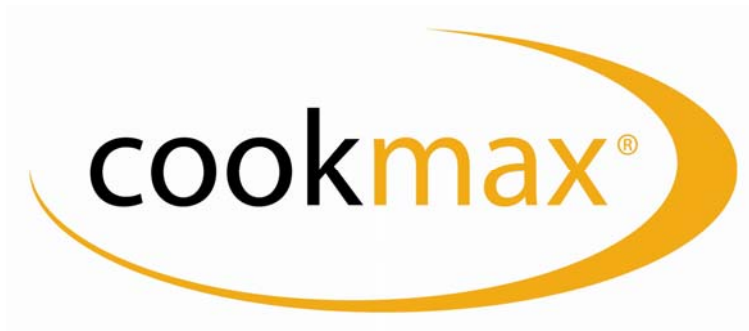




Thermische Geräte Serie 900 Gas-Kippbratpfanne

Artikel-Nr. 147002 (90BR/G80)

Handbuch



S.700-900

**BRASIERA,
MULTIPLA**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

IT- CH

**KIPPBRATPFANNE,
ELEKTRO MULTI-BRATER**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

DE - AT - IT - BE - LU -CH

**TILTING BRATT PAN,
MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

GB - IE - MT

**SAUTEUSE BASCULANTE,
APPAREIL DE CUISSON MULTIFUNCTION**

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite avertissements!

FR - BE - LU- CH

**SARTEN VOLCABLE,
APPARADOS DE COCCION MULTIFUNCION**

INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

**KANTELBAARE BRAADPAN,
MULTI-BRAADPANNEN**

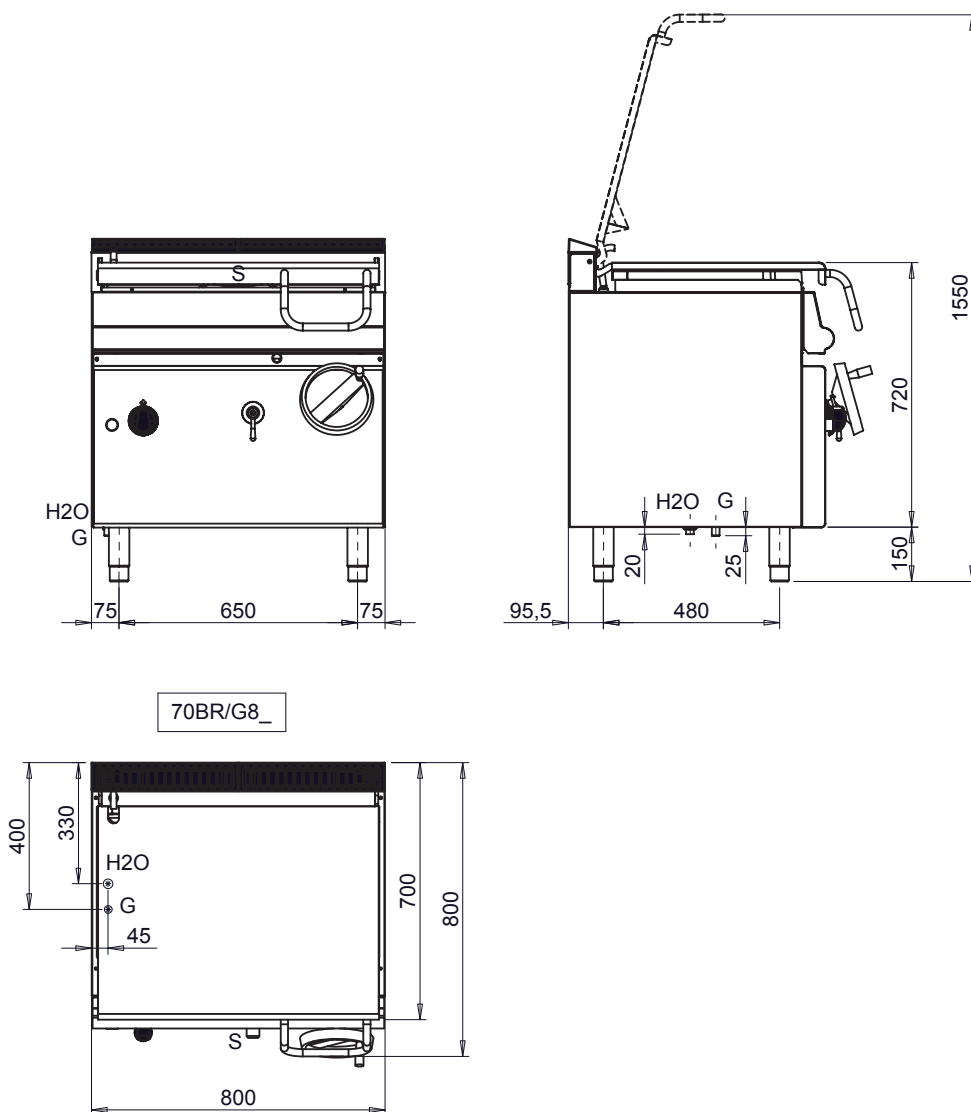
ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL - BE

DOC.NO **CR0846790**
EDITION **02**

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

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

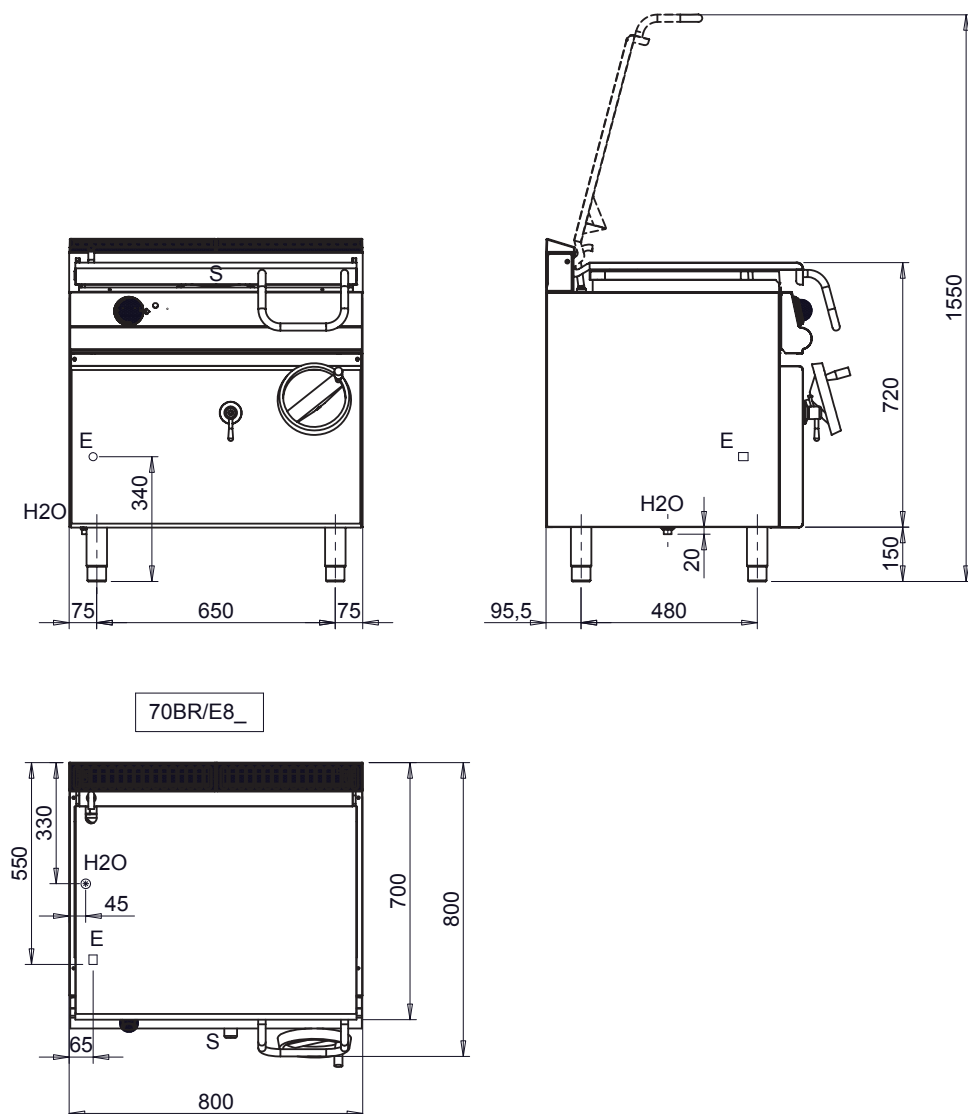


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H20** Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- 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)
- S** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -
Wateraftaansluiting

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

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

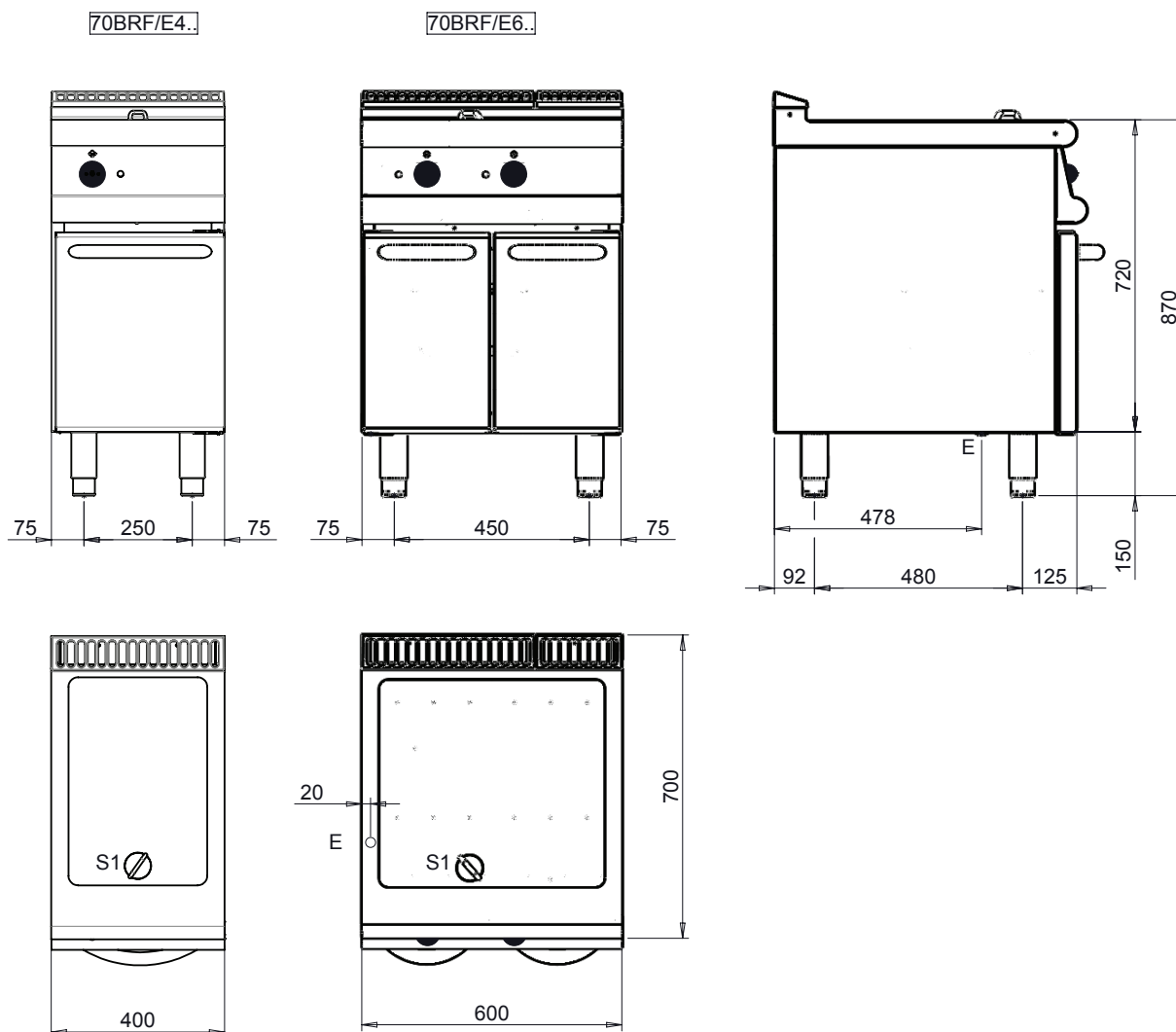


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H20** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- S** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -
Wateraansluiting

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

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

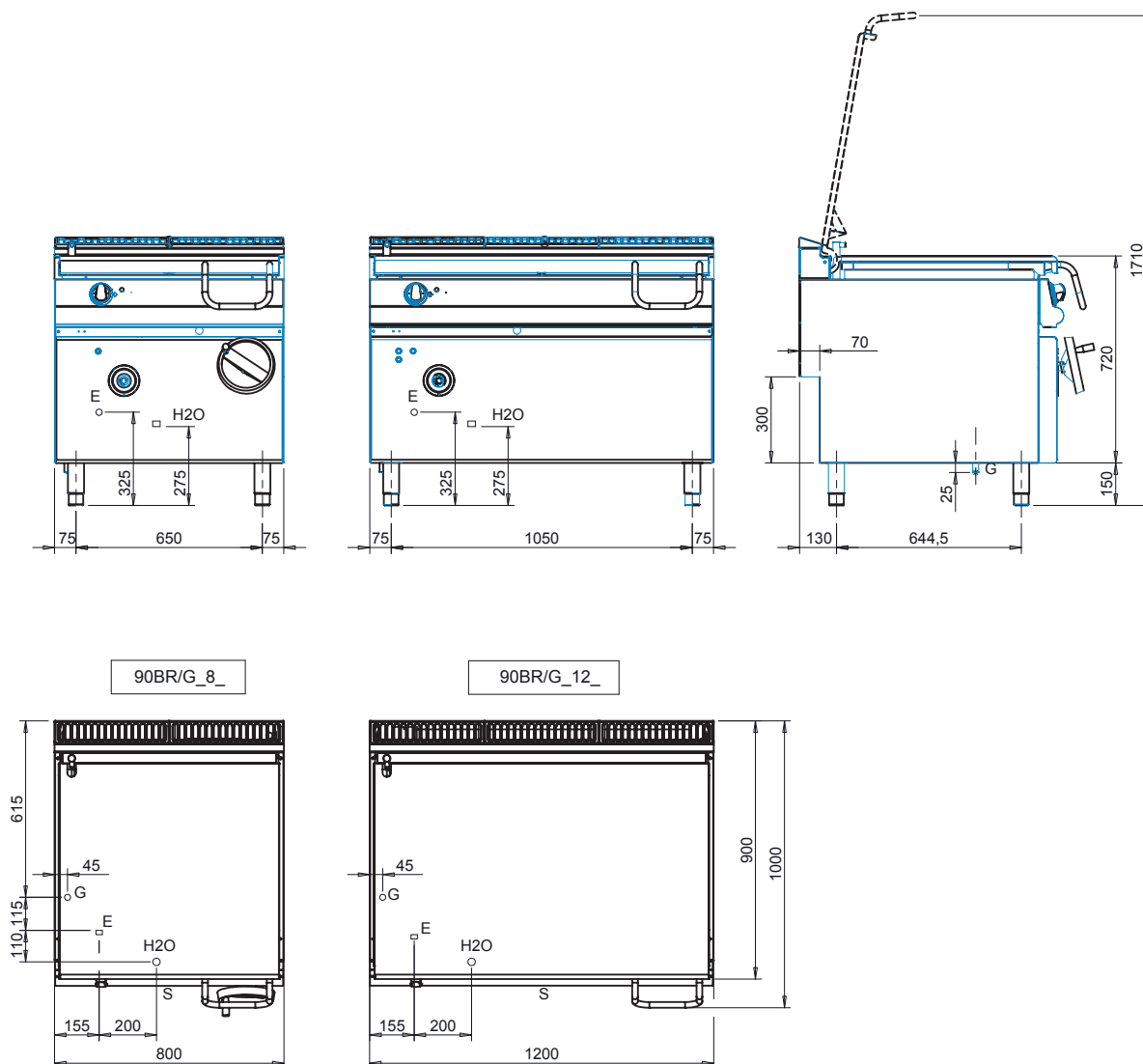


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble èl. - Elektrische kabelwartel
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -
Wateraansluiting
UNI ISO 7/1 R1/2

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

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

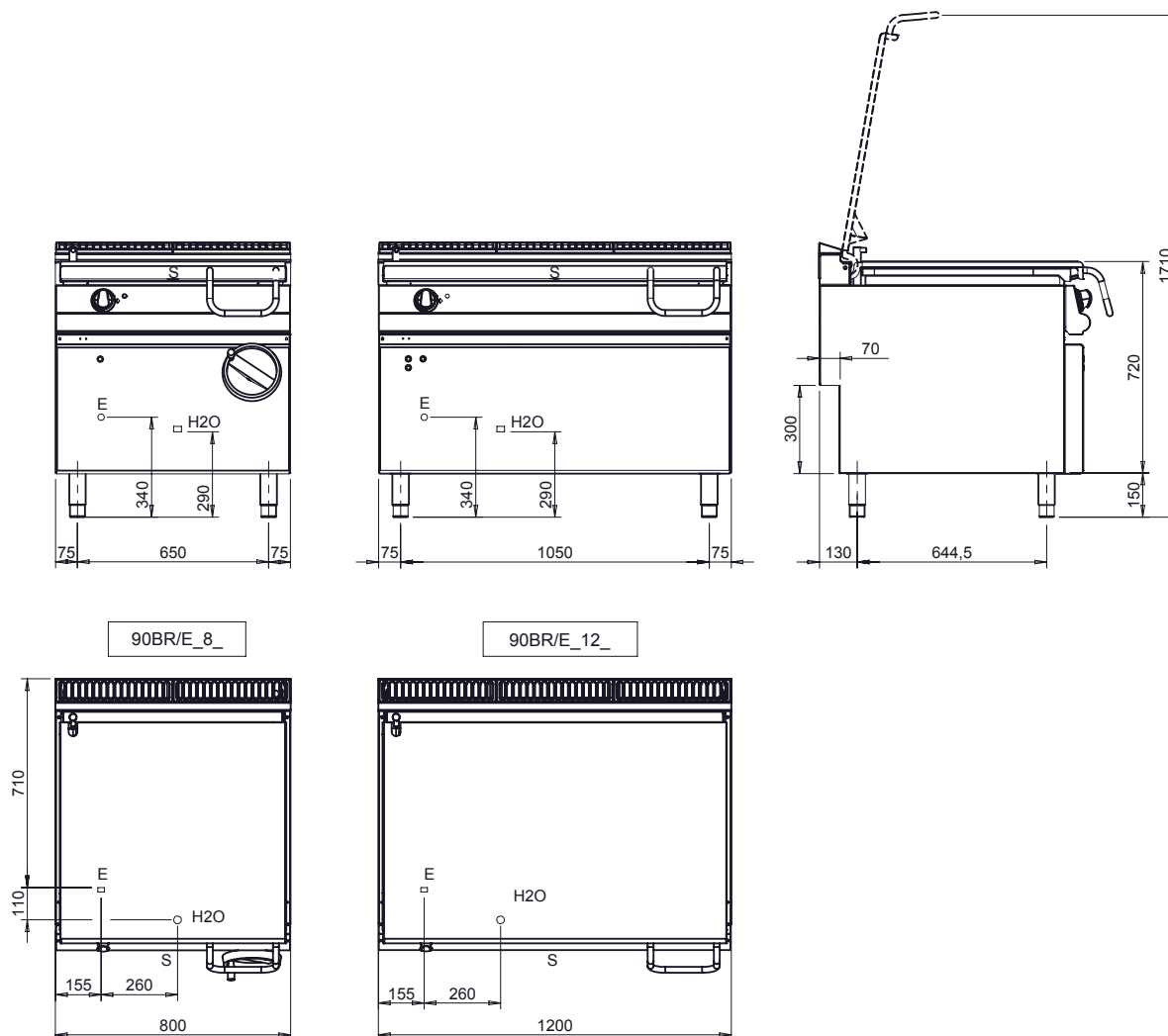


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H20** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- 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)
- S** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting

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

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



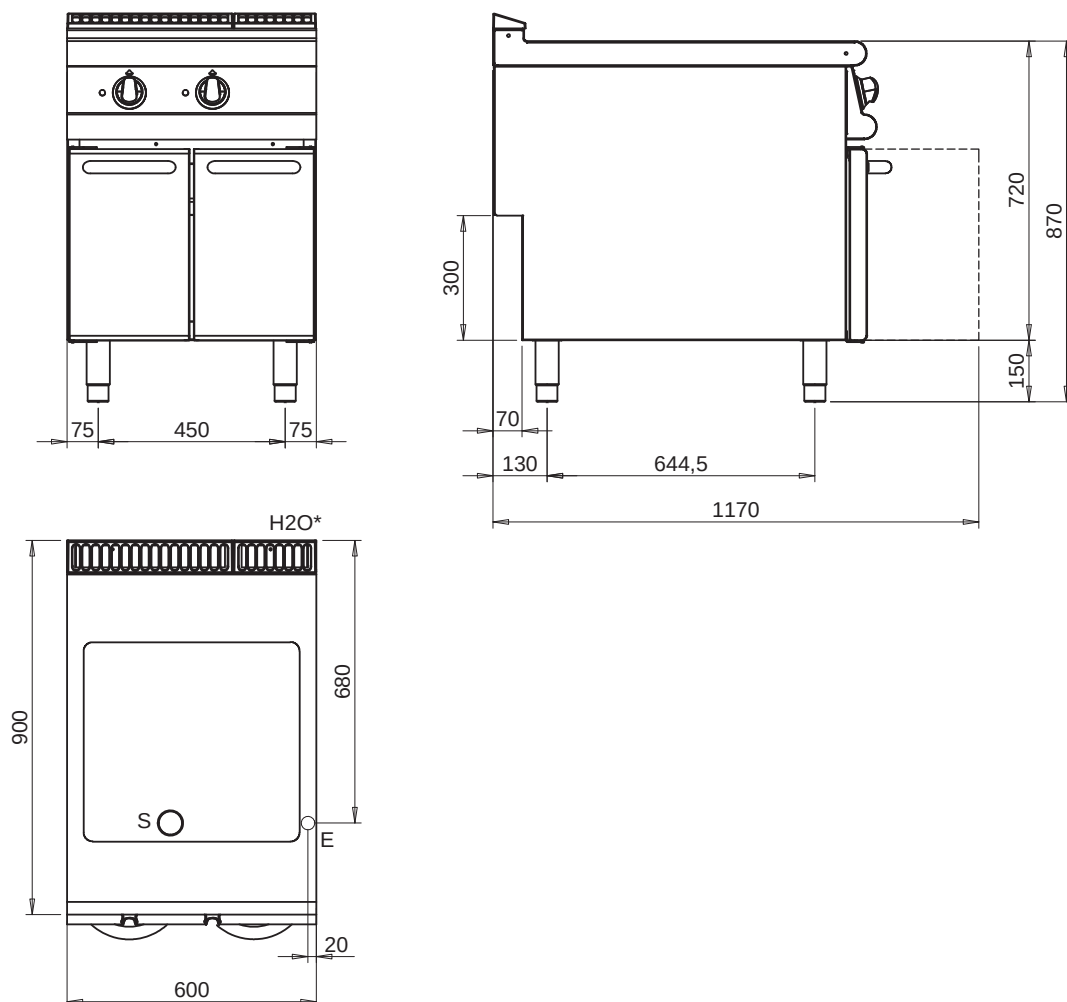
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H2O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4
- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- S** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -
Wateraansluiting

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

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

90BRF/E605



LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel
- S** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet
Vidange du bac - Descarga cuba - Water toever
- H2O*** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet
Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
EN ISO 228-1 G 3/4

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

T1						
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen						
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		90BR/G81	90BR/GM121	70BR/G81
				90BR/GM81		
				90BR/G80	90BR/GM120	70BR/G80
				90BR/GM80		
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	380	280
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	4
			Um	-	-	-
DE	G25	20	UM	370	420	310
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	4
			Um	-	-	-
NL	G25	25	UM	340	380	280
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	4
			Um	-	-	-
HU	G20	25	UM	320	350	265
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	6
			Um	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	360	400	300
			UP	27	27	27
			A (mm)	12	6	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	225	250	190
			UP	14	14	14
			A (mm)	20	18	15
			Um	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	210	230	175
			UP	14	14	14
			A (mm)	20	26	10
			Um	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	195	215	165
			UP	14	14	14
			A (mm)	20	14	10
			Um	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	600
			UP	-	-	50
			A (mm)	-	-	10
			Um	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	600
			UP	-	-	50
			A (mm)	-	-	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 - Aansluitdruk						

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
70BR/G80; 70BR/G81					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G120	8	6	15
		G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
IT; CH	II1a2H	G110	8	6	15
		G20	20	17	25

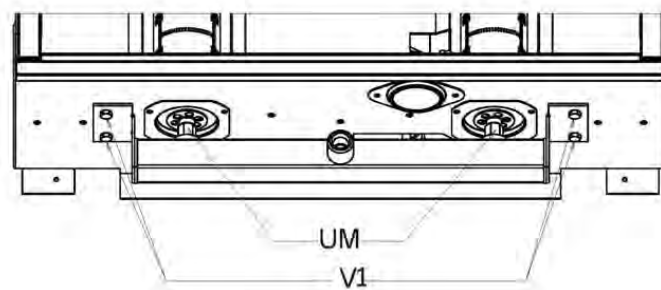
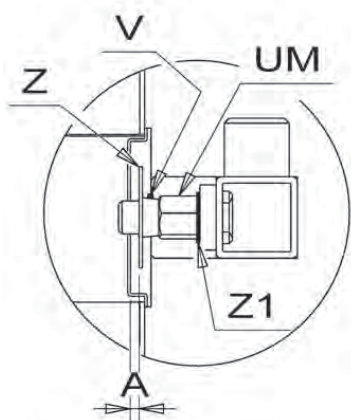
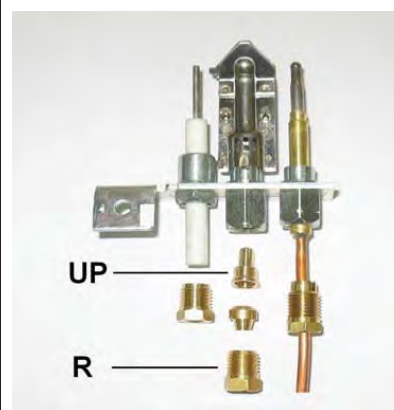
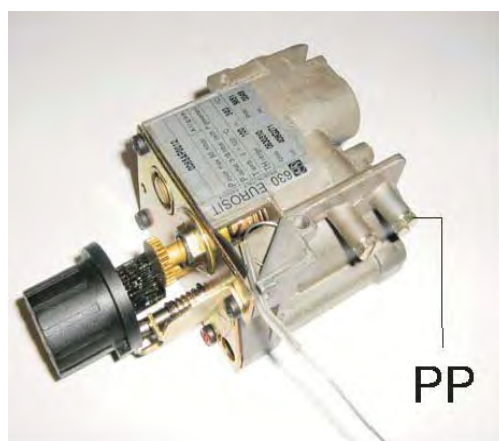
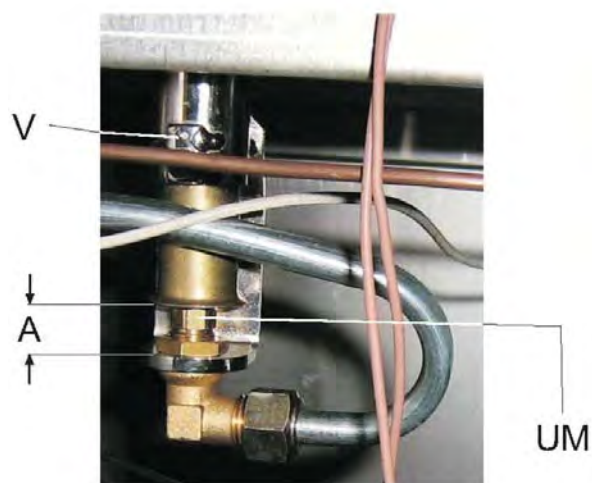
T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
90BR/G.					
Paese - Land - Country - Pays - Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

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	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Σ Qn	Σ Qn G25 (25)	Σ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik								
						G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)
	mm	I	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
90BR/G81	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	1,58	1,58	1,58
90BR/G80	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	1,58	1,58	1,58
90BR/GM81	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	1,58	1,58	1,58
90BR/GM80	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	1,58	1,58	1,58
90BR/GM121	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	1,89	1,89	1,89
90BR/GM120	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	1,89	1,89	1,89
70BR/G81	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	1,10	1,10	1,10
70BR/G80	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	1,10	1,10	1,10

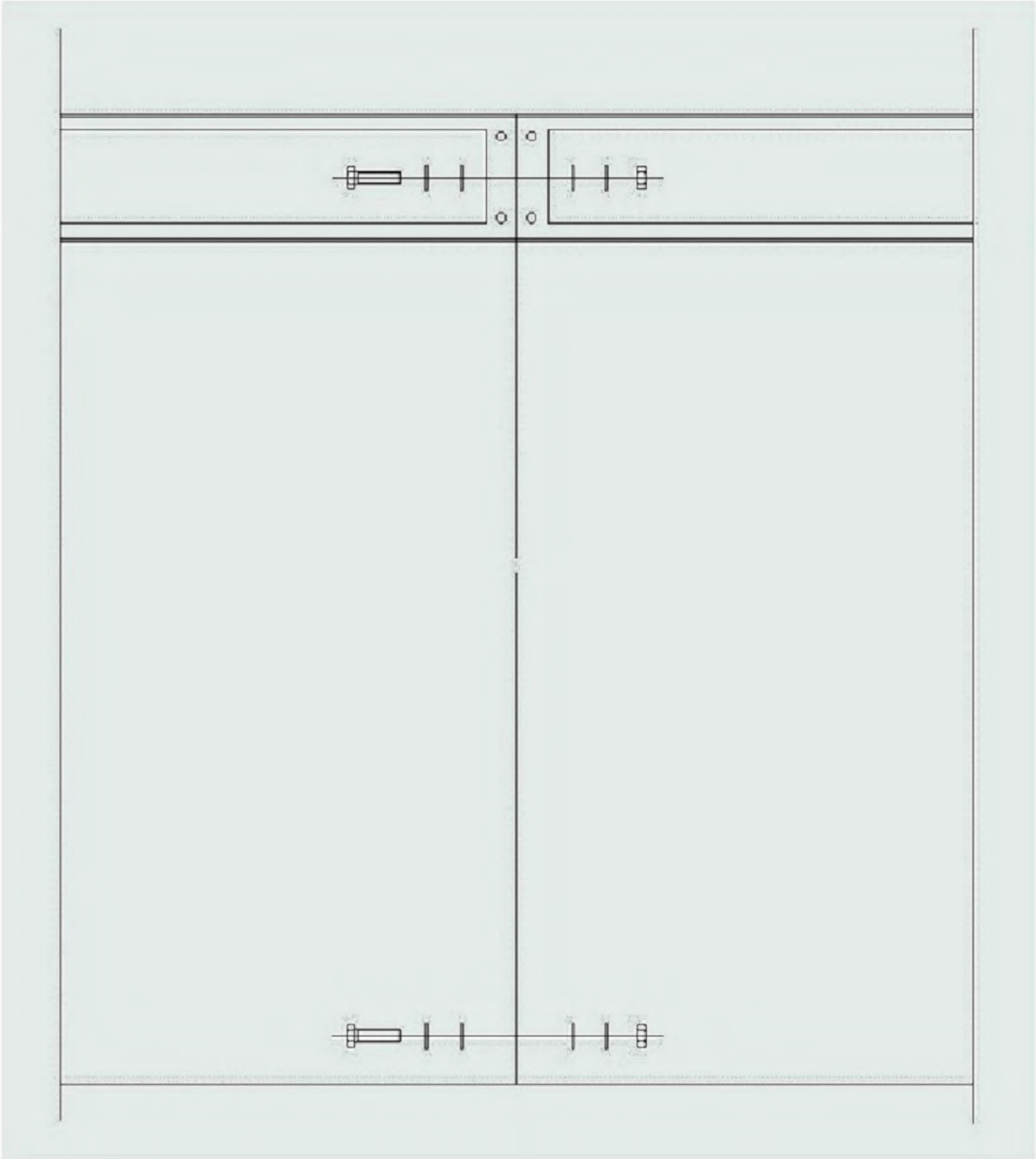
T4

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	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 Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum 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	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
90BR/G80	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
90BR/GM81	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
90BR/GM80	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
90BR/GM121	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
90BR/GM120	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
90BR/E81	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
90BR/E80	800	60	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
90BR/EM81	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
90BR/EM80	800	60	400	3+N	50	9	5 G 1,5
90BR/EM121	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 2,5
90BR/EM120	1200	90	400	3+N	50	13,5	5 G 2,5
70BR/E81	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
70BR/E80	800	42	400	3+N	50/60	9,9	5 G 1,5
90BRF/E605	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
70BRF/E605	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
70BRF/E405	400	13	400	3+N	50/60	4,05	5 G 1

FIGURE - ABB. - FIG.



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



INFORMAZIONI GENERALI	15
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	15
2 AVVERTENZE GENERALI	15
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	15
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	15
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	15
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	15
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	15
3.1 BRASIERA ELETTRICA	15
3.2 BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA	15
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA	16
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE	16
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	16
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	16
6 DISIMBALLO	16
7 POSIZIONAMENTO	16
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	16
9 COLLEGAMENTI	16
10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	17
10.3 BRASIERA GAS IN GHISA	17
11 MESSA IN SERVIZIO	18
ISTRUZIONI PER L' USO	18
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	18
12 USO DELLA BRASIERA GAS	18
13 USO DELLA BRASIERA ELETTRICA	19
14 USO DELLA MULTIPLA	19
15 PERIODI DI INUTILIZZO	20
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	20
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	20
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	20
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	20
16 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	20
17 MESSA IN SERVIZIO	20
18 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI	21
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	21
18.1 BRASIERA GAS	21
18.2 BRASIERA ELETTRICA	21
18.3 MULTIPLA	21
19 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	21
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	21
19.1 BRASIERA GAS	21
19.2 BRASIERA ELETTRICA	22
19.3 MULTIPLA	22
20 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	22
21 COMPONENTI PRINCIPALI	22
21.1 BRASIERA GAS	22
21.2 BRASIERA ELETTRICA	22
21.3 MULTIPLA	22

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 della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio 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.
- La 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 e' 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 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.
- La 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 la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La 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 e' 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 satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, 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.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

3.1 BRASIERA ELETTRICA

MICROINTERRUTTORI

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

3.2 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

4.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono :

- la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

4.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura e' 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.

RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Leq nel punto più rumoroso a 1 m in condizioni operative <70 dB(A)
- Lpc a 1 m in condizioni operative <130 dB(C)

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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.
- La 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 e' 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.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

6 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. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

7 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 puo' 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

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

7.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

7.3 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.

8 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.

8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

8.3 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 efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

9 COLLEGAMENTI

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

9.1 COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURAZIONE 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 uti-

lizzato. 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 avvitare 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.

9.2 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.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore onnipolare di portata adeguata, con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

9.3 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.

9.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione e' superiore a quella massima indicata.

- 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.

9.5 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 rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiere.

10 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

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

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

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

10.1 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 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.

10.2 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.

10.3 BRASIERA GAS IN GHISA

10.3.1 SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello frontale.
- Allentare la vite V1.
- Smontare l' ugello UM (assieme con l' aeratore Z e la guarnizione Z1) e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l' ugello UM (assieme con l' aeratore Z e la guarnizione Z1).
- Posizionare l' aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V1.

10.3.2 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.

11 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.
- La 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 la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso.Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

12 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, fritte 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.

13 USO DELLA BRASIERA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è 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.

14 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 appoggiandovi 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 della temperatura prescelta.

Spegnimento

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

15 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della 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 o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

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 puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinare in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, 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.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

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 puo' 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.
- La 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 e' 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.

16 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

17 MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione , l' adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

17.1 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.

17.1.1 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.

17.2 APPARECCHIATURA ELETTRICA

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 regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

18 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire 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.

18.1 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 sufficienza.

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..).

18.2 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..).

18.3 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.

19 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire 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.

19.1 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 volante.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

19.2 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 volante.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

19.3 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.

20 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

21 COMPONENTI PRINCIPALI

21.1 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

21.2 BRASIERA ELETTRICA

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

21.3 MULTIPLA

- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	24
1 GERÄTEDATEN	24
2 ALLGEMEINE HINWEISE	24
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	24
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	24
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	24
REINIGUNGSHINWEISE	24
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	24
3.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	24
3.2 ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE	24
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	25
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	25
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	25
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	25
6 AUSPACKEN	25
7 GERÄTEAUFSTELLUNG	25
8 WRASENABZUGSSYSTEM.....	25
9 ANSCHLÜSSE.....	26
10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	26
10.3 GLATTE GAS-KIPPBRATPFANNE.....	27
11 INBETRIEBNAHME	27
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	27
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	27
12 GEBRAUCH DER GAS-KIPPBRATPFANNE	27
13 GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	28
14 GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE	29
15 STILLSTANDZEITEN.....	29
REINIGUNGSANLEITUNGEN	29
REINIGUNGSHINWEISE	29
WARTUNGSANLEITUNGEN	29
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	29
16 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	29
17 INBETRIEBNAHME	30
18 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	30
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.	30
18.1 GAS-KIPPBRATPFANNE	30
18.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	30
18.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE	30
19 ERSATZ VON BAUTEILEN	30
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.	30
19.1 GAS-KIPPBRATPFANNE	31
19.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	31
19.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE	31
20 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	31
21 HAUPTKOMPONENTEN.....	31
21.1 GAS-KIPPBRATPFANNE	31
21.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE	32
21.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE	32

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN 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 unter dem Markenzeichen und an 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 Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- 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 Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

3.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

MIKROSCHALTER

- Das Gerät ist mit einem Mikroschalter für den Tiegelhub ausgestattet, der die Beheizung automatisch abschaltet, wenn der Tiegel angehoben wird.
- Das Gerät ist mit Mikroendschaltern ausgestattet, die die Bewegung des Tiegels nach dem Anheben und Senken automatisch stoppen.

3.2 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

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

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

4.2 GERÄT

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

GELUIDSNIVEAU

- Leq in het lawaaierigste punt bij 1 m in werkende voorwaarden <70dB(A)
- Lpc bij 1 m in werkende voorwaarden < 130 dB (C)

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".

- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

6 AUSPACKEN

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

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

7 GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen 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, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße.

7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

7.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

7.3 GERÄTEZEILE

- Die Knebel abziehen und Bedienblende entfernen.
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus.
- Die Geräte unter Verwendung der Schrauben.

8 WRASENABZUGSSYSTEM

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

8.1 GERÄTETYP "A1"

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

8.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

8.3 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.

9 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

9.1 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.

9.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

9.3 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter 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 Gerätebo- dens.

9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden

Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- 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.

9.5 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 Bodena- blaufschaft mit Gitter und Siphon an.

10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

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

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

10.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR- LUFTREGELUNG

- Frontblende abnehmen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler 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.

10.2 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Frontblende abnehmen.
- 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.

10.3 GLATTE GAS-KIPPBRATPFANNE

10.3.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG

- Frontblende abnehmen.
- Lockern Sie die Schraube V1.
- Bauen Sie die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z und Dichtung Z1) aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM (in einem Bausatz mit dem Luftregler Z und Dichtung Z1) wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V1 wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10.3.2 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Frontblende abnehmen.
- 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.

11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln entsprechend den Gebrauchshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- 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 Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Achtung: Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder dem Fehlen von Erfahrung und Wissen geeignet - es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

12 GEBRAUCH DER GAS-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät dient zum Garen und zur Zubereitung von Fleisch mit Sauce, Schmorbraten und Gulasch/Ragout, Bratensauce, Gemüsesauce, 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.

TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEREEN

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 Bedienscharter 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.

13 GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- 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.

TIEGEL 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 Bedienscharter 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.

14 GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

- 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".

15 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

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 täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

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.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

16 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

17 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

17.1 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.

17.1.1 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.

17.2 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.

18 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

18.1 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 genügend 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 Tiegelbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.
- Schlechtes Eingreifen der Beweglichen Teile (Muttern, Schraube, Bolzen, Hebel usw...).

18.2 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 Tiegelbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.
- Schlechtes Eingreifen der Beweglichen Teile (Muttern, Schraube, Bolzen, Hebel usw...).

18.3 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.

19 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

19.1 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 Verschlusschrauben 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.

19.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements

- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B. mit einem Pfahl).
- Schutzabdeckung des Heizwiderstands abnehmen.
- 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.

19.3 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.

20 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

21 HAUPTKOMPONENTEN

21.1 GAS-KIPPBRATPFANNE

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Magnetventil für Wasserzulauf
- Kontrolllampe
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Motor der Tiegelbewegung
- Mikroschalter der Tiegelbewegung

- Mutter der Tiegelbewegung

21.2 *ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE*

- Heizelement
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat
- Betriebsthermostat
- Motor der Tiegelbewegung
- Mikroschalter der Tiegelbewegung
- Mutter der Tiegelbewegung

21.3 *MULTI-KIPPBRATPFANNE*

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe

1	APPLIANCE SPECIFICATIONS	35
2	GENERAL PRESCRIPTIONS.....	35
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	35
	REMINDEES FOR THE USER	35
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	35
	REMINDEES FOR CLEANING	35
3	SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	35
3.1	ELECTRIC BRATT PAN.....	35
3.2	ELECTRIC BRATT PAN AND MULTI-PURPOSE APPLIANCE	35
4	DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE	35
	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	36
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	36
5	REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	36
6	UNPACKING	36
7	POSITIONING.....	36
8	FUMES EXHAUST SYSTEM.....	36
9	CONNECTIONS.....	36
10	CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	37
10.3	CAST IRON GAS BRATT PAN	37
11	COMMISSIONING	37
	INSTRUCTIONS FOR USE.....	37
	REMINDEES FOR THE USER	37
12	USING THE GAS BRATT PAN	38
13	USING THE ELECTRIC BRATT PAN	39
14	USING THE MULTI-PURPOSE APPLIANCE	39
15	PROLONGED DISUSE.....	39
	INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	39
	REMINDEES FOR CLEANING	39
	INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	40
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	40
16	CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	40
17	COMMISSIONING	40
18	TROUBLESHOOTING	40
	REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	40
18.1	GAS BRATT PAN.....	40
18.2	ELECTRIC BRATT PAN.....	40
18.3	MULTI-PURPOSE APPLIANCE	40
19	REPLACING COMPONENTS.....	41
	REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	41
19.1	GAS BRATT PAN	41
19.2	ELECTRIC BRATT PAN.....	41
19.3	MULTI-PURPOSE APPLIANCE	41
20	CLEANING THE INTERIOR	41
21	MAIN COMPONENTS	42
21.1	GAS BRATT PAN.....	42
21.2	ELECTRIC BRATT PAN.....	42
21.3	MULTI-PURPOSE APPLIANCE	42

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 also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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 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 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 reminders for use. Any other use must be considered 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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 to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

3.1ELECTRIC 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.

3.2ELECTRIC 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 that 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 PACKING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKING

The packing 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).

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium 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.

NOISE LEVEL

- Leq in the noisiest point at 1 m in operating conditions <70dB(A)
- Lpc at 1 m in operating conditions < 130 dB(C)

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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety standards.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

6 UNPACKING

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

- Remove the packing
- Remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels

7 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.

7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

7.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

7.3 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.

8 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

8.1 APPLIANCE TYPE "A1"

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

8.2 APPLIANCE TYPE "B21"

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

8.3 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.

9 CONNECTIONS

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

9.1 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. Convert the appliance to the local gas type, if necessary. 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 gas leaks at the connection points.

9.2 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.

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- 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.

9.3 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.

9.4 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. 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.

- 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 gas leaks at the connection points.

9.5 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.

10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

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

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

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used. The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

10.1 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 at distance A as indicated in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

10.2 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.

10.3 CAST IRON GAS BRATT PAN

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

- Remove the front panel
- Slacken screw V1.
- Remove nozzle UM (fitted to air regulator Z and the seal Z1) and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM (fitted to air regulator Z and the seal Z1).
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V1 fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

10.3.2 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.

11 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 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 reminders for use. Any other use must be considered 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have

been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

12 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)

With 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.

13 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.

14 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".

15 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.
 - Shut off taps and main switches upline of appliances.
- 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 to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. 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.

COOKING WELLS

- Clean the wells 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.
- 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing 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.

16 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation "

17 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".

17.1 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.

17.1.1 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.

IMPORTANT! 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.

17.2 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.

18 TROUBLESHOOTING

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out 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.

18.1 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 pan moving device

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

18.2 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 pan moving device

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

18.3 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.

19 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out 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.

19.1 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.

19.2 ELECTRIC BRATT PAN

Replacing the heating element

- Lift the pan completely, locking it firmly in that position (e.g. with a bar).
- Remove the guard from the element.
- 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.

19.3 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.

20 CLEANING THE INTERIOR

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

21 MAIN COMPONENTS

21.1 GAS BRATT PAN

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

21.2 ELECTRIC BRATT PAN

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

21.3 MULTI-PURPOSE APPLIANCE

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES	44
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	44
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	44
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	44
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	44
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	44
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	44
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	44
3.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	44
3.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE	44
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	45
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	45
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	45
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	45
6 DÉBALLAGE.....	45
7 MISE EN PLACE.....	45
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	45
9 RACCORDEMENTS	45
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	46
10.3 BRAISIÈRE GAZ EN FONTE	46
11 MISE EN SERVICE.....	46
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	47
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	47
12 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE GAZ	47
13 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	48
14 UTILISATION DE LA MULTIPLE	48
15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	49
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	49
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	49
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	49
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	49
16 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	49
17 MISE EN SERVICE.....	49
18 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	50
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.	50
18.1 BRAISIÈRE GAZ.....	50
18.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE.....	50
18.3 MULTIPLE	50
19 REMPLACEMENT DE PIÈCES	50
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.	50
19.1 BRAISIÈRE GAZ.....	50
19.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE.....	51
19.3 MULTIPLE	51
20 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	51
21 PIÈCES PRINCIPALES	51
21.1 BRAISIÈRE GAZ.....	51
21.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE.....	51
21.3 MULTIPLE	51

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

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

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

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

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

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

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

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

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

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

3.1 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 manœuvres de soulèvement et d'abaissement.

3.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

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

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes (le panneau frontal pour les Casse-roles directes et les Braisières) et appuyer sur le bouton de

rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

4.1 EMBALLAGE

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

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

4.2 APPAREIL

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

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

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

NIVEAU DE BRUIT

- Leq au point le plus bruyant à 1 m dans les conditions de service <70dB(A)
- Lpc à 1 m dans les conditions de service <130 dB(C)

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

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

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

5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

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

6 DÉBALLAGE

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

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

7 MISE EN PLACE

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

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

7.2 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.

7.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Retirez les boutons de commande. Retirez le panneau de commande.
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les vis.

8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

8.1 APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

8.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

8.3 APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

9 RACCORDEMENTS

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

9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

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

9.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

9.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

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

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

9.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

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

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

9.5 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

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

10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

10.1 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 à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

10.3 BRAISIÈRE GAZ EN FONTE

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

- Démonter le panneau avant.
- Desserrer la vis V1.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z et la joint Z1) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z et la joint Z1).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V1.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10.3.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

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

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

12 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE GAZ

AVERTISSEMENTS

- 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 la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REPLISSAGE 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 (modèle Manuel) ou sur la touche située sur la façade (modèle Motorisé) 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 : Soulever 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.

13 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- 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 la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REPLISSAGE 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 : Soulever 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.

14 UTILISATION DE LA MULTIPLE

AVERTISSEMENTS

- 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 la cuve 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 ».

15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

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

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

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

CUVES DE CUISSON

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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

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

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

16 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

17 MISE EN SERVICE

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

17.1 APPAREIL À GAZ

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

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

17.1.1 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 commandes
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

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

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

17.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE

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

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

18 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

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

18.1 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 valve 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 valve 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.).

18.2 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.).

18.3 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

19 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

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

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

19.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance

- Soulever complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple, un piquet).
- Démonter la protection de la résistance.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer 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 commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer 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. Effectuer 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. Effectuer 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. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

19.3 MULTIPLE

Remplacement de la résistance et du voyant

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

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité

- Démonter le panneau de commandes
- Sortir la boule de son logement fixé à la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

20 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

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

21 PIÈCES PRINCIPALES

21.1 BRAISIÈRE GAZ

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

21.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

- Résistance
- Voyant
- Thermostat de sécurité
- Thermostat de travail
- Moteur mouvement de la cuve
- Minirupteur de mouvement de la cuve
- Écrou mouvement de la cuve

21.3 MULTIPLE

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

INFORMACIÓN GENERAL.....	52
1 DATOS DEL EQUIPO	52
2 ADVERTENCIAS GENERALES	52
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	52
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	52
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	52
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	52
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	52
3.1 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	52
3.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y MÚLTIPLE	52
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	53
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	53
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	53
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	53
6 DESEMBALAJE	53
7 EMPLAZAMIENTO	53
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	53
9 CONEXIONES	53
10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	54
10.3 SARTÉN BASCULANTE DE GAS DE HIERRO FUNDIDO.....	54
11 PUESTA EN SERVICIO	54
INSTRUCCIONES DE USO	55
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	55
12 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE DE GAS	55
13 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA	56
14 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	56
15 INACTIVIDAD DEL EQUIPO	57
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	57
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	57
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	57
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	57
16 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	57
17 PUESTA EN SERVICIO	57
18 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	57
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.	57
18.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS	57
18.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	58
18.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	58
19 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	58
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.	58
19.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS	58
19.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	59
19.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	59
20 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	59
21 COMPONENTES PRINCIPALES	59
21.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS	59
21.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	59
21.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	59

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 también figuran en las etiquetas aplicadas bajo la marca 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.

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 empleo de recambios 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 debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de 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 de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- 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 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.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

3.1 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.

3.2 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

4.1 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)

4.2 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.

RISCOS DERIVADOS DO RUÍDO

- Leq no ponto mais ruidoso a 1 mt. em condições operativas < 70 dB(A)
- Lpc a 1 mt. em condições operativas < 130dB (C)

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.

5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

6 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. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

7 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.

7.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

7.2 ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

7.3 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Extraer los mandos, quitar el panel de mandos.
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan.
- Unir los equipos utilizando los tornillos.

8 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 del equipo.

8.1 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.

8.2 EQUIPO TIPO "B21"

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

8.3 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.

9 CONEXIONES

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

9.1 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.

9.2 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.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.
- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- 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.

9.3 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.

9.4 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

- 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.

9.5 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.

10 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 para cada uno de dichos gases. El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

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

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

10.1 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 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.

10.2 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.

10.3 SARTÉN BASCULANTE DE GAS DE HIERRO FUNDIDO

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

- Desmontar el panel frontal.
- Aflojar el tornillo V1.
- Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z y la junta Z1) y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM (junto con el regulador de aire Z y la junta Z1).
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V1.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

10.3.2 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.

11 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 empleo de recambios 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 debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de 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 de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con la aplicación.
- Esta aplicación no se piensa para uso de personas (niños incluyendo) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o la carencia de la experiencia y del conocimiento, a menos que hayan sido dados la supervisión o la instrucción referente al uso de la aplicación por una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

12 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.

13 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.

14 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".

15 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo 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 las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

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 una hora 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.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

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 y arruinar las superficies.

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.

- 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.

16 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación"

17 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".

17.1 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.

17.1.1 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.

17.2 EQUIPO ELÉCTRICO

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.

18 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato 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.

18.1 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.).

18.2 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.).

18.3 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.

19 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato 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.

19.1 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 con un 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.

19.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

Sustitución de la resistencia

- Elevar completamente la cuba y bloquearla firmemente en esa posición, por ejemplo con un palo.
- Quitar la protección de la resistencia.
- 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 con un 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.

19.3 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.

20 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.

21 COMPONENTES PRINCIPALES

21.1 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

21.2 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

21.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

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

ALGEMENE INFORMATIE.....	61
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	61
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	61
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	61
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	61
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	61
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	61
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	61
3.1 ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	61
3.2 ELEKTRISCHE EN MULTI-BRAADPAN	61
4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL	62
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	62
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	62
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	62
6 UITPAKKEN.....	62
7 PLAATSING	62
8 DAMPAFVOERSYSTEEM	62
9 VERBINDINGEN.....	63
10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	63
10.3 GIETIJZEREN GASBRAADPAN.....	63
11 INBEDRIJFSTELLING	64
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	64
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	64
12 GEBRUIK VAN DE GASBRAADPAN	64
13 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE BRAADPAN	65
14 GEBRUIK VAN DE MULTI-BRAADPAN	66
15 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	66
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	66
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	66
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	66
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	66
16 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	66
17 INBEDRIJFSTELLING	66
18 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	67
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	67
18.1 GASBRAADPAN.....	67
18.2 ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	67
18.3 MULTI-BRAADPAN	67
19 VERVANGING VAN ONDERDELEN	67
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	67
19.1 GASBRAADPAN.....	68
19.2 ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	68
19.3 MULTI-BRAADPAN	68
20 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	68
21 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	68
21.1 GASBRAADPAN.....	68
21.2 ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	69
21.3 MULTI-BRAADPAN	69

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 plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk 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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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 GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen 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 sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- 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 periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de ho-

ofdschakelaar 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.
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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 geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

3.1 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.

3.2 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 pan-nen en de braadpannen) worden verwijderd en moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geauto-riseerd technicus.

4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL

4.1 VERPAKKING

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

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructie-handleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen – PP).

4.2 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.

LÄRMPEGEL

- Leq 1 Meter ab dem lautesten Punkt während dem Betrieb < 70 dB (A)
- Lpc1 Meter Entfernung während dem Betrieb < 130 dB(C)

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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaaten van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

6 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 folie die de buitenpanelen beschermt. Verwijder de eventueel achtergebleven lijm met een geschikt oplosmiddel.

7 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden 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 minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes

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

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

7.2 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.

7.3 VERBINDING VAN APPARATEN

- Haal de knoppen op de voorkant van het apparaat weg en verwijder het bedieningspaneel.
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met de schroeven .

8 DAMPAFVOERSYSTEEM

Realiseer de dampafvoer volgens het "Type" apparaat. Het "Type" wordt vermeld op het typeplaatje van het apparaat.

8.1 APPARATUUR TYPE "A1"

- Plaats apparatuur van het type "A1" onder een afzuigkap, om te verzekeren dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

8.2 APPARATUUR TYPE "B21"

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

8.3 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.

9 VERBINDINGEN

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

9.1 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 aan het gebruikte type gas. Volg de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan een ander type gas" verderop in dit boekje 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 verbindingpunten.

9.2 VERBINDING MET 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.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpole schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- 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.

9.3 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

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 equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

9.4 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. 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.

- 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 verbindingpunten.

9.5 VERBINDING MET 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 braadpan.

10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

- de gastypes die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuiter is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst. Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

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

10.1 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 tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast
- Draai de schroef V los en plaats de beluchter 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.

10.2 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

10.3 GIETIJZEREN GASBRAADPAN

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

- Demonteer het frontpaneel.
- Draai de schroef V1 los.
- Demonteer de inspuiter UM (samen met de beluchter Z en de verbinding Z1) en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM (samen met de beluchter Z en de verbinding Z1) helemaal vast.

- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V1 helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

10.3.2 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

11 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, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen 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 sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- 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 periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- 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.**
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en

kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.

- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

12 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 tapen.

(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 bedrijfstermostaat 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 bedrijfstermostaat 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.

13 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.

14 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".

15 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

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 functioneren op de laagste temperatuur.

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 geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons en water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringslijnen. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens 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.

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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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.

16 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk "Instructies voor het onderhoud".

17 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.

17.1 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.

17.1.1 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 ligt (Min. - Max.) 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.

17.2 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.

18 OPLOSSEN VAN STORINGEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

18.1 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 (uitgangsoopeningen 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.).

18.2 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.).

18.3 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.

19 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

19.1 GASBRAADPAN

**Vervanging van de gasklep, de waakvlambrander, het thermokoppel, de elektrische ontsteker en de ontstekingsbouw-
gie.**

- 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 veiligheids-
thermostaat**

- 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.

19.2 ELEKTRISCHE BRAADPAN

Vervanging van het verwarmingselement

- Til de bak helemaal op en zet hem veilig vast in de positie waarin hij zich bevindt (b.v. met een stang).
- Demonteer de bescherming van het verwarmingselement.
- 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 veiligheids-
thermostaat**

- 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.

19.3 MULTI-BRAADPAN

**Vervanging van het verwarmingselement en het controle-
lampje.**

- 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 veiligheidsther-
mostaat.**

- 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.

20 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.

21 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

21.1 GASBRAADPAN

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander

- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Elektromagnetische watervulklep
- Controlelampje
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verplaatsingsmotor bak
- Microschakelaar bakverplaatsing
- Moerschroef bakverplaatsing

21.2 *ELEKTRISCHE BRAADPAN*

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

21.3 *MULTI-BRAADPAN*

- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje