

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



S.700-900

**BRASIERA-
MULTIPLA**

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

IT

**KIPPBRATPFANNE-
ELEKTRO MULTI-BRATER**

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

DE – AT – IT – BE – LU – CH

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

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

GB – IE – MT

**SAUTEUSE BASCULANTE-
APPAREIL DE CUISSON MULTIFUNCTION**

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

FR – BE – LU

**SARTEN VOLCABLE-
APPARADOS DE COCCION MULTIFUNCION**

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

ES

**KANTELBARE BRAADPAN-
MULTI-BRAADPANNEN**

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

NL – BE

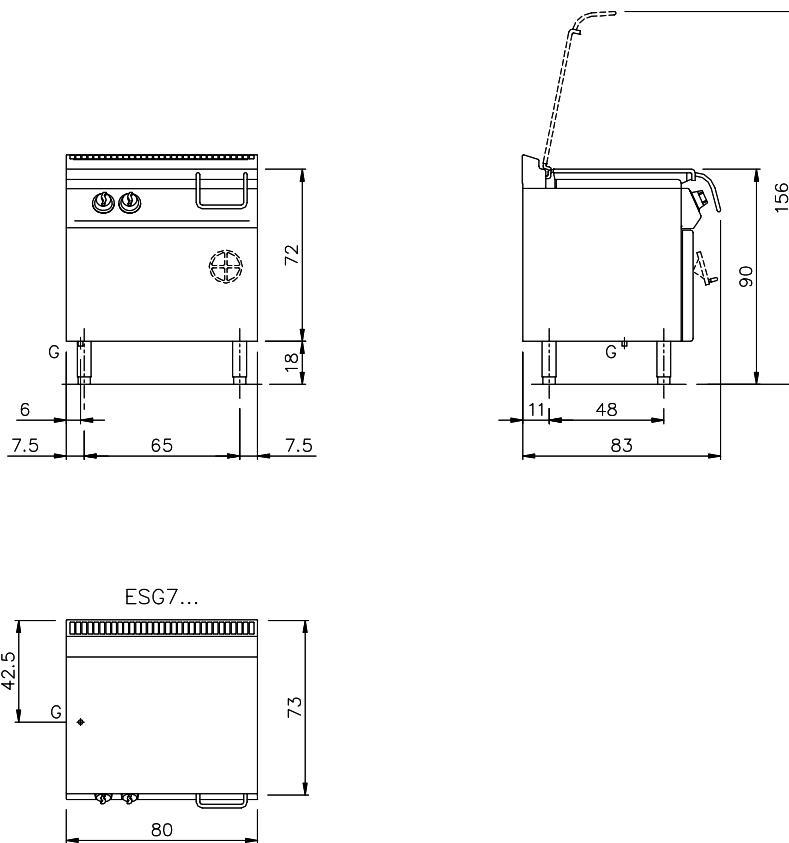
**CAÇAROLA ELÉCTRICA -
MULTI-FUNÇÕES**

INSTRUCÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO
Leia atentamente este manual antes da utilização

PT

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

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

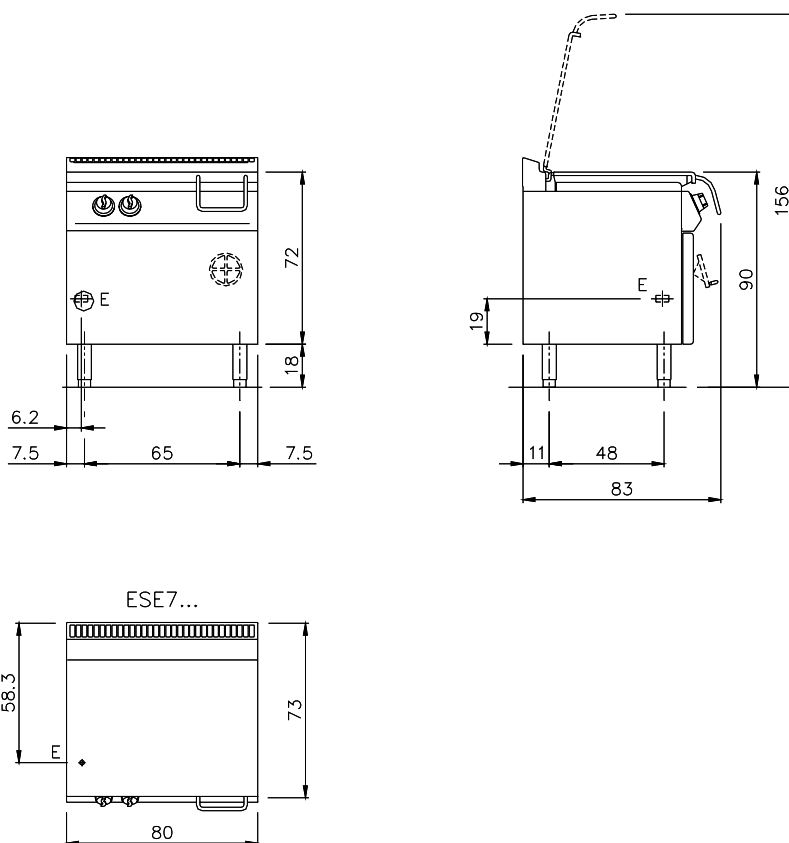


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

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

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

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



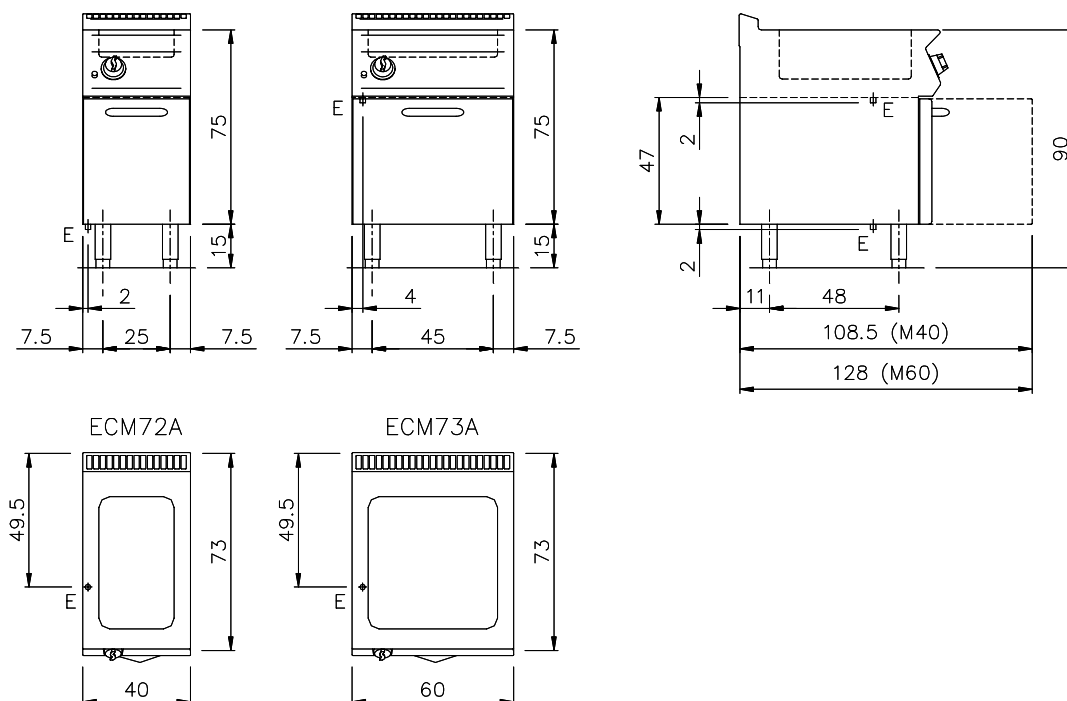
Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
- Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
- Pisacable – Elektrische kabelwarterl - Entrada cabo eléctrico

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

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

- MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

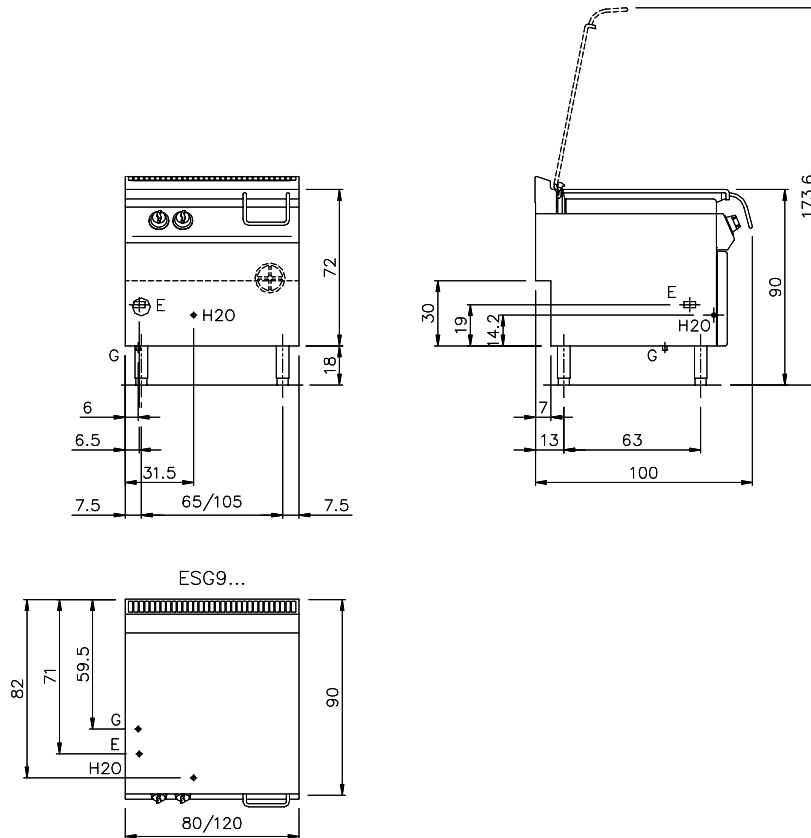


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

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

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO**

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

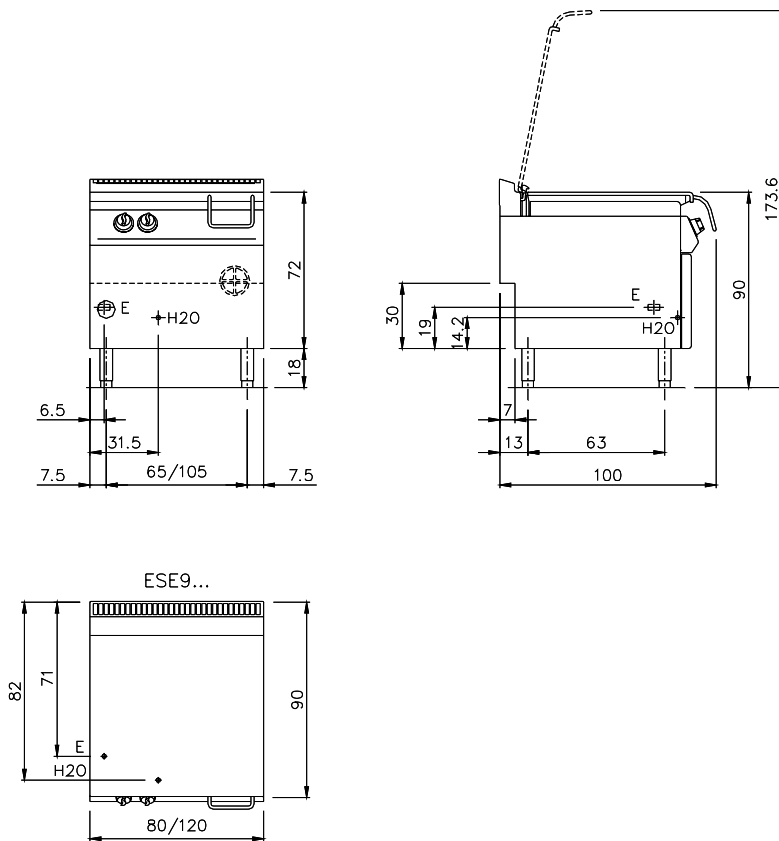


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- G** Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection
Arrivée gaz – Union de gas – Gasaansluiting - Ligação gás
EN 10226-1 R ½; EN ISO 228-1 G ½ (DK)
- H20** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet
Arrivée eau – Union de agua – Wateraansluiting - Junção alimentação água
EN ISO 228-1 G ¼
- S** Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet
Vidange de l'eau – Desaguadero – Wateraftapaansluiting - Junção descarga água

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO**

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

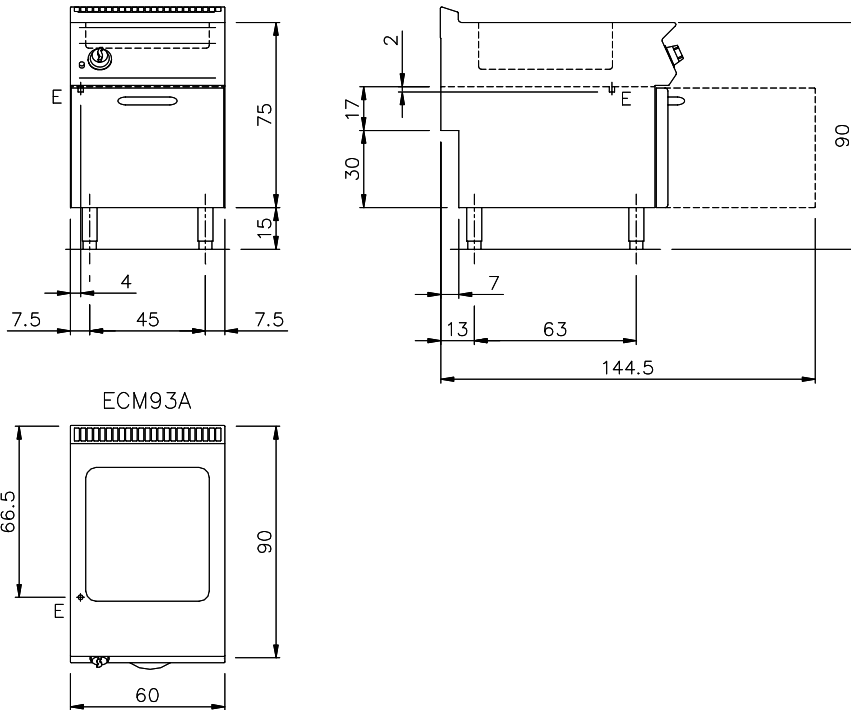


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- H20** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet
Arrivée eau – Union de agua – Wateraansluiting - Junção alimentação água
EN ISO 228-1 G ¾
- S** Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet
Vidange de l'eau – Desaguadero – Wateraftapaansluiting - Junção descarga água

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

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



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- H2O** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet
Arrivée eau – Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
EN ISO 228-1 G ¾
- S** Scarico vasca – Wannenabflussrohr – Pan outlet
Vidange du bac – Descarga cuba – Pan rioolbuis - Descarga pia

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

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

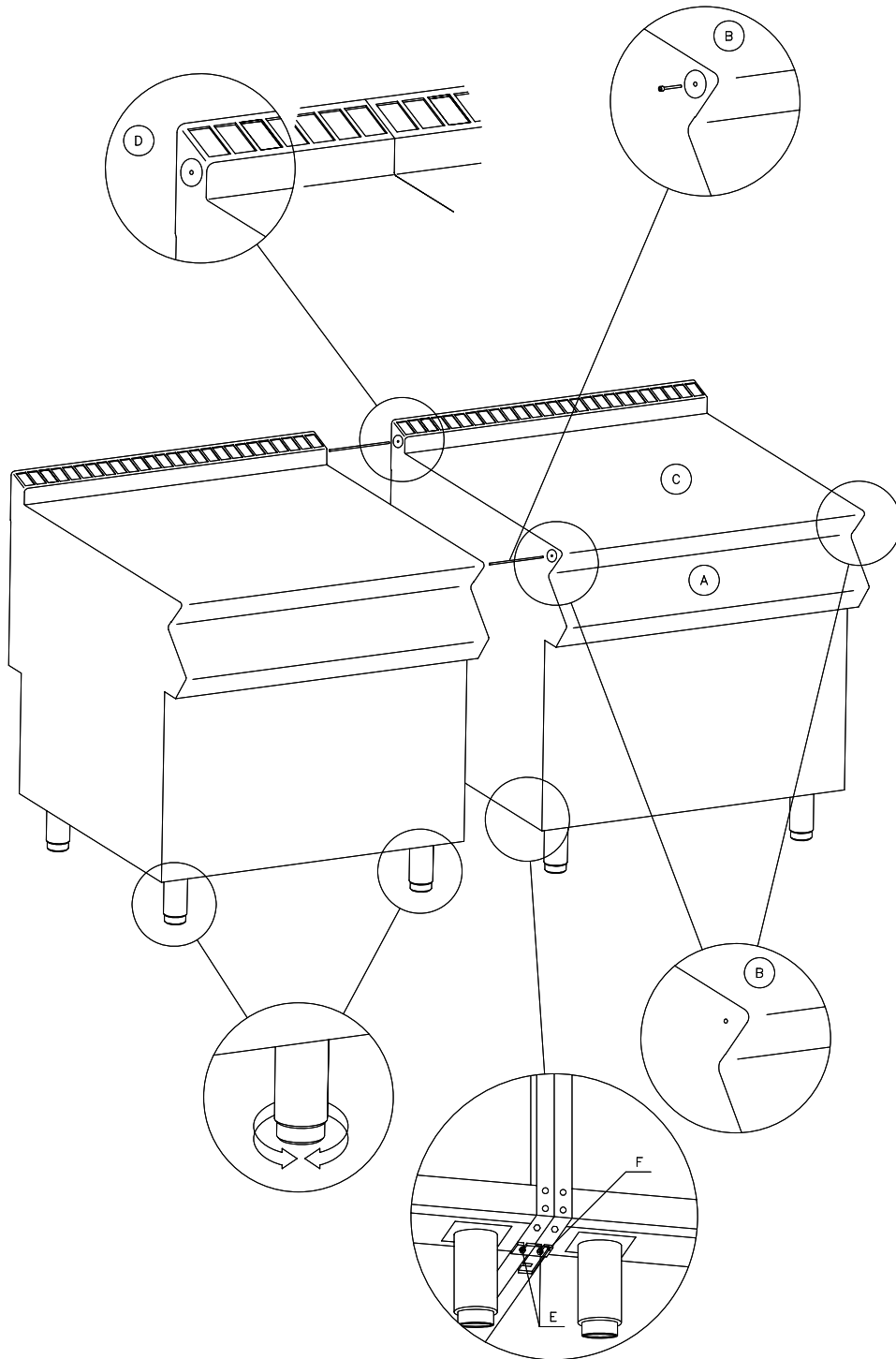
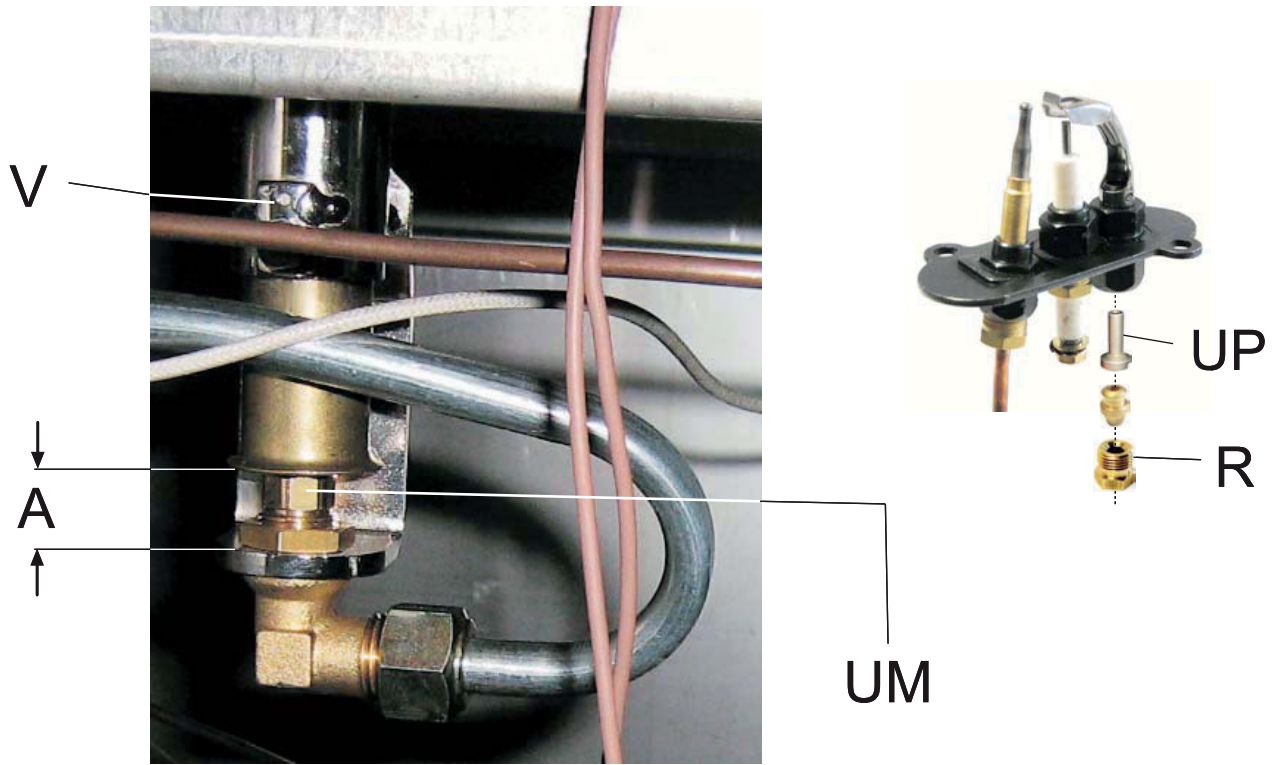


FIGURE - ABB. - FIG.



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

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)		ESG94FRM	ESG96FRA	ESG74FRM
				ESG94CRM		
				ESG94FRA	ESG96CRA	ESG74CRM
				ESG94CRA		
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	340	380	280
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	4
			Um	-	-	-
DE	G25	20	UM	370	420	310
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	4
			Um	-	-	-
NL	G25	25	UM	340	380	280
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	4
			Um	-	-	-
HU	G20	25	UM	320	350	265
			UP	27	27	27
			A (mm)	14	10	6
			Um	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	360	400	300
			UP	27	27	27
			A (mm)	12	6	4
			Um	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	225	250	190
			UP	14	14	14
			A (mm)	20	18	15
			Um	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	210	230	175
			UP	14	14	14
			A (mm)	20	26	10
			Um	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	195	215	165
			UP	14	14	14
			A (mm)	20	14	10
			Um	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	600
			UP	-	-	50
			A (mm)	-	-	10
			Um	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	600
			UP	-	-	50
			A (mm)	-	-	10
			Um	-	-	-

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX
Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure
 Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
ESG9..					
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
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 - DADOS TÉCNICOS

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
ESG7..					
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
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
		G20	20	17	25
SE	III1ab2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
		G20	20	17	25
DK	III1a2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G20	20	17	25
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

T3															
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten															
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modelen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	ΣQ_n	ΣQ_n G25 (25)	ΣQ_n G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - 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)
						m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
ESG94FRM	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
ESG94CRM	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
ESG94FRA	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
ESG94CRA	800	60	20	19	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
ESG96FRA	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
ESG96CRA	1200	90	24	23	-	2,54	2,83	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
ESG74FRM	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10
ESG74CRM	800	42	14	13	12,5	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	3,23	3,21	1,10	1,10	1,10

T4

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

Modelli Modelle Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale 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	-
ESG94FRM	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
ESG94CRM	800	60	230	1+N	50	0,015	3 G 1
ESG94FRA	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
ESG94CRA	800	60	230	1+N	50	0,12	3 G 1
ESG96FRA	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
ESG96CRA	1200	90	230	1+N	50	0,12	3 G 1
ESE94FRM	800	60	400	3+N	50-60	15	5 G 2,5
ESE94CRM	800	60	400	3+N	50-60	15	5 G 2,5
ESE94FRA	800	60	400	3+N	50	15	5 G 2,5
ESE94CRA	800	60	400	3+N	50	15	5 G 2,5
ESE96FRA	1200	90	400	3+N	50	19	5 G 4
ESE96CRA	1200	90	400	3+N	50	19	5 G 4
ESE74FRM	800	42	400	3+N	50-60	9,9	5 G 1,5
ESE74CRM	800	42	400	3+N	50-60	9,9	5 G 1,5
ECM93A	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
ECM73A	600	21	400	3+N	50/60	8,1	5 G 1,5
ECM72A	400	13	400	3+N	50/60	4,05	5 G 1

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNI-
 COS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS

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

INFORMAZIONI GENERALI

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

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

3.1 BRASIERA ELETTRICA

MICROINTERRUTTORI

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

3.2 BRASIERA ELETTRICA E MULTIPLA

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

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

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 IMBALLO

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

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

4.2 APPARECCHIATURA

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

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

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

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

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

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

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

6 DISIMBALLO

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

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

7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti.Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

7.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

7.3 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi (A).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti M6 a testa esagona (fornite).
- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti (E).

8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

8.3 APPARECCHIATURA TIPO "B11"

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

9 COLLEGAMENTI

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

9.1 COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

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

Sulle apparecchiature top e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e 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 \perp 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 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.

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

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

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.

Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

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

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

10.2 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. È 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.

12 USO DELLA BRASIERA GAS

AVVERTENZE D'USO

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

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

(Mod. 90)

A vasca abbassata:

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

Riempimento

(Mod. 70)

A vasca abbassata:

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

Svuotamento

Agire sul volantino (mod. Manuale) o sul selettore posizionato sul pannello comandi (mod. Motorizzato) per lo scarico dell'acqua.

(Mod. 90)

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

0 Termostato disinserito

100°C Temperatura minima

285°C Temperatura massima

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

● Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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

Accensione del bruciatore vasca

- Accendere il bruciatore pilota come spiegato nella fase precedente.

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

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

Spegnimento del bruciatore vasca

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

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

(Mod. 70)

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

★ Accensione pilota

90 Minima temperatura di cottura

280 Massima temperatura di cottura

Accensione del bruciatore vasca

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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

Spegnimento del bruciatore vasca

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

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

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

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

Il selettore di manovra della vasca indica i seguenti movimenti :

☰ Sollevamento vasca (scarico)

☷ Abbassamento vasca

Sollevamento manuale

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

Sollevamento automatico

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

13 USO DELLA BRASIERA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

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

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

A vasca abbassata:

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

Svuotamento

Agire sul volantino (mod.Manuale) o sul selettore posizionato sul pannello comandi (mod.Motorizzato) per lo scarico dell'acqua.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Termostato disinserito

100°C Temperatura minima

285°C Temperatura massima

Spegnimento

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

SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

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

Il selettore di manovra della vasca indica i seguenti movimenti :

☰ Sollevamento vasca (scarico)

☷ Abbassamento vasca

Sollevamento manuale

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

Sollevamento automatico

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

14 USO DELLA MULTIPLA

AVVERTENZE D' USO

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

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

110°C Temperatura minima

280°C Temperatura massima

Accensione

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

Spegnimento

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

15 PERIODI DI INUTILIZZO

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

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi delle pentole.
- 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 può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

VASCHE DI COTTURA

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non 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.

16 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

17 MESSA IN SERVIZIO

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

17.1 APPARECCHIATURA GAS

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

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

17.1.1 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE ! Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite (Min. - Max) indicati nella Tabella T2, interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

17.2 APPARECCHIATURA ELETTRICA

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

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

18 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

18.1 BRASIERA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

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

18.2 BRASIERA ELETTRICA

L' apparecchiatura non riscalda.

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

Non si regola il riscaldamento

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

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

18.3 MULTIPLA

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

19 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

19.1 BRASIERA GAS

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

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

Sostituzione del bruciatore.

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

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

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

Microinterruttore sollevamento vasca

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

Motore movimento vasca

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

Madreviti e sistema manuale movimento vasca (vitone)

- Smontare la facciata.
- Sollevare completamente la vasca bloccandola in modo sicuro nella posizione in cui si trova (es.un paletto).

Attenzione: misurare la posizione di avvvitamento del "vitone" rispetto alla madrevite prima di procedere allo smontaggio dei componenti.

- Staccare il collegamento del "vitone" con l'albero del volante.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

19.2 BRASIERA ELETTRICA

Sostituzione della resistenza

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

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

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

Microinterruttore sollevamento vasca

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

Motore movimento vasca

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

Madreviti e sistema manuale movimento vasca (vitone)

- Smontare la facciata.
- Sollevare completamente la vasca bloccandola in modo sicuro nella posizione in cui si trova (es.un paletto).

Attenzione: misurare la posizione di avvitamento del "vitone" rispetto alla madrevite prima di procedere allo smontaggio dei componenti.

- Staccare il collegamento del "vitone" con l'albero del volante.
- Staccare i fissaggi madrevite.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

19.3 MULTIPLA

Sostituzione della resistenza e della lampada spia.

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

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata alla vasca.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

20 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

21 COMPONENTI PRINCIPALI

21.1 BRASIERA GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota

- Termocoppia
- Candelina accensione
- Elettrovalvola carico acqua
- Lampada spia
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Motore movimento vasca
- Microinterruttore movimento vasca
- Madrevite movimento vasca

21.2 BRASIERA ELETTRICA

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

21.3 MULTIPLA

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1 GERÄTEDATEN

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE

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

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

REINIGUNGSHINWEISE

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

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

3.1 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

MIKROSCHALTER

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

3.2 ELEKTRISCHE MULTI-KIPPBRATPFANNE

SICHERHEITSTHERMOSTAT

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

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

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 VERPACKUNG

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

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

4.2 GERÄT

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

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
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

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 ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- 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

- Bauen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M6 am Verbindungsprofil (B-D).
- Die 2 vorderen Schrauben (E) lockern und das Verbindungsprofil (F) drehen, bis es in die Schraube des danebenstehenden Gerätes eingreift.
- Die Schrauben (E) festziehen.

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 Dunstabzugshäube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

8.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshäube 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 Installationschema 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 werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten. Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

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


- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.


9.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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

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

9.3 ERDUNGS- UND POTENZIALAUSGLEICHANSCHLÜSSE

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

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

9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.

- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

9.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten. 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 Gasschaltnebels ersetzen (UM).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.

Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbezogen.

10.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- 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 wie beim Ausbau vorgehen.

10.2 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

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

12 GEBRAUCH DER GAS-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

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

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEREEN

Füllen

(Mod. 90)

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

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

Füllen

(Mod. 70)

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Wasserzulaufhahn (Hebel am an das Frontteil).

Entleeren

Das Handrad (Man.Modell) bzw. den Wahlschalter am Bedienfeld (motor.Modell) für das Entleeren des Wassers betätigen.

(Mod. 90)

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Thermostat aus

100°C Mindesttemperatur

285°C Höchsttemperatur

Der Schaltknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Knebel drücken und auf "★" drehen.

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

Zünden des Tiegelbrenners

- Den Zündbrenner wie im vorhergehenden Absatz beschrieben anzünden.

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

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

Ausschalten des Tiegelbrenners

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

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

(Mod. 70)

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Zündbrenner einschalten

90 Mindestgartemperatur

280 Höchstgartemperatur

Zünden des Tiegelbrenners

Knebel drücken und auf “★” drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken, um den piezoelektrischen 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.

Ausschalten des Tiegelbrenners

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

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

ANHEBEN DES TIEGELS

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

Der Bedienschalter des Tiegels dient zur Wahl folgender Bewegungen:

⬆ Anheben des Tiegels (Entleeren)

⬇ Senken des Tiegels

Manuelles Anheben

- Das Handrad dient zum Anheben und Senken des Tiegels.

Automatisches Anheben

- Der motorisierte Tiegelhub wird mit der entsprechenden Schaltung gesteuert.

13 GEBRAUCH DER ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

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

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

Mit nach unten gekipptem Tiegel:

- Den Schaltknebel des Thermostats auf “100°C Mindesttemperatur” drehen.

- Die Taste für das Einfüllen von Wasser am Bedienfeld drücken. Den Tiegel nicht über die Markierung des Höchstfüllstands füllen.

Entleeren

Das Handrad (Man.Modell) bzw. den Wahlschalter am Bedienfeld (motor.Modell) für das Entleeren des Wassers betätigen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Thermostat aus

100°C Mindesttemperatur

285°C Höchsttemperatur

Ausschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf “0”.

ANHEBEN DES TIEGELS

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

Der Bedienschalter des Tiegels dient zur Wahl folgender Bewegungen:

⬆ Anheben des Tiegels (Entleeren)

⬇ Senken des Tiegels

Manuelles Anheben

- Das Handrad dient zum Anheben und Senken des Tiegels.

Automatisches Anheben

- Der motorisierte Tiegelhub wird mit der entsprechenden Schaltung gesteuert.

14 GEBRAUCH DER MULTI-KIPPBRATPFANNE

GEBRAUCHSHINWEISE

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110°C Mindesttemperatur

280°C Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

Ausschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf "0".

15 STILLSTANDZEITEN

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

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränktem Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die Deckel der Töpfe 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 bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

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

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

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

GARBECKEN

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

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

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

16 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

17 INBETRIEBNAHME

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

17.1 GASGERÄTE

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

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

17.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Nehmen Sie das Bedienfeld ab.
- 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, müssen Sie den Gerätebetrieb unterbrechen und mit dem Gaswerk Rücksprache nehmen.

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

17.2 ELEKTROGERÄTE

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

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

18 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

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

18.1 GAS-KIPPBRATPFANNE

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das 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 sind verstopft.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Tiegelbewegung

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

18.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Tiegelbewegung

- Abgenutzte Muttern: ersetzen.

- Schlechtes Eingreifen der Beweglichen Teile (Mutter, Schraube, Bolzen, Hebel usw...).

18.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

19 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

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

19.1 GAS-KIPPBRATPFANNE

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

- Das Frontteil ausbauen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Ersatz des Brenners.

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

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

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Mikroschalter für den Tiegelhub

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

Motor der Tiegelbewegung

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

Muttern der manuellen Tiegelbewegung (Schraube)

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B.mit einem Pfahl).

ACHTUNG:Vor Ausbauen der Komponenten die Schraubstellung der "Schraube" zur Mutter abmessen.

- Die Verbindung der "Schraube" mit der Welle des Handrads trennen.
- Die Befestigungen der Mutter lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

19.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements

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

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

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Mikroschalter für den Tiegelhub

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

Motor der Tiegelbewegung

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

Muttern der manuellen Tiegelbewegung (Schraube)

- Das Frontteil ausbauen.
- Den Tiegel ganz anheben und in der Position, in der er sich befindet, sicher blockieren (z.B.mit einem Pfahl).

ACHTUNG:Vor Ausbauen der Komponenten die Schraubstellung der "Schraube" zur Mutter abmessen.

- Die Verbindung der "Schraube" mit der Welle des Handrads trennen.
- Die Befestigungen der Mutter lösen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

19.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE

Ersatz des Heizelements und der Kontrolllampe.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie die Kugel aus ihrem Sitz am Becken.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

20 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

21 HAUPTKOMPONENTEN

21.1 GAS-KIPPBRATPFANNE

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

21.2 ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

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

21.3 MULTI-KIPPBRATPFANNE

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe

1	APPLIANCE SPECIFICATIONS	33
2	GENERAL PRESCRIPTIONS.....	33
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	33
	REMINDEES FOR THE USER	33
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	33
	REMINDEES FOR CLEANING.....	33
3	SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	33
3.1	ELECTRIC BRATT PAN.....	33
3.2	ELECTRIC BRATT PAN AND MULTI-PURPOSE APPLIANCE	33
4	DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE.....	33
	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	34
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	34
5	REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	34
6	UNPACKING.....	34
7	POSITIONING	34
8	FUMES EXHAUST SYSTEM.....	34
9	CONNECTIONS.....	34
10	CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	35
11	COMMISSIONING	35
	INSTRUCTIONS FOR USE.....	35
	REMINDEES FOR THE USER	35
12	USING THE GAS BRATT PAN	35
13	USING THE ELECTRIC BRATT PAN	36
14	USING THE MULTI-PURPOSE APPLIANCE	37
15	PROLONGED DISUSE.....	37
	INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	37
	REMINDEES FOR CLEANING.....	37
	INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	37
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	37
16	CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	37
17	COMMISSIONING	38
18	TROUBLESHOOTING.....	38
	REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	38
18.1	GAS BRATT PAN.....	38
18.2	ELECTRIC BRATT PAN.....	38
18.3	MULTI-PURPOSE APPLIANCE	38
19	REPLACING COMPONENTS.....	38
	REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	38
19.1	GAS BRATT PAN.....	38
19.2	ELECTRIC BRATT PAN.....	39
19.3	MULTI-PURPOSE APPLIANCE	39
20	CLEANING THE INTERIOR	39
21	MAIN COMPONENTS	39
21.1	GAS BRATT PAN.....	39
21.2	ELECTRIC BRATT PAN.....	39
21.3	MULTI-PURPOSE APPLIANCE	39

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 dataplate 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 dataplate.
- 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 centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upstream.
- 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.

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 dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

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

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

3.1 ELECTRIC BRATT PAN

MICROSWITCHES

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

3.2 ELECTRIC BRATT PAN AND MULTI-PURPOSE APPLIANCE

SAFETY THERMOSTAT

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

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

4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKING

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

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

4.2 APPLIANCE

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

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

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

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 dataplate.
- 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 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 outer 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

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances by screwing down the connector plate (B-D) using the flat-headed M6 screws (supplied).
- Slacken the 2 front screws (E), turn the plate (F) until it catches the screw of the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).

8 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

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 that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance. Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at 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 dataplate.

- At an easily accessible point upstream 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 \perp 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 of 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 made using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country :

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

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

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

The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

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

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

10.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the front panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

11 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upstream.
- 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.

12 USING THE GAS BRATT PAN

REMINDERS FOR USE

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

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

(Mod. 90)

With the pan lowered:

- Turn the thermostat control knob to "100°C Minimum temperature".

- Press the water filler button on the control panel. Fill the pan, making sure the water level does not exceed the maximum water level indicated.

Filling

(Mod. 70)

With the pan lowered:

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

Emptying

Use the handwheel (Manual model) or the switch on the control panel (motorized model) to drain the water.

(Mod. 90)

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The thermostat control knob has the following positions:

0 Thermostat off

100°C Minimum temperature

285°C Maximum temperature

The gas valve control knob has the following positions :

● Off

★ Pilot ignition

🔥 Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position “★”.

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

Pan burner ignition

• Light the pilot burner as indicated in the previous section. Turn the gas valve control knob to the burner ignition position



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

Pan burner extinction

To switch off the pan burner, turn the gas tap knob to “★”.

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

(Mod. 70)

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions :

● Off

★ Pilot ignition

90 Minimum temperature of cooking

280 Maximum temperature of cooking

Pan burner ignition

Press and turn the knob to position “★”.

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

Pan burner extinction

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

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

LIFTING THE PAN

Important: Lift the lid before lifting the pan.

The pan movement switch indicates the following movements :

⬆️ Pan lifting (unloading)

⬇️ Pan lowering

Manual lifting

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

Automatic lifting

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

13 USING THE ELECTRIC BRATT PAN

REMINDERS FOR USE

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

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

With the pan lowered:

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

Emptying

Use the handwheel (Manualmodel) or the switch on the control panel (motorizedmodel) to drain the water.

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

0 Thermostat off

100°C Minimum temperature

285°C Maximum temperature


Switching off


- Turn the thermostat knob to position "0".

LIFTING THE PAN

Important: Lift the lid before lifting the pan.

The pan movement switch indicates the following movements :

 Pan lifting (unloading)

 Pan lowering

Manual lifting

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

Automatic lifting

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

14 USING THE MULTI-PURPOSE APPLIANCE

REMINDERS FOR USE

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

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

110°C Minimum temperature

280°C Maximum temperature

Switching on

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

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".

15 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Leave pot lids open.
- Shut off taps and main switches upstream of appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

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

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

COOKING WELLS

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

16 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

17 COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

17.1 GAS APPLIANCES

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

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

17.1.1 CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

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

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

17.2 ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

18 TROUBLESHOOTING

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

18.1 GAS BRATT PAN

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted

- Temperature thermostat defective.

Difficult or noisy operation of the pan moving device

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

18.2 ELECTRIC BRATT PAN

The appliance does not heat.

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

Heating cannot be adjusted

- Temperature thermostat defective.

Difficult or noisy operation of the pan moving device

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

18.3 MULTI-PURPOSE APPLIANCE

The appliance does not heat.

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

19 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

19.1 GAS BRATT PAN

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

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

Replacing the burner.

- Remove the front panel.
- Remove the fixing screws of the front cover.

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

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

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

Pan lifting microswitch

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

Pan movement motor

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

Screw nuts and manual pan movement system (bolt)

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

Important:measure how far tightened the “bolt” is with regard to the screw nut before removing the components.

- Disconnect the “bolt” from the handwheel shaft.
- Undo the screw nut fixings.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

19.2 ELECTRIC BRATT PAN

Replacing the heating element

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

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

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

Pan lifting microswitch

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

Pan movement motor

- Remove the front panel.

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

Screw nuts and manual pan movement system (bolt)

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

Important:measure how far tightened the “bolt” is with regard to the screw nut before removing the components.

- Disconnect the “bolt” from the handwheel shaft.
- Undo the screw nut fixings.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

19.3 MULTI-PURPOSE APPLIANCE

Replacing the heating element and the indicator light.

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

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the well.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

20 CLEANING THE INTERIOR

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

21 MAIN COMPONENTS

21.1 GAS BRATT PAN

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

21.2 ELECTRIC BRATT PAN

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

21.3 MULTI-PURPOSE APPLIANCE

- Working thermostat
- Safety thermostat

- Heating element
- Indicator light

INFORMATIONS GÉNÉRALES	41
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	41
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	41
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	41
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	41
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	41
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	41
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	41
3.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	41
3.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE	41
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	42
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	42
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	42
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	42
6 DÉBALLAGE	42
7 MISE EN PLACE	42
9 RACCORDEMENTS	42
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	43
11 MISE EN SERVICE	43
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	43
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	43
12 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE GAZ	44
13 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	45
14 UTILISATION DE LA MULTIPLE	45
15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	45
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	46
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	46
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	46
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	46
16 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	46
17 MISE EN SERVICE	46
18 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS	46
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	46
18.1 BRAISIÈRE GAZ	46
18.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	47
18.3 MULTIPLE	47
19 REMPLACEMENT DE PIÈCES	47
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	47
19.1 BRAISIÈRE GAZ	47
19.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	47
19.3 MULTIPLE	48
20 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	48
21 PIÈCES PRINCIPALES	48
21.1 BRAISIÈRE GAZ	48
21.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE	48
21.3 MULTIPLE	48

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne les 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 dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 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 donne 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 être consulté 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 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. DANGER D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

3.1 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

MINIRUPTEURS

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

3.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE ET MULTIPLE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

- 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.

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 le jeter 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 au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 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 protectrice des panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.

- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- 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 données 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

- Démonter les panneaux de commandes (A).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés (C).
- Unir les appareils en vissant les vis M6 (fournies) sur la plaque d'union (B-D).
- Desserrer les 2 vis avant (E), tourner la plaquette (F) de sorte à accrocher la vis de l'appareil qui se trouve à côté.
- Bloquer les vis (E).

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 qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant 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 prévu 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 presse-étoupe.
- 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 sous tension à une prise de terre efficace.

Relier le conducteur de terre à la borne avec 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 résistants à une température de 100°C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisères.

10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé. 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 ci-dessous :

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

Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

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

- Démonter le panneau de commandes.
- 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 dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

10.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ".

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 être consulté 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 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. DANGER D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

12 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE GAZ

AVERTISSEMENTS

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

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

(Mod. 90)

Avec la cuve abaissée :

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

Remplissage

(Mod. 70)

Avec la cuve abaissée :

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

Vidange

Intervenir sur le volant (modèle Manuel) ou sur le sélecteur situé sur le panneau de commandes (modèle Motorisé) pour vidanger l'eau.

(Mod. 90)

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

- 0 Thermostat désactivé
- 100°C Température minimum
- 285°C Température maximum

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

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

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

Allumage du brûleur de la cuve

- Allumer la veilleuse comme illustré dans la phase précédente.

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

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

Extinction du brûleur de la cuve

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

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

(Mod. 70)

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

90 Température de cuisson minimum

280 Température de cuisson maximum

Allumage du brûleur de la cuve

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

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

Extinction du brûleur de la cuve

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

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

SOULÈVEMENT DE LA CUVE

Attention : Soulever le couvercle avant de soulever la cuve.

Le sélecteur de manoeuvre de la cuve indique les mouvements suivants :

- ☞ Soulèvement de la cuve (vidange)
- ☑ Abaissement de la cuve

Soulèvement manuel

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

Soulèvement automatique

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

13 UTILISATION DE LA BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

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

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

Avec la cuve abaissée :

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

Vidange

Intervenir sur le volant (modèle Manuel) ou sur le sélecteur situé sur le panneau de commandes (modèle Motorisé) pour vidanger l'eau.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

- 0 Thermostat désactivé
- 100°C Température minimum
- 285°C Température maximum

Extinction

- Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 ".

SOULÈVEMENT DE LA CUVE

Attention : Soulever le couvercle avant de soulever la cuve.

Le sélecteur de manoeuvre de la cuve indique les mouvements suivants :

- ☞ Soulèvement de la cuve (vidange)
- ☑ Abaissement de la cuve

Soulèvement manuel

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

Soulèvement automatique

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

14 UTILISATION DE LA MULTIPLE

AVERTISSEMENTS

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

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

- 0 Éteint
- 110°C Température minimum
- 280°C Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 ".

15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

Après une période d'inactivité prolongée, 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 dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

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

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

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

CUVES DE CUISSON

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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne 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 la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

16 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

17 MISE EN SERVICE

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

17.1 APPAREIL À GAZ

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

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

17.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

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

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

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

17.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE

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

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

18 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Après le remplacement d'une pièce du circuit de gaz, vérifier l'absence de fuites aux points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

18.1 BRAISIÈRE GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

Actionnement difficile ou bruyant du dispositif de manoeuvre de la cuve

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

18.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

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

Le chauffage ne se règle pas

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

Actionnement difficile ou bruyant du dispositif de manoeuvre de la cuve

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

18.3 MULTIPLE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

19 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Après le remplacement d'une pièce du circuit de gaz, vérifier l'absence de fuites aux points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

19.1 BRAISIÈRE GAZ

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

- Démonter la façade.
- Démonter et remplacer le composant.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

Remplacement du brûleur.

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

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

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

Minirupteur de soulèvement de la cuve

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

Moteur mouvement de la cuve

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

Écrous et système manuel mouvement de la cuve (vis)

- Démonter la façade.
- Soulever complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple, un piquet).

Attention : mesurer la position de vissage de la « vis » par rapport à l'écrou avant de démonter des composants.

- Détacher la connexion de la « vis » avec l'arbre de soulèvement.
- Détacher les fixations de l'écrou.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

19.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance

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

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

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

Minirupteur de soulèvement de la cuve

- Démontez la façade.
- Détachez les connexions électriques du dispositif.
- Démontez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

Moteur mouvement de la cuve

- Démontez la façade.
- Abaissez complètement la cuve.
- Détachez les connexions électriques du dispositif.
- Détachez la connexion avec la « vis » de soulèvement de la cuve.
- Démontez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

Écrous et système manuel mouvement de la cuve (vis)

- Démontez la façade.
- Soulevez complètement la cuve en la bloquant fermement dans la position où elle se trouve (par exemple, un piquet).

Attention : mesurer la position de vissage de la « vis » par rapport à l'écrou avant de démonter des composants.

- Détachez la connexion de la « vis » avec l'arbre de soulèvement.
- Détachez les fixations de l'écrou.
- Démontez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

19.3 MULTIPLE

Remplacement de la résistance et du voyant.

- Démontez le panneau de commandes.
- Démontez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

- Démontez le panneau de commandes.
- Sortez la boule de son logement fixé à la cuve.
- Démontez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

20 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôlez l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlevez la saleté s'étant éventuellement déposée.
- Contrôlez et nettoyez le système d'évacuation des fumées.

21 PIÈCES PRINCIPALES

21.1 BRAISIÈRE GAZ

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

21.2 BRAISIÈRE ÉLECTRIQUE

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

21.3 MULTIPLE

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

INFORMACIÓN GENERAL.....	51
1 DATOS DEL EQUIPO	51
2 ADVERTENCIAS GENERALES	51
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	51
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	51
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	51
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	51
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	51
3.1 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	51
3.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y MÚLTIPLE	51
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	51
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	52
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	52
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	52
6 DESEMBALAJE	52
7 EMPLAZAMIENTO	52
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	52
9 CONEXIONES	52
10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	53
11 PUESTA EN SERVICIO	53
INSTRUCCIONES DE USO	53
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	53
12 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE DE GAS	54
13 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA	55
14 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	55
15 INACTIVIDAD DEL EQUIPO	55
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	55
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	55
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	56
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	56
16 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	56
17 PUESTA EN SERVICIO	56
18 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	56
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	56
18.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS.....	56
18.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	56
18.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	57
19 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	57
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	57
19.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS.....	57
19.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	57
19.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	58
20 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	58
21 COMPONENTES PRINCIPALES	58
21.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS.....	58
21.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA.....	58
21.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE	58

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...”).

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada en la superficie interior del tablero 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 a 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 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 a 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 al menos 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 su 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.

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 a 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 en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

3.1 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

MICROINTERRUPTORES

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

3.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y MÚLTIPLE

Termostato de seguridad

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

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

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

4.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el 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 a 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 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

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Enroscar los tornillos M6 (suministrados) en el perfil de conexión (B-D) para unir los equipos.
- Aflojar los dos tornillos delanteros (E) y girar el perfil (F) hasta enganchar el tornillo del equipo de al lado.
- Bloquear los tornillos (E).

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

9 CONEXIONES

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

9.1 CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

9.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


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


- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispo-

sitivo 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 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 deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

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

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

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

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar en el equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado.

Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

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

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

10.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

11 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión a 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 al menos 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 su 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.

12 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

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

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

(Mod. 90)

Con la cuba abajo:

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

Llenado

(Mod. 70)

Con la cuba abajo:

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

Vaciado

Girar el volante (modoManual) o el selector situado en el tablero de mandos (modoMotorizado) para descargar el agua.

(Mod. 90)

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Termostato desactivado

100 °C Temperatura mínima

285 °C Temperatura máxima

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama máxima

Encendido del piloto

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

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

Encendido del quemador de la cuba

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

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

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

Apagado del quemador de la cuba

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

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

(Mod. 70)

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

90 Temperatura mínima de cocción

280 Temperatura máxima de cocción

Encendido del quemador de la cuba

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

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

Apagado del quemador de la cuba

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

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

ELEVACIÓN DE LA CUBA

Atención: Levantar la tapa antes de elevar la cuba.

El selector de maniobra de la cuba tiene las siguientes posiciones:

⬆ Subir la cuba (descarga)

⬇ Bajar la cuba

Elevación manual

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

Elevación automática

- Accionar el mando de elevación motorizada de la cuba.

13 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

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

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

Con la cuba abajo:

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

Vaciado

Girar el volante (modoManual) o el selector situado en el tablero de mandos (modoMotorizado) para descargar el agua.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Termostato desactivado

100 °C Temperatura mínima

285 °C Temperatura máxima

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".

ELEVACIÓN DE LA CUBA

Atención: Levantar la tapa antes de elevar la cuba.

El selector de maniobra de la cuba tiene las siguientes posiciones:

 Subir la cuba (descarga)

 Bajar la cuba

Elevación manual

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

Elevación automática

- Accionar el mando de elevación motorizada de la cuba.

14 USO DE LA SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos (preparaciones con líquidos, chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No apoyar ollas ni sartenes en la placa de cocción para calentar o cocinar alimentos.

- No utilizar el equipo como freidora, puesto que la temperatura en el fondo de la cuba supera los 230 °C y el aceite puede prender fuego.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 °C Temperatura mínima

280 °C Temperatura máxima

Encendido

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

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".

15 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Limpiar el equipo esmeradamente.
 - Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
 - Dejar las tapas de las ollas abiertas.
 - Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.
- Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

CUBAS DE COCCIÓN

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

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión a 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 en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

16 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

17 PUESTA EN SERVICIO

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

17.1 EQUIPO DE GAS

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

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

17.1.1 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
 - Desmontar el tablero de mandos.
 - Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
 - Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.
- ¡ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. - máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

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

17.2 EQUIPO ELÉCTRICO

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

- la intensidad de corriente de cada fase;

- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

18 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

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

18.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS

El quemador piloto no se enciende

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

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

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

18.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

El equipo no se calienta.

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

No se puede regular el calentamiento

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

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

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

18.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

19 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

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

19.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS

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

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

Sustitución del quemador.

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

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

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

Microinterruptor de elevación de la cuba

- Desmontar el frontal.
- Desconectar las conexiones eléctricas del dispositivo.
- Desmontar y sustituir el componente.

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

Motor de movimiento de la cuba

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

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

- Desmontar el frontal.
- Elevar completamente la cuba y bloquearla firmemente en esa posición, por ejemplo con un palo.

Atención: antes de desmontar los componentes, medir la posición de enroscado del husillo respecto a la tuerca.

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

19.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

Sustitución de la resistencia

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

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

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

Microinterruptor de elevación de la cuba

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

Motor de movimiento de la cuba

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

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

- Desmontar el frontal.
- Elevar completamente la cuba y bloquearla firmemente en esa posición, por ejemplo con un palo.

Atención: antes de desmontar los componentes, medir la posición de enroscado del husillo respecto a la tuerca.

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

19.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

Sustitución de la resistencia y del testigo

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

Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad

- Desmontar el tablero de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado a la cuba.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

20 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

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

21 COMPONENTES PRINCIPALES

21.1 SARTÉN BASCULANTE DE GAS

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

21.2 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA

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

21.3 SARTÉN BASCULANTE MÚLTIPLE

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

1	GEGEVENS VAN HET APPARAAT	60
2	ALGEMENE AANWIJZINGEN	60
	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	60
	AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	60
	AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	60
	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING.....	60
3	VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	60
3.1	ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	60
3.2	ELEKTRISCHE EN MULTI-BRAADPAN.....	60
4	AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL	61
	INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE.....	61
	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	61
5	TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	61
6	UITPAKKEN	61
7	PLAATSING	61
8	DAMPAFVOERSYSTEEM	61
9	VERBINDINGEN.....	61
10	AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	62
11	INBEDRIJFSTELLING	62
	INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	62
	AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	62
12	GEBRUIK VAN DE GASBRAADPAN	63
13	GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE BRAADPAN	64
14	GEBRUIK VAN DE MULTI-BRAADPAN	64
15	PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	65
	INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	65
	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING.....	65
	INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	65
	AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	65
16	AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	65
17	INBEDRIJFSTELLING	65
18	OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	66
	AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	66
18.1	GASBRAADPAN.....	66
18.2	ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	66
18.3	MULTI-BRAADPAN	66
19	VERVANGING VAN ONDERDELEN	66
	AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	66
19.1	GASBRAADPAN.....	66
19.2	ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	67
19.3	MULTI-BRAADPAN	67
20	REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	67
21	BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	67
21.1	GASBRAADPAN.....	67
21.2	ELEKTRISCHE BRAADPAN.....	67
21.3	MULTI-BRAADPAN	67

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 veiligheidssvoorschriften 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 veiligheidssvoorschriften 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 hoo-

dschakelaar 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.

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 veiligheidssvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

3.1 ELEKTRISCHE BRAADPAN

MICROSCHAKELAARS

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

3.2 ELEKTRISCHE EN MULTI-BRAADPAN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

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

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te hervatten, moet het bedieningspaneel (frontaal paneel voor de directe 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.

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 spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

4.2 APPARAAT

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

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

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

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 beschermfolie van de buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen 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.
- Stel het apparaat op met een ruimte van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes

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 voetjes met flens.

7.3 VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M6 in het verbindingsplaatje (B-D) te schroeven.
- Draai beide schroeven aan de voorkant (E) los, draai het plaatje (F) totdat de schroef van het apparaat eraan vastklikt.
- Zet de schroeven (E) weer vast.

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 het koken 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 gevoed wordt. 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 meerpolaire 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  dat 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 zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die ve-

roorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpan.

10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

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

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van 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).
- Breng de sticker van het nieuwe gastype aan op het apparaat.

De insputers en stickers worden bij het apparaat geleverd.

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

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

10.2 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

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

11 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD".

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

12 GEBRUIK VAN DE GASBRAADPAN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

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

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

(Mod. 90)

Met de bak omlaag:

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

Vullen

(Mod. 70)

Met de bak omlaag:

- Open de waterkraan (Handel op het De voorkant)

Legen

Gebruik het handwiel (mod.met handbediening) of de keuzeschakelaar op het bedieningspaneel (gemotoriseerdmodel) om het water af te tappen.

(Mod. 90)

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

0 Thermostaat uit

100°C Laagste temperatuur

285°C Hoogste temperatuur

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

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

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

Ontsteking van de brander van de bak

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

Draai de knop van de gasklep in de stand "Branders aan" 🔥.

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

Uitschakeling van de brander van de bak

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

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

(Mod. 70)

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

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

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

90 Laagste bereidingstemperatuur

280 Hoogste bereidingstemperatuur

Ontsteking van de brander van de bak

Presionar el mando y girarlo a la posición “★”.

- Presionar el mando a tope para activar el encendedor piézo-eléctrico y encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het frontpaneel.

Uitschakeling van de brander van de bak

Om de hoofdbrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand “★”.

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

OPTILLEN VAN DE BAK

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

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

- ☰ Optillen bak (aftappen)
- ☑ Laten dalen bak

Handbediend optillen

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

Automatisch optillen

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

13 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE BRAADPAN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

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

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

Met de bak omlaag:

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

Legen

Gebruik het handwiel (mod.met handbediening) of de keuzeschakelaar op het bedieningspaneel (gemotoriseerdmodel) om het water af te tappen.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Thermostaat uit

100°C Laagste temperatuur

285°C Hoogste temperatuur

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand “0”.

OPTILLEN VAN DE BAK

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

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

- ☰ Optillen bak (aftappen)
- ☑ Laten dalen bak

Handbediend optillen

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

Automatisch optillen

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

14 GEBRUIK VAN DE MULTI-BRAADPAN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

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

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 Uit

110°C Laagste temperatuur

280°C Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.

- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand “ 0 “.

15 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

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

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

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

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAGEN VAN ROESTVRIJ STAAL

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

BEREIDINGSBAKKEN

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

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

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

16 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk “Instructies voor de installatie”.

17 INBEDRIJFSTELLING

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

17.1 GASAPPARATEN

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

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

17.1.1 CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

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

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

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

17.2 ELEKTRISCHE APPARATEN

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

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

18 OPLOSSEN VAN STORINGEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

18.1 GASBRAADPAN

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of van de gasklep is niet voldoende 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 regelthermostaat van de temperatuur is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

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

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

18.2 ELEKTRISCHE BRAADPAN

Het apparaat wordt niet warm.

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

De verwarming kan niet worden geregeld

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

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

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

18.3 MULTI-BRAADPAN

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

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

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

19 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

19.1 GASBRAADPAN

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

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

Vervanging van de brander.

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

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

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

Microschakelaar optillen bak

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

Verplaatsingsmotor bak

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

Moerschroeven en handbediend verplaatsingssysteem van de ketel (schroef)

- Demonteer de voorkant.
- Til de bak helemaal op en zet hem veilig vast in de positie waarin hij zich bevindt (b.v.met een stang).

Let op:meet de positie waarin de “schroef” is vastgedraaid ten opzichte van de moerschroef, alvorens onderdelen te gaan demonteren.

- Maak de verbinding van de “grote schroef” met de as van het handwiel los.
- Maak de bevestigingen van de moerschroef los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

19.2 ELEKTRISCHE BRAADPAN

Vervanging van het verwarmingselement

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

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

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

Microschakelaar optillen bak

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

Verplaatsingsmotor bak

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

Moerschroeven en handbediend verplaatsingssysteem van de ketel (schroef)

- Demonteer de voorkant.
- Til de bak helemaal op en zet hem veilig vast in de positie waarin hij zich bevindt (b.v.met een stang).

Let op:meet de positie waarin de “schroef” is vastgedraaid ten opzichte van de moerschroef, alvorens onderdelen te gaan demonteren.

- Maak de verbinding van de “grote schroef” met de as van het handwiel los.
- Maak de bevestigingen van de moerschroef los.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

19.3 MULTI-BRAADPAN

Vervanging van het verwarmingselement en het controlelampje.

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

Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting die aan de bak bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

20 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

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

21 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

21.1 GASBRAADPAN

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

21.2 ELEKTRISCHE BRAADPAN

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

21.3 MULTI-BRAADPAN

- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje

INFORMAÇÕES GERAIS	69
1 DADOS DO APARELHO	69
2 ADVERTÊNCIAS GERAIS	69
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR	69
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	69
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO	69
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA	69
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO	69
3.1 CAÇAROLA ELÉCTRICA	69
3.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA MULTIFUNÇÕES	69
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO	70
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	70
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR	70
5 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA	70
6 DESEMBALAMENTO	70
7 POSICIONAMENTO	70
8 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS	70
9 LIGAÇÕES	70
10 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	71
11 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	71
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	71
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	71
12 UTILIZAÇÃO DA CAÇAROLA A GÁS	72
13 UTILIZAÇÃO DA CAÇAROLA ELÉCTRICA	73
14 UTILIZAÇÃO DA MULTIFUNÇÕES	73
15 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO	73
INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA	74
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA	74
INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO	74
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO	74
16 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	74
17 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	74
18 RESOLUÇÃO DE AVARIAS	74
ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	74
18.1 CAÇAROLA A GÁS	74
18.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA	75
18.3 MULTIFUNÇÕES	75
19 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	75
ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	75
19.1 CAÇAROLA A GÁS	75
19.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA	75
19.3 MULTIFUNÇÕES	76
20 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS	76
21 COMPONENTES PRINCIPAIS	76
21.1 CAÇAROLA A GÁS	76
21.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA	76
21.3 MULTIFUNÇÕES	76

INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo encontram-se as informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual encontram-se nos capítulos seguintes (“INSTRUÇÕES PARA...”).

1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho encontra-se na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho encontram-se nas etiquetas colocadas por baixo da marca e na embalagem.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinserir o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.

- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

3.1 CAÇAROLA ELÉCTRICA

MICROINTERRUPTORES

- O aparelho possui microinterruptores de elevação da cuba que desactiva automaticamente o aquecimento quando a cuba é levantada.
- O aparelho possui microinterruptores fim de curso que param automaticamente o movimento da cuba até ao final das movimentações de levantamento ou abaixamento.

3.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA MULTIFUNÇÕES

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Para reinicializar o funcionamento do aparelho, é necessário remover o painel de comandos (o painel frontal para as painelas directas e as caçarolas) e premir o botão de reinicialização do termóstato. Esta operação deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado e autorizado.

4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

4.1 EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com material compatível com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- A cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- As fitas (em polipropileno - PP).

4.2 APARELHO

O aparelho é formado em mais de 90% do seu peso por material metálico reciclável (aço inoxidável, ferro, alumínio...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

5 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança UNI 8723 e a D.M. n.º 74 de 12.04.1996.

Instalar o aparelho em conformidade com a EN1717 e os regulamentos nacionais sobre água em vigor.

6 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspeção da mercadoria.

- Retirar a embalagem
- Remover a película que protege os painéis exteriores. Remover com um solvente apropriado, os resíduos de cola que eventualmente ainda existam nos painéis.

7 POSICIONAMENTO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Esta distância pode ser inferior quando as pa-

redes são à prova de fogo ou protegidas por isolante térmico.

- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis

7.1 MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

7.2 FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

7.3 UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontagem dos painéis de comando (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos M6 de cabeça hexagonal (fornecidos).
- Desapertar os dois parafusos anteriores (E), rodar a placa (F) até encaixar o parafuso do aparelho ao lado.
- Fixar os parafusos (E).

8 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar o escoamento dos fumos segundo o “tipo” de aparelho. O “tipo” encontra-se indicado na chapa de características do aparelho.

8.1 APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extração dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

8.2 APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

8.3 APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300°C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

9 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

9.1 LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS

Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a outro tipo de gás”.

Para aparelhos de tempo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.

- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.


9.2 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA


Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar a informação na chapa de características do aparelho.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor omnipolar de capacidade adequada, que possua uma abertura dos contactos de, pelo menos, 3 mm e um dispositivo de protecção de alta sensibilidade. A corrente de dispersão máxima do aparelho é 1 mA/kW.
- Utilizar um cabo de alimentação flexível com isolamento em borracha e características não inferiores ao tipo H05 RN-F.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.

9.3 LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada.

Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada electricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

9.4 LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável. A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligados.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

9.5 LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100°C. O fundo do aparelho não deve estar sujeito ao vapor produzido pelo escoamento da água quente. Possui uma folga no chão em forma de grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das painéis e à frente da frigideira.

10 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Na tabela T1 encontram-se indicados, por país de destino:

- Os tipos de gás que podem ser utilizados pelo aparelho.
 - Os bicos e as regulações paracada tipo de gás que pode ser utilizado. Para os bicos, o número indicado na tabela T1 encontra-se impresso no corpo do próprio bico.
- Para adaptar o aparelho ao tipo de gás, com o qual será alimentado, seguir as indicações da tabela T1 e realizar as operações abaixo descritas:
- Substituir o bico do queimador principal (UM).

- Colocar o arejador do queimador principal à distância A.
- Substituir o bico do piloto (UP).
- Regular o ar do piloto (se necessário).
- Substituir o bico do mínimo da torneira do gás (Um).
- Colocar no aparelho a etiqueta adesiva que indica o novo tipo de gás utilizado.

Os bicos e as etiquetas adesivas são fornecidos com o aparelho.

10.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel frontal.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Desapertar o parafuso V e colocar o arejador à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a apertar até ao fundo o parafuso V.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

10.2 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel frontal.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar apertar até ao fundo a união R. Voltar a montar todas as peças.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

11 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Consultar o capítulo “INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO”.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.

- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinserir o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

12 UTILIZAÇÃO DA CAÇAROLA A GÁS

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura e à preparação de carne com molho, estufados, refogados, fritos e cozeduras em geral. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Não utilizar o aparelho como fritadeira, a temperatura do fundo da cuba ultrapassa os 230°C com perigo de incêndio do óleo.
- Sugere-se não utilizar o aparelho com o fundo em ferro para a cozedura de molhos de tomate e alimentos com conteúdos “ácidos”.
- No final do dia, limpar bem a cuba para evitar a formação de depósitos corrosivos no interior da mesma.

ENCHIMENTO E Esvaziamento DA CUBA

Enchimento

(Mod. 90)

Com a cuba em baixo:

- Rodar o manípulo do comando do termóstato para a posição “100°C Temperatura mínima”.
- Premir o botão de carregamento de água que se encontra no painel de comandos. Encher a cuba até à marca de nível máximo.

Enchimento

(Mod. 70)

Com a cuba em baixo:

- Abrir a torneira de fornecimento de água (alavanca na fachada).

Esvaziamento

Utilizar a manivela (mod.Manual) o no selector colocado no painel de comandos (mod.Motorizado) para o escoamento da água.

(Mod. 90)

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DOS QUEIMADORES

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Termóstato desligado

100°C Temperatura mínima

285°C Temperatura máxima

O manípulo de comando da válvula do gás tem as seguintes posições de utilização:

● Apagado

★ Acendimento do piloto

🔥 Chama máxima

Acendimento do piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

- Premir até ao fundo o manípulo para activar o acendedor electrónico e acender o piloto.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se apagar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspecção que se encontra no painel frontal.

Acendimento do queimador principal

- Acender o queimador piloto como explicado na fase anterior.

Rodar o manípulo da válvula do gás para a posição de acendimento dos queimadores 🔥.

- Rodar o manípulo do termóstato de funcionamento para a temperatura de cozedura pretendida.
- Para chegar, aproximadamente, a 285°C no fundo da cuba, são necessários cerca de 10 minutos.

Acendimento do queimador da cuba

Para apagar o aquecimento da cuba, rodar o manípulo da válvula do gás para a posição “★”.

Para apagar o aquecimento do piloto, premir e rodar o manípulo da válvula do gás para a posição “●”. Colocar o manípulo do regulador do termóstato de funcionamento para a posição “0”.

(Mod. 70)

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DOS QUEIMADORES

O manípulo de comando da válvula do gás tem as seguintes posições de utilização:

● Apagado

★ Acendimento do piloto

90 Temperatura mínima de cozedura

280 Temperatura máxima de cozedura

Acendimento do queimador principal

Premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

- Premir até ao fundo o manípulo para activar o acendedor piezoeléctrico e acender o piloto.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se apagar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspecção que se encontra no painel frontal.

Acendimento do queimador da cuba

Para apagar o queimador, premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

Para apagar o piloto, rodar o manípulo para a posição “●”.

LEVANTAMENTO DA CUBA

Atenção: Levantar a tampa antes de proceder ao levantamento da cuba.

O selector de manuseamento da cuba indica os seguintes movimentos:

⬆ Levantamento da cuba (escoamento)

⬇ Abaixamento da cuba

Levantamento manual

- O movimento de levantamento e abaixamento da cuba obtém-se através da manivela.

Levantamento automático

- Activar o levantamento motorizado da cuba com o comando apropriado.

13 UTILIZAÇÃO DA CAÇAROLA ELÉCTRICA

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura e à preparação de carne com molho, estufados, refogados, fritos e cozeduras em geral. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Não utilizar o aparelho como fritadeira, a temperatura do fundo da cuba ultrapassa os 230°C com perigo de incêndio do óleo.
- Sugere-se não utilizar o aparelho com o fundo em ferro para a cozedura de molhos de tomate e alimentos com conteúdos "ácidos".
- No final do dia, limpar bem a cuba para evitar a formação de depósitos corrosivos no interior da mesma.

ENCHIMENTO E Esvaziamento DA CUBA

Enchimento

Com a cuba em baixo:

- Rodar o manípulo do comando do termóstato para a posição "100°C Temperatura mínima".
- Premir o botão de carregamento de água que se encontra no painel de comandos. Encher a cuba até à marca de nível máximo.

Esvaziamento

Utilizar a manivela (mod.Manual) o no selector colocado no painel de comandos (mod.Motorizado) para o escoamento da água.

ACENDER E APAGAR - AQUECIMENTO

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Termóstato desligado

100°C Temperatura mínima

285°C Temperatura máxima

Apagamento

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição "0".

LEVANTAMENTO DA CUBA

Atenção: Levantar a tampa antes de proceder ao levantamento da cuba.

O selector de manuseamento da cuba indica os seguintes movimentos:

⬆ Levantamento da cuba (escoamento)

⬇ Abaixamento da cuba

Levantamento manual

- O movimento de levantamento e abaixamento da cuba obtém-se através da manivela.

Levantamento automático

- Activar o levantamento motorizado da cuba com o comando apropriado.

14 UTILIZAÇÃO DA MULTIFUNÇÕES

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura directa de alimentos (cozedura a húmido, sopa, costeletas, hambúrgueres, peixe, legumes, etc.).
- A placa de cozedura não deve ser utilizada para o aquecimento e cozedura indirecta de alimentos apoiando panelas, fritadeiras, frigideiras, etc.
- Não utilizar o aparelho como fritadeira, a temperatura do fundo da cuba ultrapassa os 230°C com perigo de incêndio do óleo.
- No final do dia, limpar bem a cuba para evitar a formação de depósitos corrosivos no interior da mesma.

ACENDER E APAGAR - AQUECIMENTO

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

110°C Temperatura mínima

280°C Temperatura máxima

Acendimento

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.
- A luz piloto amarela acende-se.
- O apagamento da luz piloto amarela indica que se atingiu a temperatura predefinida.

Apagamento

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição "0".

15 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido com óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas das panelas abertas.
- Fechar as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objectos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

CUBAS DE COZEDURA

- Limpar as cubas com água a ferver, adicionando, eventualmente, produtos desengordurantes.
- Remover eventuais depósitos de calcário utilizando produtos apropriados.

INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

16 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Consultar o capítulo “Instruções para a instalação”.

17 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte “Resolução de avarias”.

17.1 APARELHO A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento segundo as instruções e advertências de utilização no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (consultar o parágrafo seguinte).
- Se os queimadores se acendem normalmente e a eficácia do sistema de escoamento dos fumos.

17.1.1 VERIFICAR A PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com uma resolução não inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar o painel de comandos.
- Retirar o parafuso de retenção da tomada de pressão PP e ligar o manómetro
- Realizar a medição com o aparelho em funcionamento.

ATENÇÃO Se a pressão de alimentação do gás não estiver nos valores limites (Mín. - Máx.) indicados na Tabela T2, interromper o funcionamento do aparelho e contactar a empresa de distribuição do gás.

- Desligar o manómetro e apertar até ao fundo o parafuso de retenção na tomada de pressão.

17.2 APARELHO ELÉCTRICO

Colocar o aparelho em funcionamento segundo as instruções e advertências de utilização no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- Os valores da corrente de cada fase.
- Se as resistências de aquecimento se acendem normalmente.

18 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito do gás, se não existem perdas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, se está correctamente ligado à cablagem.

18.1 CAÇAROLA A GÁS

O queimador piloto não se acende

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A conduta ou o bico estão obstruídos.
- A torneira do gás ou a válvula do gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento não está bem ligada ou está danificada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

O queimador piloto não permanece aceso ou apaga-se durante a utilização.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A torneira ou a válvula do gás estão defeituosas.
- O termopar está defeituoso ou não aquece o suficiente.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula do gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula do gás não é premido o suficiente.

O queimador principal não se acende (mesmo com o piloto aceso)

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A conduta ou o bico estão obstruídos.
- A torneira do gás ou a válvula do gás estão defeituosas.
- O queimador está defeituoso (orifícios de saída do gás entupidos).
- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

Não é possível regular o aquecimento

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

Activação difícil ou ruidosa do dispositivo de manuseamento da cuba

- Porcas gastas; substituir.
- Pouca lubrificação das partes móveis (porcas, parafusos, pernos, alavancas, etc...).

18.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA

O aparelho não aquece.

- A resistência está defeituosa.
- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.
- Termóstato de segurança activado.

Não é possível regular o aquecimento

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

Activação difícil ou ruidosa do dispositivo de manuseamento da cuba

- Porcas gastas; substituir.
- Pouca lubrificação das partes móveis (porcas, parafusos, pernos, alavancas, etc...).

18.3 MULTIFUNÇÕES

O aparelho não aquece.

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.
- As resistências estão defeituosas.
- O termóstato de segurança interveio.

Não é possível regular o aquecimento

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

19 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito do gás, se não existem perdas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, se está correctamente ligado à cablagem.

19.1 CAÇAROLA A GÁS

Substituição da válvula do gás, do piloto, do termopar, do acendedor eléctrico e da vela de acendimento.

- Desmontar a fachada.
- Desmontar e substituir o componente.

- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do queimador.

- Desmontar a fachada.
- Retirar os parafusos do fecho dianteiro da câmara.
- Levantar completamente a cuba e desapertar o parafusos central de fixação do queimador.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do termóstato de regulação da temperatura, do selector, da luz piloto e do termóstato de segurança.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Microinterruptor de elevação da cuba

- Desmontar a fachada.
- Desligar as ligações eléctricas do dispositivo.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Motor de movimentação da cuba

- Desmontar a fachada.
- Baixar completamente a cuba.
- Desligar as ligações eléctricas do dispositivo.
- Retirar a ligação com o parafuso de levantamento da cuba.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Porcas e sistema manual de movimentação da cuba (parafuso)

- Desmontar a fachada.
- Levantar completamente a cuba, bloqueando-a de forma segura na posição onde se encontra (ex.uma estaca pequena).

Atenção: verificar a posição de aperto do parafusos relativamente à porca antes de desmontar os componentes.

- Desligar a ligação do parafuso com a árvore da manivela.
- Retirar a fixação das porcas.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

19.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA

Substituição da resistência.

- Desmontar a fachada.
- Desapertar os parafusos por baixo da caixa das resistências.
- Desmontar as protecções dos terminais.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do termóstato de regulação da temperatura, do selector, da luz piloto e do termóstato de segurança.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Microinterruptor de elevação da cuba

- Desmontar a fachada.
- Desligar as ligações eléctricas do dispositivo.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Motor de movimentação da cuba

- Desmontar a fachada.
- Baixar completamente a cuba.
- Desligar as ligações eléctricas do dispositivo.
- Retirar a ligação com o parafuso de levantamento da cuba.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Porcas e sistema manual de movimentação da cuba (parafuso)

- Desmontar a fachada.
- Levantar completamente a cuba, bloqueando-a de forma segura na posição onde se encontra (ex.uma estaca pequena).

Atenção: verificar a posição de aperto do parafusos relativamente à porca antes de desmontar os componentes.

- Desligar a ligação do parafuso com a árvore da manivela.
- Retirar a fixação das porcas.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

19.3 MULTIFUNÇÕES

Substituição da resistência e da luz piloto.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do termóstato de funcionamento e do termóstato de segurança.

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo do lugar fixado à cuba.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

20 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS

- Verificar as condições das partes internas do aparelho.
- Remover eventuais depósitos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de escoamento dos fumos.

21 COMPONENTES PRINCIPAIS

21.1 CAÇAROLA A GÁS

- Válvula do gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Electroválvula de carregamento da água
- Luz piloto
- Termóstato de funcionamento
- Termóstato de segurança
- Motor de movimentação da cuba
- Microinterruptor de movimentação da cuba
- Porca de movimentação da cuba

21.2 CAÇAROLA ELÉCTRICA

- Resistência
- Luz piloto
- Termóstato de segurança
- Termóstato de funcionamento
- Motor de movimentação da cuba
- Microinterruptor de movimentação da cuba
- Porca de movimentação da cuba

21.3 MULTIFUNÇÕES

- Termóstato de funcionamento
- Termóstato de segurança
- Resistência
- Luz piloto