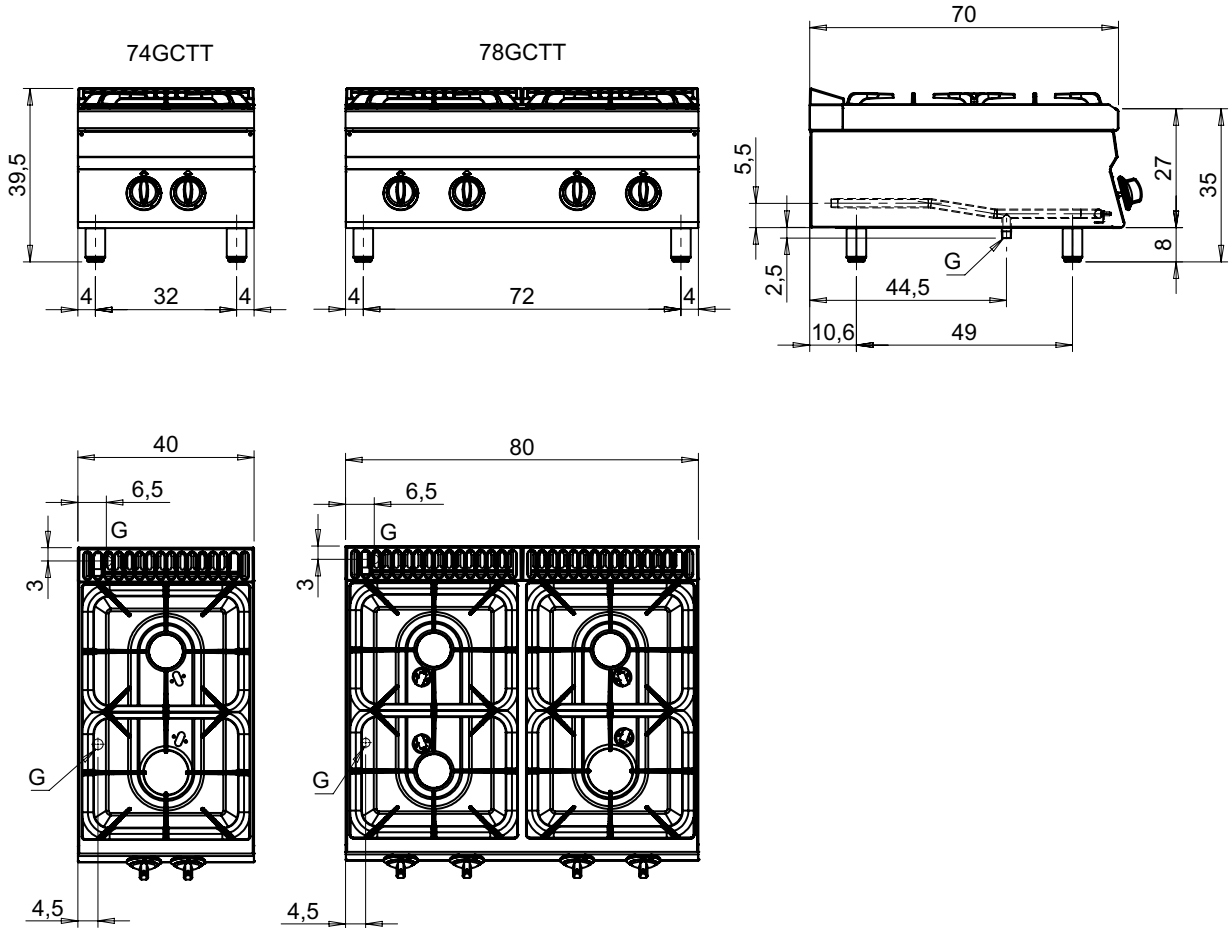


# Schema di installazione - Installation diagram - Installationsplan Schéma d'installation - Esquema de instalacion - Installatieschema

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

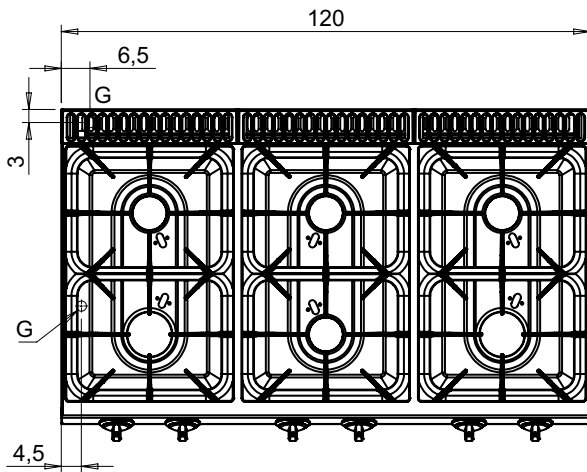
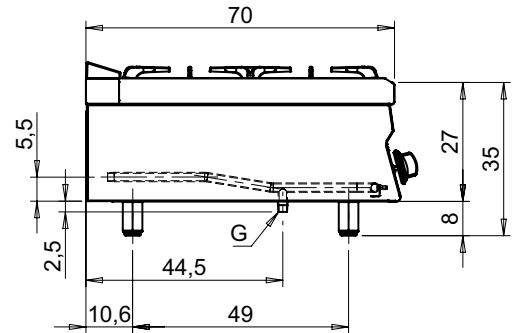
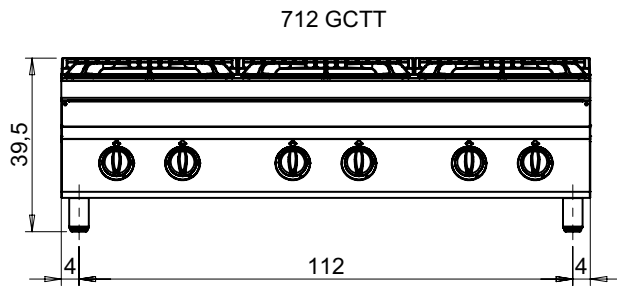


## Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b>	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b>	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b>	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	<b>A2 =</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S3</b>	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S4</b>	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

# Schema di installazione - Installation diagram - Installationsplan Schéma d'installation - Esquema de instalacion - Installatieschema

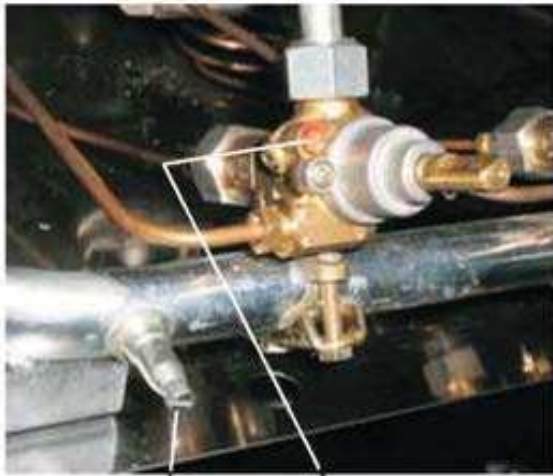
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



## Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

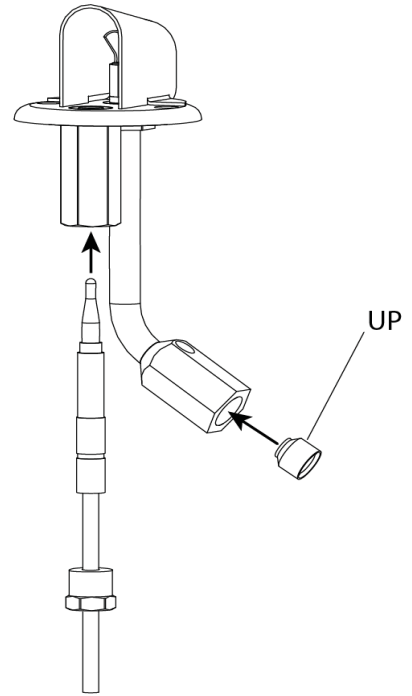
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

Figure - Figures - Abbildungen Figures - Figuras - Figuren

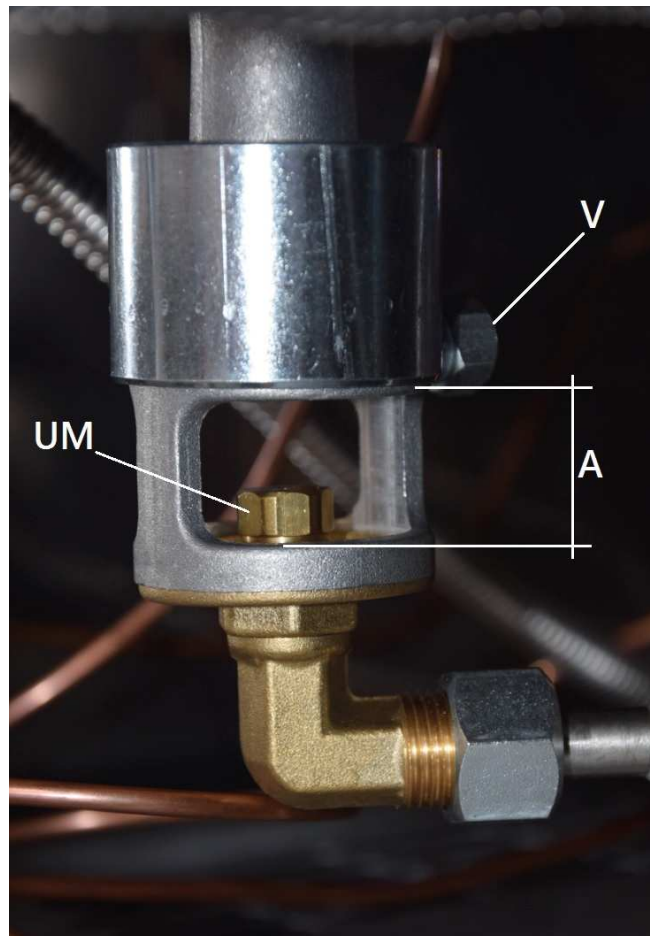


PP

Um



UP



V

UM

A

# Dati tecnici - Technical data - Technische daten

## Caracteristiques techniques - Datos tecnicos - Technische gegevens

<b>T1</b>									
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>									
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)	Modello - Model	FA C		FA D		FA E	
				Qn(Max)	Qn(Min)	Qn(Max)	Qn(Min)	Qn(Max)	Qn(Min)
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	150R		190R		215K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A (mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,40	5,50	2,10	7,50	2,80
DE	G25	20	UM	165K		205K		245K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A (mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,15	5,60	1,70	7,70	2,30
NL	G25.3	25	UM	155K		195K		220K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A (mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,30	5,60	1,90	7,50	2,60
HU	G20	25	UM	145R		180R		210K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A (mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,30	1,50	5,40	2,30	7,60	3,10
HU	G25.1	25	UM	160K		200K		230K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A (mm)	OPEN		1		1	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,25	5,60	1,75	7,50	2,50
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	95		120		140	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A (mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		90		100	
			Qn (kW)	3,60	2,50	5,70	2,70	7,60	3,40
PL	G30/G31	37	UM	90		110		130	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A (mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		100	
			Qn (kW)	3,75	2,00	5,30	2,50	7,30	3,70
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	85		105		120	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A (mm)	1		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		80	
			Qn (kW)	3,85	2,30	5,50	3,00	7,50	3,00

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX (1/100)

**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN (1/100)

**UP** : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam (1/100) (≤250W)

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

**FA** : Fuocho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander

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

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

**Dati tecnici - Technical data - Technische daten**  
**Caracteristiques techniques - Datos tecnicos - Technische gegevens**

<b>T2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
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 Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	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
DK; FI; SE; 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
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Dati tecnici - Technical data - Technische daten

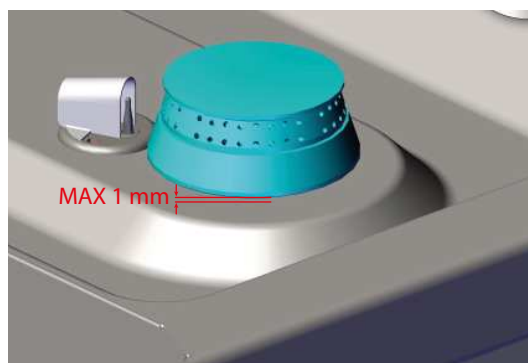
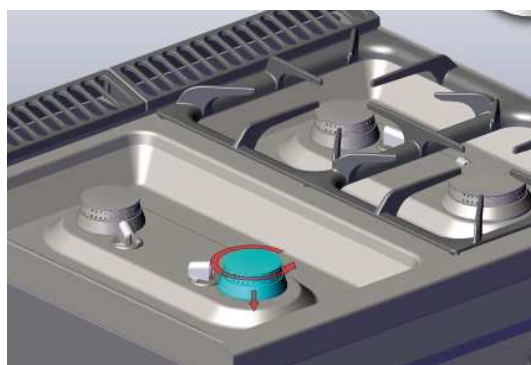
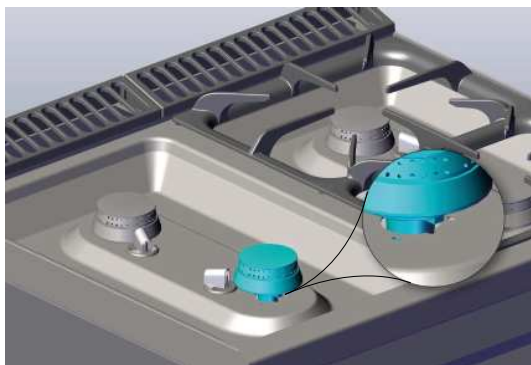
Caracteristiques techniques - Datos tecnicos - Technische gegevens

T3

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten Gasgeräte - Technical data of gas appliances  
 Características técnicas de los aparatos a gas - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Modelli Modelle Modelos Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	FA "C"	FA "D"	FA "E"	Σ Qn	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consumation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik							
						G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
746GCTT	400	2	0	0	7,70	0,81	0,79	0,95	0,81	0,95	0,61	0,61	0,61
		1	1	0	9,55	1,01	0,98	1,18	1,01	1,17	0,75	0,75	0,75
		1	0	1	11,55	1,22	1,19	1,42	1,22	1,42	0,91	0,91	0,91
		0	2	0	11,40	1,21	1,18	1,40	1,21	1,40	0,90	0,90	0,90
		0	1	1	13,40	1,42	1,38	1,65	1,42	1,65	1,06	1,06	1,06
		0	0	2	15,40	1,63	1,59	1,90	1,63	1,89	1,21	1,21	1,21
786GCTT	800	4	0	0	15,40	1,63	1,59	1,90	1,63	1,89	1,21	1,21	1,21
		2	2	0	19,10	2,02	1,97	2,35	2,02	2,35	1,51	1,51	1,51
		2	0	2	23,10	2,44	2,38	2,84	2,44	2,84	1,82	1,82	1,82
		0	4	0	22,80	2,41	2,35	2,81	2,41	2,80	1,80	1,80	1,80
		0	3	1	24,80	2,62	2,56	3,05	2,62	3,05	1,96	1,96	1,96
		0	0	4	30,80	3,26	3,18	3,79	3,26	3,78	2,43	2,43	2,43
712GCTT	1200	6	0	0	23,10	2,44	2,38	2,84	2,44	2,84	1,82	1,82	1,82
		2	4	0	30,50	3,23	3,15	3,75	3,23	3,75	2,41	2,41	2,41
		1	5	0	32,35	3,42	3,34	3,98	3,42	3,97	2,55	2,55	2,55
		1	0	5	42,35	4,48	4,37	5,21	4,48	5,20	3,34	3,34	3,34
		2	2	2	34,50	3,65	3,56	4,25	3,65	4,24	2,72	2,72	2,72
		2	0	4	38,50	4,07	3,97	4,74	4,07	4,73	3,04	3,04	3,04
M746GCTT	MODULO	0	4	2	38,20	4,04	3,94	4,70	4,04	4,69	3,01	3,01	3,01
		0	0	6	46,20	4,89	4,76	5,69	4,89	5,68	3,64	3,64	3,64
		2	0	0	7,70	0,81	0,79	0,95	0,81	0,95	0,61	0,61	0,61
		1	1	0	9,55	1,01	0,98	1,18	1,01	1,17	0,75	0,75	0,75
		1	0	1	11,55	1,22	1,19	1,42	1,22	1,42	0,91	0,91	0,91
		0	2	0	11,40	1,21	1,18	1,40	1,21	1,40	0,90	0,90	0,90
0	1	1	13,40	1,42	1,38	1,65	1,42	1,65	1,06	1,06	1,06		
0	0	2	15,40	1,63	1,59	1,90	1,63	1,89	1,21	1,21	1,21		

**AVVERTENZE MONTAGGIO BRUCIATORI - WARNHINWEISE FÜR DIE BRENNERMONTAGE  
AVERTISSEMENTS DE MONTAGE DU BRULEUR - BURNER ASSEMBLY WARNINGS  
ADVERTENCIAS DE MONTAJE DE QUEMADORES - WAARSCHUWINGEN VOOR BRANDERMONTAGE**



# Indice








---

<b>Dispositivi di Protezione Individuale</b>	<b>9</b>
<b>Rischi residui</b>	<b>10</b>
<b>Informazioni generali</b>	<b>11</b>
1. DATI DELL'APPARECCHIATURA	11
2. AVVERTENZE GENERALI	11
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	11
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE	11
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	12
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	12
4. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA	12
5. RISCHI DOVUTI AL RUMORE	12
<b>Istruzioni per l'installazione</b>	<b>13</b>
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	13
6. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	13
7. MOVIMENTAZIONE	13
8. DISIMBALLO	13
9. POSIZIONAMENTO	13
11. COLLEGAMENTI	13
13. MESSA IN SERVIZIO	9
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>14</b>
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE	14
14. PERIODI DI INUTILIZZO	15
<b>Istruzioni per la pulizia</b>	<b>16</b>
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	16
<b>Istruzioni per la manutenzione</b>	<b>17</b>
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	17
MESSA IN SERVIZIO	17
15. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI	17
PIANO DI COTTURA GAS	17
16. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	17
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	17
PIANO DI COTTURA GAS	17
17. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	17
18. COMPONENTI PRINCIPALI	17
PIANO DI COTTURA GAS	17



## Dispositivi di Protezione Individuale

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

FASE	Indumenti di Protezione	Calzature di Sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori Auricolari	Mascherina	Casco o Elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso Ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia Ordinaria		X					
Pulizia Straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
	DPI NON PREVISTO

(\*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

## Rischi residui

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
<b>Scivolamento o caduta</b>	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale antiscivolamento.
<b>Ustione</b>	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale anticalore.
<b>Ustione</b>	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale anticalore.
<b>Scossa Elettrica (Elettrocuzione)</b>	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di Dispositivi di Protezione Individuale contro l'elettrocuzione.
<b>Scossa Elettrica (Elettrocuzione)</b>	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
<b>Caduta dall'alto</b>	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
<b>Ribaltamento carichi</b>	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
<b>Chimico</b>	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
<b>Tagli</b>	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
<b>Schiacciamento</b>	Il personale si può schiacciare le dita / mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
<b>Ergonomico</b>	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari Dispositivi di Protezione Individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

## Informazioni generali

---

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (“ISTRUZIONI PER ....”).

### 1. DATI DELL'APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

### 2. AVVERTENZE GENERALI

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione dell'apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello dell'apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie, ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

#### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione dell'apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo dell'apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere

effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo “ISTRUZIONI PER LA PULIZIA”.
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

## Informazioni generali

---

### **AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello dell'apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sull'apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### **AVVERTENZE PER LA PULIZIA**

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.

- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

### **4. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA**

#### **IMBALLO**

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente.

I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

#### **APPARECCHIATURA**

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame, ecc.).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

### **5. RISCHI DOVUTI AL RUMORE**

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

# Istruzioni per l'installazione

## AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello dell'apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sull'apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

## 6. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

## 7. MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o similari, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

## 8. DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## 9. POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti adiacenti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolate termico.

## MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

## UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Unirle utilizzando gli appositi coprigiunti di unione (forniti a richiesta).

## 11. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura. Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

## 12. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.
- Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

## SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il dado della conduttura e la vite V che blocca il por-taugello.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

## Istruzioni per l'installazione

---

### **SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello Um e sostituirlo con quello indicato in ta-bella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello Um.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA**

- Smontare il pannello comandi.

- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **13. MESSA IN SERVIZIO**

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## Istruzioni per l'uso

---

### **AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE**

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza d'installazione, d'uso e manutenzione dell'apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo dell'apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento

dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sull'apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie, ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

### **USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO**

#### **AVVERTENZE D'USO**

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.
- I bruciatori pilota devono essere accesi manualmente.
- Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.
- Verificare che le griglie posategami siano nella posizione corretta.

## Istruzioni per l'uso

---


- Sul bruciatore "C" si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 320 mm.
- Sul bruciatore "D" si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 380 mm.
- Sul bruciatore "E" si devono utilizzare pentole con diametro minimo di 150 mm e massimo di 420 mm.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



-  Spento
-  Accensione pilota
-  Fiamma minima
-  Fiamma massima



### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "  ".


- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota avvicinandogli una fiammella.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.


### Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione "  " alla posizione "  ".

Ruotare poi, secondo le necessità di cottura, la manopola in qualsiasi posizione compresa tra "  " e "  ".

### Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "  ".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "  ".

### 14. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

## Istruzioni per la pulizia

---

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o

ad alta pressione o con pulitori a vapore

- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.



# Istruzioni per l'uso

## **AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE**

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione dell'apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello dell'apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sull'apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

## **ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS**

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

## **MESSA IN SERVIZIO**

Dopo l'installazione o interventi di manutenzione verificare il funzionamento dell'apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

## **APPARECCHIATURA GAS**

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo "ISTRUZIONI PER L'USO" e verificare:

- La pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- La regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell' impianto di scarico dei fumi.

## **VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS**

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione. **ATTENZIONE !** Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite ( Min. - Max ) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.
- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

## **15. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI**

### **PIANO DI COTTURA GAS**

**La piastra non si riscalda.**

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.

**Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso.**

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

**Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota è acceso)**

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

**Non si regola il riscaldamento.**

Possibili cause:

Il rubinetto gas o la valvola gas sono guasti.

## **16. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

### **AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.

#### **Sostituzione del rubinetto gas.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del bruciatore, del pilota, della termocoppia**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

## **17. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE**

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.

## **18. COMPONENTI PRINCIPALI**

### **PIANO DI COTTURA GAS**

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia








# Index

---

<b>Personal Protective Equipment</b>	<b>19</b>
<b>Residual risk</b>	<b>20</b>
<b>General information</b>	<b>21</b>
1. APPLIANCE SPECIFICATIONS	21
2. GENERAL PRESCRIPTIONS	21
REMINDERS FOR THE INSTALLER	21
REMINDERS FOR THE USER	21
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	21
REMINDERS FOR CLEANING	22
4. DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE	23
5. RISKS DUE TO NOISE	23
<b>Instructions for installation</b>	<b>24</b>
REMINDERS FOR THE INSTALLER	24
6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS	24
7. HANDLING	24
8. UNPACKING	24
9. POSITIONING	24
11. CONNECTIONS	24
13. COMMISSIONING	24
<b>Instructions for use</b>	<b>25</b>
REMINDERS FOR THE USER	25
14. PROLONGED DISUSE	26
<b>Instructions for cleaning</b>	<b>27</b>
REMINDERS FOR CLEANING	27
<b>Instructions for maintenance</b>	<b>28</b>
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	28
COMMISSIONING	28
15. TROUBLESHOOTING	28
GAS RANGES	28
16. REPLACING COMPONENTS	28
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS	28
GAS RANGES	28
17. CLEANING THE INTERIOR	28
18. MAIN COMPONENTS	28
GAS RANGES	28

# Personal Protective Equipment

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

PHASE	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

X	PPE REQUIRED
	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY
	PPE NOT REQUIRED

(\*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of Personal Protective Equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

## Residual risk

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
<b>Slipping or falling</b>	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual antislip protective devices.
<b>Burn</b>	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
<b>Burn</b>	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
<b>Electric Shock (Electrocution)</b>	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
<b>Electric Shock (Electrocution)</b>	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
<b>Falling from above</b>	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
<b>Overturning of loads</b>	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
<b>Chemical</b>	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the Personal Protective Equipment recommended in the safety data sheets.
<b>Cuts</b>	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
<b>Crushing</b>	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
<b>Ergonomics</b>	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with Personal Protective Equipment.

## General information

---

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (“INSTRUCTIONS FOR ....”).

### **1. APPLIANCE SPECIFICATIONS**

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

### **2. GENERAL PRESCRIPTIONS**

***The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.***

#### **REMINDERS FOR THE INSTALLER**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

#### **REMINDERS FOR THE USER**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the

instructions given in this manual.

- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

#### **REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the

## General Information

---

instructions given in this manual.

- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

### **REMINDERS FOR CLEANING**

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### **4. DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE**

#### **PACKAGING**

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover and the bags containing the instructions manual ( made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

#### **APPLIANCE**

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper.... ).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

### **5. RISKS DUE TO NOISE**

- As regards airborne acoustical noise emissions, the Aweighted sound pressure level is below 70 dB(A).

# Instructions for installation

---

## REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

## 6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

## 7. HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

## 8. UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

## 9. POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.

## APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

## JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the

tops to the same height.

- Unite the appliances using the special unionjoint-coverings supplied upon request

## 10. FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance data plate.

### APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

### APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

### APPLIANCE TYPE "B11"

Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.

Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.

Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

## 11. CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

### CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packaging and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

## 12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in table T1 and carry out the steps below:

- Replace the main burner nozzle ( UM ).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle ( UP ).
- Adjust the pilot burner air flow ( if necessary ).
- Replace the gas valve minimum nozzle ( Um ).

# Instructions for installation

---

- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used. The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

## **GAS HOB**

### **REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE**

- Remove the control panel.
- Remove the panstand grids, containers and burners.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in

reverse order.

### **REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW**

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **13. COMMISSIONING**

See Chapter "INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".



## Instructions for use

---

### **REMINDERS FOR THE USER**

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. **FIRE HAZARD.**
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

### **USING THE GAS HOB**

#### **REMINDERS FOR USE**





- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The pilot burners have to be turned on manually.
- Check that the flame spreaders are correctly placed on the burners.
- Pans used on the hotplates must be smaller in diameter than the hotplate itself. They must not protrude from the hotplate.
- Check that the pan support grilles are positioned correctly.
- Use pots with a diameter between 150 and 320 mm on the “C” burner.
- Use pots with a diameter between 150 and 380 mm on the “D” burner.
- Use pots with a diameter between 150 and 420 mm on the “E” burner.

# Instructions for use


---

## BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:



-  Off
-  Pilot ignition
-  Minimum flame
-  Maximum flame

### Pilot ignition



Press and turn the knob to position “  ”.


- Press the knob down fully and light the pilot with a flame.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.


### Main burner ignition

Turn the knob from position “  ” to “  ”.

Next, depending on cooking requirements, turn the

knob to any position between “  ” and “  ”.  
Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position “  ”.

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position “  ”.

## 14. PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

## Instructions for cleaning

---

### **REMINDERS FOR CLEANING**

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.

- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### **SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES**

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

# Instructions for maintenance

---

## **REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN**

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components

## **COMMISSIONING**

Following installation or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

## **GAS APPLIANCES**

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure ( see next Paragraph ).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

## **CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE**

To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.

Remove the control panel.

Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.

Make the measurement with the appliance in operation.

**ATTENTION !** If the gas supply pressure is not within the limits ( Min. - Max ) indicated in Table T2, cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

## **15. TROUBLESHOOTING**

### **GAS HOB**

**The pilot burner does not light**

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.

**Pilot burner goes out during use**

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

**The main burner does not light (even though pilot is lit)**

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner ( gas outlet holes clogged ).

## **16. REPLACING COMPONENTS**

### **REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS**

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

### **GAS HOB**

**Replacing the gas tap.**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**Replacing the pilot burner and thermocouple.**

- Remove the control panel.
- Remove the panstand grids, containers and burners.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

## **17. CLEANING THE INTERIOR**

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

## **18. MAIN COMPONENTS**

### **GAS HOB**

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple








# Index

---

<b>Persönliche Schutzausrüstungen</b>	<b>30</b>
<b>Restrisiken</b>	<b>31</b>
<hr/>	
<b>Allgemeine Informationen</b>	<b>32</b>
1. GERÄTEDATEN	32
2. ALLGEMEINE HINWEISE	32
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	32
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	32
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	32
REINIGUNGSHINWEISE	33
4. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	34
5. RISIKEN DURCH LÄRM	34
<hr/>	
<b>Installationsanweisungen</b>	<b>35</b>
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	35
6. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	35
7. HANDLING	35
8. AUSPACKEN	35
9. AUFSTELLUNG	35
11. ANSCHLÜSSE	35
13. INBETRIEBNAHME	35
<hr/>	
<b>Gebrauchsanleitungen</b>	<b>36</b>
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	36
14. STILLSTANDZEITEN	37
<hr/>	
<b>Reinigungsanleitungen</b>	<b>38</b>
REINIGUNGSHINWEISE	38
<hr/>	
<b>Wartungsanweisungen</b>	<b>38</b>
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	38
INBETRIEBNAHME	38
15. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN	38
GASKOCHMULDE	38
16. ERSATZ VON BAUTEILEN	38
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	38
GASKOCHMULDE	38
17. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	38
18. HAUPTKOMPONENTEN	38
GASKOCHMULDE	38

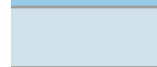
# Persönliche Schutzausrüstungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

PHASE	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					



PSA VORGESEHEN



PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN



PSA NICHT VORGESEHEN

(\*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf,...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

## Restrisiken

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:  
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
<b>Rutsch- oder Sturzgefahr</b>	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönlichen Schutzausrüstungen tragen.
<b>Verbrennung</b>	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönlichen Schutzausrüstungen tragen.
<b>Verbrennung</b>	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönlichen Schutzausrüstungen tragen.
<b>Elektrischer Schlag (Stromschlag)</b>	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
<b>Elektrischer Schlag (Stromschlag)</b>	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
<b>Sturzgefahr</b>	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
<b>Kippgefahr von Lasten</b>	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
<b>Chemische Stoffe</b>	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
<b>Schnittgefahr</b>	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
<b>Quetschgefahr</b>	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
<b>Ergonomisch</b>	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

# Allgemeine Informationen

---

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR ....“).

## 1. GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

## 2. ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine

andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und



# Allgemeine Informationen

---

- Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

## **HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

## **REINIGUNGSHINWEISE**

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker

- mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

## **4. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS**

### **VERPACKUNG**

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle und die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

### **GERÄT**

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw. ).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

## **5. RISIKEN DURCH LÄRM**

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

# Installationsanweisungen

---

## **HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

## **6. BEZUGSNORMEN UND -GESETZ**

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

## **7. HANDLING**

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

## **8. AUSPACKEN**

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

# Installationsanweisungen

## 9. AUFSTELLUNG

- Sie finden die Gesamtabmessungen des Geräts und die Lage der Anschlüsse auf dem Installationsdiagramm im Anfangsteil dieses Handbuchs.
- Das Gerät kann einzeln oder in Kombination mit anderen Geräten der gleichen Produktserie aufgestellt werden.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch im Freien.
- Das Gerät muss mindestens 10 cm entfernt von umliegenden Wänden aufgestellt werden. Falls die Wände aus nicht brennbarem Material bestehen oder hitzeisoliert sind, kann dieser Abstand verringert werden.

## GERÄTEMONTAGE MIT SOCKEL

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

## GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Entfernen Sie die der Bedienblende nächstgelegene Schraube von jeder zu verbindenden Seitenwand (B).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil (D).
- Drehen Sie eines der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180° (E).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz (F).

## 10. WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach „Gerätetyp“ an. Der „Typ“ steht auf dem Schild der Gerätedaten.

### GERÄTETYP „A1“

Stellen Sie den Gerätetyp „A1“ unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

### GERÄTETYP „B21“

Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshaube auf.

### GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

## 11. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

## 12. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

## GASKOCHMULDE

### ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Abstellroste, die Becken und die Brenner.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

### ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse Um aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse Um wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Abstellroste, die Becken und die Brenner.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## 13. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

## Gebrauchsanleitungen

---

### **HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

# Gebrauchsanleitungen

## GEBRAUCH DER GASKOCHMULDE

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in Töpfen und Pfannen bestimmt.
- Die Zündbrenner sind von Hand zu betätigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flammenkränze korrekt in ihren Aufnahmen sitzen.
- Verwenden Sie Töpfe mit einem Boden, dessen Durchmesser kleiner als die jeweilige Platte ist. Er darf nicht über die Platte hinausstehen.
- Versichern Sie sich, dass sich die Töpfe-Abstellroste in der korrekten Position befinden.
- Auf dem "C"-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 320 mm benutzt werden.
- Auf dem "D"-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 380 mm benutzt werden.
- Auf dem "E"-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 420 mm benutzt werden.
- Auf dem 10-kW-Brenner müssen Töpfe mit einem Durchmesser von min. 150 mm und max. 500 mm benutzt werden.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

- Aus
- ✦ Einschalten des Zündbrenners
- 🔥 Kleinste Flamme
- 🔥 Größte Flamme

### Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "✦" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen

### Einschalten des Hauptbrenners

- Den Knebel aus der Position "✦" auf die Position "🔥" drehen.
- Drehen Sie den Knebel dann je nach gewünschter Gartemperatur in eine beliebige Position zwischen "🔥" und "🔥".
- Ausschalten  
Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "●" drehen.

## 14. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Gerätes wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

# Reinigungsanleitungen

---

## **REINIGUNGSHINWEISE**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.

## **MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN**

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

## **GLÜHPLATTENHERD**

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch
- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen
- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

# Wartungsanweisungen

## **HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

**Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

## **UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

## **INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

## **GASGERÄTE**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

## **PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS**

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

**ACHTUNG!** Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

## **15. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

### **GASKOCHMULDE**

### **Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.

### **Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

### **Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

## **16. ERSATZ VON BAUTEILEN**

### **HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN**

Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.

### **GASKOCHMULDE**

#### **Ersatz des Gashahns.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements**

- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Abstellroste, die Becken und die Brenner.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

## **17. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

## **18. HAUPTKOMPONENTEN**

### **GASKOCHMULDE**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement

# Index








---

<b>Dispositifs de Protection Individuels</b>	<b>40</b>
<b>Risques résiduels</b>	<b>41</b>
<b>Informations générales</b>	<b>42</b>
1. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL	42
2. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	42
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	42
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	42
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE	42
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	43
4. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	43
5. RISQUES LIÉS AU BRUIT	43
<b>Instructions pour l'installation</b>	<b>44</b>
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	44
6. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	44
7. MANUTENTION	44
8. DÉBALLAGE	44
9. MISE EN PLACE	44
11. RACCORDEMENTS	44
13. MISE EN SERVICE	44
<b>Instructions pour l'utilisation</b>	<b>45</b>
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	45
14. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	46
<b>Instructions pour le nettoyage</b>	<b>47</b>
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	47
<b>Instructions pour l'entretien</b>	<b>48</b>
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE	48
MISE EN SERVICE	48
15. RÉOLUTION DES PANNES	48
PLAN DE CUISSON AU GAZ	48
16. REMPLACEMENT DE PIÈCES	48
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	48
PLAN DE CUISSON AU GAZ	48
17. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	48
18. PIÈCES PRINCIPALES	48
PLAN DE CUISSON AU GAZ	48



## Dispositifs de Protection Individuels

Le tableau ci-dessous récapitule les Dispositifs de Protection Individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

PHASE	Vêtement de Protection	Chaussures de Sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation Ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage Ordinaire		X					
Nettoyage Exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X	DPI PRÉVU
	DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
	DPI NON PRÉVU

(\*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des Dispositifs de Protection Individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.



## Risques résiduels

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
<b>Glissade et chute</b>	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des Dispositifs de Protection Individuels antidérapants.
<b>Brûlure</b>	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les Dispositifs de Protection Individuels contre les brûlures.
<b>Brûlure</b>	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les Dispositifs de Protection Individuels contre les brûlures.
<b>Électrocution</b>	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de Dispositifs de Protection Individuels contre l'électrocution.
<b>Électrocution</b>	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
<b>Chute de hauteur</b>	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
<b>Basculement des charges</b>	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
<b>Risque chimique</b>	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.).	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les Dispositifs de Protection Individuels conseillés par les fiches de sécurité.
<b>Coupures</b>	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des Dispositifs de Protection Individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
<b>Écrasement</b>	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de Dispositifs de Protection Individuels (gants).
<b>Ergonomique</b>	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les Dispositifs de Protection Individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les Dispositifs de Protection Individuels.

# Informations générales

---

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (INSTRUCTIONS POUR .... “ ).

## 1. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

## 2. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- 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.
- Procéder au 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.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

# Informations générales

---

## **AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

## **AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol

ou le plan de travail sous l'appareil.

- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

## **4. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

### **EMBALLAGE**

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente et les sachets du manuel d'instructions (en polyéthylène – PE).
- les feuillets (en polypropylène – PP).

### **APPAREIL**

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc. etc.).

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

en vigueur.

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

## **5. RISQUES LIÉS AU BRUIT**

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

# Instructions pour l'installation

---

## **AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

## **6. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE**

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

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

## **7. MANUTENTION**

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage

représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. Si on utilise des moyens de levage, par exemple, des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

## **8. 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 qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

## **9. MISE EN PLACE**

- Les dimensions générales de l'appareil et la position des branchements sont précisées sur le schéma d'installation au début de ce Manuel.
- L'appareil peut être installé soit individuellement, soit en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme de produits.
- L'appareil n'est pas conçu pour une installation intégrée.
- Placer l'appareil à au moins 10 cm des murs adjacents. Cette distance peut être réduite en présence de murs non combustibles ou calorifugés.

# Instructions pour l'installation

## MONTAGE DE L'APPAREIL SANS SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

## UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Placer les appareils côte à côte et ajuster les bords supérieurs à la même hauteur.
- Réunir les appareils à l'aide d'un raccord-union disponible sur demande.

## 10. SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé sur la plaque signalétique de l'appareil.

### 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.

### APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

### APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée adapté à demander au fabri-cant 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.

## 11. RACCORDEMENTS

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

## 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 ta-lons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, 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 branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

## 12. 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.

## PLAN DE CUISSON AU GAZ

### REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever les grilles pour casseroles, les bacs et les brûleurs.
- 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.

### REPLACEMENT 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.

### REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commande.
- Enlever les grilles pour casseroles, les bacs et les brûleurs.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 13 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

## Instructions pour l'utilisation

---

### **AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- 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.

- Procéder au 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.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

### **UTILISATION DU PLAN DE CUISSON GAZ**

#### **AVERTISSEMENTS D'UTILISATION**

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des cas-seroles et des poêles.
- Les veilleuses doivent être allumées manuellement.
- Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés

# Instructions pour l'utilisation

correctement dans leur emplacement.

- Les casseroles placées sur les plaques doivent avoir un fond plus petit que la plaque. Elles ne doivent pas déborder de la plaque.
- Vérifier que les grilles de support des casseroles sont bien installées.
- Sur les brûleurs "C", utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 320 mm maximum.
- Sur les brûleurs "D", utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 380 mm maximum.
- Sur les brûleurs "E", utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 420 mm maximum.
- 

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

- Éteint
- ✦ Allumage de la veilleuse
- 🔥 Flamme minimum
- 🔥 Flamme 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 approchant une flamme
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ puis la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

### Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position "✦" à la position "🔥". Tourner ensuite la manette, selon les besoins de la cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre "🔥" et "🔥".

### 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 "●".

## 14. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- 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 concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

## **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 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 qui pourraient rayer ou abîmer la surface.

## **PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ**

- 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



# Instructions pour l'entretien

## AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- 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 impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

## ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

## MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou de interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil.

En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après «Résolution des dysfonctionnements».

## APPAREILS À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données 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.

## VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- 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.

## 15. RÉOLUTION DES PANNES

### PLAN DE CUISSON AU GAZ

La plaque ne chauffe pas.

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.

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

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

### 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 ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

## 16. REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES

- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.

### PLAN DE CUISSON AU GAZ

#### Remplacement du robinet de gaz.

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

#### Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.

- Démonter le panneau de commande.
- Enlever les grilles pour casseroles, les bacs et les brûleurs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 17. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

## 18. PIÈCES PRINCIPALES

### PLAN DE CUISSON AU GAZ

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple










# Índice

---

<b>Equipos de Protección Personal</b>	<b>50</b>
<b>Riesgo residual</b>	<b>51</b>
<b>Información general</b>	<b>52</b>
1. DATOS DEL EQUIPO	52
2. ADVERTENCIAS GENERALES	52
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	53
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	53
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	53
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	53
4. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	53
5. RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO	53
<b>Instrucciones de instalación</b>	<b>53</b>
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	53
6. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	53
7. DESPLAZAMIENTO	53
8. DESEMBALAJE	53
9. EMPLAZAMIENTO	53
11. CONEXIONES	53
13. PUESTA EN SERVICIO	53
<b>Instrucciones de uso</b>	<b>54</b>
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	54
14. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	55
<b>Instrucciones de limpieza</b>	<b>56</b>
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	56
<b>Instrucciones de mantenimiento</b>	<b>57</b>
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	57
PUESTA EN SERVICIO	58
15. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	58
PLACA DE COCCIÓN DE GAS	58
16. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	58
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	58
PLACA DE COCCIÓN DE GAS	58
17. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	58
18. COMPONENTES PRINCIPALES	58
PLACA DE COCCIÓN DE GAS	58

## Equipos de Protección Personal

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

FASE	Equipo de Protección	Calzado de Seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso Ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza Ordinaria		X					
Limpieza Extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X	EPP PREVISTO
	EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO
	EPP NO PREVISTO

(\*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar Equipos de Protección Personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

## Riesgo residual

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones.

Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina: las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
<b>Resbalamiento o caída</b>	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar Equipos de Protección Personal antideslizantes.
<b>Quemadura</b>	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar Equipos de Protección Personal atérmicos.
<b>Quemadura</b>	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar Equipos de Protección Personal atérmicos.
<b>Descarga eléctrica (Electrocución)</b>	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de Equipos de Protección Personal contra la electrocución.
<b>Descarga eléctrica (Electrocución)</b>	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
<b>Caída desde lo alto</b>	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
<b>Vuelco de cargas</b>	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
<b>Químico</b>	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.).	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los Equipos de Protección Personal recomendados en las fichas de seguridad.
<b>Cortes</b>	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de Equipos de Protección Personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
<b>Aplastamiento</b>	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de Equipos de Protección Personal (guantes).
<b>Ergonómico</b>	El operador interviene en el aparato sin los Equipos de Protección Personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los Equipos de Protección Personal necesarios para intervenir en el aparato.

## Información general

---

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes (“INSTRUCCIONES PARA ...”).

### 1. DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

### 2. ADVERTENCIAS GENERALES

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

#### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por

personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo “INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA”.
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

## Información general

---

### **ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### **ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA**

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.

- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.

### **4. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO**

#### **EMBALAJE**

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente y bolsas del manual de instrucciones (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

#### **EQUIPO**

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

### **5. RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO**

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

## Instrucciones de instalación

---

### **ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR**

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### **6. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA**

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

### **7. DESPLAZAMIENTO**

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

### **8. DESEMBALAJE**

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

### **9. EMPLAZAMIENTO**

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.

# Instrucciones de instalación

- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreadados.

## MONTAJE DEL APARATO CON BASE

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

## ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadadas.

## UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Coloque los aparatos lado a lado y ajuste la parte superior de éstos a la misma altura.
- Una los aparatos con los recubrimientos especiales para uniones que se suministran bajo pedido.

## 10. SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El "tipo" se indica en la placa de datos.

### EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

### EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

### EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea. Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

## 11. CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

### CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas". Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea

fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.

- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

## 12. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo.
- los inyectores y las regulaciones paracada uno de dichos gases. El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar al equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado. Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

## PLACA DE COCCIÓN DE GAS

### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Extraer las parrillas, cuerpos de los quemadores, bandejas y tablero de mandos de la encimera de cocción.

### SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector Um y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector Um.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar en orden contrario

### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel de mandos.
- Smontare il pannello comandi.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## 13. PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".



## Instrucciones de uso

---

### **ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO**

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo,

cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

### **USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

#### **ADVERTENCIAS DE USO**





- El aparato está diseñado para cocinar alimentos contenidos en ollas y sartenes.
- Los quemadores piloto deben encenderse manualmente.
- Verifique que las tapas de los quemadores estén

# Instrucciones de uso

- insertadas correctamente en sus asientos.
- Las macetas colocadas en los platos deben tener un fondo más pequeño que el plato mismo. No deben sobresalir de la placa.
- Compre las rejillas de apoyo para las ollas están en la posición correcta.
- Las bandejas con un diámetro mínimo de 150 mm y un máximo de 320 mm deben usarse en el quemador "C".
- Se deben usar sartenes con un diámetro mínimo de 150 mm y un máximo de 380 mm en el quemador "D".
- Las sartenes con un diámetro mínimo de 150 mm y un máximo de 420 mm deben usarse en el quemador "E".

## ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:



-  Apagado
-  Encendido del piloto
-  Llama mínima
-  Llama máxima



### Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición "  ".


- Presionar el mando a tope y acercar una llama al piloto para encenderlo.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.


### Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición "  " a la posición "  ". Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier

posición comprendida entre "  " y "  ".

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición "  ".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "  ".

## 14. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.



# Instrucciones de limpieza

---

## **ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA**

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

## **SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO**

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

## **PLACA RADIANTE**

- Limpiar las superficies con un paño húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa fina de aceite alimenticio.

# Instrucciones de mantenimiento

## **ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR**

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

## **ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS**

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

## **PUESTA EN SERVICIO**

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

## **EQUIPO DE GAS**

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

## **CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS**

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

**ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

## **15. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

### **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

**El quemador piloto no se enciende.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.

- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.

**El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.  
El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

**El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

## **16. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

### **ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.

### **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

#### **Sustitución de la llave del gas.**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución del quemador piloto y del termopar.**

Desmontar el panel de mandos.

Smontare il pannello comandi.

Desmontar y sustituir el componente.

Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## **17. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

## **18. COMPONENTES PRINCIPALES**

### **PLACA DE COCCIÓN DE GAS**

- Llave del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar








# Index

---

<b>Persoonlijke Beschermingsmiddelen</b>	<b>60</b>
<b>Restrisico</b>	<b>61</b>
<b>Algemene informatie</b>	<b>62</b>
1. GEGEVENS VAN HET APPARAAT	62
2. ALGEMENE AANWIJZINGEN	62
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	62
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	62
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR	63
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	63
4. VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	63
5. GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI	63
<b>Instructies voor de installatie</b>	<b>64</b>
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	64
6. TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	64
7. VERPLAATSEN	64
8. UITPAKKEN	64
9. PLAATSING	64
11. AANSLUITINGEN	64
13. INBEDRIJFSTELLING	64
<b>Instructies voor het gebruik</b>	<b>65</b>
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	65
14. PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	66
<b>Instructies voor de reiniging</b>	<b>67</b>
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	67
<b>Instructies voor het onderhoud</b>	<b>68</b>
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR	68
INBEDRIJFSTELLING	68
15. OPLOSSEN VAN STORINGEN	68
GASKOOKPLAAT	68
16. VERVANGING VAN ONDERDELEN	68
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	68
GASKOOKPLAAT	68
17. REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	68
18. BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	68
GASKOOKPLAAT	68

## Persoonlijke Beschermingsmiddelen

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

FASE	Beschermende kleding	Veiligheidschoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbeschermers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X	VEREISTE PBM'S
	BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S
	NIET-VEREISTE PBM'S

(\*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

## Restrisico

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
<b>Uitglipden of vallen</b>	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
<b>Brandwonden</b>	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
<b>Brandwonden</b>	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
<b>Elektrische schok (Elektrocutie)</b>	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
<b>Elektrische schok (Elektrocutie)</b>	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
<b>Vallen van hoogte</b>	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
<b>Kantelen van lasten</b>	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
<b>Chemisch</b>	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.).	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
<b>Snijwonden</b>	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
<b>Beknelling</b>	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
<b>Ergonomisch</b>	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

# Algemene informatie

---

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

## 1. GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

## 2. ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing

aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**

## Algemene informatie

---

- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Sluit deuren en laden na hun gebruik.

### **AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens

tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.

- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### **4. VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT**

#### **VERPAKKING**

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking en de zakjes van de instructiehandleiding (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

#### **APPARAAT**

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

### **5. GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI**

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukniveau lager dan 70 dB (A).

## Instructies voor de installatie

---

### **AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **6. TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN**

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

### **7. VERPLAATSEN**

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

### **8. UITPAKKEN**

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.



# Instructies voor de installatie

## 9. PLAATSING

- De totale afmetingen van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden gegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten uit de dezelfde productenreeks worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op een afstand van minstens 10 cm tot aangrenzende wanden. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden niet brandbaar zijn of een hitte-isolatie hebben.

## MONTAGE VAN HET APPARAAT OP DE BASIS

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

## VERBINDING VAN APPARATEN

- Plaats de apparaten naast elkaar en stel de bovenbladen op dezelfde hoogte af.
- Verbind de apparaten met speciale naadafdekkingen die op aanvraag worden geleverd.

## 10. DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

### APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedsel-bereiding ontstaan worden afgevoerd.

### APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

### APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, be-stand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## 11. AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

## VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waar-mee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aange-geven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakke-lijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere

diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.

- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

## 12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergege-ven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de insputers is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De insputers en stickers worden bij het apparaat geleverd.

## GASKOOKPLAAT

### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de moer van de leiding en de schroef V die de inspui-terhouder blokkeert los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamhe-den voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspui-ter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamhe-den voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAM-BRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 13. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.



## Instructies voor het gebruik

---

### **AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/ of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

# Instructies voor het gebruik


## GEBRUIK VAN DE GASKOOKPLAAT

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK



- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel in pannen en koekenpannen.
- De waakvlambranders moeten met de hand worden ontstoken.
- Controleer of de vlamverdelers van de branders goed in hun zitting zijn geplaatst.
- De pannen die op de platen worden gezet moeten een kleinere bodem hebben dan de plaat zelf. Zij mogen niet uitsteken buiten de plaat.
- Controleer of de pannenroosters de juiste stand hebben.
- Op de brander "C" moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 320 mm.
- Op de brander "D" moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 380 mm.
- Op de brander "E" moeten pannen worden gebruikt met een doorsnede van minimaal 150 mm en maximaal 420 mm.



### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:

-  Uit
-  Ontsteking waakvlam
-  Kleinste vlam
-  Grootste vlam


### Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "  " op de stand "  ".  
Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste berei-

ding, op een willekeurige stand tussen "  " en "  ".

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand "  ".

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand "  ".

### 14. PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

# Instructies voor de reiniging

---

## **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers.

- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

## **GESATINEERDE OPPERVLAGEN VAN ROESTVRIJ STAAL**

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringsrichting. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

# Instructies voor het onderhoud

**AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR**  
De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

## AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

## INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

## GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

## CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

**LET OP!** Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limie-ten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

## 15. OPLOSSEN VAN STORINGEN

### GASKOOKPLAAT

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende in-gedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoopeningen van het gas verstopt).

## 16. VERVANGING VAN ONDERDELEN

### AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN

- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.

### GASKOOKPLAAT

Vervanging van de gaskraan.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de pannenroosters, de bakken en de branders.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 17. REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

## 18. BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

### GASKOOKPLAAT

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel