S.700-900

BRASIERA, MULTIPLA
IT – CH

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.
Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

KIPPBRATPFANNE, ELEKTRO MULTI-BRATER
DE – AT – IT
BE – LU – CH

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.
Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

TILTING BRATT PAN, MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE
GB – IE – MT

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.
Read the general information before installing and commissioning this appliance!

SAUTEUSE BASCULANTE, APPAREIL DE CUISSON MULTIFUNCION
FR – BE – LU
CH

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.
Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement

SARTEN VOLCABLE, APPARADOS DE COCCION MULTIFUNCION
ES

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.
Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

KANTELBARE BRAADPAN, MULTI-BRAADPANNEN
NL – BE

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.
Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

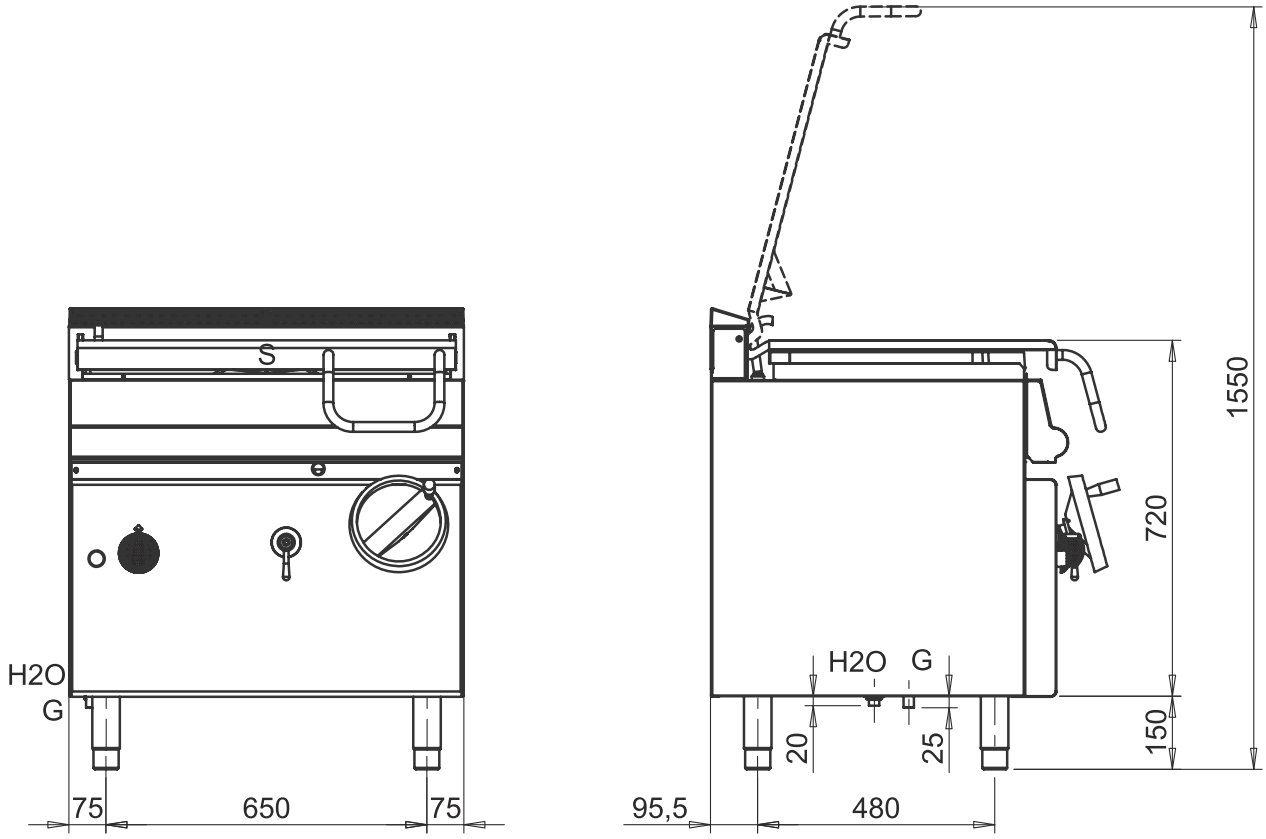
ISTRUZIONI ORIGINALI
Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

ALI Group S.r.l.
Via Del Boscon, 424
I-32100 Belluno (BL)

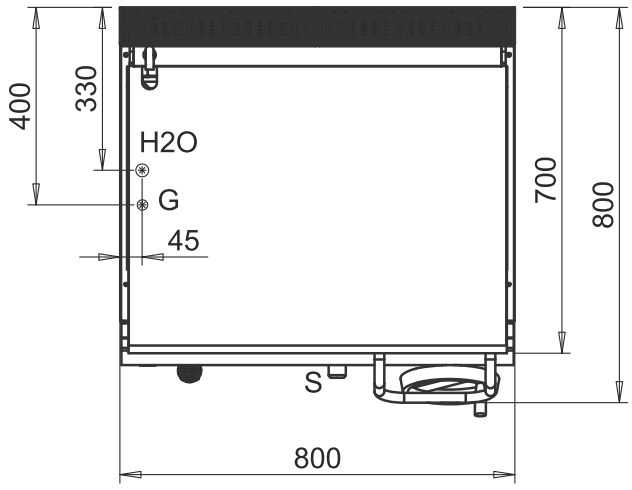
DOC.NO **CR0846791**
EDITION **001 1822**

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

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



70BR/G8_



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

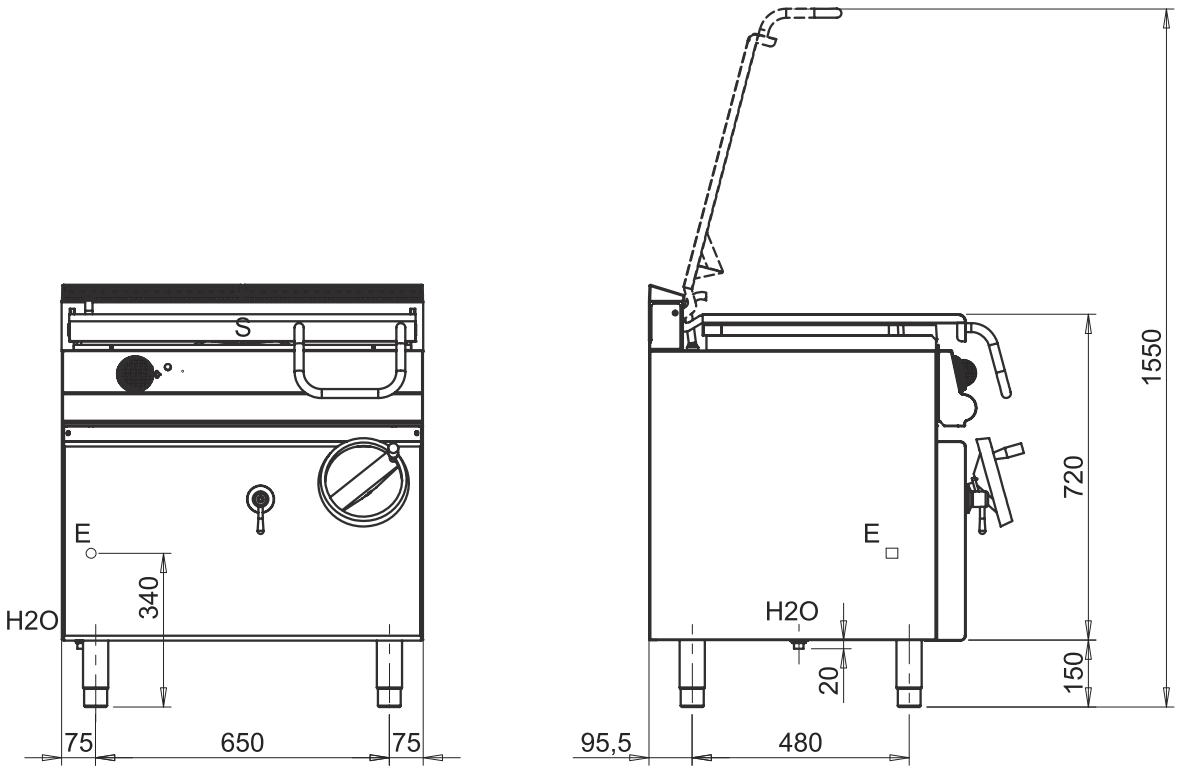
G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection -Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting **EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

H20 Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting **EN IS0 228-1 G 3/4**

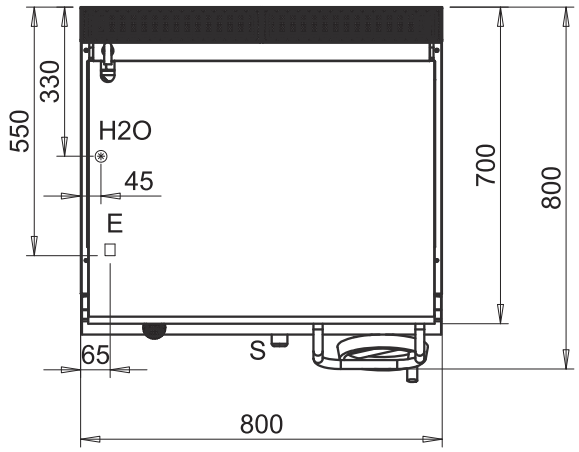
S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

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

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



70BR/E8_



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

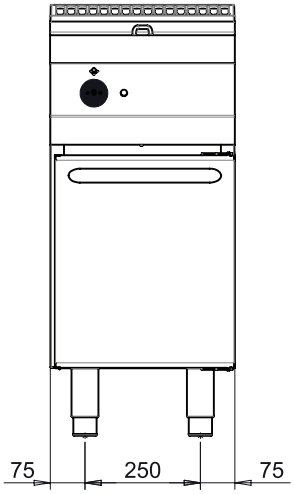
H20 Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN IS0 228-1 G 3/4

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

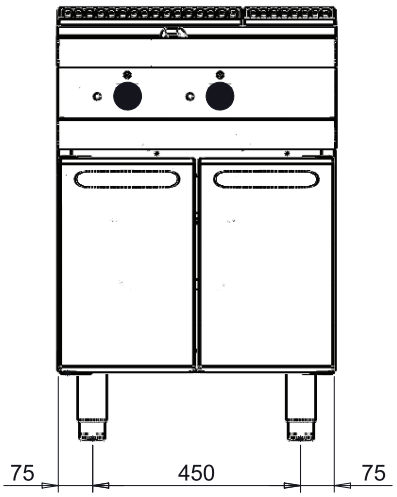
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

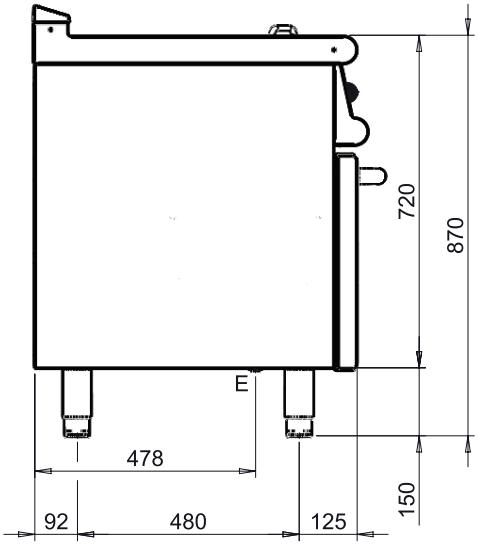
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

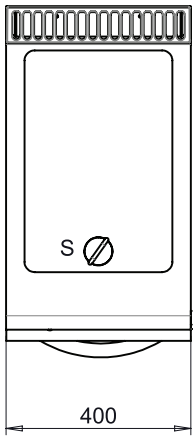
70BRF/E4..

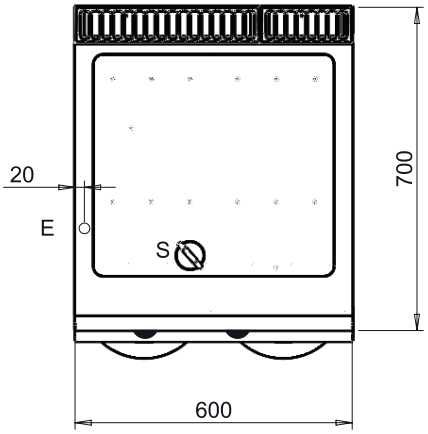


70BRF/E6..









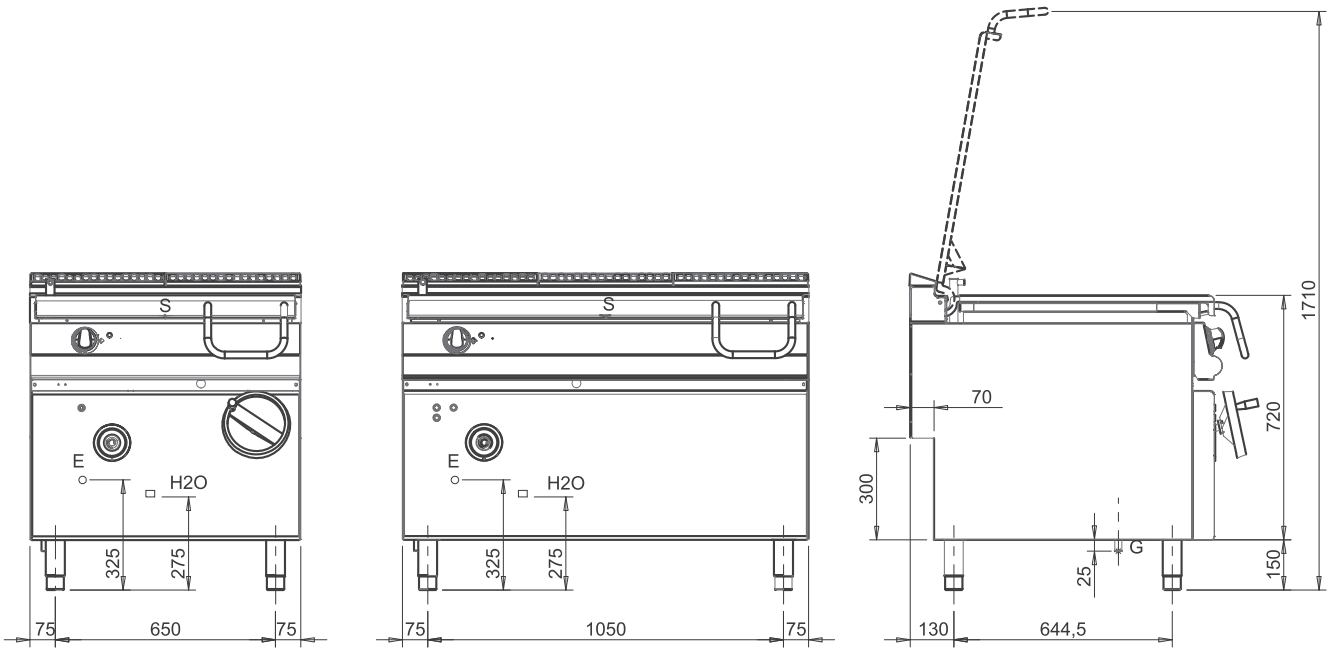
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

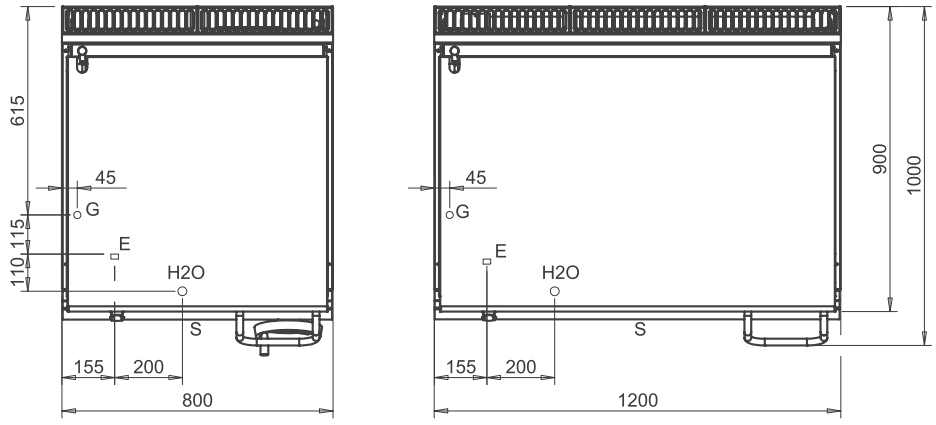
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

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



90BR/G_8_

90BR/G_12_



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él Pisacable – Elektrische kabelwartel

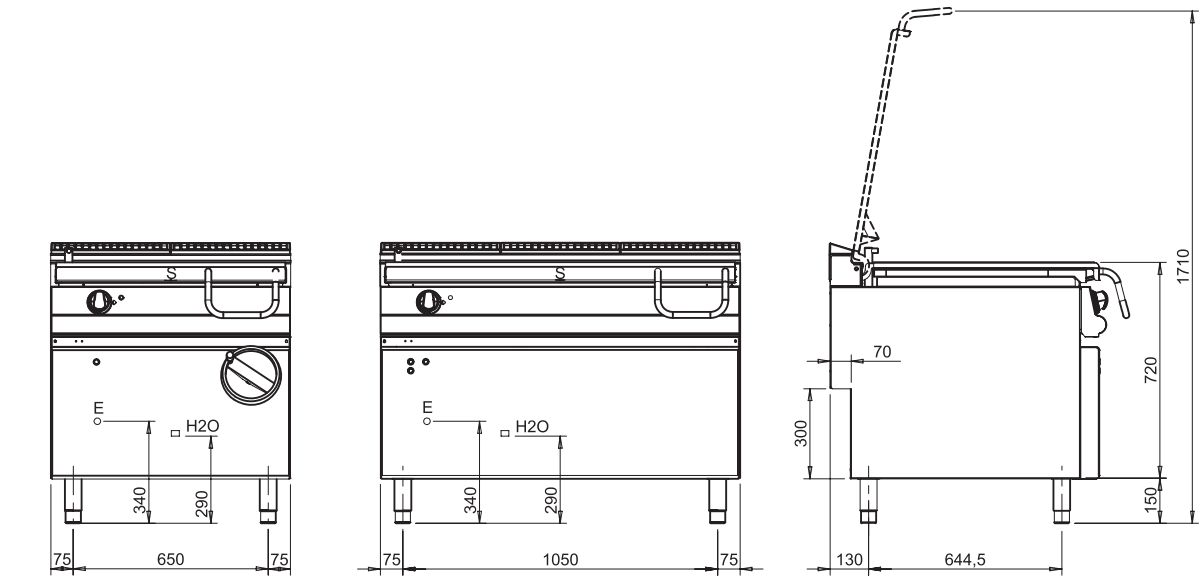
G Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection - Arrivée gaz – Union de gas – Gasaansluiting **EN 10226–1 R ½; EN ISO 228-1 G ½ (DK)**

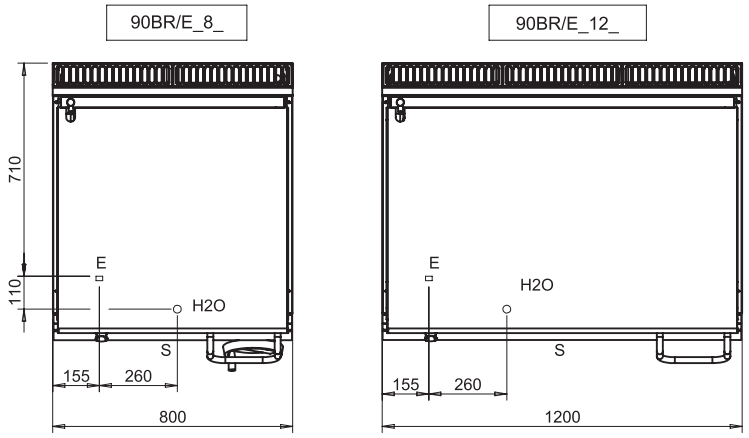
H2O Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet - Arrivée eau – Union de agua – Ateraansluiting **EN ISO 228-1 G 3/4**

S Scarico vasca – Wannenabflussrohr – Pan outlet - Vidange du bac – Descarga cuba – Water toevoer

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

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





Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

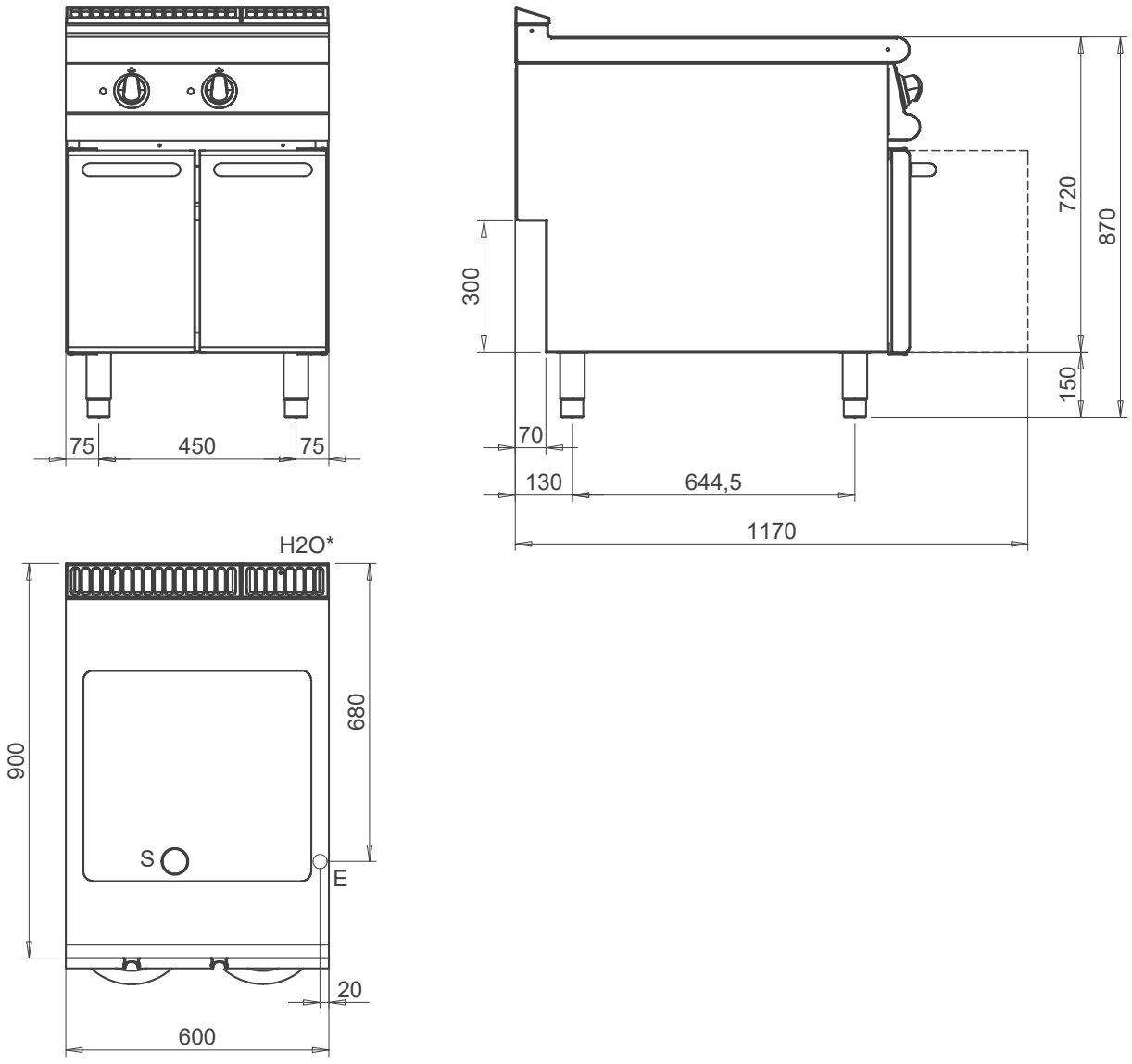
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

H20 Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN IS0 228-1 G 3/4

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

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

90BRF/E605



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de cable él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

***H20** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN IS0 228-1 G 3/4

S Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APPAREIL - UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS

Serie - Series - Série 700/900

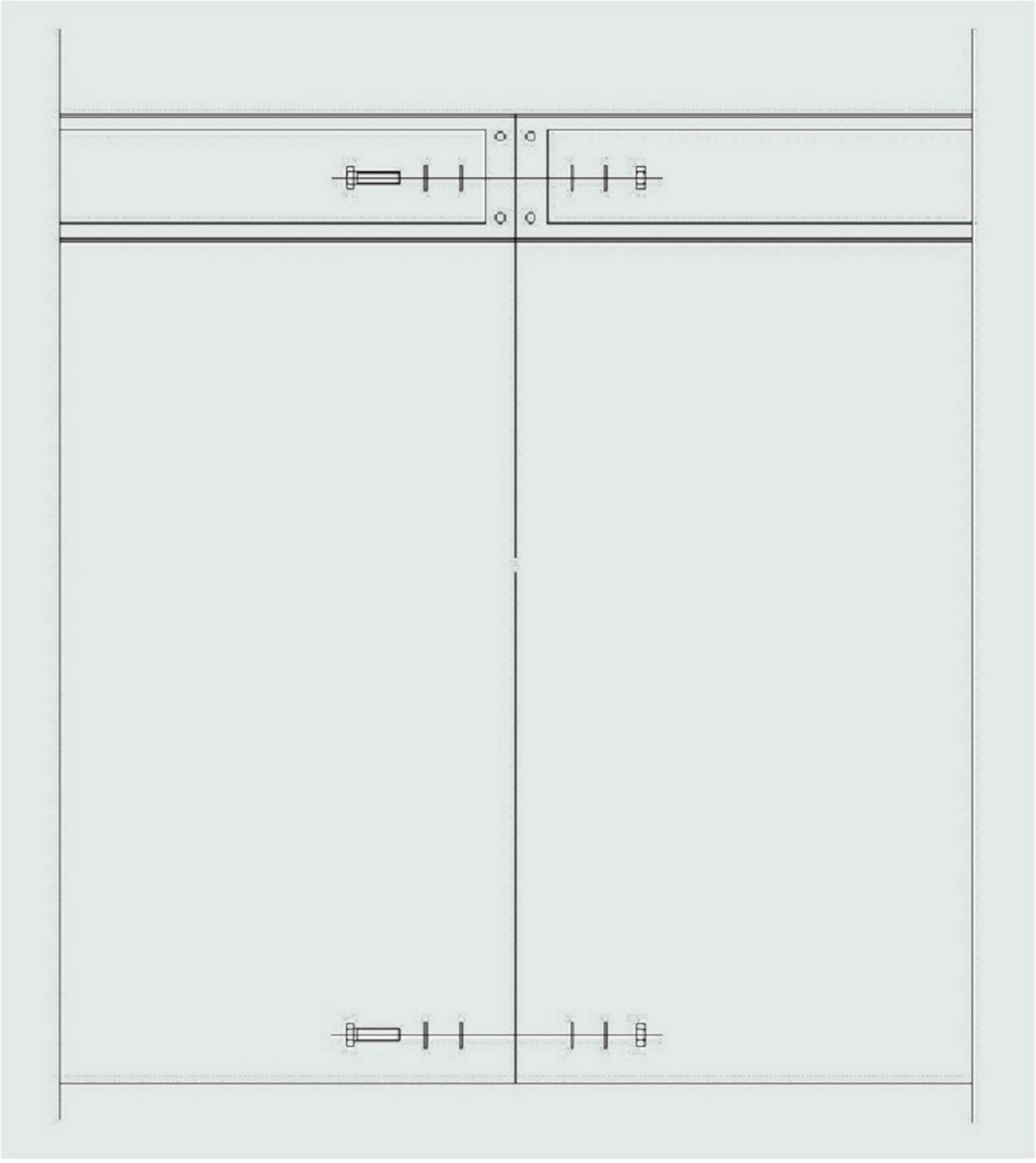
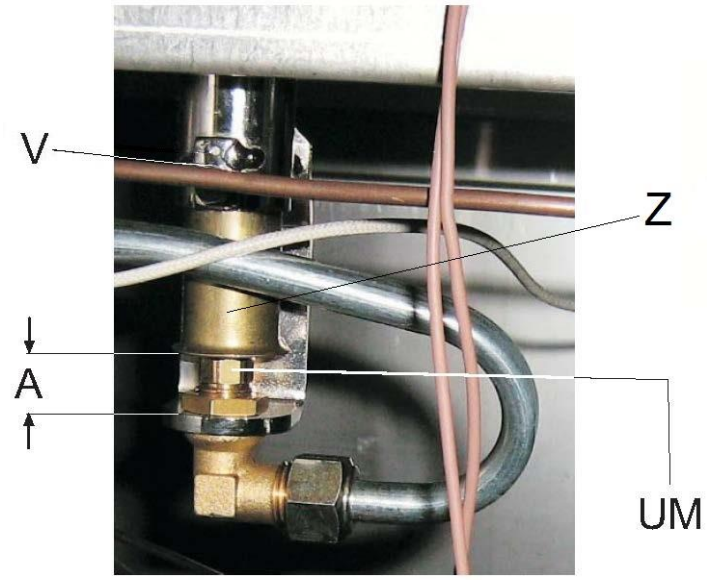
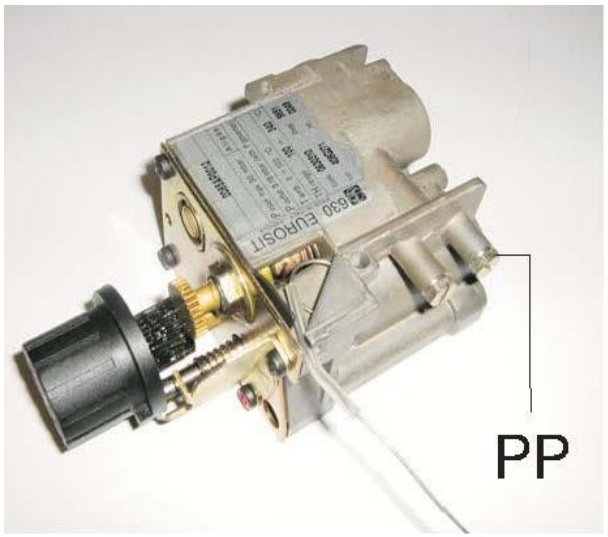


FIGURE - ABB. - FIG.









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

T1.1

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

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		90BR/G81	Q90BR/G81	-	-
				90BR/GM81	Q90BR/GM81	90BR/GM121	Q90BR/GM121
				90BR/G80	Q90BR/G80	-	-
				90BR/GM80	Q90BR/GM80	90BR/GM120	Q90BR/GM120
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**	340	340	380	380
			UP	27	27	27	27
			A (mm)	14	14	10	10
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	**UM**	370	370	420	420
			UP	27	27	27	27
			A (mm)	14	14	10	10
			Um	-	-	-	-
NL	G25.3	25	**UM**	340	340	380	380
			UP	27	27	27	27
			A (mm)	14	14	10	10
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	**UM**	320	320	350	350
			UP	27	27	27	27
			A (mm)	14	14	10	10
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	**UM**	360	360	400	400
			UP	27	27	27	27
			A (mm)	12	12	6	6
			Um	-	-	-	-
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**	225	225	250	250
			UP	14	14	14	14
			A (mm)	20	20	18	18
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	**UM**	210	210	230	230
			UP	14	14	14	14
			A (mm)	20	20	26	26
			Um	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	195	195	215	215
			UP	14	14	14	14
			A (mm)	20	20	14	14
			Um	-	-	-	-

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

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

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

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

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

T1.2

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

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		70BR/G81 70BR/G80	Q70BR/G81 Q70BR/G80
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**	280	280
			UP	27	27
			A (mm)	4	4
			Um	-	-
DE	G25	20	**UM**	310	310
			UP	27	27
			A (mm)	4	4
			Um	-	-
NL	G25.3	25	**UM**	280	280
			UP	27	27
			A (mm)	4	4
			Um	-	-
HU	G20	25	**UM**	265	265
			UP	27	27
			A (mm)	6	6
			Um	-	-
HU	G25.1	25	**UM**	300	300
			UP	27	27
			A (mm)	4	4
			Um	-	-
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**	190	190
			UP	14	14
			A (mm)	15	15
			Um	-	-
PL	G30/G31	37	**UM**	175	175
			UP	14	14
			A (mm)	10	10
			Um	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	165	165
			UP	14	14
			A (mm)	10	10
			Um	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	**UM**	600	600
			UP	50	50
			A (mm)	10	10
			Um	-	-
SE	G120	8	**UM**	600	600
			UP	50	50
			A (mm)	10	10
			Um	-	-

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

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

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

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

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

T2.2

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

.70BR/G8.

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	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
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T2.1

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

.90BR/G.

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	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; DK; SE	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T3

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	∑ Qn	∑ Qn G25.3 (25)	∑ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
							G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
		mm	l	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
90BR/G81	Q90BR/G81	800	60	20	19	-	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
90BR/G80	Q90BR/G80	800	60	20	19	-	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
90BR/GM81	Q90BR/GM81	800	60	20	19	-	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
90BR/GM80	Q90BR/GM80	800	60	20	19	-	2,12	2,29	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
90BR/GM121	Q90BR/GM121	1200	90	24	23	-	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
90BR/GM120	Q90BR/GM120	1200	90	24	23	-	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
70BR/G81	Q70BR/G81	800	42	14	13	12,5	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
70BR/G80	Q70BR/G80	800	42	14	13	12,5	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10

T4

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie		Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
		mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz		kW	-
90BR/G81	Q90BR/G81	800	60	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1
90BR/G80	Q90BR/G80	800	60	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1
90BR/GM81	Q90BR/GM81	800	60	220-240	1+N	50	60	0,12	3 G 1
90BR/GM80	Q90BR/GM80	800	60	220-240	1+N	50	60	0,12	3 G 1
90BR/GM121	Q90BR/GM121	1200	90	220-240	1+N	50	60	0,12	3 G 1
90BR/GM120	Q90BR/GM120	1200	90	220-240	1+N	50	60	0,12	3 G 1
90BR/E81	Q90BR/E81	800	60	380-415	3+N	50-60		9	5 G 1,5
90BR/E80	Q90BR/E80	800	60	380-415	3+N	50-60		9	5 G 1,5
90BR/EM81	Q90BR/EM81	800	60	380-415	3+N	50-60		9	5 G 1,5
90BR/EM80	Q90BR/EM80	800	60	380-415	3+N	50-60		9	5 G 1,5
90BR/EM121	Q90BR/EM121	1200	90	380-415	3+N	50-60		13,5	5 G 2,5
90BR/EM120	Q90BR/EM120	1200	90	380-415	3+N	50-60		13,5	5 G 2,5
70BR/E81	Q70BR/E81	800	42	380-415	3+N	50-60		9,9	5 G 1,5
70BR/E80	Q70BR/E80	800	42	380-415	3+N	50-60		9,9	5 G 1,5
90BRF/E605	Q90BRF/E605	600	21	380-415	3+N	50-60		8,1	5 G 1,5
70BRF/E605	Q70BRF/E605	600	21	380-415	3+N	50-60		8,1	5 G 1,5
70BRF/E405	Q70BRF/E405	400	13	380-415	3+N	50-60		4,05	5 G 1

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE 16
RISCHI RESIDUI 17
INFORMAZIONI GENERALI 18
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA 18
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 18
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 18
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 19
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO 19
BRASIERA ELETTRICA 19
BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA 19
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 19
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 19
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 19
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 19
7 MOVIMENTAZIONE 19
8 DISIMBALLO 19
9 POSIZIONAMENTO 19
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI 20
11 COLLEGAMENTI 20
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 21
13 MESSA IN SERVIZIO 21
ISTRUZIONI PER L'USO 21
USO DELLA BRASIERA GAS 22
USO DELLA BRASIERA ELETTRICA 23
USO DELLA MULTIPLA 23
14 PERIODI DI INUTILIZZO 24
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 24
AVVERTENZE PER LA PULIZIA 24
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 24
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 24
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 24
MESSA IN SERVIZIO 24
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 24
BRASIERA GAS 24
BRASIERA ELETTRICA 25
MULTIPLA 25
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 25
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI. 25
BRASIERA GAS 25
BRASIERA ELETTRICA 26
MULTIPLA 26
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 26
18 COMPONENTI PRINCIPALI 26
BRASIERA GAS 26
BRASIERA ELETTRICA 26
MULTIPLA 26

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
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, …).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	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.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	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.
Caduta dall'alto	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).
Ribaltamento carichi	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.
Chimico	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.
Tagli	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).
Schiacciamento	Il personale si puoi 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).
Ergonomico	L'operatore intervine 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 DELLA 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 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 della 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 della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo 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.
- 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 cassetti dopo il loro utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.

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 confor-

mità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della 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.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate 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.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

BRASIERA ELETTRICA

MICROINTERRUTTORI

- L'apparecchiature e' dotata di microinterruttore sollevamento vasca che disinserisce automaticamente il riscaldamento quando la vasca viene sollevata.
- L'apparecchiature e' dotata di microinterruttori di fine corsa che arrestano automaticamente il movimento della vasca alla fine delle manovre di sollevamento e abbassamento.

BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello comandi (il pannello frontale per le Pentole dirette e le Brasiere) e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

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 e degli ugelli (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....).

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 della 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.

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.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

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 esclusivamentecon 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 della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La 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 circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.

- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Sfilare le manopole presenti sul fronte dell'apparecchiatura, rimuovere il cruscotto.
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Fissarle con le apposite viti.

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura.Il "Tipo" e' riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21"sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO "B11

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l' idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficenza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

11 COLLEGAMENTI

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

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

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".

Sulle apparecchiature top e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- 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.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C.Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato , con sifone , sotto il rubinettone di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.

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 perciascuno dei gas che si possono utilizzare.Per gli ugelli , il numero indicato nella tabella T1 e' stampigliato sul corpo dell' ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiaturaal tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 edeffettuare 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 E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare l' ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare l' aeratore Z alla distanza A indicata in tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello frontale.
- 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 di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo 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.
- 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.
- 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 DELLA BRASIERA GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura e alla preparazione di carne al sugo, brasate ed in umido, sughi, soffritti, frittate e cotture in umido in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
- Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con fondo ferro per la cottura di sughi di pomodoro e cibi a contenuto "acido".
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

(Mod. 90)

A vasca abbassata:

- Ruotare la manopola di comando del termostato in posizione "100°C Temperatura minima".
- Premere il pulsante carico acqua posto sul pannello comandi. Riempire la vasca non oltre la tacca di livello massimo.

Riempimento

(Mod. 70)

A vasca abbassata:

- Aprire il rubinetto di erogazione acqua (leva sulla facciata).

Svuotamento

Agire sul volantino (mod.Manuale) o sul relativo pulsante posizionato sulla facciata (mod.Motorizzato) per lo scarico dell'acqua.

(Mod. 90)

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Termostato disinserito

100°C Temperatura minima

285°C Temperatura massima

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

✸ Accensione pilota

Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

- Premere a fondo la manopola per attivare l' accenditore elettronico e accendere il pilota.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello frontale.

Accensione del bruciatore vasca

- Accendere il bruciatore pilota come spiegato nella fase precedente.

Ruotare la manopola della valvola a gas nella posizione di accensione bruciatori .

- Ruotare la manopola del termostato di lavoro sulla temperatura di cottura prescelta.
- Per arrivare a circa 285°C sul fondo della vasca si impiegano circa 10 minuti.

Spegnimento del bruciatore vasca

Per spegnere il riscaldamento della vasca ruotare la manopola della valvola gas in posizione " ✸ ".

Per spegnere il bruciatore pilota premere e ruotare la manopola della valvola a gas in posizione ●. Riportare la manopola del termostato di lavoro in posizione "0".

(Mod. 70)

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

✸ Accensione pilota

90 Minima temperatura di cottura

280 Massima temperatura di cottura

Accensione del bruciatore vasca

Premere e ruotare la manopola in posizione " ✸ ".

- Premere a fondo la manopola per attivare l' accenditore piezoelettrico e accendere il pilota.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello frontale.

Spegnimento del bruciatore vasca

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

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

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

Attenzione: Sollevare il coperchio prima di procedere al sollevamento vasca.

I pulsanti di manovra della vasca sono riconoscibili dagli indici :

Sollevamento vasca (scarico)

Abbassamento vasca

Sollevamento manuale

- Il movimento di sollevamento e abbassamento vasca si ottiene tramite il volantino.

Sollevamento automatico

- Agire sul comando apposito per azionare il sollevamento motorizzato della vasca.

USO DELLA BRASIERA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura e alla preparazione di carne al sugo, brasate ed in umido, sughi, soffritti, frittate e cotture in umido in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
- Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con fondo ferro per la cottura di sughi di pomodoro e cibi a contenuto "acido".
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

A vasca abbassata:

- Ruotare la manopola di comando del termostato in posizione "100°C Temperatura minima".
- Premere il pulsante carico acqua posto sul pannello comandi. Riempire la vasca non oltre la tacca di livello massimo.

Svuotamento

Agire sul volantino (mod.Manuale) o sul relativo pulsante posizionato sulla facciata (mod.Motorizzato) per lo scarico dell'acqua.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Termostato disinserito

100°C Temperatura minima

285°C Temperatura massima

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

Attenzione: Sollevare il coperchio prima di procedere al sollevamento vasca.

I pulsanti di manovra della vasca sono riconoscibili dagli indici :

Sollevamento vasca (scarico)

Abbassamento vasca

Sollevamento manuale

- Il movimento di sollevamento e abbassamento vasca si ottiene tramite il volantino.

Sollevamento automatico

- Agire sul comando apposito per azionare il sollevamento motorizzato della vasca.

USO DELLA MULTIPLA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi (cottura in umido, zuppe,bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La piastra di cottura non deve essere utilizzata per il riscaldamento e la cottura indiretta di cibi appogiandovi pentole,tegami,padelle ecc..
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio dell'olio.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

110°C Temperatura minima

280°C Temperatura massima

Accensione

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".

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.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

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

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinate 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.

SUPERFICI IN FERRO DOLCE

- Pulire le superfici con un un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l' acqua in ebollizione , con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

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 della 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 della 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.

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della 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 regolarita' 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.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarita' di accensione delle resistenze di riscaldamento.

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

BRASIERA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

- La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

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

Possibili cause:

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

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La conduttura o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).
- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Non si regola il riscaldamento

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

- Madreviti usurate da sostituire.
- Scarso ingrassaggio delle parti mobili (madreviti, vitone, perni, leve, ecc..).

BRASIERA ELETTRICA

L' apparecchiatura non riscalda.

- La resistenza e' guasta.
- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

- Madreviti usurate da sostituire.
- Scarso ingrassaggio delle parti mobili (madreviti, vitone, perni, leve, ecc..).

MULTIPLA

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare , dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico , il suo corretto collegamento al cablaggio.

BRASIERA GAS

Sostituzione della valvola gas, del pilota, della termocoppia, dell'accenditore elettrico e della candelina di accensione.

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

Sostituzione del bruciatore.

- Smontare la facciata.
- Togliere le viti della chiusura anteriore camera.
- Alzare completamente la vasca e svitare la vite centrale di fissaggio bruciatore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di regolazione della temperatura, del selettore, della lampada spia e del termostato di sicurezza

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

Microinterruttore sollevamento vasca

- Smontare la facciata.
- Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Motore movimento vasca

- Smontare la facciata.
- Abbassare completamente la vasca.
- Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
- Staccare il collegamento con il "vitone" di sollevamento vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Madreviti e sistema manuale movimento vasca (vitone)

- Smontare la facciata.
- Sollevare completamente la vasca bloccandola in modo sicuro nella posizione in cui si trova (es.un paletto). **Attenzione:** misurare la posizione di avvitamento del "vitone" rispetto alla madrevite prima di procedere allo smontaggio dei componenti.
- Staccare il collegamento del "vitone" con l'albero del volantino.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.

• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

BRASIERA ELETTRICA

Sostituzione della resistenza

• Smontare la facciata.
• Svitare le viti poste sotto la scatola resistenze.
• Smontare la protezione terminali.
• Smontare e sostituire il componente.
• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di regolazione della temperatura, del selettore, della lampada spia e del termostato di sicurezza

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

Microinterruttore sollevamento vasca

• Smontare la facciata.
• Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
• Smontare e sostituire il componente.
• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Motore movimento vasca

• Smontare la facciata.
• Abbassare completamente la vasca.
• Staccare i collegamenti elettrici del dispositivo.
• Staccare il collegamento con il "vitone" di sollevamento vasca.
• Smontare e sostituire il componente.
• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Madreviti e sistema manuale movimento vasca (vitone)

• Smontare la facciata.
• Sollevare completamente la vasca bloccandola in modo sicuro nella posizione in cui si trova (es.un paletto). **Attenzione:** misurare la posizione di avvitamento del "vitone" rispetto alla madrevite prima di procedere allo smontaggio dei componenti.
• Staccare il collegamento del "vitone" con l'albero del volantino.
• Staccare i fissaggi madrevite.
• Smontare e sostituire il componente.
• Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

MULTIPLA

Sostituzione della resistenza e della lampada spia.

• 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 termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

• Smontare il pannello comandi.
• Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
• 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.
• Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

18 COMPONENTI PRINCIPALI

BRASIERA GAS

• Valvola gas
• Bruciatore principale
• Bruciatore pilota
• Termocoppia
• Candelina accensione
• Elettrovalvola carico acqua
• Lampada spia.
• Termostato di lavoro
• Termostato di sicurezza
• Motore movimento vasca
• Microinterruttore movimento vasca
• Madrevite movimento vasca

BRASIERA ELETTRICA

• Resistenza
• Lampada spia.
• Termostato di sicurezza
• Termostato di lavoro
• Motore movimento vasca
• Microinterruttore movimento vasca
• Madrevite movimento vasca

MULTIPLA

• Termostato di lavoro
• Termostato di sicurezza
• Resistenza
• Lampada spia.

PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN 2
RESTRISIKEN 3
ALLGEMEINE INFORMATIONEN 4
1 GERÄTEDATEN 4
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 4
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 4
REINIGUNGSHINWEISE 5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN 5
ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 5
ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE 5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS 5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN 5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER 5
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE 5
7 HANDLING 5
8 AUSPACKEN 5
9 AUFSTELLUNG 5
10 WRASENABZUGSSYSTEM 6
11 ANSCHLÜSSE 6
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 7
13 INBETRIEBNAHME 7
GEBRAUCHSANLEITUNGEN 7
GEBRAUCH DER GAS-KIPPBRATPFANNE 8
GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 9
GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE 9
14 STILLSTANDZEITEN 10
REINIGUNGSANLEITUNGEN 10
REINIGUNGSHINWEISE 10
WARTUNGSANWEISUNGEN 10
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER 10
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART 10
INBETRIEBNAHME 10
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN 11
GAS-KIPPBRATPFANNE 11
ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 11
MULTI-KIPPBRATPFANNE 11
16 ERSATZ VON BAUTEILEN 11
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN. 11
GAS-KIPPBRATPFANNE 11
ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 12
MULTI-KIPPBRATPFANNE 12
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE 12
18 HAUPTKOMPONENTEN 12
GAS-KIPPBRATPFANNE 12
ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE 12
MULTI-KIPPBRATPFANNE 12

PERSÖNLICHEN 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					

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
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, …).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	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.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	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.
Sturzgefahr	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).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	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.
Schnittgefahr	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.
Quetschgefahr	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.
Ergonomisch	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 entflammbaren 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.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.

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.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

MIKROSCHALTER

- Das Gerät ist mit einem Mikroschalter für den Beckenhub ausgestattet, der die Beheizung automatisch abschaltet, wenn das Becken angehoben wird.
- Das Gerät ist mit Mikroendschaltern ausgestattet, die die Bewegung des Beckens nach dem Heben und Senken automatisch stoppen.

ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE

SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss das Bedienfeld (bei direkt beheizten Kochkesseln und Kippbratpfannen die Frontplatte) entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

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

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

GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminiertes 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 -GESETZE

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 ausschließlichmit 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.

9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch

Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- Die Knebel abziehen und Bedienblende entfernen.
- Reihen Sie die entsprechenden Geräte aneinander und richten Sie die oberen Flächen auf die gleiche Höhe aus.
- Die Geräte unter Verwendung der Schrauben.

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.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten.Stellen Sie das Gerät falls erforderlich auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt „Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb“ vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichsystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

• Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.

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 fürjede verwendbare Gasart.Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätesan die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen unddie 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.

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

• Nehmen Sie die Frontblende ab.
• Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
• Die Düse UM wieder fest verschrauben.
• Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler Z auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
• Die Schraube V wieder fest verschrauben.
• Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

• Nehmen Sie die Frontblende ab.
• 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 entflammbaren 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.

GEBRAUCH DER GAS-KIPPBRATPFANNE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät dient zum Garen und zur Zubereitung von Fleisch mit Sauce, Schmorbraten und Gulasch/Ragout, Bratensaft, Gemüsefond, Omelett und Bratengerichte im Allgemeinen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Für Tomatensaucen und "säurehaltige" Speisen sollte das Gerät nicht mit Eisenboden verwendet werden.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

(Mod. 90)

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Schaltknebel des Thermostats auf "100°C Mindesttemperatur" drehen.
- Die Taste für das Einfüllen von Wasser am Bedienfeld drücken. Den Tiegel nicht über die Markierung des Höchstfüllstands füllen.

Füllen

(Mod. 70)

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Wasserzulaufhahn (Hebel am an das Frontteil).

Entleeren

Das Handrad (Man.Modell) bzw. den Einfüllen das Frontteil (motor.Modell) für das Entleeren des Wassers betätigen.

(Mod. 90)

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Thermostat aus

100°C Mindesttemperatur

285°C Höchsttemperatur

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

✸ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Knebel drücken und auf " ✸ " drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken, um den Elektrozünder zu aktivieren und den Zündbrenner einzuschalten.
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Frontblende sehen.

Zünden des Tiegelbrenners

- Den Zündbrenner wie im vorhergehenden Absatz beschrieben anzünden.

Den Knebel des Gasventils auf Position "Brenner zünden" drehen 🔥.

- Den Knebel des Betriebsthermostats auf die gewünschte Gartemperatur drehen.
- Um am Tiegelboden etwa 285°C zu erreichen, braucht das Gerät etwa 10 Minuten.

Ausschalten des Tiegelbrenners

Um die Beheizung des Tiegels auszuschalten, den Knebel des Gasventils auf " ✸ " drehen.

Um den Zündbrenner auszuschalten, den Knebel des Gasventils drücken und auf ● drehen. Den Knebel des Betriebsthermostats wieder auf "0" stellen.

(Mod. 70)

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

✸ Zündbrenner einschalten

90 Mindestgartemperatur

280 Höchstgartemperatur

Zünden des Tiegelbrenners

Bedienknebel drücken und auf " ✸ " drehen.

- Den Bedienknebel ganz eindrücken, um den Piezozünder zu aktivieren und den Zündbrenner zu zünden.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Frontblende sehen.

Ausschalten des Tiegelbrenners

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel drücken und auf " ✸ " drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " ● " drehen.

ANHEBEN DES TIEGELS

ACHTUNG: Vor Anheben des Tiegels muss der Deckel angehoben werden.

Die Bedienschatter des Tiegels dient zur Wahl folgender Bewegungen:

Anheben des Tiegels (Entleeren)

Senken des Tiegels

Manuelles Anheben

- Das Handrad dient zum Anheben und Senken des Tiegels.

Automatisches Anheben

- Der motorisierte Tiegelhub wird mit der entsprechenden Schaltung gesteuert.

GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät dient zum Garen und zur Zubereitung von Fleisch mit Sauce, Schmorbraten und Gulasch/Ragout, Bratensaft, Gemüsefond, Omelett und Bratengerichte im Allgemeinen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Für Tomatensaucen und "säurehaltige" Speisen sollte das Gerät nicht mit Eisenboden verwendet werden.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Schaltknebel des Thermostats auf "100°C Mindesttemperatur" drehen.
- Die Taste für das Einfüllen von Wasser am Bedienfeld drücken. Den Tiegel nicht über die Markierung des Höchstfüllstands füllen.

Entleeren

Das Handrad (Man.Modell) bzw. den Einfüllen das Frontteil (motor.Modell) für das Entleeren des Wassers betätigen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Thermostat aus

100°C Mindesttemperatur

285°C Höchsttemperatur

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf “0”.

ANHEBEN DES TIEGELS

ACHTUNG: Vor Anheben des Tiegels muss der Deckel angehoben werden.

Die Bedienschatter des Tiegels dient zur Wahl folgender Bewegungen:

Anheben des Tiegels (Entleeren)

Senken des Tiegels

Manuelles Anheben

- Das Handrad dient zum Anheben und Senken des Tiegels.

Automatisches Anheben

- Der motorisierte Tiegelhub wird mit der entsprechenden Schaltung gesteuert.

GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät dient zum direkten Garen von Speisen (Saucengerichte, Suppen, Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse, usw.).
- Die Kochplatte darf nicht zum Aufwärmen und indirekten Garen von Speisen in Töpfen, Kasserollen, Pfannen usw. verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden; die Temperatur des Tiegelbodens übersteigt 230°C und es besteht die Gefahr, dass das Öl Feuer fängt.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110°C Mindesttemperatur

280°C Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf “0”.

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 Geräts 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.

- 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.

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.

OBERFLÄCHEN AUS WEICHEISEN

- 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

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

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.

ELEKTROGERÄTE

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

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GAS-KIPPBRATPFANNE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel 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).
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Kippbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.
- Unzureichende Schmierung der beweglichen Teile (Muttern, Spindel, Bolzen, Hebel usw...

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Kippbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.
- Unzureichende Schmierung der beweglichen Teile (Muttern, Spindel, Bolzen, Hebel usw...

MULTI-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

GAS-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Gasventils, des Zündbrenners, des Thermoelements, des Elektrozünders und der Zündkerze.

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

Ersatz des Brenners.

- Das Frontteil ausbauen.
- Die vorderen Verschlussschrauben der Kammer entfernen.
- Den Tiegel ganz anheben und die mittlere Befestigungsschraube des Brenners lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturregelthermostats, des Wahlschalters, der Kontrolllampe und des Sicherheitsthermostats

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

Mikroschalter für den Tiegelhub

- Das Frontteil ausbauen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Motor der Tiegelbewegung

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz nach unten bewegen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Die Verbindung mit der "Schraube" des Tiegelhubs trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Muttern der manuellen Tiegelbewegung (Schraube)

- Das Frontteil ausbauen.

- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B.mit einem Pfahl). **ACHTUNG:**Vor Ausbauen der Komponenten die Schraubstellung der "Schraube" zur Mutter abmessen.
- Die Verbindung der "Schraube" mit der Welle des Handrads trennen.
- Die Befestigungen der Mutter lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements

- Das Frontteil ausbauen.
- Die unter dem Gehäuse der Heizelemente befindlichen Schrauben lösen.
- Den Schutz der Kabelenden entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Temperaturregelthermostats, des Wahlschalters, der Kontrolllampe und des Sicherheitsthermostats

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

Mikroschalter für den Tiegelhub

- Das Frontteil ausbauen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Motor der Tiegelbewegung

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz nach unten bewegen.
- Die elektrischen Anschlüsse der Vorrichtung trennen.
- Die Verbindung mit der "Schraube" des Tiegelhubs trennen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Muttern der manuellen Tiegelbewegung (Schraube)

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B.mit einem Pfahl). **ACHTUNG:**Vor Ausbauen der Komponenten die Schraubstellung der "Schraube" zur Mutter abmessen.
- Die Verbindung der "Schraube" mit der Welle des Handrads trennen.
- Die Befestigungen der Mutter lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

MULTI-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements und der Kontrolllampe.

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

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- 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

GAS-KIPPBRATPFANNE

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Magnetventil für Wasserzulauf
- Kontrolllampe.
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Tiegelkippmotor
- Mikroschalter der Tiegelbewegung
- Mutter der Tiegelbewegung

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- Heizelement
- Kontrolllampe.
- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat
- Tiegelkippmotor
- Mikroschalter der Tiegelbewegung
- Mutter der Tiegelbewegung

MULTI-KIPPBRATPFANNE

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 2
RESIDUAL RISK 3
GENERAL INFORMATION 4
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 4
REMINDERS FOR THE INSTALLER 4
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 4
REMINDERS FOR CLEANING 4
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES 5
ELECTRIC BRATT PAN 5
ELECTRIC BRATT PAN AND MULTI-PURPOSE APPLIANCE 5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE 5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 5
REMINDERS FOR THE INSTALLER 5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS 5
7 HANDLING 5
8 UNPACKING 5
9 POSITIONING 5
10 FUMES EXHAUST SYSTEM 5
11 CONNECTIONS 6
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 6
13 COMMISSIONING 7
INSTRUCTIONS FOR USE 7
USING THE GAS BRATT PAN 7
USING THE ELECTRIC BRATT PAN 8
USING THE MULTI-PURPOSE APPLIANCE 9
14 PROLONGED DISUSE 9
INSTRUCTIONS FOR CLEANING 9
REMINDERS FOR CLEANING 9
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 9
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 9
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 9
COMMISSIONING 10
15 TROUBLESHOOTING 10
GAS BRATT PAN 10
ELECTRIC BRATT PAN 10
MULTI-PURPOSE APPLIANCE 10
16 REPLACING COMPONENTS 10
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS 10
GAS BRATT PAN 10
ELECTRIC BRATT PAN 11
MULTI-PURPOSE APPLIANCE 11
17 CLEANING THE INTERIOR 11
18 MAIN COMPONENTS 11
GAS BRATT PAN 11
ELECTRIC BRATT PAN 11
MULTI-PURPOSE APPLIANCE 11

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
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	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.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	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).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	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.
Cuts	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).
Crushing	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).
Ergonomics	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.
- Do not use the appliance as a fryer, the temperature on the bottom of the pan exceeds 230°C, meaning oil could catch fire.

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 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.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

ELECTRIC BRATT PAN

MICROSWITCHES

- The appliance is equipped with a pan lifting microswitch which automatically cuts off the power supply to the heating elements when the pan is raised.
- The appliance is equipped with travel limit microswitches which automatically interrupt pan movement on completion of pan raising and lowering operations.

ELECTRIC BRATT PAN AND MULTI-PURPOSE APPLIANCE

SAFETY THERMOSTAT

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

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, remove the control panel (the front panel for Boiling pans and Bratt pans) and press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

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

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (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 A-weighted 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 handledusing 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.
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Pull out the control knobs , remove control panel.
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the screws.

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

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 packing 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.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

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

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the front panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken screw V and position the air regulator Z at distance A as indicated in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the front panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.

• Retighten the connector R. 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 BRATT PAN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking and preparing meat in gravy or sauce, braised and stewed meat, sauces, lightly fried vegetables, frittatas and stewed dishes in general. Any other use is considered to be improper.
- Do not use the appliance as a fryer, the temperature on the bottom of the pan exceeds 230°C, meaning oil could catch fire.
- Do not use the iron-bottomed appliance to cook tomato sauces or particularly "acidic" foods.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

(Mod. 90)

With the pan lowered:

- Turn the thermostat control knob to "100°C Minimum temperature".
- Press the water filler button on the control panel. Fill the pan, making sure the water level does not exceed the maximum water level indicated.

Filling

(Mod. 70)

Whit the pan lowered:

- Open water filling tap (lever on front panel).

Emptying

Use the handwheel (Manualmodel) or the button on the front panel (motorizedmodel) to drain the water.

(Mod. 90)

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The thermostat control knob has the following positions:

0 Thermostat off

100°C Minimum temperature

285°C Maximum temperature

The gas valve control knob has the following positions

● Off

✸ Pilot ignition

Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ✸ ".

- Press the knob fully down to activate the electronic ignition and light the pilot burner.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the control panel.

Pan burner ignition

- Light the pilot burner as indicated in the previous section.

Turn the gas valve control knob to the burner ignition position .

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The appliance takes approximately 10 minutes to reach 285°C on the bottom of the pan.

Pan burner extinction

To switch off the pan burner, turn the gas tap knob to " ✸ ".

To switch off the pilot burner, press and turn the gas tap control knob to position ●. Turn the working thermostat control knob back to "0".

(Mod. 70)

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions

● Off

✸ Pilot ignition

90 Minimum temperature of cooking

280 Maximum temperature of cooking

Pan burner ignition

Press and turn the knob to position " ✸ ".

- Press the knob fully down to activate the piezoelectric igniter and light the pilot flame.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the control panel.

Pan burner extinction

To switch the main burner off, press and turn the knob to position " ✸ ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ● ".

LIFTING THE PAN

Important: Lift the lid before lifting the pan.

The pan movement buttons indicates the following movements :

Pan lifting (unloading)

Pan lowering

Manual lifting

- Lifting and lowering of the pan is performed by means of the handwheel.

Automatic lifting

- Press the control button provided for motorized lifting of the pan.

USING THE ELECTRIC BRATT PAN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking and preparing meat in gravy or sauce, braised and stewed meat, sauces, lightly fried vegetables, frittatas and stewed dishes in general. Any other use is considered to be improper.
- Do not use the appliance as a fryer, the temperature on the bottom of the pan exceeds 230°C, meaning oil could catch fire.
- Do not use the iron-bottomed appliance to cook tomato sauces or particularly "acidic" foods.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

With the pan lowered:

- Turn the thermostat control knob to "100°C Minimum temperature".
- Press the water filler button on the control panel. Fill the pan, making sure the water level does not exceed the maximum water level indicated.

Emptying

Use the handwheel (Manualmodel) or the button on the front panel (motorizedmodel) to drain the water.

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

0 Thermostat off

100°C Minimum temperature

285°C Maximum temperature

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".

LIFTING THE PAN

Important: Lift the lid before lifting the pan.

The pan movement buttons indicates the following movements :

Pan lifting (unloading)

Pan lowering

Manual lifting

- Lifting and lowering of the pan is performed by means of the handwheel.

Automatic lifting

- Press the control button provided for motorized lifting of the pan.

USING THE MULTI-PURPOSE APPLIANCE

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for direct cooking of foods (stewed dishes, soups, steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used for indirect heating or cooking of foods in pots, pans, etc..
- Do not use the appliance as a fryer, the temperature on the bottom of the pan exceeds 230°C, meaning oil could catch fire.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

110°C Minimum temperature

280°C Maximum temperature

Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".

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.

- 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.

SOFT IRON SURFACES

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

COOKING TANKS

- Clean the tanks by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.

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.

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas 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.

ELECTRICAL APPLIANCES

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

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING

GAS BRATT PAN

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

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).
- Temperature thermostat defective.

Heating cannot be adjusted.

- Temperature thermostat defective.

Difficult or noisy operation of the tank moving device

- Worn screw nuts require replacement.
- Poor engagement of moving parts (screw nuts, bolt, pins, levers, etc..).

ELECTRIC BRATT PAN

The appliance does not heat.

- Defective heating element.
- Temperature thermostat defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted.

- Temperature thermostat defective.

Difficult or noisy operation of the tank moving device

- Worn screw nuts require replacement.
- Poor engagement of moving parts (screw nuts, bolt, pins, levers, etc..).

MULTI-PURPOSE APPLIANCE

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

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 BRATT PAN

Replacing the gas valve, the pilot burner, the thermocouple, the electric ignition and the igniter.

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

Replacing the burner.

- Remove the front panel.
- Remove the fixing screws of the front cover.
- Fully lift the pan and unscrew the central fixing screw of the burner.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the temperature thermostat, the control knob, the indicator lamp and the safety thermostat

- Remove the control panel.

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

Pan lifting microswitch

- Remove the front panel.
- Disconnect the device's electrical connections.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Pan movement motor

- Remove the front panel.
- Lower the well completely.
- Disconnect the device's electrical connections.
- Detach the connection with the pan lifting "bolt".
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Screw nuts and manual pan movement system (bolt)

- Remove the front panel.
- Lift the pan completely, locking it firmly in that position (e.g.with a bar). **Important:**measure how far tightened the "bolt" is with regard to the screw nut before removing the components.
- Disconnect the "bolt" from the handwheel shaft.
- Undo the screw nut fixings.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRIC BRATT PAN

Replacing the heating element

- Remove the front panel.
- Remove the screws underneath the heating element box.
- Remove the terminals cover.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the temperature thermostat, the control knob, the indicator lamp and the safety thermostat

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

Pan lifting microswitch

- Remove the front panel.
- Disconnect the device's electrical connections.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Pan movement motor

- Remove the front panel.
- Lower the well completely.
- Disconnect the device's electrical connections.
- Detach the connection with the pan lifting "bolt".
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Screw nuts and manual pan movement system (bolt)

- Remove the front panel.
- Lift the pan completely, locking it firmly in that position (e.g.with a bar). **Important:**measure how far tightened the "bolt" is with regard to the screw nut before removing the components.
- Disconnect the "bolt" from the handwheel shaft.
- Undo the screw nut fixings.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

MULTI-PURPOSE APPLIANCE

Replacing the heating element and the indicator light.

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

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the well.
- 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 BRATT PAN

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Solenoid fill valve
- Indicator light.
- Working thermostat
- Safety thermostat
- Tank movement motor
- Tank movement microswitch
- Tank movement screw nut

ELECTRIC BRATT PAN

- Heating element
- Indicator light.
- Safety thermostat
- Working thermostat
- Tank movement motor
- Tank movement microswitch
- Tank movement screw nut

MULTI-PURPOSE APPLIANCE

- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light.

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS 2
RISQUES RÉSIDUELS 3
INFORMATIONS GÉNÉRALES 4
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL 4
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 4
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE 4
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE 5
BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE 5
BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE 5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 5
7 MANUTENTION 5
8 DÉBALLAGE 5
9 MISE EN PLACE 5
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES 6
11 RACCORDEMENTS 6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 6
13 MISE EN SERVICE 7
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 7
UTILISATION DE LA BRAISIÈRE GAZ 8
UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE 9
UTILISATION DE LA MULTIPLE 9
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ 9
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 9
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 9
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 10
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE 10
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 10
MISE EN SERVICE 10
15 RÉSOLUTION DES PANNES 10
BRAISIÈRE GAZ 10
BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE 11
MULTIPLE 11
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES 11
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES. 11
BRAISIÈRE GAZ 11
BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE 11
MULTIPLE 12
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 12
18 PIÈCES PRINCIPALES 12
BRAISIÈRE GAZ 12
BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE 12
MULTIPLE 12

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
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	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.
Électrocution	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.
Électrocution	Électrocution provoquée par un disfonctionnement 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.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).
Basculement des charges	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.
Risque chimique	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.
Coupures	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).
Écrasement	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).
Ergonomique	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.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve peut dépasser 230°C et l'huile peut prendre feu.

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.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

MINIRUPTEURS

- L'appareil est doté d'un minirupteur de soulèvement de la cuve qui arrête automatiquement le chauffage lorsque la cuve est soulevée.
- L'appareil est doté de minirupteurs de fin de course qui arrêtent automatiquement le mouvement de la cuve à la fin des manoeuvres de soulèvement et d'abaissement.

BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

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

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, déposer le panneau de commande (le panneau frontal pour les Casseroles directes et les Braisières) et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération est réservée exclusivement à un technicien qualifié et agréé.

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, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillards (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 desmoyen 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 de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil à niveau avec les pieds réglables.
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Retirez les boutons de commande. Retirez le panneau de commande.
- Placer les appareils côte à côte et ajuster les bords supérieurs à la même hauteur.
- Unissez les appareils en utilisant les vis.

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

11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements 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 talons 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.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  à l'extérieur du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel conforme aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60° C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisières.

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 réglagesdes 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'appareilau type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 eteffectuer 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.

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

- Démonter le panneau avant
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur Um.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau avant
- 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 accessoire (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 DE LA BRAISIÈRE GAZ

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Cet appareil est destiné à la cuisson et à la préparation de viandes en sauce, braisées et cuites au court-bouillon, de sauces, d'assaisonnements à faire revenir, d'omelettes et de cuissons au court-bouillon en général. Toute autre utilisation est réputée impropre.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve peut dépasser 230°C et l'huile peut prendre feu.
- Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil avec un fond en fer pour la cuisson de sauce tomate et d'aliments « acides ».
- En fin de journée, nettoyer soigneusement le bac pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

(Mod. 90)

Avec la cuve abaissée :

- Tourner la manette du thermostat dans la position "100°C Température minimum".
- Appuyer sur le bouton d'alimentation d'eau situé sur le panneau de commandes. Remplir la cuve jusqu'au repère maximum, sans le dépasser.

Remplissage

(Mod. 70)

Avec la cuve abaissée :

- Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau (levier sur la façade).

Vidange

Intervenir sur le volant (modèleManuel) ou sur la touche situé sur la façade (modèleMotorisé) pour vidanger l'eau.

(Mod. 90)

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

0 Thermostat désactivé

100°C Température minimum

285°C Température maximum

La manette de commande de la valve de gaz offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

✸ Allumage de la veilleuse

Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position " ✸ ".

- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur électronique et allumer la veilleuse.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection se trouvant sur le panneau avant.

Allumage du brûleur de la cuve

- Allumer la veilleuse comme illustré dans la phase précédente.

Tourner la manette de la valve de gaz dans la position d'allumage des brûleurs .

- Tourner la manette du thermostat de travail sur la température de cuisson choisie.
- Un délai de 10 minutes environ est nécessaire pour atteindre 285°C environ sur le fond de la cuve.

Extinction du brûleur de la cuve

Pour éteindre le chauffage de cuve, tourner la manette de la valve de gaz dans la position " ✸ ".

Pour éteindre la veilleuse et tourner la manette de la valve de gaz dans la position ●. Remettre la manette du thermostat de travail dans la position "0".

(Mod. 70)

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande de la valve de gaz offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

✸ Allumage de la veilleuse

90 Température de cuisson minimum

280 Température de cuisson maximum

Allumage du brûleur de la cuve

Appuyer sur la manette et la tourner en position " ✸ ".

- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur piézoélectrique et allumer la veilleuse.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection se trouvant sur le panneau avant.

Extinction du brûleur de la cuve

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

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

SOULÈVEMENT DE LA CUVE

Attention : Soulver le couvercle avant de soulever la cuve.

Les boutons de manoeuvre de la cuve indique les mouvements suivants :

Soulèvement de la cuve (vidange)

Abaissement de la cuve

Soulèvement manuel

- Le mouvement de soulèvement et d'abaissement de la cuve s'obtient à l'aide du volant.

Soulèvement automatique

- Intervenir sur la commande spéciale pour activer le soulèvement motorisé de la cuve.

UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Cet appareil est destiné à la cuisson et à la préparation de viandes en sauce, braisées et cuites au court-bouillon, de sauces, d'assaisonnements à faire revenir, d'omelettes et de cuissons au court-bouillon en général. Toute autre utilisation est réputée impropre.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve peut dépasser 230°C et l'huile peut prendre feu.
- Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil avec un fond en fer pour la cuisson de sauce tomate et d'aliments « acides ».
- En fin de journée, nettoyer soigneusement le bac pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

Avec la cuve abaissée :

- Tourner la manette du thermostat dans la position "100°C Température minimum".
- Appuyer sur le bouton d'alimentation d'eau situé sur le panneau de commandes. Remplir la cuve jusqu'au repère maximum, sans le dépasser.

Vidange

Intervenir sur le volant (modèleManuel) ou sur la touche situé sur la façade (modèleMotorisé) pour vidanger l'eau.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Thermostat désactivé

100°C Température minimum

285°C Température maximum

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».

SOULÈVEMENT DE LA CUVE

Attention : Soulver le couvercle avant de soulever la cuve.

Les boutons de manoeuvre de la cuve indique les mouvements suivants :

Soulèvement de la cuve (vidange)

Abaissement de la cuve

Soulèvement manuel

- Le mouvement de soulèvement et d'abaissement de la cuve s'obtient à l'aide du volant.

Soulèvement automatique

- Intervenir sur la commande spéciale pour activer le soulèvement motorisé de la cuve.

UTILISATION DE LA MULTIPLE

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments (cuisson au court-bouillon, potages, biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque de cuisson ne doit pas être utilisée pour chauffer ou cuire directement des aliments en posant dessus des casseroles, des poêles, des récipients, etc.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température du fond de la cuve peut dépasser 230°C et l'huile peut prendre feu.
- En fin de journée, nettoyer soigneusement le bac pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

110°C Température minimum

280°C Température maximum

Allumage

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

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».

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.

- 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.

SURFACES EN FER DOUX

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

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant des produits dégraissants.
- Enlever les dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

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 des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après« Résolution des dysfonctionnements ».

APPAREIL 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.

APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant à chaque phase
- que l'activation des résistances chauffantes est régulière.

15 RÉSOLUTION DES PANNES

BRAISIÈRE GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est 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).
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

Le chauffage ne se règle pas.

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

Actionnement difficile ou bruyant du dispositif de manœuvre de la cuve

- Écrous usés à remplacer.

• Faible engrènement des pièces mobiles (écrous, vis, goujons, leviers, etc.).

BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

• La résistance est défectueuse.
• Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
• Le thermostat de sécurité s'est déclenché

Le chauffage ne se règle pas.

• Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

Actionnement difficile ou bruyant du dispositif de manœuvre de la cuve

• Écrous usés à remplacer.
• Faible engrènement des pièces mobiles (écrous, vis, goujons, leviers, etc.).

MULTIPLE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

• Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

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

BRAISIÈRE GAZ

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

• Démonter la façade.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur.

• Démonter la façade.
• Enlever les vis de fermeture avant de la chambre.
• Lever complètement la cuve et dévisser la vis de fixation centrale du brûleur.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de réglage de la température, du sélecteur, du voyant et du thermostat de sécurité

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

Minirupteur de soulèvement de la cuve

• Démonter la façade.
• Détacher les connexions électriques du dispositif.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Moteur mouvement de la cuve

• Démonter la façade.
• Abaisser complètement la cuve.
• Détacher les connexions électriques du dispositif.
• Détacher la connexion avec la « vis » de soulèvement de la cuve.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Écrous et système manuel mouvement de la cuve (vis)

• Démonter la façade.
• Soulever complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple,un piquet). **Attention :**mesurer la position de vissage de la « vis » par rapport à l'écrou avant de démonter des composants.
• Détacher la connexion de la « vis » avec l'arbre de soulèvement.
• Détacher les fixations de l'écrou.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance.

• Démonter la façade.
• Dévisser les vis posées sous le boîtier des résistances.
• démonter la protection des terminaisons.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de réglage de la température, du sélecteur, du voyant et du thermostat de sécurité

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

Minirupteur de soulèvement de la cuve

• Démonter la façade.
• Détacher les connexions électriques du dispositif.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Moteur mouvement de la cuve

• Démonter la façade.
• Abaisser complètement la cuve.
• Détacher les connexions électriques du dispositif.
• Détacher la connexion avec la « vis » de soulèvement de la cuve.
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Écrous et système manuel mouvement de la cuve (vis)

- Démonter la façade.
- Soulever complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple,un piquet). **Attention :**mesurer la position de vissage de la « vis » par rapport à l'écrou avant de démonter des composants.
- Détacher la connexion de la « vis » avec l'arbre de soulèvement.
- Détacher les fixations de l'écrou.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

MULTIPLE

Remplacement de la résistance et du voyant.

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

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

- Démonter le panneau de commande.
- Sortir la boule de son logement fixé à la cuve.
- 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

BRAISIÈRE GAZ

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Voyant.
- Thermostat de service
- Thermostat de sécurité
- Moteur d’actionnement de la cuve
- Minirupteur d’actionnement de la cuve
- Écrou mouvement cuve

BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

- Résistance
- Voyant.
- Thermostat de sécurité
- Thermostat de service
- Moteur d’actionnement de la cuve
- Minirupteur d’actionnement de la cuve
- Écrou mouvement cuve

MULTIPLE

- Thermostat de service
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL 2
RIESGO RESIDUAL 3
INFORMACIÓN GENERAL 4
1 DATOS DEL EQUIPO 4
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 4
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 4
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL 5
SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA 5
SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y MÚLTIPLE 5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO 5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR 5
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA 5
7 DESPLAZAMIENTO 5
8 DESEMBALAJE 5
9 EMPLAZAMIENTO 5
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS 6
11 CONEXIONES 6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 7
13 PUESTA EN SERVICIO 7
INSTRUCCIONES DE USO 7
USO DE LA SARTÉN BASCULANTE DE GAS 8
USO DE LA SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA 9
USO DE LA SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE 9
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD 9
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 9
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA 9
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO 10
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR 10
ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS 10
PUESTA EN SERVICIO 10
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 10
SARTÉN BASCULANTE DE GAS 10
SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA 10
SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE 11
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES 11
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES. 11
SARTÉN BASCULANTE DE GAS 11
SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA 11
SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE 12
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS 12
18 COMPONENTES PRINCIPALES 12
SARTÉN BASCULANTE DE GAS 12
SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA 12
SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE 12

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
Resbalamiento o caída	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.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor…).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atérmicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	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.
Descarga eléctrica (Electrocución)	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.
Caída desde lo alto	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).
Vuelco de cargas	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.
Químico	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.
Cortes	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).
Aplastamiento	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).
Ergonómico	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.
- No utilizar el equipo como freidora, puesto que la temperatura en el fondo de la cuba supera los 230 °C y el aceite puede prender fuego.

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.

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.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

MICROINTERRUPTORES

- El equipo está dotado de un microinterruptor en el mecanismo de elevación, que desactiva automáticamente el calentamiento cuando se levanta la cuba.
- Los equipos están provistos de microinterruptores de final de carrera que detienen automáticamente el movimiento de la cuba cuando ésta completa la subida o la bajada.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y MÚLTIPLE

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

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

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del equipo, quitar el panel de mandos (panel frontal en ollas directas y sartenes basculantes) y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

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, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (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 exclusivamentecon 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.
- 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 embridados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

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 embridadas.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Extraer los mandos, quitar el panel de mandos.
- Coloque los aparatos lado a lado y ajuste la parte superior de éstos a la misma altura.
- Unir los equipos utilizando los tornillos.

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.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separable.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

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 equipoal tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 yefectuar 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.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Aflojar el tornillo V y ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel frontal.
- 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 SARTÉN BASCULANTE DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción y preparación de carnes en salsa o braseadas, salsas, sofritos, tortillas y preparaciones con líquidos en general. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No utilizar el equipo como freidora, puesto que la temperatura en el fondo de la cuba supera los 230 °C y el aceite puede prender fuego.
- Se aconseja no utilizar el equipo con fondo de hierro para cocinar salsa de tomate u otros alimentos ácidos.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

(Mod. 90)

Con la cuba abajo:

- Girar el mando del termostato a la posición "100 °C Temperatura mínima".
- Presionar el pulsador de carga de agua situado en el tablero de mandos. Llenar la cuba sin superar la marca de nivel máximo.

Llenado

(Mod. 70)

Con la cuba abajo:

- Abrir el grifo de entrada de agua (mandos en el frontal).

Vaciado

Girar el volante (modoManual) o el pulsador situado en el frontal (modoMotorizado) para descargar el agua.

(Mod. 90)

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Termostato desactivado

100 °C Temperatura mínima

285 °C Temperatura máxima

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

● Apagado

✸ Encendido del piloto

Llama máxima

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición " ✸".

- Presionar el mando a tope para activar el encendedor electrónico y encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel frontal.

Encendido del quemador de la cuba

- Encender el quemador piloto como se explicó en el punto anterior.

Girar el mando de la válvula del gas a la posición de encendido de los quemadores. .

- Girar el mando del termostato de trabajo a la temperatura de cocción elegida.
- Para llegar a 285 °C en el fondo de la cuba se tarda alrededor de diez minutos.

Apagado del quemador de la cuba

Para apagar el calentamiento de la cuba, girar el mando de la válvula del gas a la posición " ✸".

Para apagar el quemador piloto, presionar el mando de la válvula del gas y girarlo a la posición " ●. Poner otra vez el mando del termostato de trabajo en la posición "0".

(Mod. 70)

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

✸ Encendido del piloto

90 Temperatura mínima de cocción

280 Temperatura máxima de cocción

Encendido del quemador de la cuba

Presionar el mando y girarlo a la posición " ✸".

- Presionar el mando a fondo para activar el encendedor piezoeléctrico y encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel frontal.

Apagado del quemador de la cuba

Para apagar el quemador principal, presionar el mando y girarlo a la posición " ✸".

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

ELEVACIÓN DE LA CUBA

Atención: Levantar la tapa antes de elevar la cuba.

Los pulsadores de maniobra de la cuba tiene las siguientes posiciones:

Subir la cuba (descarga)

Bajar la cuba

Elevación manual

• La subida y bajada de la cuba se accionan con el volante.

Elevación automática

• Accionar el mando de elevación motorizada de la cuba.

USO DE LA SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción y preparación de carnes en salsa o braseadas, salsas, sofritos, tortillas y preparaciones con líquidos en general. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No utilizar el equipo como freidora, puesto que la temperatura en el fondo de la cuba supera los 230 °C y el aceite puede prender fuego.
- Se aconseja no utilizar el equipo con fondo de hierro para cocinar salsa de tomate u otros alimentos ácidos.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

Con la cuba abajo:

- Girar el mando del termostato a la posición "100 °C Temperatura mínima".
- Presionar el pulsador de carga de agua situado en el tablero de mandos. Llenar la cuba sin superar la marca de nivel máximo.

Vaciado

Girar el volante (modoManual) o el pulsador situado en el frontal (modoMotorizado) para descargar el agua.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Termostato desactivado

100 °C Temperatura mínima

285 °C Temperatura máxima

Apagado

• Girar el mando del termostato a la posición “0”.

ELEVACIÓN DE LA CUBA

Atención: Levantar la tapa antes de elevar la cuba.

Los pulsadores de maniobra de la cuba tiene las siguientes posiciones:

Subir la cuba (descarga)

Bajar la cuba

Elevación manual

• La subida y bajada de la cuba se accionan con el volante.

Elevación automática

• Accionar el mando de elevación motorizada de la cuba.

USO DE LA SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos (preparaciones con líquidos, chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No apoyar ollas ni sartenes en la placa de cocción para calentar o cocinar alimentos.
- No utilizar el equipo como freidora, puesto que la temperatura en el fondo de la cuba supera los 230 °C y el aceite puede prender fuego.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 °C Temperatura mínima

280 °C Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

Apagado

• Girar el mando del termostato a la posición “0”.

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.

- 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.

SUPERFICIES DE HIERRO DULCE

• 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.

CUBAS DE COCCIÓN

• Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
• Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.

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.

EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

• la intensidad de corriente de cada fase;
• el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SARTÉN BASCULANTE 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.
• La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
• El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

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).
• El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

No se puede regular el calentamiento.

• El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

El dispositivo de maniobra de la cuba se mueve con dificultad o hace ruido.

• Las tuercas de husillo están desgastadas y hay que cambiarlas.
• Engrane incompleto de las partes móviles (tuercas, husillo, pernos, palancas, etc.).

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

El equipo no se calienta.

• La resistencia está averiada.

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

El dispositivo de maniobra de la cuba se mueve con dificultad o hace ruido.

- Las tuercas de husillo están desgastadas y hay que cambiarlas.
- Engrane incompleto de las partes móviles (tuercas, husillo, pernos, palancas, etc.).

SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.

SARTÉN BASCULANTE DE GAS

Sustitución de válvula del gas, piloto, termopar, encendedor eléctrico y bujía de encendido

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

Sustitución del quemador.

- Desmontar el frontal.
- Extraer los tornillos del cierre frontal de la cámara.
- Levantar completamente la cuba y desenroscar el tornillo central de fijación del quemador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de termostato de trabajo, selector, testigo y termostato de seguridad

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

Microinterruptor de elevación de la cuba

- Desmontar el frontal.
- Desconectar las conexiones eléctricas del dispositivo.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Motor de movimiento de la cuba

- Desmontar el frontal.
- Bajar completamente la cuba.
- Desconectar las conexiones eléctricas del dispositivo.
- Separar el acoplamiento con el husillo de elevación de la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Tuercas de husillo y sistema manual de movimiento de la cuba (husillo)

- Desmontar el frontal.
- Elevar completamente la cuba y bloquearla firmemente en esa posición, por ejemplo conun palo. **Atención:**antes de desmontar los componentes, medir la posición de enroscado del husillo respecto a la tuerca.
- Desacoplar el husillo del eje del volante.
- Quitar las fijaciones de la tuerca de husillo.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

Sustitución de la resistencia

- Desmontar el frontal.
- Desenroscar los tornillos situados debajo de la caja de resistencias.
- Quitar las protecciones terminales.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de termostato de trabajo, selector, testigo y termostato de seguridad

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

Microinterruptor de elevación de la cuba

- Desmontar el frontal.
- Desconectar las conexiones eléctricas del dispositivo.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Motor de movimiento de la cuba

- Desmontar el frontal.
- Bajar completamente la cuba.
- Desconectar las conexiones eléctricas del dispositivo.
- Separar el acoplamiento con el husillo de elevación de la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Tuercas de husillo y sistema manual de movimiento de la cuba (husillo)

- Desmontar el frontal.
- Elevar completamente la cuba y bloquearla firmemente en esa posición, por ejemplo conun palo. **Atención:**antes de desmontar los componentes, medir la posición de enroscado del husillo respecto a la tuerca.

- Desacoplar el husillo del eje del volante.
- Quitar las fijaciones de la tuerca de husillo.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

Sustitución de la resistencia y del testigo.

- 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 termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado a la cuba.
- 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

SARTÉN BASCULANTE DE GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Electroválvula de carga de agua
- Testigo.
- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Motor de movimiento de la cuba
- Microinterruptor de movimiento de la cuba
- Tuerca de movimiento de la cuba

SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

- Resistencia
- Testigo.
- Termostato de seguridad
- Termostato de trabajo
- Motor de movimiento de la cuba
- Microinterruptor de movimiento de la cuba
- Tuerca de movimiento de la cuba

SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo.

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN 2
RESTRISICO 3
ALGEMENE INFORMATIE 4
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT 4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 4
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN 5
ELEKTRISCHE BRAADPAN 5
ELEKTRISCHE EN MULTI-BRAADPAN 5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT 5
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE 5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 5
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN 5
7 VERPLAATSEN 5
8 UITPAKKEN 5
9 PLAATSING 6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM 6
11 AANSLUITINGEN 6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS 7
13 INBEDRIJFSTELLING 7
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK 7
GEBRUIK VAN DE GASBRAADPAN 8
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE BRAADPAN 9
GEBRUIK VAN DE MULTI-BRAADPAN 9
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT 10
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING 10
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 10
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD 10
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR 10
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS 10
INBEDRIJFSTELLING 10
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN 11
GASBRAADPAN 11
ELEKTRISCHE BRAADPAN 11
MULTI-BRAADPAN 11
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN 11
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN. 11
GASBRAADPAN 11
ELEKTRISCHE BRAADPAN 12
MULTI-BRAADPAN 12
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN 12
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN 12
GASBRAADPAN 12
ELEKTRISCHE BRAADPAN 12
MULTI-BRAADPAN 12

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	Veiligheids-schoenen	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
Uitglijden of vallen	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.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	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.
Elektrische schok (Elektrocutie)	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.
Vallen van hoogte	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).
Kantelen van lasten	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.
Chemisch	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.
Snijwonden	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).
Beknelling	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).
Ergonomisch	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.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet als friteuse, de temperatuur van de bodem van de bak stijgt namelijk tot boven 230°C, waardoor het gevaar bestaat dat de olie in brand vliegt.

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.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

ELEKTRISCHE BRAADPAN

MICROSCHAKELAARS

- Het apparaat is voorzien van een microschakelaar die de verwarming automatisch uitschakelt wanneer de bak wordt opgetild.
- Het apparaat heeft micro-eindschakelaars die de beweging van de bak automatisch stoppen aan het einde van de hef- en daalmanoeuvres.

ELEKTRISCHE EN MULTI-BRAADPAN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

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.

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te hervatten, moet het bedieningspaneel (frontaal paneel voor de direct verhitte pannen en de braadpannen) worden verwijderd en moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd en bevoegd technicus.

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, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuiters (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 uitsluitendmet 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.

9 PLAATSING

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op een afstand van minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

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

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

- Haal de knoppen op de voorkant van hetapparaat weg en verwijder het bedieningspaneel.
- Plaats de apparaten naast elkaar en stel de bovenbladen op dezelfde hoogte af.
- Verbind de apparaten met de schroeven .

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 voedselbereiding 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, bestand 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 waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven 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.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk 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 verbindingspunten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN EQUIPOTENTIAALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.

- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingspunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingsset.

AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

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

Om het apparaat aan te passenaan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd enmoeten 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 inspuiters en stickers worden bij het apparaat geleverd.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast.
- Draai de schroef V los en plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het frontpaneel.
- 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.

GEBRUIK VAN DE GASBRAADPAN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het stoven en smoren van vlees, het bereiden van sauzen, gefruite groenten, omeletten en bereidingen in saus in het algemeen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Gebruik het apparaat niet als friteuse, de temperatuur van de bodem van de bak stijgt namelijk tot boven 230°C, waardoor het gevaar bestaat dat de olie in brand vliegt.
- Geadviseerd wordt om het apparaat met ijzeren bodem niet te gebruiken voor het bereiden van tomatensauzen en ander “zuur” voedsel.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

(Mod. 90)

Met de bak omlaag:

- Draai de bedieningsknop van de thermostaat in de stand “100°C Laagste temperatuur”.
- Druk op de knop voor vullen met water, die op het bedieningspaneel zit. Vul de bak niet boven het teken van het maximumniveau.

Vullen

(Mod. 70)

Met de bak omlaag:

- Open de waterkraan (Handel op het De voorkant)

Legen

Gebruik het handwiel (mod.met handbediening) of de knop op het De voorkant (gemotoriseerdmodel) om het water af te tappen.

(Mod. 90)

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

0 Thermostaat uit

100°C Laagste temperatuur

285°C Hoogste temperatuur

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

● Uit

✸ Ontsteking waakvlam

Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand " ✸".

- Druk de knop helemaal in om de elektronische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te ontsteken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het frontpaneel.

Ontsteking van de brander van de bak

- Steek de waakvlambrander aan, zoals uitgelegd is in de vorige fase.

Draai de knop van de gasklep in de stand “Branders aan” .

- Draai de knop van de bedrijfsthermostaat op de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het duurt ongeveer 10 minuten voordat de bodem van de bak de temperatuur van 285°C bereikt.

Uitschakeling van de brander van de bak

Om de verwarming van de bak uit te zetten, draai de knop van de gasklep in de stand " ✸".

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop van de gasklep in en draai hem in de stand ●. Zet de knop van de bedrijfsthermostaat terug op de stand "0".

(Mod. 70)

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

✸Ontsteking waakvlam

90 Laagste bereidingstemperatuur

280 Hoogste bereidingstemperatuur

Ontsteking van de brander van de bak

Druk de knop in en draai hem in de stand " ✸".

- Druk de knop helemaal in om de piëzo-elektrische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te ontsteken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het frontpaneel.

Uitschakeling van de brander van de bak

Om de hoofdbrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand " ✸".

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand " ●".

OPTILLEN VAN DE BAK

Let op: Til het deksel op alvorens de bak op te tillen.

De bedieningsknoppen voor het manoeuvreren van de bak geeft de volgende bewegingen aan:

Optillen bak (aftappen)

Laten dalen bak

Handbediend optillen

- Voor de beweging omhoog en omlaag van de bak wordt het handwiel gebruikt.

Automatisch optillen

- Gebruik voor het gemotoriseerd optillen van de bak het hiervoor bestemde bedieningselement.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE BRAADPAN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het stoven en smoren van vlees, het bereiden van sauzen, gefruite groenten, omeletten en bereidingen in saus in het algemeen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Gebruik het apparaat niet als friteuse, de temperatuur van de bodem van de bak stijgt namelijk tot boven 230°C, waardoor het gevaar bestaat dat de olie in brand vliegt.
- Geadviseerd wordt om het apparaat met ijzeren bodem niet te gebruiken voor het bereiden van tomatensauzen en ander “zuur” voedsel.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

Met de bak omlaag:

- Draai de bedieningsknop van de thermostaat in de stand “100°C Laagste temperatuur”.
- Druk op de knop voor vullen met water, die op het bedieningspaneel zit. Vul de bak niet boven het teken van het maximumniveau.

Legen

Gebruik het handwiel (mod.met handbediening) of de knop op het De voorkant (gemotoriseerdmodel) om het water af te tappen.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Thermostaat uit

100°C Laagste temperatuur

285°C Hoogste temperatuur

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand “ 0 ”.

OPTILLEN VAN DE BAK

Let op: Til het deksel op alvorens de bak op te tillen.

De bedieningsknoppen voor het manoeuvreren van de bak geeft de volgende bewegingen aan:

Optillen bak (aftappen)

Laten dalen bak

Handbediend optillen

- Voor de beweging omhoog en omlaag van de bak wordt het handwiel gebruikt.

Automatisch optillen

- Gebruik voor het gemotoriseerd optillen van de bak het hiervoor bestemde bedieningselement.

GEBRUIK VAN DE MULTI-BRAADPAN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het direct bereiden van voedsel (stoven, bereiden van soepen, bakken van biefstukken, hamburgers, vis, groenten, enz.).
- De bereidingsplaat mag niet worden gebruikt voor het indirect bereiden van voedsel; er mogen dus geen pannen of koekenpannen enz. op worden gezet.
- Gebruik het apparaat niet als friteuse, de temperatuur van de bodem van de bak stijgt namelijk tot boven 230°C, waardoor het gevaar bestaat dat de olie in brand vliegt.

• Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Uit

110°C Laagste temperatuur

280°C Hoogste temperatuur

Aanzetten

• Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
• Het gele controlelampje gaat branden.
• Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

• Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".

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.

• 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.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN 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 satinering. 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.

OPPERVLAKKEN VAN WEEK IJZER

• Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
• Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
• Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

BEREIDINGSBAKKEN

• Maak de bakken schoon door het water aan de kook te brengen, en voeg hieraan eventueel ontvettende producten toe.
• Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.

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 limieten (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.

ELEKTRISCHE APPARATEN

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 stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GASBRAADPAN

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 ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel 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 ingedrukt.

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 (uitgangsopeningen van het gas verstopt).
- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

Moeizame of rumoerige aandrijving van de inrichting voor het manoeuvreren van de bak

- Moerschroeven versleten, moeten worden vervangen
- Slecht in elkaar grijpende bewegende delen (moerschroeven, grote schroef, pennen, hefbomen, enz.).

ELEKTRISCHE BRAADPAN

Het apparaat wordt niet warm.

- Het verwarmingselement is defect.
- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

Moeizame of rumoerige aandrijving van de inrichting voor het manoeuvreren van de bak

- Moerschroeven versleten, moeten worden vervangen
- Slecht in elkaar grijpende bewegende delen (moerschroeven, grote schroef, pennen, hefbomen, enz.).

MULTI-BRAADPAN

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingspunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

GASBRAADPAN

Vervanging van de gasklep, de waakvlambrander, het thermokoppel, de elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie.

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

Vervanging van de brander.

- Demonteer de voorkant.
- Verwijder de schroeven van de sluiting aan de voorkant van de kamer.
- Til de ketel helemaal op en draai de centrale bevestigingsschroef van de brander los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de thermostaat voor temperatuurregeling, de keuzeschakelaar, het controlelampje en de veiligheidsthermostaat

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

Microschakelaar optillen bak

- Demonteer de voorkant.
- Maak de elektrische verbindingen van de inrichting los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Verplaatsingsmotor bak

- Demonteer de voorkant.
- Laat de bak helemaal dalen.
- Maak de elektrische verbindingen van de inrichting los.
- Maak de verbinding met de “hefschroef” van de ketel los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Moerschroeven en handbediend verplaatsingssysteem van de ketel (schroef)

- Demonteer de voorkant.
- Til de bak helemaal op en zet hem veilig vast in de positie waarin hij zich bevindt (b.v.met een stang). **Let op:**meet de positie waarin de “schroef” is vastgedraaid ten opzichte van de moerschroef, alvorens onderdelen te gaan demonteren.
- Maak de verbinding van de “grote schroef” met de as van het handwiel los.
- Maak de bevestigingen van de moerschroef los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE BRAADPAN

Vervanging van het verwarmingselement

- Demonteer de voorkant.
- Draai de schroeven onder de doos met verwarmingselementen los.
- Demonteer de bescherming van de klemmen.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de thermostaat voor temperatuurregeling, de keuzeschakelaar, het controlelampje en de veiligheidsthermostaat

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

Microschakelaar optillen bak

- Demonteer de voorkant.
- Maak de elektrische verbindingen van de inrichting los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Verplaatsingsmotor bak

- Demonteer de voorkant.
- Laat de bak helemaal dalen.
- Maak de elektrische verbindingen van de inrichting los.
- Maak de verbinding met de “hefschroef” van de ketel los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Moerschroeven en handbediend verplaatsingssysteem van de ketel (schroef)

- Demonteer de voorkant.
- Til de bak helemaal op en zet hem veilig vast in de positie waarin hij zich bevindt (b.v.met een stang). **Let op:**meet de positie waarin de “schroef” is vastgedraaid ten opzichte van de moerschroef, alvorens onderdelen te gaan demonteren.
- Maak de verbinding van de “grote schroef” met de as van het handwiel los.
- Maak de bevestigingen van de moerschroef los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

MULTI-BRAADPAN

Vervanging van het verwarmingselement en het controlelampje.

- 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 regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting die aan de bak bevestigd is.
- 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

GASBRAADPAN

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Elektromagnetische watervulklep
- Controlelampje.
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verplaatsingsmotor bak
- Microschakelaar bakverplaatsing
- Moerschroef bakverplaatsing

ELEKTRISCHE BRAADPAN

- Verwarmingselement
- Controlelampje.
- Veiligheidsthermostaat
- Regelthermostaat
- Verplaatsingsmotor bak
- Microschakelaar bakverplaatsing
- Moerschroef bakverplaatsing

MULTI-BRAADPAN

- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.