



Thermische Geräte Serie 900 Gas-Kochkessel

Artikel-Nr. 146002 (90PF/GI100)

Handbuch



S.700-900

PENTOLE

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

IT – CH

KOCHKESSEL

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

DE – AT – IT – BE – LU – CH

BOILING PANS

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

GB – IE – MT

CASSEROLES

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

FR – BE – LU – CH

MARMITAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

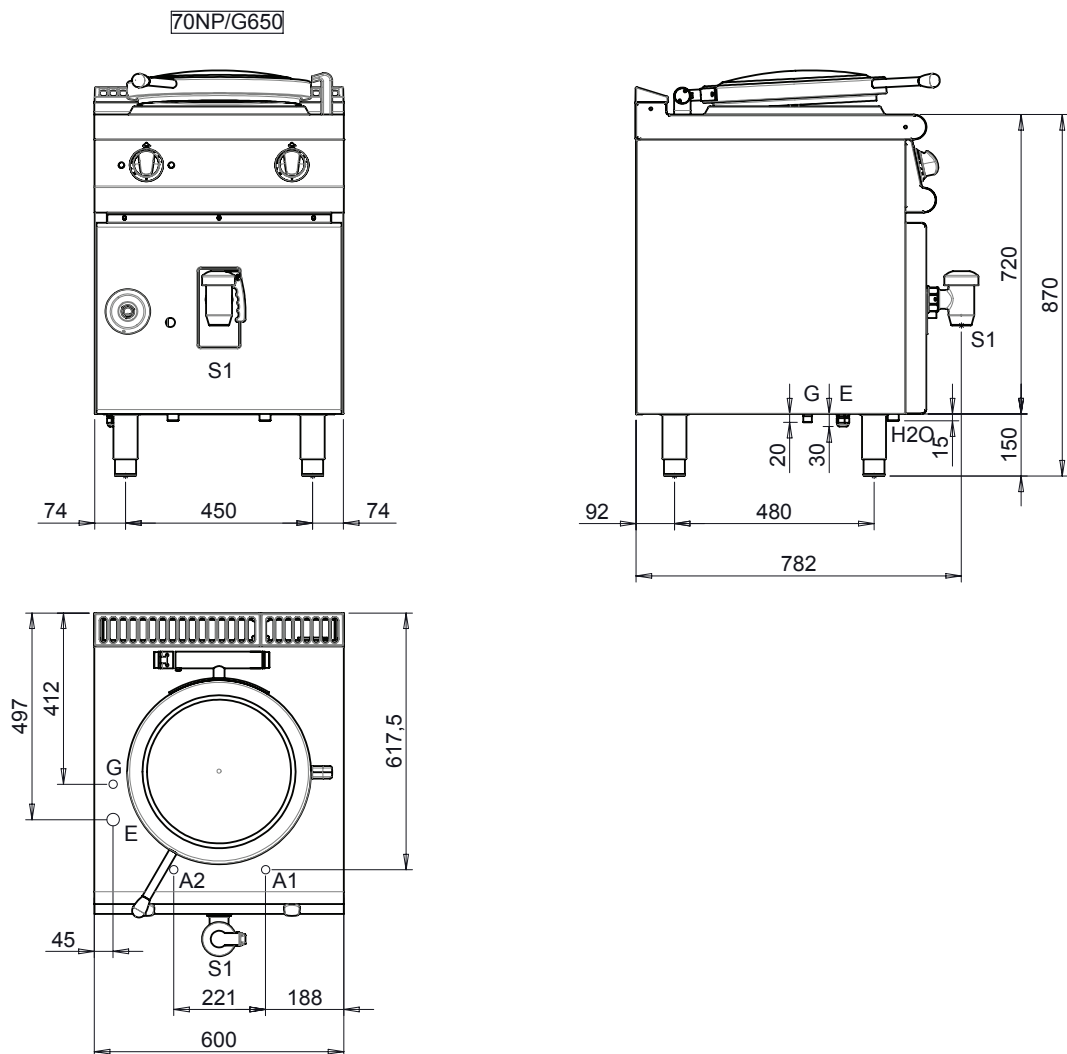
KOOKKETELS

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

NL – BE

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



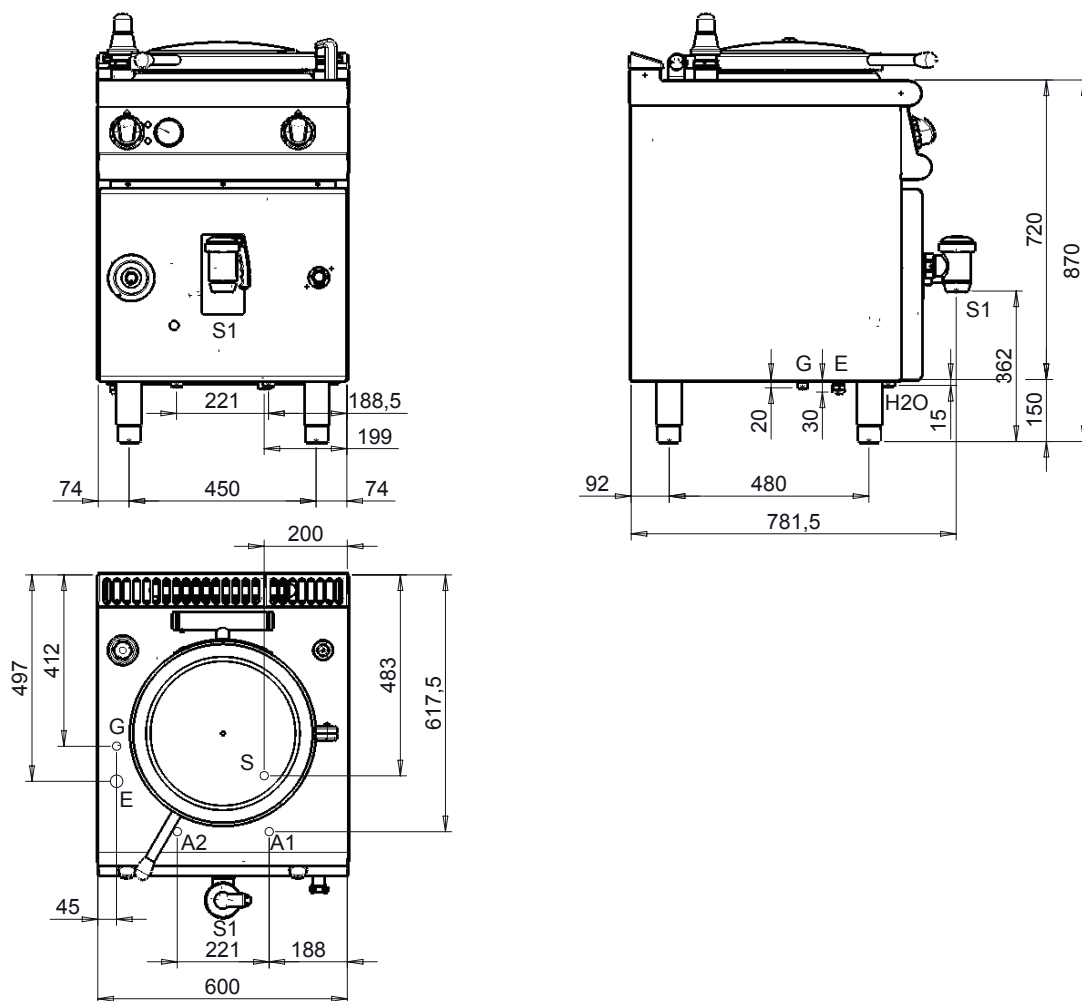
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H2O Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude 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 EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting 2"

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

70NP/GI650



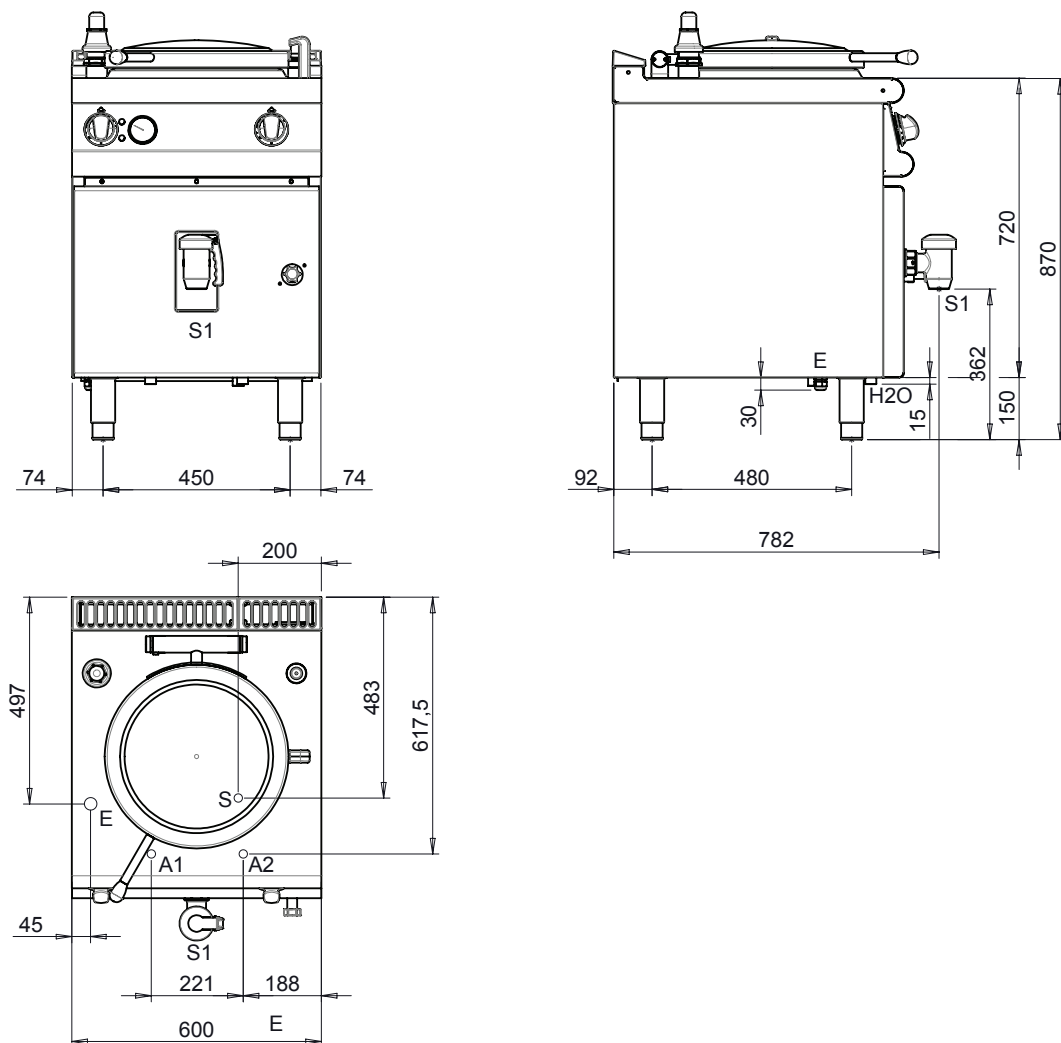
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H2O Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Could - Froid - Fria - Koude 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 EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain - Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting 2"

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

70NP/EI650

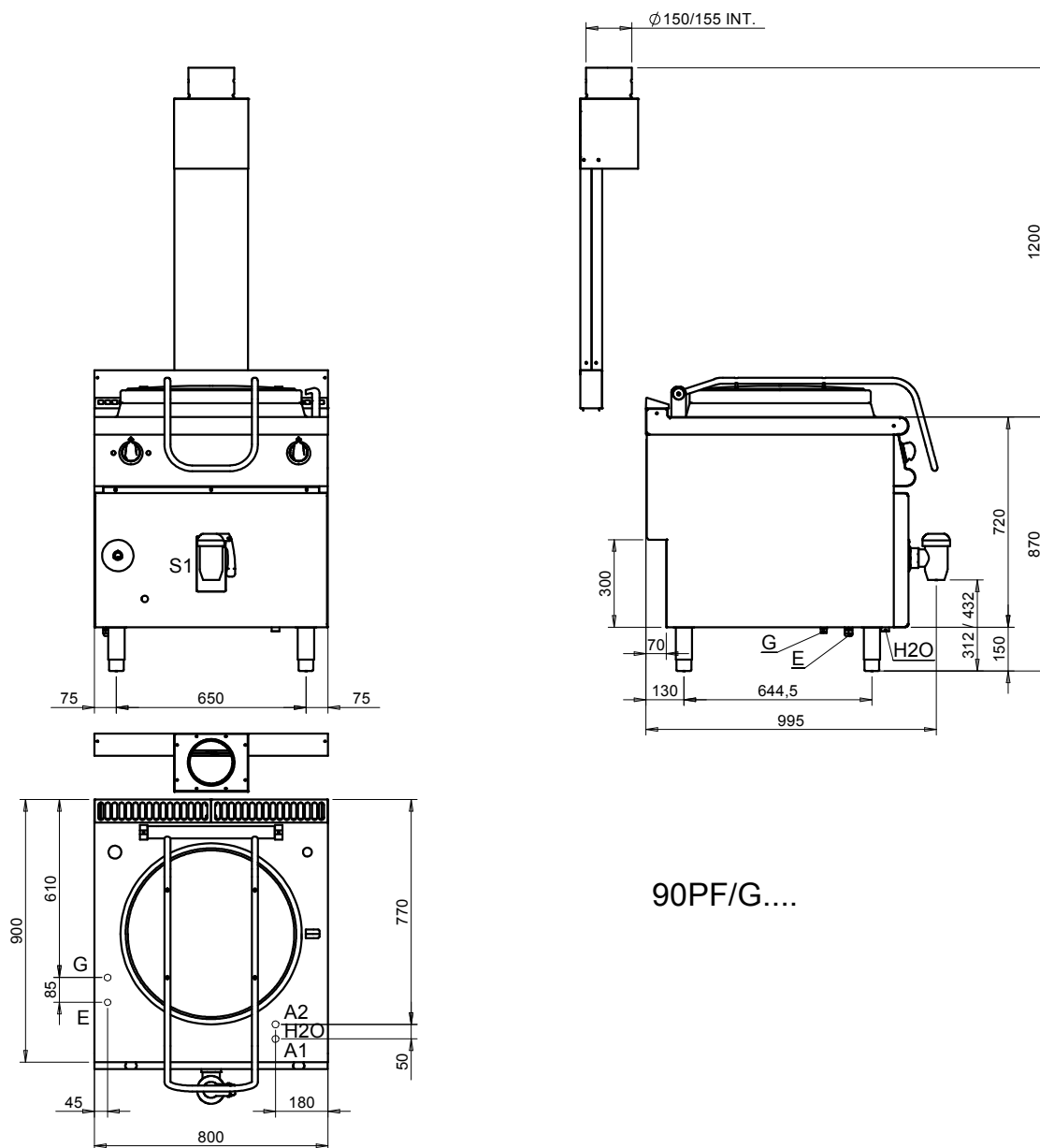


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H2O Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude 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 intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain -
Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water
tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -
Wateraftaansluiting 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**

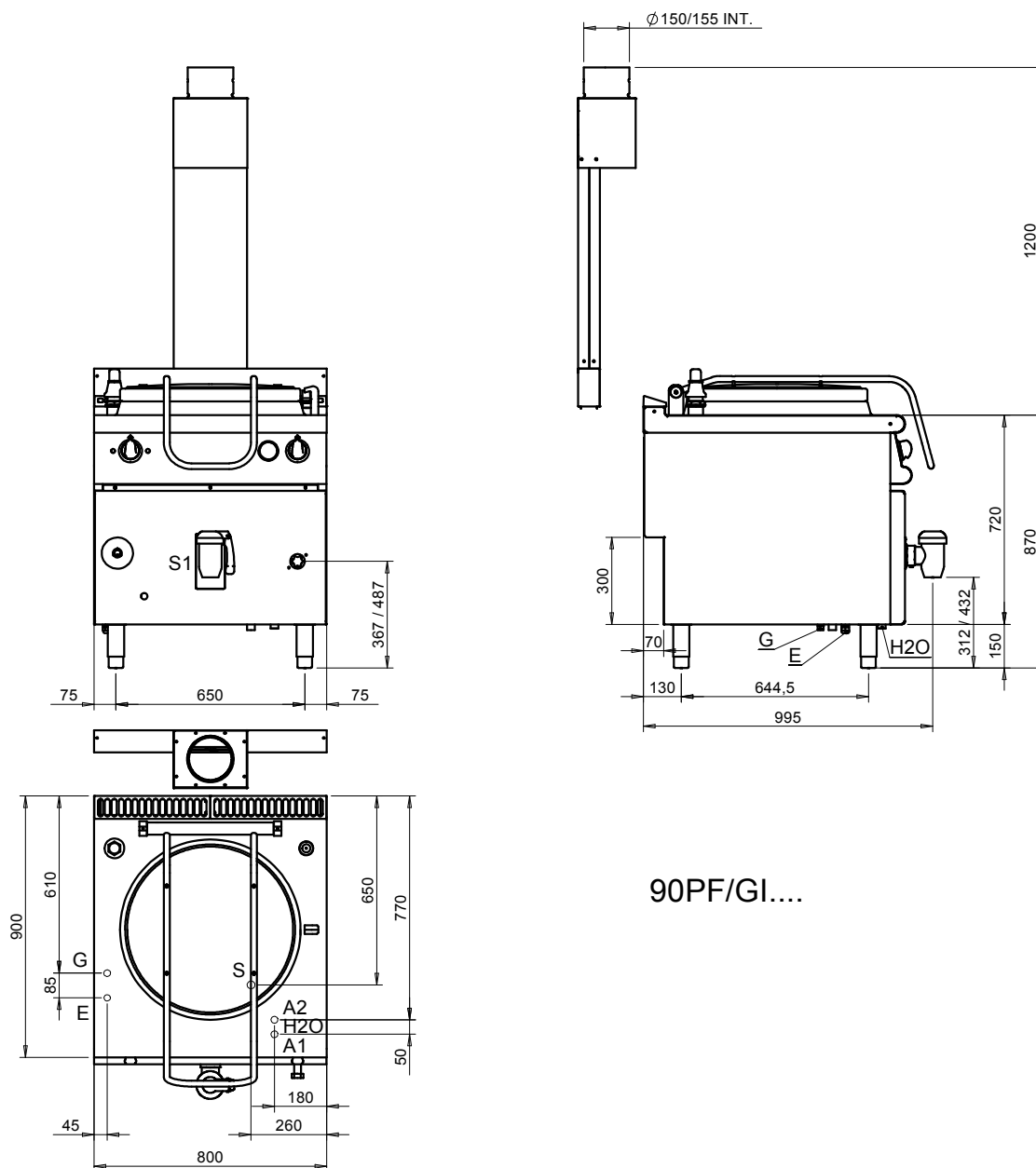


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H2O** Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1** = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2** = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude 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 EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S1** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting 2"

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**

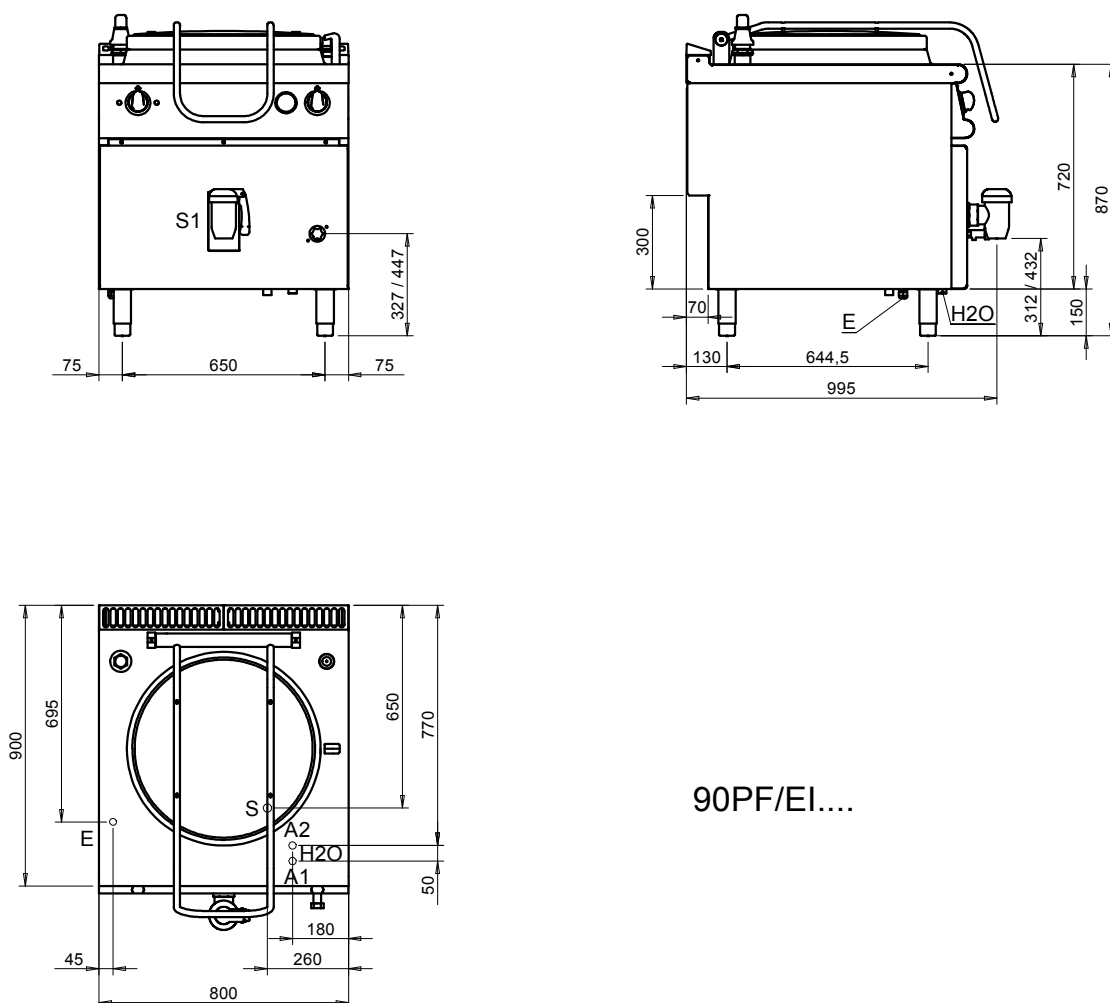


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H2O** Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble èl. - Elektrische kabelwartel
- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S** Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain - Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
- S1** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wataftaansluiting 2"

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



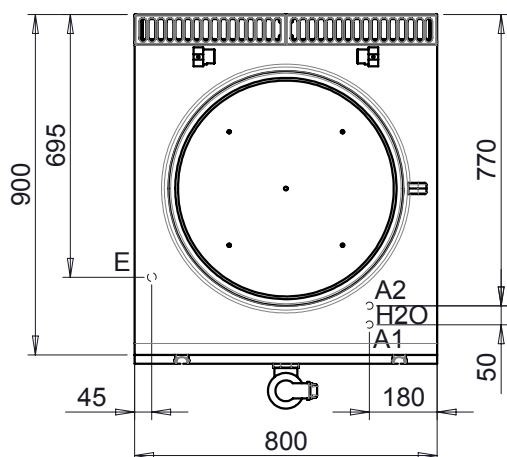
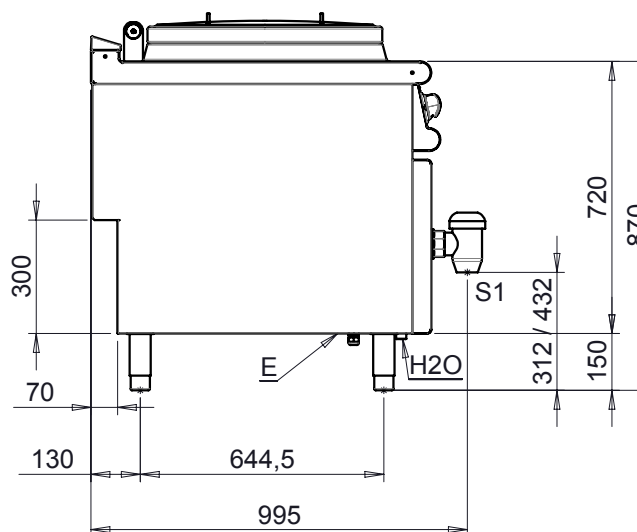
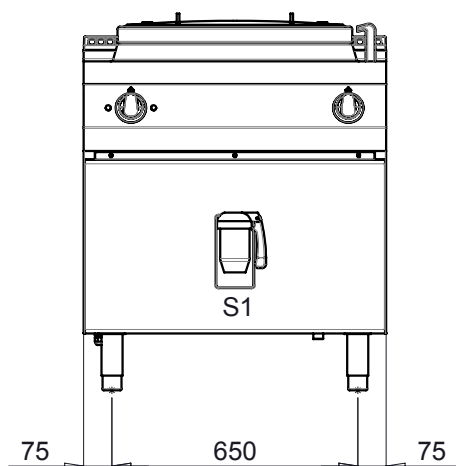
90PF/EI....

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Could - Froid - Fria - Koude 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 intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain -
Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water
tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -
Wateraftaansluiting 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



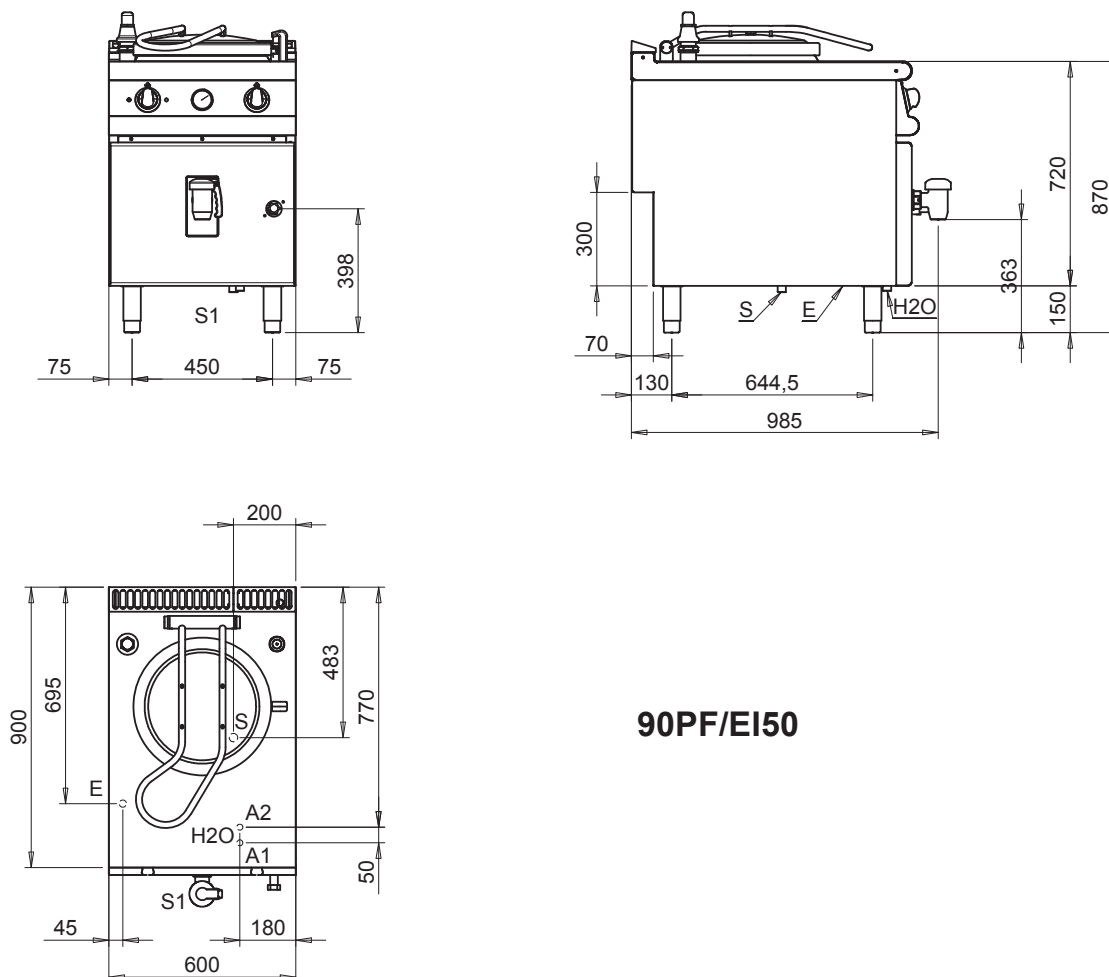
90PF/ED...

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
- Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraansluiting 2"

**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



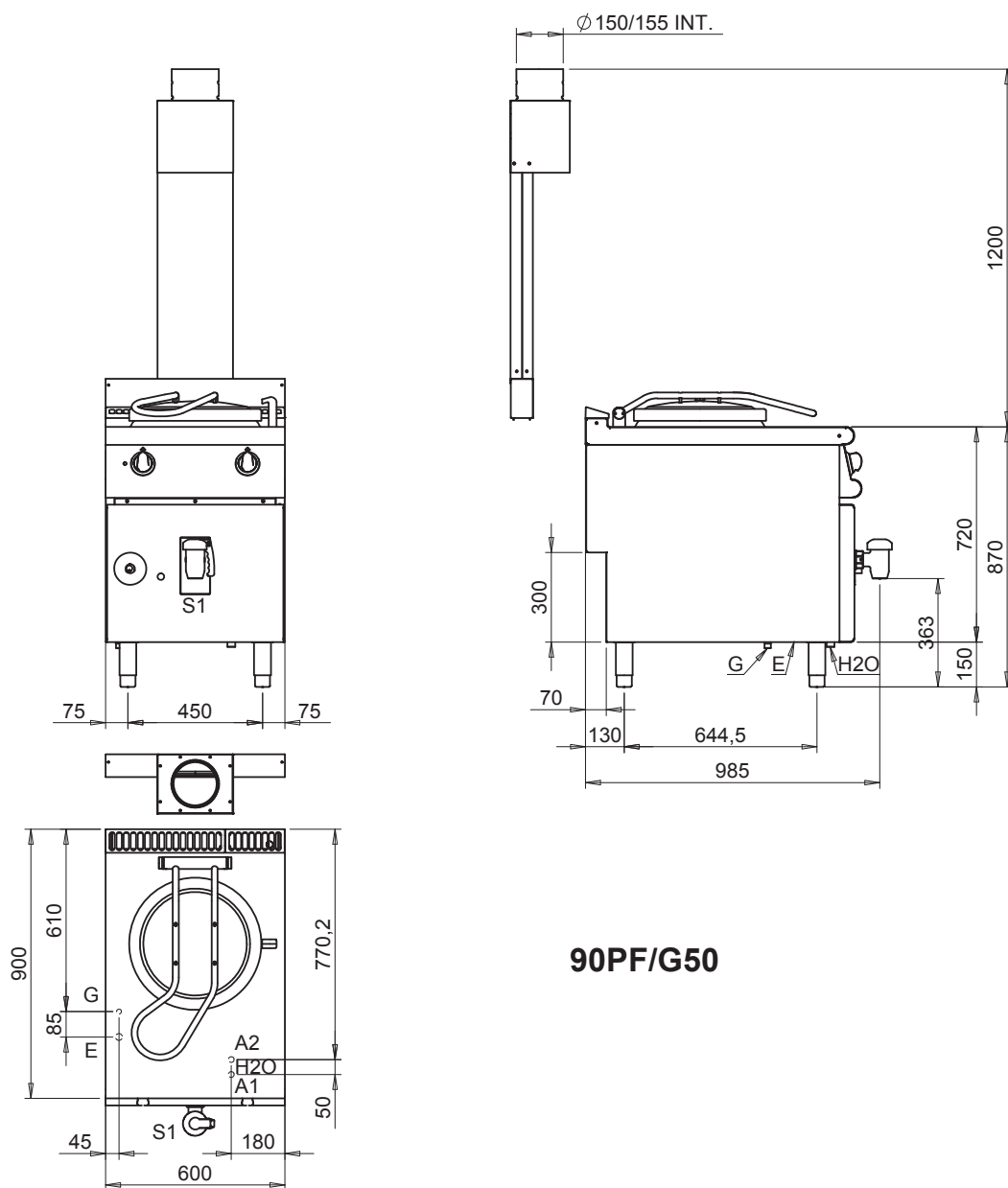
90PF/EI50

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Could - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
Presse étoupe de câble èl. - Elektrische kabelwartel
- S Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain -
Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water
tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -
Wateraansluiting 2"

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 - Legend

- H2O Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief
- G Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafvoersluiting 2"

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

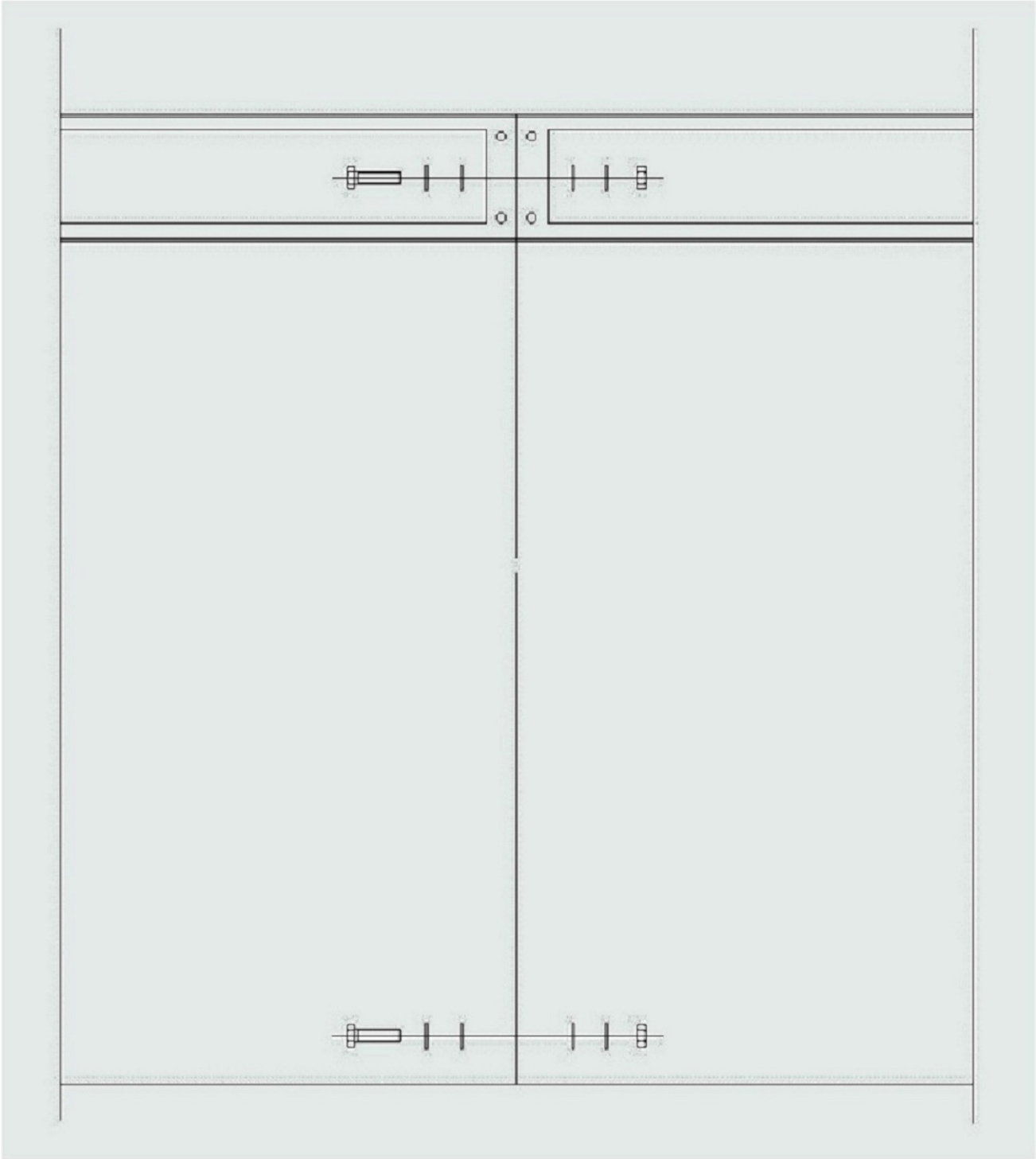
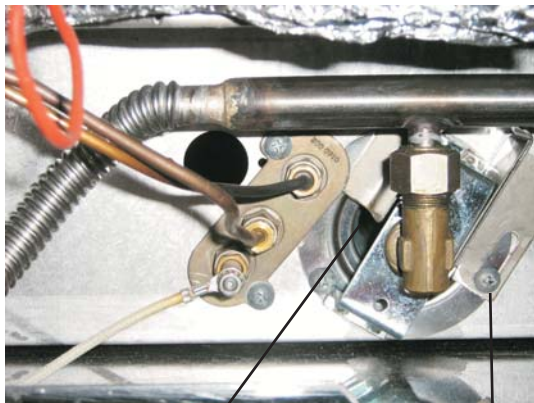


FIGURE - ABB. - FIG.

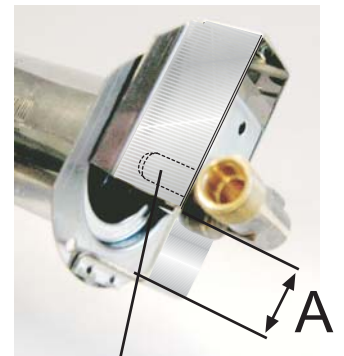


UM

V



V



UM

A

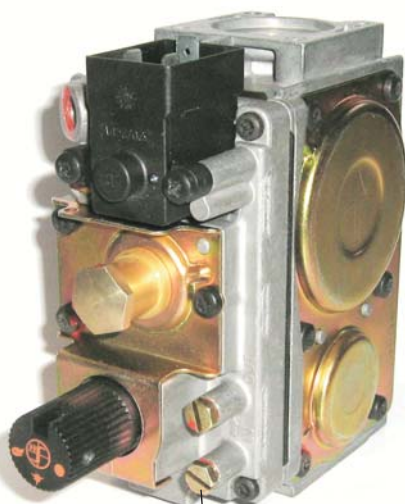
H



S2



L



PP



UP

R

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)		M90PF/G650	M90PF/G100	M90PF/G150
				M90PF/GI650	M90PF/G100A	M90PF/G150A
				90PF/G650	M90PF/GI100	M90PF/GI150
				90PF/GI650	M90PF/GI100A	M90PF/GI150A
				M70NP/G650	90PF/G100	90PF/G150
				M70NP/GI650	90PF/G100A	90PF/G150A
				70NP/G650	90PF/GI100	90PF/GI150
				70NP/GI650	90PF/GI100A	90PF/GI150A
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	250	255	275
			UP	41	41	41
			A (mm)	11	27	27
			Um	-	-	-
DE	G25	20	UM	275	280	310
			UP	41	41	41
			A (mm)	11	24	24
			Um	-	-	-
NL	G25	25	UM	250	255	275
			UP	41	41	41
			A (mm)	11	27	27
			Um	-	-	-
HU	G20	25	UM	230	240	255
			UP	41	41	41
			A (mm)	8	24	24
			Um	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	260	270	290
			UP	41	41	41
			A (mm)	11	24	24
			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	160	170	180
			UP	25	30	30
			A (mm)	22	27	27
			Um	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	155	155	170
			UP	25	30	30
			A (mm)	22	27	27
			Um	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	145	145	155
			UP	20	25	25
			A (mm)	22	27	27
			Um	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	490	-	-
			UP	75	-	-
			A (mm)	27	-	-
			Um	-	-	-
SE	G120	8	UM	440	-	-
			UP	75	-	-
			A (mm)	27	-	-
			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 - Zündflamme - 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						

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

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
(M)90PF/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 - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
(M)90PF/G.650; (M)70PF/G.					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión 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

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 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	Σ Qn G25 (25)	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)	G30 (50)
	mm		l	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
M90PF/G100	-	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
M90PF/G100A	-	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
M90PF/G1100	-	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
M90PF/G1100A	-	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
90PF/G100	800	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
90PF/G100A	800	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
90PF/G1100	800	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
90PF/G1100A	800	100	21	20,5	2,22	2,52	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	-	-	1,66	1,66
M90PF/G150	-	150	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
M90PF/G150A	-	150	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
M90PF/G1150	-	135	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
M90PF/G1150A	-	135	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
90PF/G150	800	150	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
90PF/G150A	800	150	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
90PF/G1150	800	135	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
90PF/G1150A	800	135	24	22,5	2,54	2,77	2,95	2,54	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89
M90PF/G650	-	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83
M90PF/G1650	-	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83
90PF/G650	600	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83
90PF/G1650	600	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83
M70NP/G650	-	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83
M70NP/G1650	-	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83
70NP/G650	600	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83
70NP/G1650	600	50	10,5	10	1,11	1,23	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83

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 Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale 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	-
	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	150	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	800	150	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	800	150	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	800	135	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	135	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	135	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	135	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	-	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	-	50	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	600	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	600	50	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	800	100	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5
	800	150	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5
	800	100	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5
	800	150	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5
	800	100	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4
	800	100	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4
	800	150	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4
	800	150	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4
	600	50	400	3+N	50/60	9,8	5 G 1,5
	-	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	-	50	230	1+N	50	0,275	3 G 1
	600	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1
	600	50	400	3+N	50/60	9,8	5 G 1,5

INFORMAZIONI GENERALI	18
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	18
2 AVVERTENZE GENERALI	18
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	18
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	18
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	18
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	18
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	18
3.1 PENTOLE DIRETTE	18
3.2 PENTOLE INDIRETTE	19
3.3 PENTOLE AUTOCLAVE	19
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA	19
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE	19
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	19
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	19
6 DISIMBALLO	19
7 POSIZIONAMENTO	19
8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	20
9 COLLEGAMENTI	20
11 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	20
12 MESSA IN SERVIZIO	21
ISTRUZIONI PER L' USO	21
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	21
13 PENTOLA DIRETTA GAS	21
14 PENTOLA INDIRETTA GAS	22
15 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA	23
16 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA	24
17 PERIODI DI INUTILIZZO	25
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	25
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	25
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	25
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	25
18 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	26
19 MESSA IN SERVIZIO	26
20 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI	26
20.1 PENTOLA DIRETTA GAS	26
20.2 PENTOLA INDIRETTA GAS	26
20.3 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA	27
20.4 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA	27
21 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	27
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	27
21.1 PENTOLA DIRETTA GAS	27
21.2 PENTOLA INDIRETTA GAS	27
21.3 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA	27
21.4 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA	27
22 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	28
23 COMPONENTI PRINCIPALI	28
23.1 PENTOLA DIRETTA GAS	28
23.2 PENTOLA INDIRETTA GAS	28
23.3 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA	28
23.4 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA	28

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.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Nota: Al fine di ridurre l'usura ed evitare la rottura del bocchettone , lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari.

- 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.

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 satinati 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.

Nota: Al fine di ridurre l'usura ed evitare la rottura del bocchettone , lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

3.1 PENTOLE DIRETTE

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 può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

3.2 PENTOLE INDIRETTE

TERMOSTATO

L'apparecchiatura è dotata di un termostato che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello di acqua nella intercapedine è inferiore al livello di sicurezza. La lampada spia rossa presente sul pannello comandi si accende. Per riattivare il riscaldamento occorre effettuare il riempimento della intercapedine. Vedere Paragrafo " RIEMPIMENTO INTERCAPEDINE ".

PRESSOSTATO

L'apparecchiatura è dotata di un pressostato a ripristino automatico che interrompe il riscaldamento quando la pressione del vapore contenuto nell' intercapedine supera il valore ottimale. Il riscaldamento si riattiva quando la pressione del vapore ridiscende al di sotto di tale valore. L'intervento del pressostato assicura la riduzione del consumo dell' acqua contenuta nella intercapedine e la riduzione del consumo di energia della apparecchiatura.

MANOMETRO

L'apparecchiatura è dotata di un manometro , collocato sul pannello comandi , che indica il valore della pressione del vapore contenuto nella intercapedine.

VALVOLA DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata di una valvola automatica di sicurezza (H), collocata sul piano di lavoro , che scarica il vapore contenuto nella intercapedine quando la pressione del vapore si avvicina al valore di 50kPa (0,5 bar).

VALVOLA DI DEPRESSIONE

L'apparecchiatura è dotata di una valvola automatica , collocata sul piano di lavoro , che consente l' ingresso di aria all' interno della intercapedine quando l'apparecchiatura si raffredda.

3.3 PENTOLE AUTOCLAVE

VALVOLA SCARICO FUMANE

L'apparecchiatura è dotata di una valvola automatica di sicurezza , montata sul coperchio , che scarica il vapore contenuto all' interno della vasca quando la pressione del vapore si avvicina al valore di 0,05 bar.

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

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

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

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- 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 è riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

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 conformità 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 può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

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" è 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 utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e 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 è 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 PENTOLE CON COPERCHIO AUTOCLAVE

Con l'apparecchiatura in funzione a coperchio chiuso, controllare il funzionamento dell'asta di decompressione della valvola di sicurezza premendo il pulsante nero, controllare inoltre che il foro di scarico vapore sia aperto.

Pressione di esercizio della valvola: 5kPa (0,05 bar).

11 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.

11.1 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.

11.2 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.

12 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.

ATTENZIONE! Sulle pentole indirette e autoclave non aprire i rubinetti di scarico o altri dispositivi di svuotamento fino a che la pressione non si sia ridotta circa alla pressione atmosferica.

Nota: Al fine di ridurre l'usura ed evitare la rottura del bocchettone , lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari.

- Versione con riscaldamento indiretto: ad ogni messa in funzione dell'apparecchiatura, dopo 10/15 minuti, scaricare l'aria dell'intercapedine premendo la valvola di sfiato . Ciò garantisce una pressione ottimale all'interno dell'intercapedine (miglior cottura e risparmio energetico) facendo fuoriuscire l'aria interna.

13 PENTOLA DIRETTA GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura o preparazione di cibi in acqua.
- Non accendere o lasciare acceso il pilota quando non c'è acqua in vasca.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.
- Quando il riscaldamento e' attivato , si deve mantenere in vasca un livello d' acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l' acqua e' in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

- Aprire il coperchio.
- Ruotare verso destra la impugnatura del rubinettone frontale di scarico. Il rubinettone e' completamente chiuso solo quando la impugnatura e' in posizione verticale.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione di ingresso acqua calda o fredda. L'acqua esce dall' erogatore posto sul piano di lavoro.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'ap-

parecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.

- Per interrompere l'ingresso d'acqua in vasca ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "1".

Svuotamento

Sollevare e ruotare verso sinistra la impugnatura del rubinetto frontale di scarico. Quando il rubinetto è aperto la impugnatura rimane in posizione orizzontale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma massima

Accensione del pilota

Assicurarsi che la manopola di comando del selettore sia in posizione "1".

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 principale

Assicurarsi che la manopola di comando del selettore sia in posizione "1".

Premere e ruotare la manopola dalla posizione "★" alla posizione "🔥".

Spegnimento

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

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "1" e "5".

- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "●".

- La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "1".
- Accendere i bruciatori.
- Regolare il riscaldamento secondo le necessità di cottura. Quando la posizione di cottura prescelta è diversa da "5" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensità della ebollizione dell'acqua può variare visivamente, senza alcun effetto sulla cottura. Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegnere il riscaldamento.
- Spegnere i bruciatori.
- Svotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

14 PENTOLA INDIRETTA GAS

AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura o preparazione di cibi in acqua.
- Non accendere o lasciare acceso il pilota quando non c'è acqua in vasca.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca o nell'intercapedine.
- Quando il riscaldamento è attivato, si deve mantenere in vasca un livello d'acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l'acqua è in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
- Effettuare ogni 2/3 giorni di utilizzo il riempimento della intercapedine. Vedere Paragrafo "RIEMPIMENTO INTERCAPE-DINE".

L'apparecchiatura è dotata di un pressostato a ripristino automatico che interrompe il riscaldamento quando la pressione del vapore contenuto nell'intercapedine supera il valore ottimale. Il riscaldamento si riattiva quando la pressione del vapore ridiscende al di sotto di tale valore. L'intervento del pressostato assicura la riduzione del consumo dell'acqua contenuta nella intercapedine e la riduzione del consumo di energia della apparecchiatura.

- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa. L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello di acqua nella intercapedine è inferiore al livello di sicurezza. La lampada spia rossa presente sul pannello comandi si accende. Per riattivare il riscaldamento occorre effettuare il riempimento della intercapedine. Vedere Paragrafo "RIEMPIMENTO INTERCAPE-DINE".

RIEMPIMENTO INTERCAPE-DINE

Riempire la intercapedine a macchina fredda, utilizzando solo acqua demineralizzata.

- Svitare la valvola di depressione "S2" dalla sua sede per accedere al foro di carico della intercapedine.

- Aprire il rubinetto di livello " L ".
- Versare l' acqua demineralizzata nel foro di carico.
- Smettere di versare quando l' acqua inizia ad uscire dal rubinetto di livello " L ".
- Chiudere il rubinetto di livello " L ".
- Riavvitare accuratamente la valvola di depressione "S2" nella sua sede.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

- Aprire il coperchio.
- Ruotare verso destra la impugnatura del rubinetto frontale di scarico. Il rubinetto è completamente chiuso solo quando la impugnatura è in posizione verticale.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione di ingresso acqua calda o fredda. L'acqua esce dall' erogatore posto sul piano di lavoro.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.
- Per interrompere l' ingresso d' acqua in vasca ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "1".

Svuotamento

Sollevare e ruotare verso sinistra la impugnatura del rubinetto frontale di scarico. Quando il rubinetto è aperto la impugnatura rimane in posizione orizzontale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma massima

Accensione del pilota

Assicurarsi che la manopola di comando del selettore sia in posizione "1".

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 principale

Assicurarsi che la manopola di comando del selettore sia in posizione "1".

Premere e ruotare la manopola dalla posizione " ★ " alla posizione " 🔥 ".

Spegnimento

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

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "1" e "5".

- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione " ● ".

- La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "1".
- Accendere i bruciatori.
- Regolare il riscaldamento secondo le necessità di cottura. Quando la posizione di cottura prescelta è diversa da "5" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensità della ebollizione dell'acqua può variare visivamente , senza alcun effetto sulla cottura. Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegnere il riscaldamento.
- Spegnere i bruciatori.
- Svuotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

15 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura o preparazione di cibi in acqua.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.
- Quando il riscaldamento è attivato , si deve mantenere in vasca un livello d' acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l' acqua è in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

- Aprire il coperchio.
- Ruotare verso destra la impugnatura del rubinetto frontale di scarico. Il rubinetto e' completamente chiuso solo quando la impugnatura e' in posizione verticale.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione di ingresso acqua calda o fredda. L'acqua esce dall' erogatore posto sul piano di lavoro.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.
- Per interrompere l' ingresso d' acqua in vasca ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "1".

Svuotamento

Sollevare e ruotare verso sinistra la impugnatura del rubinetto frontale di scarico. Quando il rubinetto e' aperto la impugnatura rimane in posizione orizzontale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "1" e "5".

- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "●".

- La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
 - Ruotare la manopola del selettore in posizione "1".
 - Accendere i bruciatori.
 - Regolare il riscaldamento secondo le necessita' di cottura.
- Quando la posizione di cottura prescelta e' diversa da "5" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensita' della ebollizione dell'acqua puo' variare visivamente , senza alcun effetto sulla cottura. Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegner il riscaldamento.
- Spegner i bruciatori.
- Svuotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

16 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura o preparazione di cibi in acqua.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca o nell'intercapedine.
- Quando il riscaldamento e' attivato , si deve mantenere in vasca un livello d' acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l' acqua e' in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
- Effettuare ogni 2/3 giorni di utilizzo il riempimento della intercapedine. Vedere Paragrafo " RIEMPIMENTO INTERCAPE-DINE ".

L' apparecchiatura è dotata di un pressostato a ripristino automatico che interrompe il riscaldamento quando la pressione del vapore contenuto nell' intercapedine supera il valore ottimale. Il riscaldamento si riattiva quando la pressione del vapore ridiscende al di sotto di tale valore.L'intervento del pressostato assicura la riduzione del consumo dell' acqua contenuta nella intercapedine e la riduzione del consumo di energia della apparecchiatura.

L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello di acqua nella intercapedine e' inferiore al livello di sicurezza. La lampada spia rossa presente sul pannello comandi si accende. Per ri-attivare il riscaldamento occorre effettuare il riempimento della intercapedine. Vedere Paragrafo " RIEMPIMENTO INTERCA-PEDINE ".

- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO INTERCAPE-DINE

Riempire la intercapedine a macchina fredda , utilizzando solo acqua demineralizzata.

- Svitare la valvola di depressione " S2 " dalla sua sede per accedere al foro di carico della intercapedine.
- Aprire il rubinetto di livello " L ".
- Versare l' acqua demineralizzata nel foro di carico.
- Smettere di versare quando l' acqua inizia ad uscire dal rubinetto di livello " L ".
- Chiudere il rubinetto di livello " L ".
- Riavvitare accuratamente la valvola di depressione "S2" nella sua sede.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

- Aprire il coperchio.
- Ruotare verso destra la impugnatura del rubinettone frontale di scarico. Il rubinettone e' completamente chiuso solo quando la impugnatura e' in posizione verticale.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione di ingresso acqua calda o fredda. L'acqua esce dall' erogatore posto sul piano di lavoro.
- Riempire la vasca fino a raggiungere la tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca. Non utilizzare l'apparecchiatura con un livello d'acqua superiore alla tacca di livello massimo.
- Per interrompere l' ingresso d' acqua in vasca ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "1".

Svuotamento

Sollevare e ruotare verso sinistra la impugnatura del rubinettone frontale di scarico. Quando il rubinettone e' aperto la impugnatura rimane in posizione orizzontale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo :



Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "1" e "5".

- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "●".

- La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "1".
- Accendere i bruciatori.
- Regolare il riscaldamento secondo le necessita' di cottura.

Quando la posizione di cottura prescelta e' diversa da "5" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensita' della ebollizione dell'acqua puo' variare visivamente , senza alcun effetto sulla cottura. Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegner il riscaldamento.
- Spegner i bruciatori.
- Svuotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

17 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.

Nota: Al fine di ridurre l'usura ed evitare la rottura del bocchettone , lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari.

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.

VALVOLA DI SICUREZZA SULLE PENTOLE CON COPERCHIO AUTOCLAVE

- Effettuare la pulizia periodica del dispositivo con acqua e comuni detersivi liquidi, sciacquare e asciugare.
- **Assolutamente non smontare il dispositivo.**
- Controllare periodicamente il funzionamento dell'asta di decompressione premendo il pulsante.
- Pressione di esercizio della valvola: 5kPa (0,05 BAR).

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 è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Nota: Al fine di ridurre l'usura ed evitare la rottura del bocchettone, lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari.

18 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

19 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".

RIEMPIMENTO INTERCAPEDINE

Riempire la intercapedine a macchina fredda, utilizzando solo acqua demineralizzata.

Aggiungere all'acqua l'inibitore di corrosione (fosfato trisodico) secondo le istruzioni fornite con lo stesso.

19.1 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 regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

19.1.1 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.

19.2 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.

20 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

20.1 PENTOLA DIRETTA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candela di accensione è mal collegata o guasta.
- L'accenditore o il cavo della candela sono guasti.

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il regolatore di energia è guasto.

20.2 PENTOLA INDIRETTA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candela di accensione è mal collegata o guasta.
- L'accenditore o il cavo della candela sono guasti.

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).
- Il pressostato e' guasto.
- Il regolatore di energia e' guasto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

20.3 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- La resistenza e' guasta.
- Il regolatore di energia e' guasto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

20.4 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- La resistenza e' guasta.
- Il regolatore di energia e' guasto.
- Il pressostato e' guasto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

21 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.

21.1 PENTOLA DIRETTA GAS

Sostituzione della valvola gas, del bruciatore, del pilota, della termocoppia, dell' accenditore elettrico e della candela di accensione

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

Sostituzione del regolatore di energia, del selettore 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.

21.2 PENTOLA INDIRETTA GAS

Sostituzione della valvola gas, del bruciatore, del pilota, della termocoppia, dell' accenditore elettrico e della candela di accensione

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

Sostituzione del regolatore di energia, del selettore 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 pressostato

- Smontare il pannello frontale.
- 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

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

Sostituzione della resistenza di livello

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

21.3 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA

Sostituzione della resistenza riscaldante

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

Sostituzione del regolatore di energia, del selettore 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.

21.4 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA

Sostituzione del regolatore di energia, del selettore 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 pressostato

- Smontare il pannello frontale.
- 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

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

Sostituzione della resistenza di livello e resistenza riscaldante

- Svuotare l'intercapedine.
- Smontare il pannello frontale.
- Estrarre il bulbo del termostato dalla sede.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

22 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.

23 COMPONENTI PRINCIPALI

23.1 PENTOLA DIRETTA GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Elettrovalvola carico acqua
- Regolatore di energia
- Lampada spia
- Selettore
- Termostato di sicurezza

23.2 PENTOLA INDIRETTA GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Elettrovalvola carico acqua
- Regolatore di energia
- Lampada spia
- Selettore
- Pressostato
- Resistenza di livello

23.3 PENTOLA DIRETTA ELETTRICA

- Elettrovalvola carico acqua
- Regolatore di energia
- Lampada spia
- Selettore
- Termostato di sicurezza
- Resistenza

23.4 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA

- Elettrovalvola carico acqua
- Regolatore di energia
- Lampada spia
- Selettore
- Resistenza
- Pressostato
- Resistenza di livello

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	30
1 GERÄTEDATEN	30
2 ALLGEMEINE HINWEISE	30
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	30
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	30
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	30
REINIGUNGSHINWEISE	30
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	30
3.1 DIREKT BEHEIZTE KOCHKESSEL	30
3.2 INDIREKT BEHEIZTE KOCHKESSEL	31
3.3 DRUCKKOCKESSEL	31
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	31
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	31
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	31
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	31
6 AUSPACKEN	31
7 GERÄTEAUFSTELLUNG	31
8 WRASENABZUGSSYSTEM.....	32
9 ANSCHLÜSSE.....	32
11 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	33
12 INBETRIEBNAHME	33
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	33
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	33
13 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	33
14 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	34
15 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	36
16 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	36
17 STILLSTANDZEITEN.....	37
REINIGUNGSANLEITUNGEN	37
REINIGUNGSHINWEISE	37
WARTUNGSANLEITUNGEN	38
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	38
18 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	38
19 INBETRIEBNAHME	38
20 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	38
20.1 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	38
20.2 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	38
20.3 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	39
20.4 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	39
21 ERSATZ VON BAUTEILEN	39
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	39
21.1 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	39
21.2 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	39
21.3 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	39
21.4 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	40
22 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	40
23 HAUPTKOMPONENTEN.....	40
23.1 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	40
23.2 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCKESSEL	40
23.3 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	40
23.4 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCKESSEL	40

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 Gerätekomponten 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 entflammaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponten vor.

Hinweis! Den Ablass regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigen Verschleiß oder Beschädigung zu vermeiden

- 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.

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 Gerätekomponten 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.

Hinweis! Den Ablass regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigen Verschleiß oder Beschädigung zu vermeiden

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

3.1 DIREKT BEHEIZTE KOCHKESSEL

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 Thermo-

stats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

3.2 INDIREKT BEHEIZTE KOCHKESSEL

THERMOSTAT

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Aktivierung der Beheizung blockiert, wenn der Wasserstand im Zwischenraum unter den Sicherheitspegel sinkt. Die rote Kontrolllampe am Bedienfeld leuchtet auf. Um die Beheizung wieder zu aktivieren, muss der Zwischenraum mit Wasser gefüllt werden. Siehe Abschnitt "FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS".

DRUCKWÄCHTER

Das Gerät mit einem Druckwächter mit automatischen Reset ausgestattet, der die Beheizung unterbricht, wenn der Druck des im Zwischenraum enthaltenen Dampfes den optimalen Wert überschreitet. Die Beheizung wird wieder aktiviert, wenn der Dampfdruck wieder unter diesen Wert sinkt. Durch das Auslösen des Druckwächters wird ein geringerer Verbrauch des im Zwischenraum enthaltenen Wassers und ein geringerer Energieverbrauch des Geräts sichergestellt.

MANOMETER

Das Gerät ist mit einem Manometer ausgestattet, das sich am Bedienfeld befindet und den Druckwert des im Zwischenraum enthaltenen Dampfes anzeigt.

SICHERHEITSVENTIL

Das Gerät ist mit einem automatischen Sicherheitsventil (H) ausgestattet, das sich auf der Arbeitsfläche befindet und den im Zwischenraum enthaltenen Dampf ablässt, sobald sich der Dampfdruck dem Wert von 50kPa (0,5 bar) nähert.

UNTERDRUCKVENTIL

Das Gerät ist mit einem automatischen Ventil ausgestattet, das sich auf der Arbeitsfläche befindet und während des Abkühlens des Geräts den Lufteintritt in den Zwischenraum zulässt.

3.3 DRUCKKOCHKESSEL

WRASENVENTIL

Das Gerät ist mit einem am Deckel montierten automatischen Sicherheitsventil ausgestattet, das den im Garbecken enthaltenen Dampf ablässt, sobald sich der Dampfdruck dem Wert von 0,05 bar nähert.

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.

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 Dunstabzugshau- be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

8.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshau- be 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 Instal- lationsschema 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 Schnellabsperrrhahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser min- destens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.

- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undich- tigkeiten 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 Schutzschal- ter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kon- taktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differential- schutzschalter. 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 Versor- gungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunst- stoffschlauch.

9.3 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSAN- SCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Er- dung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit ei- nem 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 ei- nen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Fil- ters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfer- nen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem her- metischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undich- tigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

9.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebestän- digen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausge- setzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodena- blaufschaft mit Gitter und Siphon an.

10 KOCHKESSEL MIT DRUCKDECKEL

Bei laufendem Gerät und geschlossenem Deckel durch Drü- cken der schwarzen Taste die Funktion der Ablass-Stange des Sicherheitsventils überprüfen. Außerdem kontrollieren, ob die Dampfablassöffnung frei ist.

Betriebsdruck des Ventils: 5kPa (0,05 BAR).

11 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 eingebegriffen.

11.1 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.

11.2 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.

12 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 entflammaren 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 Gerätekomponten vor.

ACHTUNG! An den direkt beheizten Kochkesseln und an den Druckkochkesseln dürfen die Ablasshähne oder sonstigen Ablassvorrichtungen nicht geöffnet werden, bis der Druck etwa auf den atmosphärischen Druck gesunken ist.

Hinweis! Den Ablass regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigen Verschleiß oder Beschädigung zu vermeiden

Bei jeder Inbetriebnahme des Geräts nach 10/15 Minuten das Entlüftungsventil betätigen, um die Luft aus dem Zwischenraum abzulassen. Durch das Ablassen der Luft nach Außen wird ein optimaler Druck (gleichmäßigeres Garen und Energieersparnis) im Zwischenraum gewährleistet.

13 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen oder Zubereitung von Speisen in Wasser bestimmt.
- Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein bzw. lassen sie ihn nicht eingeschaltet, wenn kein Wasser im Becken ist.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.
- Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.
- 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

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

- Deckel öffnen.
- Den Griff des frontseitigen Ablasshahns nach rechts drehen. Der Griff ist nur dann vollständig geschlossen, wenn der Griff in senkrechter Stellung steht.
- Den Knebel des Wahlschalters auf Warm- oder Kaltwasserzulauf drehen. Das Wasser tritt aus dem Wasserspender an der Arbeitsfläche.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.
- Um den Wasserzulauf in das Becken zu unterbrechen, den Knebel des Wahlschalters auf "0" oder "1" drehen.

Entleeren

Den Griff des frontseitigen Ablasshahns anheben und nach links drehen. Wenn der Hahn offen ist, bleibt der Griff in waagerechter Stellung.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Sicherstellen, dass der Schaltknebel des Wahlschalters auf "1" steht.

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.

Einschalten des Hauptbrenners

Sicherstellen, dass der Schaltknebel des Wahlschalters auf "1" steht.

Knebel drücken und von "★" auf "🔥" drehen.

Ausschalten

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

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "1" und "5".

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "1".
- Schalten Sie die Brenner ein.
- Regeln Sie den Heizbetrieb je nach Garbedarf.

Bei Wahl einer anderen Garposition als "5" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Schalten Sie die Brenner aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

14 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen oder Zubereitung von Speisen in Wasser bestimmt.
- Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein bzw. lassen Sie ihn nicht eingeschaltet, wenn kein Wasser im Becken ist.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet oder Sie den Zwischenraum.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.
- Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.
- Füllen Sie den Zwischenraum alle 2/3 Arbeitstage. Siehe Abschnitt "FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS".

Das Gerät mit einem Druckwächter mit automatischen Reset ausgestattet, der die Beheizung unterbricht, wenn der Druck des im Zwischenraum enthaltenen Dampfes den optimalen Wert überschreitet. Die Beheizung wird wieder aktiviert, wenn der Dampfdruck wieder unter diesen Wert sinkt. Durch das Auslösen des Druckwächters wird ein geringerer Verbrauch des im Zwischenraum enthaltenen Wassers und ein geringerer Energieverbrauch des Geräts sichergestellt.

- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Aktivierung der Beheizung blockiert, wenn der Wasserstand im Zwischenraum unter den Sicherheitspegel sinkt. Die rote Kontrolllampe am Bedienfeld leuchtet auf. Um die Beheizung wieder zu aktivieren, muss der Zwischenraum mit Wasser gefüllt werden. Siehe Abschnitt "FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS".

FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS

Füllen Sie den Zwischenraum solange die Maschine kalt ist und benutzen Sie nur entmineralisiertes Wasser.

- Schrauben Sie das Unterdruckventil "S2" heraus, um die Füllöffnung des Zwischenraums freizulegen.
- Öffnen Sie den Wasserhahn "L".
- Gießen Sie entmineralisiertes Wasser in die Füllöffnung.
- Den Füllvorgang beenden, sobald das Wasser beginnt, aus dem Wasserhahn "L" auszutreten.
- Den Wasserhahn "L" schließen.
- Das Unterdruckventil "S2" wieder einschrauben.

TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

- Deckel öffnen.
- Den Griff des frontseitigen Ablasshahns nach rechts drehen. Der Griff ist nur dann vollständig geschlossen, wenn der Griff in senkrechter Stellung steht.
- Den Knebel des Wahlschalters auf Warm- oder Kaltwasserzulauf drehen. Das Wasser tritt aus dem Wasserspender an der Arbeitsfläche.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.
- Um den Wasserzulauf in das Becken zu unterbrechen, den Knebel des Wahlschalters auf "0" oder "1" drehen.

Entleeren

Den Griff des frontseitigen Ablasshahns anheben und nach links drehen. Wenn der Hahn offen ist, bleibt der Griff in waagrechter Stellung.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Sicherstellen, dass der Schaltknebel des Wahlschalters auf "1" steht.

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.

Einschalten des Hauptbrenners

Sicherstellen, dass der Schaltknebel des Wahlschalters auf "1" steht.

Knebel drücken und von "★" auf "🔥" drehen.

Ausschalten

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

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "1" und "5".

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "1".
- Schalten Sie die Brenner ein.
- Regeln Sie den Heizbetrieb je nach Garbedarf.

Bei Wahl einer anderen Garposition als "5" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Schalten Sie die Brenner aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

15 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen oder Zubereitung von Speisen in Wasser bestimmt.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.
- Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.
- 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

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

- Deckel öffnen.
- Den Griff des frontseitigen Ablasshahns nach rechts drehen. Der Griff ist nur dann vollständig geschlossen, wenn der Griff in senkrechter Stellung steht.
- Den Knebel des Wahlschalters auf Warm- oder Kaltwasserzulauf drehen. Das Wasser tritt aus dem Wasserspender an der Arbeitsfläche.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.
- Um den Wasserzulauf in das Becken zu unterbrechen, den Knebel des Wahlschalters auf "0" oder "1" drehen.

Entleeren

Den Griff des frontseitigen Ablasshahns anheben und nach links drehen. Wenn der Hahn offen ist, bleibt der Griff in waagerechter Stellung.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "1" und "5".

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
 - Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "1".
 - Schalten Sie die Brenner ein.
 - Regeln Sie den Heizbetrieb je nach Garbedarf.
- Bei Wahl einer anderen Garposition als "5" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Schalten Sie die Brenner aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

16 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen oder Zubereitung von Speisen in Wasser bestimmt.
 - Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet oder Sie den Zwischenraum.
 - Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.
 - Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.
 - Füllen Sie den Zwischenraum alle 2/3 Arbeitstage. Siehe Abschnitt "FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS".
- Das Gerät mit einem Druckwächter mit automatischen Reset ausgestattet, der die Beheizung unterbricht, wenn der Druck des im Zwischenraum enthaltenen Dampfes den optimalen Wert überschreitet. Die Beheizung wird wieder aktiviert, wenn der Dampfdruck wieder unter diesen Wert sinkt. Durch das Auslösen des Druckwächters wird ein geringerer Verbrauch des im Zwischenraum enthaltenen Wassers und ein geringerer Energieverbrauch des Geräts sichergestellt.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Aktivierung der Beheizung blockiert, wenn der Wasserstand im Zwischenraum unter den Sicherheitspegel sinkt. Die rote Kontrolllampe am Bedienfeld leuchtet auf. Um die Beheizung wieder zu aktivieren, muss der Zwischenraum mit Wasser gefüllt werden. Siehe Abschnitt "FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS".

- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS

Füllen Sie den Zwischenraum solange die Maschine kalt ist und benutzen Sie nur entmineralisiertes Wasser.

- Schrauben Sie das Unterdruckventil "S2" heraus, um die Füllöffnung des Zwischenraums freizulegen.
- Öffnen Sie den Wasserhahn "L".
- Gießen Sie entmineralisiertes Wasser in die Füllöffnung.
- Den Füllvorgang beenden, sobald das Wasser beginnt, aus dem Wasserhahn "L" auszutreten.
- Den Wasserhahn "L" schließen.
- Das Unterdruckventil "S2" wieder einschrauben.

TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

- Deckel öffnen.
- Den Griff des frontseitigen Ablasshahns nach rechts drehen. Der Griff ist nur dann vollständig geschlossen, wenn der Griff in senkrechter Stellung steht.
- Den Knebel des Wahlschalters auf Warm- oder Kaltwasserzulauf drehen. Das Wasser tritt aus dem Wasserspender an der Arbeitsfläche.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.
- Um den Wasserzulauf in das Becken zu unterbrechen, den Knebel des Wahlschalters auf "0" oder "1" drehen.

Entleeren

Den Griff des frontseitigen Ablasshahns anheben und nach links drehen. Wenn der Hahn offen ist, bleibt der Griff in waagrechter Stellung.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "1" und "5".

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "1".
- Schalten Sie die Brenner ein.
- Regeln Sie den Heizbetrieb je nach Garbedarf.

Bei Wahl einer anderen Garposition als "5" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.

- Schalten Sie die Brenner aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

17 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.

Hinweis! Den Ablass regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigen Verschleiß oder Beschädigung zu vermeiden

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.

SICHERHEITSVENTIL AN DEN KOCHKESSELN MIT DRUCKDECKEL

- Reinigen Sie die Vorrichtung regelmäßig mit Wasser und gewöhnlichen Flüssigreinigern. Anschließend nachspülen und trocknen.
- **Die Vorrichtung darf auf keinen Fall ausgebaut werden.**

- Kontrollieren Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Ablass-Stange durch Drücken der Taste.
- Betriebsdruck des Ventils: 5kPa (0,05 BAR).

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 Gerätekompontenten vor.

Hinweis! Den Ablass regelmäßig einmal wöchentlich mit Speisefett schmieren, um vorzeitigen Verschleiß oder Beschädigung zu vermeiden

18 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

19 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.

FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS

Füllen Sie den Zwischenraum solange die Maschine kalt ist und benutzen Sie nur entmineralisiertes Wasser.

Mischen Sie dem Wasser den Korrosionshemmer (Trinatriumphosphat) gemäß den diesem beiliegenden Gebrauchsanleitungen bei.

19.1 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.

19.1.1 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.

19.2 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.

20 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

20.1 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

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 Energieregler ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

20.2 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

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 Druckwächter ist defekt.
- Der Energieregler ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

20.3 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Energieregler ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

20.4 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Energieregler ist defekt.
- Der Druckwächter ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

21 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.

21.1 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

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

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

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

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

21.2 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

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

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

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

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

Ersatz des Druckwächters

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

Ersatz des Thermostats

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

Ersatz des Pegelwiderstands

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

21.3 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

Ersatz des Heizelements

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

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

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

21.4 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

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

Ersatz des Druckwächters

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

Ersatz des Thermostats

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

Ersatz des Pegelwiderstands und des Heizelements

- Entleeren Sie den Zwischenraum.
- Frontblende abnehmen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrer Aufnahme.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

22 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

23 HAUPTKOMPONENTEN

23.1 DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Magnetventil für Wasserzulauf
- Energieregler
- Kontrolllampe
- Wahlschalter
- Sicherheitsthermostat

23.2 INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Magnetventil für Wasserzulauf
- Energieregler
- Kontrolllampe
- Wahlschalter
- Druckwächter
- Pegelwiderstand

23.3 DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

- Magnetventil für Wasserzulauf
- Energieregler
- Kontrolllampe

- Wahlschalter
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement

23.4 INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

- Magnetventil für Wasserzulauf
- Energieregler
- Kontrolllampe
- Wahlschalter
- Heizelement
- Druckwächter
- Pegelwiderstand

GENERAL INFORMATION.....	42
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	42
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	42
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	42
REMINDEES FOR THE USER	42
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	42
REMINDEES FOR CLEANING	42
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	42
3.1 DIRECT HEAT BOILING PANS	42
3.2 INDIRECT HEAT BOILING PANS	42
3.3 AUTOCLAVE PANS	43
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE	43
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	43
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	43
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	43
6 UNPACKING	43
7 POSITIONING.....	43
8 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	43
9 CONNECTIONS.....	44
11 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	44
12 COMMISSIONING	44
INSTRUCTIONS FOR USE.....	44
REMINDEES FOR THE USER	44
13 DIRECT HEAT GAS BOILING PAN	45
14 INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN	46
15 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	47
16 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	47
17 PROLONGED DISUSE.....	48
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	48
REMINDEES FOR CLEANING	48
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	49
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	49
18 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	49
19 COMMISSIONING	49
20 TROUBLESHOOTING	49
20.1 DIRECT HEAT GAS BOILING PAN	49
20.2 INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN	49
20.3 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	50
20.4 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	50
21 REPLACING COMPONENTS.....	50
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	50
21.1 DIRECT HEAT GAS BOILING PAN	50
21.2 INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN	50
21.3 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	50
21.4 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	50
22 CLEANING THE INTERIOR	51
23 MAIN COMPONENTS	51
23.1 DIRECT HEAT GAS BOILING PAN	51
23.2 INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN	51
23.3 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	51
23.4 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN	51

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

N.B.: In order to reduce wear and prevent the breakage of outlet , periodically lubricate it (once a week) using cooking fats.

- 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.

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.

N.B.: In order to reduce wear and prevent the breakage of outlet , periodically lubricate it (once a week) using cooking fats.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

3.1 DIRECT HEAT BOILING PANS

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.

3.2 INDIRECT HEAT BOILING PANS

THERMOSTAT

The appliance is fitted with a thermostat which stops activation of heating in the event the water in the jacket falls below the safety level. The red indicator light on the control panel switches on. Heating will restart after the water level in the jacket has been restored. See " FILLING THE JACKET ".

PRESSURE SWITCH

The appliance is equipped with an automatic reset pressure switch which interrupts heating when steam pressure in the jacket exceeds optimum levels. Heating restarts when steam pressure returns to an acceptable level. The intervention of the

pressure switch ensures reduced consumption of water in the jacket and reduced appliance energy consumption overall.

MANOMETER

The appliance is equipped with a manometer, positioned on the control panel, which indicates the steam pressure inside the jacket.

SAFETY VALVE

The appliance is equipped with an automatic safety valve (H), positioned on the countertop, which releases the steam contained in the jacket when steam pressure approaches 50kPa (0,5 bar).

ANTI-DEPRESSION VALVE

The appliance is equipped with an automatic valve, positioned on the countertop, which allows air to enter the jacket when the appliance cools.

3.3 AUTOCLAVE PANS

STEAM DISCHARGE VALVE

The appliance is equipped with an automatic safety valve, built into the lid, which discharges steam built up in the tank when steam pressure approaches 0.05 Bar.

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.

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 PANS WITH AUTOCLAVE LID

While the appliance is operating with the lid closed, check the functioning of the safety valve's decompression rod by pressing the black button. Also check that the steam discharge hole is open.

Valve operating pressure: 5kPa (0.05 BAR).

11 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.

11.1 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.

11.2 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.

12 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.

IMPORTANT!With indirect heat boiling pans and boiling pans with autoclave lid, do not open drain taps or other emptying devices until the pressure has reduced to approximately atmospheric pressure.

N.B.: In order to reduce wear and prevent the breakage of outlet , periodically lubricate it (once a week) using cooking fats.

For the indirect heat boiling pans: each time the appliance is started up, after 10/15 minutes, discharge the air from the cavity by pressing air valve . This guarantees an optimum pressure inside the cavity (better cooking and energy-saving), releasing the air inside.

13 DIRECT HEAT GAS BOILING PAN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking and preparing food in water.
- Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.
- Do not activate the heating system when there is no water in the well.
- While the appliance is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.
- 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

The control knob has the following positions:

0 Off

● (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

● (RED) Hot water filling

- Open the lid.
- Turn the handle of the front discharge tap clockwise. The tap is only completely closed when the handle is in the vertical position.
- Turn the control knob to select hot or cold water for filling. Water fills from tap on the countertop.
- Fill the well until the water is level with the maximum level indicated on the wall of the well. Do not use the appliance with the water level above the maximum indicated level.
- To interrupt filling, turn the knob to "0" or "1".

Emptying

Lift and turn the handle of the front discharge tap anti-clockwise. When the tap is open the handle remains in the horizontal position.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions

● Off

★ Pilot ignition

🔥 Maximum flame

Pilot ignition

Make sure the control knob is turned to "1".

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.

Main burner ignition

Make sure the control knob is turned to "1".

Press and turn the knob from position " ★ " to position " 🔥 ".

Switching off

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 " ● ".

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

1 Minimum power - Holding

2..4 Intermediate power - Cooking

5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between "1" and "5".

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position "  ".

- The yellow indicator light switches off

COOKING

- Fill the well.
 - Turn the knob to position "1".
 - Light the burners.
 - Adjust the heating according to your cooking requirements.
- When the chosen cooking position is other than "5", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Switch the burners off
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

14 INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking and preparing food in water.
- Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.
- Do not activate the heating system when there is no water in the well or in the jacket.
- While the appliance is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.
- Restore the water level in the jacket every 2/3 working days. See " FILLING THE JACKET ".

The appliance is equipped with an automatic reset pressure switch which interrupts heating when steam pressure in the jacket exceeds optimum levels. Heating restarts when steam pressure returns to an acceptable level. The intervention of the pressure switch ensures reduced consumption of water in the jacket and reduced appliance energy consumption overall.

- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

The appliance is fitted with a safety thermostat which stops activation of heating in the event the water in the jacket falls below the safety level. The red indicator light on the control panel switches on. Heating will restart after the water level in the jacket has been restored. See " FILLING THE JACKET ".

FILLING THE JACKET

With the appliance cold, fill the jacket using demineralized water.

- Unscrew the anti-depression valve " S2 " from its seat to access the jacket filling hole.
- Open the level tap " L ".
- Pour demineralized water into the filling hole.

- Stop pouring when water begins to flow from the level tap " L ".
- Close the level tap " L ".
- Carefully screw back on the anti-depression valve " S2 ".

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

 (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

 (RED) Hot water filling

- Open the lid.
- Turn the handle of the front discharge tap clockwise. The tap is only completely closed when the handle is in the vertical position.
- Turn the control knob to select hot or cold water for filling. Water fills from tap on the countertop.
- Fill the well until the water is level with the maximum level indicated on the wall of the well. Do not use the appliance with the water level above the maximum indicated level.
- To interrupt filling, turn the knob to "0" or "1".

Emptying

Lift and turn the handle of the front discharge tap anti-clockwise. When the tap is open the handle remains in the horizontal position.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions

 Off

 Pilot ignition

 Maximum flame

Pilot ignition

Make sure the control knob is turned to "1".

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.

Main burner ignition

Make sure the control knob is turned to "1".

Press and turn the knob from position "  " to position "  ".

Switching off

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 "  ".

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

- 1 Minimum power - Holding
- 2..4 Intermediate power - Cooking
- 5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between "1" and "5".

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position " ● ".

- The yellow indicator light switches off

COOKING

- Fill the well.
 - Turn the knob to position "1".
 - Light the burners.
 - Adjust the heating according to your cooking requirements.
- When the chosen cooking position is other than "5", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Switch the burners off
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

15 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking and preparing food in water.
- Do not activate the heating system when there is no water in the well.
- While the appliance is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.
- 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

The control knob has the following positions:

0 Off

● (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

● (RED) Hot water filling

- Open the lid.

- Turn the handle of the front discharge tap clockwise. The tap is only completely closed when the handle is in the vertical position.
- Turn the control knob to select hot or cold water for filling. Water fills from tap on the countertop.
- Fill the well until the water is level with the maximum level indicated on the wall of the well. Do not use the appliance with the water level above the maximum indicated level.
- To interrupt filling, turn the knob to "0" or "1".

Emptying

Lift and turn the handle of the front discharge tap anti-clockwise. When the tap is open the handle remains in the horizontal position.

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

- 1 Minimum power - Holding
- 2..4 Intermediate power - Cooking
- 5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between "1" and "5".

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position " ● ".

- The yellow indicator light switches off

COOKING

- Fill the well.
 - Turn the knob to position "1".
 - Light the burners.
 - Adjust the heating according to your cooking requirements.
- When the chosen cooking position is other than "5", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Switch the burners off
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

16 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking and preparing food in water.
- Do not activate the heating system when there is no water in the well or in the jacket.
- While the appliance is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.

- Restore the water level in the jacket every 2/3 working days. See " FILLING THE JACKET ".

The appliance is equipped with an automatic reset pressure switch which interrupts heating when steam pressure in the jacket exceeds optimum levels. Heating restarts when steam pressure returns to an acceptable level. The intervention of the pressure switch ensures reduced consumption of water in the jacket and reduced appliance energy consumption overall.

The appliance is fitted with a safety thermostat which stops activation of heating in the event the water in the jacket falls below the safety level. The red indicator light on the control panel switches on. Heating will restart after the water level in the jacket has been restored. See " FILLING THE JACKET ".

- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING THE JACKET

With the appliance cold, fill the jacket using demineralized water.

- Unscrew the anti-depression valve " S2 " from its seat to access the jacket filling hole.
- Open the level tap " L ".
- Pour demineralized water into the filling hole.
- Stop pouring when water begins to flow from the level tap " L ".
- Close the level tap " L ".
- Carefully screw back on the anti-depression valve " S2 ".

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

● (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

● (RED) Hot water filling

- Open the lid.
- Turn the handle of the front discharge tap clockwise. The tap is only completely closed when the handle is in the vertical position.
- Turn the control knob to select hot or cold water for filling. Water fills from tap on the countertop.
- Fill the well until the water is level with the maximum level indicated on the wall of the well. Do not use the appliance with the water level above the maximum indicated level.
- To interrupt filling, turn the knob to "0" or "1".

Emptying

Lift and turn the handle of the front discharge tap anti-clockwise. When the tap is open the handle remains in the horizontal position.

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

1 Minimum power - Holding

2..4 Intermediate power - Cooking

5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between "1" and "5".

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position " ● ".

- The yellow indicator light switches off

COOKING

- Fill the well.
- Turn the knob to position "1".
- Light the burners.
- Adjust the heating according to your cooking requirements. When the chosen cooking position is other than "5", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Switch the burners off
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

17 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.

N.B.: In order to reduce wear and prevent the breakage of outlet , periodically lubricate it (once a week) using cooking fats.

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

SAFETY VALVE ON PANS WITH AUTOCLAVE LID

- Periodically clean the device with water and a proprietary liquid detergent, then rinse and dry.
- **Under no circumstances must the device be disassembled.**
- Periodically check the functioning of the decompression rod by pressing the button.
- Valve operating pressure: 5kPa (0.05 BAR).

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.
- N.B.:** In order to reduce wear and prevent the breakage of outlet , periodically lubricate it (once a week) using cooking fats.

18 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation "

19 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".

FILLING THE JACKET

With the appliance cold, fill the jacket using demineralized water.

Add the anti-corrosion additive (trisodium phosphate) to the water following the instructions supplied with it.

19.1 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.

19.1.1 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.

19.2 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.

20 TROUBLESHOOTING

20.1 DIRECT HEAT GAS BOILING 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).
- Defective energy regulator

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective energy regulator

20.2 INDIRECT HEAT GAS BOILING 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).
- Defective pressure switch.
- Defective energy regulator

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective energy regulator

20.3 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN**The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Defective heating element.
- Defective energy regulator

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective energy regulator

20.4 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN**The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Defective heating element.
- Defective energy regulator
- Defective pressure switch.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective energy regulator

21 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.

21.1 DIRECT HEAT GAS BOILING PAN**Replacing the gas valve, the burner, 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 energy regulator, the knob and the indicator light

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

21.2 INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN**Replacing the gas valve, the burner, 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 energy regulator, the knob 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 pressure switch

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

Replacing the thermostat

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

Replacing the level resistor

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

21.3 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN**Replacing the heating element**

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

Replacing the energy regulator, the knob and the indicator light

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

21.4 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN**Replacing the energy regulator, the knob 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 pressure switch

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

- Pressure switch
- Water level resistor

Replacing the thermostat

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

Replacing the level resistor and the heating element

- Empty the jacket.
- Remove the front panel
- Remove the thermostat bulb from its seat.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

22 CLEANING THE INTERIOR

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

23 MAIN COMPONENTS

23.1 DIRECT HEAT GAS BOILING PAN

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Solenoid fill valve
- Energy regulator
- Indicator light
- Control knob
- Safety thermostat

23.2 INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Solenoid fill valve
- Energy regulator
- Indicator light
- Control knob
- Pressure switch
- Water level resistor

23.3 DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN

- Solenoid fill valve
- Energy regulator
- Indicator light
- Control knob
- Safety thermostat
- Heating element

23.4 INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN

- Solenoid fill valve
- Energy regulator
- Indicator light
- Control knob
- Heating element

INFORMATIONS GÉNÉRALES	53
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	53
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	53
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	53
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	53
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	53
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	53
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	53
3.1 CASSEROLES DIRECTES.....	53
3.2 CASSEROLES INDIRECTES	54
3.3 CASSEROLES AUTOCUISEURS	54
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	54
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	54
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	54
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	54
6 DÉBALLAGE.....	54
7 MISE EN PLACE.....	54
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	55
9 RACCORDEMENTS	55
11 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	55
12 MISE EN SERVICE.....	56
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	56
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	56
13 CASSEROLE DIRECTE GAZ	56
14 CASSEROLE INDIRECTE GAZ	57
15 CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE	58
16 CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE	59
17 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	60
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	60
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	60
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	60
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	60
18 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	60
19 MISE EN SERVICE.....	60
20 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	61
20.1 CASSEROLE DIRECTE GAZ	61
20.2 CASSEROLE INDIRECTE GAZ	61
20.3 CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE	61
20.4 CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE	61
21 REMPLACEMENT DE PIÈCES	62
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	62
21.1 CASSEROLE DIRECTE GAZ	62
21.2 CASSEROLE INDIRECTE GAZ	62
21.3 CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE	62
21.4 CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE	62
22 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	62
23 PIÈCES PRINCIPALES	62
23.1 CASSEROLE DIRECTE GAZ	62
23.2 CASSEROLE INDIRECTE GAZ	63
23.3 CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE	63
23.4 CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE	63

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**
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Note: Pour limiter l'usure et éviter la rupture de la goulotte, la lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires.

- 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.

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.

Note: Pour limiter l'usure et éviter la rupture de la goulotte, la lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

3.1 CASSEROLES DIRECTES

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 Casseroles 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.

3.2 CASSEROLES INDIRECTES

THERMOSTAT

L'appareil est doté d'un thermostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans la chemise chauffante est inférieur au niveau de sécurité. Le voyant rouge présent sur le panneau de commandes s'allume. Pour remettre le chauffage en marche, il faut remplir la chemise chauffante. Voir le paragraphe "REMPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE".

PRESSOSTAT

Un pressostat à rétablissement automatique qui coupe le chauffage lorsque la pression de la vapeur dans la chemise chauffante dépasse la valeur optimale est monté dans l'appareil. Le chauffage se remet en marche lorsque la pression de la vapeur redescend au-dessous de cette valeur. Le déclenchement du pressostat assure une réduction de consommation de l'eau dans la chemise chauffante ainsi que de la consommation d'énergie de l'appareil.

MANOMÈTRE

Un manomètre situé sur le panneau de commandes, qui indique la valeur de la pression de la vapeur dans la chemise chauffante, est monté dans l'appareil.

SOUPAPE DE SÉCURITÉ

L'appareil est doté d'une soupape de sécurité automatique (H), située sur le plan de travail, qui évacue la vapeur se trouvant dans la chemise chauffante lorsque la pression de la vapeur s'approche de 50 kPa (0,5 bar).

SOUPAPE DE DÉPRESSION

L'appareil est doté d'une soupape automatique, située sur le plan de travail, qui permet à l'air d'entrer dans la chemise chauffante lorsque l'appareil refroidit.

3.3 CASSEROLES AUTOCUISEURS

SOUPAPE D'ÉVACUATION DES FUMÉES

L'appareil est doté d'une soupape de sécurité automatique, montée sur le couvercle, qui évacue la vapeur se trouvant dans la cuve lorsque la pression de la vapeur s'approche de 0,05 bar.

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

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 raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

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

9.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

9.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

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

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

9.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

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

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

9.5 RACCORDEMENT À L'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 CASSEROLES AVEC COUVERCLE AUTOCUISEUR

Lorsque l'appareil est en marche avec le couvercle fermé, contrôler le fonctionnement de la tige de décompression de la soupape de sécurité en appuyant sur le bouton noir ; contrôler également que le trou d'évacuation de la vapeur soit ouvert.

Pression de service de la soupape : 5 kPa (0,05 BAR).

11 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.

11.1 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.

11.2 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.

12 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.

ATTENTION ! Sur les casseroles indirectes et les autocuiseurs, ne pas ouvrir les robinets de décharge ni d'autres dispositifs de vidange tant que la pression ne diminue pas à la pression atmosphérique.

Note: Pour limiter l'usure et éviter la rupture de la goulotte, la lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires.

Pour les casseroles indirectes: à chaque mise en marche de l'appareil, après 10/15 minutes, faire évacuer l'air de la double enveloppe en appuyant sur la soupape d'évent. Ceci garantit une pression optimale à l'intérieur de la double enveloppe (meilleure cuisson et économie d'énergie) en faisant sortir l'air se trouvant à l'intérieur.

13 CASSEROLE DIRECTE GAZ

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson ou à la préparation d'aliments à l'eau.
- Ne pas allumer la veilleuse ou la laisser allumée quand il n'y a pas d'eau dans la cuve.
- Ne pas faire chauffer sans eau dans la cuve.
- Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'eau proche du repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve.
- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de gros sel de cuisine dans la cuve.
- 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

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

0 Éteint

● (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

● (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

- Ouvrir le couvercle.
- Tourner à droite la poignée du robinet de vidange avant. Le robinet est entièrement fermé seulement lorsque la poignée est en position verticale.
- Tourner la manette du sélecteur en position d'arrivée d'eau chaude ou froide. L'eau sort du distributeur situé sur le plan de travail.
- Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.
- Pour couper l'arrivée d'eau dans la cuve, tourner la manette du sélecteur en position "0" ou "1".

Vidange

Soulever et tourner à gauche la poignée du robinet de vidange avant. Lorsque le robinet est ouvert, la poignée reste en position horizontale.

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

🔥 Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

S'assurer que la manette de commande du sélecteur est en position "1".

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 principal

S'assurer que la manette de commande du sélecteur est en position "1".

Appuyer sur la manette et la tourner de la position "  " à la position "  ".

Extinction

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 "  ".

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes :

 Éteint

- 1 Puissance minimum - Maintien
- 2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson
- 5 Puissance maximum

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "1" et "5".

- Le voyant jaune s'allume

Extinction

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position "  ".

- Le voyant jaune s'éteint

CUISSON

- Remplir la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "1".
- Allumer les brûleurs.
- Régler le chauffage selon les besoins de cuisson.

Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "5", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson. Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Éteindre les brûleurs.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

14 CASSEROLE INDIRECTE GAZ

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson ou à la préparation d'aliments à l'eau.
- Ne pas allumer la veilleuse ou la laisser allumée quand il n'y a pas d'eau dans la cuve.
- Ne pas faire chauffer sans eau dans la cuve ou dans la chambre chauffante.
- Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'eau proche du repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve.
- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de gros sel de cuisine dans la cuve.
- Remplir la chemise chauffante tous les 2/3 jours de service. Voir le paragraphe " REMPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE ".

Un pressostat à rétablissement automatique qui coupe le chauffage lorsque la pression de la vapeur dans la chemise chauffante dépasse la valeur optimale est monté dans l'appareil. Le chauffage se remet en marche lorsque la pression de la vapeur redescend au-dessous de cette valeur. Le déclenchement du pressostat assure une réduction de consommation de l'eau dans la chemise chauffante ainsi que de la consommation d'énergie de l'appareil.

- En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

L'appareil est doté d'un thermostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans la chemise chauffante est inférieur au niveau de sécurité. Le voyant rouge présent sur le panneau de commandes s'allume. Pour remettre le chauffage en marche, il faut remplir la chemise chauffante. Voir le paragraphe " REMPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE ".

REEMPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE

Remplir la chemise chauffante lorsque la machine est froide, en utilisant uniquement de l'eau déminéralisée.

- Dévisser la soupape de dépression " S2 " de son siège pour accéder au trou d'alimentation de la chemise chauffante.
- Ouvrir le robinet de niveau " L ".
- Verser l'eau déminéralisée dans le trou d'alimentation.
- Cesser de verser lorsque l'eau commence à sortir du robinet de niveau " L ".
- Fermer le robinet de niveau " L ".
- Revisser soigneusement la soupape de dépression " S2 " dans son siège.

REEMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

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

0 Éteint

 (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

 (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

- Ouvrir le couvercle.
- Tourner à droite la poignée du robinet de vidange avant. Le robinet est entièrement fermé seulement lorsque la poignée est en position verticale.

- Tourner la manette du sélecteur en position d'arrivée d'eau chaude ou froide. L'eau sort du distributeur situé sur le plan de travail.
- Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.
- Pour couper l'arrivée d'eau dans la cuve, tourner la manette du sélecteur en position "0" ou "1".

Vidange

Soulever et tourner à gauche la poignée du robinet de vidange avant. Lorsque le robinet est ouvert, la poignée reste en position horizontale.

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

🔥 Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

S'assurer que la manette de commande du sélecteur est en position "1".

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 principal

S'assurer que la manette de commande du sélecteur est en position "1".

Appuyer sur la manette et la tourner de la position " ★ " à la position " 🔥 ".

Extinction

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 " ● ".

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

1 Puissance minimum - Maintien

2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson

5 Puissance maximum

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "1" et "5".

- Le voyant jaune s'allume

Extinction

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position " ● ".

- Le voyant jaune s'éteint

CUISSON

- Remplir la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "1".
- Allumer les brûleurs.
- Régler le chauffage selon les besoins de cuisson.

Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "5", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson. Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Éteindre les brûleurs.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

15 CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson ou à la préparation d'aliments à l'eau.
- Ne pas faire chauffer sans eau dans la cuve.
- Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'eau proche du repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve.
- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de gros sel de cuisine dans la cuve.
- En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REEMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

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

0 Éteint

● (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

● (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

- Ouvrir le couvercle.
- Tourner à droite la poignée du robinet de vidange avant. Le robinet est entièrement fermé seulement lorsque la poignée est en position verticale.
- Tourner la manette du sélecteur en position d'arrivée d'eau chaude ou froide. L'eau sort du distributeur situé sur le plan de travail.
- Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.
- Pour couper l'arrivée d'eau dans la cuve, tourner la manette du sélecteur en position "0" ou "1".

Vidange

Soulever et tourner à gauche la poignée du robinet de vidange avant. Lorsque le robinet est ouvert, la poignée reste en position horizontale.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

1 Puissance minimum - Maintien

2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson

5 Puissance maximum

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "1" et "5".

- Le voyant jaune s'allume

Extinction

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position " ● ".

- Le voyant jaune s'éteint

CUISSON

- Remplir la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "1".
- Allumer les brûleurs.
- Régler le chauffage selon les besoins de cuisson.

Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "5", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson. Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Éteindre les brûleurs.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

16 CASSEOLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson ou à la préparation d'aliments à l'eau.
- Ne pas faire chauffer sans eau dans la cuve ou dans la chambre chauffante.
- Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'eau proche du repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve.
- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de gros sel de cuisine dans la cuve.
- Remplir la chemise chauffante tous les 2/3 jours de service. Voir le paragraphe " REMPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE ".

Un pressostat à rétablissement automatique qui coupe le chauffage lorsque la pression de la vapeur dans la chemise chauffante dépasse la valeur optimale est monté dans l'appareil. Le chauffage se remet en marche lorsque la pression de la vapeur redescend au-dessous de cette valeur. Le déclenchement du pressostat assure une réduction de consommation de

l'eau dans la chemise chauffante ainsi que de la consommation d'énergie de l'appareil.

L'appareil est doté d'un thermostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans la chemise chauffante est inférieur au niveau de sécurité. Le voyant rouge présent sur le panneau de commandes s'allume. Pour remettre le chauffage en marche, il faut remplir la chemise chauffante. Voir le paragraphe " REMPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE ".

- En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REEMPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE

Remplir la chemise chauffante lorsque la machine est froide, en utilisant uniquement de l'eau déminéralisée.

- Dévisser la soupape de dépression " S2 " de son siège pour accéder au trou d'alimentation de la chemise chauffante.
- Ouvrir le robinet de niveau " L ".
- Verser l'eau déminéralisée dans le trou d'alimentation.
- Cesser de verser lorsque l'eau commence à sortir du robinet de niveau " L ".
- Fermer le robinet de niveau " L ".
- Revisser soigneusement la soupape de dépression " S2 " dans son siège.

REEMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

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

0 Éteint

● (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

● (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

- Ouvrir le couvercle.
- Tourner à droite la poignée du robinet de vidange avant. Le robinet est entièrement fermé seulement lorsque la poignée est en position verticale.
- Tourner la manette du sélecteur en position d'arrivée d'eau chaude ou froide. L'eau sort du distributeur situé sur le plan de travail.
- Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.
- Pour couper l'arrivée d'eau dans la cuve, tourner la manette du sélecteur en position "0" ou "1".

Vidange

Soulever et tourner à gauche la poignée du robinet de vidange avant. Lorsque le robinet est ouvert, la poignée reste en position horizontale.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

1 Puissance minimum - Maintien

2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson

5 Puissance maximum

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "1" et "5".

- Le voyant jaune s'allume

Extinction

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position "●".

- Le voyant jaune s'éteint

CUISSON

- Remplir la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "1".
- Allumer les brûleurs.
- Régler le chauffage selon les besoins de cuisson.

Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "5", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson. Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Éteindre les brûleurs.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

17 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.

Note: Pour limiter l'usure et éviter la rupture de la goulotte, la lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyeurs 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.

SOUPAPE DE SÉCURITÉ SUR LES CASSEROLES AVEC COUVERCLE AUTOCUISEUR

- Nettoyer périodiquement le dispositif avec de l'eau et des détergents liquides courants, rincer et sécher.
- **Ne jamais démonter le dispositif.**
- Contrôler régulièrement le fonctionnement de la tige de décompression de la soupape de sécurité en appuyant sur le bouton.
- Pression de service de la soupape : 5 kPa (0,05 BAR).

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.

Note: Pour limiter l'usure et éviter la rupture de la goulotte, la lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires.

18 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre "Instructions pour l'installation".

19 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".

REMPLEISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE

Remplir la chemise chauffante lorsque la machine est froide, en utilisant uniquement de l'eau déminéralisée.

Ajouter à l'eau l'inhibiteur de corrosion (phosphate trisodique) conformément aux instructions données par son fabricant.

19.1 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

19.1.1 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

19.2 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

20 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

20.1 CASSEROLE DIRECTE 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 régulateur d'énergie est défectueux

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le régulateur d'énergie est défectueux

20.2 CASSEROLE INDIRECTE 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 pressostat est défectueux.
- Le régulateur d'énergie est défectueux

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le régulateur d'énergie est défectueux

20.3 CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles

- La résistance est défectueuse.
- Le régulateur d'énergie est défectueux

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le régulateur d'énergie est défectueux

20.4 CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles

- La résistance est défectueuse.
- Le régulateur d'énergie est défectueux
- Le pressostat est défectueux.

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le régulateur d'énergie est défectueux

21 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

21.1 CASSEROLE DIRECTE GAZ

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

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

Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur 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.

21.2 CASSEROLE INDIRECTE GAZ

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

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

Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur 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 pressostat

- Démonter le panneau avant.
- 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

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

Remplacement de la résistance de niveau

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

21.3 CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance chauffante

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

Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur 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.

21.4 CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE

Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur 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 pressostat

- Démonter le panneau avant.
- 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

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

Remplacement de la résistance de niveau et de la résistance chauffante

- Vider la chambre chauffante.
- Démonter le panneau avant.
- Sortir la boule du thermostat de son logement.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

22 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

23 PIÈCES PRINCIPALES

23.1 CASSEROLE DIRECTE GAZ

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Régulateur d'énergie
- Voyant
- Sélecteur
- Thermostat de sécurité

23.2 *CASSEROLE INDIRECTE GAZ*

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Régulateur d'énergie
- Voyant
- Sélecteur
- Pressostat
- Résistance de niveau

23.3 *CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE*

- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Régulateur d'énergie
- Voyant
- Sélecteur
- Thermostat de sécurité
- Résistance

23.4 *CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE*

- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Régulateur d'énergie
- Voyant
- Sélecteur
- Résistance
- Pressostat
- Résistance de niveau

INFORMACIÓN GENERAL.....	65
1 DATOS DEL EQUIPO	65
2 ADVERTENCIAS GENERALES	65
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	65
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	65
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	65
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	65
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	65
3.1 OLLAS DIRECTAS.....	65
3.2 OLLAS INDIRECTAS	65
3.3 OLLAS AUTOCLAVE	66
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	66
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	66
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	66
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	66
6 DESEMBALAJE	66
7 EMPLAZAMIENTO	66
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	66
9 CONEXIONES	67
11 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	67
12 PUESTA EN SERVICIO	68
INSTRUCCIONES DE USO	68
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	68
13 OLLA DIRECTA DE GAS	68
14 OLLA INDIRECTA DE GAS	69
15 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA	70
16 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA	71
17 INACTIVIDAD DEL EQUIPO	72
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	72
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	72
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	72
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	72
18 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	72
19 PUESTA EN SERVICIO	72
20 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	73
20.1 OLLA DIRECTA DE GAS	73
20.2 OLLA INDIRECTA DE GAS	73
20.3 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA	73
20.4 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA	73
21 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	73
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	73
21.1 OLLA DIRECTA DE GAS	73
21.2 OLLA INDIRECTA DE GAS	73
21.3 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA	74
21.4 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA	74
22 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	74
23 COMPONENTES PRINCIPALES	74
23.1 OLLA DIRECTA DE GAS	74
23.2 OLLA INDIRECTA DE GAS	74
23.3 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA	74
23.4 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA	74

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.

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

NOTA: Para reducir el desgaste y evitar la rotura de laboca, lubricarla una vez por semana con grasa alimentaria.

- 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.

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.

NOTA: Para reducir el desgaste y evitar la rotura de laboca, lubricarla una vez por semana con grasa alimentaria.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

3.1 OLLAS DIRECTAS

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.

3.2 OLLAS INDIRECTAS

TERMOSTATO

El equipo está dotado de un termostato que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cámara es inferior al mínimo de

seguridad. Se enciende el testigo rojo del tablero de mandos. Para reactivar el calentamiento es necesario llenar la cámara. Ver el apartado "LLENADO DE LA CÁMARA".

Presostato

El equipo está dotado de un presostato de rearme automático que interrumpe el calentamiento cuando la presión del vapor contenido en la cámara supera el valor ideal. El calentamiento se reactiva cuando la presión del vapor vuelve a un valor normal. El presostato reduce el consumo de agua en la cámara y de energía para calentarla.

MANÓMETRO

El equipo está dotado de un manómetro, situado en el tablero de mandos, que indica la presión del vapor contenido en la cámara.

VÁLVULA DE SEGURIDAD

El equipo está dotado de una válvula automática de seguridad (H), situada en encimera, que descarga el vapor de la cámara cuando la presión se acerca a 50kPa (0,5 bar).

VÁLVULA DE DEPRESIÓN

El equipo está dotado de una válvula automática, situada en la encimera, que deja entrar aire en la cámara cuando el equipo se enfría.

3.3 OLLAS AUTOCLAVE

VÁLVULA DE SALIDA DE VAPOR

El equipo está dotado de una válvula automática de seguridad, montada en la tapa, que descarga el vapor de la cámara cuando la presión se acerca a 0,05 bar.

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.

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 onipolar 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 OLLAS CON TAPA AUTOCLAVE

Con el equipo en funcionamiento y la tapa cerrada, presionar el botón negro de la válvula de seguridad para comprobar el funcionamiento de la varilla de descompresión. Controlar también que el orificio de salida de vapor esté abierto.

Presión de actuación de la válvula: 5 kPa (0,05 bar).

11 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.

11.1 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.

11.2 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.

12 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.

¡ATENCIÓN! En las ollas indirectas y autoclaves, no abrir los grifos de descarga ni otros dispositivos de vaciado hasta que la presión se haya reducido al valor atmosférico.

NOTA: Para reducir el desgaste y evitar la rotura de laboca, lubricarla una vez por semana con grasa alimentaria.

Versión con calentamiento indirecto: siempre que se ponga en marcha el equipo, al cabo de 10/15 minutos, purgar el aire del intersticio apretando la válvula dedesahogo. Al purgar el aire del intersticio, se obtiene la presión correcta y esto permite mejorar la cocción y ahorrar energía.

13 OLLA DIRECTA DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción o preparación de alimentos en agua.
- No encender ni dejar encendido el piloto cuando no haya agua en la cuba.
- No activar el calentamiento si no hay agua en la cuba.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua se debe mantener cerca del nivel máximo indicado en la pared de la cuba.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
- 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

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

● (AZUL) Entrada de agua fría

1 Activación de la alimentación eléctrica

● (ROJO) Entrada de agua caliente

- Abrir la tapa.
- Girar hacia la derecha la empuñadura del grifo frontal de descarga. El grifo está completamente cerrado cuando la empuñadura está en posición vertical.
- Girar el mando del selector a la posición de entrada de agua caliente o fría. El agua sale de la boquilla situada en la encimera.
- Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.
- Para cortar la entrada de agua a la cuba, girar el mando del selector a la posición "0" o "1".

Vaciado

Levantar y girar hacia la izquierda la empuñadura del grifo frontal de descarga. Cuando el grifo está abierto, la empuñadura permanece en posición horizontal.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama máxima

Encendido del piloto

Controlar que el mando del selector esté en la posición "1".

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 principal

Controlar que el mando del selector esté en la posición "1".

Presionar el mando y girarlo de la posición "★" a la posición "🔥".

Apagado

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 "●".

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

1 Potencia mínima - Mantenimiento

2..4 Potencias intermedias - Cocción

5 Potencia máxima

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre "1" y "5".

- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición "●".

- El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
 - Girar el mando del selector a la posición "1".
 - Encender los quemadores.
 - Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocción.
- Si la posición de cocción elegida es distinta de "5", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción. Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINAL DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Apagar los quemadores.
- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

14 OLLA INDIRECTA DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción o preparación de alimentos en agua.
- No encender ni dejar encendido el piloto cuando no haya agua en la cuba.
- No activar el calentamiento si no hay agua en la cuba o en la cámara.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua se debe mantener cerca del nivel máximo indicado en la pared de la cuba.

- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.

- Llenar la cámara cada 2 o 3 días de uso. Ver el apartado "LLENADO DE LA CÁMARA".

El equipo está dotado de un presostato de rearme automático que interrumpe el calentamiento cuando la presión del vapor contenido en la cámara supera el valor ideal. El calentamiento se reactiva cuando la presión del vapor vuelve a un valor normal. El presostato reduce el consumo de agua en la cámara y de energía para calentarla.

- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

El equipo está dotado de un termostato de seguridad que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cámara es inferior al mínimo de seguridad. Se enciende el testigo rojo del tablero de mandos. Para reactivar el calentamiento es necesario llenar la cámara. Ver el apartado "LLENADO DE LA CÁMARA".

LLENADO DE LA CÁMARA

Llenar la cámara con la máquina fría, utilizando sólo agua desmineralizada.

- Desenroscar la válvula de depresión "S2" de su alojamiento para acceder al orificio de carga de la cámara.
- Abrir el grifo de nivel "L".
- Verter agua desmineralizada por el orificio de carga.
- Interrumpir la carga cuando comience a salir agua por el grifo de nivel "L".
- Cerrar el grifo de nivel "L".
- Enroscar cuidadosamente la válvula de depresión "S2" en su alojamiento.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

● (AZUL) Entrada de agua fría

1 Activación de la alimentación eléctrica

● (ROJO) Entrada de agua caliente

- Abrir la tapa.
- Girar hacia la derecha la empuñadura del grifo frontal de descarga. El grifo está completamente cerrado cuando la empuñadura está en posición vertical.
- Girar el mando del selector a la posición de entrada de agua caliente o fría. El agua sale de la boquilla situada en la encimera.
- Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.
- Para cortar la entrada de agua a la cuba, girar el mando del selector a la posición "0" o "1".

Vaciado

Levantar y girar hacia la izquierda la empuñadura del grifo frontal de descarga. Cuando el grifo está abierto, la empuñadura permanece en posición horizontal.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama máxima

Encendido del piloto

Controlar que el mando del selector esté en la posición "1".

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 principal

Controlar que el mando del selector esté en la posición "1".

Presionar el mando y girarlo de la posición " ★ " a la posición " 🔥 ".

Apagado

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 " ● ".

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

- 1 Potencia mínima - Mantenimiento
- 2..4 Potencias intermedias - Cocción
- 5 Potencia máxima

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre "1" y "5".

- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición " ● ".

- El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
- Girar el mando del selector a la posición "1".
- Encender los quemadores.
- Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocción. Si la posición de cocción elegida es distinta de "5", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción. Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINAL DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Apagar los quemadores.

- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

15 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción o preparación de alimentos en agua.
- No activar el calentamiento si no hay agua en la cuba.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua se debe mantener cerca del nivel máximo indicado en la pared de la cuba.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
- 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

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

● (AZUL) Entrada de agua fría

1 Activación de la alimentación eléctrica

● (ROJO) Entrada de agua caliente

- Abrir la tapa.
- Girar hacia la derecha la empuñadura del grifo frontal de descarga. El grifo está completamente cerrado cuando la empuñadura está en posición vertical.
- Girar el mando del selector a la posición de entrada de agua caliente o fría. El agua sale de la boquilla situada en la encimera.
- Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.
- Para cortar la entrada de agua a la cuba, girar el mando del selector a la posición "0" o "1".

Vaciado

Levantar y girar hacia la izquierda la empuñadura del grifo frontal de descarga. Cuando el grifo está abierto, la empuñadura permanece en posición horizontal.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

- 1 Potencia mínima - Mantenimiento
- 2..4 Potencias intermedias - Cocción
- 5 Potencia máxima

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre "1" y "5".

- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición " ● ".

- El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
- Girar el mando del selector a la posición "1".
- Encender los quemadores.
- Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocción. Si la posición de cocción elegida es distinta de "5", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción. Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINAL DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Apagar los quemadores.
- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

16 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción o preparación de alimentos en agua.
- No activar el calentamiento si no hay agua en la cuba o en la cámara.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua se debe mantener cerca del nivel máximo indicado en la pared de la cuba.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
- Llenar la cámara cada 2 o 3 días de uso. Ver el apartado "LLENADO DE LA CÁMARA".

El equipo está dotado de un presostato de rearme automático que interrumpe el calentamiento cuando la presión del vapor contenido en la cámara supera el valor ideal. El calentamiento se reactiva cuando la presión del vapor vuelve a un valor normal. El presostato reduce el consumo de agua en la cámara y de energía para calentarla.

El equipo está dotado de un termostato de seguridad que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cámara es inferior al mínimo de seguridad. Se enciende el testigo rojo del tablero de mandos. Para reactivar el calentamiento es necesario llenar la cámara. Ver el apartado "LLENADO DE LA CÁMARA".

- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

LLENADO DE LA CÁMARA

Llenar la cámara con la máquina fría, utilizando sólo agua desmineralizada.

- Desenroscar la válvula de depresión "S2" de su alojamiento para acceder al orificio de carga de la cámara.
- Abrir el grifo de nivel "L".
- Verter agua desmineralizada por el orificio de carga.
- Interrumpir la carga cuando comience a salir agua por el grifo de nivel "L".
- Cerrar el grifo de nivel "L".
- Enroscar cuidadosamente la válvula de depresión "S2" en su alojamiento.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

● (AZUL) Entrada de agua fría

1 Activación de la alimentación eléctrica

● (ROJO) Entrada de agua caliente

- Abrir la tapa.
- Girar hacia la derecha la empuñadura del grifo frontal de descarga. El grifo está completamente cerrado cuando la empuñadura está en posición vertical.
- Girar el mando del selector a la posición de entrada de agua caliente o fría. El agua sale de la boquilla situada en la encimera.
- Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.
- Para cortar la entrada de agua a la cuba, girar el mando del selector a la posición "0" o "1".

Vaciado

Levantar y girar hacia la izquierda la empuñadura del grifo frontal de descarga. Cuando el grifo está abierto, la empuñadura permanece en posición horizontal.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

1 Potencia mínima - Mantenimiento

2..4 Potencias intermedias - Cocción

5 Potencia máxima

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre "1" y "5".

- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición "●".

- El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
- Girar el mando del selector a la posición "1".
- Encender los quemadores.
- Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocción. Si la posición de cocción elegida es distinta de "5", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción. Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINAL DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Apagar los quemadores.
- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

17 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.

NOTA: Para reducir el desgaste y evitar la rotura de laboca, lubricarla una vez por semana con grasa alimentaria.

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.

VÁLVULA DE SEGURIDAD EN LAS OLLAS CON TAPA AUTOCALIENTE

- Limpiar periódicamente el dispositivo con agua y un detergente líquido normal, aclarar y secar.
- **No desmontar nunca el dispositivo.**
- Controlar periódicamente el funcionamiento de la varilla de descompresión, presionando el botón.
- Presión de actuación de la válvula: 5 kPa (0,05 bar).

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.

NOTA: Para reducir el desgaste y evitar la rotura de laboca, lubricarla una vez por semana con grasa alimentaria.

18 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación"

19 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".

LLENADO DE LA CÁMARA

Llenar la cámara con la máquina fría, utilizando sólo agua desmineralizada.

Añadir al agua el inhibidor de corrosión (fosfato trisódico) como se indica en las instrucciones suministradas con este producto.

19.1 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.

19.1.1 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.

19.2 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.

20 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

20.1 OLLA DIRECTA 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 regulador de energía está averiado.

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

20.2 OLLA INDIRECTA 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 presostato está averiado.
- El regulador de energía está averiado.

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

20.3 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- La resistencia está averiada.
- El regulador de energía está averiado.

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

20.4 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- La resistencia está averiada.
- El regulador de energía está averiado.
- El presostato está averiado.

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

21 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.

21.1 OLLA DIRECTA DE GAS

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

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

Sustitución de regulador de energía, selector y 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.

21.2 OLLA INDIRECTA DE GAS

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

- Desmontar el panel frontal.

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

Sustitución de regulador de energía, selector y 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 presostato

- Desmontar el panel frontal.
- 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

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

Sustitución de la resistencia de nivel

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

21.3 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA

Sustitución de la resistencia de calentamiento

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

Sustitución de regulador de energía, selector y 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.

21.4 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA

Sustitución de regulador de energía, selector y 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 presostato

- Desmontar el panel frontal.
- 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

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

Sustitución de las resistencias de nivel y de calentamiento

- Vaciar la cámara.
- Desmontar el panel frontal.

- Extraer el bulbo del termostato de su alojamiento.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

22 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.

23 COMPONENTES PRINCIPALES

23.1 OLLA DIRECTA DE GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo
- Selector
- Termostato de seguridad

23.2 OLLA INDIRECTA DE GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo
- Selector
- Presostato
- Resistencia de nivel

23.3 OLLA DIRECTA ELÉCTRICA

- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo
- Selector
- Termostato de seguridad
- Resistencia

23.4 OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA

- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo
- Selector
- Resistencia
- Presostato
- Resistencia de nivel

ALGEMENE INFORMATIE.....	76
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	76
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	76
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	76
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	76
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	76
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	76
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	76
3.1 DIRECT VERHITTE KETELS	76
3.2 INDIRECT VERHITTE KETELS	77
3.3 AUTOCLAAFKETELS	77
4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL	77
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	77
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	77
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	77
6 UITPAKKEN	77
7 PLAATSING	77
8 DAMPAFVOERSYSTEEM	78
9 VERBINDINGEN.....	78
11 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	78
12 INBEDRIJFSTELLING	79
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	79
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	79
13 DIRECT VERHITTE GASKETEL	79
14 INDIRECT VERHITTE GASKETEL	80
15 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL	81
16 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL	82
17 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	83
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	83
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	83
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	83
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	83
18 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	84
19 INBEDRIJFSTELLING	84
20 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	84
20.1 DIRECT VERHITTE GASKETEL	84
20.2 INDIRECT VERHITTE GASKETEL	84
20.3 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL	85
20.4 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL	85
21 VERVANGING VAN ONDERDELEN	85
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	85
21.1 DIRECT VERHITTE GASKETEL	85
21.2 INDIRECT VERHITTE GASKETEL	85
21.3 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL	85
21.4 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL	85
22 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	86
23 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	86
23.1 DIRECT VERHITTE GASKETEL	86
23.2 INDIRECT VERHITTE GASKETEL	86
23.3 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL	86
23.4 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL	86

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

N.B: om slijtage of breuk van de uitloop te voorkomen, deze periodiek (eens per week) insmeren met olie of vet, geschikt voor consumptie.

- 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.

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.

N.B: om slijtage of breuk van de uitloop te voorkomen, deze periodiek (eens per week) insmeren met olie of vet, geschikt voor consumptie.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

3.1 DIRECT VERHITTE KETELS

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

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

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.

- Om de werking van het apparaat te hervatten, moet het bedieningspaneel (frontaal paneel voor de direct verhitte pannen en de braadpannen) worden verwijderd en moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

3.2 INDIRECT VERHITTE KETELS

THERMOSTAAT

Het apparaat is uitgerust met een thermostaat die de activering van de verhitte blokkeert als het waterniveau in de mantel onder het veiligheidsniveau daalt. Het rode controlelampje op het bedieningspaneel gaat branden. Om de verhitte weer te activeren, moet de mantel worden gevuld. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

DRUKSCHAKELAAR

Het apparaat is voorzien van een drukschakelaar met automatische terugstelling, die de verhitte stopt wanneer de stoomdruk in de mantel de optimale waarde overschrijdt. De verhitte wordt weer geactiveerd wanneer de stoomdruk weer onder deze waarde daalt. De ingreep van de drukschakelaar verzekert een geringer waterverbruik in de mantel en een lager energieverbruik van het apparaat.

MANOMETER

Het apparaat heeft op het bedieningspaneel een manometer die de waarde van de stoomdruk in de mantel aangeeft.

VEILIGHEIDSKLEP

Het apparaat heeft een automatische veiligheidsklep (H) op het werkblad, die de stoom uit de mantel afvoert wanneer de druk de waarde nadert van 50kPa (0,5 bar).

ONDERDRUKKLEP

Het apparaat heeft een automatische klep op het werkblad, die lucht in de mantel laat wanneer de apparatuur afkoelt.

3.3 AUTOCLAAFKETELS

DAMPAFVOERKLEP

Het apparaat heeft een automatische veiligheidsklep die op het deksel gemonteerd is, en die de damp uit de bak afvoert wanneer de stoomdruk de waarde van 0,05 Bar nadert.

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 instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de aansluitstrips (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.

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 uitlaatopeningen 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 KETELS MET AUTOCLAAFDEKSEL

Als het apparaat in werking is met gesloten deksel, controleer de werking van het decompressiestaafe van de veiligheidsklep door op de zwarte knop te drukken. Controleer bovendien of de stoomuitlaatopening open is.

Bedrijfsdruk van de klep: 5kPa (0,05 BAR).

11 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 inspuisers en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuisers 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.

11.1 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.

11.2 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.

12 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 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.

LET OP! De aftapkranen of andere aftapvoorzieningen op indirect verwarmde en autoclaafketels mogen niet worden geopend voordat de druk is teruggebracht tot ongeveer de atmosferische druk.

N.B: om slijtage of breuk van de uitloop te voorkomen, deze periodiek (eens per week) insmeren met olie of vet, geschikt voor consumptie.

Indirect verwarmde modellen: bij ieder gebruik van het apparaat, na 10/15 minuten, de tussenruimte ontluchten door op het ontluchtingsventiel drukken. Door het ontluchten van de tussenruimte wordt een optimale druk (gelijkmatiger koken en energie besparen) gegarandeerd.

13 DIRECT VERHITTE GASKETEL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Ontsteek de waakvlambrander niet en laat hem niet aan wanneer er geen water in de bak is.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- 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

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

0 Uit

● (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

● (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.
- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor inlaat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.

- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.
- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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



Uit



Ontsteking waakvlam



Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

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 hoofdbrander

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

Druk de knop in en draai hem van de stand "★" in de stand "🔥".



Uitzetten

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 "●".

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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



Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

KOKEN

- Vul de bak.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "1".
- Ontsteek de branders.
- Regel de verhitting naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitting met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitting gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitting uit.
- Zet de branders uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

14 INDIRECT VERHITTE GASKETEL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Ontsteek de waakvlambrander niet en laat hem niet aan wanneer er geen water in de bak is.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is op de mantel.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Vul de mantel om de 2/3 werkdagen. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

Het apparaat is voorzien van een drukschakelaar met automatische terugstelling, die de verhitting stopt wanneer de stoomdruk in de mantel de optimale waarde overschrijdt. De verhitting wordt weer geactiveerd wanneer de stoomdruk weer onder deze waarde daalt. De ingreep van de drukschakelaar verzekert een geringer waterverbruik in de mantel en een lager energieverbruik van het apparaat.

- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan. Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die de activering van de verhitting blokkeert als het waterniveau in de mantel onder het veiligheidsniveau daalt. Het rode controlelampje op het bedieningspaneel gaat branden. Om de verhitting weer te activeren, moet de mantel worden gevuld. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

VULLEN VAN DE MANTEL

Vul de mantel wanneer het apparaat koud is, en gebruik uitsluitend gedemineraliseerd water.

- Schroef de onderdrukkelep "S2" los uit zijn behuizing om bij de vulopening van de mantel te kunnen.
- Open de niveaукraan "L".
- Giet gedemineraliseerd water in de vulopening.
- Stop met gieten wanneer het water naar buiten begint te komen uit de niveaукraan "L".
- Sluit de niveaукraan "L".

- Schroef de onderdrukkele "S2" weer nauwkeurig in zijn zitting.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

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

0 Uit

● (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

● (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.
- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor inlaat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.
- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

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 hoofdbrander

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

Druk de knop in en draai hem van de stand "★" in de stand "🔥".

Uitzetten

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 "●".

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

● Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

KOKEN

- Vul de bak.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "1".
- Ontsteek de branders.
- Regel de verhitte naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitte met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitte gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitte uit.
- Zet de branders uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

15 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- 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

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

0 Uit

- (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

- (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.
- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor inlaat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.
- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

- Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

KOKEN

- Vul de bak.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "1".
- Ontsteek de branders.
- Regel de verhitte naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitte met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitte gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitte uit.
- Zet de branders uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

16 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is op de mantel.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Vul de mantel om de 2/3 werkdagen. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

Het apparaat is voorzien van een drukschakelaar met automatische terugstelling, die de verhitte stopt wanneer de stoomdruk in de mantel de optimale waarde overschrijdt. De verhitte wordt weer geactiveerd wanneer de stoomdruk weer onder deze waarde daalt. De ingreep van de drukschakelaar verzekert een geringer waterverbruik in de mantel en een lager energieverbruik van het apparaat.

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die de activering van de verhitte blokkeert als het waterniveau in de mantel onder het veiligheidsniveau daalt. Het rode controlelampje op het bedieningspaneel gaat branden. Om de verhitte weer te activeren, moet de mantel worden gevuld. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

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

VULLEN VAN DE MANTEL

Vul de mantel wanneer het apparaat koud is, en gebruik uitsluitend gedemineraliseerd water.

- Schroef de onderdrukplep "S2" los uit zijn behuizing om bij de vulopening van de mantel te kunnen.
- Open de niveaукraan "L".
- Giet gedemineraliseerd water in de vulopening.
- Stop met gieten wanneer het water naar buiten begint te komen uit de niveaукraan "L".
- Sluit de niveaукraan "L".
- Schroef de onderdrukplep "S2" weer nauwkeurig in zijn zitting.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

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

0 Uit

- (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

- (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.
- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor inlaat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.

- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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



Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

KOKEN

- Vul de bak.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "1".
- Ontsteek de branders.
- Regel de verhitting naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitting met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitting gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitting uit.
- Zet de branders uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

17 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.

N.B: om slijtage of breuk van de uitloop te voorkomen, deze periodiek (eens per week) insmeren met olie of vet, geschikt voor consumptie.

GESATINEERDE OPPERVAKKEN 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 satining. 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.

VEILIGHEIDSKLEP OP KOOKKETELS MET AUTO-CLAAFDEKSEL

- Maak de inrichting regelmatig schoon met water en een gewoon vloeibaar reinigingsmiddel, spoel na en droog de inrichting af.
- **Demonteer de inrichting beslist niet.**
- Controleer geregeld de werking van het decompressiestaatje door op de knop te drukken.
- Bedrijfsdruk van de klep: 5kPa (0,05 BAR).

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.
- N.B:** om slijtage of breuk van de uitloop te voorkomen, deze periodiek (eens per week) insmeren met olie of vet, geschikt voor consumptie.

18 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk "Instructies voor het onderhoud".

19 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.

VULLEN VAN DE MANTEL

Vul de mantel wanneer het apparaat koud is, en gebruik uitsluitend gedemineraliseerd water.

Voeg corrosieremmer (trisodiumfosfaat) toe aan het water, volgens de instructies die bij de corrosieremmer gevoegd zijn.

19.1 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.

19.1.1 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.

19.2 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.

20 OPLOSSEN VAN STORINGEN

20.1 DIRECT VERHITTE GASKETEL

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 energieregelaar is defect

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect

20.2 INDIRECT VERHITTE GASKETEL

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 (uitgangsoeningen van het gas verstopt).
- De drukschakelaar is defect.
- De energieregelaar is defect

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect

20.3 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- Het verwarmingselement is defect.
- De energieregelaar is defect

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect

20.4 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- Het verwarmingselement is defect.
- De energieregelaar is defect
- De drukschakelaar is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect

21 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.

21.1 DIRECT VERHITTE GASKETEL

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

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

Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje

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

21.2 INDIRECT VERHITTE GASKETEL

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

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

Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje

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

Vervanging van de drukschakelaar

- Demonteer het frontpaneel.
- 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 thermostaat

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

Vervanging van de niveauweerstand

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

21.3 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL

Vervanging van het verwarmingselement

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

Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje

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

21.4 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL

Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje

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

Vervanging van de drukschakelaar

- Demonteer het frontpaneel.
- 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 thermostaat

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

Vervanging van de niveauweerstand en het verwarmingselement

- Leeg de mantel.
- Demonteer het frontpaneel.
- Haal de bol van de thermostaat uit zijn zitting.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

22 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.

23 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

23.1 DIRECT VERHITTE GASKETEL

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje
- Keuzeschakelaar
- Veiligheidsthermostaat

23.2 INDIRECT VERHITTE GASKETEL

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje
- Keuzeschakelaar
- Drukschakelaar
- Niveauweerstand

23.3 DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL

- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje
- Keuzeschakelaar
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement

23.4 ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL

- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje
- Keuzeschakelaar
- Verwarmingselement
- Drukschakelaar
- Niveauweerstand