



**GASBETRIEBENE KIPPBRATPFANNEN  
MOTORISIERTE GASBETRIEBENE  
KIPPBRATPFANNEN  
ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN  
MOTORISIERTE ELEKTRISCHE  
KIPPBRATPFANNEN  
ELEKTRO-MULTIBRÄTER  
SERIE 70**

<b>286610</b>	<b>286680</b>
<b>2856011</b>	<b>2856801</b>
<b>286710</b>	<b>286720</b>

**BRASIERA GAS  
BRASIERA A GAS MOTORIZZATA  
BRASIERA ELETTRICA  
BRASIERA ELETTRICA MOTORIZZATA  
BRASIERA MULTIFUNZIONE  
ELETTRICA  
SERIE 700**

<b>286610</b>	<b>286680</b>
<b>2856011</b>	<b>2856801</b>
<b>286710</b>	<b>286720</b>

**INSTALLAZIONE, USO  
E MANUTENZIONE**

## MISURE D'INGOMBRO

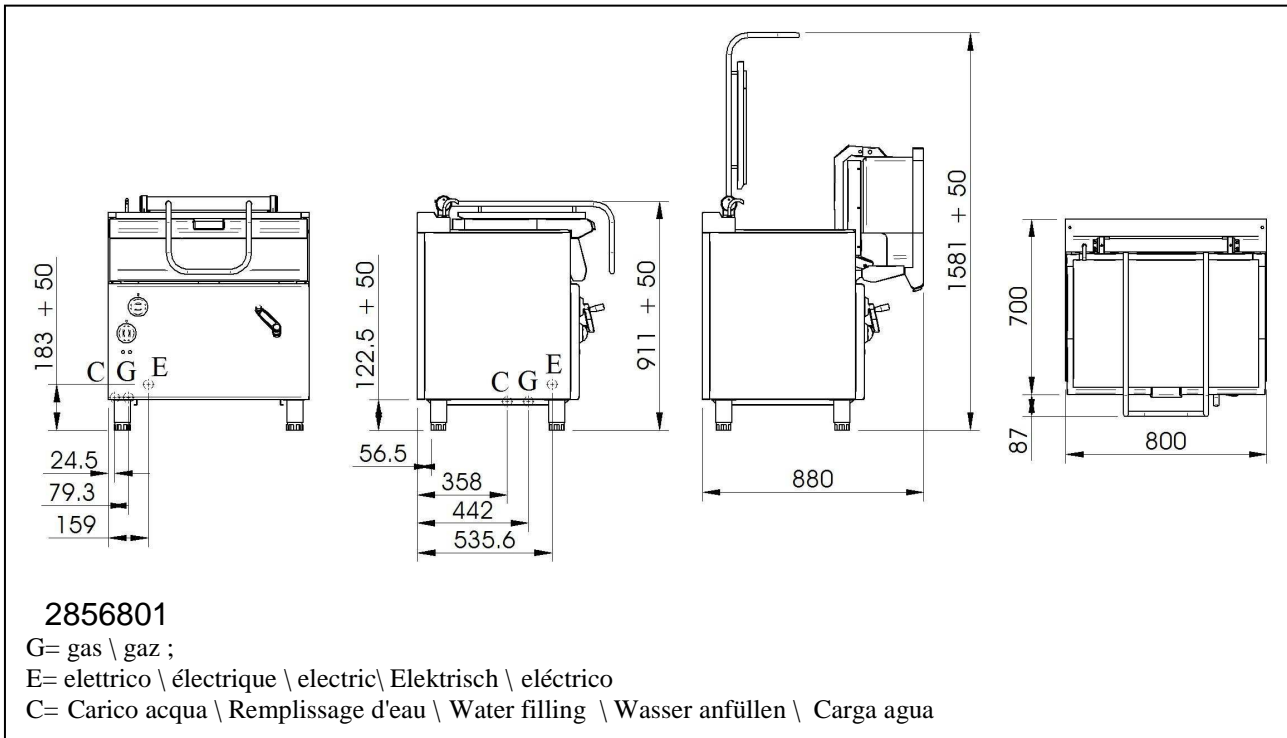


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

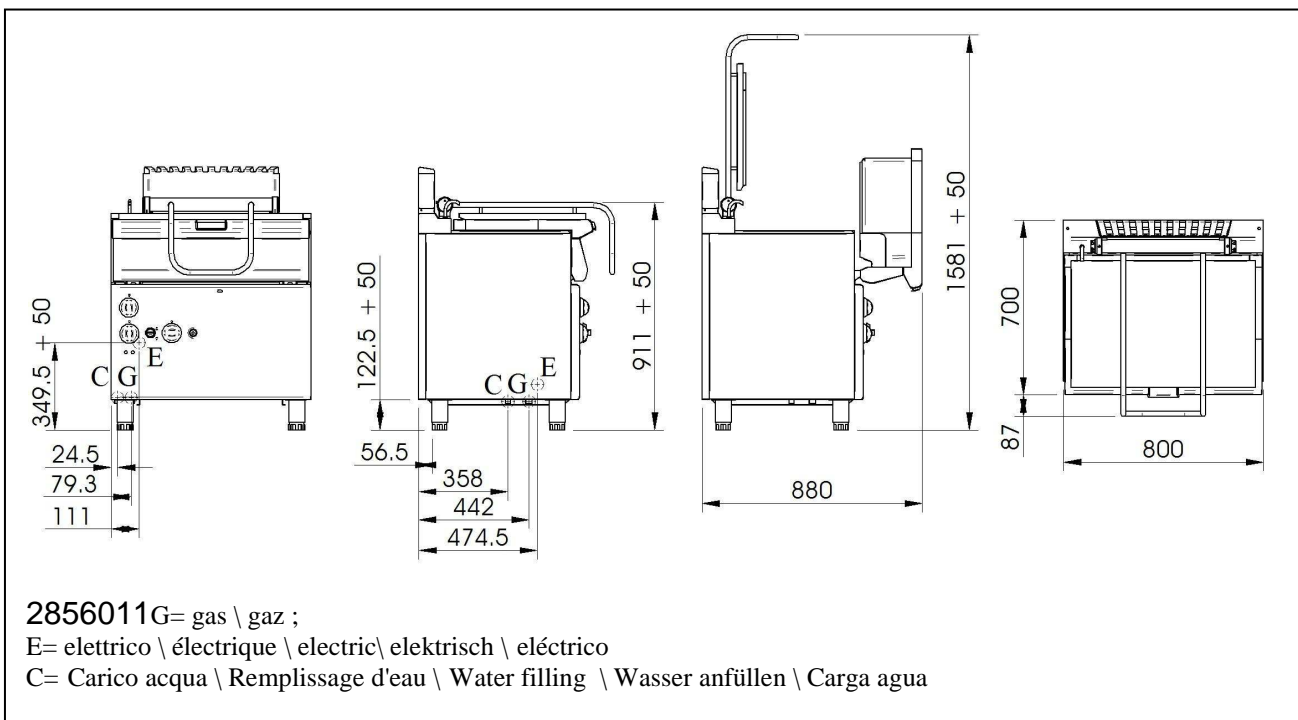


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

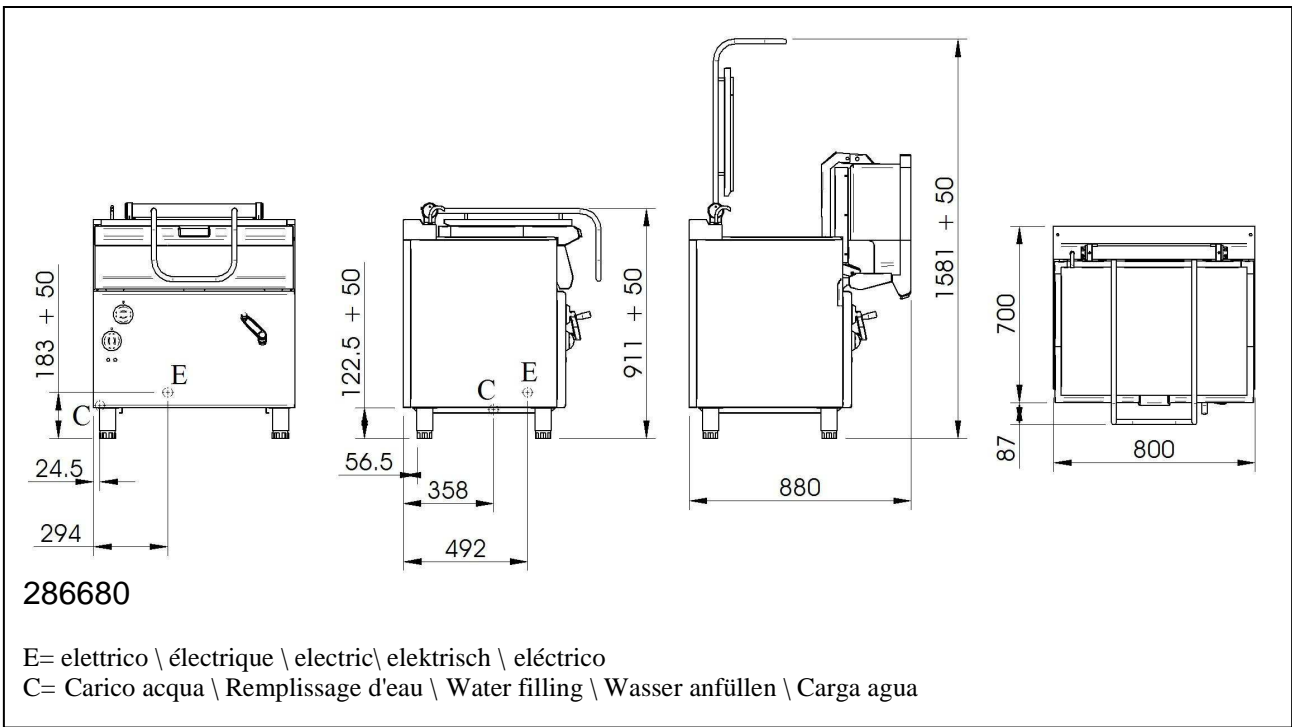


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

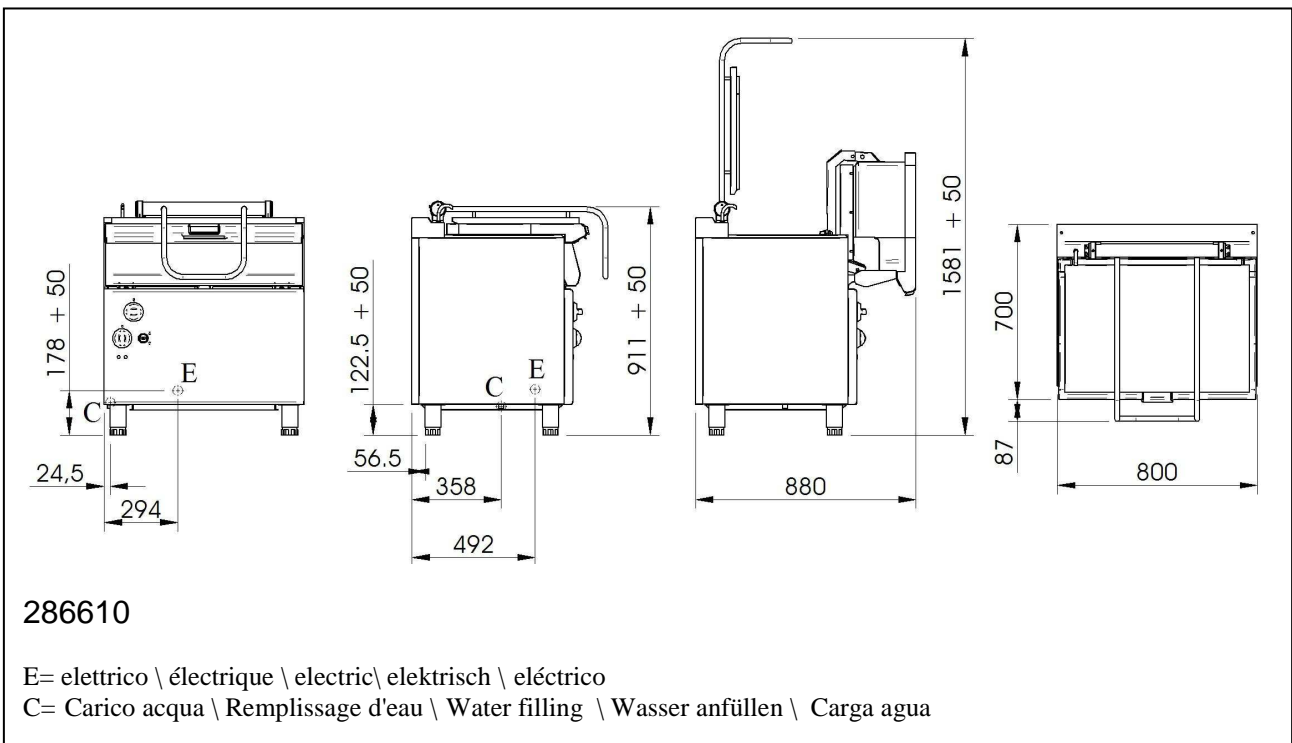


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

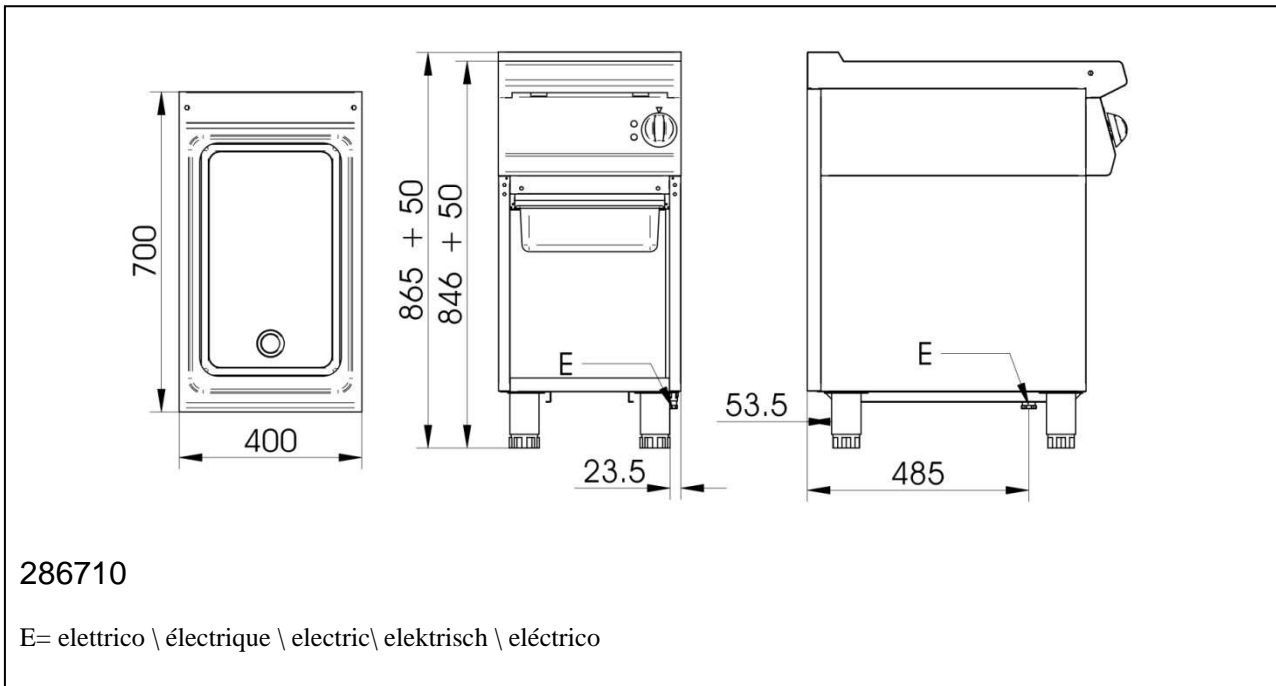


Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario

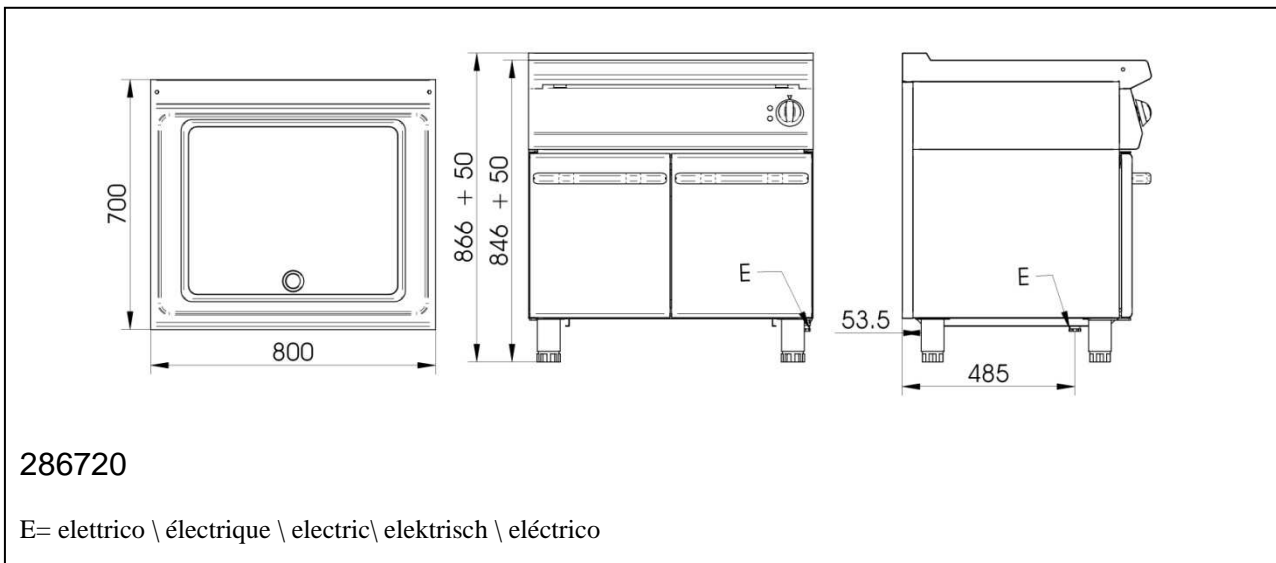


Fig. – Abb. 6: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmaße \ Espacio máximo necesario


	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in E.U.</i>				
	I <sub>2</sub> H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV			
	I <sub>3</sub> P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS			
	I <sub>3</sub> B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	MT		
	II <sub>2</sub> E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU			
II <sub>2</sub> E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	BE			
<b>CE</b> <b>XXXX</b> <b>Nr.</b>	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB	
	II <sub>2</sub> H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH		
TIPO/TYPE <b>A</b>	II <sub>2</sub> E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL				
MOD.	II <sub>2</sub> ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE				
ART.	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK	
N°:	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG		
<b>ΣQn</b> <b>kg/h</b> <b>D</b>	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO		
	II <sub>2</sub> H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR	
	II <sub>2</sub> HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU				
<b>kW</b> <b>B</b> <b>m³/h</b> <b>C</b> <b>kg/h</b> <b>D</b>	II <sub>2</sub> L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL				
	III <sub>1</sub> ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE				
<b>kW</b> <b>E</b> <b>V ~</b> <b>F</b> <b>Hz</b> <b>G</b>	III <sub>1</sub> a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK				
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przystosobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										<b>G20 20mbar (H)</b>				

Fig. – Abb. 7: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ Data plate\ Typenschild \ Chapa características

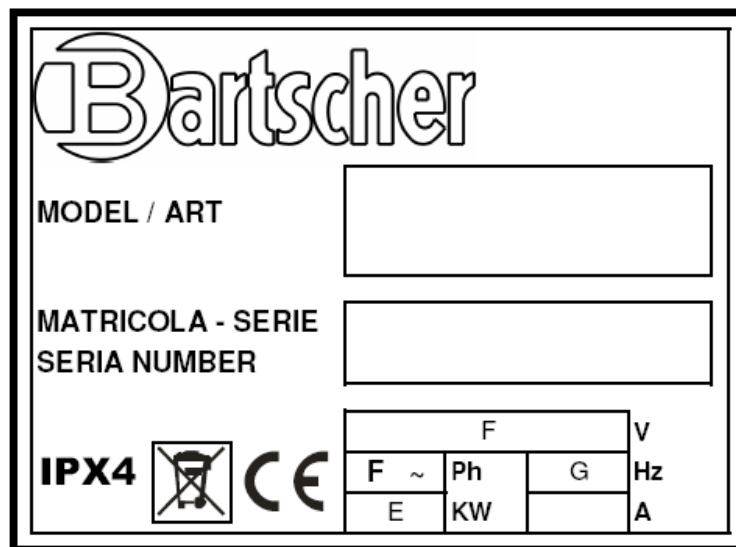


Fig. – Abb. 8: targhetta caratteristiche macchine elettriche \ Plaque d'identification des appareils électriques \ data plate electric appliances \ Typenschild Elektro-Geräte \ Tabla de características cocinas eléctricas

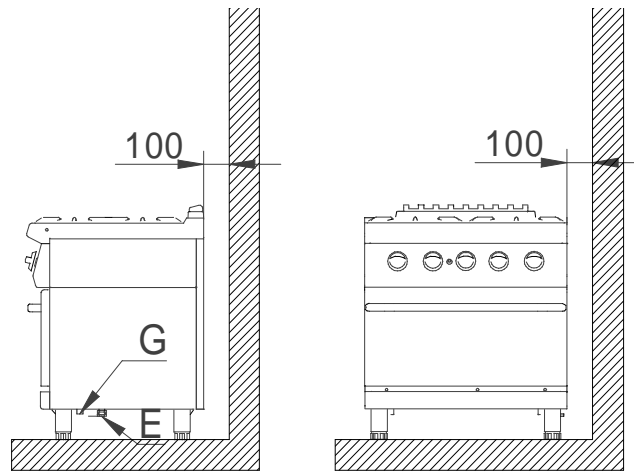


Fig. – Abb. 9: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

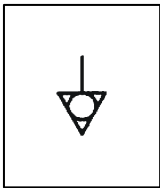


Fig. – Abb. 10: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Potentialausgleichssymbol \ Equipotencial símbolo

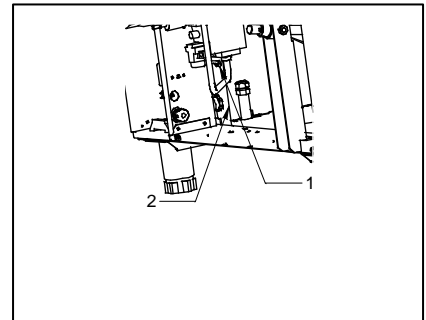


Fig. – Abb. 11: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

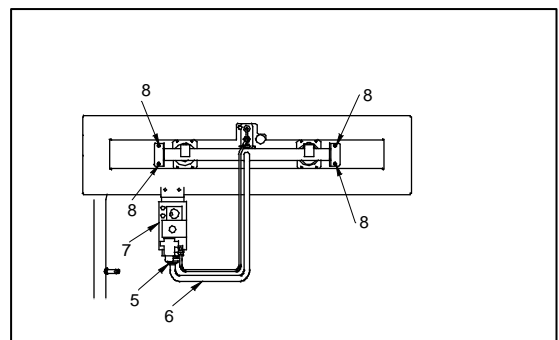
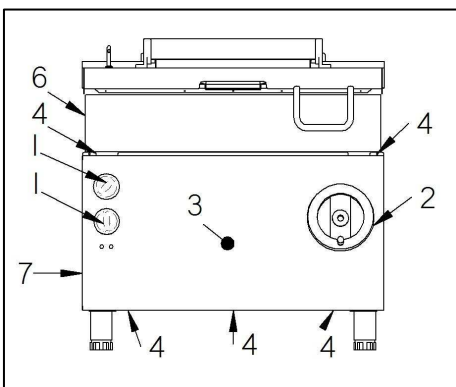


Fig.. – Abb. 12, 13: Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

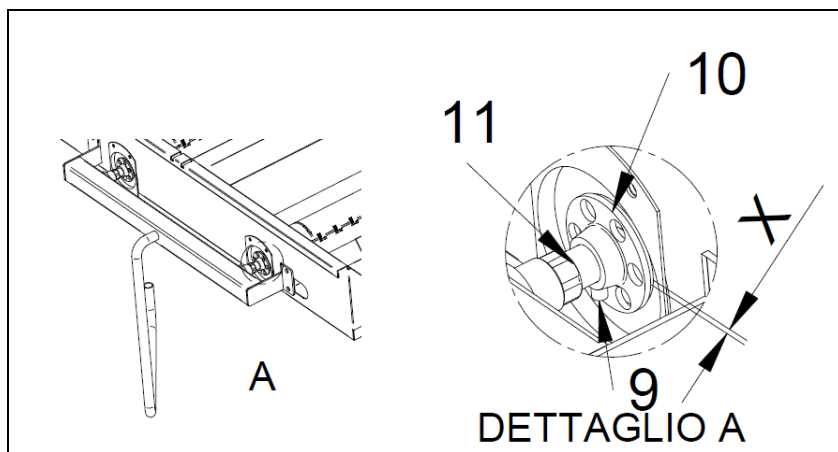


Fig. – Abb. 14 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

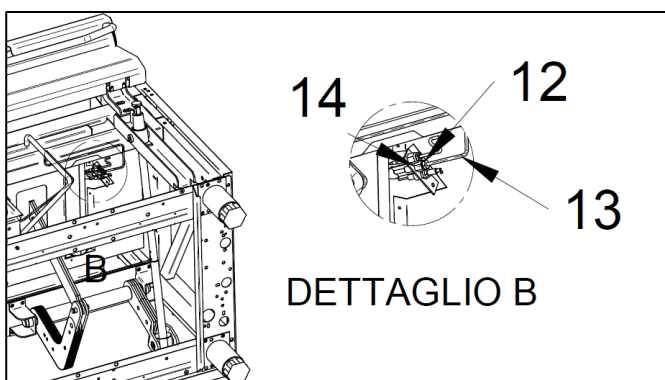


Fig. – Abb. 15 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

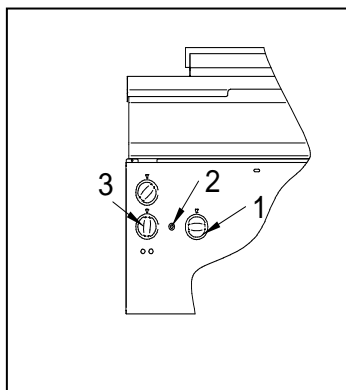


Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät) \ Instrucciones de uso (versiones a gas)

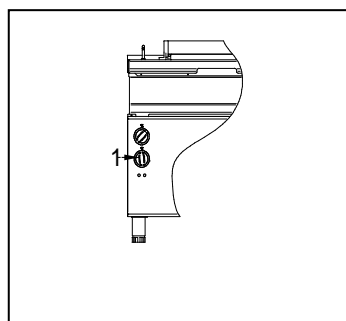


Fig. – Abb. 17 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

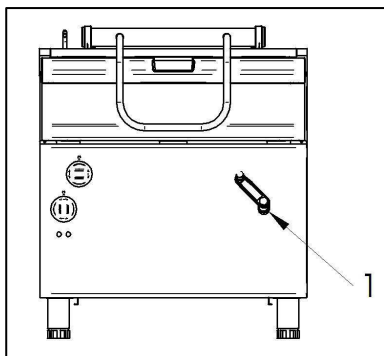


Fig. – Abb. 18 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel) \ Instrucciones de uso (manual)



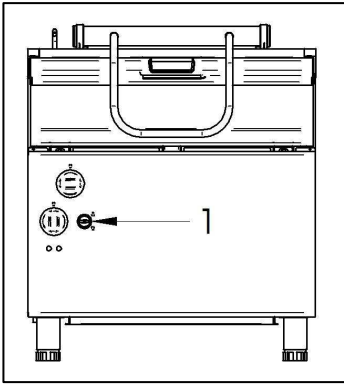


Fig. – Abb. 19 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische Kippung) \ Instrucciones de uso (motorizada)

Fig. – Abb. 20 : Allacciamento elettrico \ Branchement électrique \ Electric feeding \ Elektrischer Anschluss \ Conexión eléctrica

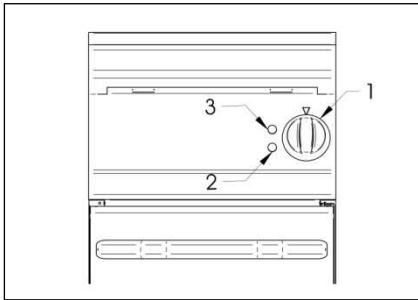
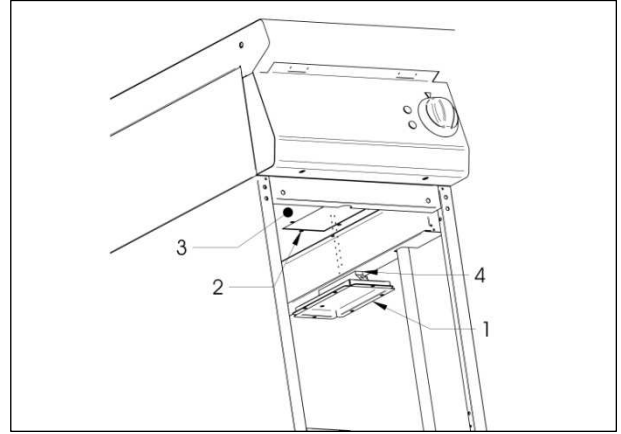


Fig. – Abb. 21: Istruzioni uso (K7EMP) \ Instructions d'utilisation (K7EMP) \ Instruction for use (K7EMP) \ Bedienungsanleitungen (K7EMP) \ Instrucciones de uso (K7EMP)

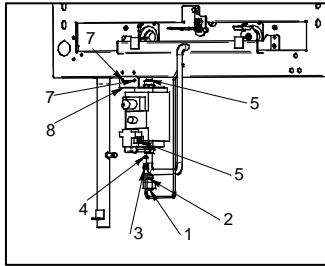


Fig. – Abb. 22, 23 : Sostituzione della valvola in sicurezza \ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve \ Austausch des Sicherheitsventils \ Cambio válvula de seguridad

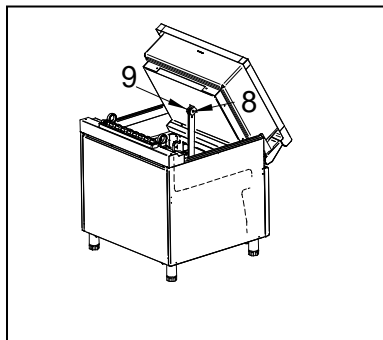
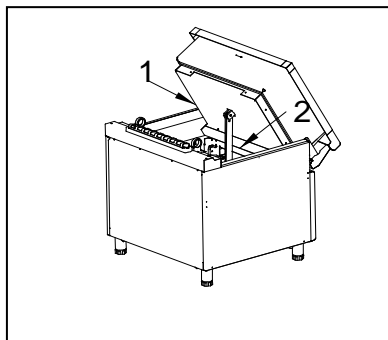
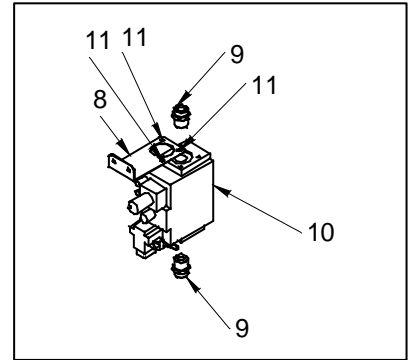


Fig. – Abb. 24,25: Sostituzione delle resistenze (K7EBR) \ Changement du résistances (K7EBR) \ Substituting the heating element (K7EBR) \ Austausch der Heizkörper (K7EBR) \ Cambio de resistencias (K7EBR)

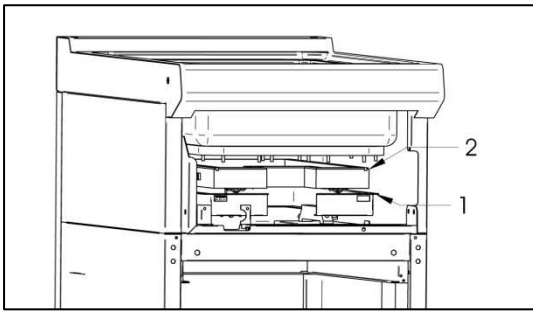


Fig. – Abb. 26: Sostituzione resistenza (K7EMP)\ Changement de résistance (K7EMP)\ Substituting the electric element (K7EMP)\ Austausch der Widerständen (K7EMP) \ Cambio de la resistencia (K7EMP)

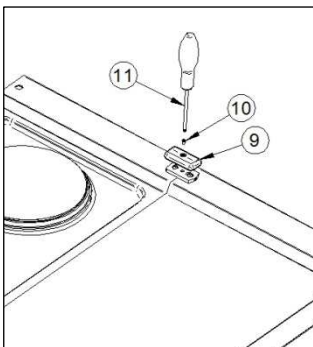
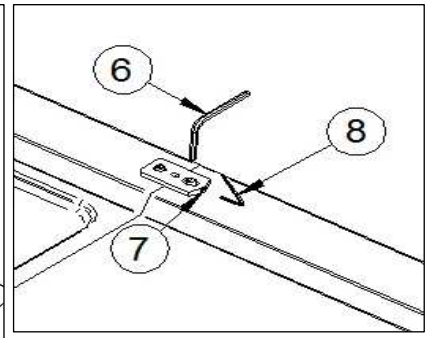
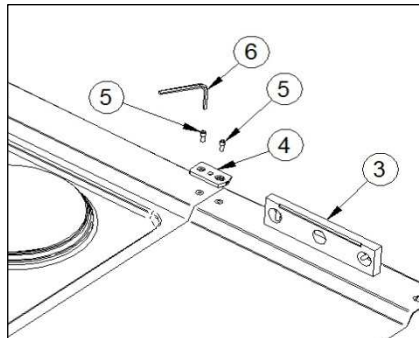
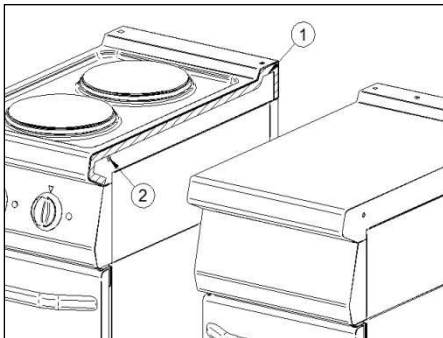


Fig. – Abb. 27, 28, 29, 30: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \ Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I-CH-PT)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Dimensioni vasca LxPxH [mm]	Capacità vasca utile [l]	Capacità vasca [l]	Dimensioni vasca LxPxH [mm]	Consumo GPL (G30) (D) [kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [kW]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Press. alimen. Acqua MAX [kPa]	Raccordo Acqua
2856801	Brasiera gas 1 modulo manuale	800x700x850	700x440x170	52.5		700x440x170	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2856011	Brasiera gas 1 modulo motorizzata	800x700x850	700x440x170	52.5		700x440x170	0,986	1,322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286680	Brasiera elettrica 1 modulo manuale	800x700x850	700x440x170	52.5		700x440x170					10	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286610	Brasiera elettrica 1 modulo motorizzata	800x700x850	700x440x170	52.5		700x440x170					10,15	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286710	Brasiera multifunzione elettrica 1/2 modulo su Mobile	400x700x845	303x505x100	12	15						5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1.5		
286720	Brasiera multifunzione elettrica 1 modulo su Mobile	800x700x845	635x515x100	25	33						10	400 3N	50/60	5x2.5		

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (I-PT-CH- CAT. II<sub>2H3+</sub>)

Tipo gas	Potenza Nominale [kW]	Potenza Ridotta [kW]	Diam. iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE BRASIERA 1 MODULO						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1,5
Gas naturali Metano (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0,5

## AVVERTENZE

### Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *La brasiera è un'apparecchiatura universale, adatta per arrostitire, cucinare e grigliare carne, pesce, verdure, uova, cibi farinacei, e per cucinare zuppe, sughi e risotti.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina, possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e del gas.*
- **ATTENZIONE:** *l'apparecchio non può essere usato come friggitrice.*
- **ATTENZIONE:** *non sottoporre la vasca di cottura a raffreddamenti bruschi (es: raffreddamenti mediante ghiaccio o acqua molto fredda): pericolo di rotture della vasca stessa.*
- **Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.**

**ATTENZIONE!** La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

### Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II<sub>2H3+</sub>, con pressione d'alimentazione per il Butano/Propano (G30- G31) di 30/37 mbar e per il Metano (G20) di 20 mbar. La targhetta caratteristiche (Fig. 7, 8, pag. 4) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

- CEE 2006/95 - Bassa Tensione (LVD)
- CEE 2004/108 - Compatibilità elettromagnetica (EMC)
- 2009/42/CE - Apparecchi a gas
- 2006/42/CE - Regolamentazione macchine
- 2011/65/UE - Rohs

e le norme particolari di riferimento.

### Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

## DESCRIZIONE APPARECCHI

### Brasiera a gas

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni vasca è dotata di una valvola gas in sicurezza comandata da un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

La vasca è interamente costruita in acciaio inox con fondo in duplex, con sistema di sollevamento manuale o motorizzato a seconda della versione. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di bruciatori tubolari di acciaio inossidabile, adatti per funzionare bene alle alte temperature cui sono sottoposti.

### Brasiera elettrica

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni vasca è dotata di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C; la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale.

La vasca è costruita in acciaio inox con fondo in duplex, con sistema di sollevamento manuale o motorizzato a seconda della versione. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di speciali resistenze ad irraggiamento ad alto rendimento azionate da un termostato.

## **Brasiera multifunzione elettrica.**

La macchina è interamente costruita in acciaio inossidabile posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza.

La vasca è in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 L (Compound); è dotata di un foro di scarico di grandi dimensioni, che consente di scaricare gli alimenti prodotti (specie se a consistenza semi liquida) nella bacinella in acciaio allocata nel vano dell'apparecchiatura. Un tappo in teflon consente di tappare il foro di scarico durante le operazioni di cottura.

È dotata di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 150°C e 350°C; la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze irraggianti che garantiscono una uniformità di cottura su tutto il fondo della vasca.

## **PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

### **Luogo** (fig. 9, pag. 5)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 100 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore (come da figura 9 a pagina 5). Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

### **Installazione**

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

### **Scarico fumi**

Queste apparecchiature sono di Tipo "A" e non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza gas installata)

# INSTALLAZIONE

## Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura, dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

## Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione". L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di  $\frac{3}{4}$  di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

## Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. La morsettiera si trova dietro il pannello frontale della macchina, ed è accessibile allentando le viti che fissano il pannello alla macchina. Per il modello K7EMP: la morsettiera (4) si trova al di sotto della base (3) come indicato in fig. 20 di pag. 7 e si rende accessibile svitando le viti (2) che fissano la staffa di fissaggio (1). Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo omnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 10 (pag. 5).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue.

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore.
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio, dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

### Allacciamento alla rete idrica.

Collegare la tubazione di entrata dell'acqua alla rete di distribuzione seguendo le disposizioni delle norme vigenti.

### Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 11, pag. 5).

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0.1 mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	$P_n$ [mbar]	$P_{min}$ [mbar]	$P_{MAX}$ [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	30	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.



## Verifica della potenza

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti e che i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il “Metodo Volumetrico”. Con l’aiuto di un cronometro e un contatore è possibile rilevare il volume del gas erogato all’apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [E] si può ricavare con la formula riportata di seguito in litri/ora (l/h) oppure in litri/minuto (l/min), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere all’ente di erogazione locale del gas.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La misurazione deve essere eseguita con l’apparecchiatura a regime.

## Controllo bruciatore pilota

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un’immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell’ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

## Controllo regolazione aria primaria

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell’aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori. Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

**ATTENZIONE! Tutte le parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall’installatore se non specificatamente indicato.**

## Accoppiamento apparecchiature

Una volta completate le operazioni di livellamento e di allacciamento, procedere alla giunzione delle apparecchiature. Srotolare la guarnizione (1) che si trova nel kit di giunzione all’interno dell’apparecchiatura e farla aderire alla testatina del piano ad una distanza di circa 2, 3 mm dal bordo del piano (fig. 27 pag. 8). Una volta effettuata l’operazione, accostare le apparecchiature da congiungere. Come indicato in figura 28 a pag. 8, procedere quindi alla verifica della bolla (3) nella zona posteriore, appoggiare sul rialzo del camino la piastra di giunzione (4) e fissare mediante una chiave a brugola (6) le viti M6 (sempre fornite nel kit allegato all’apparecchiatura).

Fissata la piastra di giunzione (4) alle apparecchiature, procedere con la regolazione fine dell’accostamento andando ad agire sul grano (7), posto sull’elemento di giunzione stesso, e fissare bene mediante chiave a brugola (8), come indicato in fig. 29 a pagina 8.

Terminate le operazioni di fissaggio, fissare mediante un cacciavite a croce (11) la vite M4 (10) che ferma il coperchio in acciaio inox (9) della piastra di giunzione.

Rimuovere con un raschietto eventuali residui di guarnizione tra le apparecchiature.

# **REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE**

## **Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.**

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalla tabella 2. Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.

Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo, sia al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

## **Sostituzione ugello bruciatore (figg. 12-13-14, pag. 5, 6)**

Per sostituire l'ugello del bruciatore si devono prima di tutto togliere le manopole (1) e il volantino di sollevamento (2), quindi si procede a togliere la facciata (3) svitando le viti che la fissano (4). Si passa successivamente a svitare il raccordo (5) che fissa la rampa (6) all'elettrovalvola (7) e le viti (8) che bloccano quest'ultima al telaio. Dopo aver liberato la zona di lavoro, allentare la vite (9) che blocca la regolazione dell'aria primaria, chiudere del tutto la staffa (10) e procedere a svitare l'ugello (11) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2. Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

## **Regolazione dell'aria primaria bruciatore (Fig. 14, pag. 6)**

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria: per fare questo, allentare la vite (9) che fissa la staffa di regolazione dell'aria (10), portare la quota "x" a misura secondo il riferimento della tabella 2, serrare la vite (9) e verificare l'esattezza della quota "x".

## **Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (Figg. 12-13-15, pag. 5, 6)**

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si devono prima di tutto togliere le manopole (1) e il volantino di sollevamento (2), quindi si procede a togliere la facciata (3) svitando le viti che la fissano (4). Si passa successivamente a svitare il raccordo (5) che fissa la rampa (6) all'elettrovalvola (7) e le viti (8) che bloccano quest'ultima al telaio, come mostrato nella figura 13. Dopo aver liberato la zona di lavoro, svitare il raccordo (12) che fissa la condotta di alimentazione gas del pilota (13) ed estrarre l'ugello (14); sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2. Rimontare l'ugello e la condotta, serrare a fondo il raccordo, quindi risistemare tutti i particolari tolti in precedenza.

# ISTRUZIONI D'USO

## **Brasiera a gas** (Fig. 16, pag. 6)

Per accendere il bruciatore della brasiera si procede nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★ ;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda e mantiene il pilota acceso, il tutto si può verificare dalla feritoia ricavata sulla facciata dell'apparecchiatura;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola su ♠
- regolare la temperatura desiderata utilizzando la manopola che controlla il termostato (3).

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ( ★ ), per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione fino alla posizione di chiuso ●.

## **Brasiera elettrica** (Fig. 17, pag. 6)

Per accendere la brasiera procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di riscaldamento desiderata; le due lampade spia si accendono, quella verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne non appena la vasca arriva in temperatura.
- per spegnere, riportare la manopola in posizione 0.

## **Ribaltamento manuale** (Fig. 18, pag. 6)

Il ribaltamento della serie manuale si ottiene mediante il volantino (1) posto sul frontale dell'apparecchiatura. La vasca si alza ruotando il volantino in senso orario, mentre si abbassa ruotando in senso antiorario.

## **Ribaltamento motorizzato** (Fig. 19, pag.7)

Il ribaltamento della serie motorizzata si ottiene mediante il selettore (1) posto sul frontale dell'apparecchiatura. La vasca si alza ruotando il selettore verso l'alto (freccia ▲) e si abbassa ruotandolo verso il basso (freccia ▼).

**Fare attenzione all'utilizzo del ribaltamento durante le operazioni di pulizia e manutenzione.**

**ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il riscaldamento con la vasca vuota.**

**L'apparecchio non può essere utilizzato come friggitrice.**

**Durante il normale funzionamento le zone utilizzate per cucinare, grigliare, ecc. sono calde e conducono calore, per cui è consigliabile venire in contatto con tali zone opportunamente protetti.**

**Qualora la preparazione preveda l'utilizzo di grassi o olii, fare attenzione al loro surriscaldamento, per cui questa operazione deve essere sempre eseguita sotto sorveglianza.**

**Qualora venisse usata con il coperchio chiuso, fare attenzione durante il sollevamento del coperchio: pericolo di scottatura col vapore generato all'interno della vasca di cottura.**

## **Brasiera multifunzione** (fig. 21 – pag. 7)

Per grigliare:

- ruotare la manopola (1) del termostato alla temperatura desiderata.
- Contemporaneamente si accende la spia verde (2) che segnala la presenza di tensione.
- La lampada spia arancione (3) rimane accesa finché la macchina non ha raggiunto la temperatura.
- Procedere alla cottura degli alimenti alla temperatura desiderata.
- Per spegnere, riportare la manopola (1) in posizione di 0.
- Si consiglia di asportare i residui di cottura con una spatola o con uno straccio prima di iniziare il ciclo successivo.

Per cucinare e stufare:

- chiudere lo scarico con il tappo in teflon.
- Ruotare la manopola (1) del termostato alla temperatura desiderata.
- Contemporaneamente si accende la spia verde (2) che segnala la presenza di tensione.
- La lampada spia arancione (3) rimane accesa finché la macchina non ha raggiunto la temperatura.
- Procedere alla cottura degli alimenti alla temperatura desiderata.
- per spegnere, riportare la manopola (1) in posizione di 0.
- Togliere il tappo e travasare il cibo cotto nel contenitore Gastronorm posto nel vano della macchina. A seconda della densità del cibo per l'operazione potrebbe essere necessario l'ausilio di una spatola.
- Si consiglia di asportare i residui di cottura con una spatola o con uno straccio prima di iniziare il ciclo successivo.

**ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il riscaldamento con l'apparecchio vuoto.**

**L'apparecchio non può essere utilizzato come friggitrice.**

**Durante il normale funzionamento le zone utilizzate per cucinare, grigliare, ecc. sono calde e conducono calore, per cui è consigliabile venire in contatto con tali zone opportunamente protetti.**

**Qualora la preparazione preveda l'utilizzo di grassi o olii, fare attenzione al loro surriscaldamento, per cui questa operazione deve essere sempre eseguita sotto sorveglianza.**

**Qualora venisse usato il coperchio, fare attenzione durante la rimozione del coperchio: pericolo di scottatura col vapore generato all'interno della vasca di cottura.**

### **Anomalie di funzionamento**

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, e se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Il bruciatore pilota non si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14</li> <li>- Verificare che l'ugello pilota non sia ostruito</li> <li>- Verificare che la candeletta di accensione sia ben fissata e collegata</li> <li>- Verificare l'integrità della candeletta di accensione</li> <li>- Verificare l'integrità del cavetto di accensione</li> <li>- Verificare integrità e funzionalità dell'accenditore piezoelettrico</li> <li>- Verificare la valvola del gas</li> </ul>
Il bruciatore pilota si spegne dopo avere rilasciato la manopola di accensione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14</li> <li>- Verificare che la termocoppia venga investita bene dalla fiamma che esce dal bruciatore pilota; in caso contrario regolare il bruciatore pilota mediante la vite di regolazione posta sulla valvola</li> <li>- Premere, con decisione, nella posizione corretta la manopola del gas</li> <li>- Sostituzione della termocoppia</li> <li>- Controllare che il gruppo magnetico della valvola non sia ossidato</li> <li>- Verificare valvola del gas</li> </ul>
Il bruciatore pilota rimane acceso, ma il bruciatore principale non si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14</li> <li>- Verificare che gli ugelli siano liberi</li> <li>- Verificare che il bruciatore abbia i fori liberi</li> <li>- Verificare che la conduttura del gas non sia ostruita</li> <li>- Verificare che gli ugelli montati siano quelli della tabella 2</li> <li>- Verificare la valvola del gas</li> </ul>
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 14</li> <li>- Verificare che gli ugelli siano rispondenti a quanto riportato nella tabella 2</li> <li>- Verificare la valvola del gas</li> </ul>
Assenza di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare la tensione di alimentazione</li> <li>- Verificare lo stato della resistenza corrispondente</li> <li>- Controllare il termostato</li> </ul>
Spia spenta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare la tensione di alimentazione</li> <li>- Verificare lo stato della lampadina</li> </ul>
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare l'impostazione del termostato</li> <li>- Verificare stato resistenze</li> <li>- Verificare quantità di cibo da cucinare</li> </ul>

# CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

## Pulizia

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda. Si ricorda e raccomanda di non raffreddare mai la vasca in maniera violenta (sotto ponendola a forti sbalzi termici, per esempio utilizzando ghiaccio o acqua fredda) pena la fessurazione del fondo della vasca.**

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine; evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detersivi a base di cloro e detersivi sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo, e, di tanto in tanto, di arieggiare i locali.

## Manutenzione

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.**

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

## SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.**

**Valvola in sicurezza** (fig.12, pag. 5 - figg.22, 23, pag. 7)

Per sostituire la valvola si devono togliere le manopole dell'acqua e del gas ed il volantino quindi si procede a togliere la facciata svitando le quattro viti che la fissano, come esposto in figura 12; a questo punto si può procedere a svitare in sequenza il bocchettone della condotta che va al bruciatore (1), il bocchettone della condotta del bruciatore pilota (2), la termocoppia (3), il bocchettone della rampa (4) e le viti (5) che fissano la piastrina di supporto (8). Estrarre il gruppo valvola comprendente i raccordi e la staffa; quindi svitare le viti (11) di fissaggio della staffa (8) all'elettrovalvola (10) e procedere a svitare i raccordi (9) dalla valvola facendo attenzione a non rovinare il filetto, dal momento che i pezzi andranno recuperati. Quindi sostituire il pezzo e procedere a rimontare il tutto seguendo la sequenza inversa. Per una maggiore garanzia di tenuta si consiglia di avvitare i raccordi (9) alla valvola con l'interposizione di un serrafiletto a tenuta.

### **Termocoppia**

Per sostituire la termocoppia si devono togliere le manopole dell'acqua e del gas ed il volantino; quindi si procede a togliere la facciata svitando le quattro viti che la fissano. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo.

**Resistenze** (fig.12, pag. 5 - figg. 24-25, pag. 7)

Per sostituire le resistenze si deve innanzitutto alzare la vasca il più possibile e togliere il coperchio scatola resistenze (1) e la scatola resistenze (2) allentando le viti di fissaggio. Si estrae quindi la resistenza dopo averla scollegata. Qualora la sostituzione risultasse difficoltosa, si può favorire il tutto togliendo il cruscotto (6), la facciata (7) (come illustrato in figura 12) e ribaltando la vasca verso il fronte dopo aver tolto il perno (8) e la copiglia (9). Si raccomanda di prestare molta attenzione ed utilizzare quest'ultima manovra solo in caso di assoluta necessità.

### **Componenti elettrici brasiera multifunzione**


Per sostituire il selettore, il termostato, le lampadine, la morsettiera ed il termostato di sicurezza è necessario togliere il cruscotto, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

**Resistenze brasiera multifunzione** (fig. 26 – pag. 8)

Per sostituire le resistenze si devono togliere per prima cosa, le manopole, ed il cruscotto, quindi si svitano i dadi di fissaggio della copertura, si toglie la copertura stessa (1) e si scollega la resistenza (2) da sostituire e la si estrae.

## **Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE**



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di un' apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

**PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.**

**ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.**

**IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE**



**MARMITE A GAZ  
MARMITE A GAZ MOTORISEE  
MARMITE ELECTRIQUE  
MARMITE ELECTRIQUE MOTORISEE  
SAUTEUSES MULTIFONCTIONS  
ELECTRIQUES  
SERIE 700**

<b>286610</b>	<b>286680</b>
<b>2856011</b>	<b>2856801</b>
<b>286710</b>	<b>286720</b>

**INSTALLATION, UTILISATION  
ET ENTRETIEN**

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR – BE – LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Dimensions bac LxPxH [mm]	Capacité bac brute [l]	Capacité bac [l]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consommation GPL (G30) (D) [kg/h]	Consommation MÉTHAN E (G20) (C) [m <sup>3</sup> /h]	Air de comb. [m <sup>3</sup> /h]	Racc. gaz	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble Type HD7 RN-F [mm <sup>2</sup> ]	Press. alimen. Eau MAX [kPa]	Raccord eau
2856801	Marmite à gaz 1 module manuelle	800x700x850	700x440x170		52.5	12.5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2856011	Marmite à gaz 1 module motorisée	800x700x850	700x440x170		52.5	12.5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286680	Marmite électrique 1 module manuelle	800x700x850	700x440x170		52.5							10	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286610	Marmite électrique 1 module motorisée	800x700x850	700x440x170		52.5							10.15	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286710	Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module+ baie libre	400x700x845	303x505x100	15	12							5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1.5		
286720	Sauteuse multifonctions électrique 1/2 module+ baie libre	800x700x845	635x515x100	33	25							10	400 3N	50/60	5x2.5		

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU CAT. II<sub>2E+3P</sub>)

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE						
Liquid Gas GPL (G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	AL195 x 2	-	27.2	0.5

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II<sub>2E+3+</sub>)

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE						
Liquid Gas GPL (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	AL195 x 2	-	27.2	0.5

## AVERTISSEMENT

### Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses*
- *La sauteuse est un appareil universel, elle est apte pour rôtir, cuisiner et griller viande, poisson, légumes, oeufs, nourritures farinacées, pour cuisiner soupes, jus et riz.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique.*
- **ATTENTION:** *l'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.*
- **ATTENTION:** *ne refroidir pas la cuve de cuisson avec de l'eau très froid ou avec de la glace car on risque de casser la cuve.*
- *Lorsque l'appareil n'est pas en fonction, il est recommandé de le débrancher du réseau électrique.*

**ATTENTION!** Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

### A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II<sub>2E+3+</sub> (I<sub>2E</sub> pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 7,8 – pag. 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

- 2006/95/CE - Basse tension (LVD)
- CEE 2004/108 - Compatibilité électromagnétique (EMC)
- 2009/42/CE - Appareils à gaz
- 2006/42/CE - Réglementation machines
- 2011/65/UE - Rohs

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

### **Déclaration de conformité**

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

## DESCRIPTION DES APPAREILS

### Marmites à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur de veilleuse.

Le bac de cuisson est réalisé en acier inox avec fond en duplex et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des brûleurs tubulaires en acier inox prévus pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

### Marmite électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple de sécurité à réarmement manuel.

Le bac de cuisson est réalisé en acier inox avec fond en duplex et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des résistances à irradiation à haute productivité commandées par un thermostat.

### Sauteuse multifonctions électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable.

La cuve est en acier inox avec fond en AISI 316 L (Compound), est fourni de un trou de vidange de grandes dimensions, qui permet la vidange de la nourriture (en particulier demi liquide) dans la cuvette en acier située à l'intérieur de l'appareil. Un bouchon en teflon permet de obstruer le trou de vidange pendant l'utilisation.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 150°C à 350°C. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le chauffage est assuré par des résistances rayonnantes qui garantissent une uniformité dans tout le fond du bac.

## CONDITIONS D'INSTALLATION

### Lieu d'installation (fig. 9 pag. 5)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

## **Installation**

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

**(FR)** Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:

Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour les autres pays suivre les normes électriques locales concernant:

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

## **Évacuation des fumées**

### Appareils à gaz de type "A1"

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur.

Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1. Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance de gaz installée).

# INSTALLATION

## Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrène.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

## Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de  $\frac{3}{4}$  pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être constituées d'un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

## Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve derrière le fronteau de l'appareil et on peut le joindre si on dévisse les vis qui fixent le fronteau de la machine (dans la version manuelle il est nécessaire d'enlever la manivelle) après dans la partie droite se trouve la boîte électrique avec le bornier. Pour la sauteuse multifonctions, le bornier de branchement (4) se trouve ou bien derrière de la base (3) comme indiqué en fig.20, page 7 et on peut le démonter en dévissant les vis (2) qui fixent la bride de fixation (1). A la fin, répéter tous les opérations à l'inverse. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être



homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole fig. 10, pag. 5.

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne.

- Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 %.
- Brancher 1 appareil par interrupteur.
- Il se peut que l'appareil longtems en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

### **Branchement à l'alimentation d'eau**

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au réseau d'alimentation en veillant à respecter les normes en vigueur.

### **Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation** (fig. 11, pag. 5).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée. La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne rentrait pas dans les limites indiquées dans le tableau, en établir la cause et contrôler à nouveau la pression une fois effectuée l'intervention correctrice nécessaire.

### **Contrôle de la puissance**

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance absorbé, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minute (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz; cette

dernière valeur figure dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

### **Contrôle du brûleur veilleuse**

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

### **Contrôle du réglage air primaire**

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques. Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

**ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.**

### **Couplage des appareils**

Une fois les opérations de réglage et de raccordement terminées, procéder à la jonction des appareils. Dérouler le joint d'étanchéité (1) fourni dans le kit de jonction à l'intérieur de l'appareil et le faire adhérer à la tête du plan à une distance d'environ 2,3 mm du bord du plan (fig.27, pag. 8). Une fois l'opération terminée, rapprocher les appareils à épisser, retirer les tableaux de bord.

Comme cela est indiqué dans la figure 28 de la page 8 procéder ensuite à la vérification de l'ampoule (3) dans la partie postérieure, poser la plaque de jonction (4) sur le rebord de la cheminée et la fixer à l'aide d'une clé à molette (6) les vis M6 (également fournies dans le kit de l'appareil).

Une fois la plaque de jonction fixée (4) aux appareils, procéder au réglage, rapprocher les appareils en agissant sur le goujon (7) placé sur l'élément de jonction, puis fixer correctement à l'aide d'une clé à molette (8), comme cela est indiqué dans la fig. 29, page 8.

Une fois les opérations de fixation terminées, fixer à l'aide d'un tournevis cruciforme (11) la vis M4 (10) qui referme le couvercle en acier inoxydable (9) de la plaque de jonction. À l'aide d'un racloir, retirer les résidus éventuels du joint d'étanchéité entre les appareils.

# RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

## **Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu**

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2 et 3. Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

## **Changement du gicleur du brûleur (Fig. 12-13-14, pag. 5, 6)**

Pour changer le gicleur du brûleur il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Une fois ces opérations effectuées, dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure. Une fois libérée la zone d'intervention, desserrer la vis (9) de blocage du réglage d'air primaire, ouvrir à fond la bride (10) et dévisser le gicleur (11) à l'aide d'une clé. Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2 - 3). Veiller à monter le gicleur en le serrant bien et procéder enfin au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

## **Réglage de l'air primaire du brûleur (Fig. 14, pag. 6)**

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (9) de fixation de la bague en acier (10), amener la cote "x" à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2-3, resserrer la vis (9) et contrôler la cote "x".

## **Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (Fig. 12-13-15, pag. 5, 6)**

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Retirer le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Une fois ces opérations effectuées dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure comme indiqué sur la figure 13. Une fois libérée la zone d'intervention, dévisser le raccord (12) de fixation de la conduite d'alimentation de gaz de la veilleuse (13) et extraire le brûleur (14). Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2-3).. Monter le gicleur et la conduite, serrer à fond le raccord et remettre en place tous les éléments précédemment démontés.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Marmite à gaz (Fig. 16, pag. 6)

Pour allumer le brûleur de la marmite, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) pour allumer la veilleuse; maintenir enfoncée la commande jusqu'à ce que le thermocouple soit chaud de telle sorte que la veilleuse reste allumée; il est possible de contrôler cette opération à travers la fente présente sur le devant de l'appareil;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur la position ♠ ;
- régler la température selon les besoins à l'aide de commande de contrôle du thermostat (3).

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ( ★ ); pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

## Marmite électrique (Fig. 17, pag. 6)

Pour allumer la marmite électrique procéder comme suit:

- amener la commande (1) du thermostat dans la position correspondant à la température voulue; les deux témoins doivent s'allumer (le témoin vert reste constamment allumé pour signaler la présence de tension tandis que le témoin orange s'éteint une fois la température programmée atteinte).
- pour éteindre la marmite replacer la commande sur la position 0.

## Inclinaison manuelle (Fig. 18, pag. 6)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue en actionnant le volant (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre et s'abaisse en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

## Inclinaison motorisée (Fig. 19, pag. 7)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue par l'intermédiaire du sélecteur (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le sélecteur vers le haut (flèche ▲) et s'abaisse en le tournant vers le bas (flèche ▼).

**Observer la plus grande prudence en cas d'utilisation du dispositif d'inclinaison durant les opérations de nettoyage et d'entretien.**

**ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais allumer la marmite alors qu'elle est vide.**

**L'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.**

**Pendant le fonctionnement normal les zones utilisées pour cuisiner, griller, etc. sont chaudes et ils mènent chaleur pour laquelle il est recommandable de venir en contact opportunément protégés.**

**Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffage: cette opération doit être toujours exécutée sous surveillance.**

**Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle: danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.**

### **Sauteuse multifonctions (fig. 21 – page 7)**

Pour griller:

- Tourner le bouton (1) du thermostat à la température désiré.
- Au même temps s'allume la lampe verte (2) qui signale que l'appareil est sous tension.
- Le voyant orange (3) reste allumé jusqu'à l'appareil est arrivé à la température fixée.
- Procéder à la cuisson de la nourriture à la température désirée.
- Pour terminer, remettre le bouton (1) en position 0.
- On conseille de enlever les résidus avec une palette avant de reutiliser l'appareil.

Pour cuisiner et étuver:

- Fermer la vidange avec le bouchon en téflon
- Tourner le bouton (1) du thermostat à la température désirée.
- Au même temps s'allume la lampe verte (2) qui signale que l'appareil est sous tension.
- Le voyant orange (3) reste allumé jusqu'à l'appareil est arrivé à la température fixée.
- Procéder à la cuisson de la nourriture à la température désirée.
- Pour terminer, remettre le bouton (1) en position 0.
- Enlever le bouchon et transvaser la nourriture dans le bac Gastronorm situé à l'intérieur du cabinet de l'appareil. Selon la densité de la nourriture peut être nécessaire l'utilisation d'une palette.
- On conseille d' enlever les résidus avec une palette avant de reutiliser l'appareil.

**ATTENTION! Utiliser l'appareil seulement sous surveillance. Ne pas le chauffer s'il est vide. L'appareil ne peut pas être utilisé comme friteuse.**

**Pendant le fonctionnement normal les zones utilisées pour cuisiner, griller, etc. sont chaudes et ils mènent chaleur pour laquelle il est conseillable de venir en contact opportunément protégés.**

**Si la préparation prévoit l'utilisation de graisses ou huiles, faire attention à leur surchauffe : cette opération doit être toujours exécuté sous surveillance.**

**Si on utilise le couvercle, faire attention pendant le déplacement du couvercle: danger de brûlure avec la vapeur issue à l'intérieur du bac de cuisson.**

### **Anomalies de fonctionnement**

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

## Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Problème</i>	<i>Solution possible</i>
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31.</li> <li>- Vérifier que le gicleur de veilleuse ne soit pas obstrué.</li> <li>- Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée.</li> <li>- Vérifier que la petite bougie d'allumage .</li> <li>- Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage.</li> <li>- Vérifier l'intégrité du câble d'allumage.</li> <li>- Vérifier l'intégrité et le bon fonctionnement du bouton d'allumage piézoélectrique.</li> <li>- Vérifier la valve à gaz.</li> </ul>
Le brûleur de veilleuse s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31.</li> <li>- Vérifier que la thermocouple soit bien enveloppée par la flamme sortant du brûleur de veilleuse ; en cas contraire régler le brûleur de veilleuse parmi la vis de réglage qui se trouve sur la valve.</li> <li>- Appuyer avec décision la commande à gaz dans la bonne position.</li> <li>- Remplacer la thermocouple</li> <li>- Vérifier que le groupe magnétique de la valve ne soit pas oxydé</li> <li>- Vérifier la valve à gaz.</li> </ul>
Le brûleur de veilleuse reste allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31.</li> <li>- Vérifier que les gicleurs ne soient pas obstrués.</li> <li>- Vérifier que les tous du brûleur ne soient pas obstrués.</li> <li>- Vérifier que la manche à gaz ne soit pas obstruée</li> <li>- Vérifier que les gicleurs installés soient ceux des tableaux 2-3</li> <li>- Vérifier la valve à gaz.</li> </ul>
Réchauffement lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 31.</li> <li>- Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants aux tableaux 2-3</li> <li>- Vérifier la valve à gaz.</li> </ul>
Pas de réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la tension d'alimentation</li> <li>- Vérifier l'état de la résistance correspondante</li> <li>- Contrôler le thermostat</li> </ul>
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la tension d'alimentation</li> <li>- Vérifier l'état du voyant</li> </ul>
Réchauffement lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier le réglage du thermostat</li> <li>- Vérifier l'état des résistances</li> <li>- Vérifier la quantité des aliments à cuisiner</li> </ul>

# ENTRETIEN DE L'APPAREIL

## Nettoyage

**ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid. Il est interdit de refroidir la cuve en utilisant de la glace ou de l'eau très froide, il faut éviter de chocs thermiques qui causent la rupture du fond de la cuve.**

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon ; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier ; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas de passer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

**ATTENTION: ne utiliser jamais matériels, détersif et solutions contenant chlore ou ses dérivés.**

**Pour enlever éventuelles traces de calcaire ne pas utiliser du sel ou acide sulfurique, en commerce se trouvent produits aptes ou, en alternative peut être employée une solution diluée en acide acétique.**

**Ne pas utiliser pour la propreté des appareillages liquides combustibles.**

## Entretien

**ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.**

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et confiées à cette occasion à un personnel qualifié. Il est recommandé de passer un contrat de maintenance.

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement, y compris au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

## CHANGEMENT DE PIÈCES

**ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.**

**Vanne de sécurité** (fig.12-22-23 pagg. 5, 7)

Pour remplacer le thermostat il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation comme indiqué à la figure 12. Dévisser ensuite successivement le raccord de la conduite allant au brûleur (1), le raccord de la conduite du brûleur de veilleuse (2), le thermocouple (3), le raccord de la rampe (4) et les vis (5) de fixation de la plaque de soutien (6); celle-ci doit être utilisée pour la mise en place de l'électrovanne neuve. Enlever le groupe soupape qui comprend les raccords et le bride: une fois dévissé les vis (11) de fixation du bride (8) à l'électrovanne (10), procéder à dévisser les raccords (9) de la soupape en faisant attention à ne pas abîmer le filet car les pièces viendront récupérées. Remplacer la pièce et réinstaller les composants en suivant la séquence inverse. Pour une meilleure étanchéité on conseille de visser les raccords (9) au soupape en interposant de ferme-filets étanches.

### **Thermocouple**

Pour changer le thermocouple, il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps de la veilleuse. Procéder ensuite au changement du thermocouple.

**Résistances** (fig. 12-24-25 pagg. 5, 7)

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de soulever la marmite à la hauteur maximum. Retirer ensuite le couvercle du boîtier des résistances (2) en desserrant à cet effet les vis de fixation. Extraire la résistance après l'avoir débranchée. Pour faciliter au besoin ces opérations, il est possible de retirer le tableau de commande (6) et le panneau frontal (7) (comme indiqué à la figure 12) et d'incliner la marmite vers l'avant après avoir retiré l'axe (8) et la goupille (9). Cette dernière opération ne doit être effectuée qu'en cas de besoin

### **Composants électriques sauteuse multifonctions**


Pour remplacer le bouton, le thermostat, les lampes, le boîtier de connexion et le thermostat de sécurité, dévisser les vis de fixation du tableau, déplacer-les, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.



### **Résistances sauteuse multifonctions (fig. 26– page 8)**

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de retirer les fixations des plaques et celles du bulbe. Dévisser ensuite les écrous de fixation de la couverture, retirer cette dernière (1) et débrancher la résistance (2) à changer et la retirer.

### **Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'Union européenne**

Conformément à la directive de l'Union européenne, les appareils portant le symbole  ne peuvent pas être détruits en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, afin de respecter l'environnement et la santé.

En utilisant activement le système de collecte conseillé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils élect(ron)iques.

**SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.**

**ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.**

**SERIE 700**  
**GAS BRAISING PAN**  
**MOTORIZED GAS BRAISING PAN**  
**ELECTRIC BRAISING PAN**  
**MOTORIZED ELECTRIC BRAISING PAN**  
**ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN**

<b>286610</b>	<b>286680</b>
<b>2856011</b>	<b>2856801</b>
<b>286710</b>	<b>286720</b>

**INSTALLATION, USE  
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES (GB-IE-GR-FI-NO-NL-SE-DK)

Model	Description	Dimensions LxDxH [mm]	Vat Dimensions LxDxH [mm]	Vat gross capacity [l]	Vat capacity [l]	Gas Power( B) [Kw]	Type (A)	LPG Consumption (G30) [Kg/h]	METHANE Consumption n. (G20) (C) [m3/h]	Air for comb. [m3/h]	Gas connector	Electric Power. (E) [Kw]	Voltage (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	H07 RN-F Type Cable [2 mm]	Water Supply Pressure MAX [kPa]	Water fitting
2856801	Gas Braising Pan 1 manual unit	800x700x850	700x440x170		52.5	12,5	A	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 1	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2856011	Gas Braising Pan 1 motorized unit	800x700x850	700x440x170		52.5	12,5	A	0,986	1,322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286680	Electric Braising Pan 1 manual unit	800x700x850	700x440x170		52.5							10	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286610	Electric Braising Pan 1 motorized unit	800x700x850	700x440x170		52.5							10.15	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286710	Electric multi-purpose bratt pan 1/2 module on open cabinet	400x700x845	303x505x100	15	12							5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1.5		
286720	Electric multi-purpose bratt pan 1 module on open cabinet	800x700x845	635x515x100	33	25							10	400 3N	50/60	5x2.5		

(Table 2) BURNER FEATURES (GB, IE, GR - CAT. II<sub>2H3+</sub>)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5

(Table 3) BURNER FEATURES (IS - CAT. I<sub>3P</sub>)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas PLG (G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5

(Table 4) BURNER FEATURES (CY, MT, HU - CAT. I<sub>3B/P</sub>)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5

(Table 5) BURNER FEATURES (HU - CAT. I<sub>3B/P</sub>)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	105R x 2	-	16.2	1.5

(Table 6) BURNER FEATURES (LV - CAT. I<sub>2H</sub>)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5

(Table 7) BURNER FEATURES (NL - CAT. II<sub>2L3B/P</sub>)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	AL195 x 2	-	27.2	0.5

**Table 8) BURNER FEATURES (CZ, SK - CAT. II<sub>2H3B/P</sub>)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	105 R x 2	-	16.2	1
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5

**Table 9) BURNER FEATURES (DK, EE, FI, HR, LT, BG, NO, RO, SE, SI, SK, TR - CAT. II<sub>2H3B/P</sub>)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5

**(Table 10) BURNER FEATURES (PL - CAT. II<sub>2E3P</sub>)**

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G31)	12,50	-	AL125 x 2	-	16.2	1.5
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5

## WARNINGS

### General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is suitable only for preparing and cooking food in commercial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The braising pan is universal equipment: it is suitable for roasting, cooking and grilling meat, fish, vegetables, eggs, farinaceous food, and for cooking soups, sauces and risottos.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays; the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the appliance make sure that the plate specifications correspond to the electrical supply.*
- **ATTENTION:** *The appliance cannot be used as a fryer.*
- **ATTENTION:** *The cooking vat of the appliance must not be cooled down hard (i.e. cooling it down by ice or cold water); otherwise there is a danger of cracking the cooking vat itself.*
- **When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.**

**ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage resulting from faulty installation, tampering, making unauthorised changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet.**

### For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having ensured that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*
- *The user must be informed that any building modification or restructuring, which may in any way modify the air supply necessary for combustion, makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance.*

## TECHNICAL FEATURES

The following instructions for set up and functioning refer to gas and mixed appliances belonging to categories I<sub>3B/P</sub> , II<sub>2H3+</sub> , II<sub>2H3B/P</sub>, II<sub>2HS3B/P</sub> , III<sub>1ab2H3B/P</sub> with a power pressure for Butane/Propane (G30- G31) of 30/37 mbar, for Methane (G20- G25) of 20/25 mbar. The data plate (fig. 7, 8 – p. 4), showing all the information to refer to about the appliance, is situated inside the right or left side of the control panel, depending on the appliance model.

Appliances have been checked in accordance with the European directives below:

2006/95/EC	- Low Tension (LVD)
2004/108/EEC	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/EC	- Machinery directive
2011/65/UE	- Rohs
2009/42/CE	- Gas Appliances

and the particular reference norms.

### Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force, with particular regard to the system of fume evacuation and air exchange.

## DESCRIPTION OF APPLIANCES

### Gas Braising Pan

Sturdy structure of stainless steel on four feet which make it possible to regulate the height. The outside finishing is of stainless steel with Chromium-Nickel 18/10.

The cooking vat is provided with a thermostatic safety gas tap which enables the regulation of the temperature in a range from 90°C to 300°C inclusive. Safety is ensured by means of a thermocouple which is kept active by the flame of the pilot burner.

The cooking vat is made of stainless steel with bottom made of duplex; it is characterized by a manual or motorized tilting system, depending on the appliance version. Heating is achieved by means of stainless steel tubular burners, suitable for proper functioning at the high temperatures to which they are exposed.

### Electric Braising Pan

Sturdy structure of stainless steel on four feet which make it possible to regulate the height. The outside finishing is of stainless steel with Chromium-Nickel 18/10.

The cooking vat is provided with a thermostat which enables the regulation of the temperature in a range from 90°C to 300°C inclusive. Safety is ensured by means of a manually activating safety thermostat.

The cooking vat is made of stainless steel with bottom made of duplex; it is characterized by a manual or motorized tilting system, depending on the appliance version. Heating is achieved by means of high-performance radiating heating elements activated by a thermostat.

## **Electric multi-purpose bratt pan.**

Sturdy structure of stainless steel on four feet which make it possible to regulate the height. The outside finishing is of stainless steel with Chromium-Nickel 18/10..

The cooking vat is made of stainless steel with an AISI 316 L (compound) bottom; it is provided with a large drain hole for draining food (in particular semi-liquid food) into the steel container, which is in the appliance cabinet. A Teflon plug closes the hole during the cooking.

The appliance is provided with a thermostat which enables the regulation of the temperature in a range from 150°C to 350°C inclusive. Safety is ensured by means of a manually activating safety thermostat.

Heating is achieved by means of radiating heating elements, thus granting cooking uniformity on the whole vat bottom.

## **PROVISIONS FOR INSTALLATION**

### **Place (fig. 9, p. 5)**

It is advisable to install the appliance in a well-ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 100 mm from the side and back walls must be observed (as in picture 9 at page 5). In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

### **Installation**

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following provisions (**GB**):

- Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984
- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Gas board rules
- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- Provisions of the Gas supplying company
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

### **Fume evacuation**



These appliances are Type “A” and therefore it is not necessary to connect them directly to an evacuation pipe for combustion products. The products of combustion, however, must be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, otherwise directly outside. If this is not possible, it is acceptable the use of an extractor fan connected directly to the external environment with a capacity no lower than what is stated in table 1. This value must be increased by the air exchange necessary for the users' well-being, in accordance with the norms in force (approximately a total of 35 m<sup>3</sup>/h per kW of gas output installed).

## INSTALLATION

### Preliminary operations

Remove the appliance from its packaging and ensure that it is intact; if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, in particular those regarding nylon bags and polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues, and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, they can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

### Gas Connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the gas type available corresponds to the gas type the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to proceed as described in the paragraph *“Functioning with gas different from the setting”*. The connection to the threaded coupling, having a diameter of ¾ inch and situated on the bottom of the appliance, may be fixed or mobile using a compliant rapid pipe fitting. If flexible piping is used, this must be in stainless steel and compliant with the norms. All the seals on the junction threads must be in guaranteed materials certified for use with gas. Before installing each single appliance, it is necessary to install a cut-off cock for rapid interruption of the gas supply, placed in an easily accessible position in such a way as to make it possible to turn off the gas supply when the appliance is not being used. When the connection has been completed, its tightness must be checked by using a leak-finder spray.

## Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, if voltage change is possible, it is necessary to modify the connection as shown in the provided wiring diagram. The terminal blocks are situated behind the instrument board and it is possible to reach it by unscrewing the screws that fix the panel to the appliance. For the model 286710 - 286720: the terminal blocks (4) are placed under the base (3), as shown in picture 20 at page 7 and they can be reached by unscrewing the screws (2) that fix the yoke (1).

Moreover, the efficiency of the earth connection must be checked, that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H05 RN-F. **As in international provisions, before installing the appliance a unipolar device must be installed with a contacts opening of at least 3mm that must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENZIALE system. The connector is situated near the entry of the electric cable; it is marked by a label with the symbol shown in picture 10 (page 5).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed.

- According to current legislation, these kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.
- Connect only one single appliance to each switch.
- In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

## Water supply connection

Connect the water inlet pipe to the water mains, in accordance with the norms in force.

## Checking gas tightness and pressure (fig. 11, p. 5)

Before proceeding to check the pressure, it is necessary to check the tightness of the gas installation up to the nozzle with a leak-finder spray to ensure that no damage has been done to the appliance during transportation. Then it is possible to proceed with checking the inlet pressure, which is done by means of a gauge for liquids, either a "U" gauge or an electronic gauge with a minimum definition of 0.1 mbar. In order to carry out the reading, the screw (1) must be removed from the pressure outlet (2) and the rubber pipe of the gauge connected. Open the gas supply valve of the appliance, check the pressure output and close the valve. Remove the pipe of the gauge and put back the screws correctly into the pressure outlet. The pressure valve must be within the minimum and maximum values shown below:

Type of gas	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methane)	20	17	25
G20 (Methane)*	25	20	30
G25 (Methane)	25	20	30
G30 (Butane)	30	20	35
G31 (Propane)	37	25	45
G110/G120 (town gas)	8	6	15

(\*These gases belong to II<sub>2HS3B/P</sub> category, which is used only in Hungary)

If the pressure reading is not within the limits of the table, find out the cause. After solving the problem, check the pressure again.

### Checking gas power

Normally it is sufficient to check that the nozzles installed are the right ones and that the burners function properly. If desired, further check the power absorbed by using the "Volumetric Method". Thanks to a chronometer and a counter, it is possible to read the volume of gas output to the appliance in time units. The right comparison volume [E] can be obtained with the formula shown overleaf in litres per hour (l/h) or in litres per minute (l/min), by dividing the nominal and minimum outputs (power) shown in the table of burner features for the lowest heat capacity of the type of gas foreseen for use with the appliance. This value can be found in the norm tables or it can be provided by the local gas supply company.

$$E = \frac{\text{Power}}{\text{Heat capacity}}$$

The reading must be done when the appliance is already in function.

### Checking pilot burner

Check the flame of the pilot burner, which must be neither too short nor too high but must lap the thermocouple and have a sharp form. Otherwise, it is necessary to check the size of the nozzle depending on the pilot version, as specified in the following paragraphs.

### Checking regulation of primary air

All the main burners are provided with primary air regulation. Checking must be done observing the values shown in the air regulation column of the burner features tables. To regulate the primary air, proceed as shown in the following paragraphs.

**ATTENTION! All the parts, protected and sealed by the manufacturer may not be regulated by the installer if not specifically indicated.**

## **Joining appliances**

Once the levelling and connection operations have been completed, the appliances can then be joined together. Unroll the sealing strip (1), which is included in the joining kit inside the appliance, and stick it to the end of the work surface, about 2-3 mm from the edge (fig. 27, p. 8). Then place the units together. As shown in picture 28 at page 8, check the level (3) along the back edge of the units; place the joining plate (4) on the raised part of the unit tops and fix the M6 screws (supplied with the provided kit) with an Allen key (6).

Once the joining plate (4) has been fixed to the appliances, fine adjustment of the joint can then be made with the grub screw (7), located on the joining strip. This should be tightened well with an Allen key (8), as shown in picture 29 at page 8.

Then position the stainless steel joining plate cover (9) and fix it in place with an M4 screw (10) using a Phillips screwdriver (11).

Remove any traces of trimming that can be seen between the devices with a scraper.

## **REGULATIONS AND SUBSTITUTION FOR USING A DIFFERENT GAS THAN THE TYPE PROVIDED FOR**

### **Functioning with different gas to the type provided for**

In order to change to another gas type, it is necessary to substitute the nozzle in the main burners and pilot burner, following the indications given in the following paragraphs. The type of nozzle to install can be found in table 2. The nozzles for the main burner, marked with the relative diameter in hundredths, and those for the pilot burner, marked with a number, can be found in a transparent bag attached to the instruction booklet.

When the conversion is completed, check the tightness of the pipe fittings and that the ignition and functioning of both pilot burner and main burner – both at minimum and maximum – are correct. It may be necessary to check the output (power).

### **Substituting the burner nozzle (figg. 12-13-14, pp. 5, 6)**

In order to replace the burner nozzle, remove the knobs (1) and the lifting crank (2); then remove the front panel (3) by unscrewing the 4 screws that hold it in its place (4). Unscrew the connection (5) that joins the ramp (6) to the electro-valve (7) and the screws (8) that fix the electro-valve to the appliance frame. After clearing the work area, loosen the screw (9) that blocks the primary air regulation, close the clamp wide (10); unscrew the nozzle (11) with a spanner and replace it with an appropriate nozzle for the gas type to be used as shown in table 2. Reassemble the nozzle, tightening it well and proceed with regulating the primary air, as indicated in the next paragraph. When all this is done, put back the parts previously removed.

### **Regulating the primary air of the burner (fig. 14, p. 6)**

After substituting the burner nozzle, the primary air must be regulated. Therefore, loosen the screw (9) that fixes the bush (10); bring value “X” to the correct measurement, referring to table 2; tighten the screw (4) and check the accuracy of value “X”.

### **Substituting the pilot burner nozzle** (figg. 12-13-15, pp. 5, 6)

In order to replace the nozzle of the pilot burner, remove the knobs (1) and the lifting crank (2); then remove the front panel (3) by unscrewing the 4 screws that hold it in its place (4). Unscrew the connection (5) that joins the ramp (6) to the electro-valve (7) and the screws (8) that fix the electro-valve to the appliance frame, as shown in picture 13. Unscrew the fitting (12) which fixes the gas supply pipe of the pilot (13) and remove the nozzle (14). Substitute it with the nozzle suitable for the gas type to be used, as shown in table 2. Then proceed to reassemble the new nozzle, reposition the pipe and tighten the fitting fully. When all this has been done, put back the parts previously removed.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **Gas Braising Pan** (fig. 16, p. 6)

In order to switch on the braising pan burner, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) from the off position ● to the ignition position★ ;
- Press down the button;
- Press the piezoelectric lighter button (2) ★ to light the pilot burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot on; this can be checked through the slit on the front of the appliance;
- Switch on the main burner by turning the knob to 🔥 ;
- Adjust to the required temperature by using the thermostat control knob (3).

In order to switch off the main burner, turn the knob to the right into the ON position ( ★); in order to switch off also the pilot burner, turn the knob again to the OFF position ● .

### **Electric Braising Pan** (fig. 17, p. 6)

In order to switch on the electric braising pan, proceed in the following way:

- Turn the thermostat knob (1) into the position which corresponds to the desired cooking temperature; the two lamps light go on: the green light stays on all the time to show that there is tension, while the orange one lights off as soon as the cooking vat reaches the required temperature.

In order to switch off the electric braising pan, turn the knob into the 0 position.

### **Manual Tilting** (fig. 18, p. 6)

In manual versions the vat tilting is achieved through the use of the crank (1) placed on the front panel of the appliance. The cooking vat rises by turning the crank clockwise, while it lowers by turning the crank anti-clockwise.

### **Motorized Tilting** (fig. 19, p. 7)

In motorized versions the vat tilting is achieved through the use of the selector (1) placed on the front panel of the appliance. The cooking vat rises by turning the selector upwards (arrow ▲), while it lowers by turning it downwards (arrow ▼).

**Be careful with the tilting system when cleaning and doing maintenance.**

**ATTENTION! Only use the appliance under surveillance. Never heat the cooking vat when it is empty.**

**The appliance cannot be used as a fryer.**

**While working, the areas where to cook, grill etc. are hot and conduct heat: therefore, it is advisable to touch these areas only if properly protected.**

**If the food preparing requires the use of fats or oils, be careful with their overheating: therefore, this operation must always be carried out under surveillance.**

**If the lid is kept closed during cooking, be careful when you lift it: there is a risk to get burnt due to the steam produced inside the cooking vat.**

### **Multi-purpose bratt pan (fig. 21, p. 7)**

How to grill:

- Turn the knob (1) of the thermostat to the desired temperature;
- At the same time the green lamp (2) lights on to show that there is tension;
- The orange lamp (3) stays on until the appliance reaches the right temperature;
- Proceed with food cooking.

In order to switch off the appliance, turn the knob (1) into position **0**.

Before starting the next working cycle, it is recommended to remove the cooking remains with the aid of a paddle or a cloth.

How to cook and stew:

- Close the drain hole with the Teflon plug;
- Turn the knob (1) of the thermostat to the desired temperature;
- At the same time the green lamp (2) lights on to show that there is tension;
- The orange lamp (3) stays on until the appliance reaches the right temperature;
- Proceed with food cooking.

In order to switch off the appliance, turn the knob (1) into position **0**.

Remove the Teflon plug and ladle out the cooked food into the GASTRONORM container in the appliance cabinet. The use of a paddle may be needed, depending on the food density.

Before starting the next working cycle, it is recommended to remove the cooking remains with the aid of a paddle or a cloth.

**ATTENTION! Only use the appliance under surveillance. Never heat the cooking vat when it is empty.**

**The appliance cannot be used as a fryer.**

**While working, the areas where to cook, grill etc. are hot and conduct heat: therefore, it is advisable to touch these areas only if properly protected.**

**If the food preparing requires the use of fats or oils, be careful with their overheating: therefore, this operation must always be carried out under surveillance.**

**If the lid is kept closed during cooking, be careful when you lift it: there is a risk to get burnt due to the steam produced inside the cooking vat.**

### **Abnormal functioning**

If for any reason, the appliance does not start up or stops working during use, check that the power supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

### **Some problems and their possible solutions**

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
The pilot burner does not light on	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 49</li> <li>- Check that the nozzle of pilot burner is not blocked</li> <li>- Check that the igniter plug is well fixed and connected</li> <li>- Check that the igniter plug is intact</li> <li>- Check that the igniter cable is intact</li> <li>- Check that the piezoelectric igniter is intact and functions correctly</li> <li>- Check the gas valve</li> </ul>
The pilot burner lights off after loosening the igniter knob	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 49</li> <li>- Check that the flame of the pilot burner laps the thermocouple; if this is not the case, adjust the pilot burner through the regulating screw on the valve</li> <li>- Press the gas knob in its correct position</li> <li>- Change the thermocouple</li> <li>- Check if the valve magnetic group is rusted</li> <li>- Check the gas valve</li> </ul>
The pilot burner stays on but the main burner does not light on	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 49</li> <li>- Check that the gas nozzles are not blocked</li> <li>- Check that the burner holes are not blocked</li> <li>- Check that the gas pipe is not blocked</li> <li>- Check that the nozzles installed are in accordance to table 2-3-4-5-6-7-8-9-10</li> <li>- Check the gas valve</li> </ul>
Slow and/or inadequate heating	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 49</li> <li>- Check that the nozzles installed are in accordance to table 2-3-4-5-6-7-8-9-10</li> <li>- Check the gas valve</li> </ul>
No heating	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the power supply</li> <li>- Check the condition of the heating element</li> <li>- Check the thermostat</li> </ul>
No indicator light	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the power supply</li> <li>- Check the light bulb</li> </ul>
Slow and/or inadequate heating	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the setting of the thermostat</li> <li>- Check the condition of the heating elements</li> <li>- Check the quantity of food to be cooked</li> </ul>

# CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

## Cleaning

**ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut off valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold. It is recommended not to cool down hard the cooking vat; it should not undergo thermal shocks due, for example, to the use of ice or extremely cold water. Otherwise, it is likely that the bottom of cooking vat will crack.**

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain any abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

Stainless steel parts should not be exposed to prolonged contact with concentrated acid substances (e.g. vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...), as they can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel. It is therefore advisable to remove these substances using clean water.

If the appliance is not in use for a long time, it is advisable to turn off the gas tap. Then disconnect the main electricity supply; wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil in order to give it a protective film; air the rooms now and again.

**ATTENTION:** Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

## Maintenance

**ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut off valve is closed.**

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialised personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check for correct ignition of burners and proper functioning at minimum;
- Check the tightness of the gas pipes;
- Check the condition of the power cable.



## **SUBSTITUTING COMPONENTS**

**ATTENTION! Before doing any kind of substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut off valve is closed.**

**Safety valve** (fig.12, p. 5 – figg. 22, 23, p. 7)

In order to replace the safety valve, remove the water and gas knobs and the crank; then remove the front panel by unscrewing the four screws that hold it in its place, as shown in figure 12. Unscrew consecutively the pipe union that leads to the burner (1), the pipe union of the pilot burner (2), the thermocouple (3), the ramp union (4) and the screws (5) that fix the support plate in position (8). Take out the valve group including connections and the bracket; unscrew the fixing screws (11) of the bracket (8) from the electro-valve (10). Then unscrew the connections (9) of the valve paying attention not to damage the thread (these pieces will be used again). Replace the part and proceed to reinstall everything following the inverse sequence. For better sealing, it is advisable to screw the connections (9) to the valve by interposing a clamping screw.

### **Thermocouple**

In order to replace the safety valve, remove the water and gas knobs and the crank; then remove the front panel by unscrewing the four screws that hold it in its place. Then unscrew the fitting of the thermocouple on the cock and the fitting on the pilot unit; substitute the component.

**Heating elements** (fig.12, p. 5 – figg. 24-25, p. 7)

In order to replace the heating elements, lift up the cooking vat as high as possible; remove the lid of the heating element box (1) and the heating element box (2) by loosening the screws that hold it. Remove the heating element after disconnecting it. If replacement is difficult, it can be made easier by removing the control panel (6) and the front panel (7) (as shown in picture 12); and tilt the cooking vat towards the front after removing the pin (8) and the split pin (9). Take great care in doing this and only if it is absolutely necessary.


### **Electric components (Multi-purpose bratt pan)**

In order to replace the selector, the thermostat, the lamps, the main terminal board, and the safety thermostat of the electric multi-purpose bratt pan, take out the control board. Disconnect the electric cables of the component and replace it. Then, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

**Heating elements (Multi-purpose bratt pan)** (fig. 26 – p. 8)

In order to replace the heating elements, remove the knobs and the control panel; then unscrew the covering fixing nuts. Take out the covering (1); disconnect the heating element to be replaced (2) and remove it.

## Information for electrical and electronic devices used in EU countries

According to EU directives, devices marked with the following symbol  may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

**WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.**

**ATTENTION! In the event that components of the gas installation are substituted, it is necessary to check for tightness and the correct functioning of the various parts.**

**THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.**

**GASBETRIEBENE KIPPBRATPFANNEN  
MOTORISIERTE GASBETRIEBENE  
KIPPBRATPFANNEN  
ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN  
MOTORISIERTE ELEKTRISCHE  
KIPPBRATPFANNEN  
ELEKTRO-MULTIBRÄTER  
SERIE 700**

<b>286610</b>	<b>286680</b>
<b>2856011</b>	<b>2856801</b>
<b>286710</b>	<b>286720</b>

**INSTALLATION, BEDIENUNG  
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE DATEN (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Maße der Pfanne BxTxH [mm]	Brutto-Kapazität Pfanne [Lit.]	Fassungsvermögen Pfanne [Lit.]	Gasleistung (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) m3/h]	Verbrennungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elektr. Leistung (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	MAX Zuflussdruck [kPa]	Verbindungsstück
2856801	Manuelle Gas-Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5	52.5	12.5	A1	0.986	1.322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0.0055	230 1	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2856011	Motorisierte Gas-Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5	52.5	12.5	A1	0.986	1.322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0.1555	230 3	50	3x1	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286680	Manuelle elektrische Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5	52.5							10	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286610	Motorisierte elektrische Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5	52.5							10.15	230 3 – 400 3N	50	4x6 – 5x2.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286710	Elektro-Multibräter auf offenem Unterschrank	400x700x845	303x505x100	15	12							5	230 1 – 400 3N	50/60	3x4 – 5x1.5		
286720	Elektro-Multibräter auf offenem Unterschrank	800x700x845	635x515x100	33	25							10	400 3N	50/60	5x2.5		

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH – KAT. II<sub>2</sub>ELL3B/P, II<sub>2</sub>H3B/P)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritzventile [1/100 mm]	Durchmesser By-pass [1/100 mm]	Zündbrenner-Einspritzventile [N°]	Luftregelung "x" [mm]
BRENNER KIPPBRATPFANNE 1 MODUL						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	12,50	-	105 R x 2	-	16.2	1
Erdgase (G20)	12,50	-	AL190 x 2	-	27.2	0.5
Erdgase (G25)	12,50	-	AL210 x 2	-	27.2	0.5

## HINWEISE

### Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Der Elektro-Multifunktionsbräter und die Kippbratpfanne ist ein Universalgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier, Suppen, Soßen und Reis.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist. Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiteres dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen*
- **ACHTUNG! Das Gerät darf als Fritteuse nicht verwendet werden.**
- **ATTENZIONE: den Tiegel mit sehr kaltem Wasser oder Eis nicht direkt abzukühlen: thermische Schocks könnten den Tiegel zerrissen.**
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

**ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.**

### Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen, die dieser sorgfältig aufbewahren muss.*

- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

## **TECHNISCHE DATEN**

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II<sub>2ELL3B/P</sub>, II<sub>2H3B/P</sub> gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 7,8 – Seite 4) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den folgend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2006/95/EG	- Niederspannung (LVD)
2004/108/EG	- Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
2009/42/EG	- Gasbetriebene Geräte
2006/42/EG	- Maschinenrichtlinie
2011/65/EG	- RoHS

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

### **Konformitätserklärung**

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten EWG-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

## **BESCHREIBUNG DER GERÄTE**

### **Gasbetriebene Kippbratpfanne**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jede Pfanne ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasventil ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.

Der Tiegel ist aus rostfreiem Stahl gebaut und der Boden ist aus Duplex für eine bessere Wärmestrahlung.

Die Pfanne ist zur Gänze aus Edelstahl hergestellt und verfügt je nach Version über ein manuelles oder motorisiertes Kippsystem. Das Aufheizen erfolgt durch röhrenförmige Brenner aus rostfreiem Edelstahl, die besonders für die ihnen zugeordneten hohen Temperaturen geeignet sind.

## **Elektrische Kippbratpfanne**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jede Pfanne ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung gewährleistet.

Der Tiegel ist aus rostfreiem Stahl gebaut und der Boden ist aus Duplex für eine bessere Wärmestrahlung.

Die Pfanne ist zur Gänze aus Edelstahl hergestellt und verfügt je nach Version über ein manuelles oder motorisiertes Kippssystem. Die Heizung erfolgt durch Spezielle Strahlungsheizkörper mit hoher Leistung, die von einem Thermostat betätigt sind.

## **Elektro-Multibräter**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Das Becken besteht zur Gänze aus Edelstahl AISI 316 L (Compound) und ist mit einem großen Abflussloch versehen, durch welches es möglich ist, Nahrungsmittel (vor allem halb-flüssig) ins Becken abwerfen. Ein Verschluss aus Teflon stopft das Abflussloch beim Kochen.

Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Jedes Becken ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 100°C und 190°C ermöglicht, die Sicherheit wird durch einen von Hand rückstellbaren Thermostat gewährleistet.

Das Aufheizen erfolgt durch Bestrahlungswiderstände, die eine Temperaturgleichmäßigkeit garantieren.

# **VORBEREITUNG DER INSTALLATION**

## **Installationsort (Abb. 9, Seite 5)**

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten montiert werden. In beiden Fällen, wenn muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammablem Material erfolgt, muss ein Mindestabstand von 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

## **Installation**

Die Montage, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Installation der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiteres sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (DE):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas

- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Gültige VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbau-Ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Gültige Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

## **Rauchabzug**

Diese Geräte entsprechen dem Typ "A1" und benötigen daher für die Ableitung der Verbrennungsabgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Gasleistung)

## **INSTALLATION**

### **Vorarbeiten**

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen, und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Stoffe entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Gerätes, insbesondere sofern es den Nylonsack und die Polystyrol-Teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, muss ein geeignetes



Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

## Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gas-Art mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beiden Gas-Arten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt "Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gas-Art" vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von 3/4 Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

## Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluß des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich hinter der Bedienblende des Kochfeldes. Letztere ist durch Lösen der zwei Befestigungsschrauben der Halterung und durch Herausziehen der Bedienblende mit Klemmleiste zugänglich (in der Hand-Ausführung muß die Kurbel herausgezogen werden). Die Klemmleisten (4) vom Multibräter befinden sich hinter der Basis (3) wie in Abb.20, Seite 7 angezeigt, und durch das Ausschrauben der Schrauben (2) der Befestigungsstange (1) erreicht werden kann. Weiteres ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine omnipolare Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine dem Gerät entsprechende Stromaufnahme verfügen (siehe technische Daten).

Das Gerät muss an das POTENTIALAUSGLEICH-System angeschlossen werden. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Folge angeführten Symbol gekennzeichnet (Abb. 10 – Seite 5).

Bei Benutzung eines Fehlstrom-Sicherheitsschalters müssen die folgenden Hinweise beachtet werden.

- Gemäß der gültigen Richtlinie kann der Erdableitstrom für Geräte dieser Art 1mA betragen, ohne Begrenzung des Höchstwertes für jedes kW der installierten Leistung. Zudem muss darauf geachtet werden, dass die Toleranz des Auslösestroms bei den im Handel erhältlichen

Fehlstrom-Sicherheitsschaltern unter 50% liegt und der geeignete Schalter muss dementsprechend ausgewählt werden.

- Nur jeweils ein Gerät an einen Schalter anschließen.
- In einigen Fällen kann nach längerer Lagerung, nach andauerndem Betriebsstillstand oder bei einer neuen Installation der Schalter während der Inbetriebnahme ausgelöst werden. Die Ursache ist auf die angesammelte Feuchtigkeit zurückzuführen. Das Problem ist durch eine kurze Erhitzung ohne Sicherheitsschalter lösbar.

**ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.**

### **Anschluss an die Wasserversorgung**

Das Wasserzuflussrohr unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen mit der Wasserversorgung verbinden.

### **Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 11, Seite 5).**

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer - entweder aus "U"-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1 mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

## Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die "Volumetrische Methode" angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gas-Art dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebelem Gerät durchgeführt werden.

## Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall ist die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

## Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

**ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.**

## Befestigung der Geräte

Nach erfolgter Nivellierung und Anschluss muss die Befestigung der Geräte in Angriff genommen werden. Hierzu muss die Dichtung (1), die sich in dem Verbindungsset im Innern des Gerätes befindet, ausgerollt und in einem Abstand von zirka 2 bis 3 mm vom Kochflächenrand am Kopfende desselben angebracht werden (Abb.27, Seite 8). Nach Ausführung dieses Vorgangs müssen die zu verbindenden Geräte aneinander gerückt. Die Schraube mittels eines geeigneten Schlüssels gut festziehen.

Wie in Abb. 28, Seite 8 dargestellt, die Nivellierung des hinteren Teils mittels einer Wasserwaage (3) überprüfen, die Befestigungsplatte (4) auf die Erhöhung aufsetzen und die Schrauben M6 (in dem Gerät beigegefügt Set enthalten) mittels eines Inbusschlüssels (6) festziehen.

Nach der Fixierung der Befestigungsplatte (4) an den Geräten muss die endgültige Einstellung zur Anpassung der Geräte durch Einwirken auf den Stift (7), der auf der Befestigungsplatte selbst

angeordnet ist, erfolgen. Den Stift (7) mittels eines Inbusschlüssels (8) wie in Abbildung 29, Seite 8 dargestellt festziehen.

Nach erfolgter Befestigung muss die Schraube M4 (10), die die Edelstahldeckung (9) der Befestigungsplatte blockiert, mittels eines Kreuzschraubenziehers (11) festgezogen werden.

Eventuelle Dichtungsrückstände zwischen den Geräten mit einem Schaber entfernen

## **EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN**

### **Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gas-Arten.**

Um das Gerät auf eine andere Gas-Art umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

### **Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 12-13-14, Seite 5, 6)**

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1) und das Handrad für die Pfannenhebung (2) zu entfernen, anschließend die Bedienblende (3) durch Lösen der vier Befestigungsschrauben (4) abnehmen. Nun den Anschluss (5), der die Rampe (6) am Elektroventil (7) festhält und die Schrauben (8), die das Ventil am Rahmen blockieren, lösen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube (9), die die Primärluftregelung blockiert aufschrauben, den Bügel (10) ganz öffnen, die Düse (11) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten, die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

### **Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 14, Seite 6)**

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (9), die den Bügel der Luftregelung (10) hält, lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle 2 einstellen, die Schraube (9) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

### **Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 12-13-15, Seite 5, 6)**

Für den Austausch der Zündbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1) und das Handrad für die Pfannenhebung (2) zu entfernen, anschließend die Bedienblende (3) durch Lösen der vier Befestigungsschrauben (4) abnehmen. Nun den Anschluss (5), der die Rampe (6) am Elektroventil (7) festhält und die Schrauben (8), die das Ventil am Rahmen blockieren, laut den Abbildungen 13 lösen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den Anschluss (12), der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (13) festhält herausschrauben und die Düse (14) entfernen. Die

Düse durch eine für die eingesetzte Gas-Art geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen, den Anschluss ganz hineinschrauben und alle vorher entfernten Teile wieder befestigen.

## **BEDIENUNGSANLEITUNGEN**

### **Gasbetriebene Kippbratpfanne (Abb. 16, Seite 6)**

Beim Anzünden des Brenners der Kippbratpfanne ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung drehen★ ;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Gerätefront überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf 6 anzünden;
- durch Drehen des Thermostat-Kontrollschalters (3) die gewünschte Temperatur einstellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen, um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

### **Elektrische Kippbratpfanne (Abb. 17, Seite 6)**

Um die Kippbratpfanne zu erhitzen, ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Temperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die vorhandene Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der eingestellten Pfannentemperatur erlischt.
- Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

### **Manuelles Kippen der Pfanne (Abb. 18, Seite 6)**

Das manuelle Kippen der Pfanne wird durch das an der Vorderfront des Geräts angebrachte Handrad (1) erreicht. Durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn wird die Pfanne angehoben, während ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein Absenken bewirkt.

### **Motorisiertes Kippen der Pfanne (Abb. 19, Seite 7)**

Das motorisierte Kippen der Pfanne wird durch den an der Vorderfront des Geräts angebrachten Wahlschalter (1) erreicht. Durch Drehen des Wahlschalters nach oben (Pfeil ▲) wird die Pfanne angehoben, durch Drehen nach unten (Pfeil ▼) wird sie abgesenkt.

**Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist die Kippvorrichtung mit besonderer Vorsicht einzusetzen.**

**ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Kippbratpfanne niemals mit ohne Inhalt in Betrieb setzen.**

**Das Gerät darf als Fritteuse nicht verwendet werden.**

**Beim Betrieb sind die Kochzonen sehr heiß, es wird empfohlen, sich zu schützen.**

**Wenn zum Kochen Fett oder Öl benutzt wird, muß man auf die Überhitze aufmerksam sein.**

**Im Fall, dass ein Deckel benutzt wird, passen Sie auf die Bewegung des Deckels: der Dampf ist gefährlich.**

## **Multibräter (Abb. 21 – Seite 7)**

Zum Grillen:

- Das Drehknopf (1) des Thermostats zur gewünschten Temperatur drehen.
- Gleichzeitig leuchtet die grüne Lampe (2) zum Anzeigen, dass das Gerät AN ist.
- Die orange Lampe (3) leuchtet weiter, solange das Geräte aufgeheizt wird.
- Zum Kochen der Nahrungsmittel in der gewünschten Temperatur vorangehen.
- Zum Ausschalten das Drehknopf (1) zur Position 0 wieder drehen.
- Es wird empfohlen, die Speisereste mit einem Spachtel oder einem Tuch zu entfernen, bevor weiter zu kochen.

Zum Kochen und Dünsten:

- Das Abfallloch mit dem Teflonverschluss stopfen.
- Das Drehknopf (1) des Thermostats zur gewünschten Temperatur drehen.
- Gleichzeitig leuchtet die grüne Lampe (2) zum Anzeigen, dass das Gerät AN ist.
- Die orange Lampe (3) leuchtet weiter, solange das Geräte aufgeheizt wird.
- Zum Kochen der Nahrungsmittel in der gewünschten Temperatur vorangehen.
- Zum Ausschalten das Drehknopf (1) zur Position 0 wieder drehen.
- Den Verschluss entfernen und das Nahrungsmittel in das Gastronorm Becken umfüllen. Es könnte ein Spachtel behilflich sein.
- Es wird empfohlen, alle Speisereste mit einem Spachtel oder einem Tuch zu entfernen, bevor weiter zu kochen.

**ACHTUNG! Das Gerät darf mit Aufsicht nur verwendet werden. Es darf nicht leer in Betrieb gesetzt werden.**

**Das Gerät darf als Fritteuse nicht verwendet werden.**

**Beim Betrieb sind die Kochzonen sehr heiß, es wird empfohlen sich schützen.**

**Wenn zum Kochen Fett oder Öl benutzt wird, muß man auf die Überhitze aufmerksam machen.**

**Im Fall, dass ein Deckel benutzt wird, passen Sie auf die Bewegung des Deckels: der Dampf ist gefährlich.**

## **Betriebsstörungen**

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Stromzufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren. Sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

## Einige Funktionsstörungen und mögliche Lösung

Wenn das Gerät nicht einschalten lässt oder im Betrieb ausschaltet, prüfen Sie, daß die Leitung und Schalter richtig positioniert sind. Wenn alles in Ordnung ist, rufen Sie Ihren Kundendienst an.

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Die Zündflamme zündet sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle auf der Seite 64 entspricht.</li> <li>- Prüfen Sie die Gas-Düse: sie muss nicht verstopft sein.</li> <li>- Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie, ob der Piezozünder defekt ist.</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Die Zündflamme löscht sich nach dem Drehen des Zündschalters	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt.</li> <li>- Prüfen Sie, daß das Thermoelement richtig von der Zündflamme angezündet wird. Wenn nicht, regeln Sie die Zündflamme durch die am Ventil liegende Schraube</li> <li>- Drücken Sie den Gas-Schalter zu der richtigen Position</li> <li>- Ersetzen Sie das Thermoelement</li> <li>- Prüfen Sie, ob die magnetische Gruppe im Ventil verrostet ist.</li> <li>- Prüfen Sie den Gas-Ventil</li> </ul>
Die Zündflamme brennt, aber der Hauptbrenner schaltet nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt.</li> <li>- Prüfen Sie, daß die Gas-Düsen frei sind</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Löcher des Brenners frei sind</li> <li>- Prüfen Sie, ob die Gas-Leitung verstopft ist</li> <li>- Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle auf der Seite 64 angezeigt</li> <li>- Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen</li> <li>- Prüfen Sie den Gasventil</li> </ul>
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Speisespannung überprüfen</li> <li>- Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen</li> <li>- Den Wahlschalter überprüfen.</li> </ul>
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Speisespannung überprüfen</li> <li>- Den Zustand der Glühlampe überprüfen</li> </ul>

Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Einstellung des Thermostats überprüfen</li> <li>- Den Zustand der Widerstände</li> <li>- Die zu garende Speisemenge überprüfen</li> </ul>
---	--

## PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

### Reinigung

**ACHTUNG!** Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gasperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen. Es ist verboten, den Tiegel mit sehr kaltem Wasser oder Eis erkalten zu lassen. Das würde den Boden des Tiegels zerrissen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiteres sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahl beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen. Sollte das Gerät über einen längerem Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

**ACHTUNG:** kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

### Wartung



**ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.**

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

## **AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN**

**ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.**

**Sicherheitsventil** (Abb.12, seite 5 –Abb. 22-23, seite 7)

Um das Ventil auszutauschen, sind die Drehschalter für Wasser und Gas und das Handrad zu entfernen, anschließend die Bedienblende durch Lösen der vier Befestigungsschrauben laut Abbildung 12 abnehmen. Nun können nacheinander der Stutzen der Hauptbrennerleitung (1), der Stutzen der Zündbrennerleitung (2), das Thermoelement (3), der Rampenstutzen (4) und die Schrauben (5), mit denen die Halteplatte (6) montiert ist, losgeschraubt werden; letztere dient zur Befestigung des neuen Elektroventils. Die Ventil-Gruppe zusammen mit den Verbindungsstücken und des Bügels entfernen; dann die Schrauben (11) des Bügels (8) zum Fixieren vom Ventil (10) lösen und die Verbindungsstücke (9) vom Ventil lösen; passen Sie darauf, daß die Gewinde nicht beschädigt wird, da die Teile wieder gebraucht werden. Den Teil dann ersetzen und alles wieder an seinen Platz positionieren. Damit es besser dicht ist, wird empfohlen, die Verbindungsstücke (9) dem Ventil durch ein Gewindeschloss einzuschrauben.

### **Thermoelement**

Um das Thermoelement auszutauschen, sind die Drehschalter für Wasser und Gas und das Handrad zu entfernen, anschließend die Bedienblende durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

**Widerstände** (Abb.12, seite 5 –Abb.24-25, seite 7)

Um die Widerstände auszutauschen, ist zuerst die Pfanne so hoch wie möglich anzuheben und dann die Abdeckung des Widerstandsbehälters (1), der Behälter (2) selbst durch Lösen der Befestigungsschrauben zu entfernen. Nun den Widerstand von der Verkabelung lösen und herausziehen. Sollte sich der Austausch als zu schwierig erweisen, kann der Vorgang erleichtert werden, indem die Bedienblende (6) und die Vorderfront (7) entfernt werden (siehe Abbildung 12) und die Pfanne nach dem Entfernen des Zapfens (8) und des Vorsteckers (9) nach vorne geneigt

wird. Es wird dringend angeraten, diese letztgenannte Methode nur im Notfall und mit äußerster Vorsicht anzuwenden.


### **Multibräter Elektrische Teile**

Damit der Drehknopf, das Thermostat, die Lampen, das Klemmbrett und das Sicherheitsthermostat ersetzt werden, ist es notwendig die Befestigungsschrauben (1 und 2) des Instrumentenbrettes (3) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponente auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

### **Multibräter Widerstände (Abb. Multibräter.26 seite.8)**

Damit die Heizkörper ersetzt werden, müssen zuerst die Drehknöpfe und das Instrumentenbrett entfernt werden, dann werden die Befestigungsschraubenmutter der Deckung, muß die Deckung (1) entfernt werden und die Heizung (2) ausgeschlossen werden. Dann kann diese herausgezogen werden.

### **Informationen zu den in den EU-Ländern benutzten elektrischen und elektronischen Altgeräten**

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Aufwertung von elektrischen/elektronischen Altgeräten sowie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit.

**FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

**ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.**

**DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.**