



**S.700-900**

## **PENTOLE**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

**Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!**

**IT – CH**

## **KOCHKESSEL**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

**Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!**

**DE – AT – IT  
BE – LU – CH**

## **BOILING PANS**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

**Read the general information before installing and commissioning this appliance!**

**GB – IE – MT**

## **MARMITES**

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

**Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!**

**FR – BE – LU  
CH**

## **MARMITAS**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

**ES**

## **KOOKKETELS**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**

**NL – BE**

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

ALI Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424

I-32100 Belluno (BL)

DOC.NO

**CR0846780**

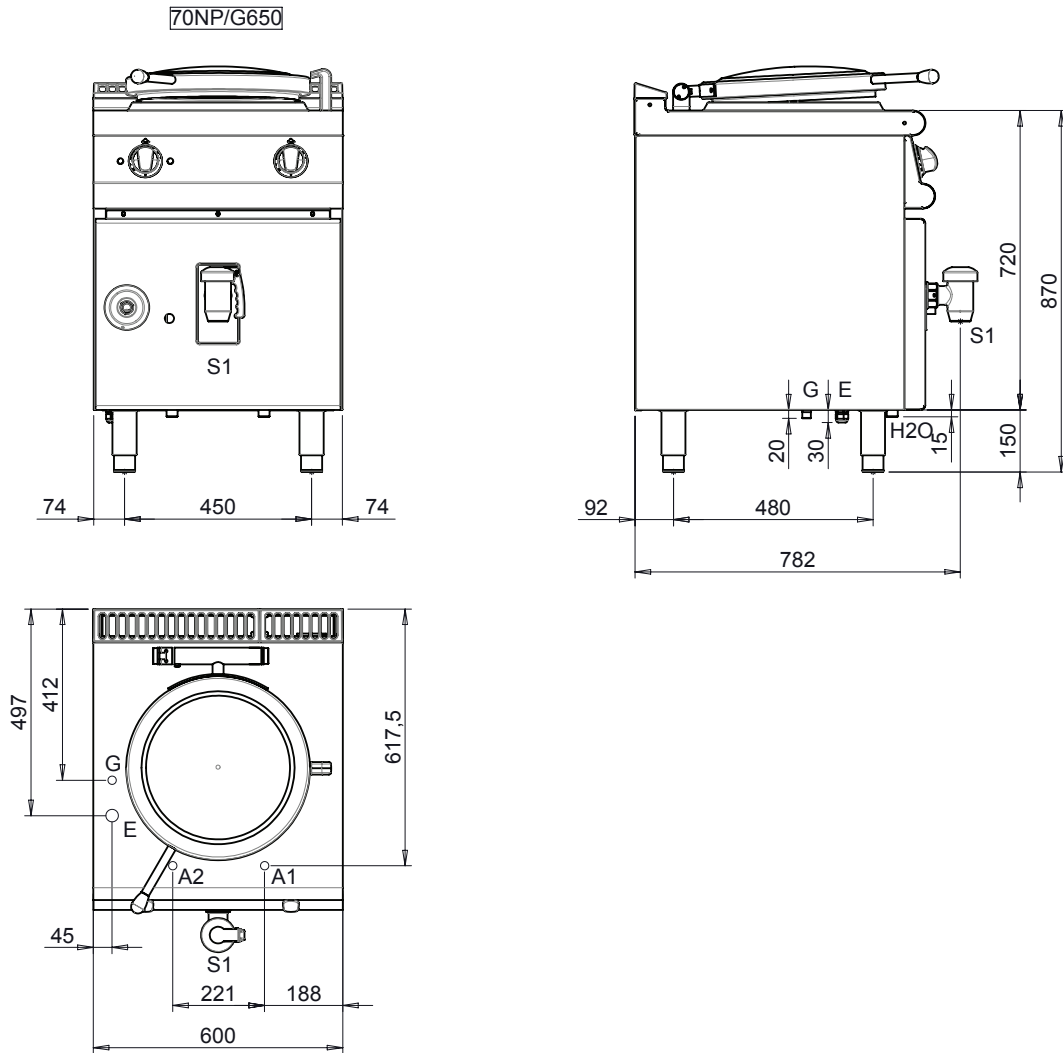
EDITION

**003 1902**



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

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

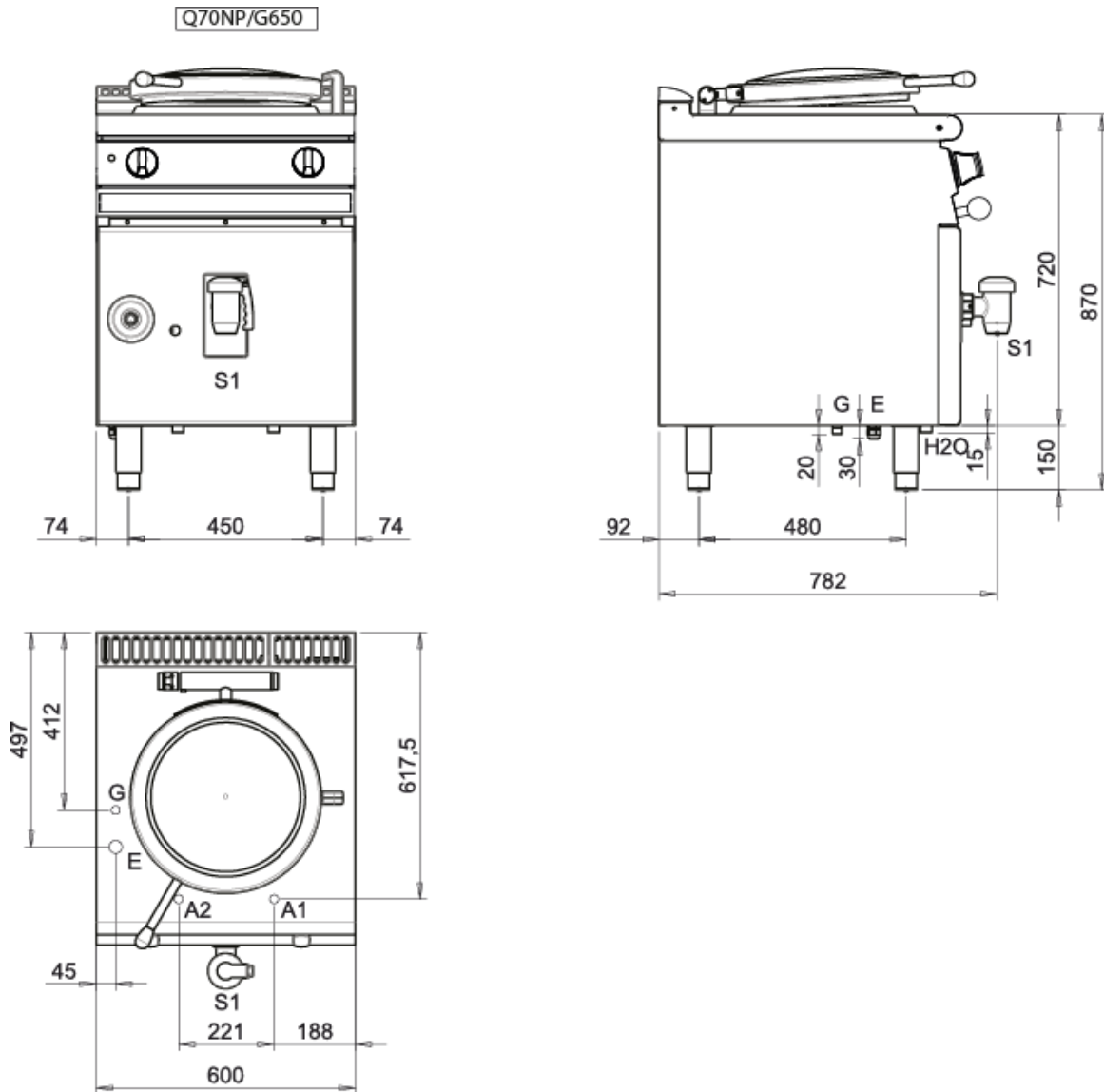


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

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

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

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

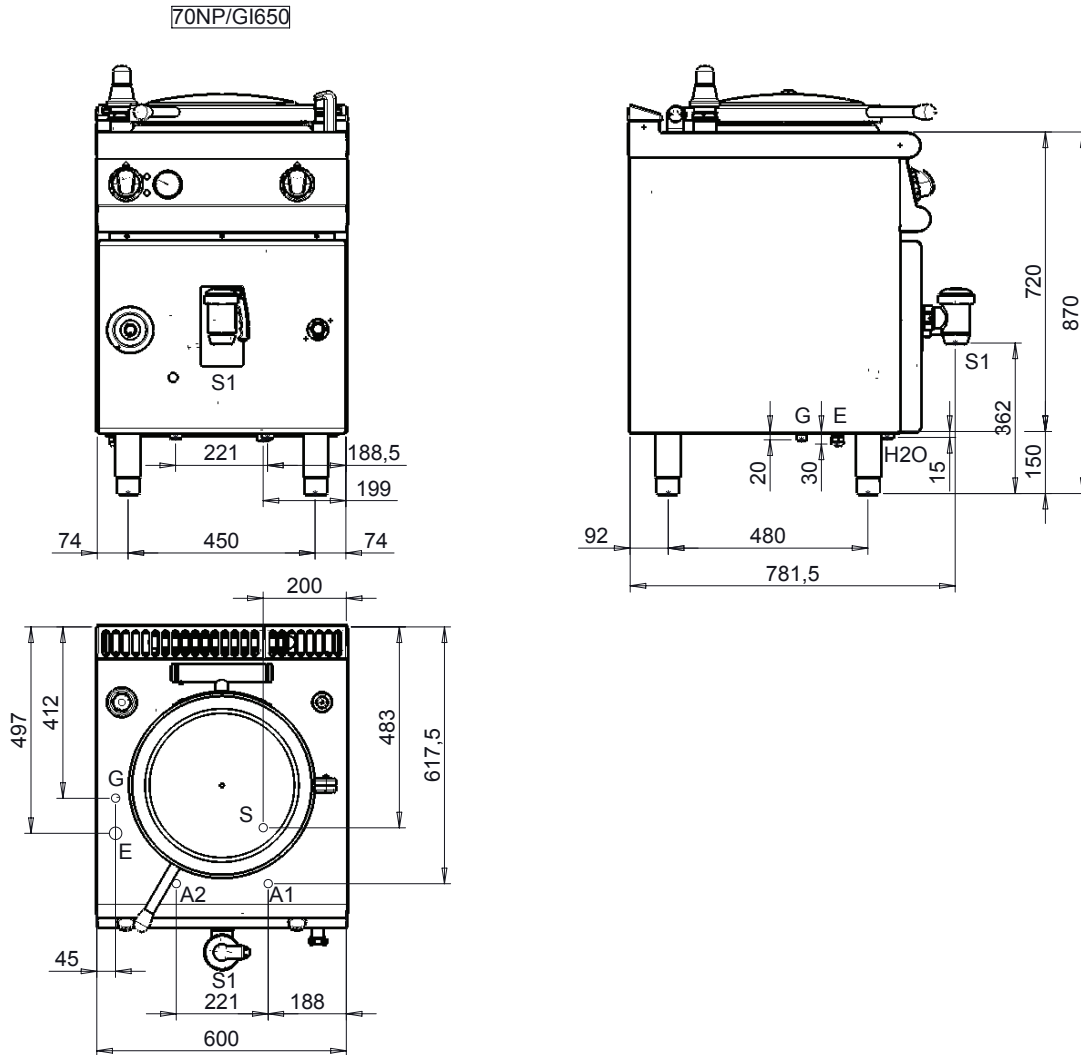


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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

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

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

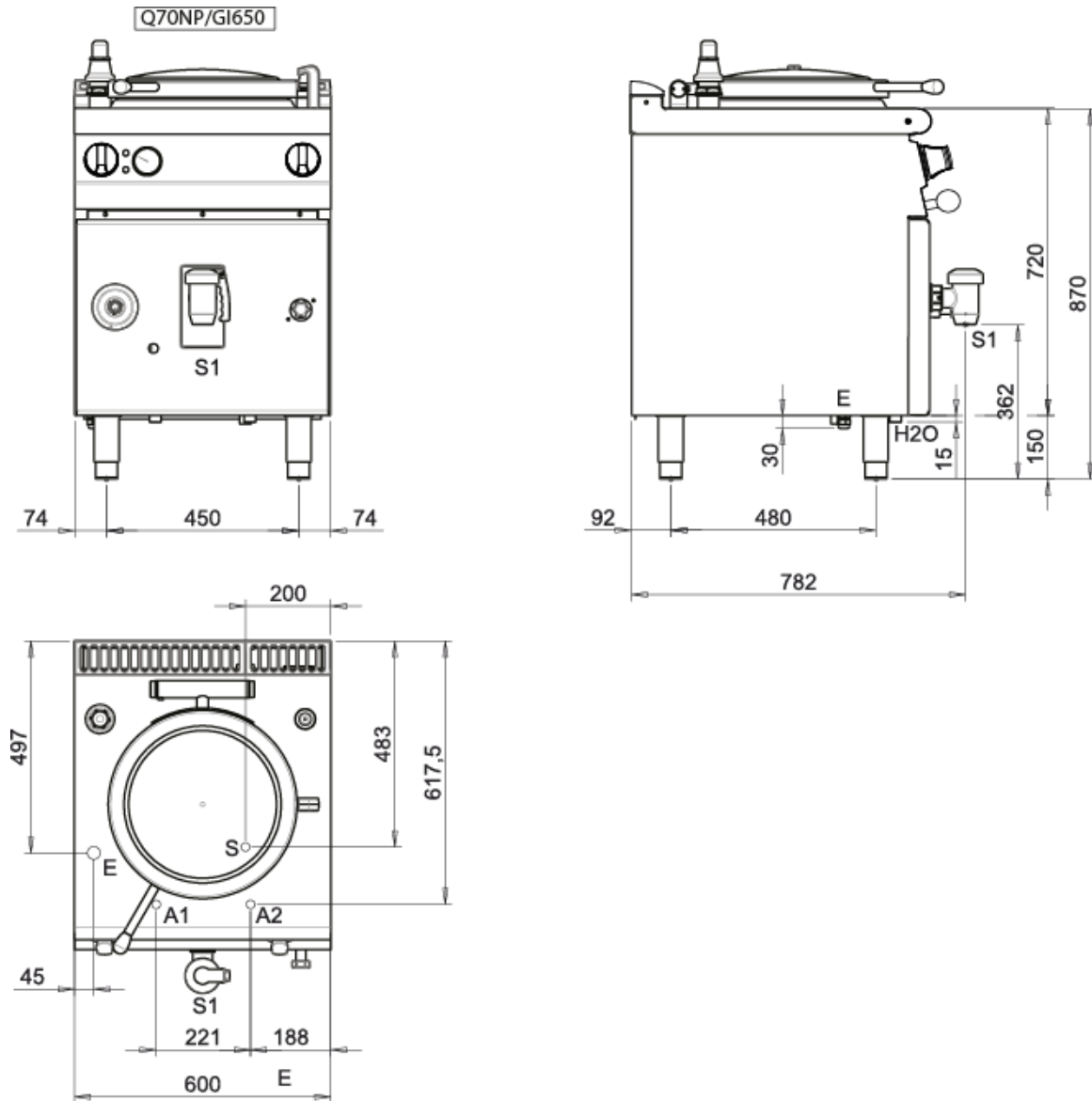


**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

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

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

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



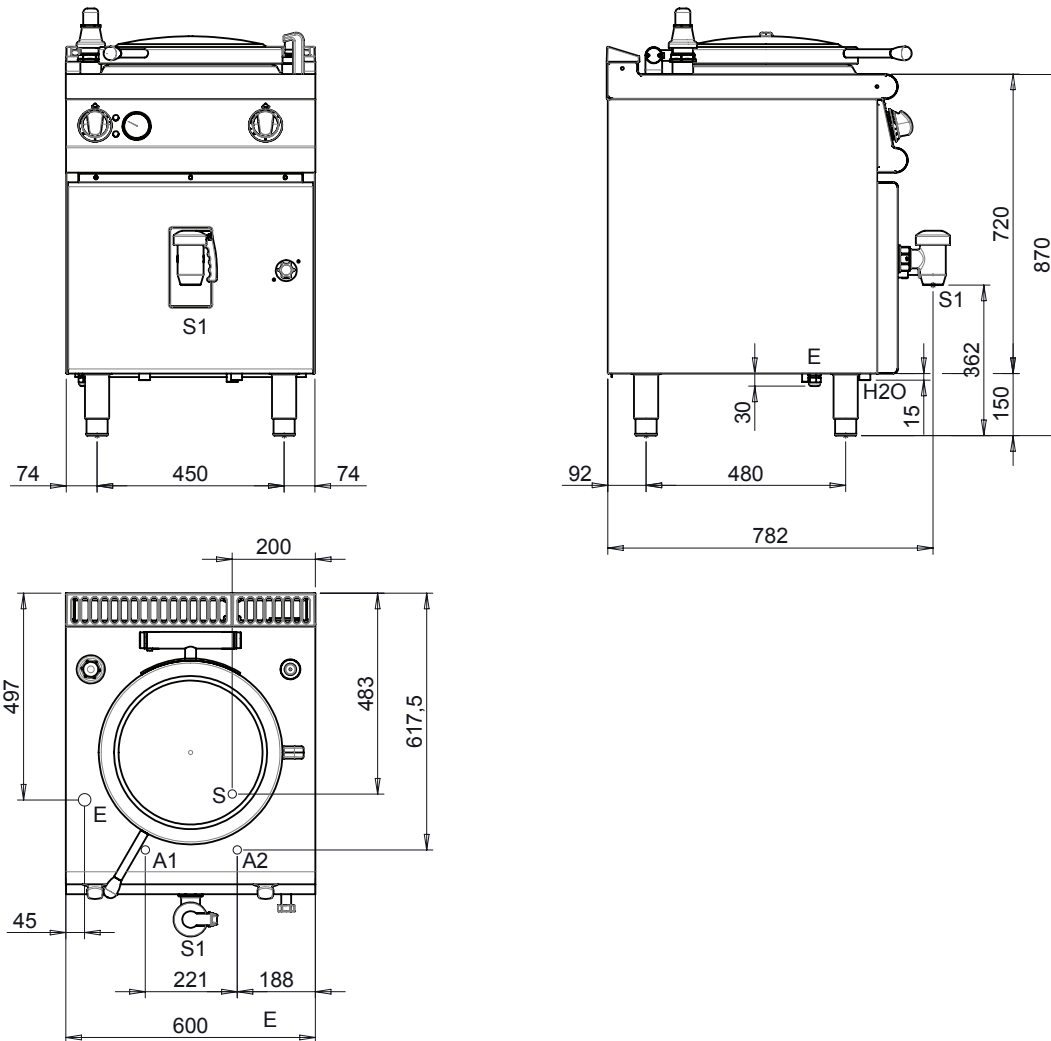
**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Could - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain - Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting 2"

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

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

70NP/EI650

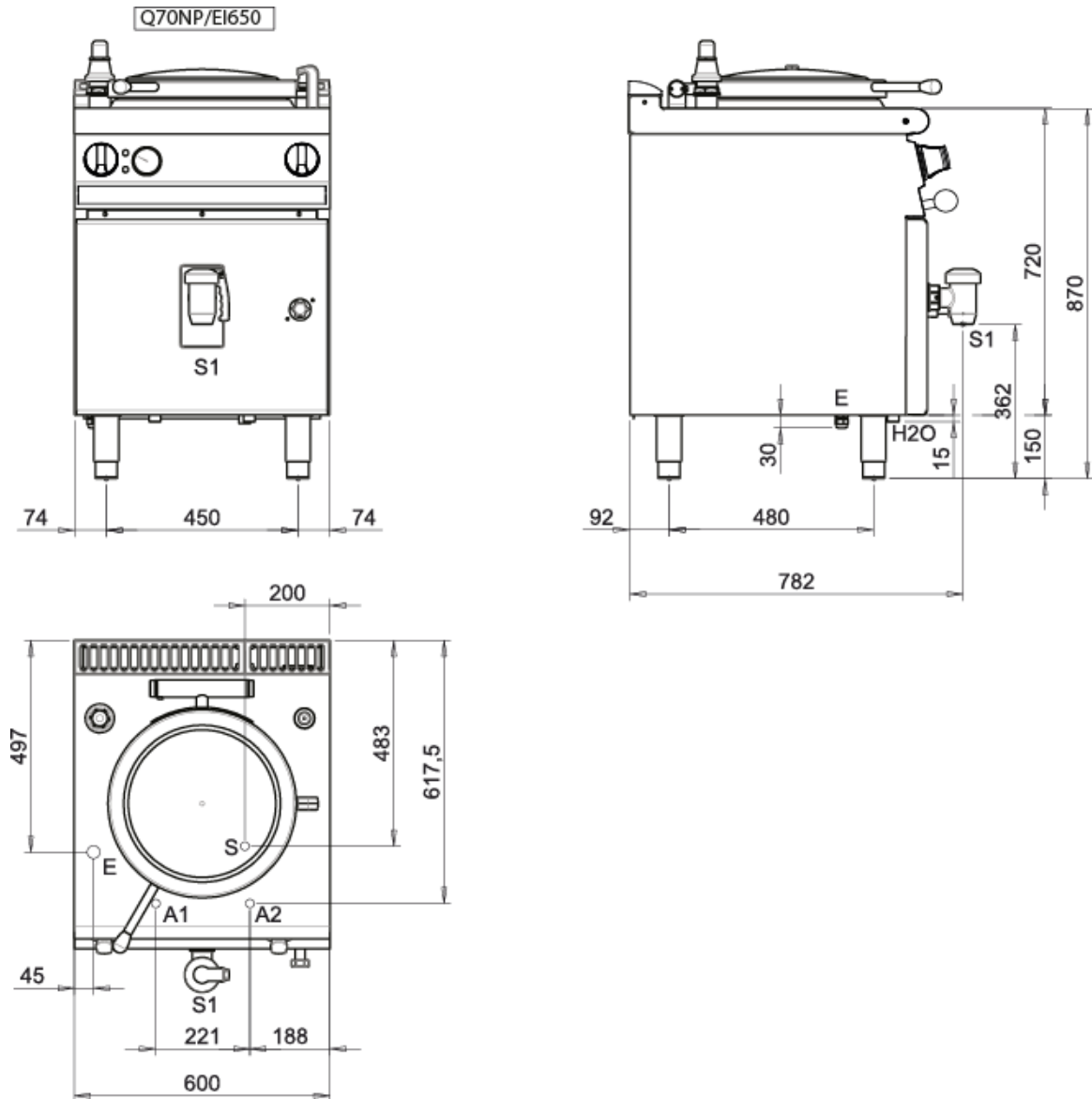


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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

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

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



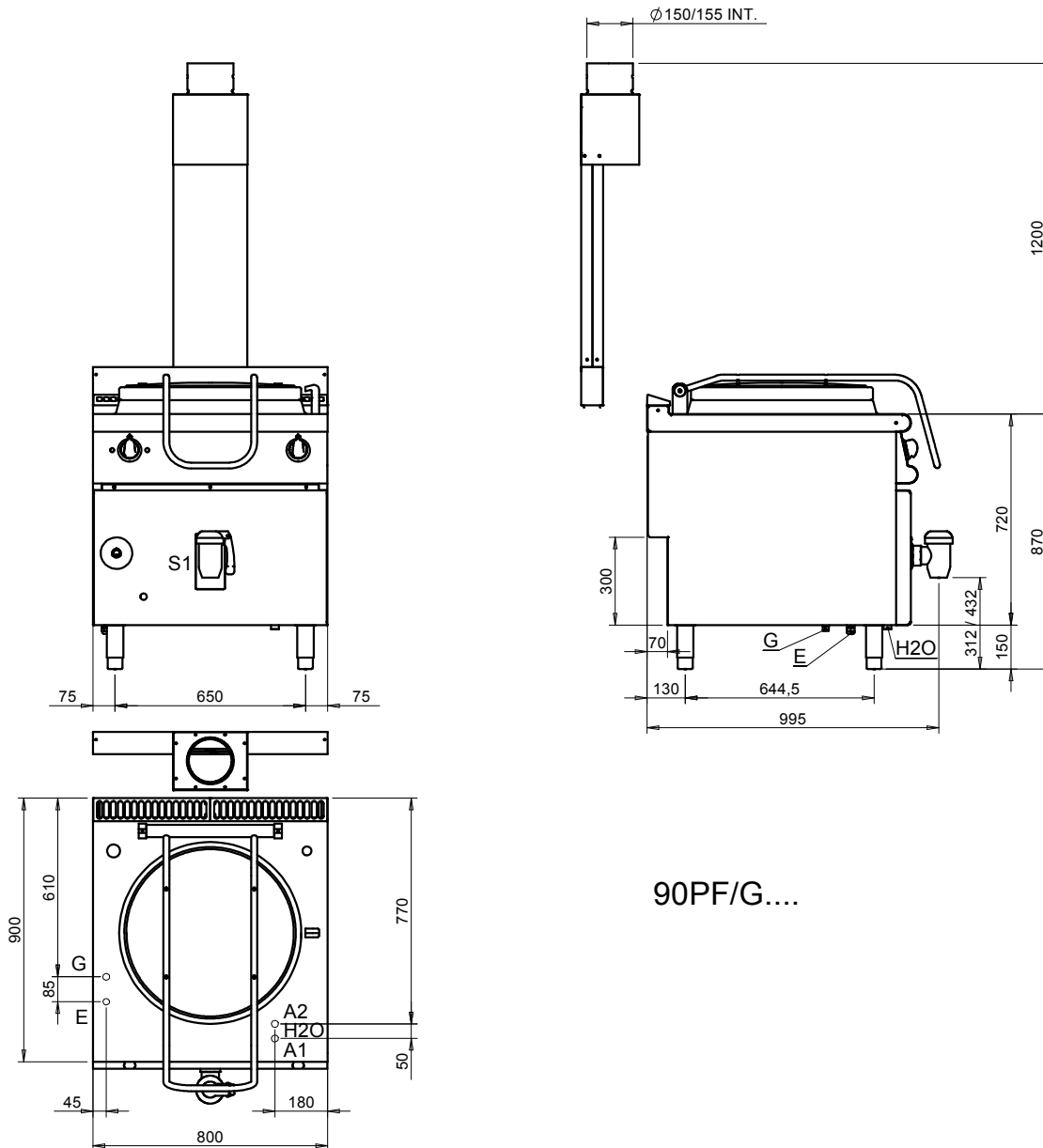
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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



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

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



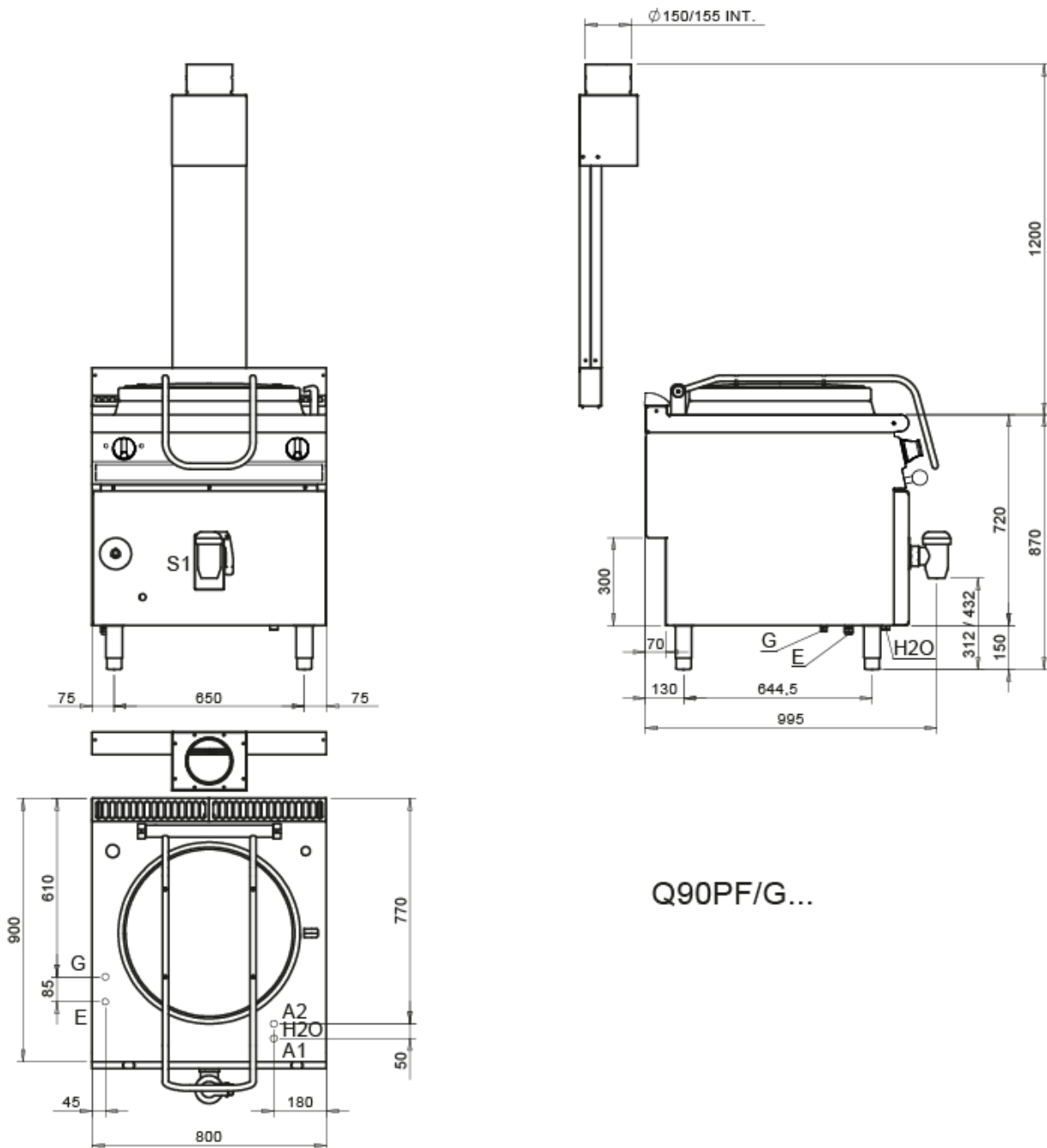
90PF/G....

**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

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

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

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



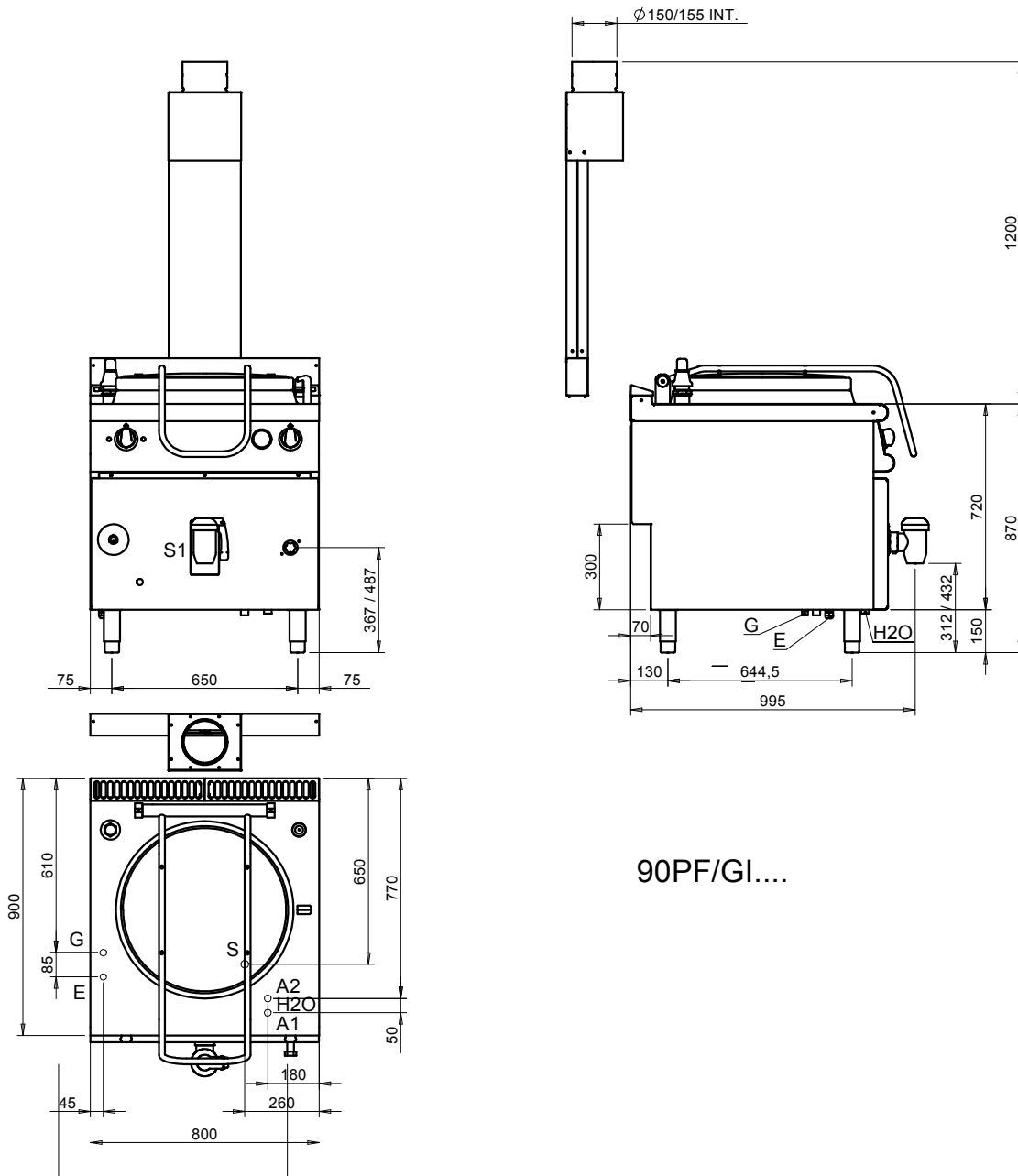
Q90PF/G...

**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legend**

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Could - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble èl. - Elektrische kabelwartel
- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas -  
 Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -  
 Wateraftaansluiting 2"

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

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



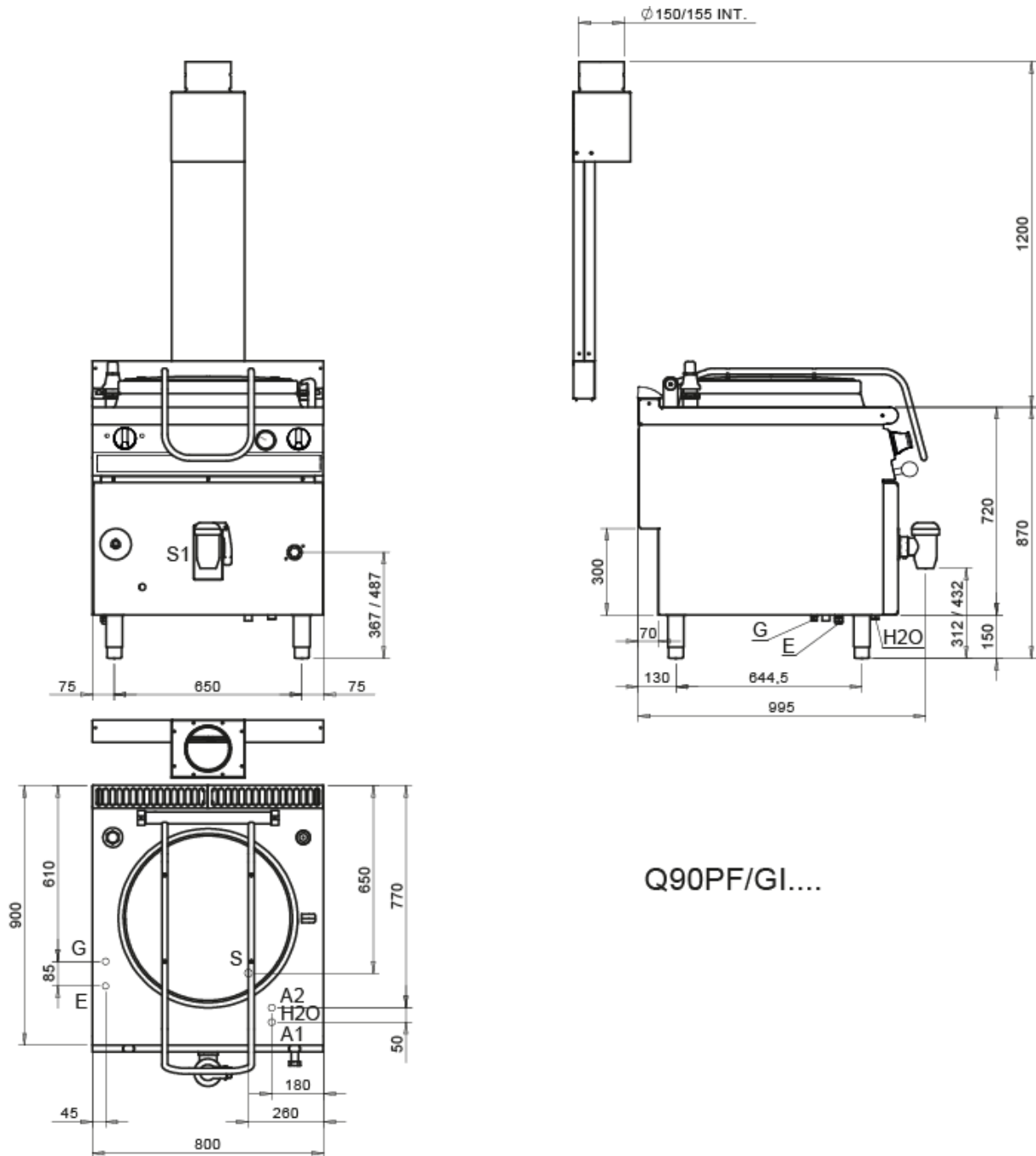
90PF/GI....

**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

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

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

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



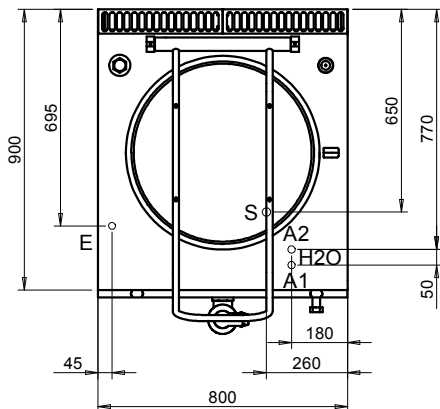
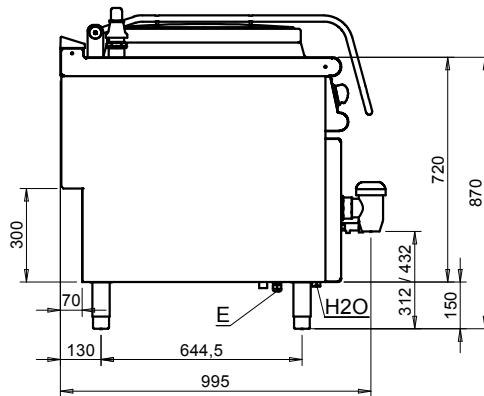
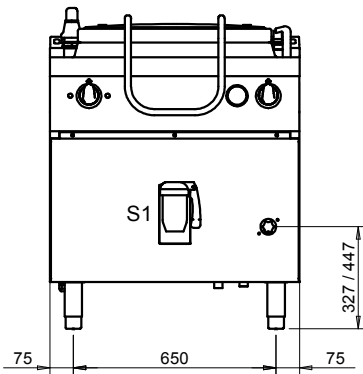
**Q90PF/GI....**

**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Could - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas -  
 Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain -  
 Evacuation eau double enveloppe - Descarga de agua intersticios - Afvoer water  
 tussenruimte EN ISO 228-1 G 1
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -  
 Wateraftaansluiting 2"

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

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



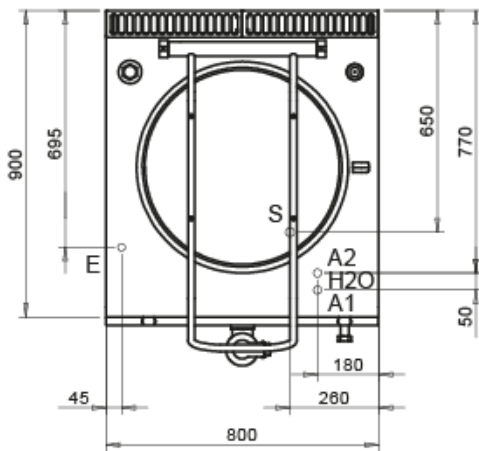
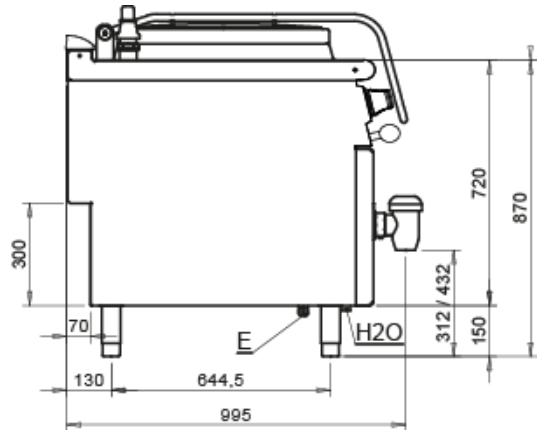
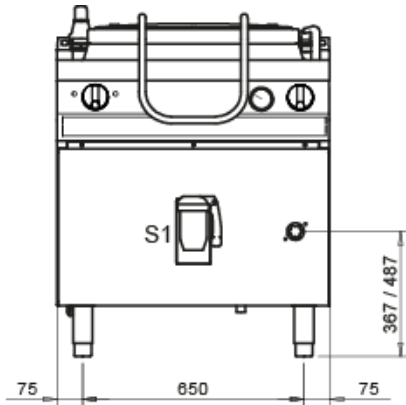
90PF/EI....

**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

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

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

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



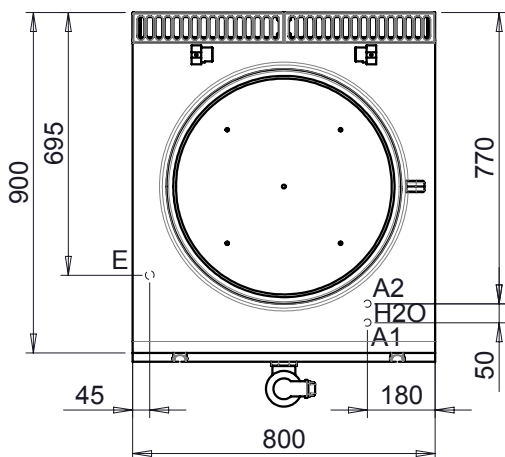
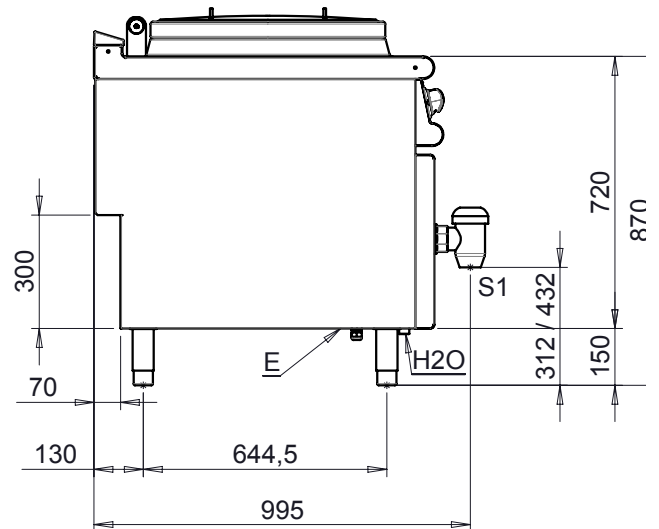
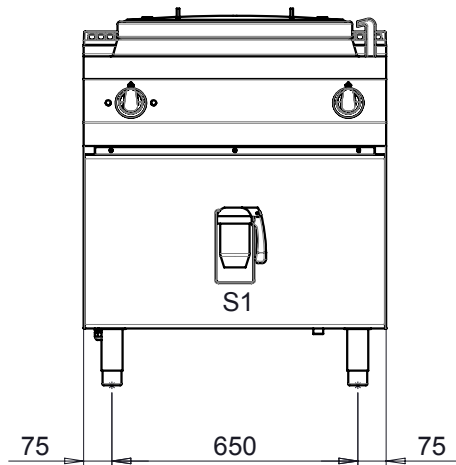
Q90PF/EI...

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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

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

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



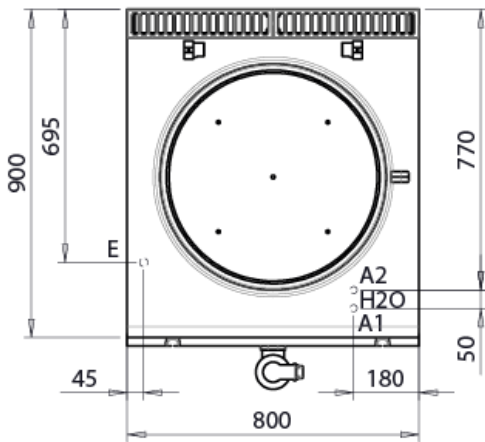
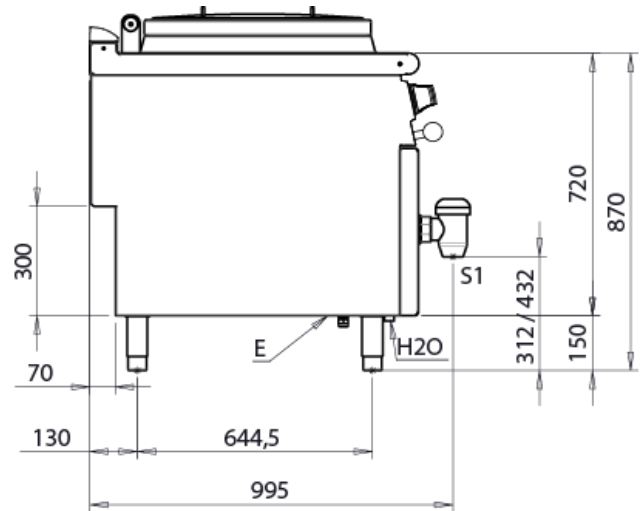
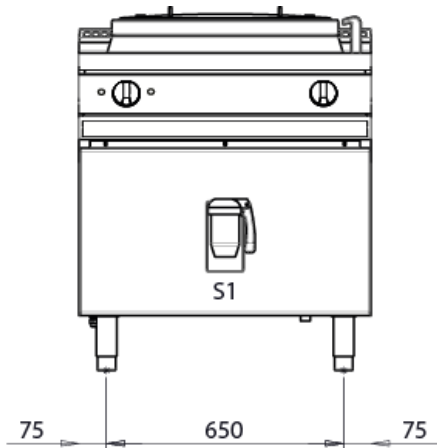
**90PF/ED...**

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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

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

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



Q90PF/ED...

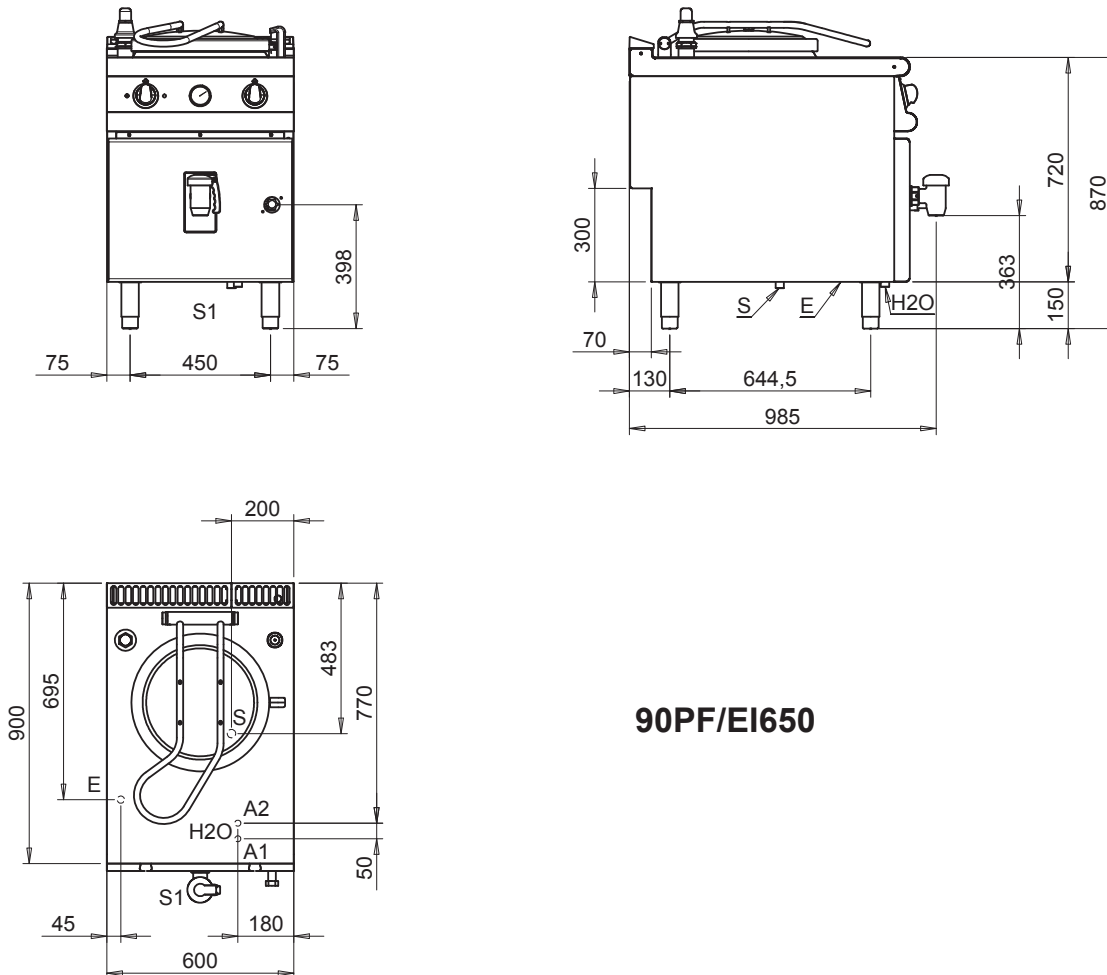
**Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda**

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



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

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



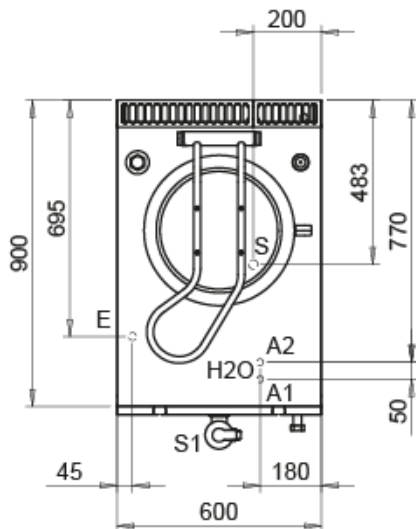
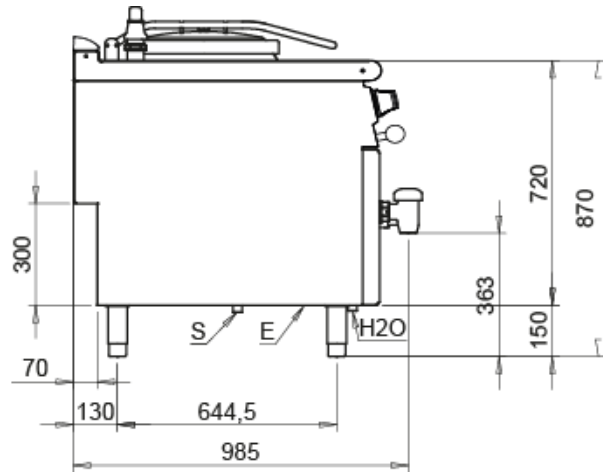
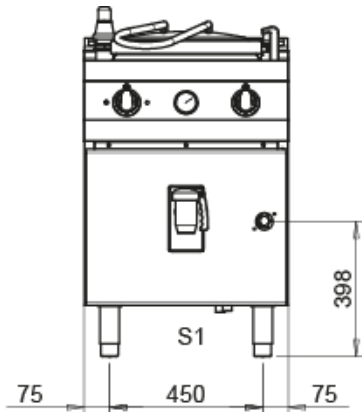
**90PF/EI650**

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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

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

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



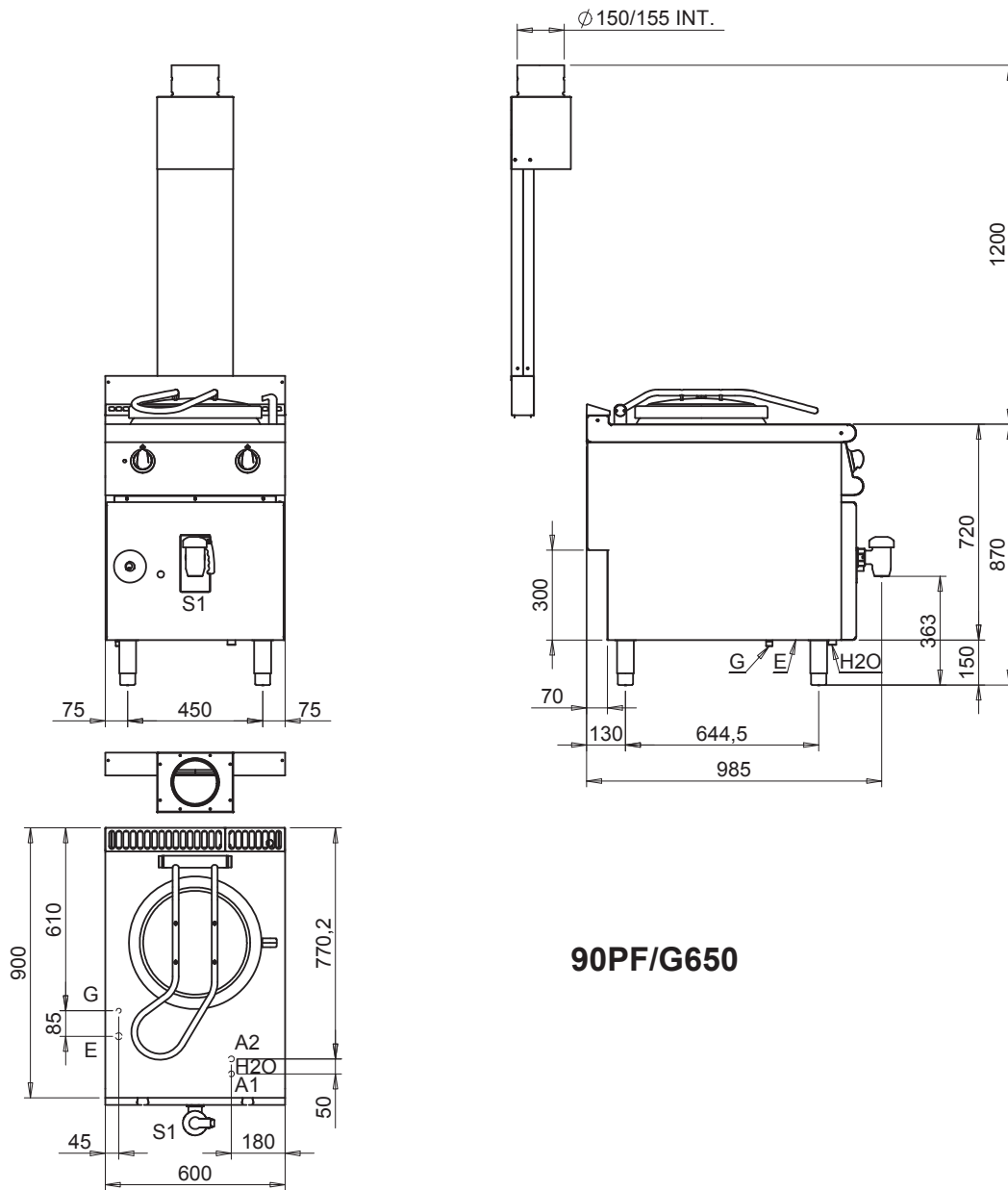
**Q90PF/EI650**

Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

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

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

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

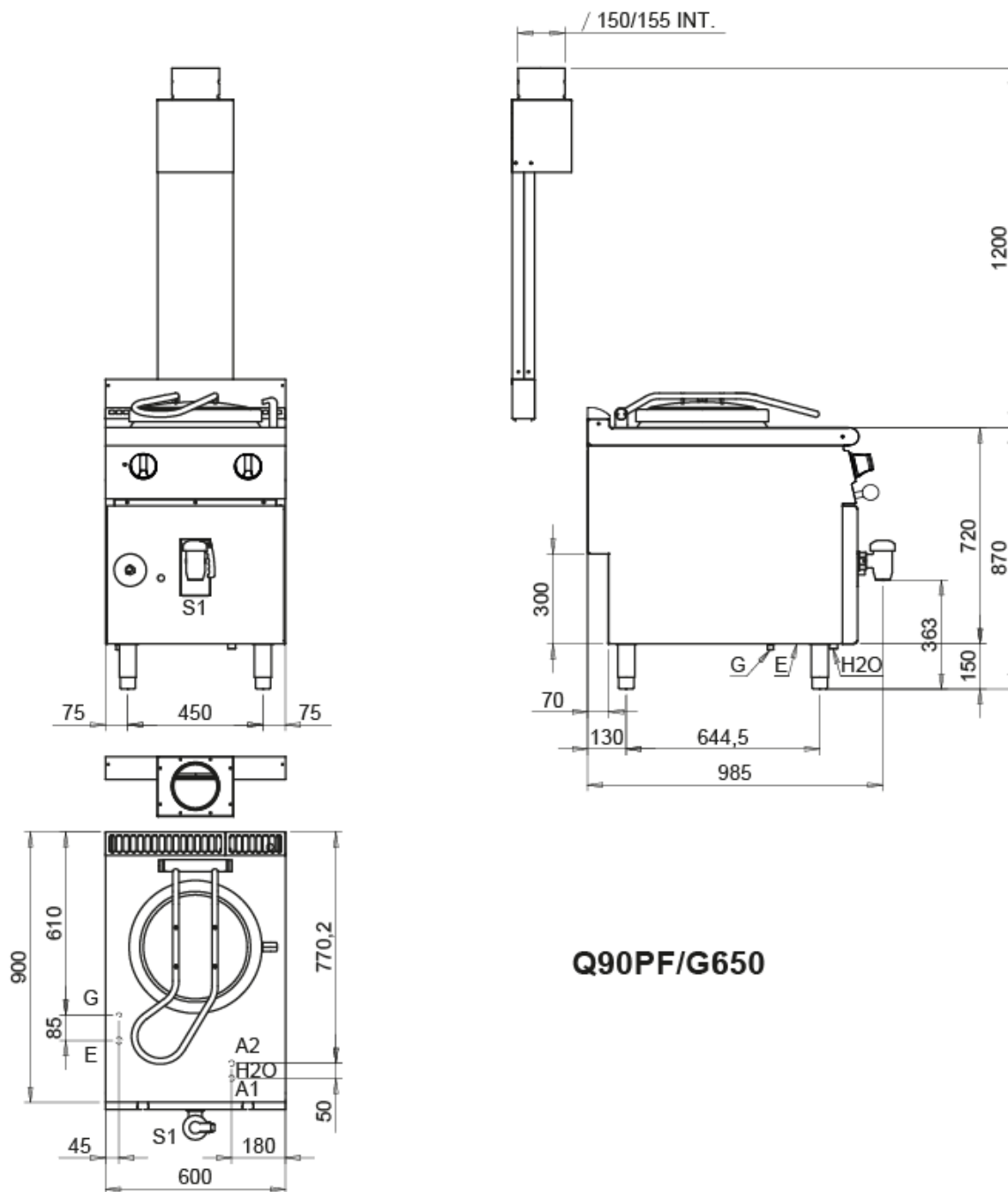


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legend

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Sopfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting 2"

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

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



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legend

- H20 Attacchi arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting
- A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm EN ISO 228-1 G 3/4
- A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude EN ISO 228-1 G 3/4
- E Pressacavo entrata linea elettrica - Soppfbuchse - Electric cable stress relief  
 Presse étoupe de câble él. - Elektrische kabelwartel
- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gaz -  
 Gasaansluiting EN10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- S1 Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero -  
 Wateraftaansluiting 2"

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

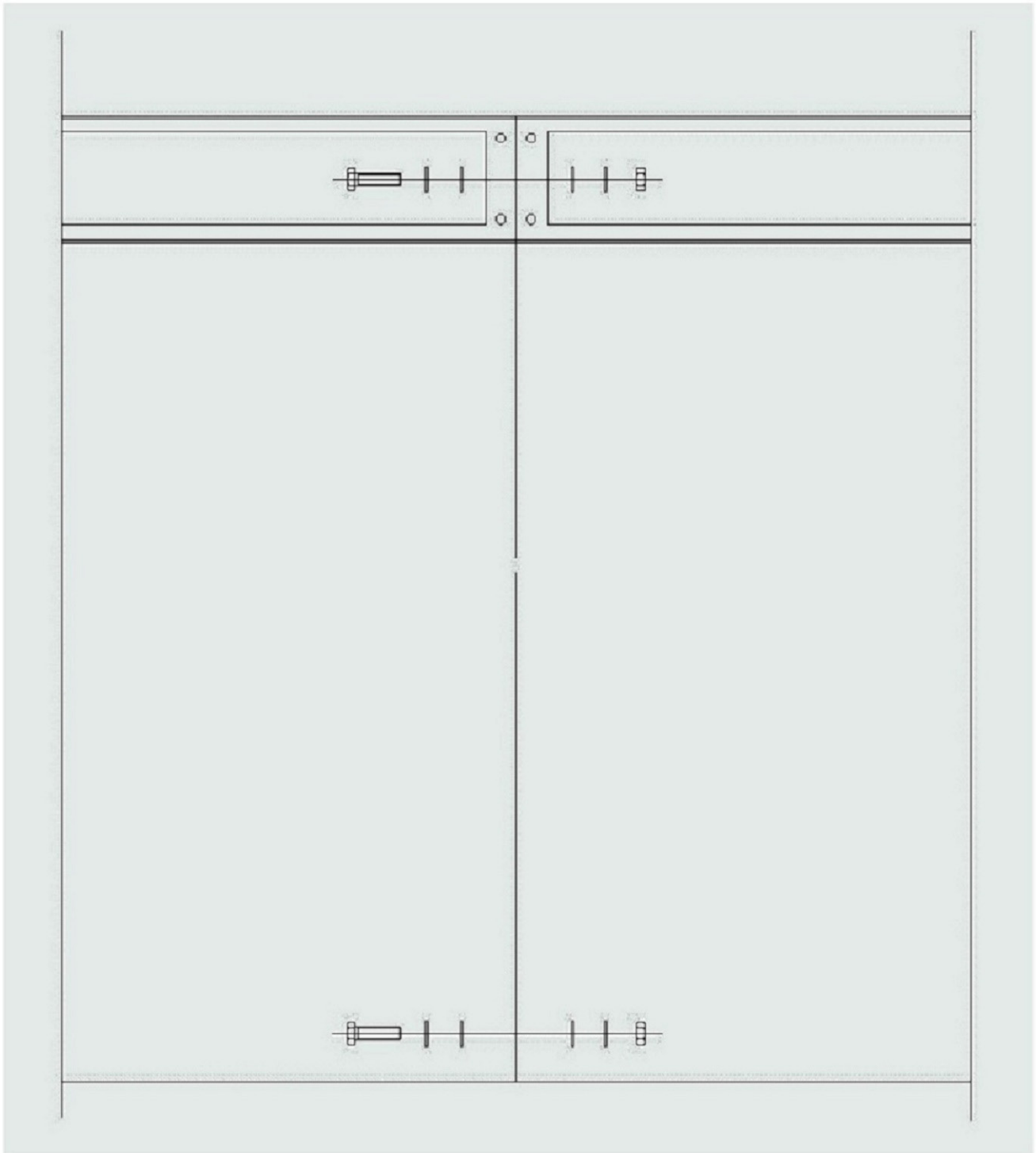
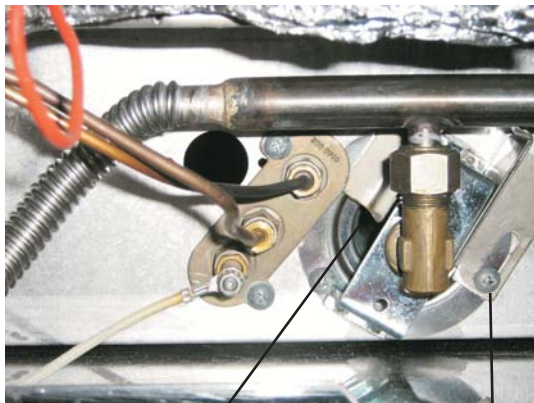


FIGURE - ABB. - FIG.

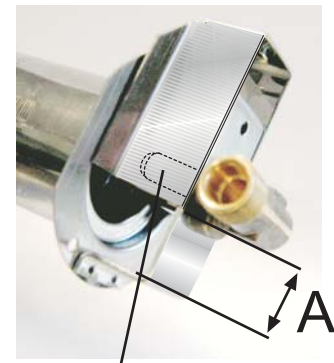


UM

V



V



UM

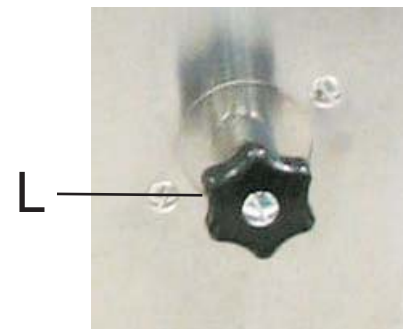
A



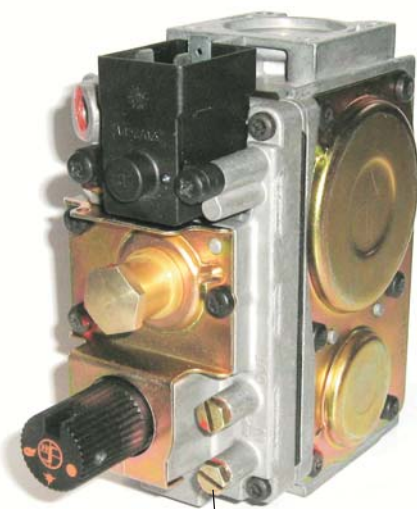
H



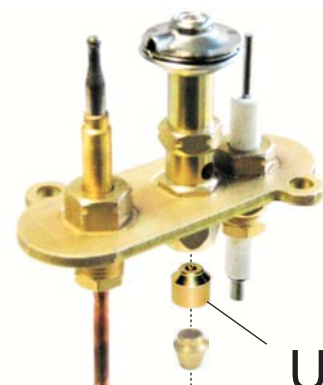
S2



L



PP



UP

R

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

<b>T1</b>						
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>						
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>						
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		M90PF/G650	M90PF/G100	M90PF/G150
				M90PF/GI650	M90PF/G100A	M90PF/G150A
				90PF/G650	M90PF/GI100	M90PF/GI150
				90PF/GI650	M90PF/GI100A	M90PF/GI150A
				M70NP/G650	90PF/G100	90PF/G150
				M70NP/GI650	90PF/G100A	90PF/G150A
				70NP/G650	90PF/GI100	90PF/GI150
				70NP/GI650	90PF/GI100A	90PF/GI150A
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	250	255	275
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	275	280	310
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	24	24
			<b>Um</b>	-	-	-
NL	G25	25	<b>UM</b>	250	255	275
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	230	240	255
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	8	24	24
			<b>Um</b>	-	-	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	260	270	290
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	24	24
			<b>Um</b>	-	-	-
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	<b>UM</b>	160	170	180
			<b>UP</b>	25	30	30
			<b>A (mm)</b>	22	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	155	155	170
			<b>UP</b>	25	30	30
			<b>A (mm)</b>	22	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	145	145	155
			<b>UP</b>	20	25	25
			<b>A (mm)</b>	22	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	490	-	-
			<b>UP</b>	75	-	-
			<b>A (mm)</b>	27	-	-
			<b>Um</b>	-	-	-
SE	G120	8	<b>UM</b>	440	-	-
			<b>UP</b>	75	-	-
			<b>A (mm)</b>	27	-	-
			<b>Um</b>	-	-	-
<b>UM</b> : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX						
<b>Um</b> : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN						
<b>UP</b> : Pilota - Zündflamme - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam						
<b>A</b> : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter						
<b>Pa</b> : 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**

<b>T1.1</b>						
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>						
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>						
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		MQ90PF/G650	MQ90PF/G100	MQ90PF/G150
				MQ90PF/GI650	MQ90PF/G100A	MQ90PF/G150A
				Q90PF/G650	MQ90PF/GI100	MQ90PF/GI150
				Q90PF/GI650	MQ90PF/GI100A	MQ90PF/GI150A
				MQ70NP/G650	Q90PF/G100	Q90PF/G150
				MQ70NP/GI650	Q90PF/G100A	Q90PF/G150A
				Q70NP/G650	Q90PF/GI100	Q90PF/GI150
				Q70NP/GI650	Q90PF/GI100A	Q90PF/GI150A
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	250	255	275
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	275	280	310
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	24	24
			<b>Um</b>	-	-	-
NL	G25	25	<b>UM</b>	250	255	275
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	230	240	255
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	8	24	24
			<b>Um</b>	-	-	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	260	270	290
			<b>UP</b>	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	11	24	24
			<b>Um</b>	-	-	-
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	<b>UM</b>	160	170	180
			<b>UP</b>	25	30	30
			<b>A (mm)</b>	22	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	155	155	170
			<b>UP</b>	25	30	30
			<b>A (mm)</b>	22	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	145	145	155
			<b>UP</b>	20	25	25
			<b>A (mm)</b>	22	27	27
			<b>Um</b>	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	490	-	-
			<b>UP</b>	75	-	-
			<b>A (mm)</b>	27	-	-
			<b>Um</b>	-	-	-
SE	G120	8	<b>UM</b>	440	-	-
			<b>UP</b>	75	-	-
			<b>A (mm)</b>	27	-	-
			<b>Um</b>	-	-	-
<b>UM</b> : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX						
<b>Um</b> : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN						
<b>UP</b> : Pilota - Zündflamme - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam						
<b>A</b> : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter						
<b>Pa</b> : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck						



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

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>(M)90PF/G.</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - Pais</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
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	I12E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	I12ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	I12H3+	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	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	I12HS3B/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

<b>T2.2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>(M)90PF/G.650; (M)70PF/G.</b>					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Σ Qn	Σ Qn	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik										
						G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
M90PF/G100	-	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
M90PF/G100A	-	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
M90PF/G1100	-	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
M90PF/G1100A	-	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
90PF/G100	800	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
90PF/G100A	800	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
90PF/G1100	800	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
90PF/G1100A	800	100	21	20,5	2,52	2,58	2,22	2,58	2,58	2,58	-	-	1,66	1,66	1,66
M90PF/G150	-	150	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
M90PF/G150A	-	150	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
M90PF/G1150	-	135	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
M90PF/G1150A	-	135	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
90PF/G150	800	150	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
90PF/G150A	800	150	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
90PF/G1150	800	135	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
90PF/G1150A	800	135	24	22,5	2,77	2,95	2,54	2,77	2,95	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
M90PF/G650	-	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
M90PF/G650A	-	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
90PF/G650	600	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
90PF/G650A	600	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
M70NP/G650	-	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
M70NP/G650A	-	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
70NP/G650	600	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
70NP/G650A	600	50	10,5	10	1,23	1,29	1,11	1,23	1,29	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83








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		Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca fassungvermogen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza 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
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-	
M90PF/G100	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
M90PF/G100A	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
Q90PF/G100	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
Q90PF/G100A	800	100	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
M90PF/G1100	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
M90PF/G1100A	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q90PF/G1100	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q90PF/G1100A	800	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
M90PF/G150	800	150	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
M90PF/G150A	800	150	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
Q90PF/G150	800	150	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
Q90PF/G150A	800	150	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
M90PF/G150A	800	135	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q90PF/G150	800	135	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
M90PF/G150A	800	135	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
M90PF/G650	-	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
M90PF/G1650	-	50	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q90PF/G650	600	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
Q90PF/G1650	600	50	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q90PF/G1650	600	100	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q90PF/ED100	800	100	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5	
Q90PF/ED150	800	150	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5	
Q90PF/ED100A	800	100	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5	
Q90PF/ED150A	800	150	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5	
Q90PF/EI100	800	100	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4	
Q90PF/EI100A	800	100	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4	
Q90PF/EI150	800	150	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4	
Q90PF/EI150A	800	150	400	3+N	50/60	21,00	5 G 4	
Q90PF/EI650	600	50	400	3+N	50/60	9,8	5 G 1,5	
M70NP/G650	-	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
M70NP/G1650	-	50	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q70NP/G650	600	50	230	1+N	50	0,015	3 G 1	
Q70NP/G1650	600	50	230	1+N	50	0,275	3 G 1	
Q70NP/EI650	600	50	400	3+N	50/60	9,8	5 G 1,5	



DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	2
RISCHI RESIDUI.....	3
INFORMAZIONI GENERALI .....	4
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	4
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	4
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	4
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	5
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	5
PENTOLE DIRETTE .....	5
PENTOLE INDIRETTE.....	5
PENTOLE AUTOCLAVE.....	5
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	5
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE.....	5
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....	5
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	5
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	6
7 MOVIMENTAZIONE.....	6
8 DISIMBALLO.....	6
9 POSIZIONAMENTO.....	6
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	6
11 COLLEGAMENTI .....	6
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	7
13 MESSA IN SERVIZIO .....	7
ISTRUZIONI PER L'USO .....	7
PENTOLA DIRETTA GAS .....	8
PENTOLA INDIRETTA GAS.....	9
PENTOLA DIRETTA ELETTRICA .....	11
PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA.....	11
14 PERIODI DI INUTILIZZO .....	12
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	12
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	12
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	13
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	13
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	13
MESSA IN SERVIZIO.....	13
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	13
PENTOLA DIRETTA GAS .....	14
PENTOLA INDIRETTA GAS.....	14
PENTOLA DIRETTA ELETTRICA .....	14
PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA.....	14
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	14
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI .....	14
PENTOLA DIRETTA GAS .....	14
PENTOLA INDIRETTA GAS.....	15
PENTOLA DIRETTA ELETTRICA .....	15
PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA.....	15
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	15
18 COMPONENTI PRINCIPALI .....	15
PENTOLA DIRETTA GAS .....	15
PENTOLA INDIRETTA GAS.....	15
PENTOLA DIRETTA ELETTRICA .....	15
PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA.....	15

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

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

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (\*) DPI PREVISTO

DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

DPI NON PREVISTO

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

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

## RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

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



## INFORMAZIONI GENERALI

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

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

### 2 AVVERTENZE GENERALI

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

#### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

#### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
  - Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
  - L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
  - L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
  - Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
  - Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
  - In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
  - Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
  - Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
  - Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
  - Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
  - Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.
- Nota:** Per garantire una corretta igiene e al fine di ridurre l'usura e la rottura del rubinetto, smontarlo, pulirlo e lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari. (Per maggiori dettagli vedere il foglio incluso nel corredo).

#### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

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

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

**Nota:** Per garantire una corretta igiene e al fine di ridurre l'usura e la rottura del rubinetto, smontarlo, pulirlo e lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari. (Per maggiori dettagli vedere il foglio incluso nel corredo).

## 3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

### PENTOLE DIRETTE

#### TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

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

### PENTOLE INDIRETTE

#### TERMOSTATO

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

#### PRESSOSTATO

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

nella intercapedine e la riduzione del consumo di energia della apparecchiatura.

### MANOMETRO

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

### VALVOLA DI SICUREZZA INTERCAPEDINE

L'apparecchiatura è dotata di una valvola automatica di sicurezza (H1), collocata sul piano di lavoro, che scarica il vapore contenuto nella intercapedine quando la pressione del vapore si avvicina al valore di 50kPa (0,5bar).

### VALVOLA DI DEPRESSIONE

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

### PENTOLE AUTOCLAVE

#### VALVOLA SCARICO FUMANE

L'apparecchiatura è dotata di una valvola automatica, montata sul coperchio, che scarica il vapore contenuto all'interno della vasca quando la pressione del vapore si avvicina al valore di 5kPa (0,05bar).

#### VALVOLA DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata di una valvola automatica di sicurezza (H2), montata sul coperchio, che scarica il vapore contenuto all'interno della vasca quando la pressione del vapore si avvicina al valore di 6kPa (0,06bar).

## 4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### IMBALLO

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

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

### APPARECCHIATURA

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

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

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

## 5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

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

## 6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

## 7 MOVIMENTAZIONE

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

## 8 DISIMBALLO

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

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

## 9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

## FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

## UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi ( A ).

- Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascunodei fianchi da unire( B ).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro ( C ).
- Inserire la piastrina di collegamento ( fornita ) nell' alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana ( fornite ) sulla piastrina di collegamento ( D ).
- Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire ( E ).
- Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull' inserto opposto ( F ).

## 10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

### APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

### APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

### APPARECCHIATURA TIPO "B11"

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

## 11 COLLEGAMENTI

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

### COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURAZIONE DEL GAS

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

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

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

### COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


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


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

## ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

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

## COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

## COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

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

## COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

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

## PENTOLE CON COPERCHIO AUTOCLAVE

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

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

## 12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

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

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

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

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

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

## SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

## 13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

## ISTRUZIONI PER L'USO

## AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
  - Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
  - L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
  - Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
  - Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
  - L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
  - L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
  - Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
  - Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
  - In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
  - Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
  - Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
  - Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
  - Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
  - Versione con riscaldamento indiretto: ad ogni messa in funzione dell'apparecchiatura, dopo 10/15 minuti, scaricare l'aria dell'intercapedine premendo la valvola di sfiato . Ciò garantisce una pressione ottimale all'interno dell'intercapedine (miglior cottura e risparmio energetico) facendo fuoriuscire l'aria interna.
- ATTENZIONE!** Sulle pentole indirette e autoclave non aprire i rubinetti di scarico o altri dispositivi di svuotamento fino a che la pressione non si sia ridotta circa alla pressione atmosferica.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
  - Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
  - Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
  - Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Nota:** Per garantire una corretta igiene e al fine di ridurre l'usura e la rottura del rubinetto, smontarlo, pulirlo e lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari. (Per maggiori dettagli vedere il foglio incluso nel corredo).

#### **PENTOLA DIRETTA GAS**

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

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura o preparazione di cibi in acqua.
- Non accendere o lasciare acceso il pilota quando non c'è acqua in vasca.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca.

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

## RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

### Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

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

### Svuotamento

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma massima

### Accensione del pilota

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

Premere e ruotare la manopola in posizione " ★ ".

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

### Accensione del bruciatore principale

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

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

### Spegnimento

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

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

● Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

### Accensione

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

- La lampada spia gialla si accende.

### Spegnimento

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

- La lampada spia gialla si spegne.

### COTTURA

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

### A FINE SERVIZIO

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

### PENTOLA INDIRECTA GAS

### AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura o preparazione di cibi in acqua.
- Non accendere o lasciare acceso il pilota quando non c'è acqua in vasca.
- Non attivare il riscaldamento quando non c'è acqua in vasca o nell'intercapedine.
- Quando il riscaldamento e' attivato , si deve mantenere in vasca un livello d' acqua prossimo alla tacca di livello massimo presente sulla parete della vasca.

- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l'acqua è in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
- Effettuare ogni 2/3 giorni di utilizzo il riempimento della intercapedine. Vedere Paragrafo "RIEMPIMENTO INTERCAPE-DINE".

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

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

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

### RIEMPIMENTO INTERCAPE-DINE

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

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

### RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

#### Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

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

### Svuotamento

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma massima

#### Accensione del pilota

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

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

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

#### Accensione del bruciatore principale

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

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

#### Spegnimento

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

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

● Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

#### Accensione

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

- La lampada spia gialla si accende.

#### Spegnimento

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

- La lampada spia gialla si spegne.

## COTTURA

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

## A FINE SERVIZIO

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

## PENTOLA DIRETTA ELETTRICA

### AVVERTENZE D' USO

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

## RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

### Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

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

### Svuotamento

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

## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

● Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

### Accensione

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

- La lampada spia gialla si accende.

### Spegnimento

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

- La lampada spia gialla si spegne.

## COTTURA

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

## A FINE SERVIZIO

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

## PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA

### AVVERTENZE D' USO

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

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

L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello di acqua nella intercapedine e' inferiore al livello di sicurezza. La lampada



spia rossa presente sul pannello comandi si accende. Per riattivare il riscaldamento occorre effettuare il riempimento della intercapedine. Vedere Paragrafo " RIEMPIMENTO INTERCAPEDINE ".

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

### RIEMPIMENTO INTERCAPEDINE

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

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

### RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

#### Riempimento

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

0 Spento

● (BLU) Ingresso acqua fredda

1 Attivazione alimentazione elettrica

● (ROSSO) Ingresso acqua calda

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

#### Svuotamento

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

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

● Spento

1 Potenza minima - Mantenimento

2..4 Potenze intermedie - Cottura

5 Potenza massima

#### Accensione

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

- La lampada spia gialla si accende.

#### Spegnimento

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

- La lampada spia gialla si spegne.

#### COTTURA

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

#### A FINE SERVIZIO

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

#### 14 PERIODI DI INUTILIZZO

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

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

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

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

### ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

#### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

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

**Nota:** Per garantire una corretta igiene e al fine di ridurre l'usura e la rottura del rubinetto, smontarlo, pulirlo e lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari. (Per maggiori dettagli vedere il foglio incluso nel corredo).

## SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

## VASCHE DI COTTURA

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

## VALVOLA SCARICO FUMANE SULLE PENTOLE CON CO- PERCHIO AUTOCLAVE

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

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

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

**Nota:** Per garantire una corretta igiene e al fine di ridurre l'usura e la rottura del rubinetto, smontarlo, pulirlo e lubrificarlo periodicamente (una volta alla settimana) utilizzando grassi alimentari. (Per maggiori dettagli vedere il foglio incluso nel corredo).

### ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione " .

### MESSA IN SERVIZIO

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

## RIEMPIMENTO INTERCAPEDINE

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

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

## APPARECCHIATURA GAS

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

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

## VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

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

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

## APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

## 15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

### PENTOLA DIRETTA GAS

#### Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

#### **PENTOLA INDIRETTA GAS**

##### **Il bruciatore pilota non si accende**

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

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

Possibili cause:

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

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

#### **PENTOLA DIRETTA ELETTRICA**

##### **L' apparecchiatura non riscalda.**

Possibili cause:

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

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

#### **PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA**

##### **L' apparecchiatura non riscalda.**

Possibili cause:

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

- Il pressostato e' guasto.

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

#### **16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

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

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

#### **PENTOLA DIRETTA GAS**

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

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

##### **Sostituzione del regolatore di energia, del selettore e della lampada spia**

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

#### **PENTOLA INDIRETTA GAS**

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

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

##### **Sostituzione del regolatore di energia, del selettore e della lampada spia**

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

##### **Sostituzione del pressostato**

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

##### **Sostituzione del termostato**

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

##### **Sostituzione della resistenza di livello**

- Smontare il pannello frontale.

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

### **PENTOLA DIRETTA ELETTRICA**

#### **Sostituzione della resistenza riscaldante**

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

#### **Sostituzione del regolatore di energia, del selettore e della lampada spia**

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

### **PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA**

#### **Sostituzione del regolatore di energia, del selettore e della lampada spia**

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

#### **Sostituzione del pressostato**

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

#### **Sostituzione del termostato**

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

#### **Sostituzione della resistenza di livello e resistenza riscaldante**

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

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

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

### **18 COMPONENTI PRINCIPALI**

#### **PENTOLA DIRETTA GAS**

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

- Selettore
- Termostato di sicurezza

#### **PENTOLA INDIRETTA GAS**

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

#### **PENTOLA DIRETTA ELETTRICA**

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








#### **PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA**

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

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

## PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

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

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

X (\*) PSA VORGESEHEN

PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

PSA NICHT VORGESEHEN

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

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

## RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.  
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:  
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

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

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

### 1 GERÄTEDATEN

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

### 2 ALLGEMEINE HINWEISE

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

#### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

#### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
  - Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
  - Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
  - Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
  - Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
  - Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
  - Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
  - Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
  - Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
  - Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
  - Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
  - Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.
- Hinweis!** Zur Gewährleistung einer korrekten Hygiene und zur Reduzierung von Verschleiß und Beschädigungen des Abflusshahns muss dieser ausgebaut, gereinigt und regelmäßig (einmal wöchentlich) mit Lebensmittelfett geschmiert werden. (Für weitere Einzelheiten siehe das im Lieferumfang enthaltene Merkblatt).



## **HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

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

## **REINIGUNGSHINWEISE**

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

**Hinweis!** Zur Gewährleistung einer korrekten Hygiene und zur Reduzierung von Verschleiß und Beschädigungen des Abflusshahns muss dieser ausgebaut, gereinigt und regelmäßig (einmal wöchentlich) mit Lebensmittelfett geschmiert werden. (Für weitere Einzelheiten siehe das im Lieferumfang enthaltene Merkblatt).

## **3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN**

### **DIREKT BEHEIZTE KOCHKESSEL**

#### **SICHERHEITSTHERMOSTAT**

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

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

### **INDIREKT BEHEIZTE KOCHKESSEL**

#### **THERMOSTAT**

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

## **DRUCKWÄCHTER**

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

## **MANOMETER**

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

## **SICHERHEITSVENTIL ZWISCHENRAUM**

Das Gerät ist mit einem automatischen Sicherheitsventil (H1) ausgestattet, das sich auf der Arbeitsfläche befindet und den im Zwischenraum enthaltenen Dampf ablässt, sobald sich der Dampfdruck dem Wert von 50kPa (0,5bar) nähert.

## **UNTERDRUCKVENTIL**

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

## **DRUCKKOCKESSEL**

## **WRASENVENTIL**

Das Gerät ist mit einem am Deckel montierten automatischen ventil ausgestattet, das den im Garbecken enthaltenen Dampf ablässt, sobald sich der Dampfdruck dem Wert von 5kPa (0,05bar) nähert.

## **SICHERHEITSVENTIL**

Das Gerät ist mit einem am Deckel montierten automatischen Sicherheitsventil ausgestattet (H2), das den im Garbecken enthaltenen Dampf ablässt, sobald sich der Dampfdruck dem Wert von 6kPa (0,06bar) nähert.

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

### **VERPACKUNG**

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

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

### **GERÄT**

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

## 5 RISIKEN DURCH LÄRM

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

## INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

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

## 6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

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 gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

## 7 HANDLING

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

## 8 AUSPACKEN

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

- Entfernen Sie die Verpackung.

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

## 9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

## GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

## BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

## GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

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

## 10 WRASENABZUGSSYSTEM

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

### GERÄTETYP „A1“

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

### GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshau- be auf.

### GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

## 11 ANSCHLÜSSE

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

### ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG


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

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

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

### ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ


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

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:


**ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.**

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

### ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

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

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch

das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebo-

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

### ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

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

### ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

### KOCHKESSEL MIT DRUCKDECKEL

Bei laufendem Gerät und geschlossenem Deckel durch Drücken der schwarzen Taste die Funktion der Ablass-Stange des automatischeventils überprüfen. Außerdem kontrollieren, ob die Dampf-ablassöffnung frei ist.

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

## 12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

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

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

## ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

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

## ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

## 13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

# GEBRAUCHSANLEITUNGEN

## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
  - Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
  - Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
  - Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
  - Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
  - Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
  - Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
  - Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
  - Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
  - Bei jeder Inbetriebnahme des Geräts nach 10/15 Minuten das Entlüftungsventil betätigen, um die Luft aus dem Zwischenraum abzulassen. Durch das Ablassen der Luft nach Außen wird ein optimaler Druck (gleichmäßigeres Garen und Energieersparnis) im Zwischenraum gewährleistet.
- ACHTUNG!**An den direkt beheizten Kochkesseln und an den Druckkochkesseln dürfen die Ablasshähne oder sonstigen Ablassvorrichtungen nicht geöffnet werden, bis der Druck etwa auf den atmosphärischen Druck gesunken ist.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.

- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

**Hinweis!** Zur Gewährleistung einer korrekten Hygiene und zur Reduzierung von Verschleiß und Beschädigungen des Abflusshahns muss dieser ausgebaut, gereinigt und regelmäßig (einmal wöchentlich) mit Lebensmittelfett geschmiert werden. (Für weitere Einzelheiten siehe das im Lieferumfang enthaltene Merkblatt).

## DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen oder Zubereitung von Speisen in Wasser bestimmt.
- Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein oder lassen sie ihn nicht eingeschaltet, wenn kein Wasser im Becken ist.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.
- Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in den Becken.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

### BECKEN FÜLLEN UND ENTLLEEREN

#### Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

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

#### Entleeren

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

#### Einschalten des Zündbrenners

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

Knebel drücken und auf " ★ " drehen.

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

#### Einschalten des Hauptbrenners

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

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

#### Ausschalten

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

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

## Einschalten

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

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

## Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

## GAREN

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

## NACH DER ARBEITSSCHICHT

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

## INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL

### BEDIENUNGSHINWEISE

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

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

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

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

### FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS

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

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

## BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

### Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

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

### Entleeren

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

### Einschalten des Zündbrenners

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

Knebel drücken und auf "★" drehen.

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

### Einschalten des Hauptbrenners

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

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

### Ausschalten

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

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

- 1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten
- 2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen
- 5 Höchste Leistungsstufe

### Einschalten

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

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

### Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

### GAREN

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

### NACH DER ARBEITSSCHICHT

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

### DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

#### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen oder Zubereitung von Speisen in Wasser bestimmt.
- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange sich kein Wasser im Becken befindet.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Wasserstand bei der Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand bleibt.
- Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in den Becken.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

### BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

#### Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

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

#### Entleeren

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

- 1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten
- 2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen
- 5 Höchste Leistungsstufe

### Einschalten

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

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

### Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

### GAREN

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

### NACH DER ARBEITSSCHICHT

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

## INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL

### BEDIENUNGSHINWEISE

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

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

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

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

### FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS

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

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

### BECKEN FÜLLEN UND ENTLLEEREN

#### Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

● (BLAU) Kaltwasserzulauf

1 Aktivierung der Stromversorgung

● (ROT) Warmwasserzulauf

- Deckel öffnen.
- Den Griff des frontseitigen Ablasshahns nach rechts drehen. Der Griff ist nur dann vollständig geschlossen, wenn der Griff in senkrechter Stellung steht.
- Den Knebel des Wahlschalters auf Warm- oder Kaltwasserzulauf drehen. Das Wasser tritt aus dem Wasserspender an der Arbeitsfläche.

- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der Beckenwand. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Höchstfüllstand überschritten wird.
- Um den Wasserzulauf in das Becken zu unterbrechen, den Knebel des Wahlschalters auf "0" oder "1" drehen.

#### Entleeren

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

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

#### Einschalten

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

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

#### Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

### GAREN

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

### NACH DER ARBEITSSCHICHT

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

### 14 STILLSTANDZEITEN

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

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

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

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



## REINIGUNGSANLEITUNGEN

### REINIGUNGSHINWEISE

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

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

**Hinweis!** Zur Gewährleistung einer korrekten Hygiene und zur Reduzierung von Verschleiß und Beschädigungen des Abflusshahns muss dieser ausgebaut, gereinigt und regelmäßig (einmal wöchentlich) mit Lebensmittelfett geschmiert werden. (Für weitere Einzelheiten siehe das im Lieferumfang enthaltene Merkblatt).

### MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

### 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.

### WRASENVENTIL AN DEN KOCHKESSELN MIT DRUCKDECKEL

- Reinigen Sie die Vorrichtung regelmäßig mit Wasser und gewöhnlichen Flüssigreinigern. Anschließend nachspülen und trocknen.
- **Die Vorrichtung darf auf keinen Fall ausgebaut werden.**
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Ablass-Stange durch Drücken der Taste.
- Betriebsdruck des Ventils: 5kPa (0,05 BAR).

## WARTUNGSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen

Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

**Hinweis!** Zur Gewährleistung einer korrekten Hygiene und zur Reduzierung von Verschleiß und Beschädigungen des Abflusshahns muss dieser ausgebaut, gereinigt und regelmäßig (einmal wöchentlich) mit Lebensmittelfett geschmiert werden. (Für weitere Einzelheiten siehe das im Lieferumfang enthaltene Merkblatt).

### UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

### INBETRIEBNAHME

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

### FÜLLEN DES ZWISCHENRAUMS

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

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

### GASGERÄTE

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

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

### PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

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

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

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

### ELEKTROGERÄTE

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

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

## **15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

### **DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL**

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

### **INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL**

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.

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

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

### **DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL**

#### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

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

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

### **INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL**

#### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

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

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

## **16 ERSATZ VON BAUTEILEN**

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

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

### **DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL**

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

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

#### **Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe**

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

## **INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL**

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

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

### **Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe**

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

### **Ersatz des Druckwächters**

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

### **Ersatz des Thermostats**

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

### **Ersatz des Pegelwiderstands**

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

## **DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL**

### **Ersatz des Heizelements**

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

### **Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe**

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

## **INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL**

### **Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe**

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

### **Ersatz des Druckwächters**

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

### **Ersatz des Thermostats**

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

### **Ersatz des Pegelwiderstands und des Heizelements**

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

## **17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

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

## **18 HAUPTKOMPONENTEN**

### **DIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL**

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

### **INDIREKT BEHEIZTER GAS-KOCHKESSEL**

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

### **DIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL**

- Magnetventil für Wasserzulauf
- Energieregler
- Kontrolllampe.
- Wahlschalter
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement

### **INDIREKT BEHEIZTER ELEKTRO-KOCHKESSEL**








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



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

## PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

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

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

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

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

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

## RESIDUAL RISK

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

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

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

## GENERAL INFORMATION

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

### 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

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

### 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

#### REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.

- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

**N.B.:** To ensure correct hygiene and reduce the wear and breakage of the tap, remove, clean and lubricate periodically (once a week) using food-grade grease. (For details refer to the sheet included in the package).

#### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

#### REMINDERS FOR CLEANING

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



- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

**N.B.:** To ensure correct hygiene and reduce the wear and breakage of the tap, remove, clean and lubricate periodically (once a week) using food-grade grease. (For details refer to the sheet included in the package).

### 3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

#### DIRECT HEAT BOILING PANS

##### SAFETY THERMOSTAT

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

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

#### INDIRECT HEAT BOILING PANS

##### THERMOSTAT

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

##### PRESSURE SWITCH

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

##### MANOMETER

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

##### SAFETY VALVE JACKETED

The appliance is equipped with an automatic safety valve (H1), positioned on the countertop, which releases the steam contained in the jacket when steam pressure approaches 50kPa (0,5bar).

##### ANTI-DEPRESSION VALVE

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

#### AUTOCLAVE PANS

##### STEAM DISCHARGE VALVE

The appliance is equipped with an automatic valve, built into the lid, which discharges steam built up in the tank when steam pressure approaches 5kPa (0,05bar).

##### SAFETY VALVE

The appliance is equipped with an automatic safety valve (H2), built into the lid, which discharges steam built up in the tank when steam pressure approaches 6kPa (0,06bar).

### 4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

#### PACKAGING

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

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

#### APPLIANCE

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

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

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

### 5 RISKS DUE TO NOISE

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

### INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

#### REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

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

### 6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

### 7 HANDLING

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

### 8 UNPACKING

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

- Remove the packaging.

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

## 9 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

## APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

## FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

## JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined (B).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Insert the connector plate (supplied) in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate (D) using the flat-headed M5 screws (supplied).
- Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180° (E).
- Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert (F).

## 10 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

### APPLIANCE TYPE "A1"

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

### APPLIANCE TYPE "B21"

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

### APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

## 11 CONNECTIONS

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

## CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

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

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

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

## ELECTRICAL CONNECTIONS


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


If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

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

## PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

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

## CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.

- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

### CONNECTION TO THE WATER DRAIN

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

### PANS WITH AUTOCLAVE LID

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

Valve operating pressure: 5kPa (0,05bar).

### 12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

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

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

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

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

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

### REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

### 13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

## INSTRUCTIONS FOR USE

### REMINDERS FOR THE USER

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

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

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- For the indirect heat boiling pans: each time the appliance is started up, after 10/15 minutes, discharge the air from the cavity by pressing air valve . This guarantees an optimum pressure inside the cavity (better cooking and energy-saving), releasing the air inside.

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

- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

**N.B.:** To ensure correct hygiene and reduce the wear and breakage of the tap, remove, clean and lubricate periodically (once a week) using food-grade grease. (For details refer to the sheet included in the package).

### **DIRECT HEAT GAS BOILING PAN**

#### **REMINDERS FOR USE**

- The appliance is designed for cooking and preparing food in water.
- Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.
- Do not activate the heating system when there is no water in the well.
- While the appliance is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the wall of the well.

- Use very fine grained salt, adding it to the tank when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the tank.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

### **FILLING AND EMPTYING THE WELL**

#### **Filling**

The control knob has the following positions:

0 Off

● (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

● (RED) Hot water filling

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

#### **Emptying**

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

### **BURNER IGNITION AND EXTINCTION**

The gas valve control knob has the following positions

● Off

★ Pilot ignition

🔥 Maximum flame

#### **Pilot ignition**

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

Press and turn the knob to position " ★ ".

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

#### **Main burner ignition**

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

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

#### **Switching off**

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

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

## SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

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

### Switching on

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

- The yellow indicator light switches on.

### Switching off

Turn the energy regulator knob to position " ● ".

- The yellow indicator light switches off.

## COOKING

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

## AT THE END OF SERVICE

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

## INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN

### REMINDERS FOR USE

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

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

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

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

## FILLING THE JACKET

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

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

## FILLING AND EMPTYING THE WELL

### Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

● (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

● (RED) Hot water filling

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

### Emptying

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

## BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions

● Off

★ Pilot ignition

🔥 Maximum flame

### Pilot ignition

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

Press and turn the knob to position " ★ ".

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

### Main burner ignition

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

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

### Switching off

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

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

### SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

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

### Switching on

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

- The yellow indicator light switches on.

### Switching off

Turn the energy regulator knob to position "●".

- The yellow indicator light switches off.

### COOKING

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

### AT THE END OF SERVICE

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

### ***DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

#### REMINDERS FOR USE

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

#### FILLING AND EMPTYING THE WELL

##### Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

● (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

● (RED) Hot water filling

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

##### Emptying

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

### SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

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

### Switching on

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

- The yellow indicator light switches on.

### Switching off

Turn the energy regulator knob to position "●".

- The yellow indicator light switches off.

### COOKING

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

### AT THE END OF SERVICE

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

### ***INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

#### REMINDERS FOR USE

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

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

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

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

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

### FILLING THE JACKET

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

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

### FILLING AND EMPTYING THE WELL

#### Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

● (BLUE) Cold water filling

1 Electrical power ON

● (RED) Hot water filling

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

#### Emptying

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

### SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

1 Minimum power - Holding

2..4 Intermediate power - Cooking

5 Maximum power

### Switching on

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

- The yellow indicator light switches on.

### Switching off

Turn the energy regulator knob to position " ● ".

- The yellow indicator light switches off.

### COOKING

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

### AT THE END OF SERVICE

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

### 14 PROLONGED DISUSE

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

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

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

### INSTRUCTIONS FOR CLEANING

#### REMINDERS FOR CLEANING

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

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

**N.B.:** To ensure correct hygiene and reduce the wear and breakage of the tap, remove, clean and lubricate periodically (once a week) using food-grade grease. (For details refer to the sheet included in the package).

#### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

### COOKING TANKS

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

### STEAM DISCHARGE VALVE ON PANS WITH AUTOCLAVE LID

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

## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

**N.B.:** To ensure correct hygiene and reduce the wear and breakage of the tap, remove, clean and lubricate periodically (once a week) using food-grade grease. (For details refer to the sheet included in the package).

### CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

### COMMISSIONING

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

### FILLING THE JACKET

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

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

### GAS APPLIANCES

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

- the gas supply pressure ( see next Paragraph ).

- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

### CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

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

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

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

### ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

## 15 TROUBLESHOOTING

### DIRECT HEAT GAS BOILING PAN

#### The pilot burner does not light

Possible causes:

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

#### Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

#### Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Defective energy regulator.

### INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN

#### The pilot burner does not light

Possible causes:

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



- Igniter or igniter wire defective.

#### **Pilot burner goes out during use**

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

#### **Heating cannot be adjusted.**

Possible causes:

- Defective energy regulator.

#### ***DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

#### **The appliance does not heat.**

Possible causes:

- Defective heating element.
- Defective energy regulator.

#### **Heating cannot be adjusted.**

Possible causes:

- Defective energy regulator.

#### ***INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

#### **The appliance does not heat.**

Possible causes:

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

#### **Heating cannot be adjusted.**

Possible causes:

- Defective energy regulator.

### **16 REPLACING COMPONENTS**

#### ***REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.***

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

#### ***DIRECT HEAT GAS BOILING PAN***

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

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.

- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### **Replacing the energy regulator, the knob and the indicator light**

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

#### ***INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN***

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

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

#### **Replacing the energy regulator, the knob and the indicator light**

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

#### **Replacing the pressure switch**

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

#### **Replacing the thermostat**

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

#### **Replacing the level resistor**

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

#### ***DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

#### **Replacing the heating element**

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

#### **Replacing the energy regulator, the knob and the indicator light**

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

#### ***INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

#### **Replacing the energy regulator, the knob and the indicator light**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.

- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.
- Indicator light.
- Control knob
- Heating element
- Pressure switch
- Water level resistor

#### **Replacing the pressure switch**

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

#### **Replacing the thermostat**

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

#### **Replacing the level resistor and the heating element**

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

### **17 CLEANING THE INTERIOR**

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

### **18 MAIN COMPONENTS**

#### ***DIRECT HEAT GAS BOILING PAN***

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

#### ***INDIRECT HEAT GAS BOILING PAN***

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

#### ***DIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

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








#### ***INDIRECT HEAT ELECTRIC BOILING PAN***

- Solenoid fill valve
- Energy regulator

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

## DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (\*) DPI PRÉVU

DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

DPI NON PRÉVU

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

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

## RISQUES RÉSIDUELS

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

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

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

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

### 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

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

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

**Note:** Pour garantir une hygiène correcte et en vue de réduire l'usure et éviter l'éventuelle rupture du robinet principal, il est conseillé de le démonter, le nettoyer et le lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires. (Pour plus de détails, voir la notice livrée avec l'appareil).

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

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

## **AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

**Note:** Pour garantir une hygiène correcte et en vue de réduire l'usure et éviter l'éventuelle rupture du robinet principal, il est conseillé de le démonter, le nettoyer et le lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires. (Pour plus de détails, voir la notice livrée avec l'appareil).

## **3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE**

### **CASSEROLES DIRECTES**

#### **THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

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

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

### **CASSEROLES INDIRECTES**

#### **THERMOSTAT**

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

#### **PRESSOSTAT**

Un pressostat à rétablissement automatique qui coupe le chauffage lorsque la pression de la vapeur dans la chemise

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

#### **MANOMÈTRE**

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

#### **SOUAPE DE SÉCURITÉ CHEMISE**

L'appareil est doté d'une soupape de sécurité automatique (H1), située sur le plan de travail, qui évacue la vapeur se trouvant dans la chemise chauffante lorsque la pression de la vapeur s'approche de 50kPa (0,5bar).

#### **SOUAPE DE DÉPRESSION**

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

### **CASSEROLES AUTOUISEURS**

#### **SOUAPE D'ÉVACUATION DES FUMÉES**

L'appareil est doté d'une soupape automatique, montée sur le couvercle, qui évacue la vapeur se trouvant dans la cuve lorsque la pression de la vapeur s'approche de 5kPa (0,05bar).

#### **SOUAPE DE SÉCURITÉ**

L'appareil est doté d'une soupape de sécurité automatique (H2), montée sur le couvercle, qui évacue la vapeur se trouvant dans la cuve lorsque la pression de la vapeur s'approche de 6kPa (0,06bar).

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

### **EMBALLAGE**

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

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

### **APPAREIL**

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

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

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

## **5 RISQUES LIÉS AU BRUIT**

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

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

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

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

### 6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

### 7 MANUTENTION

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

### 8 DÉBALLAGE

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

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

### 9 MISE EN PLACE

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

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

### UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commande ( A ).
- Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commande de chacun descôtés à assembler( B ).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail ( C ) soient alignés.
- Introduire la plaque d'union ( fournie ) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate ( fournies ) sur la plaque d'union ( D ).
- Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir ( E ).
- Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé ( F ).

### 10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

#### APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

#### APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

#### APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

### 11 RACCORDEMENTS

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

#### RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

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

#### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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





Le symbole  signifie :

**ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.**

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

### MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

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

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

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

### RACCORDÉMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

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

### RACCORDÉMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

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

### CASSEROLES AVEC COUVERCLE AUTOCUISEUR

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

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

## 12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

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

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

### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

## 13 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

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

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pen-

dant toute la durée de vie utile de l'appareil.

- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Pour les casseroles indirectes: a chaque mise en marche de l'appareil, après 10/15 minutes, faire évacuer l'air de la double enveloppe en appuyant sur la soupape

d'évent. Ceci garantit une pression optimale à l'intérieur de la double enveloppe (meilleure cuisson et économie d'énergie) en faisant sortir l'air se trouvant à l'intérieur.

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

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

**Note:** Pour garantir une hygiène correcte et en vue de réduire l'usure et éviter l'éventuelle rupture du robinet principal, il est conseillé de le démonter, le nettoyer et le lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires. (Pour plus de détails, voir la notice livrée avec l'appareil).

#### **CASSEROLE DIRECTE GAZ**

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

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

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

## REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

### Remplissage

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

0 Éteint

● (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

● (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

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

### Vidange

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

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme maximum

### Allumage de la veilleuse

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

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

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

### Allumage du brûleur principal

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

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

### Extinction

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

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

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

● Éteint

1 Puissance minimum - Maintien

2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson

5 Puissance maximum

### Allumage

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

- Le voyant jaune s'allume.

### Extinction

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

- Le voyant jaune s'éteint.

## CUISSON

- Remplir la cuve.
- Allumer les brûleurs.
- Régler le chauffage selon les besoins de cuisson.

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

## EN FIN DE SERVICE

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

## CASSEROLE INDIRECTE GAZ

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

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

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

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

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

### REPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE

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

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

### REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

#### Remplissage

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

0 Éteint

● (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

● (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

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

#### Vidange

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

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme maximum

#### Allumage de la veilleuse

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

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

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

#### Allumage du brûleur principal

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

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

#### Extinction

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

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

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

● Éteint

1 Puissance minimum - Maintien

2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson

5 Puissance maximum

#### Allumage

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

- Le voyant jaune s'allume.

#### Extinction

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

- Le voyant jaune s'éteint.

#### CUISSON

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

### EN FIN DE SERVICE

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

## CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

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

### REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

#### Remplissage

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

0 Éteint

● (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

● (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

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

#### Vidange

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

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

● Éteint

1 Puissance minimum - Maintien

2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson

5 Puissance maximum

#### Allumage

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

- Le voyant jaune s'allume.

#### Extinction

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

- Le voyant jaune s'éteint.

## CUISSON

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

### EN FIN DE SERVICE

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

## CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

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

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

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

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

### REPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE

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

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

### REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

#### Remplissage

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

0 Éteint

● (BLEU) Arrivée d'eau froide

1 Activation de l'alimentation électrique

● (ROUGE) Arrivée d'eau chaude

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

### Vidange

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

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

● Éteint

1 Puissance minimum - Maintien

2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson

5 Puissance maximum

### Allumage

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

- Le voyant jaune s'allume.

### Extinction

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

- Le voyant jaune s'éteint.

### CUISSON

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

### EN FIN DE SERVICE

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

### 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- Nettoyer l'appareil à fond.

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

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

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

### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

#### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

**Note:** Pour garantir une hygiène correcte et en vue de réduire l'usure et éviter l'éventuelle rupture du robinet principal, il est conseillé de le démonter, le nettoyer et le lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires. (Pour plus de détails, voir la notice livrée avec 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 soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient rayer ou abîmer la surface.

#### CUVES DE CUISSON

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

#### SOUPAPE D'ÉVACUATION DES FUMÉES SUR LES CASEROLLES AVEC COUVERCLE AUTOCUISEUR

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

### INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

#### AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

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

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

**Note:** Pour garantir une hygiène correcte et en vue de réduire l'usure et éviter l'éventuelle rupture du robinet principal, il est conseillé de le démonter, le nettoyer et le lubrifier périodiquement (une fois par semaine) en utilisant des graisses alimentaires. (Pour plus de détails, voir la notice livrée avec l'appareil).

### **ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ**

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

### **MISE EN SERVICE**

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

### **REPLISSAGE DE LA CHEMISE CHAUFFANTE**

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

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

### **APPAREIL À GAZ**

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

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

### **VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ**

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

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

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

### **APPAREILS ÉLECTRIQUES**

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

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

### **15 RÉOLUTION DES PANNES**

#### **CASSEROLE DIRECTE GAZ**

##### **La veilleuse ne s'allume pas**

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

##### **Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

#### **CASSEROLE INDIRECTE GAZ**

##### **La veilleuse ne s'allume pas**

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).
- Le pressostat est défectueux.
- Le régulateur d'énergie est défectueux.

### **Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

### **CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE**

#### **L'appareil ne chauffe pas.**

Causes possibles :

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

#### **Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

### **CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE**

#### **L'appareil ne chauffe pas.**

Causes possibles :

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

#### **Le chauffage ne se règle pas.**

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

## **16 REMPLACEMENT DE PIÈCES**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.**

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

### **CASSEROLE DIRECTE GAZ**

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

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

#### **Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur et du voyant**

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.

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

### **CASSEROLE INDIRECTE GAZ**

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

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

#### **Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur et du voyant**

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

#### **Remplacement du pressostat**

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

#### **Remplacement du thermostat**

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

#### **Remplacement de la résistance de niveau**

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

### **CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE**

#### **Remplacement de la résistance chauffante**

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

#### **Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur et du voyant**

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

### **CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE**

#### **Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur et du voyant**

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

#### **Remplacement du pressostat**

- Démonter le panneau avant
- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.



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

#### **Remplacement du thermostat**

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

#### **Remplacement de la résistance de niveau et de la résistance chauffante**

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

#### **17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

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

#### **18 PIÈCES PRINCIPALES**

##### **CASSEROLE DIRECTE GAZ**

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

##### **CASSEROLE INDIRECTE GAZ**

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

##### **CASSEROLE DIRECTE ÉLECTRIQUE**

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

##### **CASSEROLE INDIRECTE ÉLECTRIQUE**

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



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

## EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

 EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

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

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

## RIESGO RESIDUAL

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones. Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina: las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

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

## INFORMACIÓN GENERAL

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

### 1 DATOS DEL EQUIPO

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

### 2 ADVERTENCIAS GENERALES

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

#### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

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

#### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

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

**NOTA:** Para garantizar una higiene correcta y limitar el desgaste y las probabilidades de rotura del grifo, desmontarlo, limpiarlo y lubricarlo periódicamente (una vez a la semana) utilizando grasas alimentarias. (Para más detalles consultar la hoja incluida en la dotación).

#### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las

normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### **ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA**

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

**NOTA:** Para garantizar una higiene correcta y limitar el desgaste y las probabilidades de rotura del grifo, desmontarlo, limpiarlo y lubricarlo periódicamente (una vez a la semana) utilizando grasas alimentarias. (Para más detalles consultar la hoja incluida en la dotación).

## **3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL**

### **OLLAS DIRECTAS**

#### **TERMOSTATO DE SEGURIDAD**

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

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

### **OLLAS INDIRECTAS**

#### **TERMOSTATO**

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

#### **PRESOSTATO**

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

### **MANÓMETRO**

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

### **VÁLVULA DE SEGURIDAD CÁMARA**

El equipo está dotado de una válvula automática de seguridad (H1), situada en encimera, que descarga el vapor de la cámara cuando la presión se acerca a 50kPa (0,5bar).

### **VÁLVULA DE DEPRESIÓN**

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

### **OLLAS AUTOCLAVE**

#### **VÁLVULA DE SALIDA DE VAPOR**

El equipo está dotado de una válvula automática, montada en la tapa, que descarga el vapor de la cámara cuando la presión se acerca a 5kPa (0,05bar).

#### **VÁLVULA DE SEGURIDAD**

El equipo está dotado de una válvula automática de seguridad (H2), montada en la tapa, que descarga el vapor de la cámara cuando la presión se acerca a 6kPa (0,06bar).

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

### **EMBALAJE**

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

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

### **EQUIPO**

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

## **5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO**

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

## **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

### **ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR**

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

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las

normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

## 6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

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

## 7 DESPLAZAMIENTO

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

## 8 DESEMBALAJE

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

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

## 9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

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

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

## ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

## UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cadalateral que se va a unir (B).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5

de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión (D) para unir los equipos.

- Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos (E) que unir.
- Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto (F) para unir los equipos.

## 10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

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

### EQUIPO TIPO "A1"

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

### EQUIPO TIPO "B21"

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

### EQUIPO TIPO "B11"

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

## 11 CONEXIONES

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

### CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

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

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

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

### CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.


- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las nor-




mas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.

- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

#### CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

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

#### CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

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

#### CONEXIÓN AL DESAGÜE

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

#### OLLAS CON TAPA AUTOCLAVE

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

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

## 12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

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

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

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

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

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

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

#### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

## 13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

## INSTRUCCIONES DE USO

### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

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

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

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
  - Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
  - El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
  - El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
  - No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
  - Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
  - En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
  - Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
  - No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
  - No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
  - No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
  - Versión con calentamiento indirecto: siempre que se ponga en marcha el equipo, al cabo de 10/15 minutos, purgar el aire del intersticio apretando la válvula de desahogo. Al purgar el aire del intersticio, se obtiene la presión correcta y esto permite mejorar la cocción y ahorrar energía.
- ¡ATENCIÓN!** En las ollas indirectas y autoclaves, no abrir los grifos de descarga ni otros dispositivos de vaciado hasta que la

presión se haya reducido al valor atmosférico.

- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

**NOTA:** Para garantizar una higiene correcta y limitar el desgaste y las probabilidades de rotura del grifo, desmontarlo, limpiarlo y lubricarlo periódicamente (una vez a la semana) utilizando grasas alimentarias. (Para más detalles consultar la hoja incluida en la dotación).

#### **OLLA DIRECTA DE GAS**

##### **ADVERTENCIAS DE USO**

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

##### **LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA**

###### **Llenado**

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

● (AZUL) Entrada de agua fría

1 Activación de la alimentación eléctrica

● (ROJO) Entrada de agua caliente

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

### Vaciado

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

### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

- Apagado
- ★ Encendido del piloto
- 🔥 Llama máxima

#### Encendido del piloto

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

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

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

#### Encendido del quemador principal

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

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

#### Apagado

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

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

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

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

### Encendido

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

- Se enciende el testigo amarillo.

### Apagado

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

- El testigo amarillo se apaga.

### COCCIÓN

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

### AL FINAL DEL SERVICIO

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

### OLLA INDIRECTA DE GAS

#### ADVERTENCIAS DE USO

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

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

- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior. El equipo está dotado de un termostato de seguridad que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cámara es inferior al mínimo de seguridad. Se enciende el testigo rojo del tablero de mandos. Para reactivar el calentamiento es necesario llenar la cámara. Ver el apartado "LLENADO DE LA CÁMARA".

#### LLENADO DE LA CÁMARA

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

- Desenroscar la válvula de depresión "S2" de su alojamiento para acceder al orificio de carga de la cámara.
- Abrir el grifo de nivel "L".
- Verter agua desmineralizada por el orificio de carga.

- Interrumpir la carga cuando comience a salir agua por el grifo de nivel "L".
- Cerrar el grifo de nivel "L".
- Enroscar cuidadosamente la válvula de depresión "S2" en su alojamiento.

## LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

### Llenado

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

 (AZUL) Entrada de agua fría

1 Activación de la alimentación eléctrica

 (ROJO) Entrada de agua caliente

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


### Vaciado


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

## ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

 Apagado

 Encendido del piloto

 Llama máxima

### Encendido del piloto



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

Presionar el mando y girarlo a la posición "  ".


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


### Encendido del quemador principal

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

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

### Apagado

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

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

## ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

 Apagado

1 Potencia mínima - Mantenimiento

2..4 Potencias intermedias - Cocción

5 Potencia máxima

### Encendido

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

- Se enciende el testigo amarillo.

### Apagado

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

- El testigo amarillo se apaga.

### COCCIÓN

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

## AL FINAL DEL SERVICIO

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

## OLLA DIRECTA ELÉCTRICA

### ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción o preparación de alimentos en agua.
- No activar el calentamiento si no hay agua en la cuba.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua se debe mantener cerca del nivel máximo indicado en la pared de la cuba.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

## LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

### Llenado

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

 (AZUL) Entrada de agua fría

1 Activación de la alimentación eléctrica

## ● (ROJO) Entrada de agua caliente

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

### Vaciado

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

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

#### ● Apagado

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

### Encendido

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

- Se enciende el testigo amarillo.

### Apagado

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

- El testigo amarillo se apaga.

### COCCIÓN

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

### AL FINAL DEL SERVICIO

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

### OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA

#### ADVERTENCIAS DE USO

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

- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
- Llenar la cámara cada 2 o 3 días de uso. Ver el apartado "LLENADO DE LA CÁMARA".

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

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

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

### LLENADO DE LA CÁMARA

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

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

### LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

#### Llenado

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

#### 0 Apagado

#### ● (AZUL) Entrada de agua fría

#### 1 Activación de la alimentación eléctrica

#### ● (ROJO) Entrada de agua caliente

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

#### Vaciado

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

### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

## ● Apagado

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

### Encendido

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

- Se enciende el testigo amarillo.

### Apagado

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

- El testigo amarillo se apaga.

### COCCIÓN

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

### AL FINAL DEL SERVICIO

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

### 14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

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

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

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

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

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

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

**NOTA:** Para garantizar una higiene correcta y limitar el desgaste y las probabilidades de rotura del grifo, desmontarlo, limpiarlo y lubricarlo periódicamente (una vez a la semana) utilizando grasas alimentarias. (Para más detalles consultar la hoja incluida en la dotación).

### SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

### CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.

### VÁLVULA DE SALIDA DE VAPOR EN LAS OLLAS CON TAPA AUTOCLAVE

- Limpiar periódicamente el dispositivo con agua y un detergente líquido normal, aclarar y secar.
- **No desmontar nunca el dispositivo.**
- Controlar periódicamente el funcionamiento de la varilla de descompresión, presionando el botón.
- Presión de actuación de la válvula: 5 kPa (0,05 bar).

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

**El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

**NOTA:** Para garantizar una higiene correcta y limitar el desgaste y las probabilidades de rotura del grifo, desmontarlo, limpiarlo y lubricarlo periódicamente (una vez a la semana) utilizando grasas alimentarias. (Para más detalles consultar la hoja incluida en la dotación).

### ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

### PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione

correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

### **LLENADO DE LA CÁMARA**

Llenar la cámara con la máquina fría, utilizando sólo agua demineralizada.

Añadir al agua el inhibidor de corrosión (fosfato trisódico) como se indica en las instrucciones suministradas con este producto.

### **EQUIPO DE GAS**

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

### **CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS**

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.

**¡ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

### **EQUIPOS ELÉCTRICOS**

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

## **15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

### **OLLA DIRECTA DE GAS**

#### **El quemador piloto no se enciende.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

#### **El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

#### **El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.

- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).
- El regulador de energía está averiado.

#### **No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

### **OLLA INDIRECTA DE GAS**

#### **El quemador piloto no se enciende.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

#### **El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

#### **El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).
- El presostato está averiado.
- El regulador de energía está averiado.

#### **No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

### **OLLA DIRECTA ELÉCTRICA**

#### **El equipo no se calienta.**

Causas posibles:

- La resistencia está averiada.
- El regulador de energía está averiado.

#### **No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

### **OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA**

#### **El equipo no se calienta.**

Causas posibles:

- La resistencia está averiada.

- El regulador de energía está averiado.
- El presostato está averiado.

**No se puede regular el calentamiento.**

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

**16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

**ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.

**OLLA DIRECTA DE GAS**

**Sustitución de válvula del gas, quemador, piloto, termopar, encendedor eléctrico y bujía de encendido**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución de regulador de energía, selector y testigo**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**OLLA INDIRECTA DE GAS**

**Sustitución de válvula del gas, quemador, piloto, termopar, encendedor eléctrico y bujía de encendido**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución de regulador de energía, selector y testigo**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución del presostato**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución del termostato**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución de la resistencia de nivel**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**OLLA DIRECTA ELÉCTRICA**

**Sustitución de la resistencia de calentamiento**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución de regulador de energía, selector y testigo**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA**

**Sustitución de regulador de energía, selector y testigo**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución del presostato**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución del termostato**

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**Sustitución de las resistencias de nivel y de calentamiento**

- Vaciar la cámara.
- Desmontar el panel frontal.
- Extraer el bulbo del termostato de su alojamiento.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

**17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

**18 COMPONENTES PRINCIPALES**

**OLLA DIRECTA DE GAS**

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo.
- Selector
- Termostato de seguridad

**OLLA INDIRECTA DE GAS**

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar



- Bujía de encendido
- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo.
- Selector
- Presostato
- Resistencia de nivel

#### ***OLLA DIRECTA ELÉCTRICA***

- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo.
- Selector
- Termostato de seguridad
- Resistencia

#### ***OLLA INDIRECTA ELÉCTRICA***






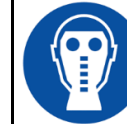

- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Testigo.
- Selector
- Resistencia
- Presostato
- Resistencia de nivel



PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN .....	2
RESTRISICO.....	3
ALGEMENE INFORMATIE.....	4
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	5
DIRECT VERHITTE KETELS.....	5
INDIRECT VERHITTE KETELS .....	5
AUTOCLAAFKETELS .....	5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT .....	5
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....	6
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	6
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	6
7 VERPLAATSEN .....	6
8 UITPAKKEN .....	6
9 PLAATSING .....	6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM.....	6
11 AANSLUITINGEN .....	6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	7
13 INBEDRIJFSTELLING .....	8
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	8
DIRECT VERHITTE GASKETEL .....	9
INDIRECT VERHITTE GASKETEL .....	10
DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL .....	11
ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL .....	11
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	12
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....	12
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	12
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....	13
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	13
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	13
INBEDRIJFSTELLING.....	13
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	13
DIRECT VERHITTE GASKETEL .....	13
INDIRECT VERHITTE GASKETEL .....	14
DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL .....	14
ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL .....	14
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	14
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	14
DIRECT VERHITTE GASKETEL .....	14
INDIRECT VERHITTE GASKETEL .....	14
DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL .....	15
ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL .....	15
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	15
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	15
DIRECT VERHITTE GASKETEL .....	15
INDIRECT VERHITTE GASKETEL .....	15
DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL .....	15
ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL .....	15

## PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (\*) VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(\*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

## RESTRISICO

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitglippen of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssysteem die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

## ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming

met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
  - Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
  - Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
  - Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
  - Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
  - Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
  - In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
  - Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
  - Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
  - Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
  - Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
  - Sluit deuren en laden na hun gebruik.
- N.B:** Demonteer, reinig en smeer de kraan regelmatig met eetbare vetten (eenmaal per week) om een correcte hygiëne te garanderen en slijtage en defecten van de kraan te verminderen. (Zie voor meer informatie het bijgevoegde blad).

## **AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

## **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

**N.B:** Demonteer, reinig en smeer de kraan regelmatig met eetbare vetten (eenmaal per week) om een correcte hygiëne te garanderen en slijtage en defecten van de kraan te verminderen. (Zie voor meer informatie het bijgevoegde blad).

## **3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN**

### **DIRECT VERHITTE KETELS**

#### **VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te hervatten, moet het bedieningspaneel (frontaal paneel voor de direct verhitte pannen en de braadpannen) worden verwijderd en moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd en bevoegd technicus.

### **INDIRECT VERHITTE KETELS**

#### **THERMOSTAAT**

Het apparaat is uitgerust met een thermostaat die de activering van de verhitting blokkeert als het waterniveau in de mantel onder het veiligheidsniveau daalt. Het rode controlelampje op het bedieningspaneel gaat branden. Om de verhitting weer te activeren, moet de mantel worden gevuld. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

## **DRUKSCHAKELAAR**

Het apparaat is voorzien van een drukschakelaar met automatische terugstelling, die de verhitting stopt wanneer de stoomdruk in de mantel de optimale waarde overschrijdt. De verhitting wordt weer geactiveerd wanneer de stoomdruk weer onder deze waarde daalt. De ingreep van de drukschakelaar verzekert een geringer waterverbruik in de mantel en een lager energieverbruik van het apparaat.

## **MANOMETER**

Het apparaat heeft op het bedieningspaneel een manometer die de waarde van de stoomdruk in de mantel aangeeft.

## **VEILIGHEIDSKLEP MANTEL**

Het apparaat heeft een automatische veiligheidsklep (H1) op het werkblad, die de stoom uit de mantel afvoert wanneer de druk de waarde nadert van 50kPa (0,5bar).

## **ONDERDRUKKLEP**

Het apparaat heeft een automatische klep op het werkblad, die lucht in de mantel laat wanneer de apparatuur afkoelt.

## **AUTOCLAAFKETELS**

### **DAMPAFVOERKLEP**

Het apparaat heeft een automatische klep die op het deksel gemonteerd is, en die de damp uit de bak afvoert wanneer de stoomdruk de waarde van 5kPa (0,05bar) nadert.

### **VEILIGHEIDSKLEP**

Het apparaat heeft een automatische veiligheidsklep (H2) die op het deksel gemonteerd is, en die de damp uit de bak afvoert wanneer de stoomdruk de waarde van 6kPa (0,06bar) nadert.

## **4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT**

### **VERPAKKING**

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

### **APPARAAT**

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper... ).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

## **5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI**

- Bij luchtgeluidsemisies is het A-gewogen geluidsrukniveau lager dan 70 dB (A).

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### 6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

### 7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

### 8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

### 9 PLAATSING

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op een afstand van minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes

- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

### MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

### BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

### VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen ( A ).
- Verwijder de bevestigingsschroef die het dichtst bij het bedieningspaneel zit van elk van de zijanten die met elkaar verbonden moeten worden ( B ).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen ( C ) op elkaar aansluiten.
- Breng het (meegeleverde) verbindingsplaatje aan in de behuizing in de zijkant van de bladen. Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M5 met vlakke kop in het verbindingsplaatje ( D ) te schroeven.
- Draai één van de plaatjes aan de binnenkant van de apparaten die met elkaar verbonden moeten worden ( E ) 180°.
- Verbind de apparaten door de schroef M5x40 in het tegengestelde inzetstuk ( F ) te draaien.

### 10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

#### APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

#### APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

#### APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

### 11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

### VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.




Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

#### LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.


- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestedige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

### AARDING EN 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 equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

### AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.

- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingset.

### AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

### KETELS MET AUTOCLAAFDEKSEL

Als het apparaat in werking is met gesloten deksel, controleer de werking van het decompressiestaaftje van de automatische klep door op de zwarte knop te drukken. Controleer bovendien of de stoomuitlaatopening open is.

Bedrijfsdruk van de klep: 5kPa (0,05bar).

### 12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voorelk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de insputers is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De insputers en stickers worden bij het apparaat geleverd.

### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast.
- Draai de schroef V los en plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het frontpaneel.
- Draai het verbindingstuk R los.

- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### 13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.

## INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
  - Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
  - De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
  - Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
  - Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
  - Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
  - Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
  - Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
  - Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
  - In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
  - Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
  - Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
  - Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
  - Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
  - Indirect verwarmde modellen: bij ieder gebruik van het apparaat, na 10/15 minuten, de tussenruimte ontluchten door op het ontluichtingsventiel drukken. Door het ontluchten van de tussenruimte wordt een optimale druk (gelijkmatiger koken en energie besparen) gegarandeerd.
- LET OP!** De aftapkranen of andere aftapvoorzieningen op indirect verwarmde en autoclaafketels mogen niet worden geopend voordat de druk is teruggebracht tot ongeveer de atmosferische druk.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
  - Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
  - Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
  - Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakke-

rijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

**N.B:** Demonteer, reinig en smeer de kraan regelmatig met eetbare vetten (eenmaal per week) om een correcte hygiëne te garanderen en slijtage en defecten van de kraan te verminderen. (Zie voor meer informatie het bijgevoegde blad).

## DIRECT VERHITTE GASKETEL

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Ontsteek de waakvlambrander niet en laat hem niet aan wanneer er geen water in de bak is.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

### VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

#### Vullen

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

● (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

● (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.
- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor inlaat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.
- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

#### Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gasklep kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Grootste vlam

### Ontsteking waakvlam

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

Druk de knop in en draai hem in de stand " ★ ".

- Druk de knop helemaal in om de elektronische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te ontsteken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het frontpaneel.

### Ontsteking van de hoofdbrander

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

Druk de knop in en draai hem van de stand " ★ " in de stand " 🔥 ".

### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand " ★ ".

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand " ● ".

### AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de energieregelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

### Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

### Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand " ● ".

- Het gele controlelampje gaat uit.

### KOKEN

- Vul de bak.
  - Ontsteek de branders.
  - Regel de verhitte naar behoefte.
- Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitte met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitte gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

## AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitting uit.
- Zet de branders uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

## INDIRECT VERHITTE GASKETEL

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Ontsteek de waakvlambrander niet en laat hem niet aan wanneer er geen water in de bak is.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is op de mantel.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Vul de mantel om de 2/3 werkdagen. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

Het apparaat is voorzien van een drukschakelaar met automatische terugstelling, die de verhitting stopt wanneer de stoomdruk in de mantel de optimale waarde overschrijdt. De verhitting wordt weer geactiveerd wanneer de stoomdruk weer onder deze waarde daalt. De ingreep van de drukschakelaar verzekert een geringer waterverbruik in de mantel en een lager energieverbruik van het apparaat.

- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan. Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die de activering van de verhitting blokkeert als het waterniveau in de mantel onder het veiligheidsniveau daalt. Het rode controlelampje op het bedieningspaneel gaat branden. Om de verhitting weer te activeren, moet de mantel worden gevuld. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

### VULLEN VAN DE MANTEL

Vul de mantel wanneer het apparaat koud is, en gebruik uitsluitend gedemineraliseerd water.

- Schroef de onderdrukplep "S2" los uit zijn behuizing om bij de vulopening van de mantel te kunnen.
- Open de niveaукraan "L".
- Giet gedemineraliseerd water in de vulopening.
- Stop met gieten wanneer het water naar buiten begint te komen uit de niveaукraan "L".
- Sluit de niveaукraan "L".
- Schroef de onderdrukplep "S2" weer nauwkeurig in zijn zitting.

### VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

#### Vullen

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

- (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

- (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.

- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor inlaat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.
- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

#### Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gasklep kan in de volgende standen worden gebruikt:

- Uit

- ★ Ontsteking waakvlam

- 🔥 Grootste vlam

#### Ontsteking waakvlam

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in om de elektronische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te ontsteken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het frontpaneel.

#### Ontsteking van de hoofdbrander

Verzekert dat de bedieningsknop van de keuzeschakelaar op de stand "1" staat.

Druk de knop in en draai hem van de stand "★" in de stand "🔥".

#### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "★".

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "●".

### AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de energieregelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

- Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussengeschakelde vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

## Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

## Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

## KOKEN

- Vul de bak.
- Ontsteek de branders.
- Regel de verhitting naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitting met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitting gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

## AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitting uit.
- Zet de branders uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

## DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

## VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

### Vullen

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

● (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

● (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.
- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor inlaat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.
- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

## Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

## AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de energieregelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

## Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

## Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

## KOKEN

- Vul de bak.
- Regel de verhitting naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitting met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitting gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

## AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitting uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

## ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het koken of bereiden van voedsel in water.
- Schakel de verwarming niet in als er geen water in de bak is op de mantel.
- Wanneer de verwarming geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak ongeveer op het maximumniveau staan; dit niveau wordt aangegeven op de wand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Vul de mantel om de 2/3 werkdagen. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

Het apparaat is voorzien van een drukschakelaar met automatische terugstelling, die de verhitting stopt wanneer de stoomdruk in de mantel de optimale waarde overschrijdt. De verhitting wordt weer geactiveerd wanneer de stoomdruk weer onder deze waarde daalt. De ingreep van de drukschakelaar verzekert een geringer waterverbruik in de mantel en een lager energieverbruik van het apparaat.

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die de activering van de verhitting blokkeert als het waterniveau in

de mantel onder het veiligheidsniveau daalt. Het rode controlelampje op het bedieningspaneel gaat branden. Om de verhit-ting weer te activeren, moet de mantel worden gevuld. Zie de paragraaf "VULLEN VAN DE MANTEL".

- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

### VULLEN VAN DE MANTEL

Vul de mantel wanneer het apparaat koud is, en gebruik uitsluitend gedemineraliseerd water.

- Schroef de onderdrukplep "S2" los uit zijn behuizing om bij de vulopening van de mantel te kunnen.
- Open de nivea kraan "L".
- Giet gedemineraliseerd water in de vulopening.
- Stop met gieten wanneer het water naar buiten begint te komen uit de nivea kraan "L".
- Sluit de nivea kraan "L".
- Schroef de onderdrukplep "S2" weer nauwkeurig in zijn zit-ting.

### VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

#### Vullen

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgen-de standen worden gebruikt:

0 Uit

● (BLAUW) Inlaat koud water

1 Activering elektrische voeding

● (ROOD) Inlaat warm water

- Open het deksel.
- Draai de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant naar rechts. De kraan is pas helemaal dicht als de handgreep in verticale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand voor in-laat van warm of koud water. Het water komt uit het mondstuk op het werkblad.
- Vul de bak tot aan het teken van het maximumniveau op de wand van de bak. Gebruik het apparaat niet als het water boven het teken van het maximumniveau staat.
- Om de waterinlaat in de bak te stoppen draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "1".

#### Legen

Til de handgreep van de aftapkraan aan de voorkant op en draai hem naar links. Wanneer de kraan open is, blijft de handgreep in horizontale positie.

### AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de energieregelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

#### Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

### Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand " ● ".

- Het gele controlelampje gaat uit.

### KOKEN

- Vul de bak.
- Regel de verhitting naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitting met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch ge-activerend en gedeactiverend. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitting gedeactiverend wordt, gaat het gele controlelampje uit.

### AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitting uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

### 14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aan-gebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

## INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

### AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

**N.B:** Demonteer, reinig en smeer de kraan regelmatig met eet-bare vetten (eenmaal per week) om een correcte hygiëne te garanderen en slijtage en defecten van de kraan te verminderen. (Zie voor meer informatie het bijgevoegde blad).

## **GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL**

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinerings. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursonzen 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.

## **DAMPAFVOERKLEP OP KOOKKETELS MET AUTO-CLAAFDEKSEL**

- Maak de inrichting regelmatig schoon met water en een gewoon vloeibaar reinigingsmiddel, spoel na en droog de inrichting af.
- **Demonteer de inrichting beslist niet.**
- Controleer geregeld de werking van het decompressiestaatje door op de knop te drukken.
- Bedrijfsdruk van de klep: 5kPa (0,05 BAR).

## **INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

**N.B:** Demonteer, reinig en smeer de kraan regelmatig met eetbare vetten (eenmaal per week) om een correcte hygiëne te garanderen en slijtage en defecten van de kraan te vermindern. (Zie voor meer informatie het bijgevoegde blad).

### **AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS**

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

### **INBEDRIJFSTELLING**

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de pa-

graaaf'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

## **VULLEN VAN DE MANTEL**

Vul de mantel wanneer het apparaat koud is, en gebruik uitsluitend gedemineraliseerd water.

Voeg corrosieremmer (trisodiumfosfaat) toe aan het water, volgens de instructies die bij de corrosieremmer gevoegd zijn.

## **GASAPPARATEN**

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

## **CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS**

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

**LET OP!** Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

## **ELEKTRISCHE APPARATEN**

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

## **15 OPLOSSEN VAN STORINGEN**

### **DIRECT VERHITTE GASKETEL**

#### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

#### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

### **De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).
- De energieregelaar is defect.

### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.

### **INDIRECT VERHITTE GASKETEL**

#### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

#### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

### **De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).
- De drukschakelaar is defect.
- De energieregelaar is defect.

### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.

### **DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL**

#### **Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- Het verwarmingselement is defect.
- De energieregelaar is defect.

#### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.

### **ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL**

#### **Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- Het verwarmingselement is defect.
- De energieregelaar is defect.
- De drukschakelaar is defect.

#### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.

### **16 VERVANGING VAN ONDERDELEN**

#### **AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

#### **DIRECT VERHITTE GASKETEL**

##### **Vervanging van de gasklep, de brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

##### **Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **INDIRECT VERHITTE GASKETEL**

##### **Vervanging van de gasklep, de brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

##### **Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

##### **Vervanging van de drukschakelaar**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.



### **Vervanging van de thermostaat**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **Vervanging van de niveauweerstand**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### ***DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL***

#### **Vervanging van het verwarmingselement**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### ***ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL***

#### **Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de drukschakelaar**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de thermostaat**

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de niveauweerstand en het verwarmingselement**

- Leeg de mantel.
- Demonteer het frontpaneel.
- Haal de bol van de thermostaat uit zijn zitting.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### ***17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN***

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

### ***18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN***

#### ***DIRECT VERHITTE GASKETEL***

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje.
- Keuzeschakelaar
- Veiligheidsthermostaat

#### ***INDIRECT VERHITTE GASKETEL***

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje.
- Keuzeschakelaar
- Drukschakelaar
- Niveauweerstand

#### ***DIRECT VERHITTE ELEKTRISCHE KETEL***

- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje.
- Keuzeschakelaar
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement

#### ***ELEKTRISCHE, INDIRECT VERHITTE KETEL***

- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Controlelampje.
- Keuzeschakelaar
- Verwarmingselement
- Drukschakelaar
- Niveauweerstand

