

CE

Bartscher

GASHERDE MIT GASBACKOFEN

GAS STOVE WITH GAS OVEN

FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À GAZ

CUCINA A GAS CON FORNO A GAS

COCINA A GAS CON HORNO A GAS

FOGÕES A GÁS COM FORNO A GÁS

GASFORNUIS MET GASOVEN

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM
GAZOWYM

2951131 / FA092M00
2951121 / FA093M00
2952171 / FAG92M00
2952291 / FAG93M00



DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Gerätebeschreibung	4
4.3. Sicherheitseinrichtungen	5
4.4. Typenschild	5
4.5. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	6
5.1. Beschreibung der Bedienung	6
5.2. Zündung der Gasherdbrenner	7
5.3. Anzünden der Backofen-Gasbrenner	7
5.4. Tipps zum Gebrauch	8
6. REINIGUNG UND WARTUNG	8
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	8
6.2. Ordentliche Wartung	8
6.3. Reinigung des Kochfeldes	9
6.4. Reinigung des Backofens	9
7. FUNKTIONSTÖRUNGEN	10
8. INSTALLATION	11
8.1. Verpackung und Auspacken	11
8.2. Installation (Servicetechniker)	11
8.3. Ableitung der Verbrennungsprodukte	12
8.4. Montage des Geräts in Reihe	12
8.5. Gasanschluss (Servicetechniker)	12
8.6. Umrüstung Gasversorgung (Servicetechniker)	13
8.7. Prüfung (Servicetechniker)	13
9. EINSTELLUNGEN (Servicetechniker)	13
9.1. Minimum-Einstellung des Kochfeld-Brennerhahns	14
9.2. Minimum-Einstellung des Backofen-Brennerhahns	14
9.3. Austausch Düse und Primärluftzufuhreinstellung Gasherdbrenner	15
9.4. Austausch Zündflammdüse Gasherdbrenner	15
9.5. Austausch Düse und Primärluftzufuhreinstellung Backofenbrenner	16
9.6. Austausch Zündflammdüse Backofenbrenner	16
10. ENTSORUNG DES GERÄTS	17
ANLAGEN	I

2. SACHREGISTER

A

Ableitung der Verbrennungs-produkte 12
 Allgemeine Hinweise 4
 Anzünden Backofen-Gasbrenner 7
 Auspacken 11
 Austausch Düse 15
 Austausch Düse Backofenbrenner 16
 Austausch von Bauteilen 6
 Austausch Zündflammdüse Backofenbrenner 16
 Austausch Zündflammdüse Gasherd Brenner 15

B

Backofen-Sicherheitsthermostat 5
 Beschreibung der Bedienung 6

E

EINSTELLUNGEN 13
 ENTSORUNG DES GERÄTS 17

F

FUNKTIONSTÖRUNGEN 10

G

Gasanschluss 12
 Gerätebeschreibung 4

I

Installation 11

M

Minimum-Einstellung des Backofen-
 Brennerhahns 14
 Minimum-Einstellung des Kochfeld-
 Brennerhahns 14
 Montage des Geräts in Reihe 12

O

Ordentliche Wartung 8

P

Primärluftzufuhreinstellung Backofenbrenner 16
 Primärluftzufuhreinstellung Gasherd Brenner 15
 Prüfung 13

R

Reinigung 8
 Reinigung des Backofens 9
 Reinigung des Kochfeldes 9

S

SICHERHEIT 3
 Sicherheitseinrichtungen 5

T

Tipps zum Gebrauch 8
 Typenschild 5

U

Umrüstung Gasversorgung 13

V

Verpackung 11

W

Wartung 8

Z

Zündung der Gasherd Brenner 7

3. SICHERHEIT



Vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Führen Sie, auch nachdem Sie sich angemessen informiert haben, beim erstmaligen Gebrauch, wenn nötig, einige Testvorgänge durch, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennen zu lernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.



Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Brenner ausgeschaltet, die Bedienelemente deaktiviert und die Gasversorgungsleitungen abgetrennt sind.



Das Gerät erfordert einige Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation, Positionierung und Anschluss an die Gas- und Stromversorgung (Abschnitt 8 "INSTALLATION").



Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden (Abschnitt 6 "REINIGUNG UND WARTUNG").



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:

Warnung



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

Vorsicht

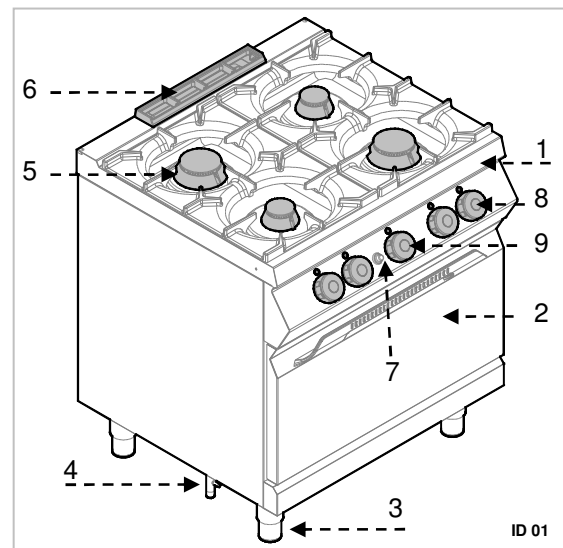


Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Gerätebeschreibung

Der GASHERD MIT GASBACKOFEN, im Folgenden als Gerät bezeichnet, wurde für die Zubereitung und Garung von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

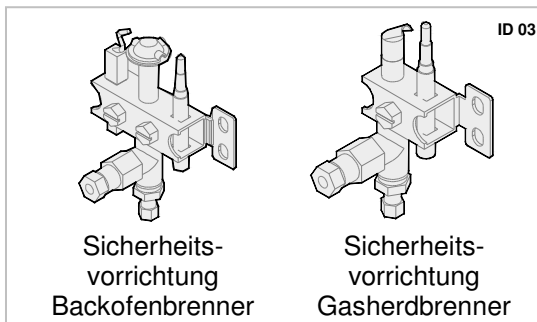
- 1) Kochfeld
- 2) Backofen
- 3) Einstellbare Standfüße
- 4) Gasanschluss
- 5) Gasherdbrenner: aus emailliertem Gusseisen mit je nach Durchmesser unterschiedlicher Leistung.
- 6) Rauchabzug Backofen
- 7) Piezoelektrische Zündung für den Gasofenbrenner
- 8) Regler Gasherdbrenner: regeln die Gaszufuhr der Gasherdbrenner
- 9) Backofen-Temperaturregler: regelt die Gaszufuhr des Backofenbrenners



4.3. Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit Sicherheitssystemen ausgerüstet. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Vorrichtungen.

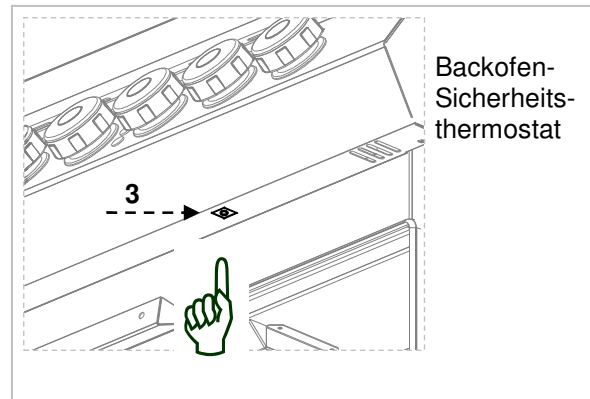
1. **Gashahn:** zum Öffnen und Schließen der Gasversorgungsleitung.
2. **Sicherheitsthermoelement:** blockiert die Gaszufuhr, falls die Flamme erlischt.



3. **Backofen-Sicherheitsthermostat:** bei Überhitzung wird die Gaszufuhr des Backofens blockiert.



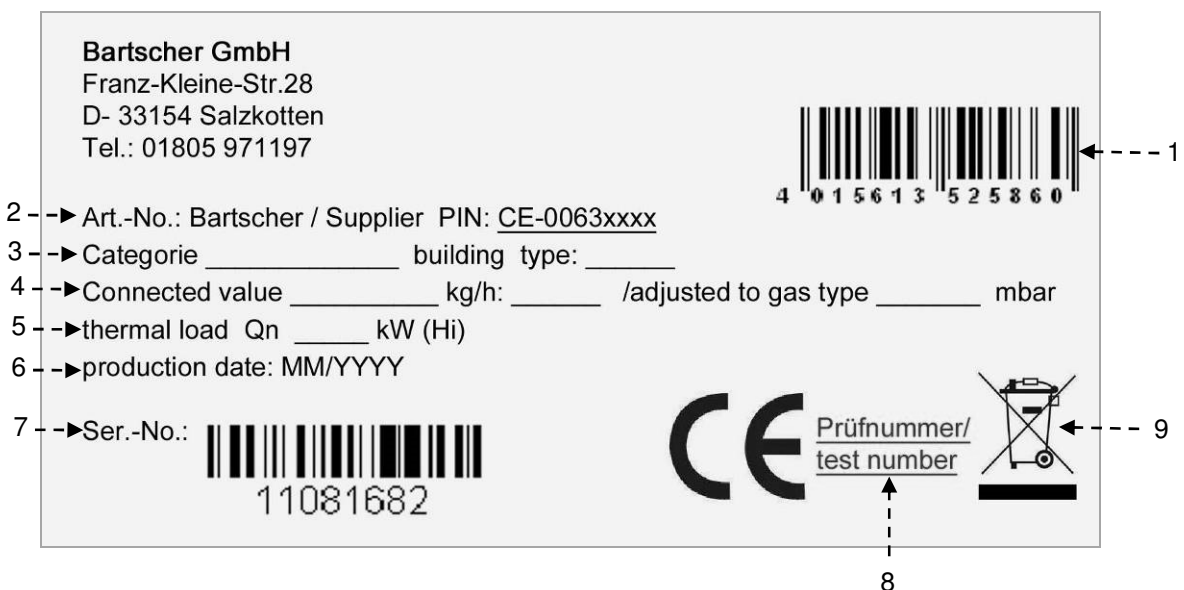
Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.



4.4. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1) EAN-Nummer 2) Art.-Nr. / Modell-Nr. / CE-Zertifikat-Nr. 3) Gerätekategorie / Bauart | <ol style="list-style-type: none"> 4) Anschlusswert / Gasverbrauch /
Eingestellt für Gasart 5) Wärmebelastung 6) Herstellungsdatum 7) Serien-Nr. 8) CE-Konformitätskennzeichnung 9) WEEE Symbol |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



4.5. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

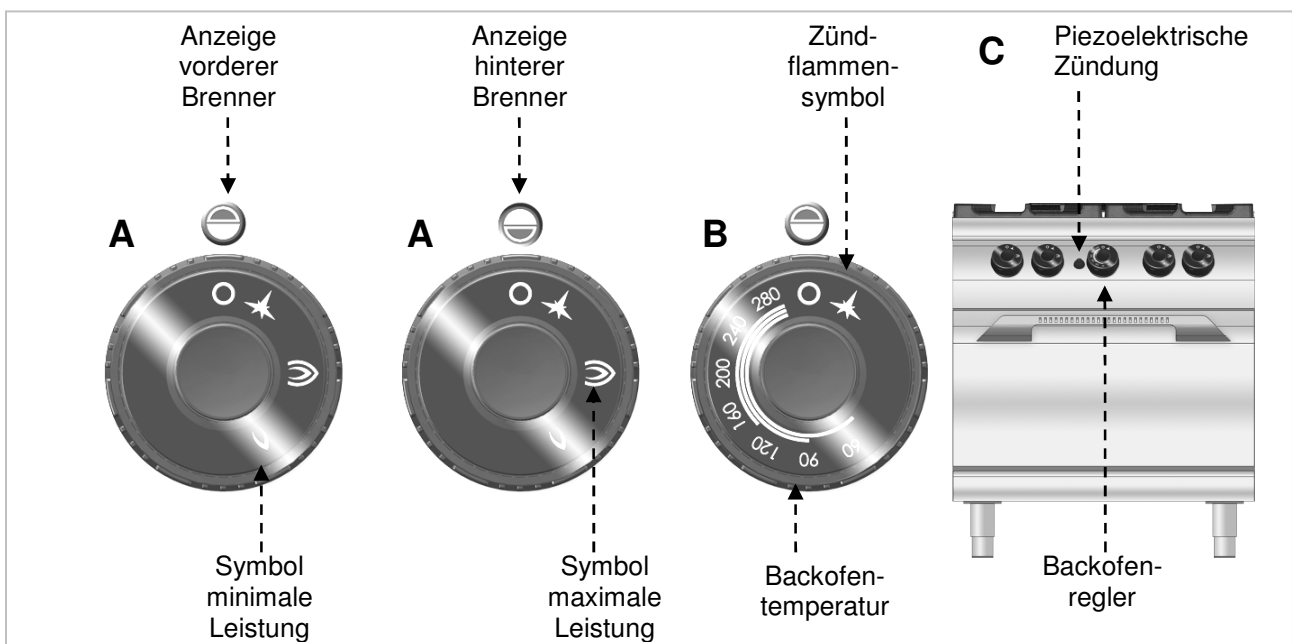
5.1. Beschreibung der Bedienung.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

A) Regler Gasherdbrenner: zum Zünden, Ausschalten und Regeln des entsprechenden Gasherdbrenners.

B) Backofenregler: zum Zünden, Ausschalten und Regeln des Backofenbrenners.

C) Piezoelektrische Zündung: zum Zünden der Zündflamme des Backofens.



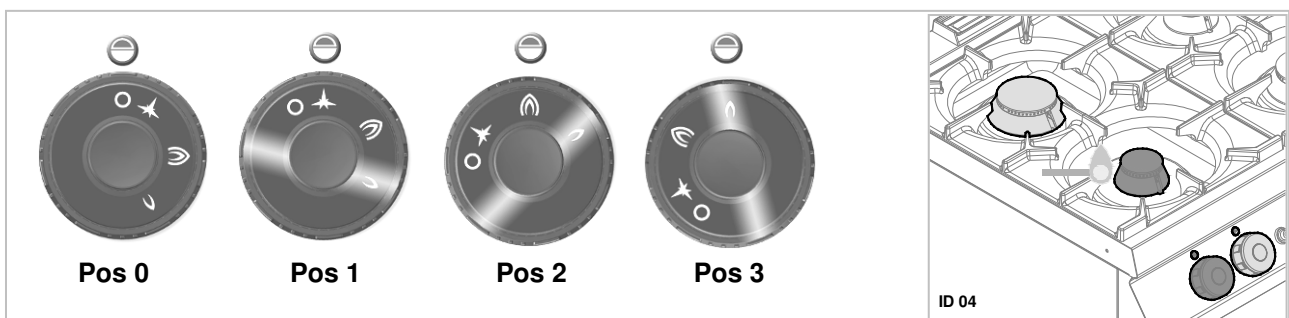
5.2. Zündung der Gasherdbrenner

ZÜNDUNG

- A) Den Drehregler des gewünschten Gasherdbrenners drücken und nach links drehen, um die Zündflamme zu zünden (**Position 1**). Die Zündflamme mit Hilfe eines Streichholzes entzünden.
- B) Drehregler etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten, um das Thermoelement aufzuheizen; dann den Drehregler loslassen.
- C) Drehregler zum Zünden des Gasherdbrenners nach links drehen (**Position 2**).
- D) Leistung des Gasherdbrenners einstellen (**Position 3**).

AUSSCHALTEN

- A) Drehregler zum Ausschalten des Gasherdbrenners nach rechts drehen (Position 1).
- B) Drehregler zum Ausschalten der Zündflamme nach rechts drehen (Position 0).



5.3. Anzünden der Backofen-Gasbrenner

- A) Drehregler drücken und nach links drehen und gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündung (**C**) betätigen, um die Zündflamme anzuzünden (Position 1). Drehregler ca. 10 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement aufheizen kann.
- Hinweis: Das Anzünden der Zündflamme kann auch manuell mit Hilfe eines Streichholzes durch den Deckel auf dem Backofenboden erfolgen.**
- B) Drehregler nach links drehen, zwischen 60 °C und 280 °C einstellen und vor Verwendung des Backofens Vorheizzeit abwarten (Position 2).

Temperatur °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Zeit in Minuten	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Tipps zum Gebrauch

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:


1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn;
2. Reinigen Sie sorgfältig das Gerät und die angrenzenden Bereiche;
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf;
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;
5. Lassen Sie das Gerät unbedeckt und die Kochkammern geöffnet.


Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie Folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;

- Kontrollieren Sie, ob der Backofenboden korrekt eingesetzt ist;

- Heizen Sie den Backofen vor Benutzung vor;

 Benutzen Sie den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür.

 Verwenden Sie zum Garen im Backofen die oberen Führungsschienen

- Halten Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche stets sauber.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich Reinigungsmittel für den Lebensmittelbereich.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und der regelmäßigen Wartung der Brenner und der Düsen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle, -bürsten oder -schaber, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spateln aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

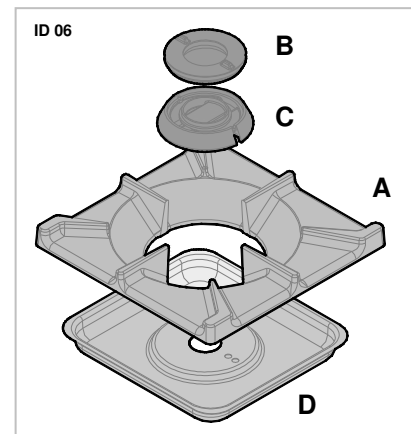
Lassen Sie regelmäßig die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Kontrolle des Drucks und der Dichtigkeit der Gasleitungen
- Prüfung der Funktionstüchtigkeit der Thermolemente
- Prüfung der einwandfreien Funktion des Abzugs und eventuelle Reinigung
- Prüfung und eventuelle Schmierung der Gashähne

6.3. Reinigung des Kochfeldes

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Entfernen Sie die Roste der Gasherdbrenner (**A**).
- Nehmen Sie den Flammverteiler **B** ab.
- Reinigen Sie sorgfältig den Brennerkörper (**C**) und den Flammverteiler (**B**).
- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung der Wanne **D** durch, verwenden Sie dafür ein weiches Tuch und einen neutralen Reiniger.
- Trocknen Sie sorgfältig die gereinigten Oberflächen ab und setzen Sie die Bauteile wieder ein.



Schützen Sie das Innere des Gasherdbrenners vor Eindringen von Wasser und Schmutz, um Fehlfunktionen des Gasbrenners oder die Verstopfung der Düse zu vermeiden.

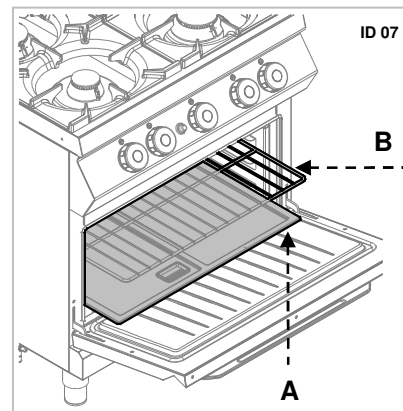
6.4. Reinigung des Backofens

In kaltem Zustand können der Backofenboden und die Roste herausgenommen werden.

Setzen Sie den Backofen nach der Reinigung leer in Betrieb, um Korrosion zu vermeiden.

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor:





- Nehmen Sie den Backofenboden (**A**) und den Rost (**B**) aus dem Backofen und reinigen Sie sie sorgfältig.
- Reinigen Sie den Backofeninnenraum von eventuellen Verkrustungen, die den einwandfreien Betrieb beeinträchtigen können.
- Trocknen Sie sorgfältig die gereinigten Oberflächen ab und setzen Sie die Bauteile wieder ein.



7. FUNKTIONSTÖRUNGEN

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Gasgeruch.	Gelegentliches Entweichen durch Erlöschen der Flamme.	Gashahn schließen und Raum lüften.
Die Zündflamme zündet nicht.	Die Funken-Zündvorrichtung funktioniert nicht	Funktionstüchtigkeit der Zündvorrichtungen prüfen. Zündflamme von Hand anzünden.
	Luft in den Rohrleitungen nach langer Nichtbenutzung.	
Die Zündflamme geht immer wieder aus.	Das Thermosteament ist nicht heiß genug.	Den Anzündvorgang verlängern.
Die Zündflamme zündet, aber der Brenner zündet nicht.		Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit des Thermostaten. Kontrollieren Sie die entsprechende Sicherheitsvorrichtung.  Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst kontaktieren.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt oder nass.	Brenner reinigen und trocknen lassen.  Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst kontaktieren.
Der Brenner-Regler lässt sich schwer drehen.	Fehlfunktion des Gashahns.	 Kundendienst kontaktieren.
Der Backofen erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	Betriebsthermostat defekt.	Bauteil austauschen.  Kundendienst kontaktieren.
	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Backofen abkühlen lassen. Danach den Sicherheitsthermostat zurückstellen.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

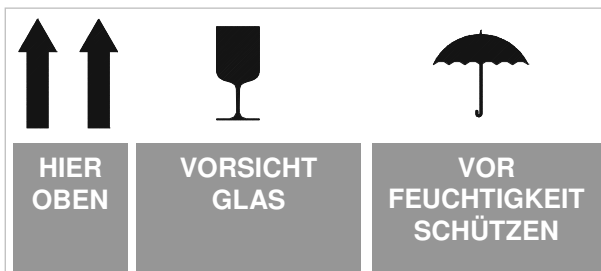
Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf den Gasversorgungsschlauch und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Das Gerät sobald wie möglich auszupacken, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein, damit Beschädigungen der darunter liegenden Stahlblechpaneele vermieden werden.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von der Wand von mind. 5 cm erfolgen, wenn diese nicht bis mindestens 150 °C temperaturbeständig ist.

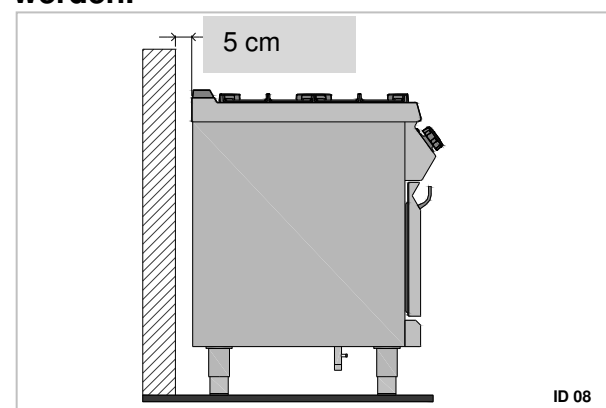


Die Geräte, die einen Backofen haben, müssen in einem Mindestabstand von 50 cm von der Wand montiert werden.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.



ID 08



Für den Fall, dass das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenschränke, dekorativen Elementen usw. platziert werden soll, müssen diese aus nicht brennbarem Material sein, sonst müssen sie mit geeigneten, nicht brennbaren Materialien verkleidet werden.

Die interne Gasversorgungsanlage und die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den geltenden Bestimmungen des Verwendungslandes entsprechen (Ministerialverordnung vom 12. Juli 1996 und UNI-CIG 87/23).

Es ist die für eine regelmäßige Verbrennung des Gases an den Brennern erforderliche Luftmenge zuzuführen, d. h. ca. 2 Kubikmeter pro Stunde für jedes kW der installierten Leistung.

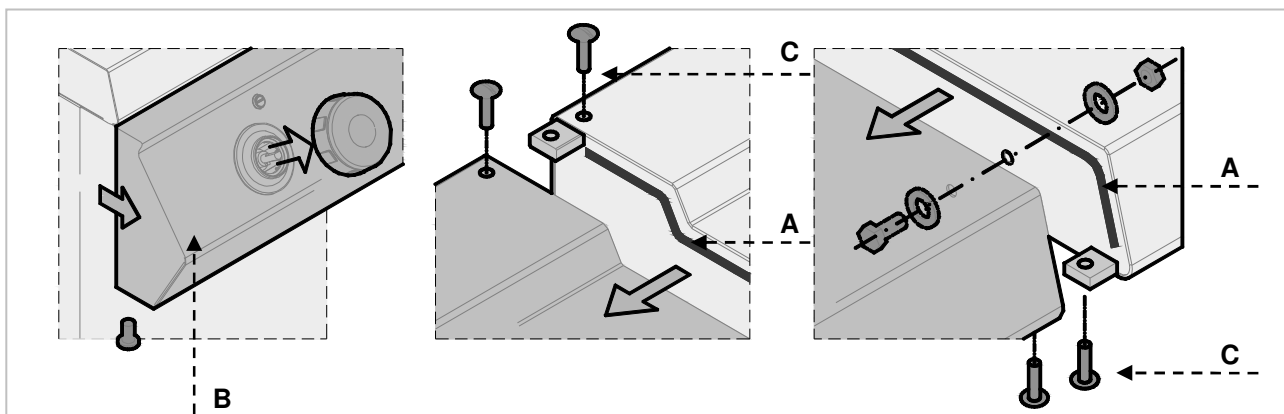
8.3. Ableitung der Verbrennungsprodukte

Die Verbrennungsprodukte des Gasherdes sind stets mittels Abzugshauben abzuleiten, die an Abzugsleitungen oder Schornsteinen angeschlossen sind oder direkt nach außen ableiten. Falls keine Abzugshaube eingesetzt werden kann, wird die Verwendung eines Lüfters zur direkten Entlüftung nach außen geduldet, der so geschaltet sein muss, dass eine Blockierung

des Ansauglüfters gleichzeitig die Unterbrechung der Gaszufuhr auslöst.

Für die Installation von Gasherden vom Typ "A" ist kein Anschluss an eine Rauchabzugsanlage vorgesehen, sondern eine geeignete Abzugshaube mit sicherer Wirkung, so dass die Verbrennungsprodukte nach außen abgeführt werden.

8.4. Montage des Geräts in Reihe



Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Abluftgrill.

Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).

Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).

Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.

8.5. Gasanschluss (Servicetechniker)

Der Gasanschluss muss entsprechend der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts die technischen Daten, die Gasart, den Betriebsdruck und die Durchflussmenge, die auf dem Typenschild angegeben sind.

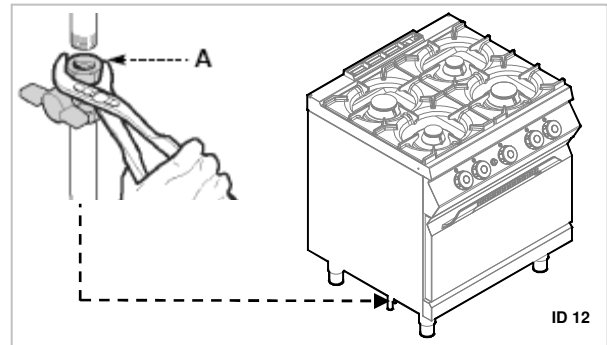
Der Anschluss erfolgt durch Verbinden des Anschlussschlauchs des Geräts mit dem Rohr des Gasversorgungsnetzes. An der Verbindung ist ein Gas-Absperrhahn zu installieren, um die Gasversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können.

Falls in der Gasversorgungsanlage erhebliche Druckschwankungen auftreten, wird der Einsatz eines Druckreglers empfohlen.

Prüfen Sie nach dem Anschluss auf eventuelle Gaslecks.



Niemals offene Flammen für die Suche nach Gaslecks verwenden!

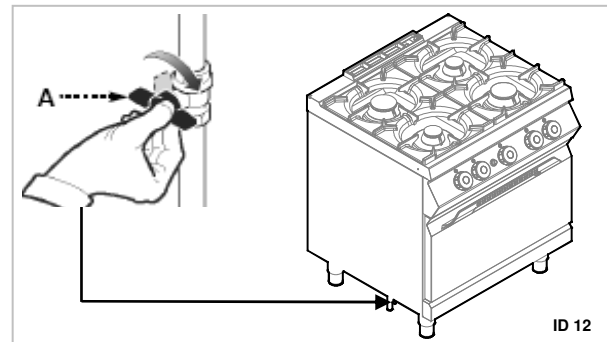


8.6. Umrüstung Gasversorgung (Servicetechniker)

Das Gerät wurde vom Hersteller mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas geprüft. Soll eine andere Gasart verwendet werden, ist wie folgt vorzugehen:

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn (A).
2. Ersetzen Sie die Brennerdüsen der Gasbrenner (siehe Kapitel 9.3)
3. Ersetzen Sie die Düsen der Zündflammen der Gasherdbrenner (siehe Kapitel 9.4).
4. Stellen Sie das Minimum an den Gashähnen der Brenner ein (siehe Kapitel 9.1).

5. Entfernen Sie den auf dem Typenschild angebrachten Aufkleber und bringen Sie den neuen an, auf dem das verwendete Gas angegeben ist (Position 4 des Typenschildes).



8.7. Prüfung (Servicetechniker)

Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung **des Kochfeldes** folgende Kontrollen durch:

1. öffnen Sie den Gasversorgungshahn und prüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindungen;
2. prüfen Sie die einwandfreie Zündung und Verbrennung der Gasherdbrenner;
3. prüfen und regeln Sie, wenn nötig, den Gasdruck und -durchflussmenge bei Minimum und Maximum (Kapitel 9.1);
4. prüfen Sie, ob das Sicherheitsthermoelement einwandfrei funktioniert;
5. prüfen Sie die Gasleitungen auf Undichtigkeiten.

9. EINSTELLUNGEN (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie eine Einstellung vornehmen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

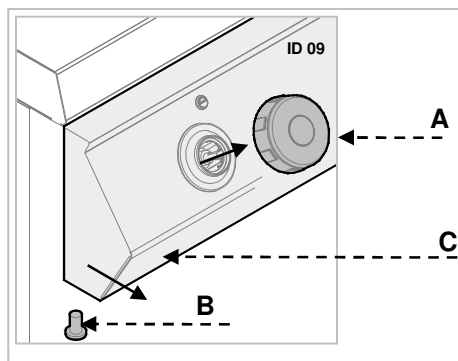
9.1. Minimum-Einstellung des Kochfeld-Brennerhahns

Diese Einstellung ist nur vorzunehmen, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart abweicht, nachdem die Versorgungsumrüstung vorgenommen wurde.

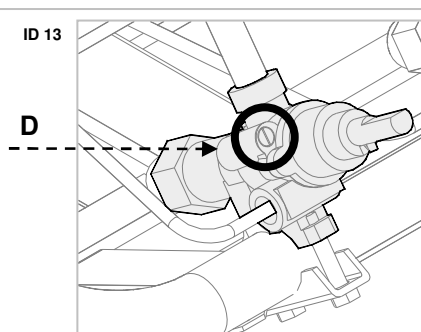
Prüfen Sie vor Ausführung dieser Einstellung, ob der Gasdruck mit dem Wert des entsprechenden Nenndrucks übereinstimmt (siehe Tabelle in Anlagen).

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Ziehen Sie den Drehregler (A) ab.



3. Schrauben Sie die Schrauben (B) heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (C) ab.
4. Druckknopf aus Position (7) langsam im Uhrzeigersinn bis zur Position des minimalen Durchflusses drehen (kurz vor Schließstellung). Schraube (D) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Durchfluss zu erhöhen. Versiegeln Sie die Schraube nach der Einstellung mit Lack.
5. Montieren Sie am Ende das Bedienfeld (C) und den Drehregler (A).



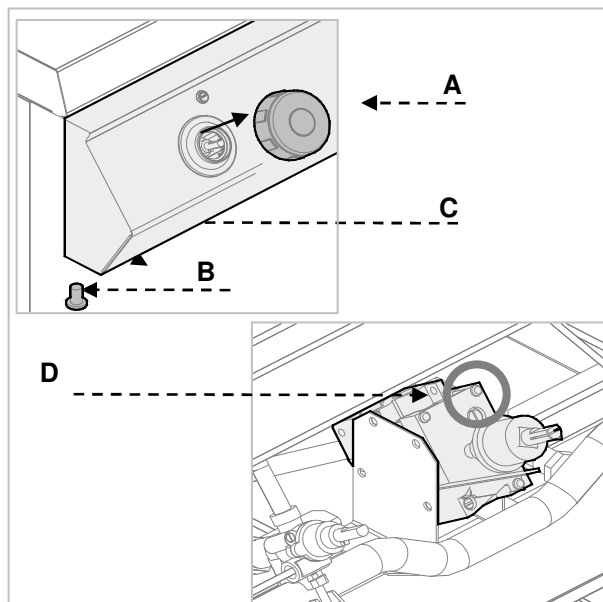
9.2. Minimum-Einstellung des Backofen-Brennerhahns

Diese Einstellung ist nur vorzunehmen, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart abweicht, nachdem die Versorgungsumrüstung vorgenommen wurde.

Prüfen Sie vor Ausführung dieser Einstellung, ob der Gasdruck mit dem Wert des entsprechenden Nenndrucks übereinstimmt (siehe Tabelle in Anlagen).

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Ziehen Sie den Drehregler (A) ab.
3. Schrauben Sie die Schrauben (B) heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (C) ab.
4. Ziehen Sie Injektor D heraus und ersetzen Sie ihn durch einen, der für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen). Versiegeln Sie die Schraube nach der Einstellung mit Lack.
5. Montieren Sie am Ende das Bedienfeld (C) und den Drehregler (A).



i Nach Abschluss aller Eichungs- und Einstellarbeiten muss die Gasdichtigkeit und das korrekte Arbeiten des Gerätes überprüft werden.

Vergewissern Sie sich, dass bei min. bzw. max. Ausgangsdruck die Flamme stabil ist.

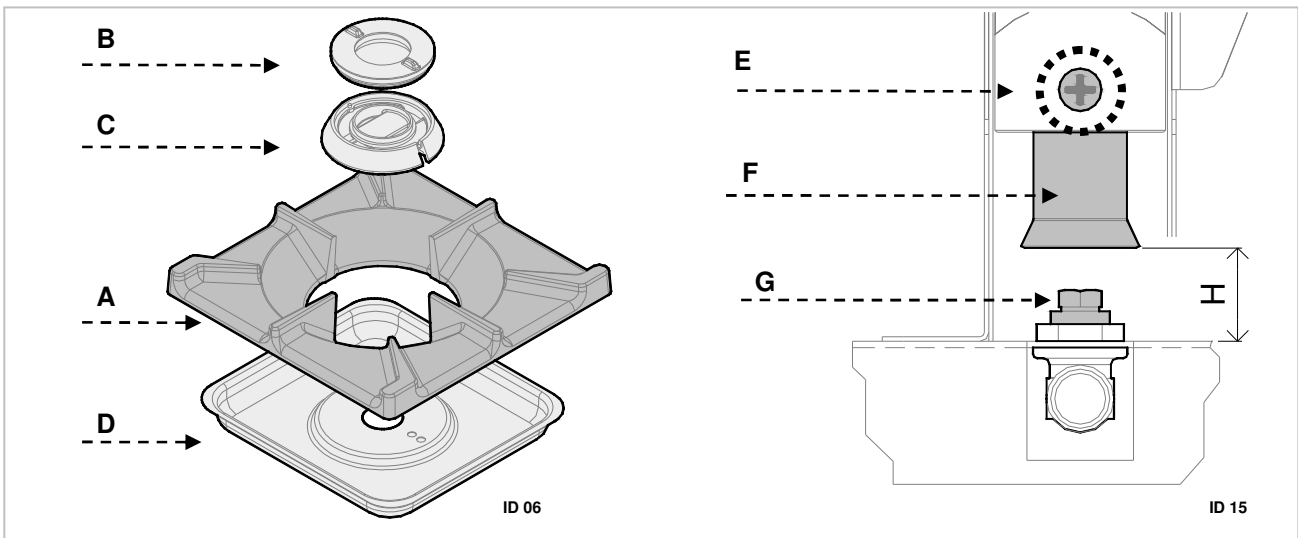
Nach durchgeführten Einstellungen die vorbereiteten Siegel anbringen u/o die Einstellschrauben mit Lack blockieren.

9.3. Austausch Düse und Primärluftzufuhreinstellung Gasherdbrenner

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Entfernen Sie die Roste der Gasherdbrenner (A).
- Entfernen Sie den Flammverteiler (B) und den Brennerkörper (C).
- Entfernen Sie die Muldenschalen (D).

- Lösen Sie die Schraube E und stellen Sie die Position des Venturi-Rohrs (F) ein.
- Ersetzen Sie bei Bedarf die Düse (G) durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen).
- Ziehen Sie die Schraube E fest und stellen Sie am Ende den Anfangszustand wieder her.

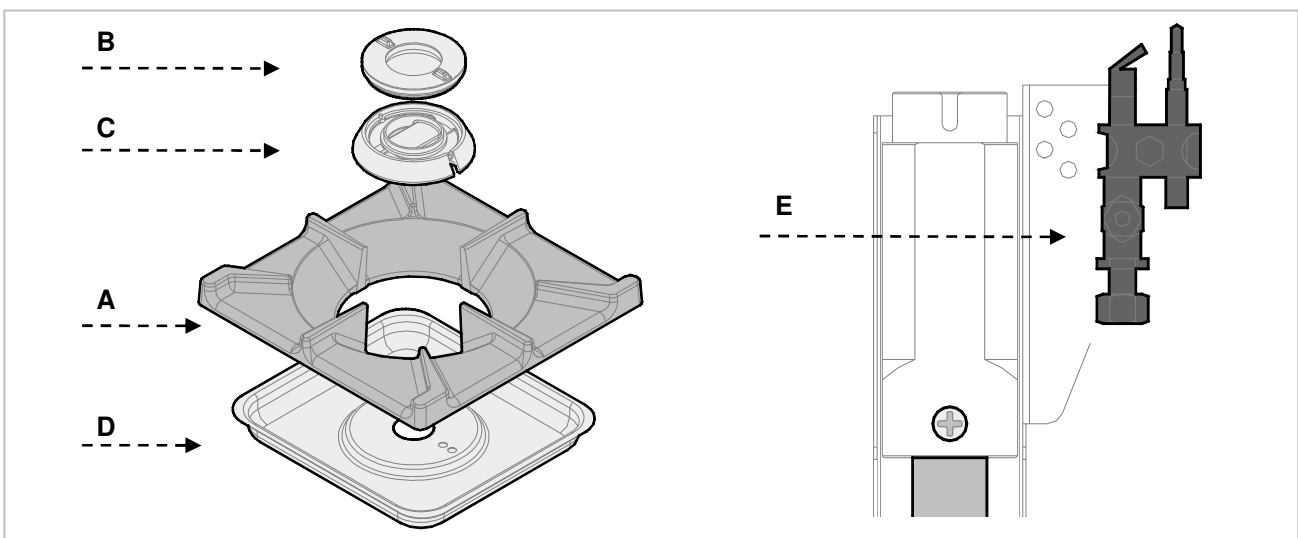


9.4. Austausch Zündflammdüse Gasherdbrenner

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor:

- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Entfernen Sie die Roste der Gasherdbrenner (A).
- Entfernen Sie die Flammverteiler (B) und die Brennerkörper (C).

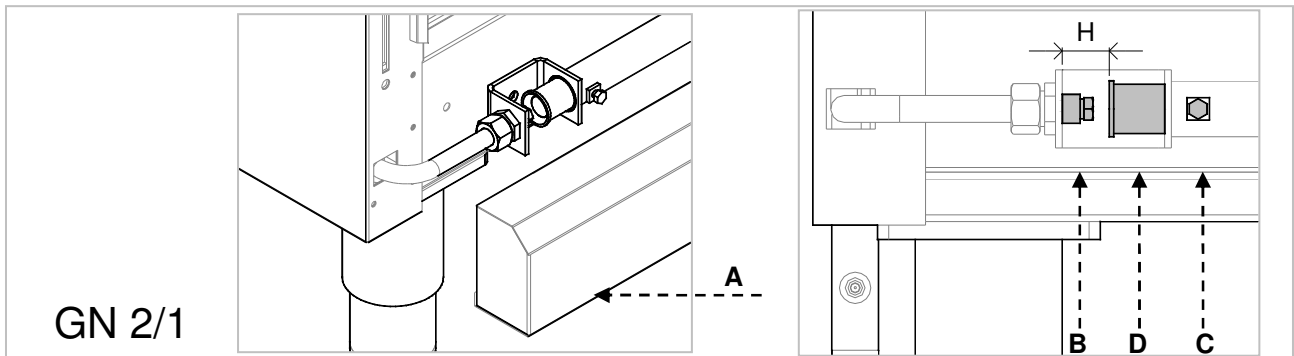
- Entfernen Sie die Muldenschalen (D).
- Tauschen Sie die Zündflammdüsen der Gasherdbrenner (E).
- Stellen Sie den Anfangszustand wieder her.



9.5. Austausch Düse Backofenbrenner und Primärluftzufuhreinstellung

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

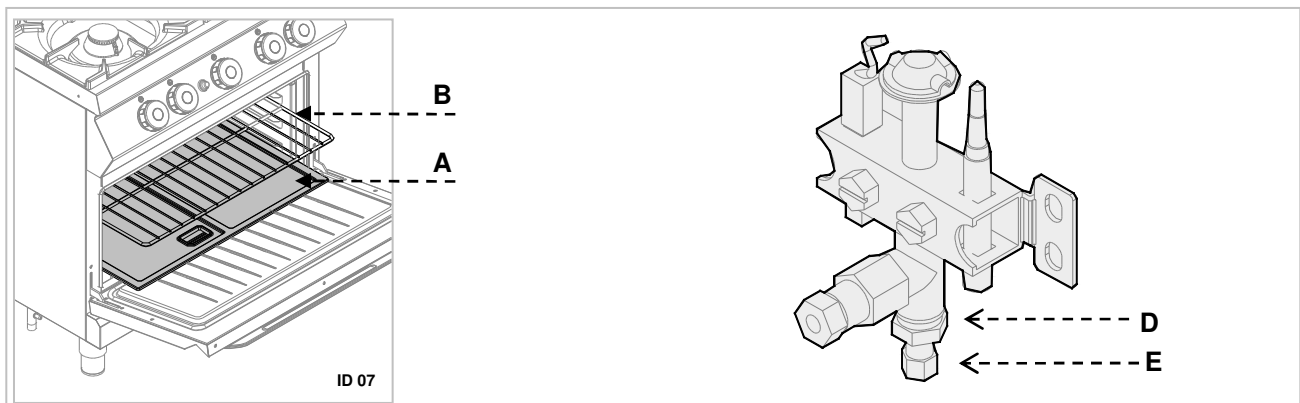
- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Nehmen Sie das untere Backofenpaneel (A) ab.
- Ersetzen Sie bei Bedarf die Düse (B) durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen).
- Lösen Sie die Schraube (C) und stellen Sie die Position des Venturi-Rohrs (D) ein.
- Ziehen Sie Schraube (C) fest und stellen Sie am Ende den Anfangszustand wieder her.




9.6. Austausch Zündflammdüse Backofenbrenner


Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Nehmen Sie den Boden (A) und den Rost (B) aus dem Backofen heraus.
- Die Zündflamme ist neben dem Brenner angeordnet.
- Schrauben Sie die Kappe (D) ab.
- Ziehen Sie die Düse (E) heraus und ersetzen Sie sie durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen).
- Setzen Sie die Kappe wieder auf und stellen Sie den Anfangszustand wieder her.




10. ENTSORUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.

 **Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.**



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

1. TABLE OF CONTENTS

1. TABLE OF CONTENTS	1
2. INDEX.....	2
3. SAFETY	3
4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	4
4.1. General guidelines	4
4.2. Description of the appliance.....	4
4.3. Protection appliances	5
4.4. Rating plate	5
4.5. Replacement of components (service technician)	6
5. USE AND OPERATION	6
5.1. Description of the controls.....	6
5.2. Ignition of gas stove burners	7
5.3. Ignition of oven burners.....	7
5.4. Guidelines on how to use the device	8
6. CLEANING AND MAINTENANCE	8
6.1. Guidelines on cleaning and maintenance	8
6.2. Proper maintenance	8
6.3. Cleaning of the heating plate	9
6.4. Cleaning of the oven	9
7. TROUBLESHOOTING	10
8. INSTALLATION	11
8.1. Packaging and unpacking	11
8.2. Installation (service technician)	11
8.3. Extraction of fumes.....	12
8.4. Installation of the appliance in a line	12
8.5. Gas connection (service technician)	12
8.6. Switching into different gas type (service technician)	13
8.7. Inspection (service technician)	13
9. SETTINGS (service technician).....	13
9.1. Minimum setting of the hob burner valve	14
9.2. Minimum setting of the oven burner valve	14
9.3. Replacement of nozzle and adjustment of gas stove burner primary air supply	15
9.4. Replacement of the ignition flame nozzles of the gas stove burners.....	15
9.5. Replacement of nozzle and adjustment of oven burner primary air supply	16
9.6. Replacement of the ignition flame nozzle of the oven burners	16
10. APPLIANCE DISPOSAL	17
ATTACHMENTS	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
 fax: +49 (0) 5258 971-120

2. INDEX**A**

Adjustment of gas burner primary air supply 15
 Adjustment of oven burner primary air supply 16
 APPLIANCE DISPOSAL 17

C

Cleaning of the heating plate 9
 Cleaning of the oven 9

D

Description of the appliance 4
 Description of the controls 6

E

Extraction of fumes 12

G

Gas connection 12
 General guidelines 4
 Guidelines on cleaning and maintenance 8
 Guidelines on how to use the device 8

I

Ignition of gas stove burners 7
 Ignition of oven burners 7
 Inspection 13
 Installation 11
 Installation of the appliance in a line 12

M

Minimum setting of the hob burner valve 14
 Minimum setting of the oven burner valve 14

O

Oven - safety thermostat 5

P

Packaging 11
 Proper maintenance 8
 Protection appliances 5

R

Rating plate 5
 Replacement of components 6
 Replacement of nozzle 15, 16
 Replacement of the ignition flame nozzle of the oven burners 16
 Replacement of the ignition flame nozzles of the gas stove burners 15

S

SAFETY 3
 SETTINGS 13
 Switching into different gas type 13

T

TROUBLESHOOTING 10

U

Unpacking 11

3. SAFETY



Read carefully the guidelines and instructions in the instruction manual before you use the appliance.

The instruction manual contains general information on how to safely use and maintain the appliance.

Retain the manual for future reference.

The manufacturer took extra care when designing and manufacturing to prevent any safety or health hazard to the personnel operating the appliance.

Please read carefully the guidelines in the instruction manual and instructions placed directly onto the appliance. Above all, observe all the safety instructions.

Do not intervene in or remove the protective appliances installed in the appliance. Non-compliance may lead to severe safety and health hazard against people. We recommend to perform a few tests to know the layout and main functions of the control panel, particularly those to switch the appliance on and off.

The appliance is intended only for the use it has been designed for and any other use is considered as the use not in compliance with the intended use.

The manufacturer is not liable for material damage or damage to person caused by misapplication or incorrect application of the appliance.

Any maintenance work that requires special technical licence or special skills may be performed by qualified personnel only.

To provide hygiene and protect foods from dirt, all the elements that have direct or indirect contact with the foods and all border areas must be thoroughly cleaned. Use only the cleaning agents intended for use in contact with food and avoid using flammable agents or harmful to health.



After each use of the appliance make sure that all the heating elements and control elements have been switched off and the gas supply connections are disconnected.



The device requires some safety measures during installation, positioning, fixing, and connecting to the power supply (section 8 "INSTALLATION").



In case of longer standstill disconnect all power supply cables and thoroughly clean the inside and outside elements of the device (section 6 "CLEANING AND MAINTENANCE").



Do not clean the device with direct stream of water.

4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

4.1. General guidelines

The manual has been edited by the manufacturer to provide the authorized personnel with the information necessary to work with the appliance. We recommend the intended readers to read the manual carefully and comply with the information. By reading the information contained in the manual, hazards against people health and safety may be prevented.

Retain the manual in an easily available place throughout the time of use of the appliance to have access and refer to the required information at any time.

Special symbols, described below, have been used to stress important information or draw attention to essential data:

Caution - warning



Indicate important safety instructions. You should acquire the proper conduct to prevent hazard against people health and safety or not to cause any damage.

Important

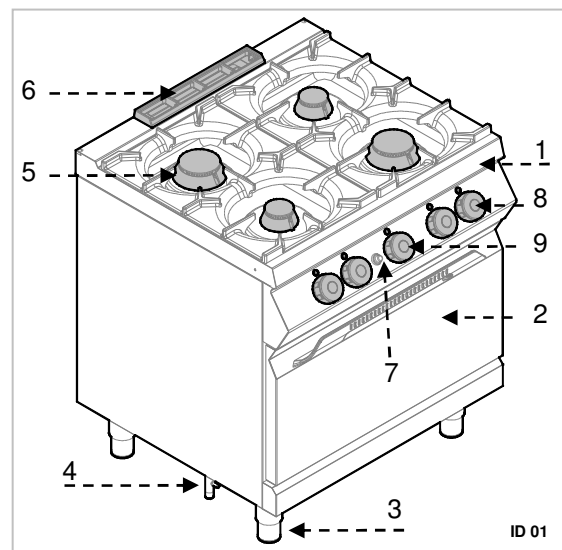


Indicate essentials technical data that you cannot ignore.

4.2. Description of the appliance

THE GAS STOVE WITH GAS OVEN, called hereinafter the device, has been designed and manufactured for preparation of food products in the professional gastronomy sector.

- 1) Hob
- 2) Oven
- 3) Adjustable feet
- 4) Gas connection
- 5) Gas burner: made from enameled cast iron of various power, depending on diameter.
- 6) Oven smoke extraction
- 7) Piezoelectric ignition for gas oven burner
- 8) Gas oven control knob: it adjusts the gas supply to gas stove burners
- 9) Temperature control knob: it adjusts the gas supply to the oven burner



4.3. Protection appliances

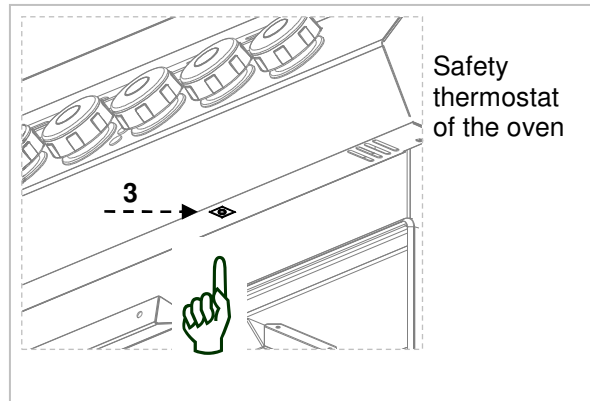
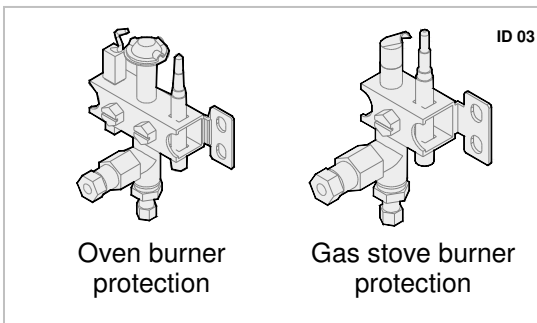
The device is equipped with the following protection systems. The drawing presents layout of the devices.

1. **Gas valve:** for opening and closing the gas supply line.
2. **Safety thermocouple:** cuts off the gas supply if the flame goes out.

3. **Oven-safety thermostat:** in case of overheating, the gas supply to the oven is cut off.



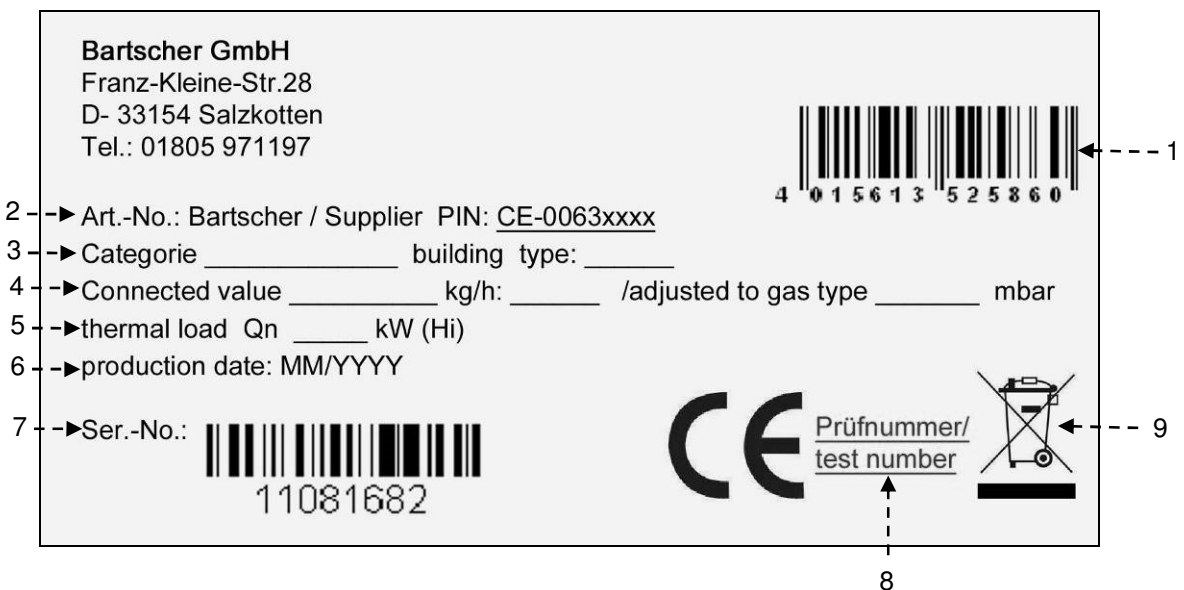
Check every day that the protection devices are mounted correctly and operational.



4.4. Rating plate

The rating plate shown in the drawing is fixed directly on the device. It includes all guidelines and information required for safe use.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1) EAN number 2) Art. no./ model no. / CE certificate no. 3) Category of device / type of design 4) Power / gas consumption / Factory setting for specified gas type | <ol style="list-style-type: none"> 5) Heat load 6) Production date 7) Series no. 8) CE Declaration of Conformity 9) WEEE symbol |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



4.5. Replacement of components (service technician)



Before exchange of the component switch on all the existing protection appliances. First of all, switch off the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

If necessary, exchange the used components to the original spare parts.



We are not liable for personal injury or damage to the components that arise due to application of other spare parts than original or intervention into the appliance without the manufacturer's consent that may have altered the safety requirements.

5. USE AND OPERATION

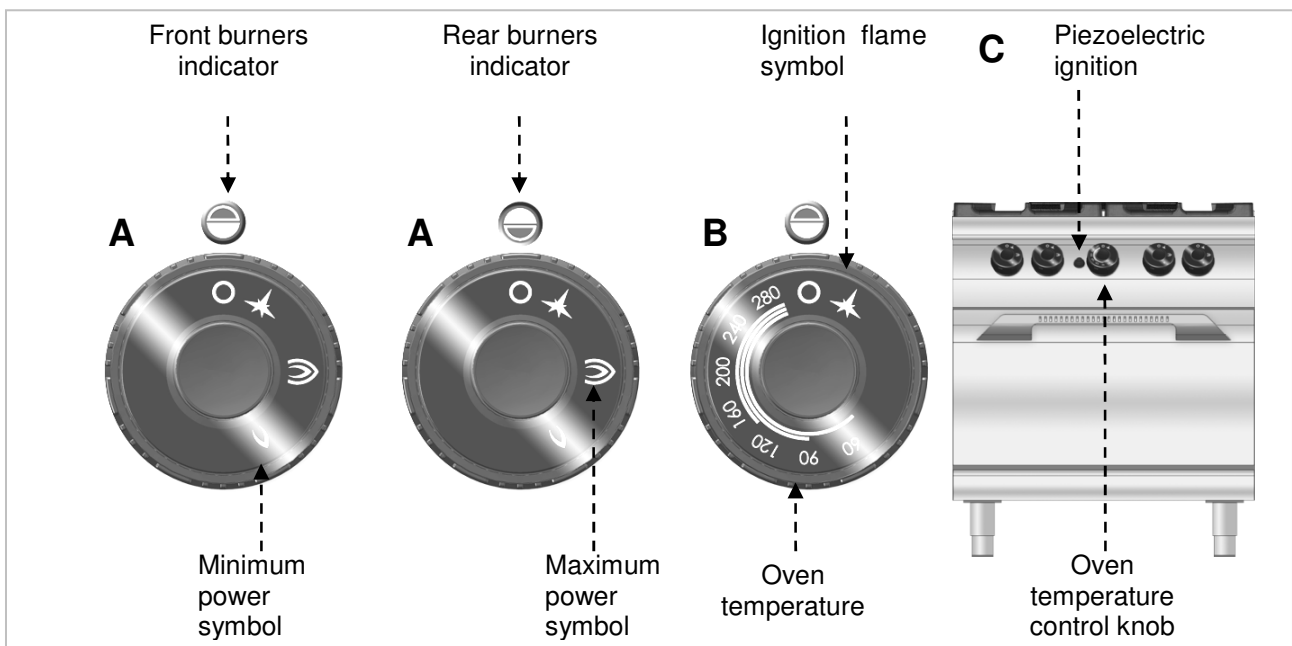
5.1. Description of the controls.

The elements controlling the essential functions are located on the control panel of the device.

A) Gas stove burner control knob: to ignite, switch off or adjust a relevant burner of the gas stove.

B) Oven burner control knob: to ignite, switch off or adjust the oven burner.

C) Piezoelectric ignition: to ignite the ignition flame of the oven burner.



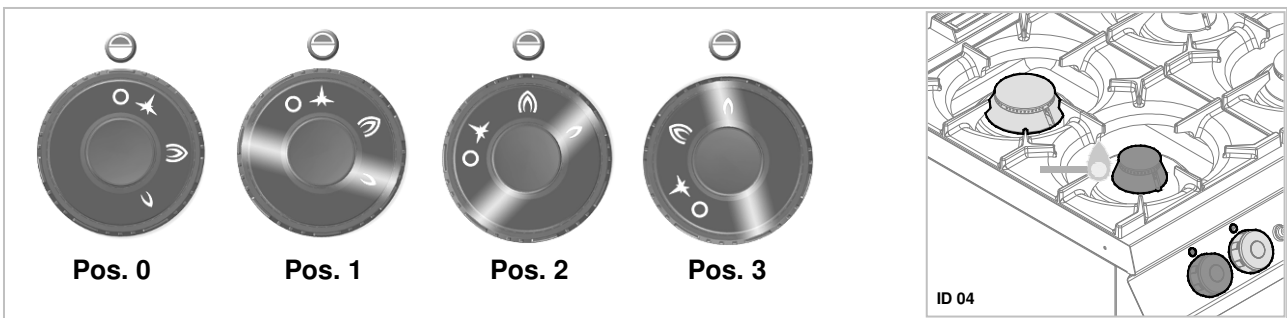
5.2. Ignition of gas stove burners

IGNITION

- A) Press the control knob of the selected gas stove burner and turn it left in order to ignite the ignition flame (**position 1**). Ignite the ignition flame with use of a match.
- B) Hold the control knob pressed for approx. 10 seconds in order to heat up the thermal element; then release the controller.
- C) To ignite the gas stove burner, turn the control knob left (**position 2**).
- D) Set the power of the gas stove burner (**position 3**).

SWITCHING OFF

- A) Turn the control knob right in order to switch the gas stove burner off (position 1).
- B) To put out the ignition flame rotate the control knob clockwise (position 0).



5.3. Ignition of oven burners

- A) Press the control knob and turn it left, while simultaneously pressing the piezoelectric ignition a few times (**C**), in order to ignite the ignition flame (position 1). Hold the control knob pressed for approx. 10 seconds in order to heat up the thermal element.
 - B) Turn the control knob left, set the temperature between 60°C and 280°C and wait until the oven heats up (position 2).
- Hint: Ignition flame may be also ignited manually using a match through the cover at the oven bottom.**

Temperature °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Time in minutes	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Guidelines on how to use the device


When the device will not be used for a longer time, follow the instructions below:


1. Close the gas cut-off valve.
2. Thoroughly clean the device and adjacent surfaces.
3. Apply the food grade vaseline on the stainless steel surfaces.
4. Perform all maintenance works.
5. Leave the device uncovered, with opened cooking chambers.

To ensure correct use of the device follow the guidelines below:

- Use only accessories provided by the manufacturer;

- Check if the oven bottom is properly installed.
- Heat the oven before use.

 Do not use the oven with partially opened door.

 Use upper shelf guides to cook dishes in the oven

- The device and its vicinity should be always kept clean.
- Use only food grade cleaning agents.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Guidelines on cleaning and maintenance



Before the maintenance works turn on all installed protective devices.

First of all, close the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

6.2. Proper maintenance

Proper maintenance includes daily cleaning of all components which have contact with food products, and regular maintenance of the burner and nozzles.

Thorough maintenance ensures the best performance, longer life of the device, and proper operation of the protective devices.

Never direct the water stream or high pressure jet towards the device.

To clean the stainless steel, do not use iron wool or iron brush as they may leave iron particles on the surface that form rust in result of oxidation.

Use the wooden or plastic spatula, or soft cleaning sponge to remove the dried remains.

In case of prolonged standstill apply the vaseline oil onto all the stainless steel surfaces.



Do not use any clearing agents that contain substances hazardous or harmful to health (solvents, petrol. etc.).

Regularly instruct the specialist personnel to perform the following maintenance works:

- Control of gas system pressure and tightness
- Control of thermal elements operation
- Control of operation of the extractor and possible cleaning
- Control and possible lubrication of gas valves

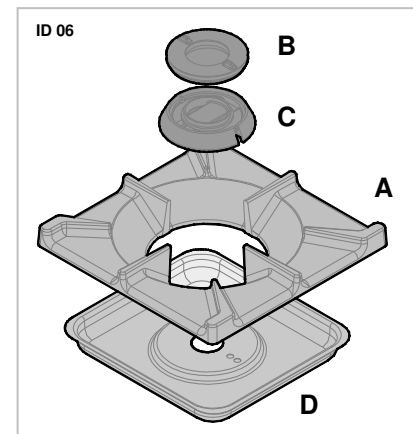
6.3. Cleaning of the heating plate

Follow the instructions below.

- Remove the pan support of the gas stove burners (**A**).
- Remove the flame distributor **B**.
- Thoroughly clean the burner body (**C**) and flame distributor (**B**).
- Thoroughly clean the recess **D** with use of soft cloth and neutral cleaning agent.
- Thoroughly dry the cleaned surfaces and replace all elements.



Protect the interior of the gas stove burner against water and dirt, to avoid malfunction and clogging of nozzles.



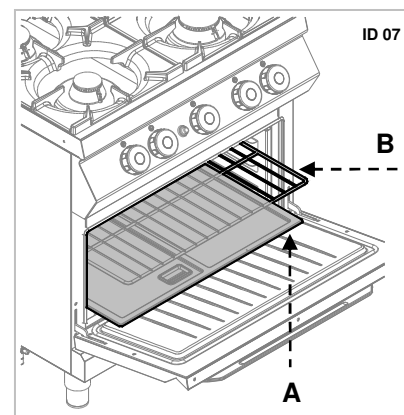
6.4. Cleaning of the oven

When the oven is cold remove bottom and grills.

After cleaning switch the empty oven on to avoid corrosion.

Follow the instructions below:





- Remove the oven bottom (**A**) and grill (**B**) and clean them thoroughly.
- Clean the oven interior from any burnt residuals which may disturb correct operation.
- Thoroughly dry the cleaned surfaces and replace all elements.



7. TROUBLESHOOTING

The information below is provided to recognize and repair any failures that may occur when operating the appliance.

Some of the failures can be repaired by the user, others require thorough specialist knowledge. Such problems may be solved exclusively by the qualified personnel.

Problem	Cause	Solution
Gas smell.	The smell is sometimes released when extinguishing the flame.	Close the gas valve and ventilate the room.
The ignition flame does not start.	The spark ignition does not work.	Check operation of ignition devices. Ignite the flame manually.
	Air in the pipes in connection with the long downtime.	
The igniting flame continuously goes out.	The thermal element is not sufficiently hot.	Extend the ignition process.
The ignition flame burns, but the igniter does not ignite the burner.		Check the thermostat. Inspect a relevant protection device.  When problem persists contact the service company
Yellow flame.	The burner is contaminated or moist.	Clean the burner and leave for drying.  When problem persists contact the service company.
It is difficult to rotate the burner control knob.	Damaged gas valve.	 Contact the service company.
The oven does not reach the preset temperature.	Damaged operational thermostat.	Replace the part.  Contact the service company.
	The safety thermostat tripped.	Wait for the oven to cool down. Then reset the safety thermostat.

8. INSTALLATION

8.1. Packaging and unpacking

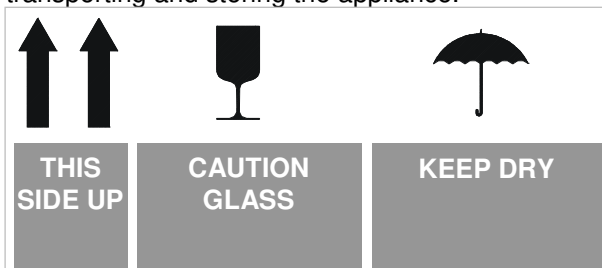
During unloading and when installing the appliance follow the information from the manufacturer placed directly on the packaging and in this manual.

To lift and transport the product plan to use a fork lift or stacker, and pay attention to even weight distribution to avoid a risk of tilting of the packaging (avoid excessive incline!).



While using the elevator pay attention to the gas supply hoses and position of feet.

The packaging consists of the carton packaging and wooden pallet. There are symbols printed on the carton packaging that according to the international agreements inform about the regulations to follow when loading and unloading, transporting and storing the appliance.



When collecting the goods check if the packaging is complete and has not been damaged during transport.

Any damage should be immediately reported to the shipping company.

Unpack the appliance as soon as possible to check if the appliance is not damaged.

Do not use a sharp object to cut the carton box. It may damage the stainless steel inside the box.

Remove the carton packaging from bottom to top.

When unpacked check if the appliance is according to the order.

In case of any difference inform the sales agent immediately.



Do not store the packaging materials (nylon bags, polystyrene foam, clips ...) in the reach of children!

Remove the protective PVC layer from the out and inner surfaces. If possible, do not use any metal tools.

GB

8.2. Installation (service technician)

All the stages of the installation must be carefully planned.

The location should be equipped with all supply connections and production waste outlet. The location should also be properly lit and comply with all hygiene and sanitary requirements according to the binding regulations.

The appliance should be installed with the minimum 5 cm clearance from the wall, if the wall is not resistant to the minimum temperature of 150 °C.

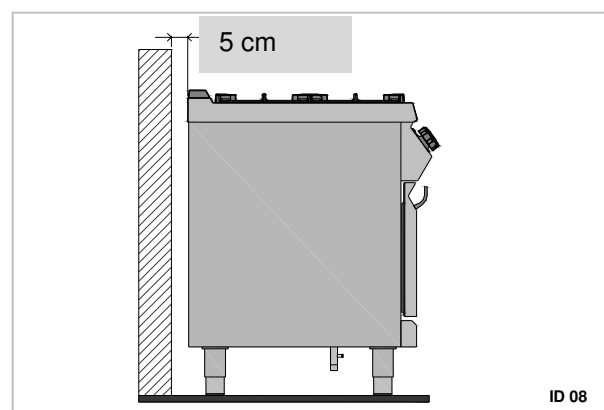


The devices with the oven must be installed at least 50 cm from the wall.

Locate the appliance in the horizontal position by adjusting the single feet.



To ensure the correct operation of the appliance, the appliance must be installed and operated in the thoroughly ventilated room only.



ID 08



When the device is to be installed near the walls, partitions, kitchen cabinets, decorative elements, etc., they must be made from non-flammable materials or covered with suitable non-flammable materials.

Internal installation of the gas supply and the rooms in which the device is housed must comply with the local regulations applicable in the country in which the device is used (Regulation of 12th of July 1996 and UNI-CIG 87/23).

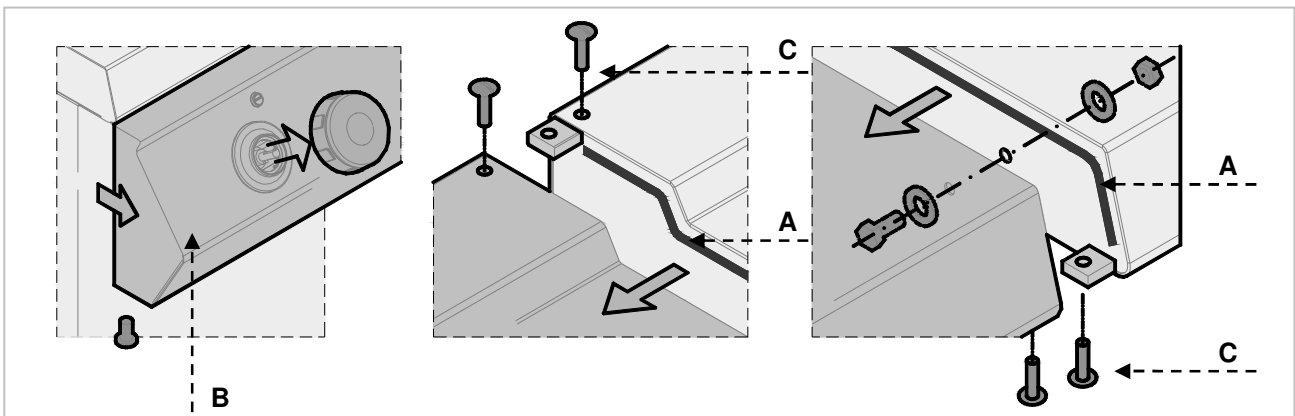
In order to ensure proper gas burning in the burners the required volume of air, i.e. approx. 2 cubic meters per hour for every kW of installed power, must be supplied.

8.3. Extraction of fumes

The fumes from the stove should be continuously extracted with use of kitchen extraction hoods connected to the extraction ducts or stacks, or extracting directly outside. When no kitchen extraction hood may be installed, use the fan for direct extraction outside, connected in such way that lock of suction fan interrupts the gas supply.

Installation of stoves of type "A" does not envisage connection to the fume exhaust system, but to the appropriate extraction hood which removes the fumes outside.

8.4. Installation of the appliance in a line



To fix the appliance in a line (neighbouring) follow the steps:

Dismantle the control panel, and remove the cast iron frame from the chimney if necessary.
Apply the sealing tape (A) onto the joining sides.

Place the appliances next to each other and in a horizontal position (by adjusting the feet).
Connect the appliances with the joining elements.

8.5. Gas connection (service technician)

The gas connection must be performed in compliance with the applicable regulations.

Before connecting the device check the technical data, type of gas, working pressure and flow rate which are provided on the rating plate.

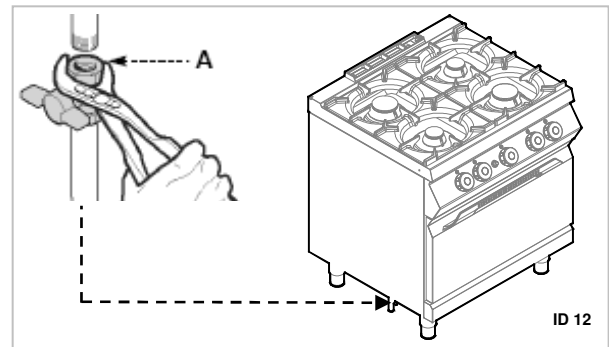
The installation is performed by connecting the connection pipe of the device with a pipe of the gas distribution network. The cut-off valve must be installed on the connection to shut the gas supply off if necessary.

If there are significant pressure differences in the gas supply installation, it is recommended to install a pressure regulator.

After the installation, check the gas connection for tightness.



When looking for gas leaks do not use the open flame!



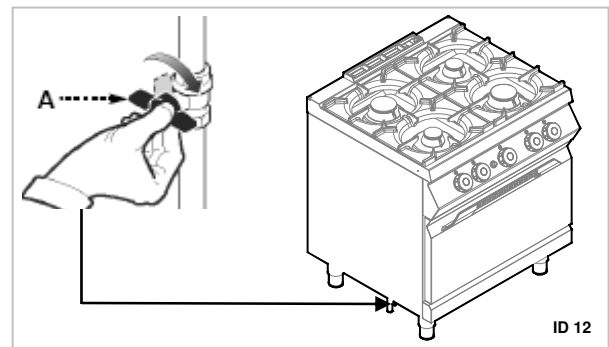
ID 12

8.6. Switching into different gas type (service technician)

The device has been checked by the manufacturer for the type of gas shown on the rating plate. If a different type of gas is used, follow these guidelines.

1. Close the gas cut-off valve (A).
2. Replace the nozzles of gas burners (see section 9.3).
3. Replace the nozzles of the ignition flames (see section 9.4).
4. Set the minimum value on the burners gas valves (see section 9.1).

5. Remove the sticker from the rating plate and apply a new sticker which includes used gas type (item 4 of the rating plate).



ID 12

8.7. Inspection (service technician)

Before starting the device the installation check-up should be run to evaluate the working conditions of every single component and recognize any errors.

To check the **heating plate** it is recommended to perform the following inspections:

1. Open the gas valve and check the tightness of connections;
2. Check correct ignition and combustion of gas stove burners;
3. Check and adjust, if necessary, the gas pressure and flow rate in Max and Min positions (see section 9.1).
4. Check if the safety thermostat operates properly.
5. Check gas lines for gas leaks.

9. SETTINGS (service technician)



Before setting the device switch on all protection devices.

First of all, close the gas valve and prevent access to the device, which in case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

9.1. Minimum setting of the hob burner valve

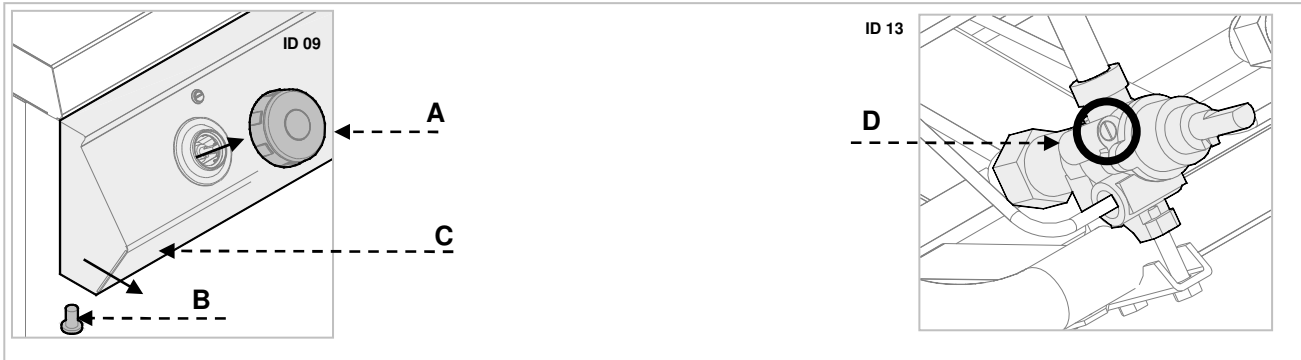
These settings are required only if the connected gas type differs from the factory preset and checked gas, after switching to the different gas type.

Before performing this setting check whether the gas pressure is compliant with the value of nominal pressure (see table in the appendices).

Follow the instructions below.

1. Close the gas cut-off valve.
2. Pull the control knob (A).

3. Unscrew screws B and remove the control panel (C).
4. Slowly move the button from position (7) clockwise to the minimum flow position (D) (just before the blockade). Turn the screw (D) counterclockwise in order to increase the gas flow. After setting tighten the screw.
5. Finally reinstall the control panel (C) and control knob (A).



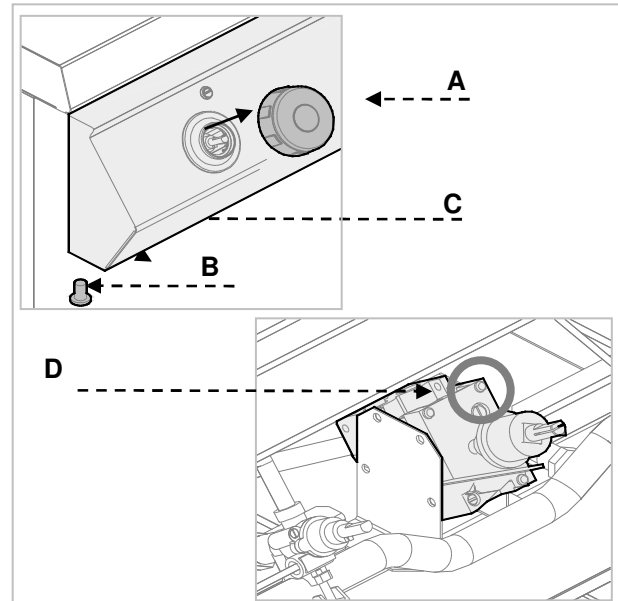
9.2. Minimum setting of the oven burner valve

These settings are required only if the connected gas type differs from the factory preset and checked gas, after switching to the different gas type.

Before performing this setting check whether the gas pressure is compliant with the value of nominal pressure (see table in the appendices).

Follow the instructions below.

1. Close the gas cut-off valve.
2. Pull the control knob (A).
3. Unscrew screws B and remove the control panel (C).
4. Remove the injection nozzle D and replace it with the one suitable for used gas type (see appendices). After setting tighten the screw.
5. Finally reinstall the control panel (C) and control knob (A).



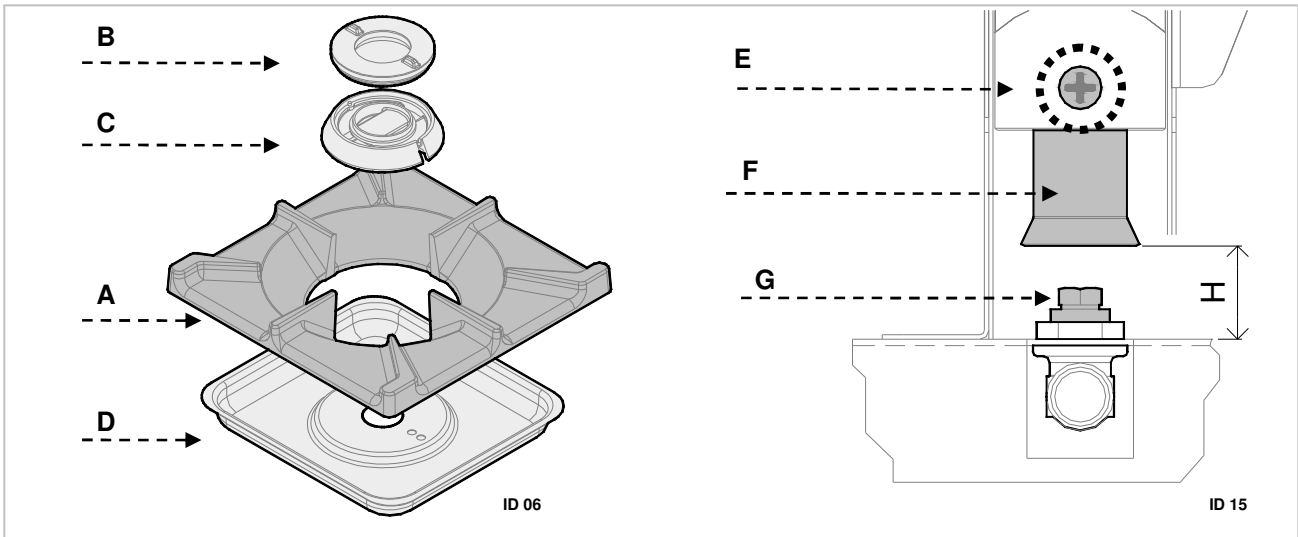
i After completing all calibration and settings, check the tightness of gas system and proper operation of the device.

Make sure that the flame is stable with minimum or maximum output pressure. When the setting is done, install the prepared seal and/or seal the adjustment screws.

9.3. Replacement of nozzle and adjustment of gas stove burner primary air supply

Follow the instructions below.

- Close the gas cut-off valve.
- Remove the gas burners grates (A).
- Remove the flame distributor (B) and burner body (C).
- Remove the recesses (D).
- Loosen the screw E and set the Venturi pipe (F).
- When required, replace the nozzle (G) with a nozzle intended for used gas (see appendices).
- Tighten the screw E and restore the initial settings.

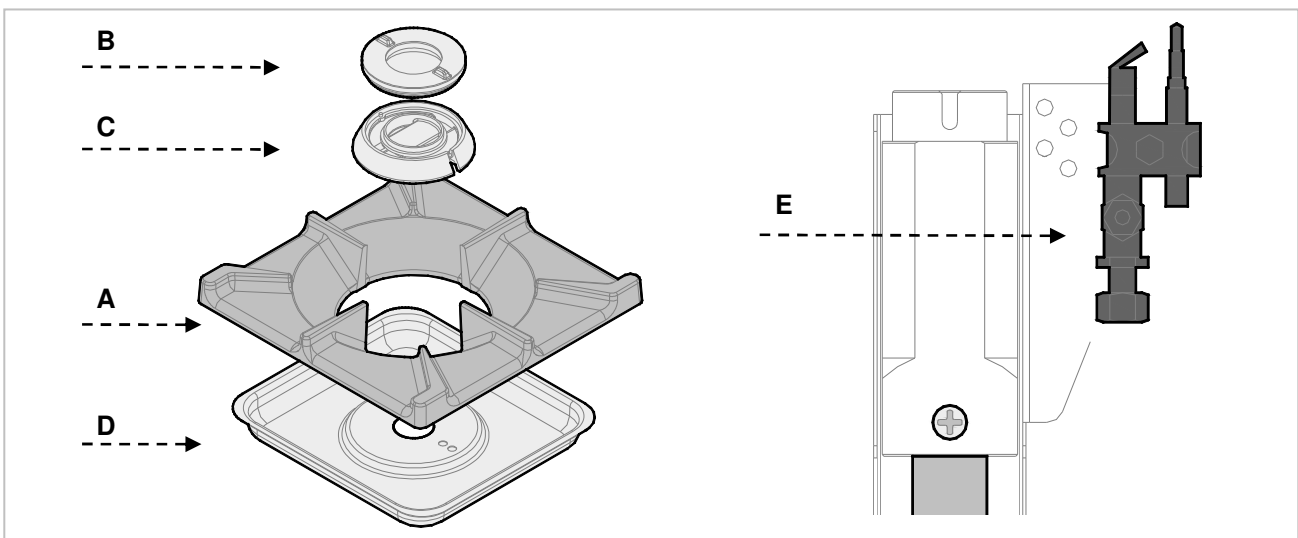


GB

9.4. Replacement of the ignition flame nozzles of the gas stove burners

Follow the instructions below.

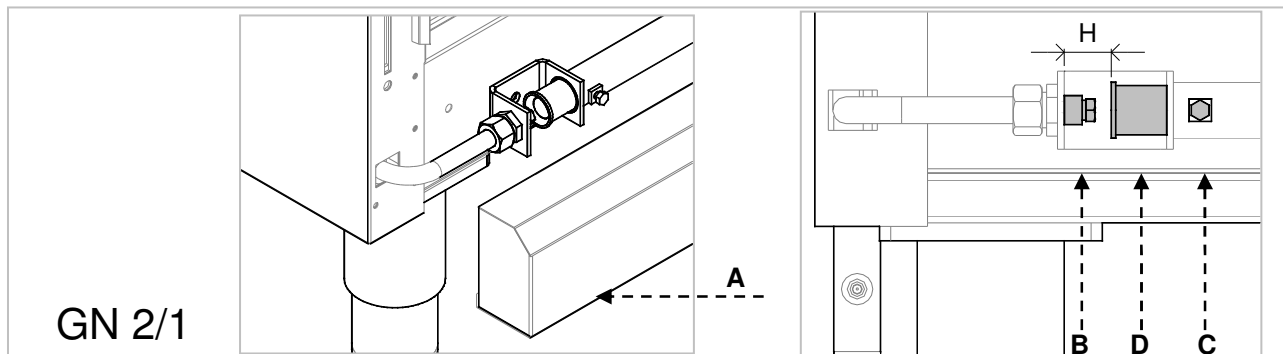
- Close the gas cut-off valve.
- Remove the gas burners grates (A).
- Remove the flame distributors (B) and burners bodies (C).
- Remove the recesses (D).
- Replace the gas burner ignition flame nozzles (E).
- Restore the initial settings.



9.5. Replacement of nozzle and adjustment of oven burner primary air supply

Follow the instructions below.

- Close the gas cut-off valve.
- Remove the lower panel of the oven (A).
- When required, replace the nozzle (B) with a nozzle intended for used gas (see appendices).
- Loosen screw C and set the Venturi pipe (D).
- Tighten the screw (C) and restore the initial settings.



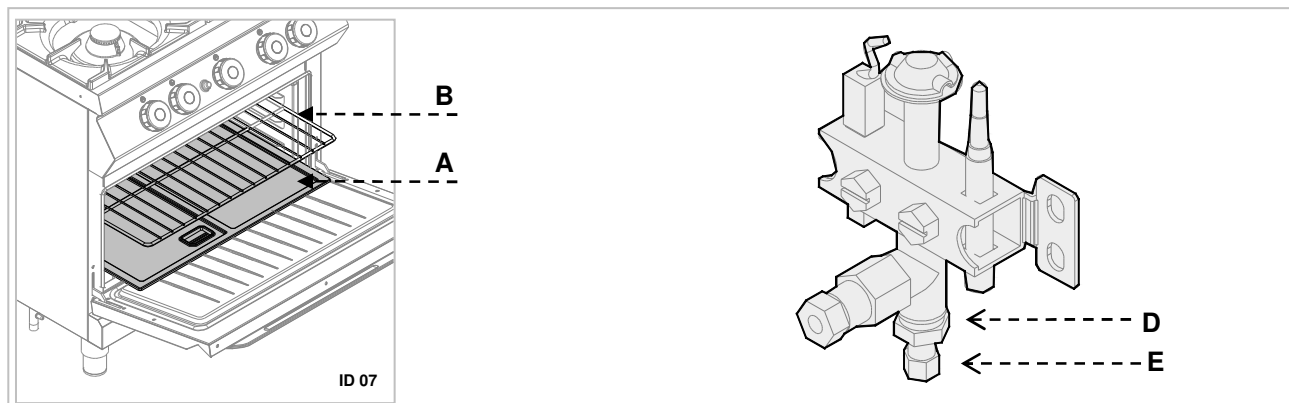
GN 2/1

GB

9.6. Replacement of the ignition flame nozzle of the oven burners

Follow the instructions below.

- Close the gas cut-off valve.
- Remove the oven bottom (A) and grill (B).
- The ignition flame is assigned to the burner.
- Loosen the nut (D).
- Remove the nozzle (E) and replace it with a nozzle intended for the used gas (see attached tables).
- Tighten the nut and restore the initial settings.



ID 07

10. APPLIANCE DISPOSAL



The appliance is marked in conformity with the European Directive 2002/96/EG WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



By disposing the appliance in accordance with the regulations the user contributes towards prevention of adverse effects on environment and health.



The symbol on the product or attached manual indicates that the product cannot be considered as ordinary household waste and should be transferred to a special collection point for electrical and electronic appliances for recycling.

Local waste management regulations should be observed.

Further information on procedure, reusing and recycling of the product is available in local offices, waste management unit or with the product sales agent.

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
4.1. Recommandations générales	4
4.2. Description de l'appareil.....	4
4.3. Dispositif de sécurité	5
4.4. Plaque signalétique.....	5
4.5. Remplacement des composants (technicien de service).....	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	6
5.1. Description de la commande.....	6
5.2. Allumage des brûleurs de la plaque à gaz.....	7
5.3. Allumage des brûleurs du four	7
5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil	8
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	8
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	8
6.2. Entretien correct (technicien de service).....	8
6.3. Nettoyage de la plaque cuisson	9
6.4. Nettoyage du four.....	9
7. DYSFONCTIONNEMENTS.....	10
8. INSTALLATION	11
8.1. Emballage et déballage.....	11
8.2. Installation (technicien de service)	11
8.3. Évacuation des produits de combustion	12
8.4. Montage de l'appareil en série	12
8.5. Raccordement du gaz (technicien de service).....	12
8.6. Réarmement pour un autre type de gaz (technicien de service)	13
8.7. Contrôle (technicien de service).....	13
9. RÉGLAGES (technicien de service).....	13
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante.....	14
9.2. Réglage minimal de la vanne du brûleur du four	14
9.3. Remplacement de la buse et réglage de l'alimentation en air primaire des brûleurs à gaz ..	15
9.4. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz.....	15
9.5. Remplacement de la buse et réglage de l'arrivée d'air primaire des brûleurs du four	16
9.6. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs du four.....	16
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	17
ANNEXES.....	I

2. INDEX

A

Allumage des brûleurs de la plaque à gaz 7
 Allumage des brûleurs du four 7
 Arrivée d'air primaire des brûleurs du four 16

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 8
 Conseils de nettoyage et d'entretien 8
 Contrôle 13

D

Description de l'appareil 4
 Description de la commande 6
 Déballage 11
 Dispositif de sécurité 5
 DYSFONCTIONNEMENTS 10

E

Emballage 11
 Entretien correct 8
 Évacuation des produits de combustion. 12

F

Four - thermostat de sécurité 5

I

Installation 11

M

Montage de l'appareil en série 12

N

Nettoyage de la plaque cuisson 9
 Nettoyage du four 9

P

Plaque signalétique 5

R

Raccordement du gaz 12
 Réarmement pour un autre type de gaz 13
 Recommandations générales 4
 Réglage de l'alimentation en air primaire des brûleurs à gaz 15
 Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante. 14
 Réglage minimal de la vanne du brûleur du four 14
 RÉGLAGES 13
 Remplacement de la buse 15
 Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz 15
 Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs du four 16
 Remplacement de la buse des brûleurs du four 16
 Remplacement des composants 6

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 17

3. SÉCURITÉ



Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés. Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.



Après chaque utilisation, s'assurer que tous les brûleurs et tous les éléments de commande sont éteints et en gaz sont débranchés.



Lors de l'installation, du réglage et du branchement de l'appareil à l'électricité et au gaz, prendre les précautions nécessaires (Chapitre 8 « **INSTALLATION** »).



En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'appareil (Chapitre 6 « **NETTOYAGE ET MAINTENANCE** »).



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

Avertissement



Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.

Attention

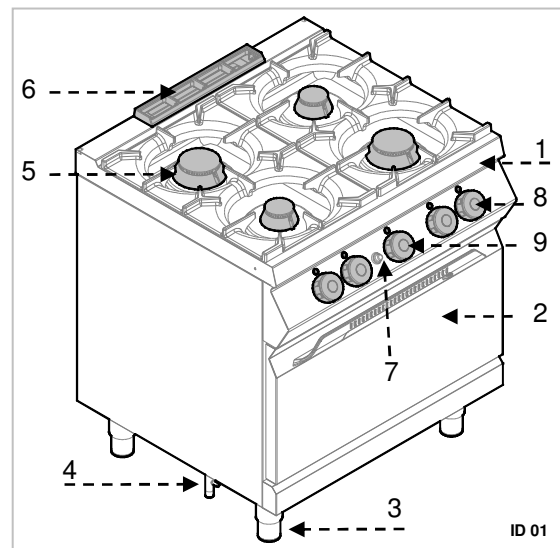


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

LA FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À GAZ, appelée ci-après appareil, est conçue et fabriquée pour un usage professionnel dans la gastronomie. Elle est destinée à la préparation de produits alimentaires.

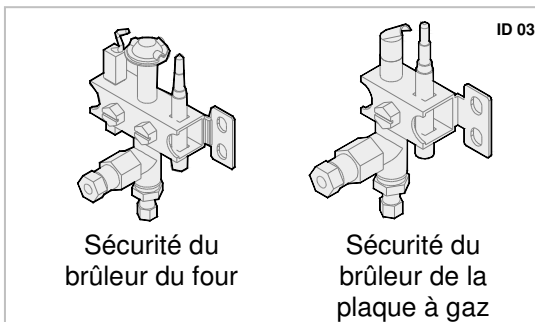
- 1) Plaque de cuisson
- 2) Four
- 3) Pieds réglables
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Brûleur à gaz : en fonte émaillée, puissances différentes selon le diamètre.
- 6) Extracteur des fumées du four
- 7) Allumage piézoélectrique du brûleur du four à gaz
- 8) Régulateurs du brûleur à gaz : ils règlent l'arrivée du gaz des brûleurs de la plaque à gaz
- 9) Régulateur de la température du four : il règle l'arrivée du gaz du brûleur du four



4.3. Dispositif de sécurité

L'appareil dispose des dispositifs de sécurité. Le dessin présente la disposition des dispositifs.

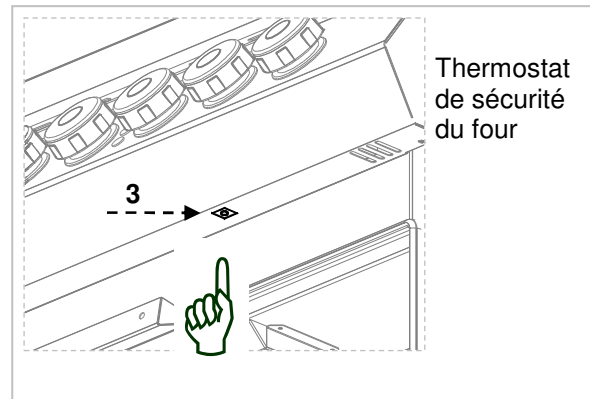
1. **Robinet de gaz** : ouverture et fermeture de l'alimentation en gaz.
2. **Thermocouple de sécurité** : il bloque l'arrivée du gaz, si la flamme s'éteint.



3. **Four-thermostat de sécurité**: en cas de surchauffe, l'arrivée du gaz du four est fermée.



Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.

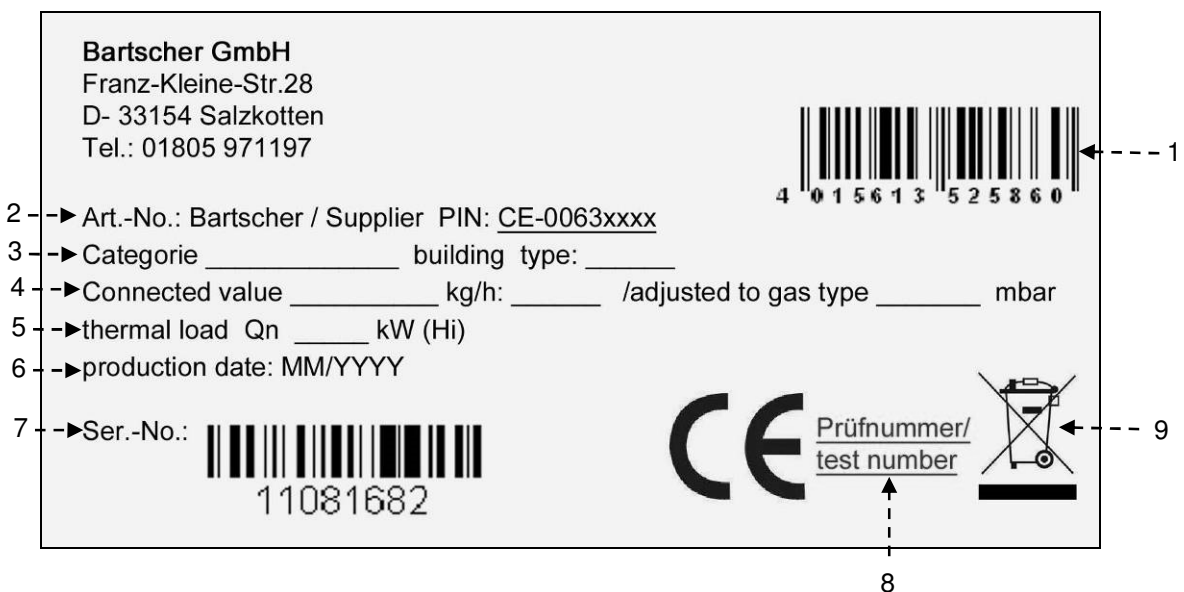


FR

4.4. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) Code EAN
- 2) Code-No. / n° du modèle/ n° du certificat CE
- 3) Catégorie de l'appareil / type de construction
- 4) Puissance de raccordement / Consommation de gaz / Réglages par défaut pour le type de gaz donné
- 5) Charge thermique
- 6) Date de production
- 7) N° de série
- 8) Déclaration de conformité CE
- 9) Symbole DEEE



4.5. Remplacement des composants (technicien de service)



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.



Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

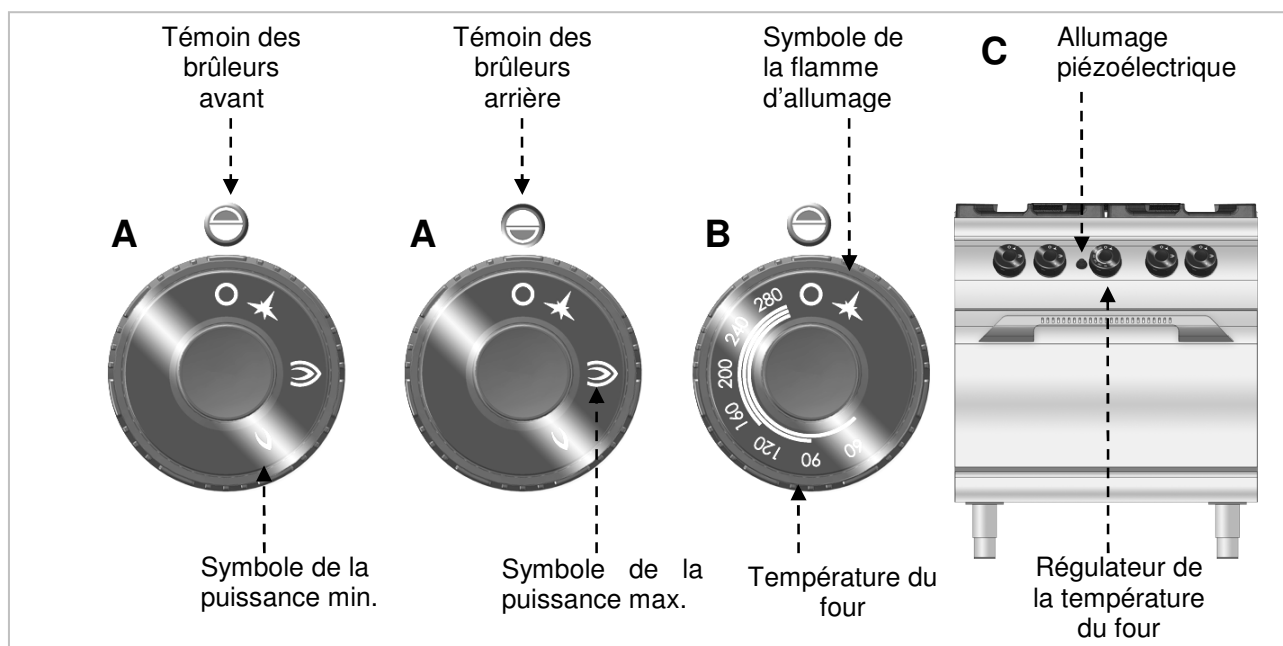
5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

A) Régulateur du brûleur de la plaque à gaz : pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant de la plaque à gaz.

B) Régulateur du brûleur du four : pour allumer, éteindre et régler le brûleur du four.

C) Allumage piézoélectrique : il sert à allumer la flamme d'allumage du brûleur du four.



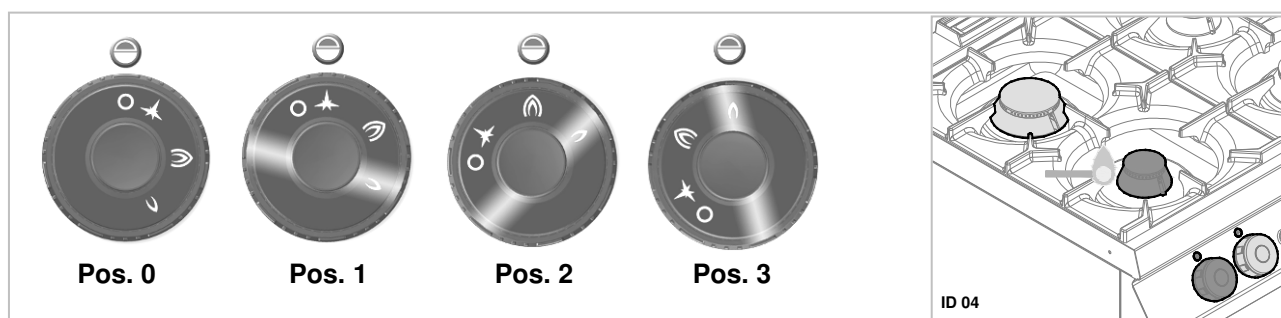
5.2. Allumage des brûleurs de la plaque à gaz

ALLUMAGE

- A) Appuyer sur le régulateur du brûleur choisi de la plaque à gaz et le tourner à gauche, pour allumer la flamme d'allumage (**position 1**). Utiliser une allumette pour allumer la flamme.
- B) Maintenir le régulateur pressé pendant environ 10 secondes pour chauffer l'élément thermique ; relâcher ensuite le régulateur.
- C) Pour allumer le brûleur de la plaque à gaz, tourner le régulateur à gauche (**position 2**).
- D) Régler la puissance du brûleur de la plaque à gaz (**position 3**).

ARRÊT

- A) Pour éteindre le brûleur de la plaque à gaz, tourner le régulateur à droite (position 1).
- B) Pour éteindre la flamme d'allumage, tourner le régulateur du brûleur à droite (**position 0**).



5.3. Allumage des brûleurs du four

- A) Appuyer sur le régulateur et le tourner à gauche, en même temps, presser plusieurs fois l'allumage piézoélectrique (C) pour allumer la flamme d'allumage (position 1). Maintenir le régulateur pressé pendant environ 10 secondes pour chauffer l'élément thermique.
- Indication : La flamme d'allumage peut être également allumée manuellement à l'aide d'une allumette à travers le couvercle dans le fond du four.**
- B) Tourner le régulateur à gauche, le régler entre 60 °C et 280 °C et attendre que le four se réchauffe (**position 2**).

Température °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Durée en minutes	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les consignes suivantes :

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz ;
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces voisines ;
3. Appliquer de la vaseline alimentaire sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien ;
5. Ne pas couvrir l'appareil, laisser les chambres de cuisson ouvertes.

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants :

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant ;

- S'assurer que le fond du four est correctement placé.
- Avant l'utilisation, chauffer le four ;



Ne pas utiliser le four avec la porte partiellement ouverte.



Pour cuire des aliments dans le four, utiliser les glissières supérieures.

- Toujours maintenir la propreté de l'appareil et des surfaces voisines.
- Utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés à l'utilisation dans le secteur alimentaire.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès aux appareils qui, en cas de mise en marche, peuvent provoquer des situations imprévues dangereuses pour la santé des personnes.

6.2. Entretien correct (technicien de service)

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier du brûleur et des buses.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer ou racloir en fer, car ils peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille.

Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, appliquer sur toutes les surfaces en acier inoxydable de l'huile de vaseline.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

Faire effectuer régulièrement par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants :

- Contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation de gaz ;
- Contrôle de la fonctionnalité des éléments thermiques ;
- Contrôle du fonctionnement correct du conduit d'échappement et nettoyage éventuel ;
- Contrôle et graissage év. des robinets de gaz.

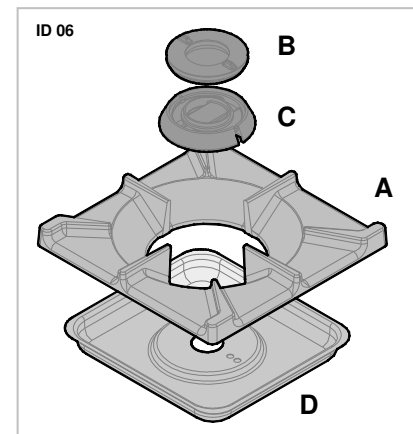
6.3. Nettoyage de la plaque cuisson

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Retirer les grilles supports des brûleurs de la plaque à gaz (A).
- Retirer le distributeur de flammes (B).
- Nettoyer soigneusement le corps du brûleur (C) et le distributeur de flammes (B).
- Nettoyer soigneusement la cuve (D), en utilisant un chiffon doux et produit nettoyant neutre.
- Sécher soigneusement les surfaces nettoyées et placer de nouveau les éléments.



Protéger l'intérieur du brûleur à gaz contre la pénétration de l'eau et de la saleté, pour éviter un fonctionnement incorrect du brûleur et l'obstruction des buses.



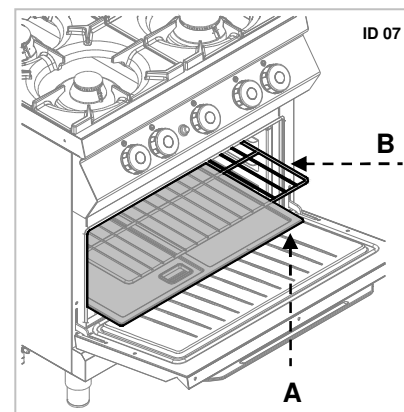
6.4. Nettoyage du four

Lorsque le four est froid, retirer le fond et les grilles.

Après le nettoyage, allumer le four lorsqu'il est encore vide pour éviter la corrosion.

Suivre la procédure décrite ci-dessous:





- Retirer du four le fond (A) et la grille (B) et les nettoyer soigneusement.
- Éliminer les brûlures éventuelles qui peuvent perturber le fonctionnement correct du four.
- Sécher soigneusement les surfaces nettoyées et placer de nouveau les éléments.



7. DYSFONCTIONNEMENTS

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solution
Odeur de gaz.	Il s'échappe parfois au moment de l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet de gaz et aérer la pièce.
La flamme d'allumage ne s'allume pas.	L'allumage à étincelle ne fonctionne pas.	Vérifier le fonctionnement des dispositifs d'allumage. Allumer la flamme manuellement.
	De l'air dans les conduits suite à un arrêt prolongé.	
La flamme d'allumage s'éteint constamment.	L'élément thermique n'est pas assez chaud.	Prolonger le temps d'allumage.
La flamme d'allumage brûle mais le brûleur ne s'allume pas.		Vérifier le fonctionnement correct du thermostat. Contrôler la sécurité correspondante.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
La flamme est jaune.	Le brûleur est sale ou humide.	Nettoyer le brûleur et le laisser sécher.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
Rotation difficile du régulateur du brûleur.	Défaillance du robinet de gaz	 Contactez le service après-vente.
Le four n'atteint pas la température réglée.	Thermostat de fonctionnement endommagé.	Remplacer la pièce.  Contactez le service après-vente.
	Enclenchement du thermostat de sécurité.	Attendre que le four refroidisse. Remettre à zéro le thermostat de sécurité.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



En utilisant un élévateur, faire attention aux d'alimentation en gaz et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

FR

8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi, si la paroi n'est pas résistante à une température minimale de 150 °C.

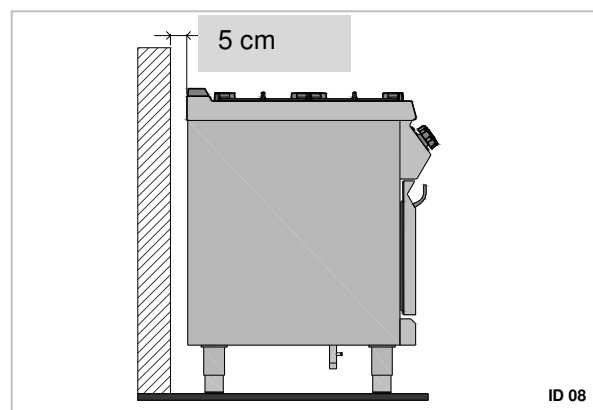


Les appareils équipés d'un four doivent être installés à une distance minimale de 50 cm des parois.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



Pour garantir un fonctionnement correct d l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



ID 08



Les murs, les parois, les placards de cuisine, tous les éléments à proximité desquels l'appareil est installé doivent être fabriqués en matériaux ininflammables ou couverts d'un matériau ininflammable.

L'installation d'alimentation en gaz et celle de la pièce où l'appareil se trouve doivent être conformes aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (règlement du 12 juillet 96 et UNI-CIG 87/23).

Pour assurer une combustion correcte du gaz dans les brûleurs, une quantité d'air suffisante doit être acheminée c.-à-d. environ 2 mètres cube par heure pour chaque kW de puissance installée.

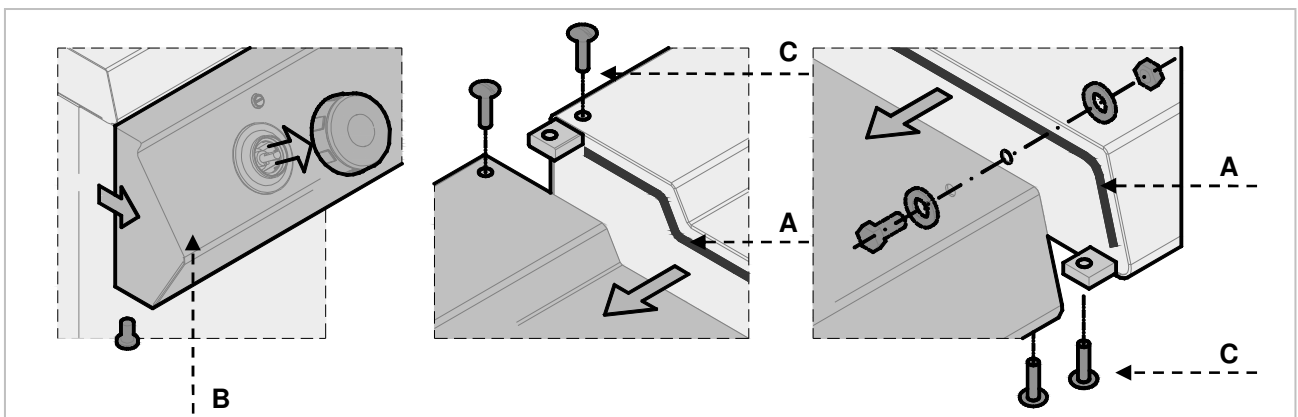
8.3. Évacuation des produits de combustion

Les produits de combustion de la cuisinière doivent être constamment évacués à l'aide d'extracteurs raccordés aux conduites d'évacuation ou aux cheminées ou bien évacuant les produits de combustion directement à l'extérieur. Si aucun extracteur ne peut être installé, un ventilateur peut être utilisé pour évacuer l'air directement à l'extérieur.

Le ventilateur doit être raccordé de façon à ce que le verrouillage du ventilateur aspirant entraîne en même temps la coupure d'arrivée de gaz.

Les cuisinières de type « A » ne nécessitent pas de raccordement à l'installation d'évacuation, elles prévoient l'utilisation d'un extracteur évacuant les produits de combustion à l'extérieur.

8.4. Montage de l'appareil en série



Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

1. Démontez le panneau de commande et retirez, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.
2. Utilisez une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.
3. Tirez l'appareil vers soi et le positionner en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assemblez les appareils à l'aide d'attaches.

8.5. Raccordement du gaz (technicien de service)

Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez les données techniques, le type de gaz, la pression de travail et le flux indiqués sur la plaque signalétique.

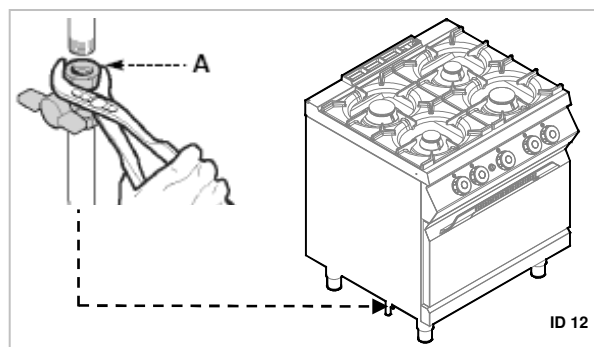
Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Montez un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

Si l'installation de gaz présente des variations considérables de la pression, il est conseillé d'utiliser un régulateur de pression.

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.



En recherchant les fuites de gaz, n'utiliser jamais de flammes nues !

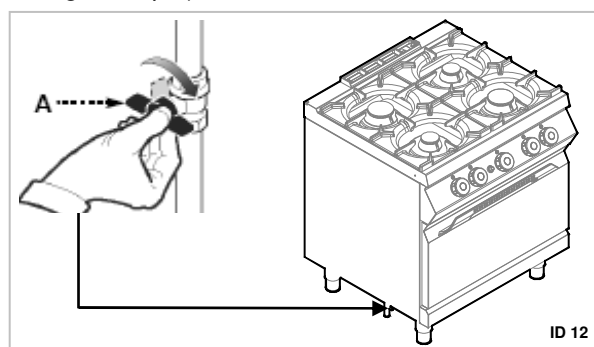


8.6. Réarmement pour un autre type de gaz (technicien de service)

L'appareil a été contrôlé par le fabricant pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un autre type de gaz est utilisé, suivre les consignes ci-dessous.

1. Fermer le robinet de gaz (**A**).
2. Remplacer les buses des brûleurs à gaz (voir le chapitre 9.3).
3. Remplacer les buses des flammes d'allumage de la cuisinière (voir le chapitre 9.4).
4. Régler la valeur minimale sur les robinets de gaz des brûleurs (voir le chapitre 9.1).

5. Retirer l'étiquette se trouvant sur la plaque signalétique et placer une nouvelle qui indique le gaz utilisé (**position 4** de la plaque signalétique).



8.7. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Pour vérifier la **plaque de cuisson**, il est conseillé de réaliser les contrôles suivants :

1. Ouvrir le robinet de gaz et vérifier l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifier l'allumage et le brûlage corrects des brûleurs à gaz ;
3. Vérifier et régler, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre 9.1)
4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier si les raccordements de gaz ne fuient pas.

9. RÉGLAGES (technicien de service)



Avant le réglage, enclencher tous les dispositifs de sécurité présents dans l'appareil.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès aux appareils qui, en cas de mise en marche, peuvent provoquer des situations imprévues dangereuses pour la santé des personnes.

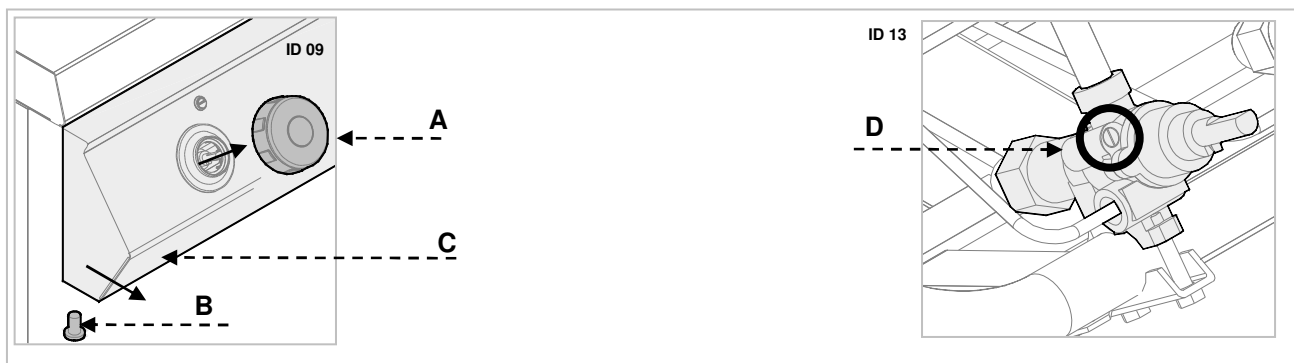
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante

Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz utilisé et contrôlé en usine, après le raccordement du gaz. Avant le réglage, vérifier si la pression du gaz correspond aux valeurs de la pression nominales (voir le tableau dans les annexes).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
2. Tirer le bouton du régulateur (A).

3. Dévisser les vis B et retirer le panneau de commande (C).
4. Déplacer doucement le bouton de la position (7), dans le sens des aiguilles d'une montre, vers la position de débit minimal (D) (juste devant le blocage). Tourner la vis (D) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour augmenter le débit. Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (C) et le bouton du régulateur (A).



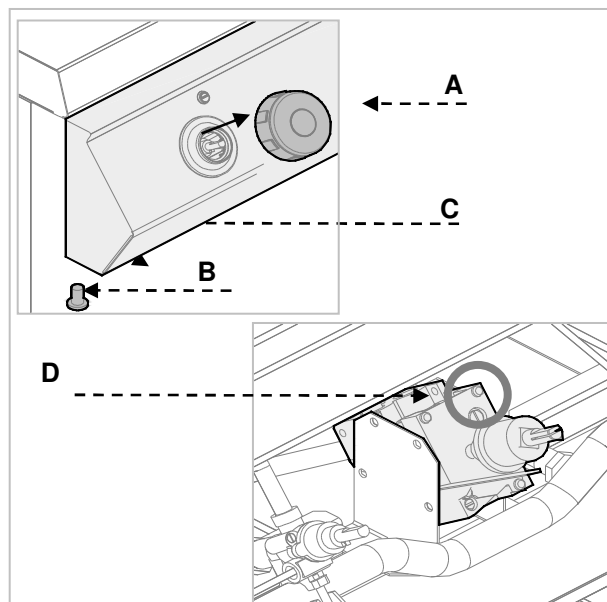
9.2. Réglage minimal de la vanne du brûleur du four

Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz utilisé et contrôlé en usine, après le raccordement du gaz.

Avant le réglage, vérifier si la pression du gaz correspond aux valeurs de la pression nominales (voir le tableau dans les annexes).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
2. Tirer le bouton du régulateur (A).
3. Dévisser les vis B et retirer le panneau de commande (C).
4. Retirer la buse D et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes). Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (C) et le bouton du régulateur (A).



i Après toutes les opérations de calibrage et de réglage, vérifier l'étanchéité au gaz et le fonctionnement correct de l'appareil.

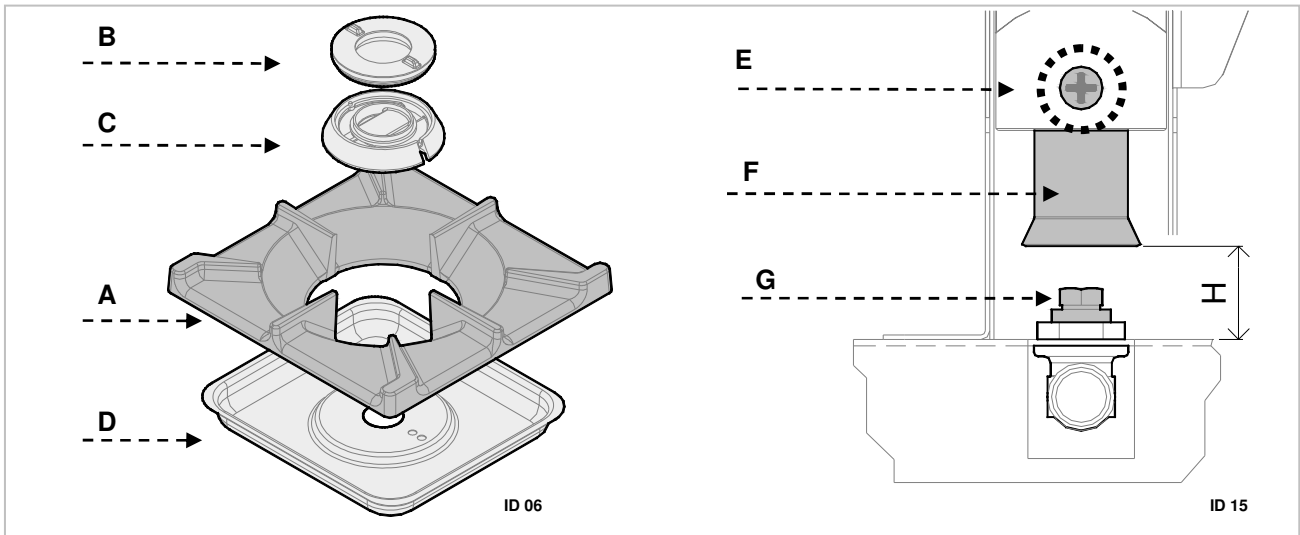
S'assurer que la flamme est stable avec la pression de sortie minimale et maximale.

Une fois les opérations de réglage terminées, placer l'étiquette de scellement et/ou sceller les vis de réglage.

9.3. Remplacement de la buse et réglage de l'alimentation en air primaire des brûleurs à gaz

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer les grilles supports des brûleurs à gaz (A).
- Retirer le distributeur de flammes (B) et le corps du brûleur (C).
- Retirer les cuves (D).
- Dévisser légèrement la vis (E) et placer le tube de Venturi (F).
- En cas de besoin, remplacer la buse (G) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes).
- Visser la vis (E) et retourner enfin aux réglages initiaux.

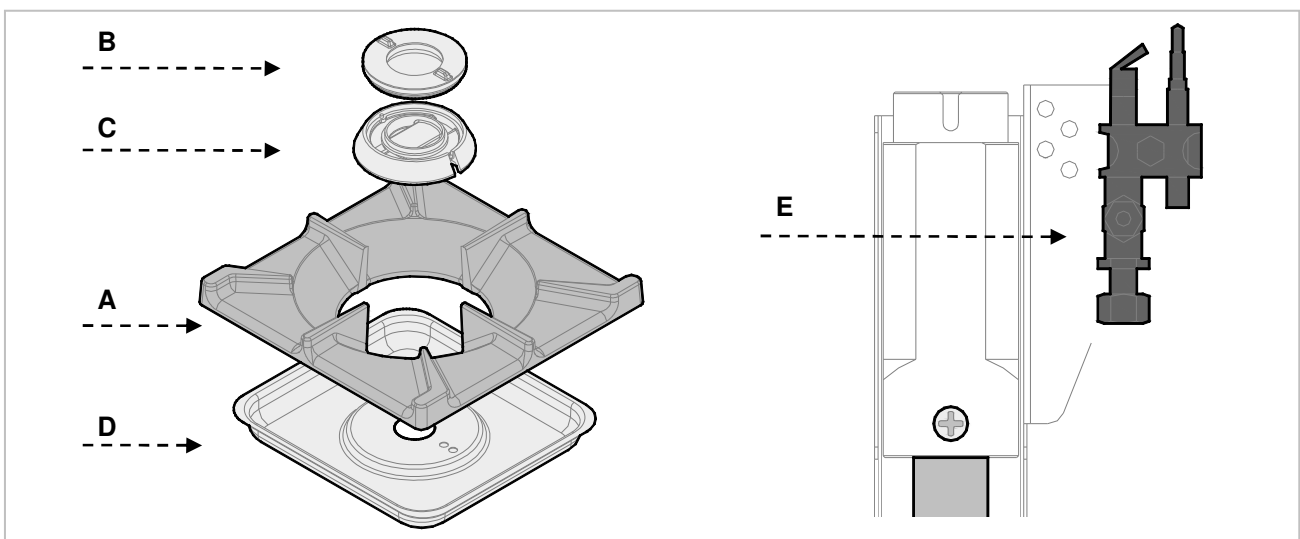


FR

9.4. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

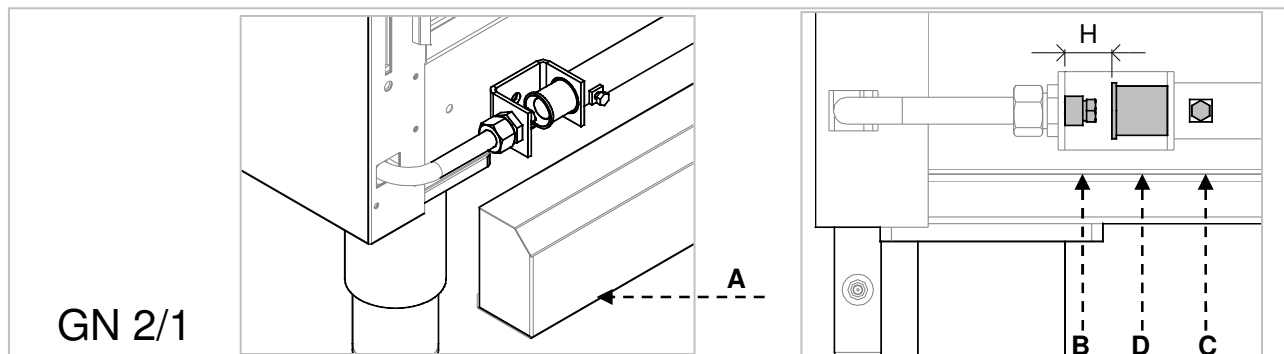
- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer les grilles supports des brûleurs de la plaque à gaz (A).
- Retirer le distributeur de flammes (B) et le corps du brûleur (C).
- Retirer les cuves (D).
- Remplacer de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs de la plaque à gaz (E).
- Retourner aux réglages initiaux.



9.5. Remplacement de la buse et réglage de l'arrivée d'air primaire des brûleurs du four

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

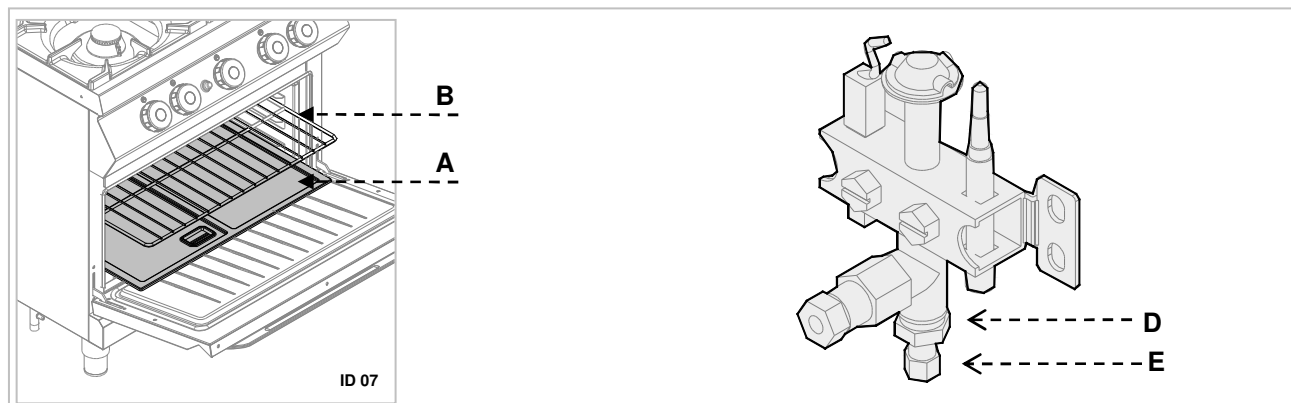
- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer le panneau inférieur du four (A).
- Si cela est nécessaire, remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes).
- Dévisser légèrement la vis (C) et placer le tube de Venturi (D).
- Visser la vis (C) et enfin retourner aux réglages initiaux.




9.6. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage des brûleurs du four


Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Retirer du four le fond (A) et la grille (B).
- La flamme d'allumage est associée à un brûleur.
- Dévisser l'écrou (D).
- Retirer la buse (E) et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les tableaux joints).
- Visser de nouveau l'écrou et retourner aux réglages initiaux.




10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

 **En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura	4
4.3. Dispositivi di sicurezza	5
4.4. Targhetta nominale	5
4.5. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza).....	6
5. USO E FUNZIONAMENTO	6
5.1. Descrizione dell'uso	6
5.2. Accensione dei bruciatori della piastra a gas.....	7
5.3. Accensione dei bruciatori del forno.....	7
5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura	8
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	8
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione	8
6.2. Corretta manutenzione.....	8
6.3. Pulizia della piastra scaldante.....	9
6.4. Pulizia del forno.....	9
7. MALFUNZIONAMENTI.....	10
8. IMPIANTO	11
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	11
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)	11
8.3. Scarico dei prodotti della combustione	12
8.4. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	12
8.5. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)	12
8.6. Adeguamento ad altro tipo di gas (tecnico del servizio assistenza	13
8.7. Controllo (tecnico del servizio assistenza)	13
9. IMPOSTAZIONI (tecnico del servizio assistenza).....	13
9.1. Impostazione minima della valvola del fornello del piano di cottura	14
9.2. Impostazione minima della valvola del bruciatore del forno	14
9.3. Sostituzione dell'ugello e impostazione dell'afflusso dell'aria primaria ai fornelli	15
9.4. Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione dei bruciatori della piastra a gas.....	15
9.5. Sostituzione degli ugelli e impostazione del flusso primario d'aria dei bruciatori del forno ...	16
9.6. Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione dei bruciatori del forno	16
10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA.....	17
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Accensione dei bruciatori del forno 7
 Accensione dei bruciatori della piastra a gas 7
 Adeguamento ad altro tipo di gas 13
 Allacciamento del gas 12

C

Controllo 13
 Corretta manutenzione 8

D

Descrizione dell'uso 6
 Descrizione dell'apparecchiatura 4
 Dispositivi di sicurezza 5

E

Estrazione dall'imballaggio 11

F

Flusso primario d'aria dei bruciatori del forno 16
Forno-termostato di sicurezza 5

I

Imballaggio 11
 Impostazione dell'afflusso dell'aria primaria ai
 fornelli 15
 Impostazione minima della valvola del bruciatore
 del forno 14

Impostazione minima della valvola del fornello
 del piano di cottura. 13
 IMPOSTAZIONI 13
 Indicazioni generali 4
 Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura 8
 Indicazioni relative alla pulizia e alla
 manutenzione 8
 Installazione 11

M

MALFUNZIONAMENTI 10
 Montaggio dell'apparecchiatura in serie 12

P

Pulizia della piastra scaldante 8

S

Scarico dei prodotti della combustione 12
 SICUREZZA 3
 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 17
 Sostituzione degli ugelli del forno 16
 Sostituzione dei sottoassiemi 6
 Sostituzione dell'ugello 15
 Sostituzione dell'ugello della fiamma di
 accensione dei bruciatori del forno 16
 Sostituzione dell'ugello della fiamma di
 accensione dei bruciatori della piastra a gas 15

T

Targhetta nominale 5

3. SICUREZZA



Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura.

Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura. A tal fine, usare detergenti destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.



Dopo ogni utilizzo dell'apparecchiatura, accertarsi che tutti i fornelli e gli elementi di comando siano spenti, e che le condotte del gas e i cavi di alimentazione siano staccati.



L'apparecchiatura richiede l'adozione di alcune misure di sicurezza durante l'installazione, l'impostazione e il collegamento alla rete elettrica (Capitolo 8 „**INSTALLAZIONE**”).



In caso di pausa prolungata nell'utilizzo dell'apparecchiatura, staccare non soltanto tutti i cavi di alimentazione, ma pulire accuratamente tutti i pezzi interni ed esterni dell'apparecchiatura (Capitolo 6 "**PULIZIA E MANUTENZIONE**").



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

Avvertimento



Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.

Prudenza

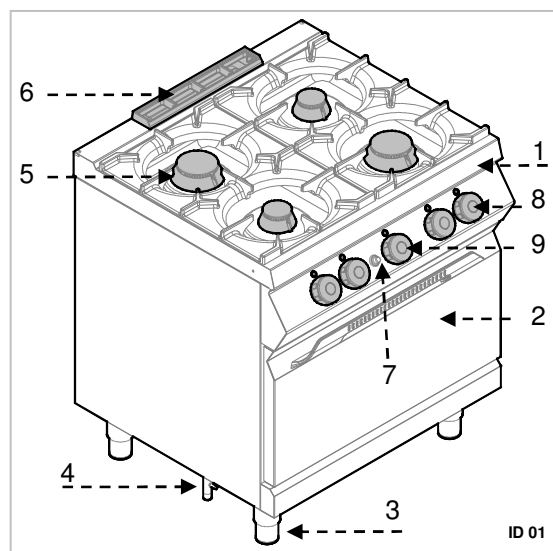


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

CUCINA A GAS CON FORNO A GAS, in seguito l'apparecchio, è stata progettata e prodotta per la preparazione dei prodotti alimentari nell'ambito della ristorazione professionale.

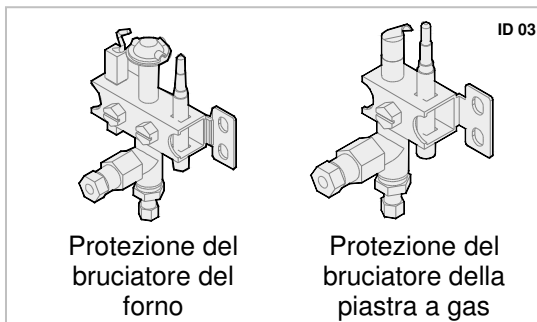
- 1) Piastra scaldante
- 2) Forno
- 3) Piedini regolabili.
- 4) Allacciamento del gas
- 5) Bruciatore a gas: ghisa verniciata, di diverse potenze, a seconda del diametro.
- 6) Cappa aspirante dei fumi del forno
- 7) Accensione piezoelettrica per il bruciatore del forno a gas
- 8) Regolatori del bruciatore a gas: regolano in flusso del gas dei bruciatori
- 9) Regolatore della temperatura nel forno: regola il flusso del gas nel forno



4.3. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è provvista del seguente sistema di sicurezza: Il disegno presenta la distribuzione delle apparecchiature.

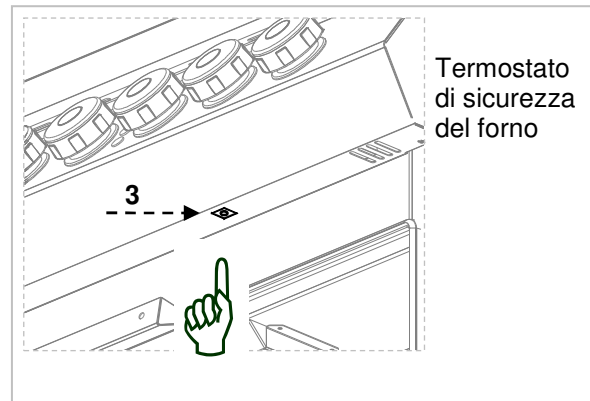
1. **Valvola del gas:** utilizzata per aprire o chiudere la condotta di alimentazione con gas.
2. **Termocoppia di sicurezza:** Blocca l'afflusso del gas qualora la fiamma si spenga



3. **Forno – termostato di sicurezza:** in caso di surriscaldamento il flusso del gas viene bloccato.



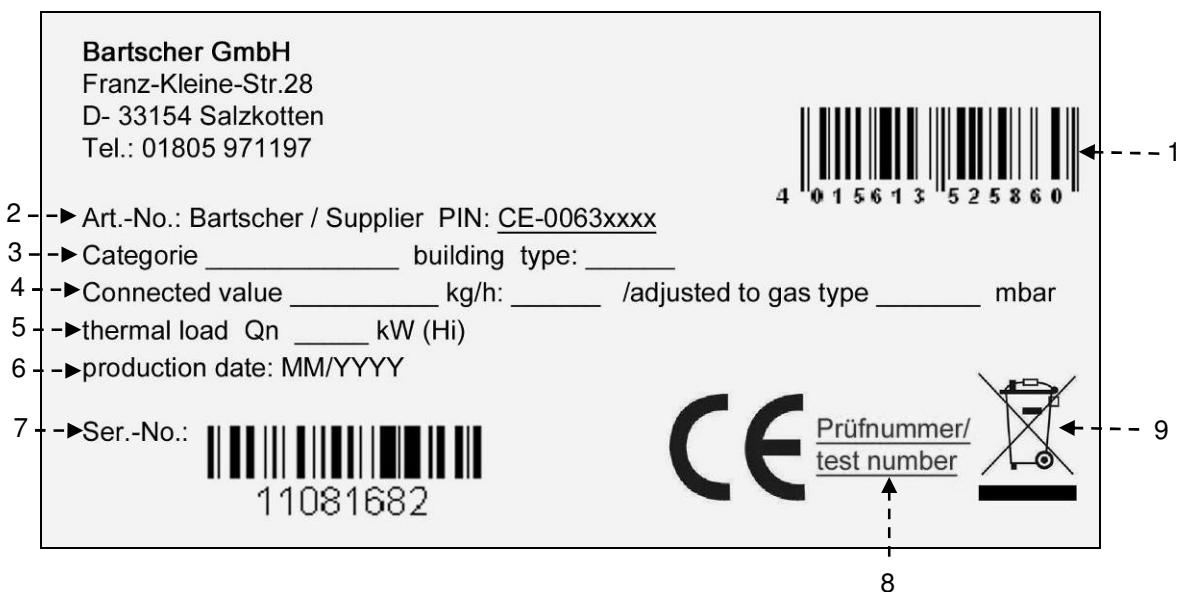
Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.



4.4. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) Numero EAN
- 2) N. art./n. modello/n. certificato CE
- 3) Categoria dell'apparecchiatura/tipo di costruzione
- 4) Valore di allacciamento/Consumo di gas / Impostazione di fabbrica per un dato tipo di gas
- 5) Carico termico
- 6) Data di produzione
- 7) N. di serie
- 8) Dichiarazione di conformità CE
- 9) Simbolo CE



4.5. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza)



Prima di sostituire un sotto-assieme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

Se necessario, sostituire i sottoassiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.



Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

5. USO E FUNZIONAMENTO

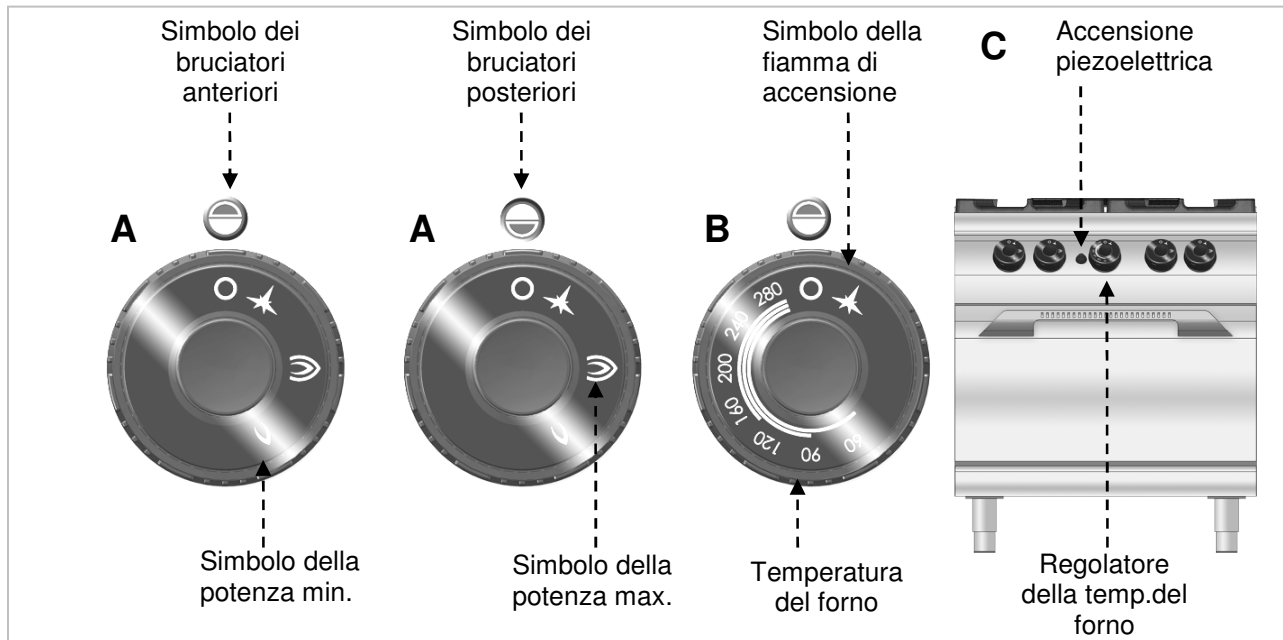
5.1. Descrizione dell'uso .

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

A) Regolatore del bruciatore della piastra a gas: per accendere, spegnere e regolare il relativo bruciatore della piastra a gas.

B) Regolatore del bruciatore del forno: per accendere, spegnere e regolare il bruciatore del forno.

C) Accensione piezoelettrica: per accendere la fiamma di accensione del forno.



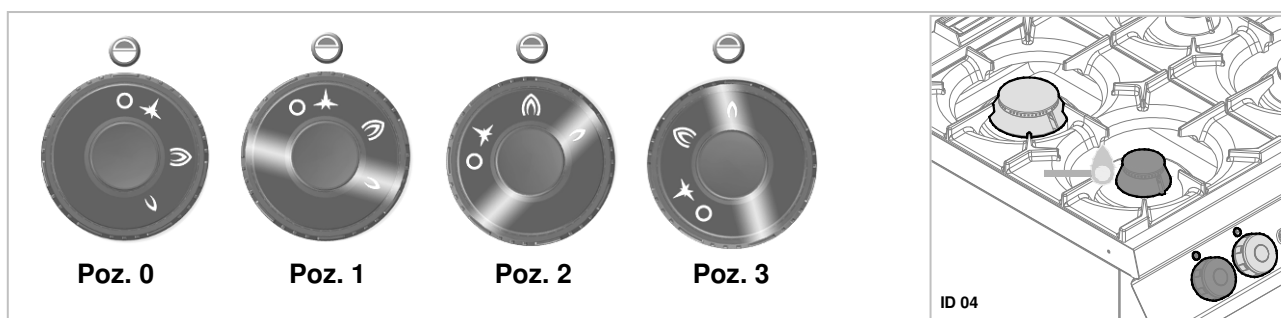
5.2. Accensione dei bruciatori della piastra a gas

ACCENSIONE

- A)** Premere la manopola del regolatore del bruciatore desiderato e girare a sinistra per accendere la fiamma di accensione (**posizione 1**). Accendere la fiamma di accensione con un fiammifero.
- B)** Tenere premuto il regolatore per circa 10 secondi, in modo tale da scaldare la termocoppia. Fatto ciò, lasciare il regolatore.
- C)** Per accendere il bruciatore della piastra a gas, girare la manopola del regolatore a sinistra (**posizione 2**).
- D)** Impostare la potenza del bruciatore della piastra a gas (**posizione 3**).

SPEGNIMENTO

- A)** Per spegnere il fornello a gas, ruotare a destra la manopola del regolatore (posizione 1).
- B)** Per spegnere la fiamma pilota, ruotare verso destra la manopola del regolatore (posizione 0)



5.3. Accensione dei bruciatori del forno

- A)** Premere la manopola del regolatore e girare a sinistra, allo stesso tempo premendo alcune volte l'accensione piezoelettrica (**C**), per accendere la fiamma di accensione (**posizione 1**). Tenere premuto il regolatore per circa 10 secondi, in modo tale da scaldare la termocoppia.
- Attenzione: La fiamma di accensione può essere accesa anche manualmente, con un fiammifero, attraverso il coperchio sul fondo del forno.**
- B)** Girare la manopola del regolatore a sinistra e impostare tra 60 °C e 280 °C. Attendere fino al riscaldamento del forno (**posizione 2**).
- C)**

Temperatura °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Tempo in minuti	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura


Qualora l'apparecchiatura debba restare inutilizzata per un periodo più lungo del normale, procedere come a seguire:


1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas;
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e la superficie adiacente.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare l'apparecchiatura non coperta, con le camere di cottura aperte.

Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;

- Accertarsi che il fondo del forno sia correttamente inserito.
- Prima dell'uso, scaldare il forno.

 Non usare il forno con lo sportello semiaperto.

 Per cucinare le pietanze nel forno, usare le guide superiori.

- L'apparecchiatura e l'area circostante dovranno essere tenute sempre pulite.
- Per la pulizia, usare solo detergenti adatti al contatto con alimentari.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati.

In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso alle apparecchiature, che in caso di attivazione possono produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

6.2. Corretta manutenzione

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione regolare del fornello e degli ugelli.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idro pulitrici.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine.

Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pause prolungate nell'utilizzo dell'apparecchiatura, applicare uno strato di olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inossidabile.



Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).

Ordinare regolarmente a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo della pressione e della tenuta dell'impianto gas;
- Controllo della funzionalità delle termocoppie
- Controllo del corretto funzionamento della cappa ed eventuale pulizia;
- Controllo ed eventuale lubrificazione delle valvole del gas.

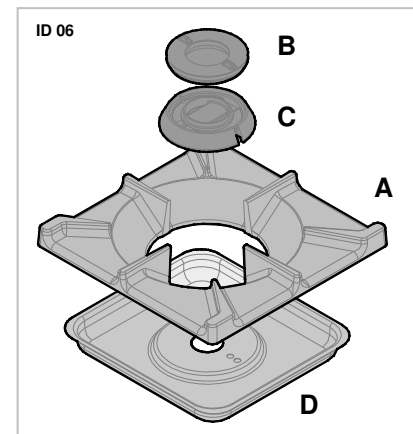
6.3. Pulizia della piastra scaldante

Procedere nel modo indicato a seguire.

- Rimuovere le griglie dei bruciatori della piastra a gas (A).
- Rimuovere il distributore di fiamma B
- Pulire accuratamente il corpo del fornello (C) e il distributore di fiamma (B).
- Effettuare una pulizia adeguata dell'alloggiamento D, usando a tal fine un panno morbido e un detergente neutro.
- Asciugare accuratamente le superfici pulite e applicare nuovamente gli elementi.



Proteggere l'interno del bruciatore della piastra a gas dall'acqua e dallo sporco. In questo modo si evitano i malfunzionamenti e il pericolo di occlusione degli ugelli.



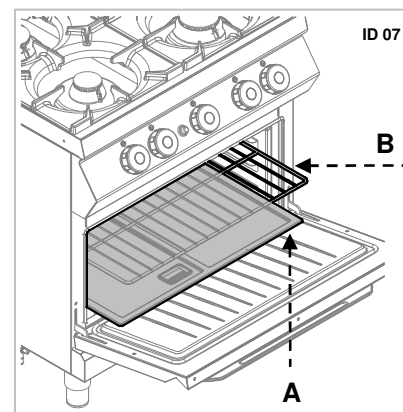
6.4. Pulizia del forno

A forno freddo, sarà possibile rimuovere il fondo e le griglie.

Dopo la pulizia, accendere il forno senza prodotti all'interno, onde evitare fenomeni di corrosione.

Procedere nel modo indicato a seguire:





- Estrarre dal forno il fondo (A) e la griglia (B) e pulirli con cura.
- Pulire l'interno del forno da eventuali elementi bruciati che possono disturbare il corretto funzionamento.
- Asciugare accuratamente le superfici pulite e applicare nuovamente gli elementi.



7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura.

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

Inconveniente	Causa	Soluzione
Odore di gas	A volte viene rilasciato al momento dello spegnimento della fiamma	Chiudere la valvola di intercettazione del gas e ventilare l'ambiente.
La fiamma pilota non si accende.	Il dispositivo di accensione a scintilla non funziona	Verificare il funzionamento dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente la fiamma.
	Aria nelle condotte a causa della sosta prolungata.	
La fiamma pilota si spegne continuamente	La termocoppia non è sufficientemente calda.	Prolungare l'accensione.
La fiamma di accensione è accesa ma l'ignitore non accende.		Verificare se il termostato funziona correttamente. Controllare la relativa protezione.  Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza.
La fiamma è gialla.	Il fornello è sporco o umido	Pulire il fornello e lasciarlo asciugare.  Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza.
La rotazione del regolatore è difficoltosa	Malfunzionamento della valvola del gas.	 Contattare il servizio assistenza.
Il forno non raggiunge la temperatura impostata.	Termostato di funzionamento danneggiato.	Sostituire il pezzo.  Contattare il servizio assistenza
	Attivazione del termostato di sicurezza.	Attendere che il forno si raffreddi. Successivamente resettare il termostato di sicurezza.

8. IMPIANTO

8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Usando il dispositivo di sollevamento, prestare alle condotte del gas e alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti..) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

IT

8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete, nel caso in cui quest'ultima non sia resistente a una temperatura di almeno 150 °C.

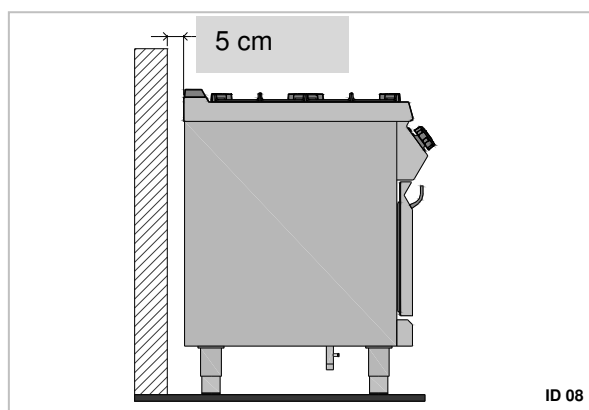


Le apparecchiature munite di forno dovranno essere montate a una distanza di almeno 50 cm dalla parete.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.



ID 08



Qualora l'apparecchiatura debba essere posizionata in prossimità di pareti, tramezzi, armadietti, elementi decorativi ecc., questi ultimi dovranno essere realizzati in materiali non infiammabili. In caso contrario, dovranno essere coperte con adeguati materiali non infiammabili.

L'impianto interno per l'afflusso del gas e i locali in cui è presente l'apparecchiatura devono essere conformi alle disposizioni vigenti nel paese di applicazione (regolamento del 12 luglio 96 e UNI-CIG 87/23).

Per garantire una combustione adeguata nei dispositivi di accensione, garantire una quantità d'aria pari a circa 2 m³/ora per ogni kW di potenza installata.

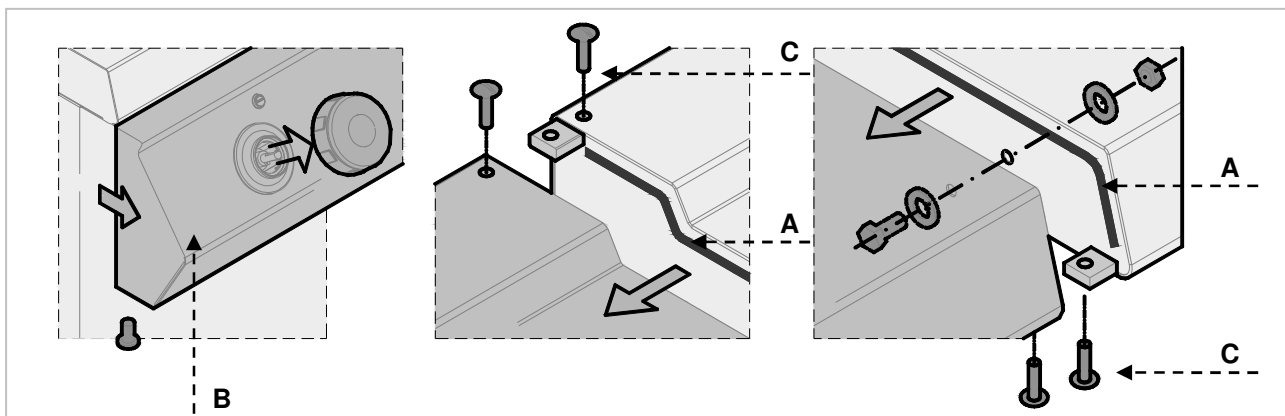
8.3. Scarico dei prodotti della combustione

I prodotti della combustione della cucina dovranno essere sempre scaricati con cappe collegate alle condotte di scarico o alle canne fumarie. In alternativa, dovranno essere inviati all'esterno. Qualora non sia possibile installare alcuna cappa, è possibile adottare un ventilatore per l'evacuazione diretta all'esterno. Il collegamento andrà effettuato in modo tale che il blocco del

ventilatore aspiratore fermi contemporaneamente l'afflusso del gas.

Per l'installazione delle apparecchiature di tipo "A" non si prevede l'uso di un collegamento all'impianto di aspirazione, ma l'uso di un dispositivo in grado di evacuare i prodotti della combustione all'esterno.

8.4. Montaggio dell'apparecchiatura in serie



Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

- 1) Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.
- 2) Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.
- 3) Avvicinare le apparecchiature e posizzarle in orizzontale (regolando i piedini).
- 4) Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.

8.5. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)

L'allacciamento del gas andrà effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Prima del collegamento dell'apparecchiatura, verificare i dati tecnici, il tipo di gas, la pressione di servizio e la portata (dati indicati sulla targhetta nominale).

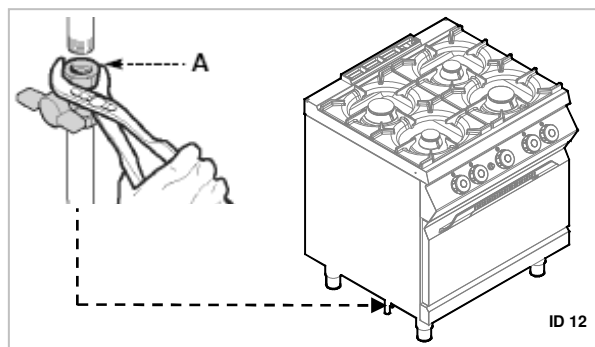
Il collegamento sarà effettuato allacciando il tubo dell'apparecchiatura a quello dell'impianto gas. Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione, in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso del gas.

Qualora nell'impianto di alimentazione con gas vi siano notevoli sbalzi di pressione, si consiglia di utilizzare un regolatore di pressione.

A collegamento ultimato, verificare l'allacciamento per rilevare eventuali perdite di gas.



Durante la ricerca delle perdite di gas, non usare fiamme libere!

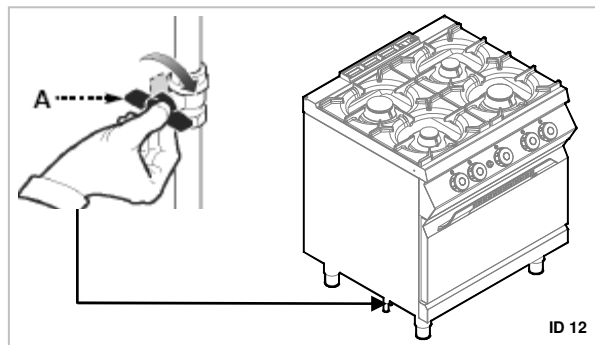


8.6. Adeguamento ad altro tipo di gas (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura è stata controllata dal fabbricante per il gas indicato nella targhetta nominale. In caso di utilizzo di un altro tipo di gas, procedere come indicato a seguire:

1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas (A).
2. Sostituire gli ugelli del fornello (vedi capitolo 9.3).
3. Sostituire gli ugelli della fiamma pilota (vedi capitolo 9.4).
4. Impostare il valore minimo sulle valvole del gas del fornello (vedi capitolo 9.1).

5. Rimuovere l'adesivo riportato sulla targhetta nominale e applicarne uno nuovo, adatto al tipo di gas utilizzato (posizione 4 della targhetta nominale).



8.7. Controllo (tecnico del servizio assistenza)

Prima di avviare l'apparecchiatura, effettuare un controllo dell'impianto per valutare le condizioni di utilizzo di ogni sotto assieme e rilevare eventuali errori.

Per verificare il **piano di cottura** si raccomanda l'esecuzione dei seguenti controlli:

1. Aprire il rubinetto del gas e verificare la tenuta dei collegamenti.

2. Verificare la corretta accensione e la combustione dei fornelli a gas;
3. Verificare e regolare, ove necessario, la pressione del gas e la sua portata nelle pos. Max e Min (vedere il capitolo 9.1)
4. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.
5. Verificare l'allacciamento del gas per rilevare eventuali perdite.

9. IMPOSTAZIONI (tecnico del servizio assistenza)



Prima di procedere all'impostazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.

In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso alle apparecchiature, che in caso di attivazione possono produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

9.1. Impostazione minima della valvola del fornello del piano di cottura

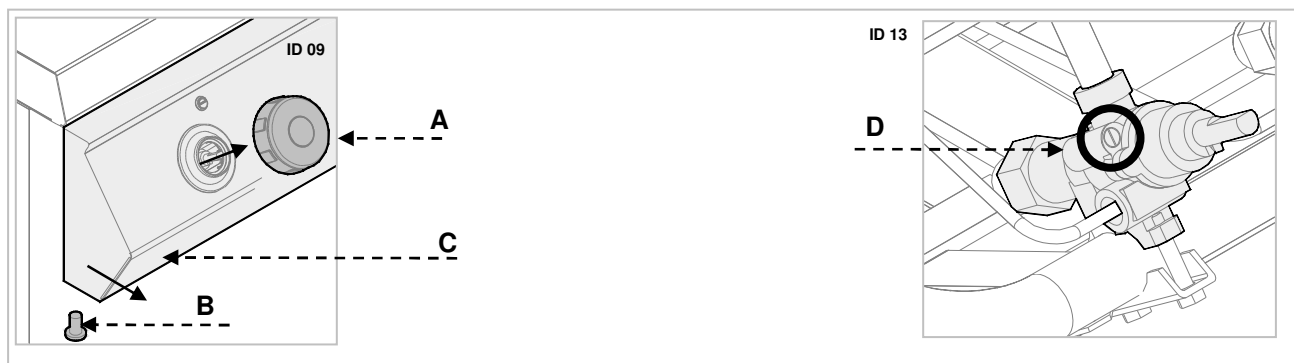
Queste impostazioni sono richieste soltanto quando il tipo di gas collegato è diverso da quello impostato verificato dopo l'allacciamento, dopo il passaggio a un altro tipo di gas.

Prima di eseguire l'impostazione, verificare che la pressione del gas sia conforme al valore della pressione nominale (vedi tabella).

Procedere nel modo indicato a seguire.

1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas.
2. Tirare la manopola di regolazione (A).

3. Svitare le viti (B) e rimuovere il pannello di comando (C).
4. Pian piano spostare il pulsante dalla posizione (7) in senso orario verso la posizione del flusso minimo (D) (subito prima del blocco). Girare la vite (D) in senso antiorario per aumentare il flusso. Dopo l'impostazione, contrassegnare la vite.
5. Al termine, montare il pannello di comando (C) e la manopola del regolatore.



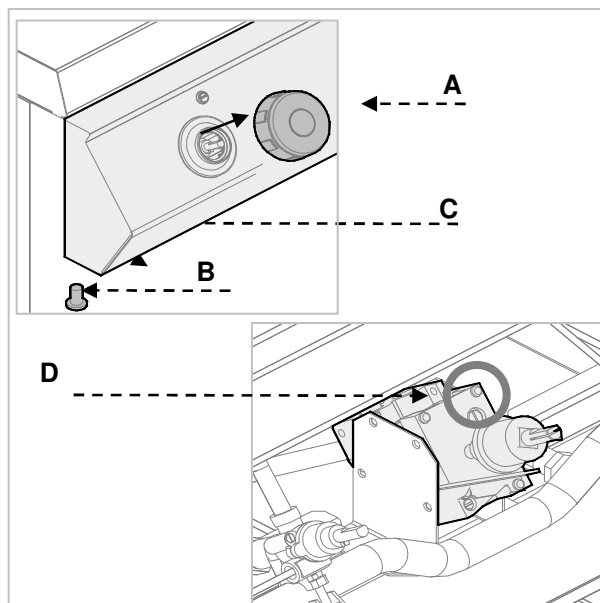
9.2. Impostazione minima della valvola del bruciatore del forno

Queste impostazioni sono richieste soltanto quando il tipo di gas collegato è diverso da quello impostato verificato dopo l'allacciamento, dopo il passaggio a un altro tipo di gas.

Prima di eseguire l'impostazione, verificare che la pressione del gas sia conforme al valore della pressione nominale (vedi tabella).

Procedere nel modo indicato a seguire.

1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas
2. Tirare la manopola di regolazione (A).
3. Svitare le viti B e rimuovere il pannello di comando (C).
4. Estrarre l'iniettore D e sostituirlo con un pezzo adeguato al tipo di gas utilizzato (vedi allegati). Dopo l'impostazione, contrassegnare la vite.
5. Al termine, montare il pannello di comando (C) e la manopola del regolatore.



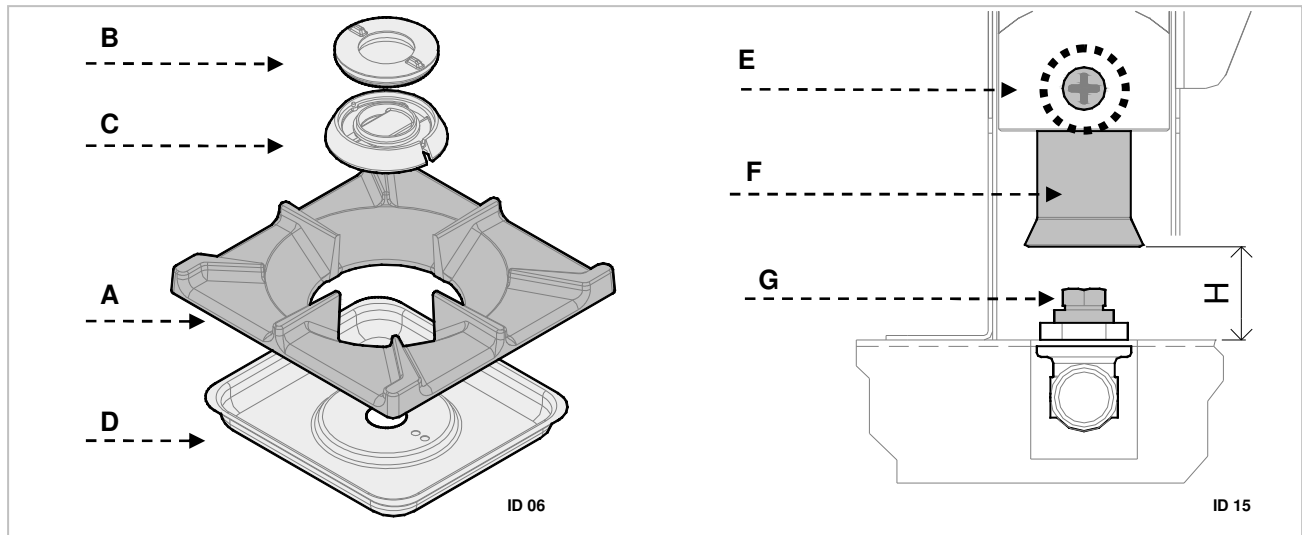
i Al termine di tutti i lavori di calibrazione e impostazione, controllare la tenuta a gas e il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Assicurarsi che con la pressione di uscita minima o massima la fiamma sia stabile. Al termine di tutte le regolazioni apporre il sigillo e/o sigillare con cera le viti di regolazione

9.3. Sostituzione dell'ugello e impostazione dell'afflusso dell'aria primaria ai fornelli

Procedere nel modo indicato a seguire.

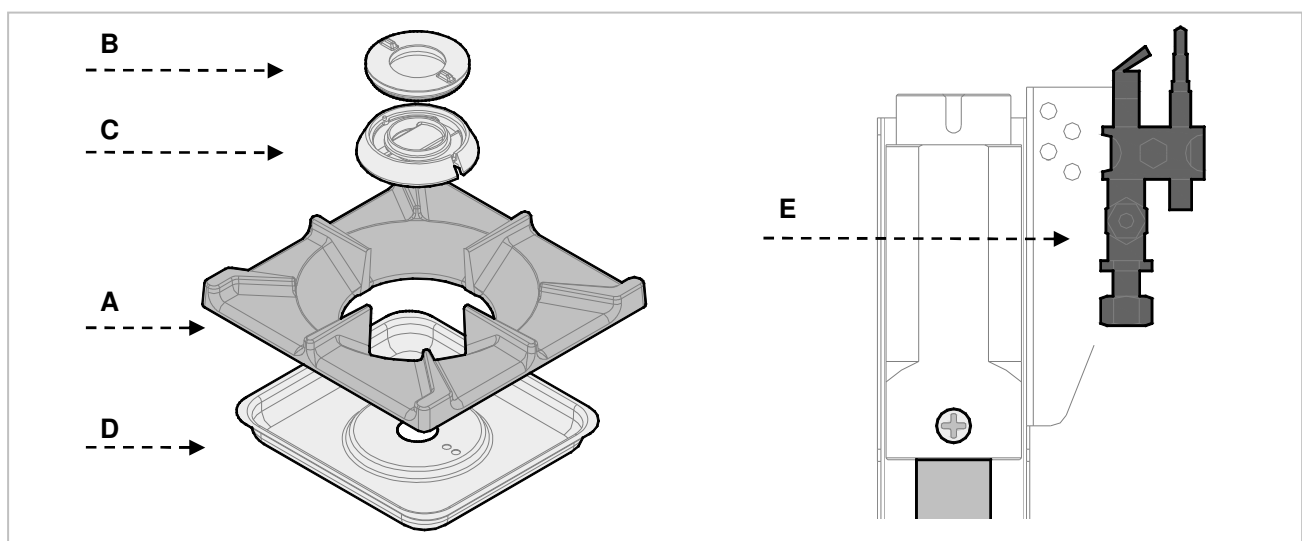
- Chiudere la valvola di intercettazione del gas
- Rimuovere le griglie dei fornelli a gas (A).
- Rimuovere il distributore della fiamma (B) e il corpo del fornello.
- Rimuovere gli alloggiamenti (D).
- Allentare le viti (E) e impostare il tubo di Venturi (F).
- Se necessario, sostituire l'ugello (B) con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi allegati).
- Avvitare nuovamente il bullone (E) e ripristinare lo stato iniziale.



9.4. Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione dei bruciatori della piastra a gas

Procedere nel modo indicato a seguire:

- Chiudere la valvola di intercettazione del gas
- Rimuovere le griglie dei bruciatori della piastra a gas (A).
- Rimuovere i distributori di fiamma (B) e i corpi dei bruciatori (C).
- Rimuovere le vaschette (D).
- Sostituire gli ugelli della fiamma di accensione dei bruciatori della piastra a gas (E).
- Tornare alle impostazioni dello stato iniziale.

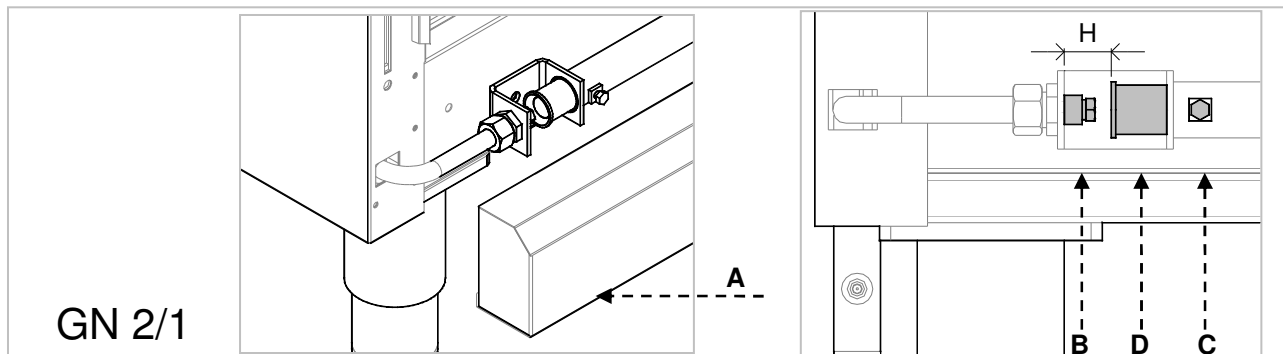


9.5. Sostituzione degli ugelli e impostazione del flusso primario d'aria dei bruciatori del forno

Procedere nel modo indicato a seguire.

- Chiudere la valvola di intercettazione del gas
- Rimuovere il pannello inferiore del forno (A).
- Se necessario, sostituire l'ugello (B) con uno adatto al tipo di gas utilizzato (vedi gli allegati).

- Allentare le vite (C) e impostare il tubo di Venturi (D).
- Avvitare la vite (C) e ritornare alle impostazioni originali.

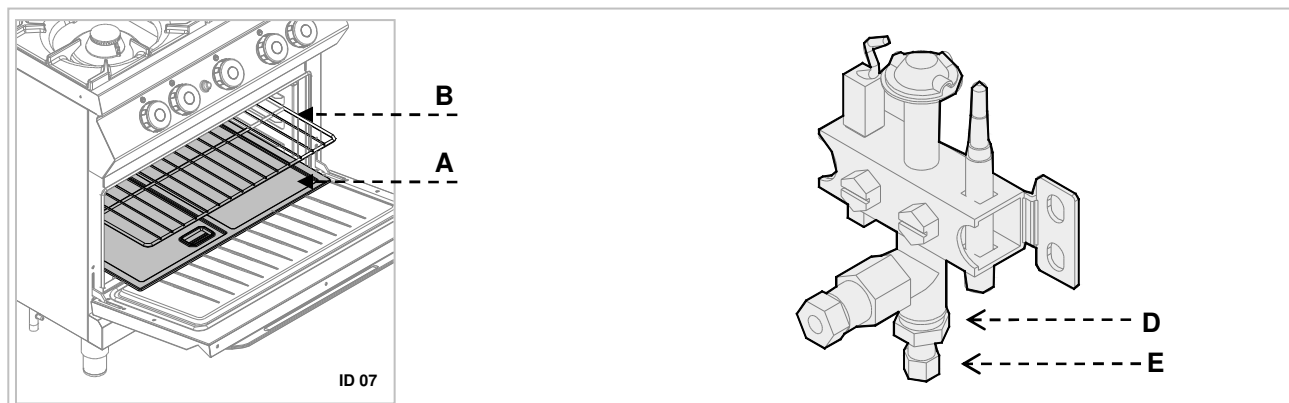


9.6. Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione dei bruciatori del forno


Procedere nel modo indicato a seguire.


- Chiudere la valvola di intercettazione del gas
- Estrarre dal forno il fondo (A) e la griglia (B).
- La fiamma pilota è dipendente dal fornello.
- Svitare il dado (D).

- Estrarre l'ugello (E) e sostituirlo con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella).
- Avvitare nuovamente il dado e ripristinare lo stato iniziale.




10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

 L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.**



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato	4
4.3. Seguridades	5
4.4. Placa de identificación.....	5
4.5. Sustitución de los subconjuntos.....	6
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5.1. Descripción de la operación.....	6
5.2. Encendido de los quemadores de la cocina a gas	7
5.3. Encendido de los quemadores del horno.....	7
5.4. Indicaciones de uso del aparato	8
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	8
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento	8
6.2. Mantenimiento correcto.....	8
6.3. Limpieza de la placa de cocción	9
6.4. Limpieza del horno	9
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO	10
8. INSTALACIÓN.....	11
8.1. Embalado y desembalado.....	11
8.2. Instalación (técnico de servicio)	11
8.3. Evacuación de productos de combustión	12
8.4. Montaje del aparato en serie.....	12
8.5. Conexión de gas (técnico de servicio)	12
8.6. Rearme a otro tipo de gas (técnico de servicio)	13
8.7. Inspección (técnico de servicio)	13
9. PREFERENCIAS (técnico de servicio)	13
9.1. Ajuste mínimo de la válvula del quemador de la placa de calefacción.....	14
9.2. Ajuste mínimo de la válvula del quemador del horno	14
9.3. Sustitución de la tobera de la llama encendedora del quemador de gas	15
9.4. Cambio del inyector de la llama de encendido de los quemadores de la cocina a gas	15
9.5. Cambio del inyector y ajuste de la entrada de aire primario de los quemadores del horno ..	16
9.6. Cambio del inyector de la llama de encendido de los quemadores del horno	16
10.ELIMINACIÓN DEL APARATO	17
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE

A

Ajuste mínimo de la válvula del quemador de la placa de calefacción. 14
Ajuste mínimo de la válvula del quemador del horno 14

C

Cambio del inyector de la llama de encendido de los quemadores de la cocina a gas 15
Cambio del inyector de la llama de encendido de los quemadores del horno 16
Cambio del inyector de los quemadores del horno 16
Conexión de gas 12
Consejos generales 4

D

Descripción de la operación 6
Descripción del aparato 4
Desembalado 11

E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 17
Embalado 11
Encendido de los quemadores de la cocina a gas 7
Encendido de los quemadores del horno 7
Entrada de aire primario de los quemadores del horno 16
Evacuación de productos de combustión 12

H

Horno - termostato de seguridad 5

I

Indicaciones de uso del aparato 8
Inspección 13
Instalación 11
Instrucciones de limpieza y mantenimiento 8

L

Limpieza de la placa de cocción 9
Limpieza del horno 9

M

Mantenimiento correcto 8
Montaje del aparato en serie 12

P

Placa de identificación 5
PREFERENCIAS 13
PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO 10

R

Rearme a otro tipo de gas 13

S

SEGURIDAD 3
Seguridades 5
Sustitución de la tobera de la llama encendedora del quemador de gas 15
Sustitución de los subconjuntos 6

3. SEGURIDAD



Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato.

Guarde el manual para futuras consultas.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero. Para ello, se deben usar solo agentes de limpieza previstos para el contacto con los alimentos; evite el uso de agentes inflamables o nocivos para la salud.



Siempre después de usar el aparato asegúrese de que todos los quemadores y elementos de control están apagados y gas desconectados.



El aparato durante su instalación, colocación, fijación y conexión a la corriente y al gas requiere la aplicación de unas medidas de seguridad (Capítulo 8 "INSTALACIÓN").



Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato (Capítulo 6 "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").



No limpie el aparato con el chorro de agua.

4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación:

Advertencia



Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.

Atención

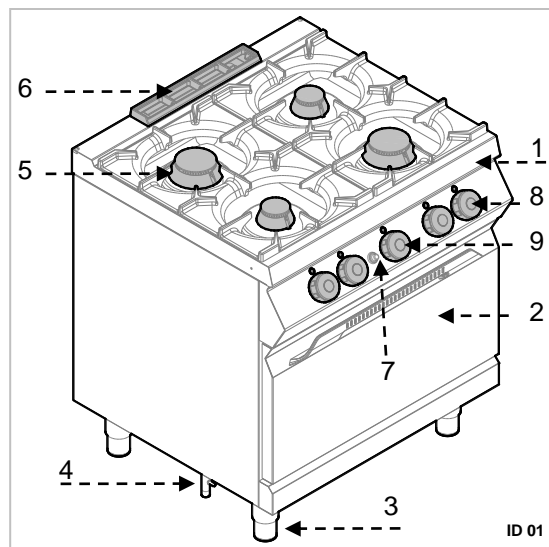


Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar

4.2. Descripción del aparato

La COCINA A GAS CON HORNO A GAS, denominada en lo sucesivo el dispositivo, ha sido diseñada y fabricada para preparar alimentos en el ámbito de la gastronomía profesional.

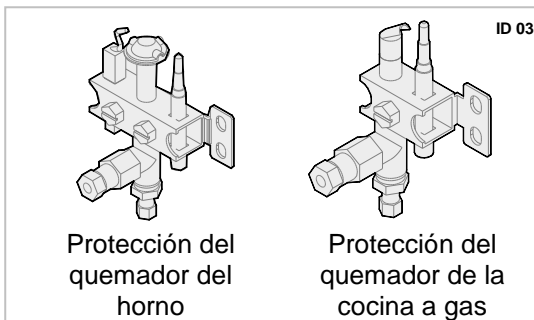
- 1) Placa de cocción
- 2) Horno
- 3) Pies de nivelación ajustables
- 4) Conexión de gas
- 5) Quemador de la cocina a gas: hierro fundido esmaltado con distinta potencia dependiendo del diámetro
- 6) Campana de extracción de humos del horno
- 7) Ignición piezoeléctrica para el quemador del horno de gas
- 8) Reguladores del quemador de la cocina a gas: regulan la entrada de gas de los quemadores de la cocina a gas
- 9) Regulador de temperatura en el horno: regula la entrada de gas del quemador del horno




4.3. Seguridades

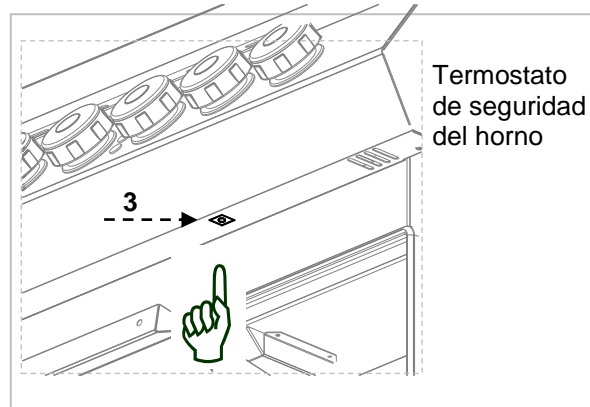
El aparato dispone de los siguientes sistemas de seguridad siguientes: En la figura se muestra la disposición de los dispositivos.

1. **Válvula de gas:** para abrir y cerrar la manguera de alimentación del gas.
2. **Termopar de seguridad** Bloquea el suministro de gas, si la llama se apaga.



3. **Horno - termostato de seguridad:** en caso de sobrecalentamiento se bloquea la entrada de gas del horno.

 **Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.**



4.4. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) Número EAN
- 2) Código / N° de modelo / N° de certificado CE
- 3) Categoría del aparato / tipo de construcción
- 4) Valor de conexión / Consumo de gas / Ajustes de fábrica para el tipo determinado de gas
- 5) Carga térmica
- 6) Fecha de fabricación
- 7) N° de serie
- 8) Declaración de conformidad CE
- 9) Símbolo REEE

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str.28
 D- 33154 Salzkotten
 Tel.: 01805 971197


2 --> Art.-No.: Bartscher / Supplier PIN: CE-0063xxxx


3 --> Categorie _____ building type: _____


4 --> Connected value _____ kg/h: _____ /adjusted to gas type _____ mbar


5 --> thermal load Qn _____ kW (Hi)

6 --> production date: MM/YYYY

7 --> Ser.-No.: 
 11081682


 4 0 1 5 6 1 3 5 2 5 8 6 0

 Prüfnummer/
 test number



4.5. Sustitución de los subconjuntos



Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato. Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

Si resulta necesario, sustituya los subconjuntos gastados por piezas de recambio originales.



No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

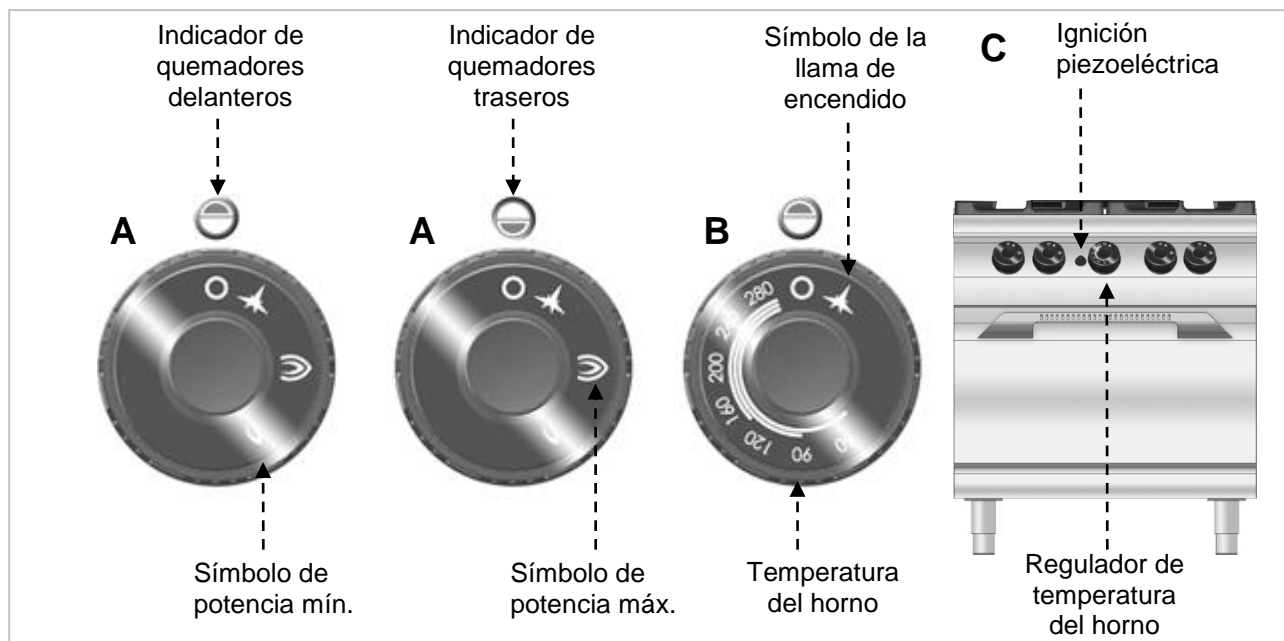
5.1. Descripción de la operación.

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

A) Regulador del quemador de la cocina a gas: para encender, apagar y regular el quemador correspondiente de la cocina a gas.

B) Regulador del quemador del horno: para encender, apagar y regular el quemador del horno.

C) Ignición piezoeléctrica: para encender la llama de encendido del quemador del horno.



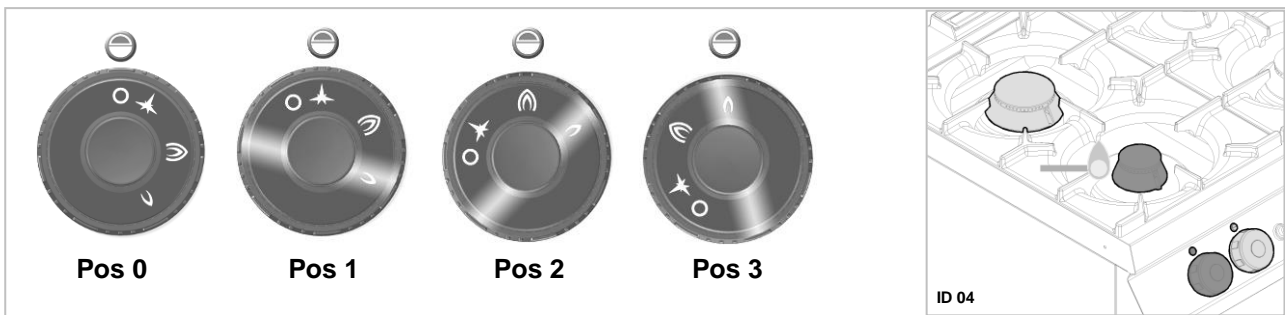
5.2. Encendido de los quemadores de la cocina a gas

ENCENDIDO

- A) Pulse la perilla reguladora del quemador seleccionado de la cocina a gas y gire a la izquierda para encender la llama de encendido (**posición 1**). Encienda la llama de encendido con una cerilla.
- B) Mantenga pulsada la perilla reguladora unos 10 segundos para calentar el termopar; a continuación suelte el regulador.
- C) Para encender el quemador de la cocina a gas, gire la perilla reguladora a la izquierda (**posición 2**).
- D) Ajuste la potencia del quemador de la cocina a gas (**posición 3**).

APAGADO

- A) Para apagar el quemador de la cocina a gas, gire la perilla reguladora a la derecha (posición 1).
- B) Para apagar la llama de encendido, gire la perilla reguladora a la derecha (posición 0).



5.3. Encendido de los quemadores del horno

- A) Pulse la perilla reguladora y gire a la izquierda, pulsando al mismo tiempo varias veces la ignición piezoeléctrica (**C**) para encender la llama de encendido (posición 1). Mantenga pulsada la perilla reguladora unos 10 segundos para calentar el termopar.
- Nota: La llama de encendido también se puede encender a mano con una cerilla a través de la cubierta en la parte inferior del horno.**
- B) Gire la perilla reguladora a la izquierda, ajuste entre 60°C y 280°C y espere hasta que el horno se caliente (posición 2).

Temperatura °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Tiempo en minutos	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Indicaciones de uso del aparato

Si no se piensa usar el aparato por más tiempo, siga el procedimiento descrito a continuación:


1. Cierre la válvula de corte de gas:
2. Limpie bien el aparato y las superficies colindantes.
3. Aplique una capa de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.
5. Deje el aparato sin tapa con las cámaras de cocción abiertas.


A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.

- Verifique si el fondo del horno está bien colocado.

- Caliente el horno antes de usar.

 No use el horno con la puerta parcialmente abierta.

 Para asar alimentos en el horno use las guías superiores.

- Mantenga limpios el aparato y la zona alrededor.

- Para limpiar use solo detergentes destinados al uso en el sector de alimentos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

Sobre todo, hay que cerrar la llave de corte de gas y asegurar el acceso a los dispositivos que, en caso de activación, podrán provocar situaciones inesperadas con riesgo para la salud de las personas.

6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático del quemador y las toberas.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, ni rascador de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre.

Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de paradas prolongadas de uso del aparato, aplique una capa de aceite de vaselina en todas las superficies de acero inoxidable.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).

Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los empleados especializados:

- Control de presión y hermeticidad de la instalación de gas;
- Control de funcionalidad de los elementos térmicos;
- Control de funcionamiento correcto de la campana de extracción y su limpieza, si procede;
- Control y engrase de las válvulas de gas, si procede.

7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

La información siguiente sirve para identificar y eliminar eventuales problemas en el funcionamiento que podrán surgir durante el uso del aparato.

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos. Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

Problema	Causa	Solución
Olor a gas.	A veces se emite al apagar la llama.	Cierre la válvula de gas y ventile el local.
La llama de encendido no se enciende.	El encendido por chispa no funciona.	Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de encendido. Encienda la llama manualmente.
	Aire en los tubos debido a una parada prolongada.	
La llama de encendido se apaga continuamente.	El elemento térmico no está suficientemente caliente.	Extender el proceso de encendido.
La llama se enciende, pero el quemador no se enciende.		Compruebe el funcionamiento del termostato. Controle el dispositivo de seguridad oportuno. ✘ Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio.
La llama es amarilla.	El quemador está contaminado o húmedo.	Limpie el quemador y déjelo secar. ✘ Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio.
Es difícil girar el regulador del quemador.	Avería de la válvula de gas	✘ Póngase en contacto con el servicio.
El horno no alcanza la temperatura ajustada.	Termostato averiado.	Sustituya la pieza. ✘ Póngase en contacto con el servicio.
	Se ha encendido el termostato de seguridad.	Espere hasta que el horno se enfríe. A continuación reinicie el termostato de seguridad.

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual.

Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Al usar el elevador preste atención a gas y a la posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte.

Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido.

En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

ES

8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de la instalación deben estar bien pensadas.

El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared, si la misma no es resistente a temperaturas de 150 °C como mínimo.

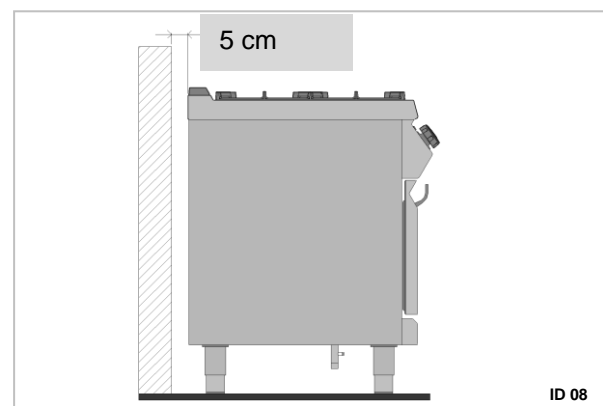


Los aparatos con el horno incorporado debe instalarse a una distancia de 50 cm de la pared.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.



ID 08



Si se piensa instalar el aparato cerca de paredes, tabiques, armarios de cocina, elementos ornamentales, etc., éstos deben estar hechos de materiales no inflamables, en otro caso, deben estar revestidos con materiales no inflamables.

La instalación interna de suministro de gas y del local en que se encuentra el aparato, deben ser conformes con la legislación en el país de uso (Reglamento de 12 de julio de 1996 y UNI-CIG 87/23).

A fin de garantizar la combustión correcta de gas en los quemadores, hay que suministrar la cantidad requerida de aire, es decir, aprox. 2 metros cúbicos por hora para cada kW de la potencia instalada.

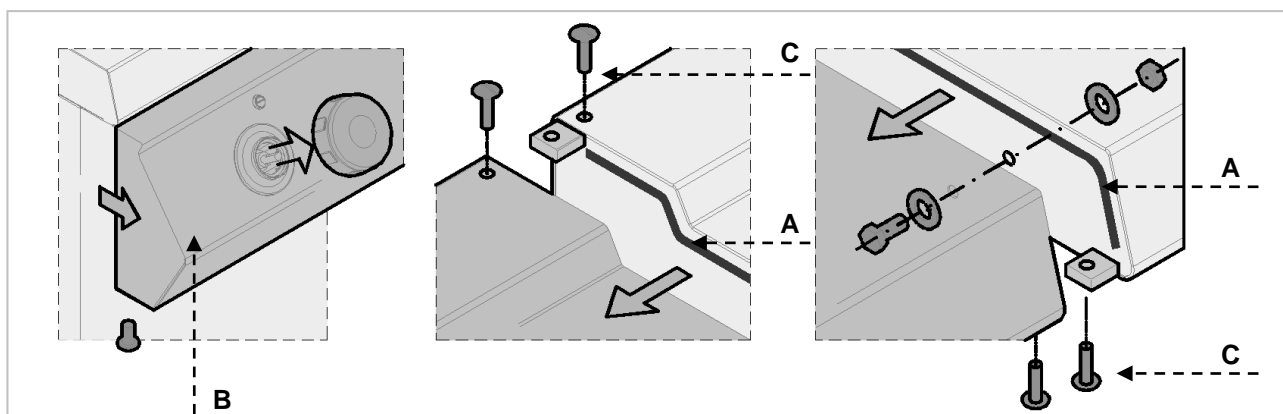
8.3. Evacuación de productos de combustión

Los productos de combustión de la cocina siempre deben evacuarse por medio de las campanas de extracción conectadas a los conductos de evacuación o chimeneas, o directamente hacia el exterior. Si no se puede instalar campana de extracción, se puede emplear un ventilador para la extracción directa hacia el exterior que deberá

conectarse de modo que el bloqueo del ventilador cause el corte de gas al mismo tiempo.

A fin de instalar las cocinas de tipo "A" no se prevé la conexión a la instalación de extracción, sino un dispositivo de extracción correspondiente que evacúa los productos de combustión hacia el exterior.

8.4. Montaje del aparato en serie



A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

1. Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.
2. En los lados colindantes use la cinta sellante (A).

3. Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).
4. Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.

8.5. Conexión de gas (técnico de servicio)

La conexión debe realizarse de acuerdo con su código eléctrico local.

Antes de conectar el aparato compruebe los datos técnicos, el tipo de gas, la presión de servicio y la cantidad de caudal que se dan en la placa de identificación.

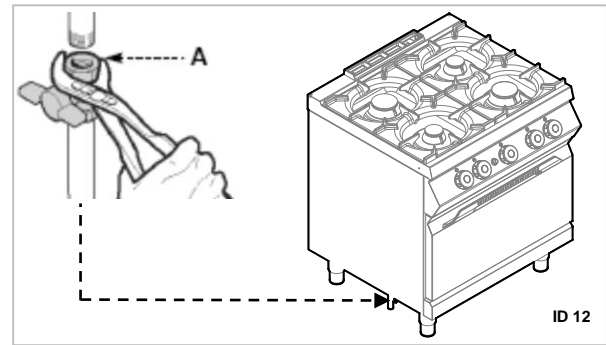
La conexión se hace uniendo la manguera de conexión del aparato con el tubo de la red de gas. Instale la válvula de cierre en la conexión para poder cerrar el suministro de gas, si resulta necesario.

Si en la instalación de gas existen grandes oscilaciones de presión, es recomendable usar el regulador de presión.

Una vez efectuada la conexión, compruébela por fugas de gas.



¡No use nunca la llama abierta para buscar fugas de gas!

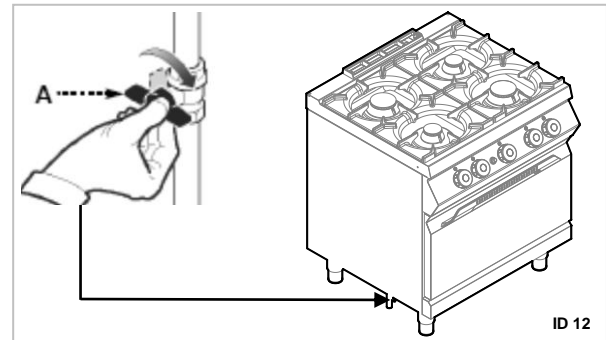


8.6. Rearme a otro tipo de gas (técnico de servicio)

El aparato fue comprobado por el fabricante para el gas indicado en la placa de identificación. Si se usa otro tipo de gas, siga las instrucciones dadas a continuación.

1. Cierre la válvula de corte de gas (A).
2. Sustituya las toberas de los quemadores de gas (ver capítulo 9.3).
3. Sustituya las toberas de las llamas de encendido de los quemadores de la cocina (ver capítulo 9.4).
4. Ajuste el valor mínimo en la llaves de paso de gas de los quemadores (ver capítulo 9.1).

5. Retire la etiqueta que se encuentra en la placa de identificación y aplique otra nueva con la indicación correcta de gas (posición 4 de la placa de identificación).



ES

8.7. Inspección (técnico de servicio)

Antes de arrancar el aparato inspeccione la instalación a fin de evaluar las condiciones de uso de cada uno de los subconjuntos y eliminar eventuales errores.

Para comprobar la **placa de calefacción** es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Abra la llave de paso de gas y compruebe la hermeticidad de las conexiones.

2. Compruebe el encendido correcto y la combustión de los quemadores de gas;
3. Compruebe y ajuste la presión de gas y el flujo de gas en pos. Máx. y Mín., si resulta necesario (ver capítulo 9.1).
4. Compruebe si el termostato de seguridad funciona correctamente.
5. Compruebe los cables de gas por fugas.

9. PREFERENCIAS (técnico de servicio)



Antes de proceder al ajuste, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

Sobre todo, hay que cerrar la llave de corte de gas y asegurar el acceso a los dispositivos que, en caso de activación, podrán provocar situaciones inesperadas con riesgo para la salud de las personas.

9.1. Ajuste mínimo de la válvula del quemador de la placa de calefacción.

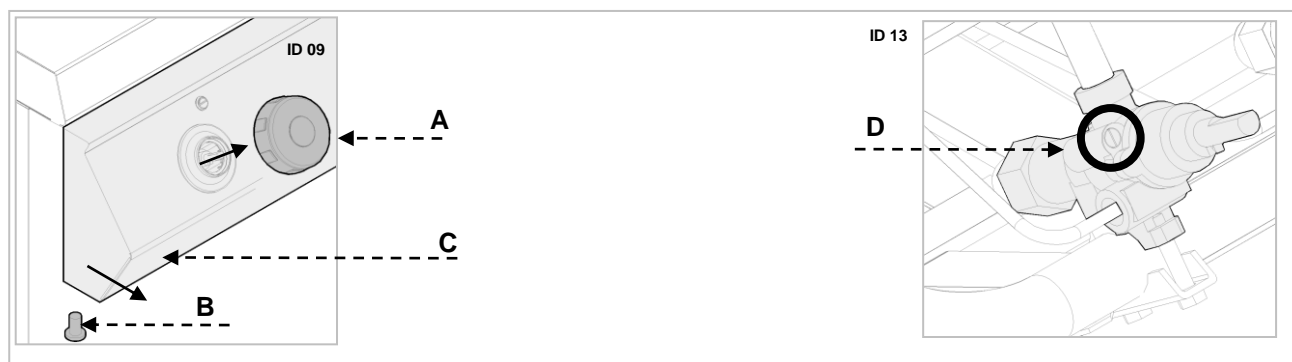
Dichos ajustes se requieren solo cuando el tipo de gas conectado es diferente del gas ajustado y comprobado en fábrica, una vez rearmado a otro tipo de gas.

Antes de hacer este ajuste, compruebe que la presión del gas coincida con el valor de la presión nominal correspondiente (ver tabla en los anexos).

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Cierre la válvula de corte de gas.
2. Tire la perilla reguladora (A).

3. Desenrosque los tornillos B y retire el panel de control (C).
4. Mueva despacio el botón desde su posición (7) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de flujo mínimo (D) (justo antes del bloqueo). Gire el tornillo (D) en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el flujo. Selle el tornillo después de efectuar el ajuste.
5. Al final instale el panel de control (C) y la perilla reguladora (A).



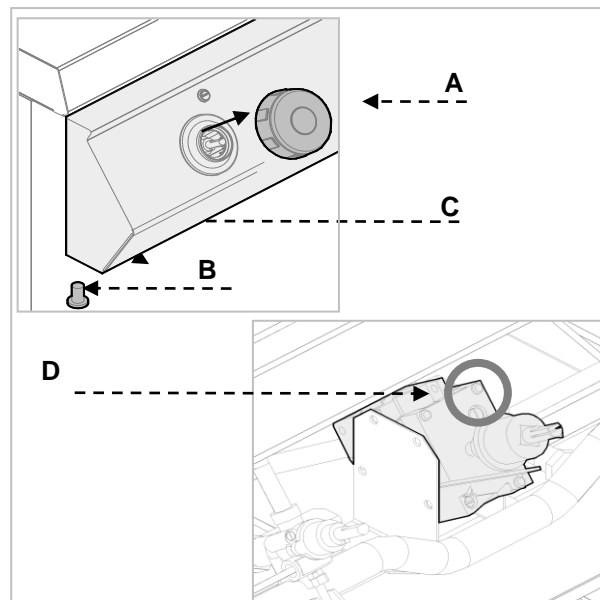
9.2. Ajuste mínimo de la válvula del quemador del horno

Dichos ajustes se requieren solo cuando el tipo de gas conectado es diferente del gas ajustado y comprobado en fábrica, una vez rearmado a otro tipo de gas.

Antes de hacer este ajuste, compruebe que la presión del gas coincida con el valor de la presión nominal correspondiente (ver tabla en los anexos).

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Cierre la válvula de corte de gas.
2. Tire la perilla reguladora (A).
3. Desenrosque los tornillos B y retire el panel de control (C).
4. Retire el inyector D y sustitúyalo por otro adecuado para el gas usado (ver anexos). Selle el tornillo después de efectuar el ajuste.
5. Al final instale el panel de control (C) y la perilla reguladora (A).



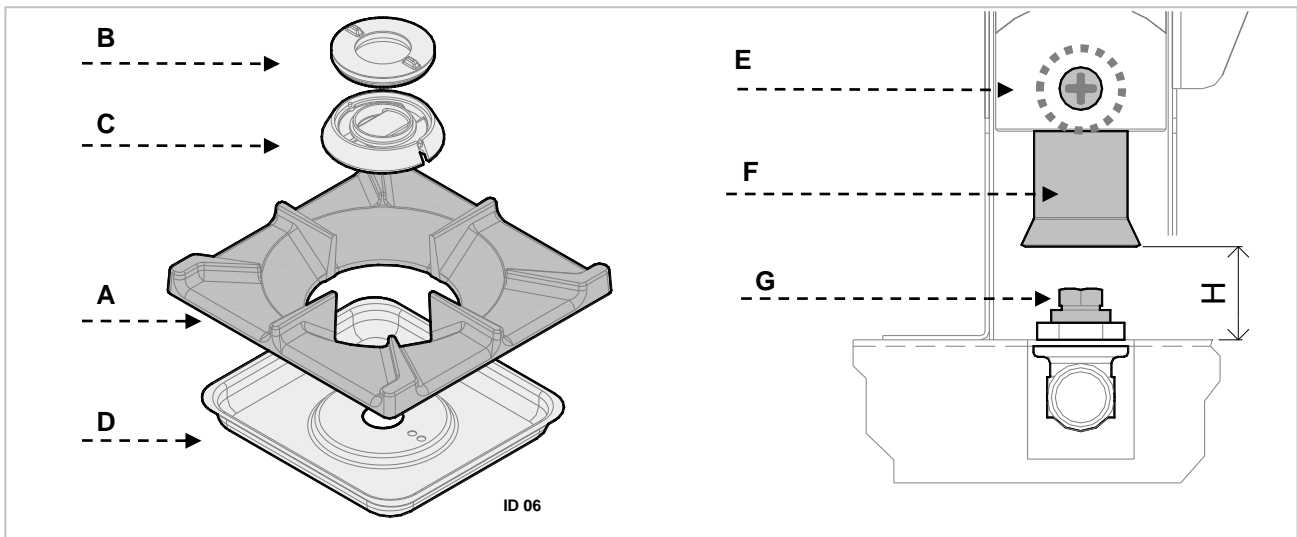
i Después de terminar todos los trabajos de calibración y ajuste compruebe la estanqueidad del gas y el correcto funcionamiento del dispositivo.

Asegúrese de que la llama esté estable con la presión de salida mínima y máxima. Después de terminar los trabajos de ajuste, coloque el sello preparado y/o bloquee con laca los tornillos de ajuste.

9.3. Sustitución de la tobera de la llama encendedora del quemador de gas

Siga el procedimiento descrito a continuación:

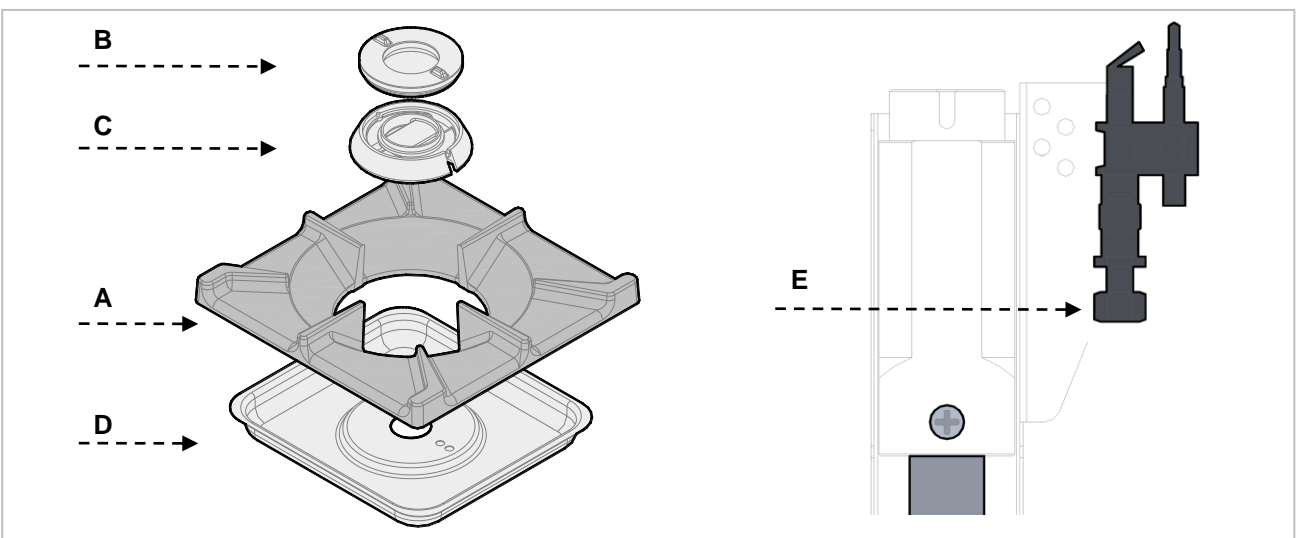
- Cierre la válvula de corte de gas.
- Extraiga las perillas de los quemadores de gas (A).
- Remueva los distribuidores de la llama (B) y los cuerpos del quemador (C).
- Remueva las cubetas (D).
- Suelte el tornillo (E) y coloque el tubo de Venturi (F).
- Sustituya la tobera (G) por otra adecuada para gas usado (ver anexos), si procede.
- Apriete el tornillo (E) y al final vuelva a los ajustes iniciales.



9.4. Cambio del inyector de la llama de encendido de los quemadores de la cocina a gas

Siga el procedimiento descrito a continuación:

- Cierre la válvula de corte de gas.
- Retire las parrillas de los quemadores de la cocina a gas (A).
- Retire los distribuidores de llama (B) y los cuerpos de los quemadores (C).
- Retire las bases (D).
- Cambie el inyector de la llama de encendido de los quemadores de la cocina a gas (E).
- Al final vuelva a los ajustes iniciales.

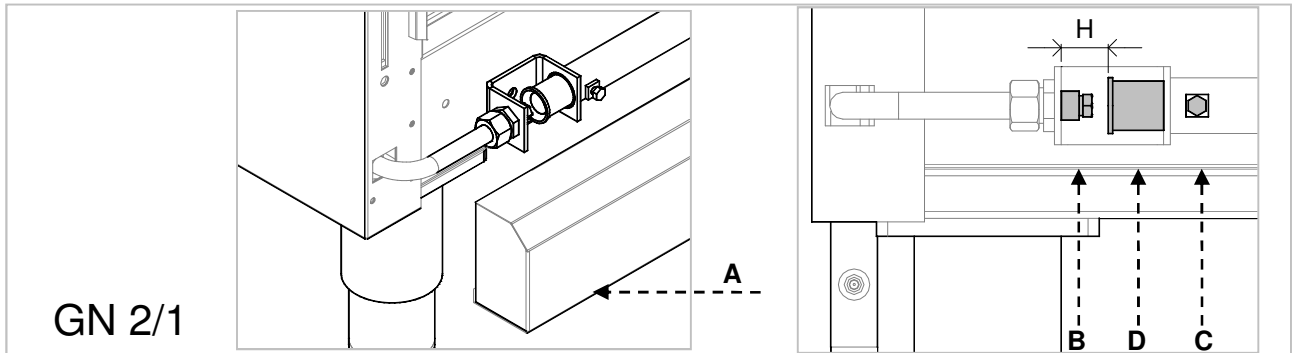


9.5. Cambio del inyector y ajuste de la entrada de aire primario de los quemadores del horno

Siga el procedimiento descrito a continuación:

- Cierre la válvula de corte de gas.
- Retire el panel inferior del horno (A).
- En caso de necesidad sustituya el inyector (B) por otro adecuado para el gas usado (ver anexos).

- Suelte el tornillo (C) y coloque el tubo de Venturi (D).
- Gire el tornillo (C) y al final vuelva a los ajustes iniciales.

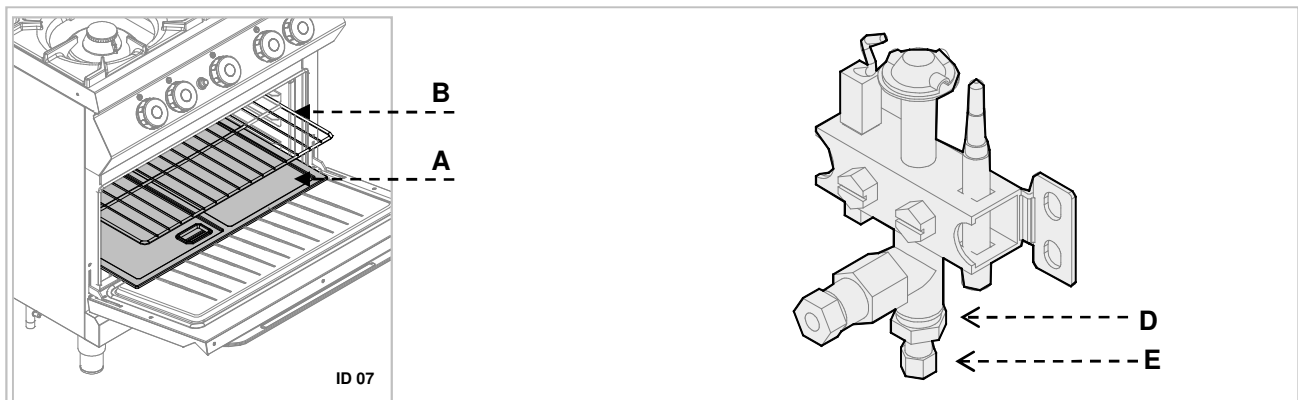


9.6. Cambio del inyector de la llama de encendido de los quemadores del horno


Siga el procedimiento descrito a continuación:


- Cierre la válvula de corte de gas.
- Retire el fondo (A) y la parrilla (B) del horno.
- La llama de encendido está sujeta al quemador correspondiente.
- Desenrosque la tuerca (D).

- Retire el inyector (E) y sustitúyalo por otro adecuado para el gas usado (ver tablas anexas).
- Vuelva a atornillar la tuerca y restablezca los ajustes iniciales.




10. ELIMINACIÓN DEL APARATO

 El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.**



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS	4
4.1. Orientações gerais	4
4.2. Descrição do aparelho	4
4.3. Dispositivos de segurança	5
4.4. Placa de informação.....	5
4.5. Substituição de peças (serviço técnico).....	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	6
5.1. Descrição do serviço.....	6
5.2. Acendimento dos queimadores à gás da placa	7
5.3. Acendimento dos queimadores do forno	7
5.4. Dicas para a utilização do aparelho	8
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	8
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	8
6.2. Manutenção adequada	8
6.3. Limpeza da placa de cozedura	9
6.4. Limpeza do forno.....	9
7. PROBLEMAS	10
8. INSTALAÇÃO.....	11
8.1. Embalar e desembalar	11
8.2. Instalação (serviço técnico).....	11
8.3. Condução dos produtos da queima	12
8.4. Montagem do aparelho em série	12
8.5. Ligações de gás (serviço técnico).....	12
8.6. Conversão para outro tipo de gás (serviço técnico)	13
8.7. Controle (serviço técnico)	13
9. CONFIGURAÇÕES (serviço técnico)	13
9.1. Configuração mínima da válvula do queimador da placa de cozedura	14
9.2. Configuração mínima da válvula do queimador do forno	14
9.3. Configuração do fluxo de ar primário do queimador de gás	15
9.4. Substituição do bocal da chama-piloto do queimador de gás	15
9.5. Substituição do bocal e configuração do fluxo de ar primário dos queimadores do forno	16
9.6. Substituição do bocal de chama-piloto dos queimadores do forno	16
10. DESCARTE DO APARELHO	17
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA

A

Acendimento dos queimadores à gás da placa 7
Acendimento dos queimadores do forno 7

C

Condução dos produtos da queima 12
Configuração do fluxo de ar primário do queimador de gás 15
Configuração mínima da válvula do queimador da placa de cozedura 14
Configuração mínima da válvula do queimador do forno 14
CONFIGURAÇÕES 13
Controle 13
Conversão para outro tipo de gás 13

D

DESCARTE DO APARELHO 17
Descrição do aparelho 4
Descrição do serviço 6
Desembalar 11
Dispositivos de segurança 5

E

Embalar 11

F

Forno-termostato de segurança 5

I

Instalação 11

M

Manutenção adequada 8
Montagem do aparelho em série 12

O

Orientações de limpeza e manutenção 8
Orientações gerais 4

P

Placa de informação 5
PROBLEMAS 10

S

SEGURANÇA 3
Substituição de peças 6
Substituição do bocal da chama-piloto do queimador de gás 15
Substituição do bocal de chama-piloto dos queimadores do forno 16
Substituição do bocal e configuração do fluxo de ar primário dos queimadores do forno 16

V

Válvulas de gás 12

3. SEGURANÇA



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho.

Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.



Após cada utilização do aparelho, certifique-se de que todos os queimadores e elementos de operação tenham e à gás tenham sido desconectadas.



O aparelho requer certas precauções durante a instalação, configuração, fixação e ligação elétrica (Seção 8 „**INSTALAÇÃO**”).



Em caso de longos intervalos de uso, deve-se desconectar não somente todas as conexões elétricas, mas também limpar todas as peças internas e externas do aparelho (Seção 6 "**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**")



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

Atenção!



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

Cuidado

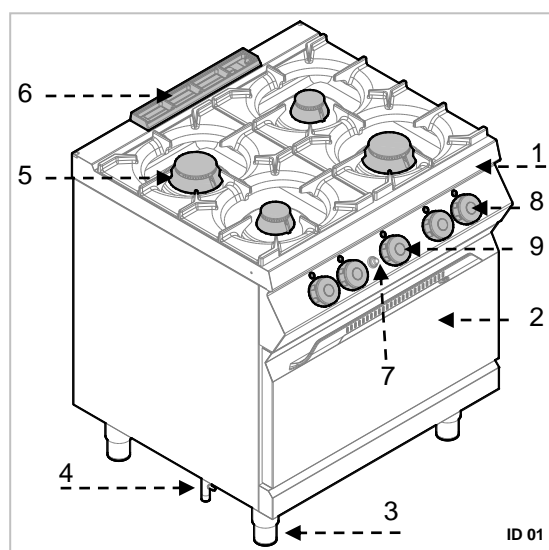


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

4.2. Descrição do aparelho

FOGÃO À GÁS COM FORNO À GÁS doravante denominado „aparelho”, foi projetado e fabricado para fins de preparo de alimentos na área da restauração profissional.

- 1) Placa de cozedura
- 2) Forno
- 3) Pés para regulação da altura.
- 4) Válvulas de gás
- 5) Queimador de gás: feitas de ferro fundido e com diferentes potências, dependendo do diâmetro.
- 6) Escape de fumaça do forno.
- 7) Ignição piezoelétrica no queimador forno à gás
- 8) Reguladores do queimador de gás: regulam o fluxo de gás dos queimadores da placa de cozedura
- 9) Regulador de temperatura do fogão: regula o fluxo de gás do queimador do fogão

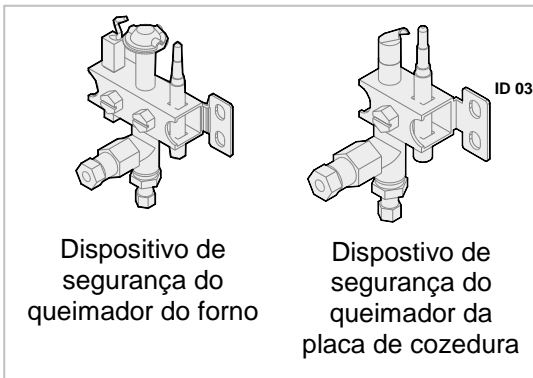


ID 01

4.3. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com o seguinte sistema de segurança: Na imagem vê-se o arranjo do aparelho.

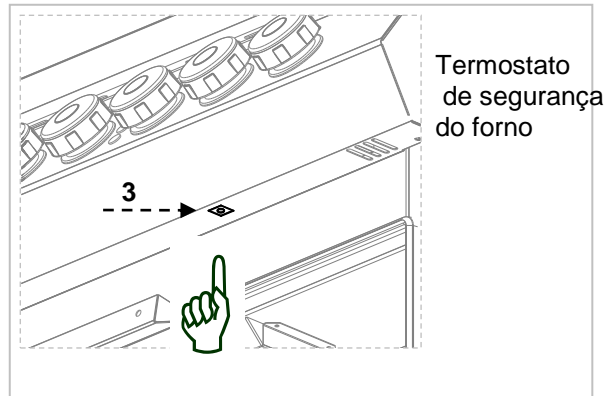
1. **Válvula de gás:** para abrir e fechar o fluxo de fornecimento de gás.
2. **Válvula de segurança:** bloqueia o fluxo do gás se a chama se apagar.



3. **Forno-termostato de segurança:** em caso de sobreaquecimento, o fluxo de gás é bloqueado.



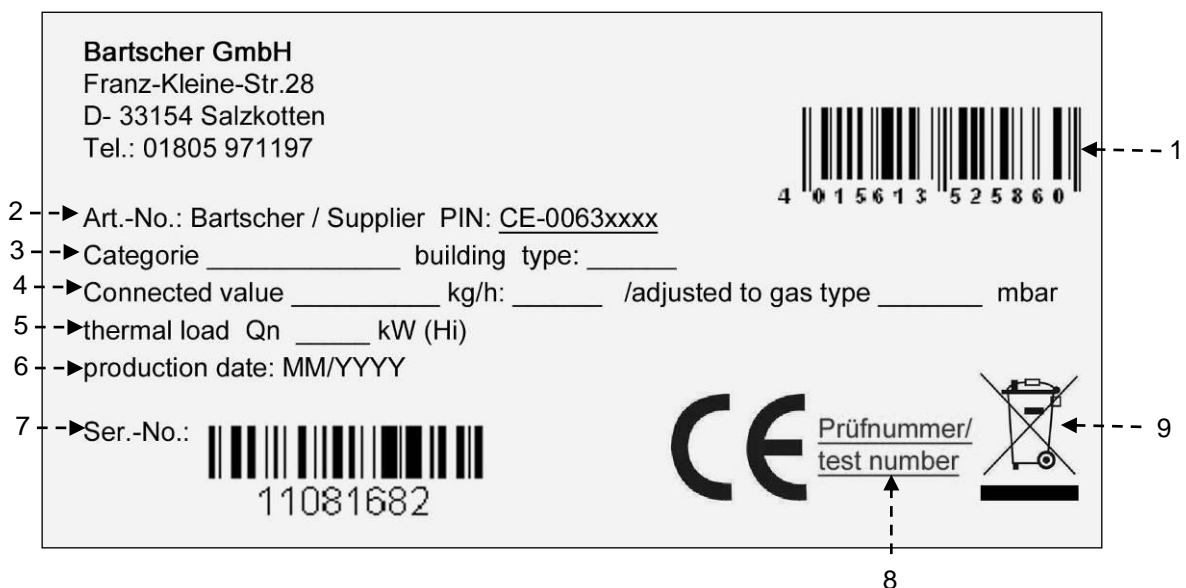
Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.



4.4. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número EAN
- 2) N° do artigo/modelo/n° do certificado CE
- 3) Categoria do aparelho / tipo de montagem
- 4) Valor da conexão / de utilização de gás / Configuração de fábrica para um dado tipo de gás.
- 5) Carga de calor
- 6) Data de fabricação
- 7) N° de série
- 8) Declaração de conformidade CE
- 9) Símbolo WEEE



4.5. Substituição de peças (serviço técnico)



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.



Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

5. USO E FUNCIONAMENTO

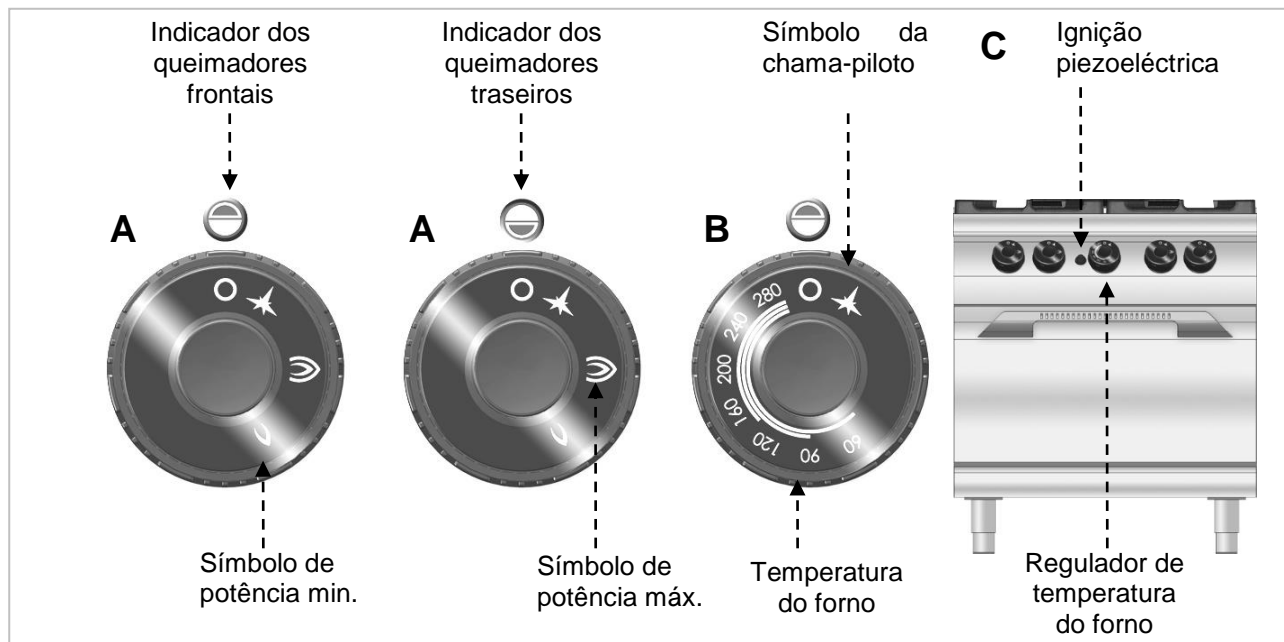
5.1. Descrição do serviço.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

A) Regulador do queimador da placa de cozedura: para acender, desligar e regular o queimador de gás da placa de cozedura.

B) Regulador do queimador do forno: para acender, desligar e regular o queimador do forno.

C) Ignição piezoelétrica: para acender a chama-piloto do queimador do forno.



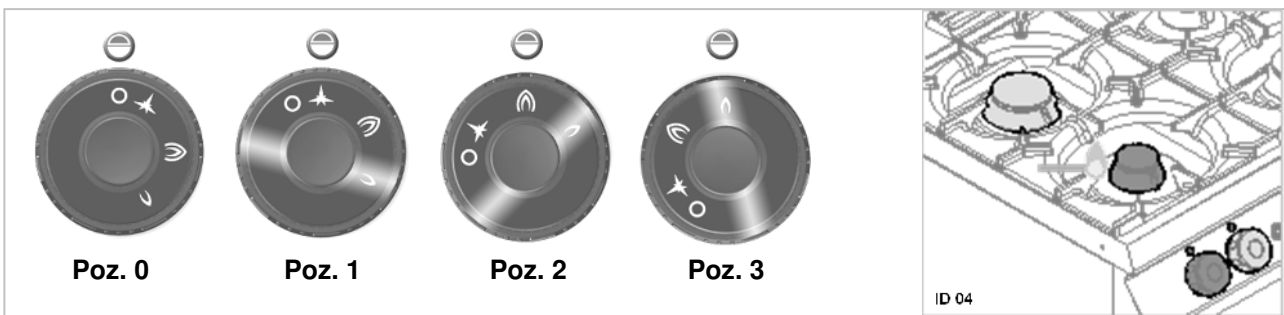
5.2. Acendimento dos queimadores à gás da placa

ACENDIMENTO

- A)** Pressionar o botão regulador do queimador de gás escolhido e girar para a esquerda para acender a chama-piloto (posição 1). Acender a chama-piloto com fósforos.
- B)** Manter pressionado o botão regulador por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico; em seguida, soltar o regulador.
- C)** Para acender o queimador de gás, gire o botão regulador para a esquerda (**posição 2**).
- D)** Definir a potência do queimador de gás (**posição 3**).

DESLIGAMENTO

- A)** Para desligar o queimador de gás, gire o botão regulador para a direita (posição 1).
- B)** Para desligar a chama-piloto, gire o botão regulador para a direita (posição 0).



PT

5.3. Acendimento dos queimadores do forno

- A)** Pressionar o botão e gira-lo para a esquerda, ao mesmo tempo pressionando diversas vezes a ignição piezoelétrica (**C**), para acender a chama-piloto (posição 1). Manter pressionado o botão por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico.
- B)** Girar o botão regulador para a esquerda, deixar entre 60 °C e 280 °C e aguardar até que o forno se aqueça (posição 2).

Dica: Pode-se também acender a chama-piloto manualmente com fósforos através da tampa do fundo do forno.

Temperatura °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Tempo em minutos	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Dicas para a utilização do aparelho

Se o aparelho não for ser usado por um longo período, deve-se seguir os seguintes passos:

1. Fechar a válvula de fechamento de gás;
2. Deve-se limpar cuidadosamente o aparelho e a superfície adjacente;
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.
5. Deixar o aparelho descoberto e as câmaras de cozimento abertas.

Para garantir o uso adequado do aparelho, siga as seguintes instruções:

- Use apenas acessórios especificados pelo fabricante;

- Verificar se o fundo do forno está encaixado corretamente.

- Antes de utilizar, aqueça o forno;



Não usar o forno com as portas entreabertas.



Para dourar a superfície de um produto, coloque-o na prateleira superior e ligue o elemento de aquecimento superior.

- O aparelho e as áreas limítrofes do mesmo devem ser mantidos sempre limpos.
- Para a limpeza, utilize apenas materiais de limpeza que possam ser usados no ramo alimentício.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.

Primeiramente deve-se desligar a válvula de corte de gás e impedir o acesso aos aparelhos, que, quando ativados, podem causar situações inesperadas perigosas à saúde das pessoas.

6.2. Manutenção adequada

Uma manutenção correta inclui a limpeza diária de todas as peças que têm contato com os alimentos e a manutenção frequente do queimador e do bocal.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lâs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para limpar o aço inoxidável, não utilizar lâ de aço, escova de aço nem qualquer raspadores feitos de ferro pois podem deixar restos de ferro nas superfícies do aparelho, que, devido à oxidação, levam à formação de ferrugem.

Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.

Não utilize materiais de limpeza que sejam danosos à saúde ou perigosos.



Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.).

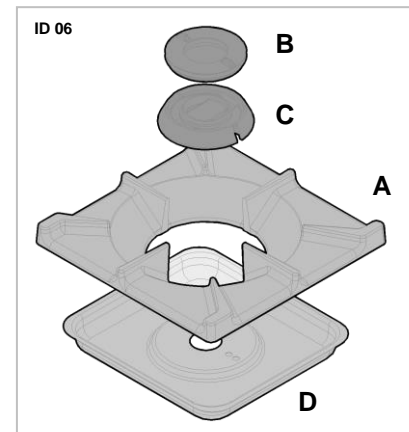
Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Manutenção da pressão e vedação da instalação de gás;
- Manutenção do funcionamento dos termoelementos;
- Manutenção do bom funcionamento do exaustor e eventuais limpezas;
- Manutenção e eventual lubrificação das válvulas de gás;

6.3. Limpeza da placa de cozedura

Proceder conforme indicado abaixo.

- Remover a ferrugem dos queimadores à gás da placa (A).
- Retirar o distribuidor de chama B.
- Limpar cuidadosamente o corpo do queimador (C) e o distribuidor de chama (B).
- Realizar uma limpeza cuidadosa da calha D, utilizando um pano macio e um produto de limpeza neutro para isto.
- Secar bem as superfícies e recolocar novamente os componentes.



Proteger o interior do queimador à gás da placa contra água e sujeira para evitar o mau funcionamento do queimador ou o entupimento da boca.

PT

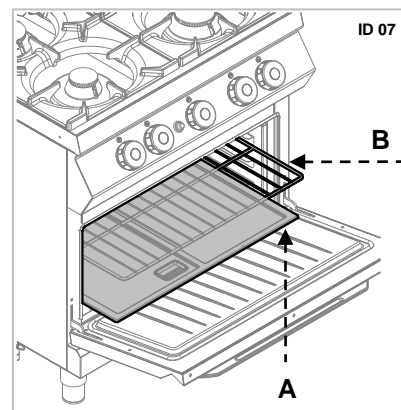
6.4. Limpeza do forno

Quando o forno estiver frio, pode-se remover o fundo e as grelhas.

Após a limpeza deve-se ligar o forno sem nada para evitar a corrosão.

Proceder conforme indicado abaixo:





- Retirar o fundo do forno (A) e a grelha (B) e limpar cuidadosamente.
- Limpar internamente o forno de eventuais queimaduras que podem interferir em seu funcionamento normal.
- Secar cuidadosamente as superfícies limpas e recolocar novamente os componentes.



7. PROBLEMAS

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Solução
Cheiro de gás.	Por vezes é liberado no momento do acendimento.	Fechar a válvula de gás e arejar o ambiente.
Chama-piloto não acende	Faísca de ignição não funciona.	Verificar o funcionamento do sistema de queima. Acender a chama manualmente.
	Ar nos tubos causado por longos intervalos de uso.	
Chama piloto constantemente acesa.	Termopar não encontra-se suficientemente quente.	Prolongar o processo de acendimento.
A chama-piloto está acesa, mas o queimado não se acende.		Verificar o funcionamento do termostato. Verificar o dispositivo de segurança correspondente.  Se o problema persistir, contacte o serviço técnico.
A chama está amarela.	O queimador sujo ou molhado.	Limpar o queimador e deixá-lo a secar.  Se o problema persistir, contacte o serviço técnico.
Dificuldade para girar o regulador do queimador.	Avaria na válvula de gás.	 Contacte o serviço.
O Forno não alcança a temperatura desejada.	Termostato danificado.	Trocar a peça.  Contacte o serviço
	Termostato de segurança ativado.	Aguardar até que o forno se esfria. A seguir resete o termostato de segurança.

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Ao usar o elevador, preste atenção nas conexões de gás, além da posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à laticia do aparelho.

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

PT

8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normais vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5 cm da parede, se a parede não for resistente à temperaturas de no mínimo 150 °C.

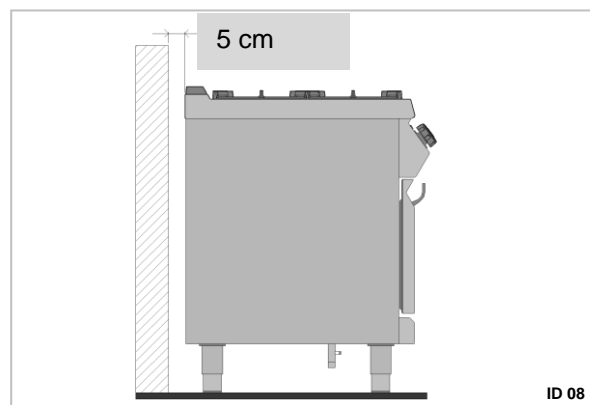


O aparelho deve ser montado com no mínimo 50 cm de distância da parede.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Para garantir o funcionamento correto, poder-se a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.



ID 08



Em situações em que o aparelho deva ser montado próximo à paredes, divisórias, armários de cozinha, elementos decorativos, etc, precisam estes ser feitos de material não inflamável, do contrário, precisam estar cobertos com materiais não-inflamáveis.

A instalação interna do fluxo de gás e a localização onde encontra-se o aparelho devem estar de acordo com as disposições em vigor no país de utilização (descrito do dia 12 de Julho de 1996 e UNI-CIG 87/23).

A fim de garantir-se a queima correta do gás nos queimadores, deve-se permitir a entrada de uma quantidade de ar suficiente, ou seja, cerca de 2m³ por hora para cada kW de força instalada.

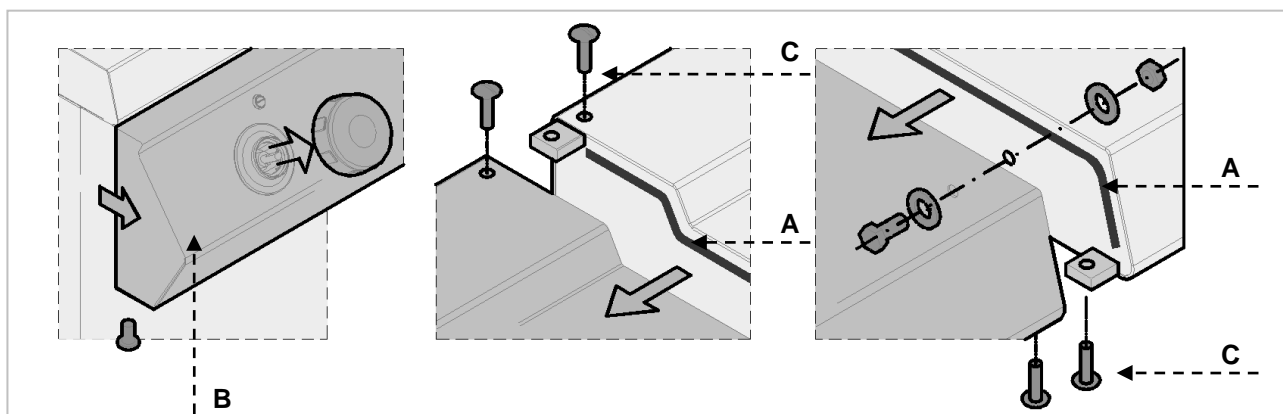
8.3. Condução dos produtos da queima

Os produtos da queima do forno devem ser descartados constantemente utilizando-se um exaustor de cozinha ligado ao tubo de drenagem ou chaminé, ou mesmo descartados diretamente para o exterior. Se um exaustor de cozinha não puder ser instalado, pode-se utilizar um ventilador para a ventilação direta ao exterior, que precisa ser ligado de tal forma que o bloqueio do ventilador de

sucção cause, de uma só vez, a interrupção do fluxo de gás.

A fim de se instalar o dispositivo do tipo „A”, não se prevê a utilização de uma instalação completa de exaustão, mas sim, um exaustor apropriado que levará os produtos resultantes da queima para o lado de fora.

8.4. Montagem do aparelho em série



A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

1. Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé;
2. Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).
3. Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-s em posição horizontal (ao regular os pés).

4. Conecte os elementos prendedores.

8.5. Ligações de gás (serviço técnico)

A ligação do gás deve ser feito de acordo com as regulamentações aplicáveis.

Antes de instalar o aparelho, deve-se verificar os dados técnicos, tipo de gás, pressão de funcionamento e tamanho do fluxo, informados na placa de identificação.

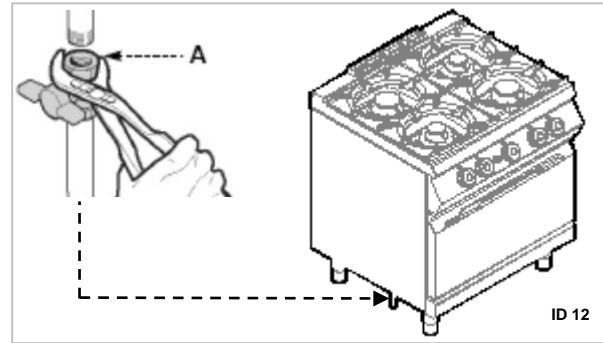
A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de gás. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho, para em caso de necessidade, fechar o fluxo de gás.

Se a instalação de gás apresentar variações de pressão, recomenda-se a instalação de um regulador de pressão.

Após realizar a ligação, verifique quaisquer fugas de gás.



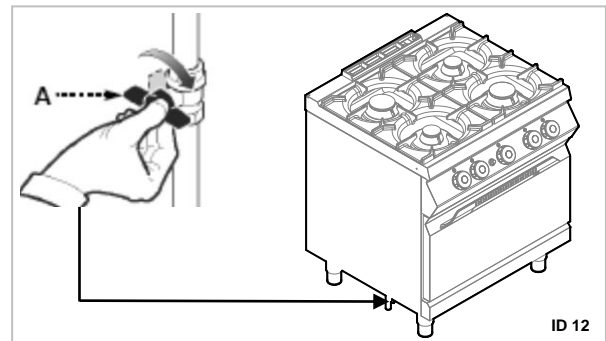
Ao se buscar as fugas de gás, não se deve deixar as chamas acesas!



8.6. Conversão para outro tipo de gás (serviço técnico)

O dispositivo foi testado pelo fabricante para o tipo de gás informado na placa de identificação. Caso utilize outro tipo de gás, siga os passos abaixo:

1. Fechar a válvula de gás (A).
2. Substituir os bocais dos queimadores de gás (ver seção 9.4)
3. Substituir os bocais dos queimadores de chama-piloto do fogão (ver seção 9.3).
4. Definir o valor mínimo para as válvulas de gás dos queimadores (ver seção 9.1)
5. Retirar a etiqueta que se encontra na placa e aplicar uma nova, que apresenta o tipo de gás adaptado (posição 4 na tabela de identificação).



PT

8.7. Controle (serviço técnico)

Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.

Para verificar a **placa de cozedura**, recomenda-se seguir os seguintes passos:

1. Abrir a torneira de gás e verificar a vedação das ligações;
2. Verificar se o acendimento e queimação dos queimadores de gás estão funcionando corretamente;
3. Verificar e regular, se necessário, a pressão do gás e o fluxo do gás não posição Máx e Mín (ver seção 9.1)
4. Verificar se o termostato de segurança funciona corretamente.
5. Verificar se não há fuga de gás na conexão de gás.

9. CONFIGURAÇÕES (serviço técnico)



Antes de iniciar as regulagens, ligue todos os dispositivos de segurança.

Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

9.1. Configuração mínima da válvula do queimador da placa de cozedura

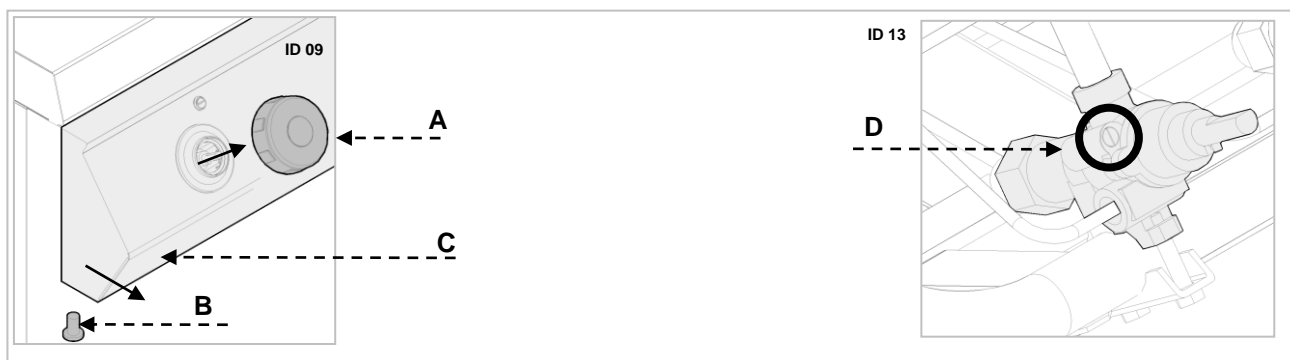
Estas configurações são necessárias apenas quando o tipo de gás ligado diferencia-se daquele tipo de gás configurado e definido na fábrica, após a conversão para outro tipo de gás.

Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela em anexo).

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulagem (A).

3. Desapertar o parafuso B e retirar o painel de serviço (C).
4. Lentamente mover o botão da posição (7) em sentido horário até a posição de fluxo mínimo (D) (logo antes do bloqueio). Girar o parafuso (D) no sentido anti-horário para aumentar o fluxo. Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (C) e o botão de regulagem (A).



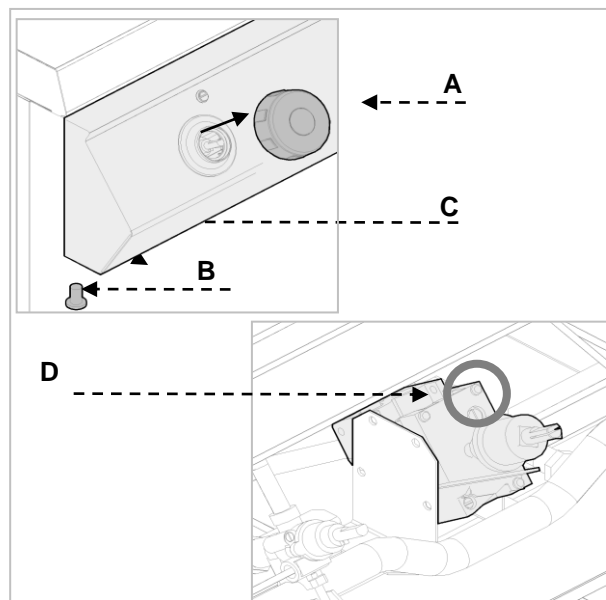
9.2. Configuração mínima da válvula do queimador do forno

Estas configurações são necessárias apenas quando o tipo de gás ligado diferencia-se daquele tipo de gás configurado e definido na fábrica, após a conversão para outro tipo de gás.

Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela em anexo).

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulagem (A).
3. Desapertar o parafuso B e retirar o painel de serviço (C).
4. Retirar o injetor D e substituí-lo por outro adequado para o tipo de gás (ver anexos). Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (C) e o botão de regulagem (A).



i Após o término de todos os trabalhos de calibragem e ajustes, verifique a vedação do gás e o funcionamento correto do aparelho.

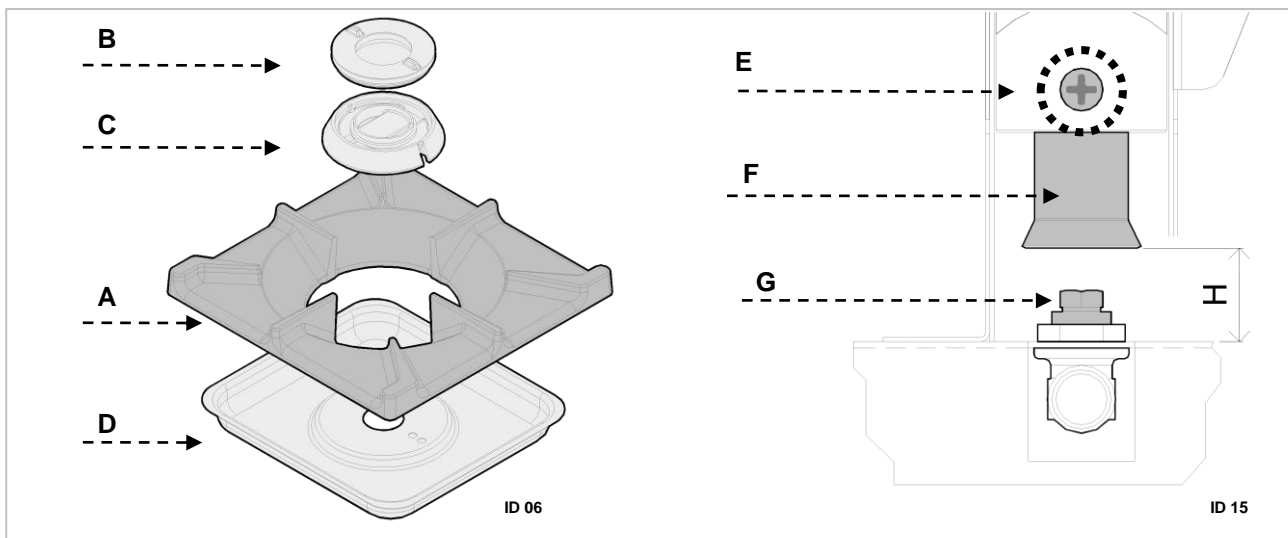
Certifique-se de que a chama encontra-se estável com a pressão máxima e mínima. Após o término dos ajustes, colocar um selo preparado e/ou vedar os parafusos de ajuste.

9.3. Configuração do fluxo de ar primário do queimador de gás

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a válvula do gás.
- Remover as grelhas do queimador de gás (A).
- Remover o distribuidor de chama (B) e o corpo do queimador (C).
- Remover a bacia (D).

- Soltar o parafuso E e instalar o tubo de Venturi (F).
- Se necessário, substitua o bocal (G) por um que seja adaptado para o tipo de gás utilizado (ver anexo).
- Apertar o parafuso (E) e, no fim, redefinir às configurações iniciais.



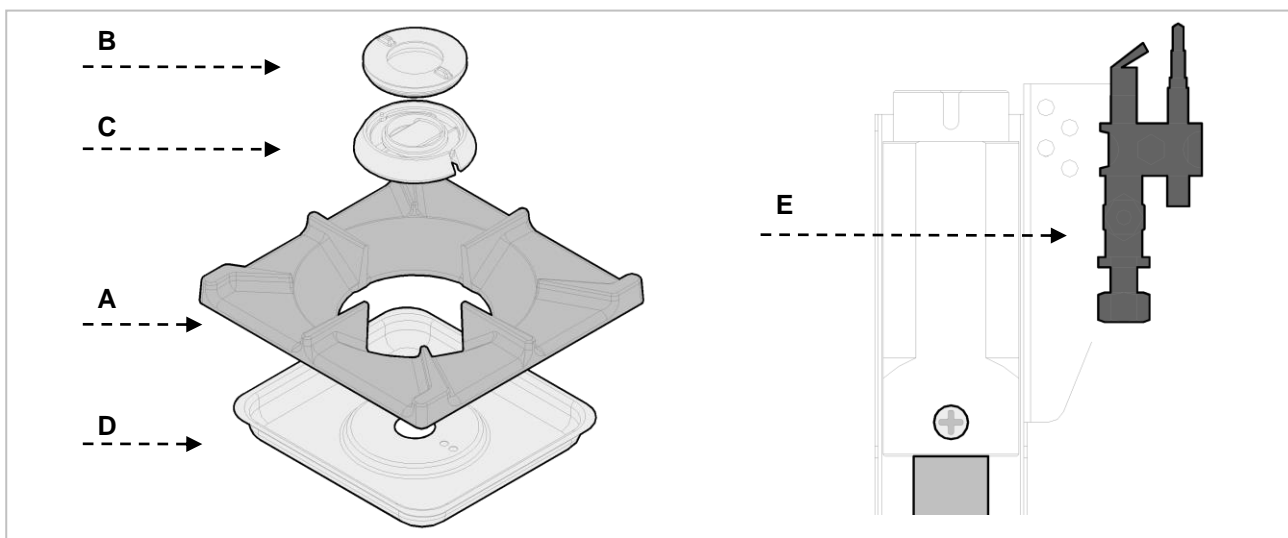
PT

9.4. Substituição do bocal da chama-piloto do queimador de gás

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a válvula de gás
- Remover as grelhas do queimador de gás (A).
- Remover o distribuidor de chama (B) e o corpo do queimador (C).

- Remover a bacia (D).
- Substituir o bocal de chama-piloto do queimador de gás (E).
- Redefinir novamente às configurações iniciais.

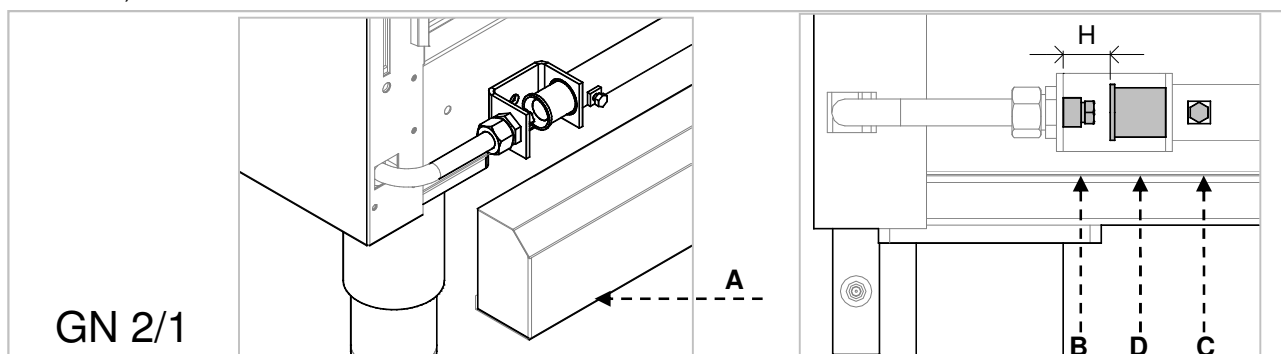


9.5. Substituição do bocal e configuração do fluxo de ar primário dos queimadores do forno

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a válvula do gás.
- Remover o painel inferior do forno (A).
- Se necessário, substituir o bocal (B) por um que sirva para o tipo de gás utilizado (vide anexo).

- Soltar o parafuso (C) e instalar o tubo de Venturi (D).
- Apertar o parafuso (C) e no fim retornar às configurações iniciais.



9.6. Substituição do bocal de chama-piloto dos queimadores do forno


Proceder conforme indicado abaixo.


- Fechar a válvula do gás.
- Retirar o fundo do forno (A) e a grelha (B).
- Ajustar a chama-piloto ao queimador.
- Soltar a porca (D).

- Retirar o bocal (E) e substituí-lo por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver tabela).
- Fixar novamente o botão e voltar à regulagem inicial.




10. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado coonforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Descartar este produto de acordo com as normais vigentes a fim de evitar consecuencias negativas para o meio ambiente e a saúde.**



O símbolo  no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

1. INHOUDSOPGAVE

1. INHOUDSOPGAVE	1
2. INDEX	2
3. VEILIGHEID	3
4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN	4
4.1. Algemene aanwijzingen	4
4.2. Omschrijving van het apparaat	4
4.3. Veiligheidsvoorzieningen	5
4.4. Typeplaatje	5
4.5. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)	6
5. GEBRUIK EN WERKING	6
5.1. Beschrijving van de bediening	6
5.2. Het ontsteken van de branders van de gasplaat	7
5.3. Het ontsteken van de brander van de oven	7
5.4. Tips voor het gebruik van het toestel	8
6. REINIGING EN ONDERHOUD	8
6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud	8
6.2. Routine-onderhoud	8
6.3. Reiniging van de verwarmingsplaat	9
6.4. Reiniging van de oven	9
7. STORINGEN	10
8. INSTALLATIE	11
8.1. Verpakking en uitpakken	11
8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)	11
8.3. Afvoer van de verbrandingsproducten	12
8.4. Montage van het apparaat in rij	12
8.5. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur)	12
8.6. Omzetting naar een ander soort gas (onderhoudsmonteur)	13
8.7. Controle (onderhoudsmonteur)	13
9. INSTELLINGEN (onderhoudsmonteur)	13
9.1. Minimale instelling van de kookplaat gaskranen	14
9.2. Minimale instelling van het ventiel van de brander van de oven	14
9.3. Vervanging van de sproeiers en de instelling van de primaire luchttoevoer van de gasbranders	15
9.4. Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlam van de brander van de gasplaat	15
9.5. Vervanging van de sproeier en instelling van de primaire luchtstroom van de brander van de oven	16
9.6. Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlam van de brander van de oven	16
10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	17
BIJLAGEN	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Duitsland

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

2. INDEX

A

Aansluiting gas 12
 Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud 8
 Afvoer van de verbrandingsproducten. 12
 Algemene aanwijzingen 4

C

Controle 13

H

Het ontsteken van de brander van de oven 7
 Het ontsteken van de branders van de gasplaat 7
 Het vervangen van de onderdelen 6

I

Installatie 11
 INSTELLINGEN 13

M

Minimale instelling van de kookplaat gaskranen 14
 Minimale instelling van het ventiel van de brander van de oven 14
 Montage van het apparaat in rij 12

O

Omschrijving van de bediening . 6
 Omschrijving van het apparaat 4
 Omzetting naar een ander soort gas 13

R

Routine-onderhoud 8

S

STORINGEN 10

T

Tips voor het gebruik van het toestel 8
 Typeplaatje 5

U

Uitpakken 11

V

VEILIGHEID 3
 Veiligheidsvoorzieningen 5
 Verpakking 11
 Vervanging de sproeier en instelling van de primaire luchtstroom van de brander van de oven 16
 Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlam van de brander van de gasplaat 15
 Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlam van de brander van de oven 16
 Vervanging van de sproeiers en de instelling van de primaire luchttoevoer van de gasbranders 15
 VERWIJDERING VAN HET APPARAAT 17

3. VEILIGHEID



Vooraleer het apparaat wordt gebruikt, dient de gebruikshandleiding nauwkeurig te worden gelezen.

De handleiding bevat belangrijke informatie betreffende veilig gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg wanneer nodig.

De fabrikant heeft bij het ontwerpen en de fabricage speciaal gezorgd om risico's voor de veiligheid en gezondheid van het personeel tijdens de bediening van het apparaat te voorkomen.

Lees aandachtig de instructies in de gebruikshandleiding en alle instructies geplaatst direct op het apparaat. Besteed bijzondere aandacht aan de instructies betreffende veiligheid.

De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen nooit worden aangepast of verwijderd. Het niet navolgen van deze regels kan veiligheids- en gezondheidsrisico van de daar werkende personen opleveren.

Het wordt aanbevolen enige testen uit te voeren om over de plaatsing en de functies van de bedieningselementen kennis te krijgen en vooral over deze die voor aan- en uitschakelen van het apparaat zijn verantwoordelijk.

Het apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; ieder ander gebruik wordt beschouwd als incorrect.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor materiële schade of schade aan personen veroorzaakt door incorrect of onjuist gebruik van het apparaat.

Alle onderhoudswerkzaamheden die een specifieke technische kennis of speciale vaardigheden vereisen, worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd.

Om de hygiëne te verzekeren en het voedsel tegen verontreiniging te beschermen, moeten de elementen die direct of indirect in contact met het voedsel komen en alle naburige gebieden grondig worden gereinigd. Hiervoor de wasmiddelen gebruiken die voor de voedingsindustrie zijn geschikt, vermijd het gebruik van brandbare of schadelijke stoffen.

Zorg ervoor dat na elk gebruik alle branders en controle elementen zijn uitgeschakeld en de aansluitkabels zijn losgekoppeld.



Na elk gebruik van het apparaat zich er van verzekeren dat alle branders en bedieningselementen uitgeschakeld zijn, en het gas van het lichtnet gehaald zijn.



Het apparaat heeft enige voorzorgsmaatregelen bij de installatie, instelling en aansluiting van het gas en stroom nodig (Hoofdstuk 8 „INSTALLATIE”).



Als het apparaat een langere tijd niet wordt benut dan dienen alle aansluitkabels te worden losgekoppeld en alle interne en externe elementen van het apparaat te worden gereinigd (Hoofdstuk 6 "REINIGING EN CONSERVATIE")



Het apparaat mag niet onder een waterstraal worden gereinigd.

4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

4.1. Algemene aanwijzingen

Deze gebruikshandleiding is door de fabrikant opgesteld om voor bevoegd personeel informatie nodig voor werk met het apparaat te verstrekken.

Het wordt aanbevolen dat de geadresseerden van de informatie het zorgvuldig en strikt doorlezen.

Door het doorlezen van deze informatie kan het risico voor menselijke gezondheid en veiligheid worden voorkomen.

Bewaar deze instructies voor de gehele levensduur van het apparaat op een bekend en goed bereikbare plaats wanneer nodig altijd kan worden geraadpleegd.

Om belangrijke informatie van de tekst te benadrukken of aandacht op belangrijke gegevens te leggen, worden speciale symbolen gebruikt:

Waarschuwing



Het wijst op belangrijke veiligheidsvoorschriften aan. Om de gezondheid en de veiligheid van personen niet in gevaar te brengen en geen schade te veroorzaken, is het juiste gedrag nodig.

Voorzichtig

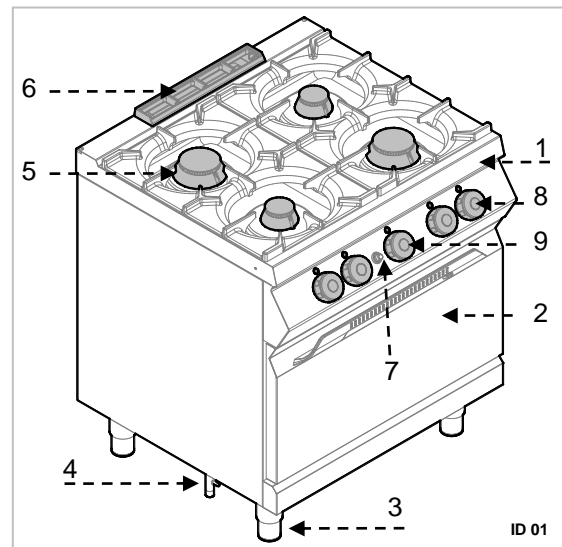


Wijst op belangrijke technische informatie die niet onderschat mogen worden.

4.2. Omschrijving van het apparaat

GASFORNUIS MET GASOVEN, verder apparaat genoemd, is ontworpen en geproduceerd om levensmiddelen te bereiden in de professionele keuken.

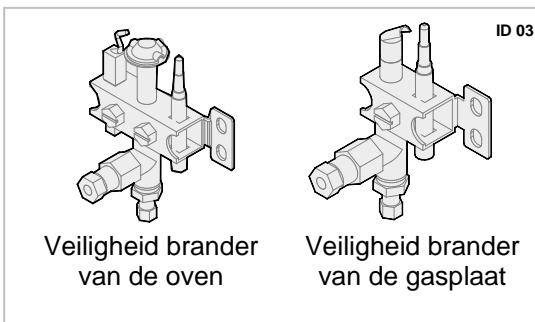
- 1) Verwarmingsplaat
- 2) Oven
- 3) In hoogte verstelbare poten
- 4) Gasaansluiting
- 5) Gispit: van geëmailleerd gietijzer met verschillend vermogen, afhankelijk van de doorsnede.
- 6) Uitlaat rook van de oven
- 7) Piëzo-ontsteking van de brander gasoven
- 8) Regulators van de gasbranders: regelen de gasstroom naar de branders van de gasplaat
- 9) Temperatuurregelaar van de oven: regelt de gasstroom van de brander van de oven



4.3. Veiligheidsvoorzieningen

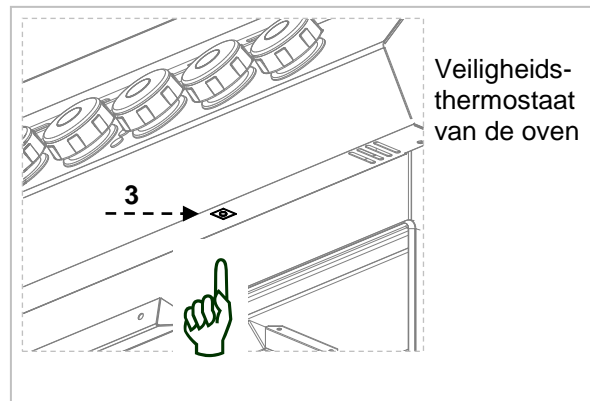
Het apparaat is uitgerust met de volgende veiligheidsvoorzieningen: De afbeelding geeft de opstelling van de inrichting weer.

1. **Gaskraan:** voor het openen en sluiten van de gastoevoerleiding.
2. **Thermokoppel:** blokkeert de gastoevoer als de vlam dooft.



3. **Veiligheidsthermostaat van de oven** in het geval van oververhitting blokkeert de gasstroom naar de oven.

 **Controleer elke dag de veiligheidsthermostaten op juiste montage en correcte werking.**

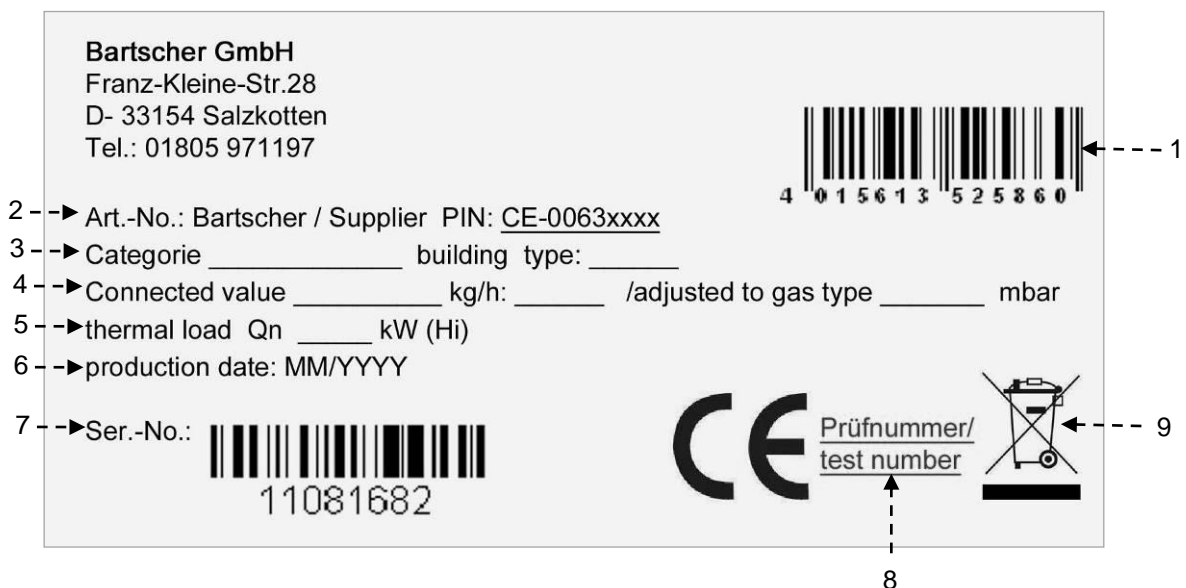


4.4. Typeplaatje

Het op de afbeelding weergegeven typeplaatje wordt direct op het toestel aangebracht. Op het typeplaatje worden alle nodige aanwijzingen en informatie voor gebruiksveiligheid weergegeven.

- 1) EAN-code
- 2) Art.-nr./ modelnr. / CE-certificaatnr.
- 3) Toestelcategorie / type
- 4) Aansluitwaarden / Gasverbruik / Fabrieksinstelling voor de gegeven soort gas
- 5) Warmtebelasting

- 6) Productiedatum
- 7) Serienr.
- 8) CE-conformiteitsmarkering
- 9) WEEE-symbool



4.5. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je een onderdeel vervangt. Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

Vervang indien nodig versleten onderdelen uitsluitend door originele reserveonderdelen



Wij zijn niet aansprakelijk voor schade aan personen of onderdelen ontstaan door gebruik van andere dan originele onderdelen of ingrepen aan het apparaat zonder de toestemming van de fabrikant, die de veiligheidsvereisten kunnen veranderen.

5. GEBRUIK EN WERKING

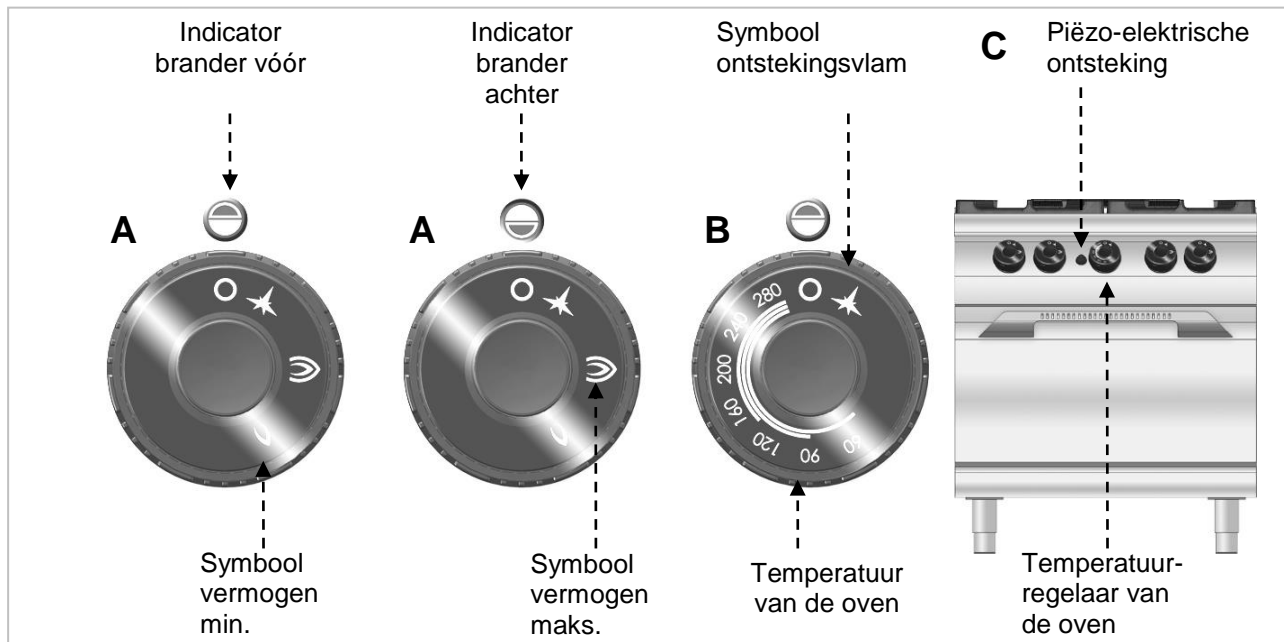
5.1. Beschrijving van de bediening.

De bedieningselementen van de belangrijkste functies bevinden zich op het bedieningspaneel.

- A) Regulator van de brander van de gasplaat:** voor het ontsteken, uitzetten en reguleren van de juiste brander van de gasplaat

- B) Regulator van de brander van de oven:** voor het ontsteken, uitzetten en reguleren van de brander van de oven.

- C) Piëzo-elektrische ontsteking:** voor het ontsteken van de ontstekingsvlam van de brander van de oven.



5.2. Het ontsteken van de branders van de gasplaat

ONTSTEKEN

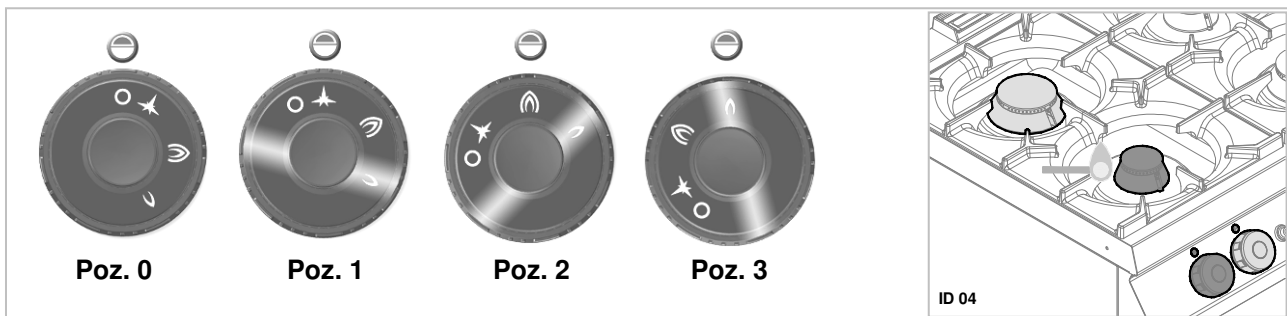
A) Om de brander van de gasplaat uit te zetten, de draaiknop van de regulatie rechtsonder draaien (positie 1).

B) Om de ontstekingsvlam uit te schakelen, de branderregelaar naar rechts draaien (positie 0).

UITSCHAKELEN

A) Om de gasbrander uit te zetten, de regelaar naar rechts draaien (**positie 1**).

B) Om de ontstekingsvlam uit te schakelen, de branderregelaar naar rechts draaien (**positie 0**).



NL

5.3. Het ontsteken van de brander van de oven

A) Druk de draaiknop van de regulatie in en draai linksom, tegelijkertijd enkele keren de piëzo-elektrische ontsteking (C) indrukken, om de ontstekingsvlam te ontsteken (positie 1). Hou de regelaar ongeveer 10 seconden lang ingedrukt om het thermo-element op te warmen.

B) De draaiknop van de regulatie linksom draaien, in instellen tussen 60 °C en 280 °C en wachten tot de oven warm wordt (positie 2).

Aanwijzing! De ontstekingsvlam kan ook manueel worden ontstoken met een lucifer door het deksel op de bodem van de oven.

Temperatuur °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Tijd in minuten	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Tips voor het gebruik van het toestel

Als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt, dient men als volgt te handelen:

1. Sluit het gas shut-off ventiel
2. Maak het toestel en de zone daaromheen grondig schoon;
3. Breng op de roestvrijstalen oppervlakken een laag vaseline aan;
4. Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit;
5. Het apparaat onafgedekt laten staan, de gaarruimten open.

Handel volgens de onderstaande instructies om normaal gebruik van het apparaat te garanderen:

- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant aangegeven accessoires;

- Controleer of de ovenbodem er correct ingezet is.

- Vóór het gebruik de oven voorverwarmen.



De oven niet gebruiken bij gedeeltelijk geopende deur.



Voor het bakken van gerechten in de oven de bovenste geleiders gebruiken

- Het apparaat en de omgeving ervan altijd schoon houden.
- Voor het reinigen uitsluitend reinigingsmiddelen gebruiken die kunnen worden gebruikt in de levensmiddelenbranche.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud



Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden voor het onderhoud geactiveerd.

Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

6.2. Routine-onderhoud

De juiste conservatie houdt in alle elementen die in contact komen met het levensmiddel reinigen en regelmatig de brander en de sproeier reinigen. Zorgvuldig onderhoud verzekert de beste prestaties, een langere levensduur van het toestel en een goede werking van de veiligheidsvoorzieningen.

Richt geen directe waterstralen of hogedrukreiniger op het toestel.

Gebruik voor het schoonmaken van roestvrij staal geen staalwol of borstels omdat ze ijzerdeeltjes op het oppervlakte kunnen achterlaten die door oxidatie roest veroorzaken.

Gebruik voor het verwijderen van opgedroogde resten, spatels van hout of kunststof of zachte schuursponsjes.

Bij langdurig buitengebruik een laag vaseline op alle roestvrijstalen oppervlakken aanbrengen.



Gebruik geen reinigingsmiddelen die gevaarlijke of voor de gezondheid schadelijke stoffen (oplosmiddelen, benzine enz.) bevatten.

Laat regelmatig de volgende onderhoudswerkzaamheden door gespecialiseerd personeel uitvoeren:

- Controle van de druk en de luchtdichtheid van de gasinstallatie;
- Controle van de functionaliteit van de thermo-elementen;
- Controle van de goede werking van de afvoerpijp en eventuele reiniging ervan;
- Controle en ev. smeren van de gasventielen.

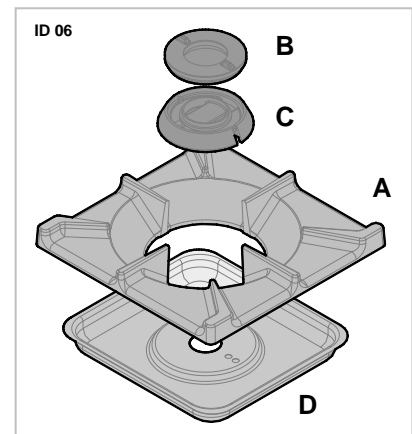
6.3. Reiniging van de verwarmingsplaat

Ga hiervoor als volgt te werk.

- Verwijder de roosters van de branders van de glasplaatje (A).
- Haal de vlamverdeler B er af.
- Reinig zorgvuldig het lichaam van de brander C en de vlamverdeler (B).
- Reinig het bakje D goed met een zacht doekje en een neutraal reinigingsmiddel.
- Droog het schoongemaakte oppervlak goed en zet de elementen opnieuw in elkaar.



Bescherm de binnenkant van de brander van de gasplaat tegen het binnendringen van water en vuil, om onjuiste werking van de brander en verstopping van de sproeier te voorkomen.



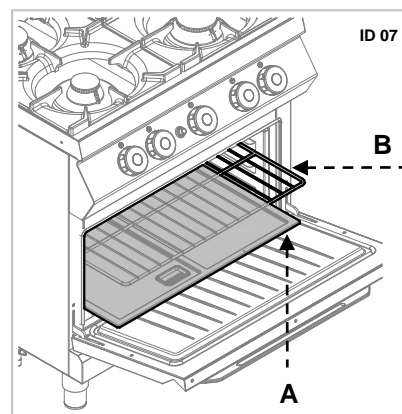
6.4. Reiniging van de oven

Als de oven koud is, kunnen de bodem en de roosters eruit worden genomen.

Na het reinigen van de oven dient deze leeg te worden aangezet, om roestvorming te voorkomen.

Ga hiervoor als volgt te werk:



- Neem de bodem van de oven (A) eruit en het rooster (B) en reinig zorgvuldig.
- Reinig de binnenkant van de oven van eventuele verbrandingen die het juiste werk van de oven kunnen storen.
- Droog het schoongemaakte oppervlak goed en zet de elementen er opnieuw in.



7. STORINGEN

De volgende informatie dient voor het herkennen en oplossen van eventuele functiestoringen die zich tijdens het gebruik kunnen voordoen.

Sommige van deze problemen kunnen door de gebruiker opgelost worden, voor alle andere is precies vakkennis vereist en geldt dan ook dat deze uitsluitend door gekwalificeerd personeel opgelost mogen worden.

Oorzaken	Oorzaak	Oplossingen
Gaslucht.	Soms ontsnapt gas door het uitdoven van de vlam.	Het gas shut-off ventiel sluiten en de ruimte ventileren.
De ontstekingsvlam ontsteekt niet.	De vonkontsteking werkt niet.	Controleer de werking van het ontstekingsapparaat. De vlam handmatig ontsteken.
	Lucht in de leidingen doordat toestel voor langere tijd niet werd gebruikt.	
De ontstekingsvlam dooft aldoor.	Het thermo-element is niet heet genoeg.	Verleng het ontstekingsproces.
De ontstekingsvlam brandt, maar de brander ontsteekt niet.		Controleer de juiste werking van de thermostaat. Controleer de juistheid van de veiligheid.  Als het probleem zich nog steeds voordoet, contact op met de service.
De vlam is geel.	De brander is vies of vochtig.	De brander reinigen en laten staan om te drogen.  Als het probleem zich nog steeds voordoet, contact op met de service.
De branderregelaar is moeilijk te draaien.	Defecte gaskraan.	Neem contact op met de service.
De oven bereikt de gewenste temperatuur niet.	Defecte werkthermo-staat.	Vervang onderdeel. Neem contact op met de service.
	De veiligheids-thermostaat is aan gegaan.	Wacht tot de oven is afgekoeld. Vervolgens de veiligheidsthermostaat resetten.

8. INSTALLATIE

8.1. Verpakking en uitpakken

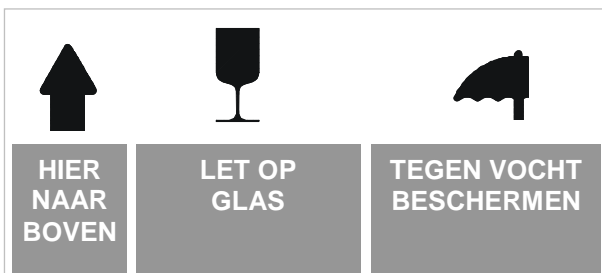
Bij uitpakken en installatie van het apparaat dienen de instructies van de fabrikant worden nageleefd die direct op de verpakking en in deze gebruiksaanwijzing worden omschreven.

Voor hijsen en transport van het product is het gebruik van een vorkheftruck of palletwagen aanbevolen waarbij bijzondere aandacht moet op de gelijkmatige gewichtsverdeling worden besteed om het risico van kantelen te voorkomen (het vermijden van overmatige hellingen!).



Wanneer de standaard wordt gebruikt, letten op het gas en de positie van de poten.

De verpakking bestaat uit kartonnen dosje en de houten pallet. Op de kartonnen doos is aantal symbolen weergegeven die in overeenstemming met de internationale regelgeving over de regels tijdens het laden en het lossen, bij transport en opslag het apparaat informeren.



Controleer bij ontvangst of de verpakking volledig is en tijdens het vervoer niet wordt beschadigd. Meld de eventuele schade onverwijld bij de vervoerder.

Pak het apparaat zo snel mogelijk uit om te controleren of het niet beschadigd wordt.

Een kartonnen doos niet met scherpe gereedschappen open doen. Dit kan schade aan de roestvrij stalen platen binnen de verpakking veroorzaken.

Haal de kartonnen verpakking uit het apparaat van boven.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of de uitrusting met de bestelling overeenkomt.

Bij onregelmatigheid informeer onmiddellijk de verkoper.



Bewaar het verpakkingsmateriaal (nylon zakjes, piepschuim, nieten, ...) buiten het bereik van kinderen!

Verwijder de beschermende PVC-laag van de binnenste en buitenste oppervlaken. Gebruik hiervoor geen metalen gereedschap.

NL

8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)

Het hele installatieproces moet vanaf het begin van de uitvoering goed worden overwogen.

De installatieplaats moet van alle toevoeraansluitingen en de afvoerleiding voor productieresten worden voorzien. De plaats moet tevens goed worden verlicht en aan alle hygiënische en sanitaire vereisten volgens de geldende wetgeving voldoen.

De installatie moet op een afstand van minstens 5 cm van de wand gebeuren als deze niet tegen een temperatuur van minstens 150 °C bestand is.

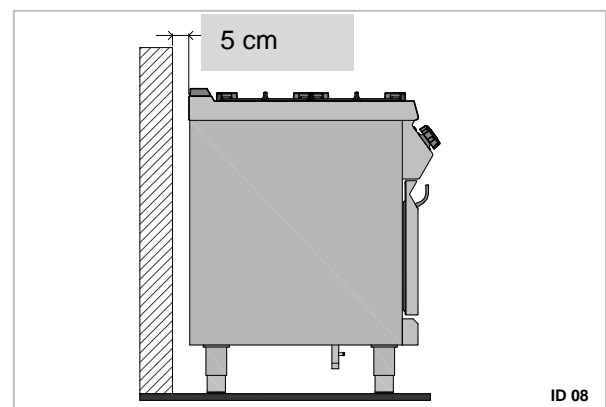


Apparaten die een oven bezitten moeten minimum 50 cm van de wand worden gemonteerd.

Plaats het apparaat horizontaal door het instellen van de afzonderlijke stelvoeten.



Om de goede werking van het apparaat te garanderen, mag het enkel in permanent verluchte ruimten worden geïnstalleerd en gebruikt.



ID 08



Als het apparaat dicht bij de muur, de wand, keukenkastjes of decoratieve elementen enz. moet worden geplaatst, dan moeten deze zijn gemaakt van niet-brandbare materialen en anders moeten zij worden bedekt met niet-brandbare materialen.

Het interne gastoevoersysteem en de ruimten waarin het toestel wordt opgesteld, moeten aan de geldende bepalingen van het land van gebruik voldoen (ministerieel besluit van 12 juli '96 en UNI-CIG 87/23).

Men dient de voor een regelmatige verbranding van het gas aan de branders vereiste luchthoeveelheid toe te voeren, d.w.z. ong. 2 kubieke meter per uur per kW geïnstalleerd vermogen.

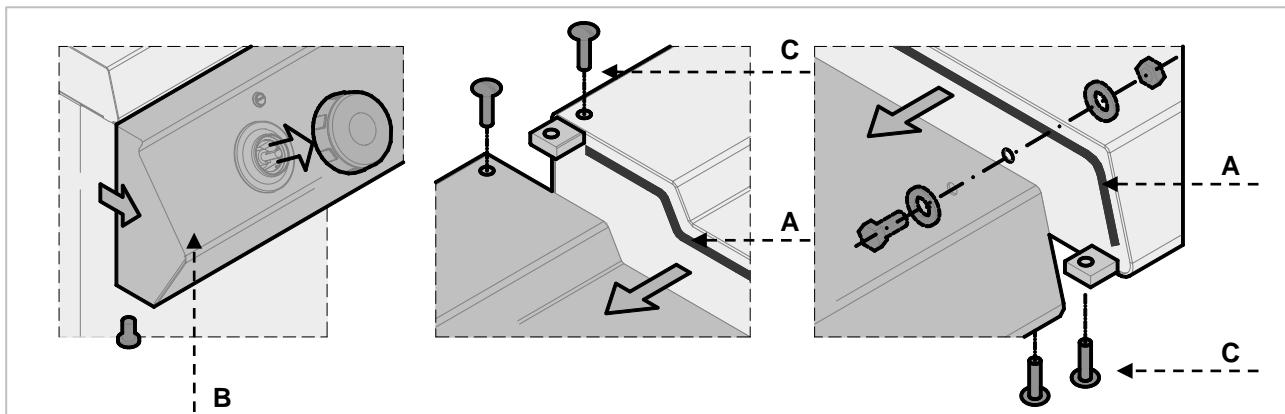
8.3. Afvoer van de verbrandingsproducten

De verbrandingsproducten van het fornuis moeten aldoor worden afgevoerd door een afzuigkap die aangesloten is op afvoerleidingen of een schoorsteen of direct naar buiten. Als er geen enkele afzuigkap kan worden geïnstalleerd, kan een ventilator voor het direct luchten van een ruimte worden gebruikt die zodanig moet zijn aangesloten dat wanneer de zuigventilator

geblokkeerd is, ook de gastoevoer wordt onderbroken.

Voor de installatie van toestellen van het type "A" is geen aansluiting op een rookafvoersysteem voorzien, maar een geschikte afvoerkap met veilige werking zodat de verbrandingsproducten naar buiten afgevoerd worden.

8.4. Montage van het apparaat in rij



Om de apparaten in rij (naast elkaar) te monteren, dien je als volgt te werk te gaan.

1. Demonteer de bedieningspanelen en verwijder indien nodig de afvoerrooster.
2. Gebruik op de aangrenzende zijdelen een afdichtband (A).

3. Schuif de apparaten tegen elkaar aan en plaats ze horizontaal (door het instellen van de stelvoeten).
4. Verbind de apparaten met de bevestigingselementen.

8.5. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur)

De gasaansluiting moet volgens de geldende bepalingen gebeuren.

Voordat je het toestel aansluit, dien je de specificaties, het gastype de werkingsdruk en het debiet, die weergegeven worden op het typeplaatje, controleren.

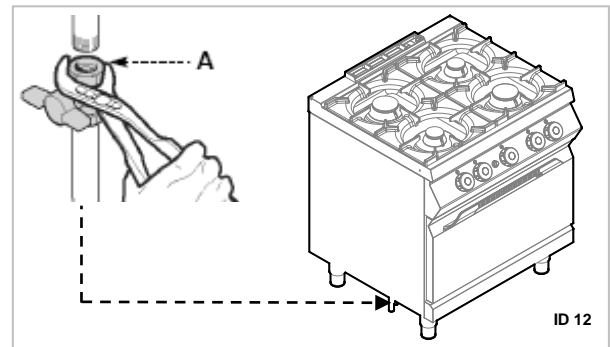
De aansluiting komt tot stand door het verbinden van de aansluitingsslang van het toestel met de buis van het gasnet. Aan de verbinding moet een afsluitklep worden geïnstalleerd om de gastoevoer indien nodig te kunnen onderbreken.

Indien in het gastoevoersysteem aanzienlijke drukschommelingen optreden, dan wordt het gebruik van een drukregelaar aanbevolen.

Na de aansluiting dien je te controleren of er eventueel gaslekken zijn.



Gebruik nooit open vuur om gaslekken te zoeken!



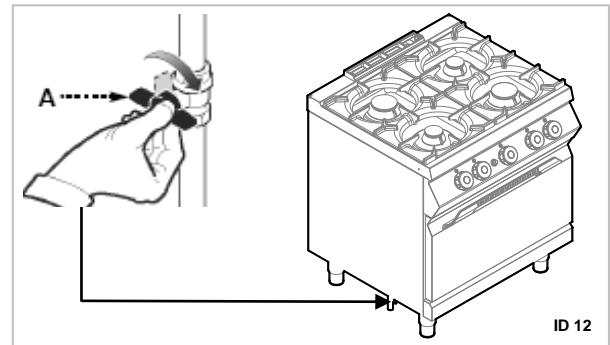
ID 12

8.6. Omzetting naar een ander soort gas (onderhoudsmonteur)

Het toestel werd door de fabrikant met het op het typeplaatje weergegeven gas getest. Indien een ander gastype gebruikt wordt, dan dient men als volgt te werk te gaan.

1. Sluit het gas shut-off ventiel (A).
2. Vervang de sproeiers van de gasbranders (zie paragraaf 9.3)
3. Vervang de sproeiers van de ontstekingsvlam van het fornuis (zie het hoofdstuk 9.4)
4. Stel de minimale waarde in op de graskranen van de branders (zie paragraaf 9.1)

5. Verwijder de op het typeplaatje aangebrachte sticker en breng de nieuwe sticker aan, waarop het gebruikte gas wordt weergegeven (**positie 4** van het typeplaatje).



ID 12

8.7. Controle (onderhoudsmonteur)

Vóór de ingebruikname van het apparaat controleer de installatie om elke individuele component op de goede werking en eventuele onregelmatigheden onderzoeken te beoordelen.

Om de **verwarmingsplaten** te controleren wordt het aanbevolen de volgende controle uit te voeren.

1. Open de gaskraan en controleer de luchtdichtheid van de verbindingen;
2. Controleer de juiste aansteking en branding van de gasbranders;
3. Controleer en regel indien nodig de gasdruk en het debiet bij minimum en maximum (zie paragraaf 9.1);
4. Controleer of het veiligheidsthermo-element goed werkt;
5. Controleer de gasaansluiting op lekken.

9. INSTELLINGEN (onderhoudsmonteur)



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je het toestel begint in te stellen.

Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

9.1. Minimale instelling van de kookplaat gaskranen

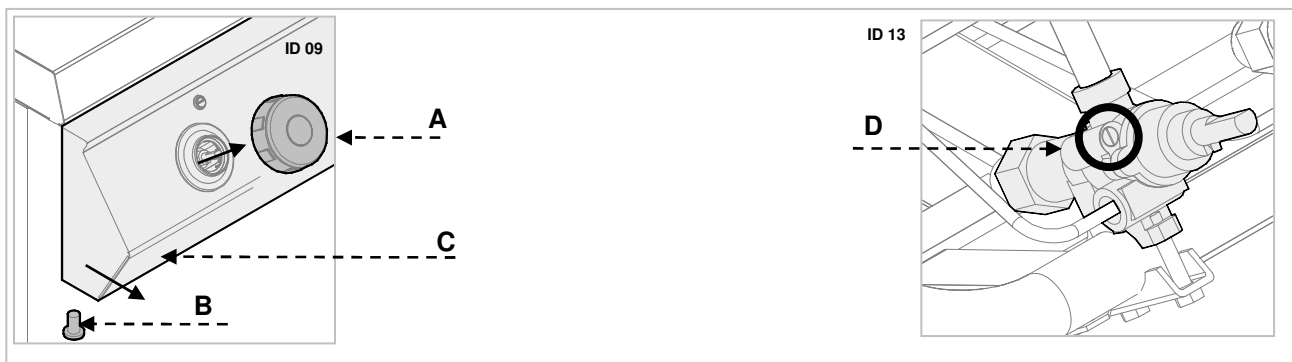
Deze instellingen zijn alleen dan vereist als het aangesloten soort gas anders is dan het gas dat is ingesteld en gecontroleerd door de fabriek, na het omzetten op een ander soort gas.

Vóór het uitvoeren van deze instelling dient gecontroleerd te worden of de gasdruk overeenstemt met de waarde van de aan het gastype beantwoordende nominale druk (zie bijgevoegde tabel).

Ga hiervoor als volgt te werk.

1. Sluit het gas shut-off ventiel.
2. De draaiknop voor de regulatie (A) uittrekken.

3. Draai schroef (B) los en haal het bedieningspaneel (C) eraf.
4. De knop langzaam verplaatsen in positie (7) met de wijzers van de klok mee tot de positie van minimale stroom (D) (vlak voor de blokkade). Schroef (D) draaien tegen de richting van de wijzers van de klok in, om de stroom te vergroten. Na instelling de schroef lakken.
5. Na beëindiging, het bedieningspaneel (C) monteren en de draaiknop voor de regulatie (A).



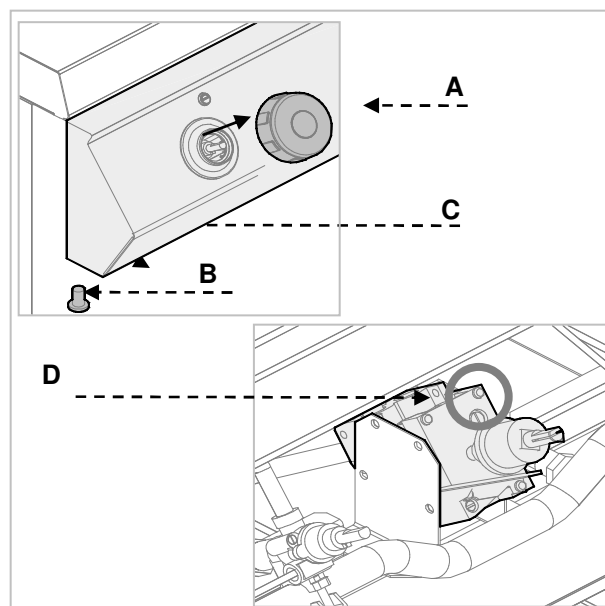
9.2. Minimale instelling van het ventiel van de brander van de oven

Deze instellingen zijn alleen dan vereist als het aangesloten soort gas anders is dan het gas dat is ingesteld en gecontroleerd door de fabriek, na het omzetten op een ander soort gas.

Vóór het uitvoeren van deze instelling dient gecontroleerd te worden of de gasdruk overeenstemt met de waarde van de aan het gastype beantwoordende nominale druk (zie bijgevoegde tabel).

Ga hiervoor als volgt te werk.

1. Sluit het gas shut-off ventiel.
2. De draaiknop voor de regulatie (A) uittrekken.
3. Draai schroef (B) los en haal het bedieningspaneel (C) eraf.
4. Trek injector (D) eruit en vervang deze voor een injector die juist is voor het te gebruiken soort gas (zie bijlage). Na instelling de schroef lakken.
5. Na beëindiging, het bedieningspaneel (C) monteren en de draaiknop voor de regulering (A).



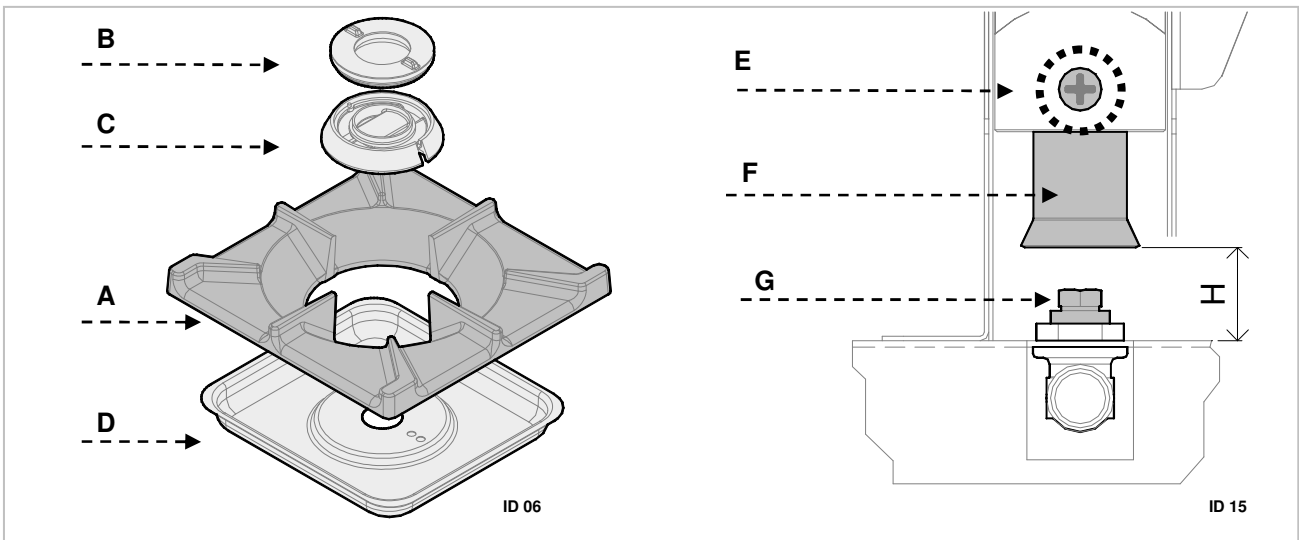
i Na het beëindigen van alle ijk- en instellingswerkzaamheden, dient de lektheid van het gas en de juiste werking van het apparaat worden gecontroleerd. Verzeker u ervan dat bij minimale en maximale uitgangs-

druk, de vlam stabiel is. Na het beëindigen van instellingswerkzaamheden, de schroef verzegelen met het voorbereide zegel en / of de stelschroef lakken.

9.3. Vervanging van de sproeiers en de instelling van de primaire luchttoevoer van de gasbranders

Ga hiervoor als volgt te werk.

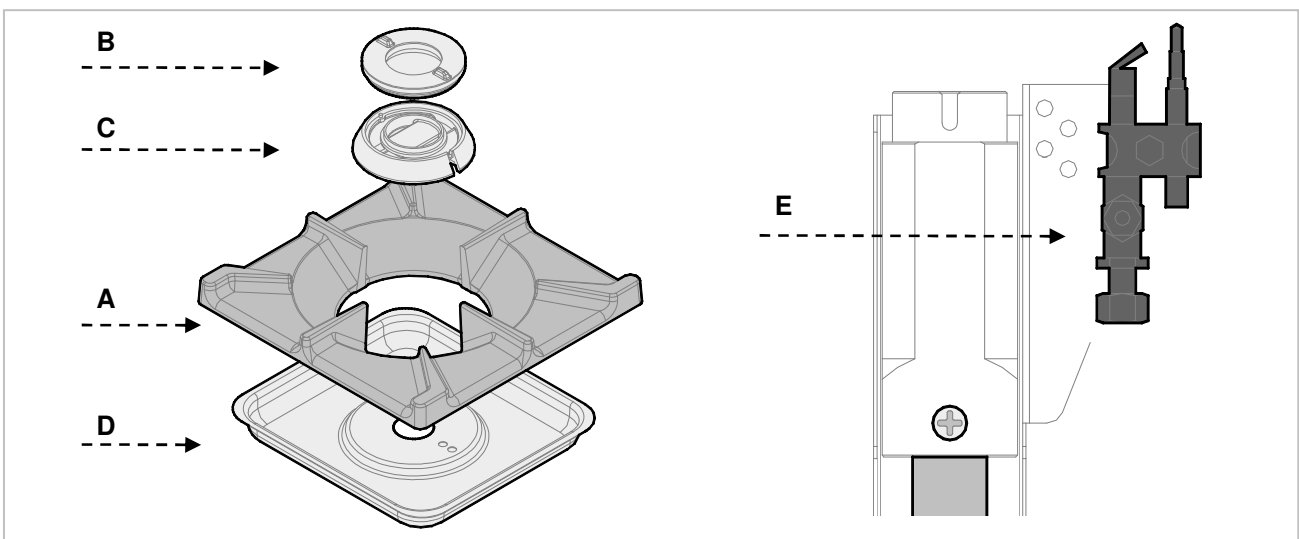
- Sluit het gas shut-off ventiel.
- Verwijder het rooster van de gasbranders (A).
- Verwijder de vlamverdeler (B) en de branderkerk (C).
- Verwijder het bakje (D).
- Schroef (E) losdraaien en de venturibus (F) plaatsen.
- Vervang de sproeier (G) door één die voor het gebruikte type gas geschikt is (zie bijlagen).
- Draai schroef (E) aan en tot slot terugkeren naar de beginpositie.



9.4. Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlam van de brander van de gasplaat

Ga hiervoor als volgt te werk:

- Sluit het gas shut-off ventiel.
- Verwijder het rooster van de brander van de gasplaat (A).
- Verwijder de vlamdistributeur (B) en het branderlichaam (C).
- Verwijder het branderbakje (D).
- Vervang de sproeier van de ontstekingsvlam van de brander van de gasplaat (E).
- Na beëindiging dient opnieuw te worden teruggekeerd naar de oorspronkelijke staat.

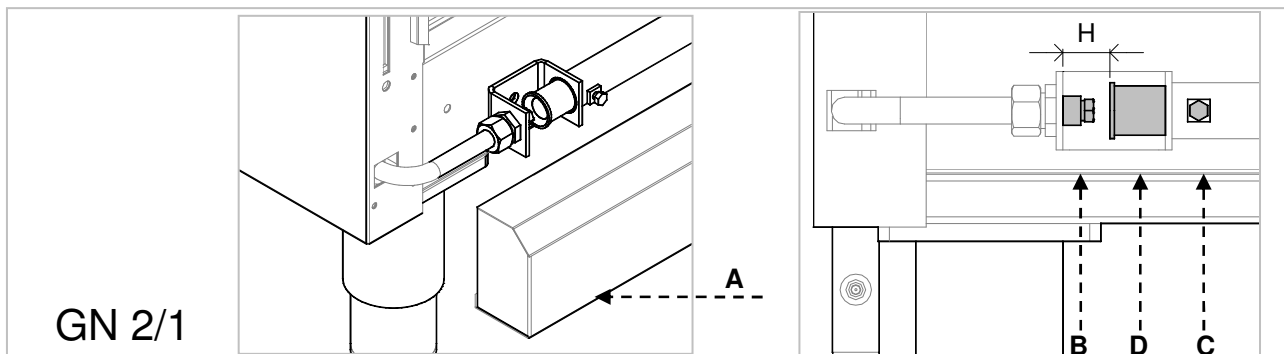


NL

9.5. Vervanging van de sproeier en instelling van de primaire luchtstroom van de brander van de oven

Ga hiervoor als volgt te werk.

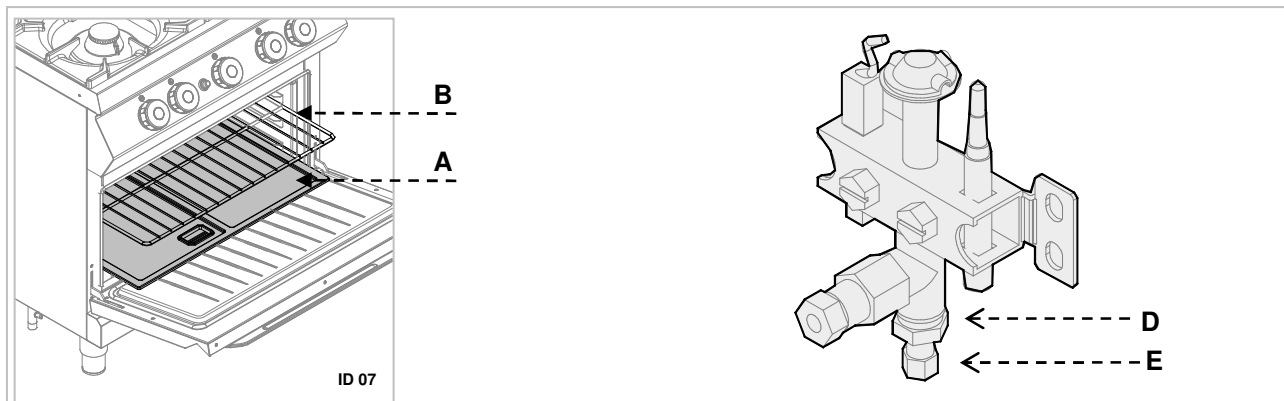
- Sluit het gas shut-off ventiel.
- Haal het onderste paneel van de oven (A).
- Vervang de sproeier (B) door één die voor het gebruikte type gas geschikt is (zie bijlagen).
- Schroef (C) losdraaien en de venturibus (D) plaatsen.
- De schroef (C) aandraaien en tot slot terugkeren naar de oorspronkelijke staat.




9.6. Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlam van de brander van de oven


Ga hiervoor als volgt te werk.

- Sluit het gas shut-off ventiel.
- Neem de bodem van de oven (A) eruit en het rooster (B)
- De ontstekingsvlam bevindt zicht naast de brander.
- Schroef de dop (D) af.
- Trek sproeier (E) eruit en vervang deze sproeier door een dat voor het gebruikte type gas geschikt is (zie bijgevoegde tabellen).
- Opnieuw de moer aandraaien en terugkeren tot de oorspronkelijke staat.



10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

 Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekenmerkt.

 **Door de verwijdering van het product op de juiste manier draagt de gebruiker bij om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.**



Het symbool  op het product of op de meegeleverde documentatie informeert dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld maar het moet in een bepaalde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden geleverd.

Neem de plaatselijke regelgeving in acht voor het verwijderen van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met de gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar het product wordt gekocht.

1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI	1
2. INDEKS RZECZOWY	2
3. BEZPIECZEŃSTWO	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA	4
4.1. Ogólne wskazówki	4
4.2. Opis urządzenia	4
4.3. Urządzenia zabezpieczające	5
4.4. Tabliczka znamionowa	5
4.5. Wymiana podzespołów (technik serwisu)	6
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE	6
5.1. Opis obsługi	6
5.2. Zapalanie palników płyty gazowej	7
5.3. Zapalanie palników piekarnika	7
5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia	8
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	8
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji	8
6.2. Prawidłowa konserwacja	8
6.3. Czyszczenie płyty grzewczej	9
6.4. Czyszczenie piekarnika	9
7. USTERKI	10
8. INSTALACJA	11
8.1. Opakowanie i rozpakowanie	11
8.2. Instalacja (technik serwisu)	11
8.3. Odprowadzanie produktów spalania	12
8.4. Montaż urządzenia w szeregu	12
8.5. Przyłącze gazu (technik serwisu)	12
8.6. Przebicie na inny rodzaj gazu (technik serwisu)	13
8.7. Kontrola (technik serwisu)	13
9. USTAWIENIA (technik serwisu)	13
9.1. Minimalne ustawienie zaworu palnika płyty grzewczej	14
9.2. Minimalne ustawienie zaworu palnika piekarnika	14
9.3. Wymiana dyszy i ustawienie dopływu powietrza pierwotnego palników gazowych	15
9.4. Wymiana dyszy płomienia zapalającego palnika gazowego	15
9.5. Wymiana dyszy i ustawienie dopływu powietrza pierwotnego palników piekarnika	16
9.6. Wymiana dyszy płomienia zapalającego palników piekarnika	16
10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	17
ZAŁĄCZNIKI	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Faks: +49 (0) 5258 971-120

2. INDEKS RZECZOWY

B

BEZPIECZEŃSTWO 3

D

Dopływ powietrza pierwotnego palników
piekarnika 16

I

Instalacja 11

K

Kontrola 13

M

Minimalne ustawienie zaworu palnika
piekarnika 14
Minimalne ustawienie zaworu palnika płyty
grzewczej. 14
Montaż urządzenia w szeregu 12

O

Odprowadzenie produktów spalania.. 12
Ogólne wskazówki 4
Opakowanie 11
Opis obsługi 6
Opis urządzenia 4

P

Piekarnik-termostat bezpieczeństwa 5
Prawidłowa konserwacja 8
Przebrojenie na inny rodzaj gazu 13
Przyłącze gazu 12

R

Rozpakowanie 11

T

Tabliczka znamionowa 5

U

Urządzenia zabezpieczające 5
USTAWIENIA 13
Ustawienie dopływu powietrza pierwotnego
palników gazowych 15
USTERKI 10
UTYLIZACJA URZĄDZENIA 17

W

Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji 8
Wymiana dyszy 15
Wymiana dyszy palników piekarnika 16
Wymiana dyszy płomienia zapalającego palnika
gazowego 15
Wymiana dyszy płomienia zapalającego
palników piekarnika 16
Wymiana podzespołów 6

Z

Zapalanie palników piekarnika 7
Zapalanie palników płyty gazowej 7

3. BEZPIECZEŃSTWO



Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia.

Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.



Po każdym zastosowaniu urządzenia upewnić się, że wszystkie palniki oraz elementy obsługi zostały wyłączone, a przewody gaz odłączone.



Urządzenie wymaga pewnych środków ostrożności podczas instalacji, ustawiania i podłączenia do gazu i prądu (Rozdział 8 „INSTALACJA”).



W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia (Rozdział 6 „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).



Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.

4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres używania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

Ostrzeżenie



Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.

Ostrożnie



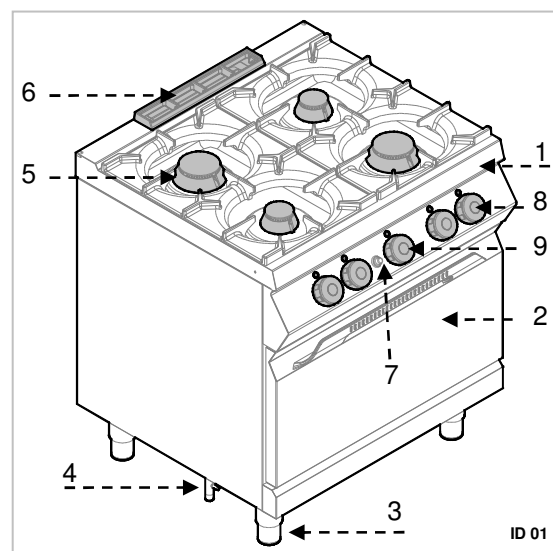
Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

4.2. Opis urządzenia

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM nazywana w dalszej części urządzeniem została zaprojektowana i wyprodukowana w celu przygotowywania produktów spożywczych w obszarze profesjonalnej gastronomii.

- 1) Płyta grzewcza
- 2) Piekarnik
- 3) Nóżki o regulowanej wysokości
- 4) Przyłącze gazu
- 5) Palnik gazowy: z emaliowanego żeliwa o różnej mocy, w zależności od średnicy.
- 6) Odciąg dymu piekarnika
- 7) Zapłon piezoelektryczny do palnika piekarnika gazowego
- 8) Regulatory palnika gazowego: regulują dopływ gazu palników płyty gazowej

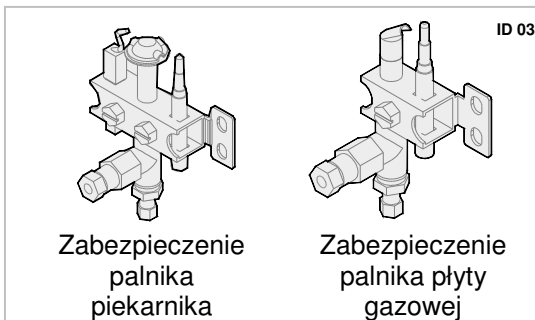
- 9) Regulator temperatury w piekarniku: reguluje dopływ gazu palnika piekarnika



4.3. Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie jest wyposażone w systemy bezpieczeństwa. Na rysunku widać rozmieszczenie urządzeń.

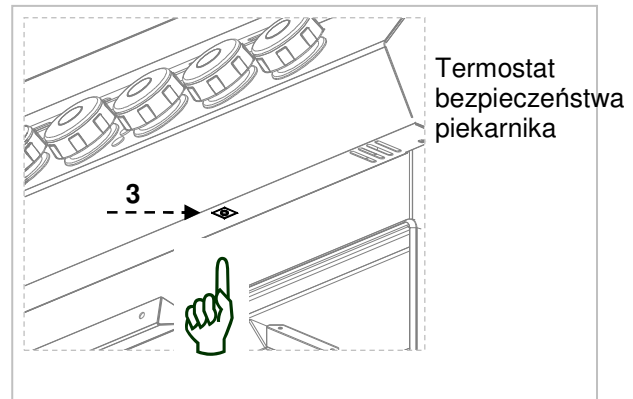
1. **Zawór gazu:** do otwierania i zamykania przewodu doprowadzającego gaz.
2. **Termopara bezpieczeństwa:** blokuje dopływ gazu, jeżeli płomień zgaśnie.



3. **Piekarnik-termostat bezpieczeństwa:** w razie przegrzania dopływ gazu piekarnika zostaje zablokowany.



Codziennie należy sprawdzać, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawne.

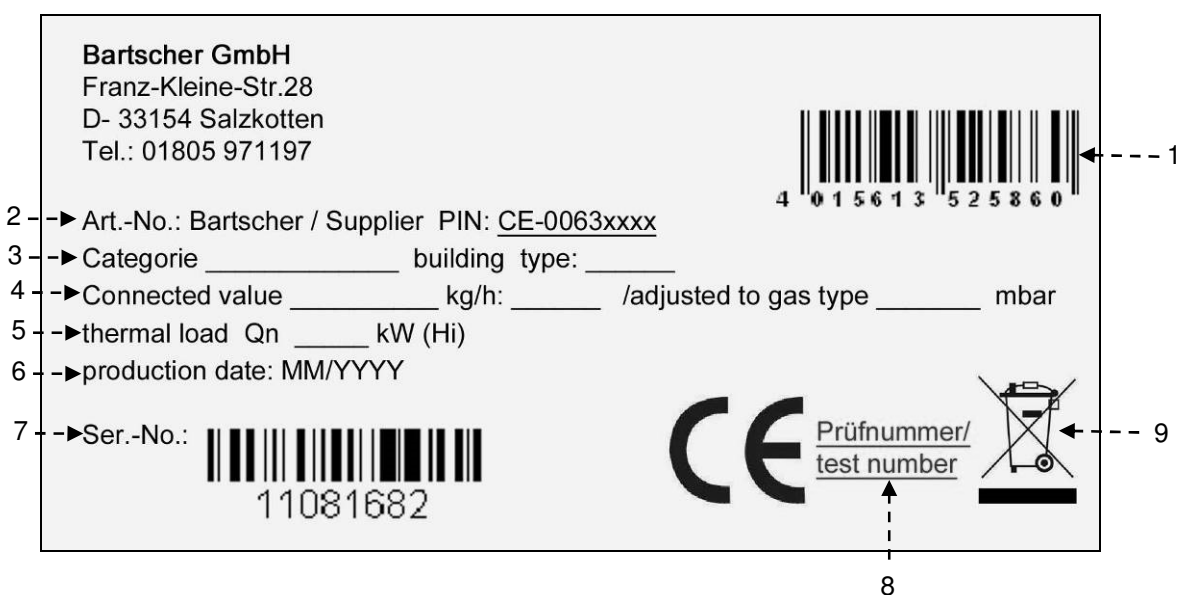


PL

4.4. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu. Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpiecznej eksploatacji.

- 1) Numer EAN
- 2) Nr art./ nr model/ nr certyfikatu CE
- 3) Kategoria urządzenia / rodzaj konstrukcji
- 4) Wartość przyłączeniowa / Zużycie gazu / Ustawienie fabryczne na dany rodzaj gazu
- 5) Obciążenie cieplne
- 6) Data produkcji
- 7) Nr serii
- 8) Deklaracja zgodności CE
- 9) Symbol WEEE



4.5. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

O ile okaże się to konieczne, zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.



Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymagania bezpieczeństwa.

5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

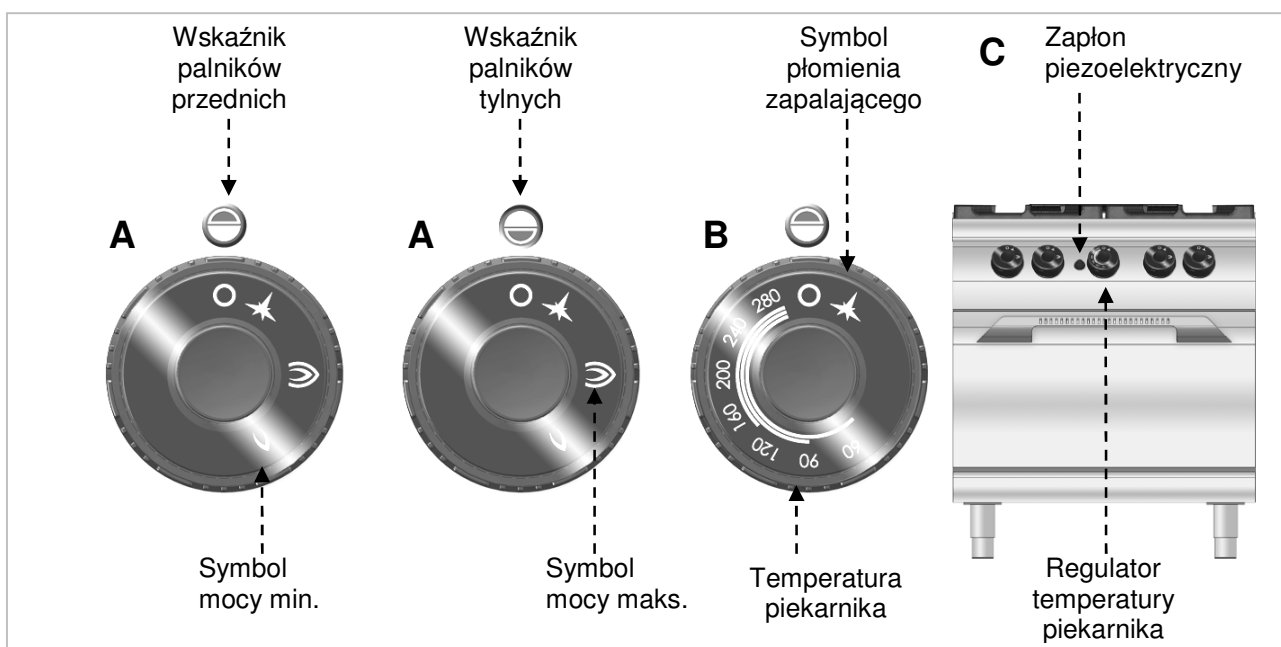
5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

A) Regulator palnika płyty gazowej: do zapalania, wyłączenia i regulowania odpowiedniego palnika płyty gazowej.

B) Regulator palnika piekarnika: do zapalania, wyłączenia i regulowania palnika piekarnika.

C) Zapłon piezoelektryczny: do podpalania płomienia zapalającego palnika piekarnika.



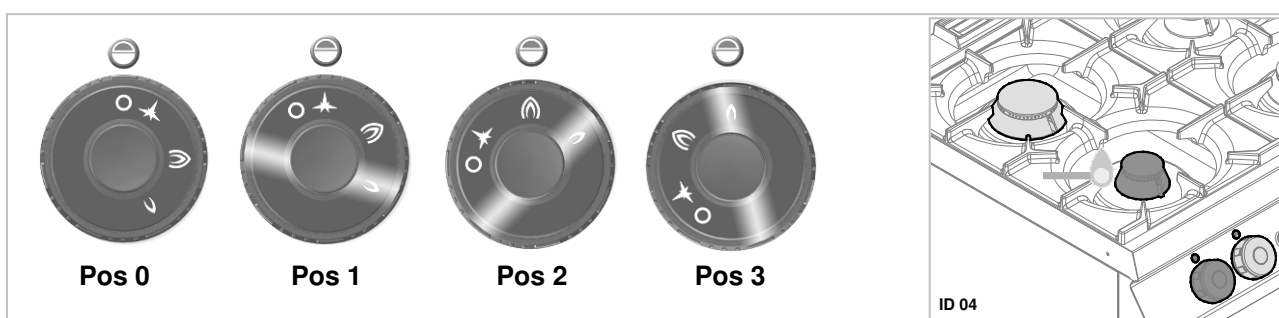
5.2. Zapalanie palników płyty gazowej

ZAPALANIE

- A) Przycisnąć pokrętkę regulatora wybranego palnika płyty gazowej i obrócić w lewo, aby zapalić płomień zapalający (**pozycja 1**). Płomień zapalający zapalić za pomocą zapalki.
- B) Pokrętkę regulatora trzymać wciśniętą przez około 10 sekund, aby podgrzać element termiczny; następnie puścić regulator.
- C) Aby zapalić palnik płyty gazowej, pokrętkę regulatora obrócić w lewo (**pozycja 2**).
- D) Ustawić moc palnika płyty gazowej (**pozycja 3**).

WYŁĄCZANIE

- A) Aby wyłączyć palnik płyty gazowej, pokrętkę regulatora obrócić w prawo (pozycja 1).
- B) Aby wyłączyć płomień zapalający, pokrętkę regulatora obrócić w prawo (pozycja 0).



5.3. Zapalanie palników piekarnika

- A) Przycisnąć pokrętkę regulatora i obrócić w lewo, jednocześnie kilka razy wciskając zapłon piezoelektryczny (C), aby zapalić płomień zapalający (pozycja 1). Pokrętkę regulatora trzymać wciśniętą przez około 10 sekund, aby podgrzać element termiczny.
- Wskazówka: Płomień zapalający można również zapalić ręcznie za pomocą zapalki przez pokrywę na dnie piekarnika.**
- B) Pokrętkę regulatora obrócić w lewo, ustawić pomiędzy 60 °C i 280 °C oraz odczekać, aż piekarnik się nagrzej (pozycja 2).

Temperatura °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Czas w minutach	3	6	9	12	15	18	22	26



5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia


Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas nie używane, należy postępować w następujący sposób:


1. Zamknąć zawór odcinający gaz;
2. Dokładnie oczyścić urządzenie i graniczącą powierzchnię;
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę wazeliny spożywczej.
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne;
5. Urządzenie pozostawić nie przykryte, komory gotowania otwarte.

Aby zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Używać wyłącznie podanych przez producenta akcesoriów;

- Sprawdzić, czy dno piekarnika jest odpowiednio włożone.
- Przed użyciem nagrzać piekarnik;

 Nie używać piekarnika z częściowo otwartymi drzwiami.

 Do pieczenia potraw w piekarniku stosować górne prowadnice.

- Urządzenie i obszar graniczący z urządzeniem utrzymywać zawsze w czystości.
- Do czyszczenia używać wyłącznie środków czystości, które mogą być stosowane w branży spożywczej.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek odcinający gaz i uniemożliwić dostęp do urządzeń, które w przypadku aktywacji mogą prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla zdrowia osób.

6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację palnika i dysz.

Staranna konserwacja umożliwi najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej, szczotki żelaznej ani żelaznych skrobaków, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy.

Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej warstwę oleju wazelinowego.



Nie używać żadnych środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna).

Regularnie zlecać wyspecjalizowanym pracownikom następujące prace konserwacyjne:

- Kontrola ciśnienia i szczelności instalacji gazowej;
- Kontrola funkcjonalności termoelementów;
- Kontrola odpowiedniego działania wyciągu i ewentualne czyszczenie;
- Kontrola i ew. smarowanie zaworów gazowych.

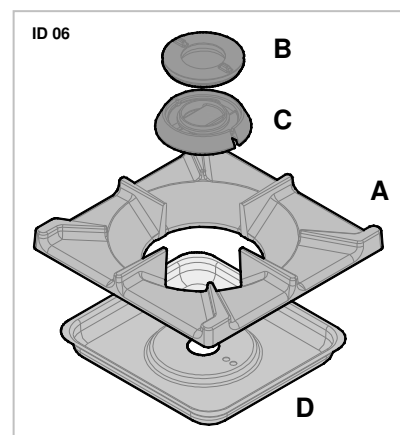
6.3. Czyszczenie płyty grzewczej

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Usunąć ruszty palników płyty gazowej (A).
- Zdjąć dystrybutor płomienia B.
- Wyczyścić dokładnie korpus palnika (C) i dystrybutor płomienia (B).
- Przeprowadzić dokładne czyszczenie niecki D, używając do tego miękkiej ściereczki i neutralnego środka czyszczącego.
- Osuszyć starannie wyczyszczone powierzchnie i włożyć ponownie elementy składowe.



Chronić wnętrze palnika płyty gazowej przed dostaniem się do niego wody i brudu, aby uniknąć nieprawidłowego działania palnika oraz zatkania dysz.



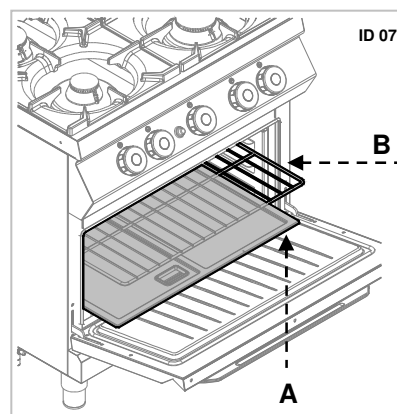
6.4. Czyszczenie piekarnika

Kiedy piekarnik jest zimny można wyjąć dno i ruszty.

Po czyszczeniu piekarnik należy uruchomić na pusto, aby uniknąć powstawania korozji.

Należy postępować w podany poniżej sposób:





- Wyjąć z piekarnika dno (A) i ruszt (B) i wyczyścić je starannie.
- Oczyszczyć wnętrze piekarnika z ewentualnych przypaleń, które mogą zakłócać prawidłową pracę.
- Osuszyć starannie wyczyszczone powierzchnie i włożyć ponownie elementy składowe.



7. USTERKI

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia.

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Zapach gazu.	Czasem uwalnia się w momencie gaszenia płomienia.	Zamknąć zawór gazu i wywietrzyć pomieszczenie.
Płomień zapalający nie zapala się.	Zapłon iskrowy nie działa.	Sprawdzić działanie urządzeń zapalających Zapalić płomień manualnie.
	Powietrze w przewodach w związku z długim przestojem.	
Płomień zapalający ciągle gaśnie.	Termoelement nie jest wystarczająco gorący.	Wydłużyć proces zapalania.
Płomień zapalający pali się, ale zapalnik się nie zapala.		Sprawdzić prawidłowe działanie termostatu. Skontrolować odpowiednie zabezpieczenie.  Jeśli problem nadal istnieje, skontaktować się z serwisem.
Płomień jest żółty.	Palnik jest zanieczyszczony lub wilgotny.	Palnik wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia.  Jeśli problem nadal istnieje, skontaktować się z serwisem.
Trudno obracać regulatorem palnika.	Usterka zaworu gazowego.	 Skontaktować się z serwisem.
Piekarnik nie osiąga ustawionej temperatury.	Uszkodzony termostat pracy.	Wymienić część.  Skontaktować się z serwisem.
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Poczekać, aż piekarnik ostygnie. Następnie zresetować termostat bezpieczeństwa.

8. INSTALACJA

8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



Stosując podnośnik zwracać uwagę na gazu oraz na pozycję nóżek.

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany, jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę min. 150 °C.

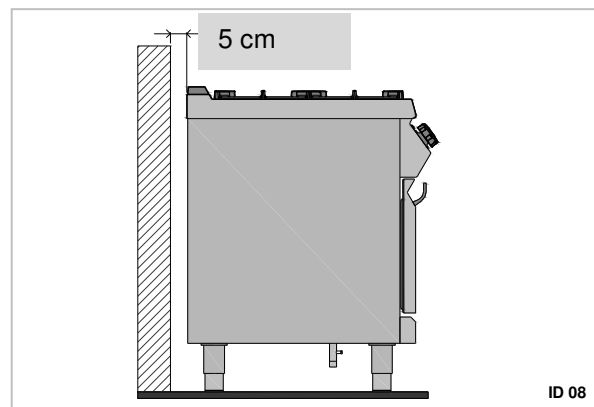


Urządzenia, które posiadają piekarnik, muszą być zamontowane minimum 50 cm od ściany.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.



ID 08



W sytuacji, kiedy urządzenie ma być umieszczone w pobliżu ścian, ścianek działowych, szafek kuchennych, elementów dekoracyjnych itp., muszą być one wykonane z materiałów niepalnych, w przeciwnym razie muszą być one nakryte odpowiednimi niepalnymi materiałami.

Wewnętrzna instalacja dopływu gazu oraz pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, muszą być zgodne z postanowieniami obowiązującymi w kraju stosowania (rozporządzenie z dnia 12 lipca 1996 i UNI-CIG 87/23).

W celu zapewnienia odpowiedniego spalania gazu w palnikach musi być doprowadzana wymagana ilość powietrza tzn. ok 2 metry sześciennie na godzinę dla każdego kW zainstalowanej mocy.

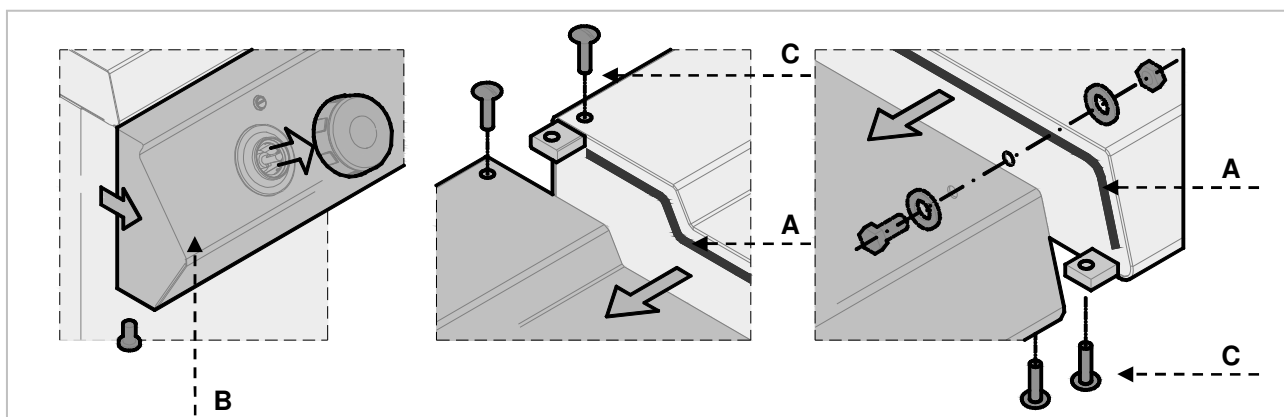
8.3. Odprowadzanie produktów spalania

Produkty spalania kuchenki powinny być stale odprowadzane za pomocą wyciągów kuchennych podłączonych do przewodów odprowadzających lub kominów, lub odprowadzających bezpośrednio na zewnątrz. Jeśli nie może być zainstalowany żaden wyciąg kuchenny, można zastosować wentylator do bezpośredniego odpowietrzania na zewnątrz, który musi być podłączony w ten

sposób, aby zablokowanie wentylatora ssącego wywoływało jednocześnie przerwanie dopływu gazu.

W celu zainstalowania kuchenek typu „A” nie przewiduje się stosowania podłączenia do instalacji wyciągowej, lecz stosowny wyciąg, który odprowadza produkty spalania na zewnątrz.

8.4. Montaż urządzenia w szeregu



W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadując) należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować tablicę obsługi i zdjąć o ile jest to konieczne ramę żeliwną z kominu.
2. Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).
3. Przynurzyć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).
4. Połączyć urządzenia elementami złącznymi.

8.5. Przyłącze gazu (technik serwisu)

Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane techniczne, rodzaj gazu, ciśnienie robocze i ilość przepływu, które podane są na tabliczce znamionowej.

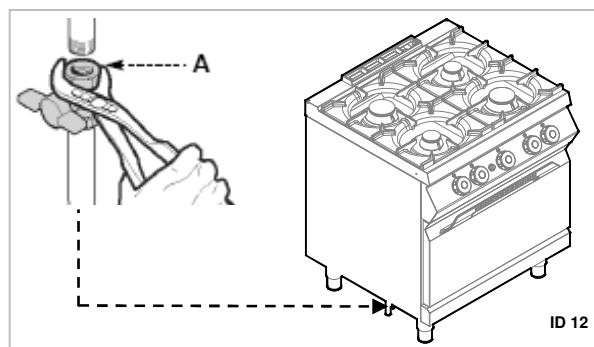
Podłączenie wykonane jest poprzez połączenie węża podłączeniowego urządzenia z rurą sieci gazowej. Na połączeniu należy zainstalować zawór odcinający gaz, aby w razie konieczności przerwać dopływ gazu.

Jeżeli w instalacji doprowadzania gazu występują znaczne wahania ciśnienia, zaleca się stosowanie regulatora ciśnienia.

Po podłączeniu należy sprawdzić przyłączy pod kątem wycieków gazu.



Podczas szukania wycieków gazu nigdy nie stosować otwartego płomienia!



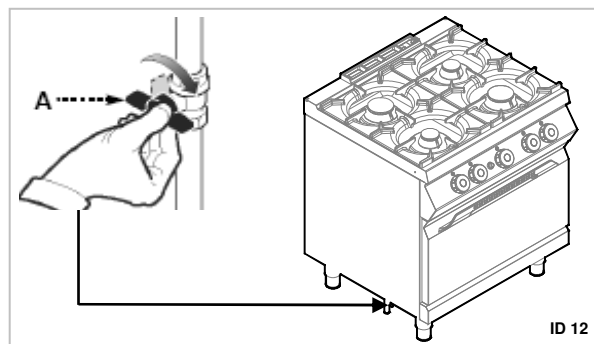
ID 12

8.6. Przebrojenie na inny rodzaj gazu (technik serwisu)

Urządzenie zostało sprawdzone przez producenta dla gazu podanego na tabliczce znamionowej. Jeżeli stosowany jest inny rodzaj gazu, należy postępować jak poniżej.

1. Zamknąć zawór odcinający gazu (A).
2. Wymienić dysze palników gazowych (zobacz rozdział 9.4).
3. Wymienić dysze płomieni zapalających palników kuchenki (zobacz rozdział 9.3).
4. Ustawić wartość minimalną na zaworach gazowych palników (zobacz rozdział 9.1).

5. Usunąć naklejkę znajdującą się na tabliczce znamionowej oraz nanieść nową, która uwzględnia zastosowany gaz (pozycja 4 tabliczki znamionowej).



ID 12

8.7. Kontrola (technik serwisu)

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji, aby ocenić warunki eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu i rozpoznać ewentualne błędy.

W celu sprawdzenia **płyty grzewczej** zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Otworzyć kurek gazu i sprawdzić szczelność połączeń;

2. Sprawdzić prawidłowe zapalenie i spalanie palników gazowych;
3. Sprawdzić i wyregulować, o ile jest to konieczne, ciśnienie gazu oraz przepływ gazu w poz. Max i Min (zob. rozdział 9.1)
4. Sprawdzić, czy termostat zabezpieczający działa prawidłowo.
5. Sprawdzić przewody gazowe pod kątem wycieku gazu.

9. USTAWIENIA (technik serwisu)



Przed ustawieniem włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy zamknąć zawór odcinający gazu i uniemożliwić dostęp do urządzeń, które w przypadku aktywacji mogą prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla zdrowia osób.

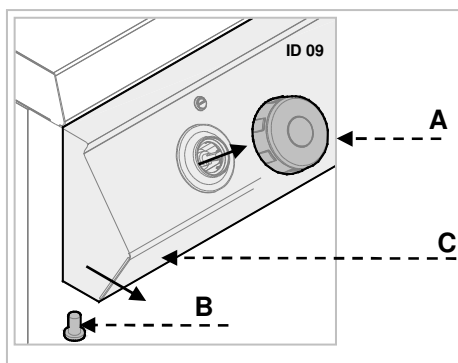
9.1. Minimalne ustawienie zaworu palnika płyty grzewczej

Ustawienia te wymagane są wyłącznie wtedy, gdy podłączony rodzaj gazu różni się od gazu ustawionego i sprawdzonego fabrycznie, po przebrojeniu na inny rodzaj gazu.

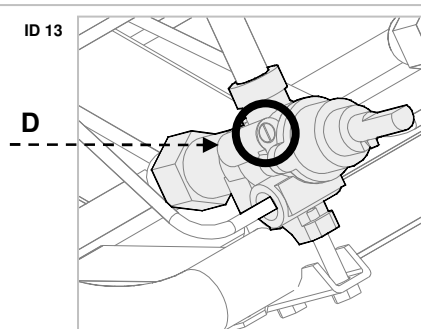
Przed dokonaniem takiego ustawienia sprawdzić, czy ciśnienie gazu odpowiada wartości odpowiedniego ciśnienia nominalnego (zob. tabela w załącznikach).

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zamknąć zawór odcinający gaz.
2. Odciągnąć pokrętło regulatora (A).



3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Przycisk powoli przesunąć z pozycji (7) w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji minimalnego przepływu (D) (tuż przed blokadą). Śrubę (D) przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć przepływ. Po ustawieniu zalakować śrubę.
5. Na zakończenie zamontować panel obsługi (C) oraz pokrętło regulatora (A).



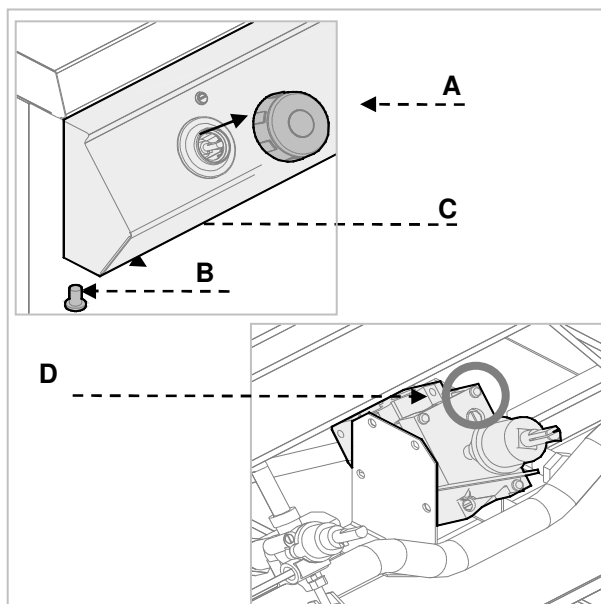
9.2. Minimalne ustawienie zaworu palnika piekarnika

Ustawienia te wymagane są wyłącznie wtedy, gdy podłączony rodzaj gazu różni się od gazu ustawionego i sprawdzonego fabrycznie, po przebrojeniu na inny rodzaj gazu.

Przed dokonaniem takiego ustawienia sprawdzić, czy ciśnienie gazu odpowiada wartości odpowiedniego ciśnienia nominalnego (patrz tabela w załącznikach).

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zamknąć zawór odcinający gaz.
2. Odciągnąć pokrętło regulatora (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Wyciągnąć iniektor (D) i wymienić go na taki, który jest odpowiedni dla stosowanego rodzaju gazu (zobacz załączniki). Po ustawieniu zalakować śrubę.
5. Na zakończenie zamontować panel obsługi (C) oraz pokrętło regulatora (A).



i Po zakończeniu wszystkich prac kalibracyjnych i nastawczych należy sprawdzić szczelność gazową oraz prawidłowe działanie urządzenia.

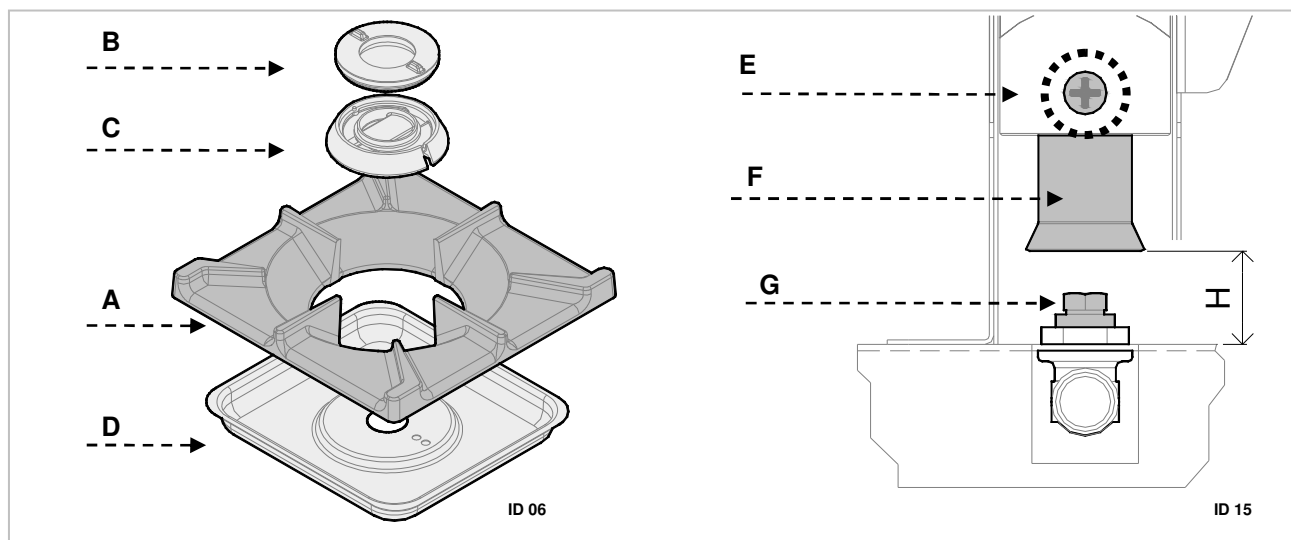
Upewnić się, że przy minimalnym lub maksymalnym ciśnieniu wyjściowym płomień jest stabilny.

Po zakończeniu prac nastawczych założyć przygotowaną pieczęć i/lub zalakować śruby nastawcze.

9.3. Wymiana dyszy i ustawienie dopływu powietrza pierwotnego palników gazowych

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Zamknąć zawór odcinający gaz.
- Usunąć ruszty palników gazowych (A).
- Usunąć dystrybutor płomienia (B) i korpus palnika (C).
- Usunąć niecki (D).
- Złuzować śrubę (E) i ustawić rurkę Venturiego (F).
- W razie potrzeby wymienić dyszę (G) na taką, która jest stosowana dla użytkowanego gazu (zob. załączniki).
- Przykręcić śrubę (E) i na koniec wrócić do ustawień początkowych.

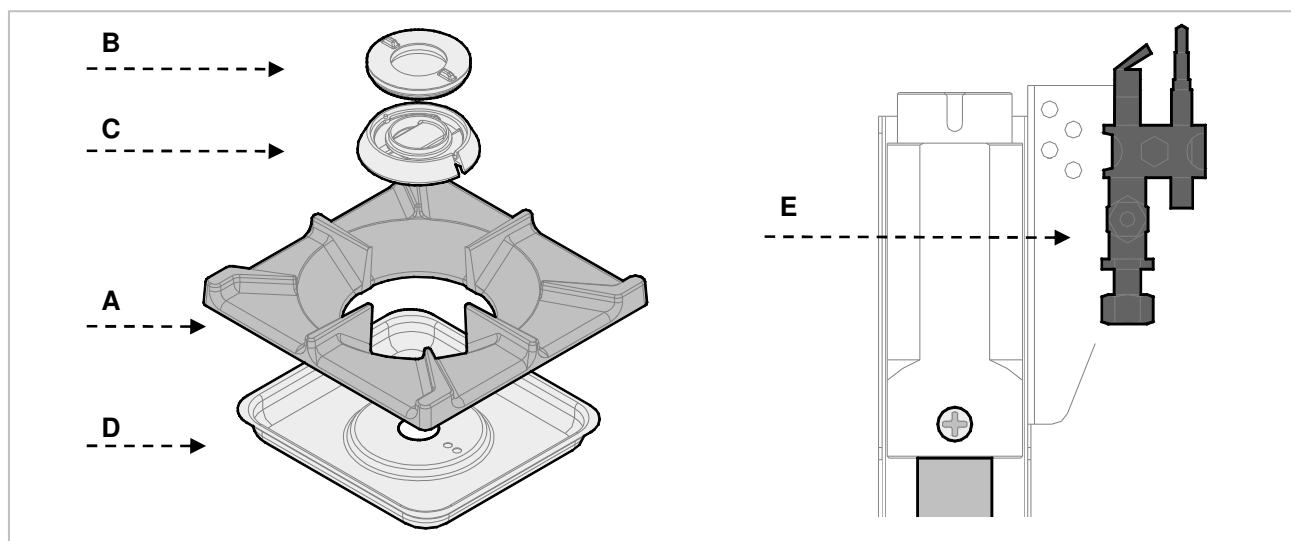


PL

9.4. Wymiana dyszy płomienia zapalającego palnika gazowego

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Zamknąć zawór odcinający gaz
- Usunąć ruszty palników gazowych (A).
- Usunąć dystrybutory płomienia (B) i korpusy palnika (C).
- Usunąć niecki (D).
- Wymienić dysze płomienia zapalającego palnika gazowego (E).
- Wrócić ponownie do ustawień stanu początkowego.

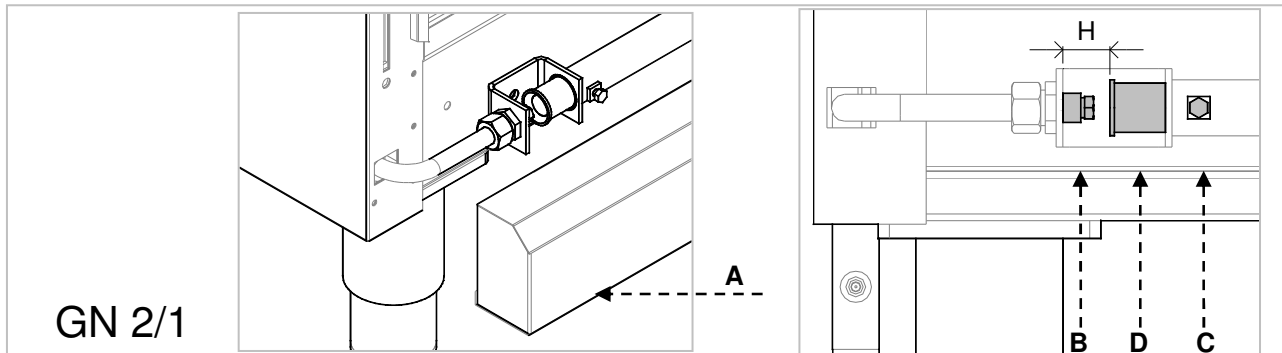


9.5. Wymiana dyszy i ustawienie dopływu powietrza pierwotnego palników piekarnika

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Zamknąć zawór odcinający gaz.
- Zdjąć dolny panel piekarnika (A).
- W razie potrzeby wymienić dyszę (B) na taką, która jest stosowana dla użytkowanego gazu (zob. załączniki).

- Złuzować śrubę (C) i ustawić rurkę Venturiego (D).
- Przykręcić śrubę (C) i na koniec wrócić do ustawień początkowych.

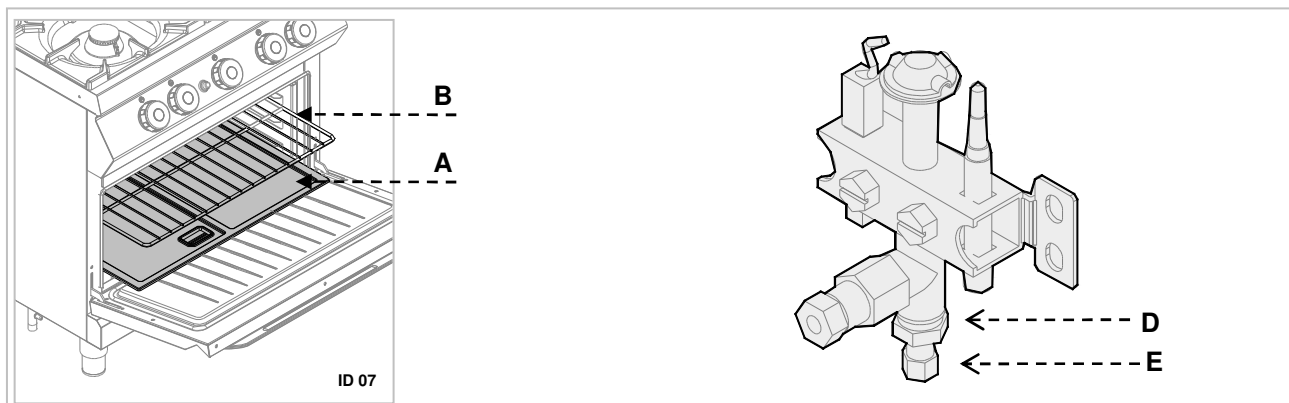


9.6. Wymiana dyszy płomienia zapalającego palników piekarnika


Należy postępować w podany poniżej sposób.


- Zamknąć zawór odcinający gaz.
- Wyjąć z piekarnika dno (A) i ruszt (B).
- Płomień zapalający jest przyporządkowany do palnika.
- Odkręcić nakrętkę (D).

- Wyciągnąć dyszę (E) i wymienić ją na taką, która jest odpowiednia dla stosowanego rodzaju gazu (zobacz załączone tabele).
- Ponownie przykręcić nakrętkę i wrócić do ustawień początkowych.




10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.**



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recydingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recydingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

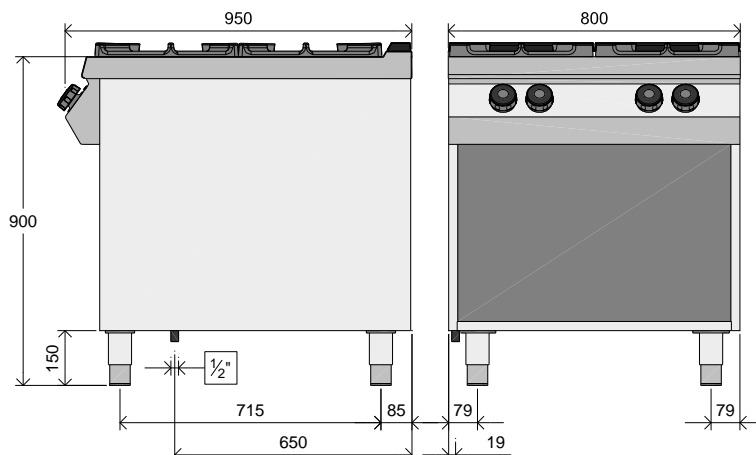
BIJLAGEN




ZAŁĄCZNIKI

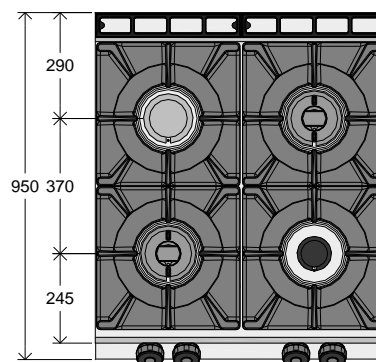
Modelle	Brenner			Backofen	ΣQ_n	Gasverbrauch			
Model	Burner			Oven		Gas consumption			
Modèle	Brûleur			Four		Consommation de gaz			
Modello	Bruciatore			Forno		Consumo gas			
Modelo	Quemador			Horno		Consumo de gas			
Modelo	Queimador			Forno		Consumo de gás			
Model	Brander			Oven		Gasverbruik			
Model	Palnik			Piekarnik		Zużycie gazu			
	Ø 75	Ø 105	Ø 130			G20	G25	G30	G31
	3,5 kW	5 kW	8 kW	8 KW	kW	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h
FA092M00	1	1	2		24,5	2,59	3,02	1,93	1,90
FA093M00	1	2	3		37,5	3,97	4,62	2,96	2,91
FAG92M00	1	1	2	1	32,5	3,44	4,00	2,56	2,52
FAG93M00	1	2	3	1	45,5	4,81	5,60	3,59	3,53


FA092M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDE ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



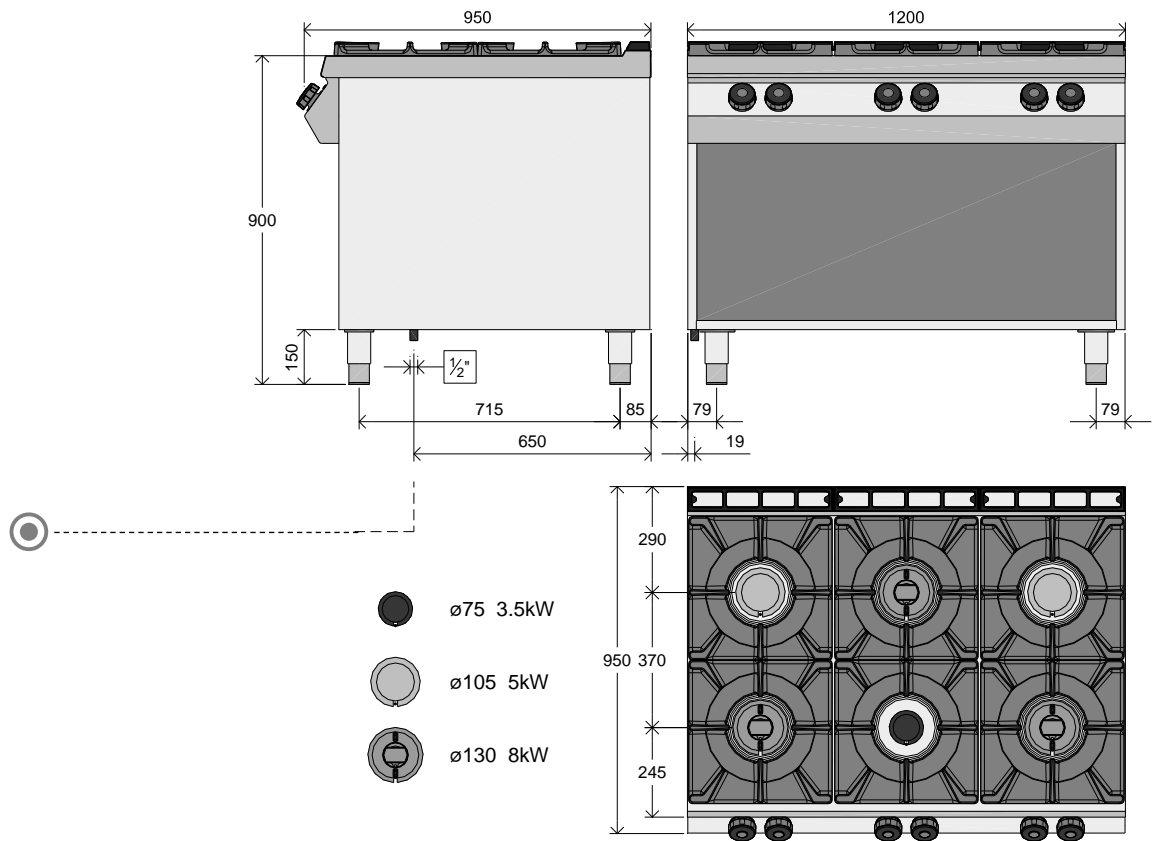
-  ø75 3.5kW
-  ø105 5kW
-  ø130 8kW



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 24,5 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

FA093M00

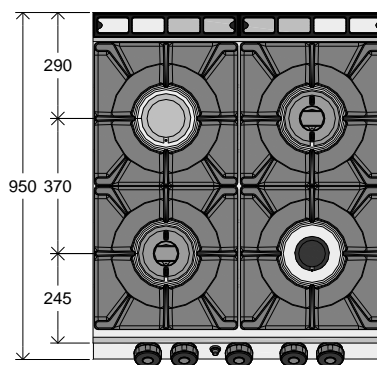
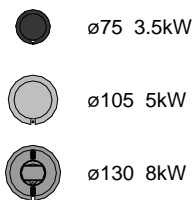
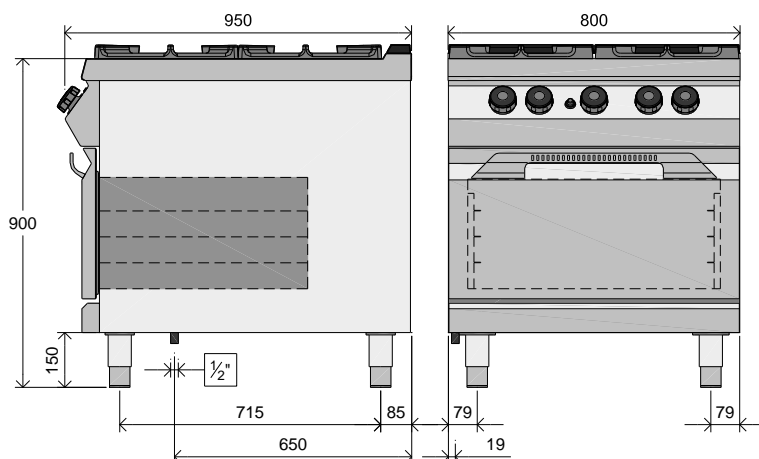
ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA




	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 37,5 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

FAG92M00

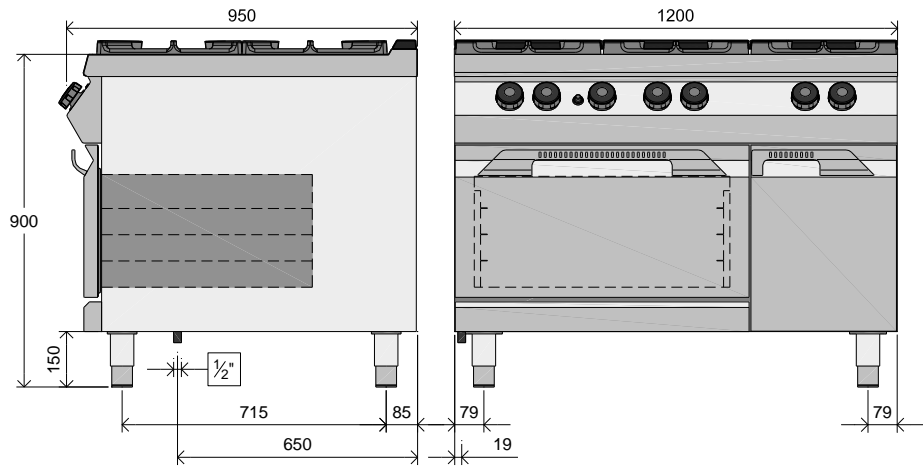
ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



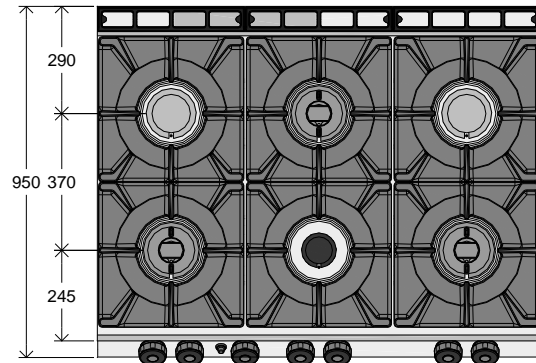
	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 32,5 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
	Przyłącze gazu	

FAG93M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDE ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



-  ø75 3.5kW
-  ø105 5kW
-  ø130 8kW




	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 45,5 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

Tabelle: Düsen für Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas – Tabela: Bicos para quemador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych **3,5 kW**

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	3,5	1	80	40	21	8
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
		G25	25	3,5	1	150	Reg	Reg	8
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	50	3,5	1	80	40	21	8
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	3,5	1	80	40	21	8
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
		G25	20	3,5	1	160	Reg	Reg	8
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
		G25	25	3,5	1	150	Reg	Reg	8
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8

Tabelle: Düsen für Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych 3,5 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
LU	I2E	G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
MT	I3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G25	25	3,5	1	150	Reg	Reg	8
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2E3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2L3B/P	G30/31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G25	20	3,5	1	160	Reg	Reg	8
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	3,5	1	90	40	21	Aperto/Open
		G20	20	3,5	1	140	Reg	Reg	8

①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de queimador - Sproeier van de brander - Dysza palnika
④	Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Vite minimo - Tomillo de regulacion del minimo - Parafuso de ajuste mínima - Schroef de minimale instelling - Śruby do minimalne ustawienie
⑤	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de queimador piloto - Sproeier van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑥	Primärluft Regelung - Adjusting primary air - Réglage de l'air primaire - Regolazione aria primaria - Ajuste de aire primario - Configuração de ar primário - Instelling van de primaire lucht - Ustawienie powietrza pierwotnego

Tabelle: Düsen für Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych

5 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	5	1,3	100	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
		G25	25	5	1,3	175	Reg	Reg	Aperto/Open
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	50	5	1,3	100	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	5	1,3	100	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
		G25	20	5	1,3	180	Reg	Reg	Aperto/Open
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
		G25	25	5	1,3	175	Reg	Reg	Aperto/Open
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open

Tabelle: Düsen für Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas – Tabela: Bicos para quemador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych 5 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
LU	I2E	G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
MT	I3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G25	25	5	1,3	175	Reg	Reg	Aperto/Open
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2E3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2L3B/P	G30/31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G25	20	5	1,3	180	Reg	Reg	Aperto/Open
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	1,3	115	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	5	1,3	165	Reg	Reg	Aperto/Open

①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Sproeier van de brander - Dysza palnika
④	Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Vite minimo - Tomillo de regulacion del minimo - Parafuso de ajuste mínima - Schroef de minimale instelling - Śruby do minimalne ustawienie
⑤	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Sproeier van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑥	Primärluft Regelung - Adjusting primary air - Réglage de l'air primaire - Regolazione aria primaria - Ajuste de aire primario - Configuração de ar primário - Instelling van de primaire lucht - Ustawienie powietrza pierwotnego

Tabelle: Düsen für Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych **8 kW**

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	8	2,8	125	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
		G25	25	8	2,8	220	Reg	Reg	8
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	50	8	2,8	125	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	8	2,8	125	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
		G25	20	8	2,8	230	Reg	Reg	8
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
		G25	25	8	2,8	220	Reg	Reg	8
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8

Tabelle: Düsen für Gasherdbrenner - Table: nozzles gas stove burner - Tableau : buses du brûleurs à gaz -
 Tabella: ugelli dei bruciatori ai fornelli - Tabla: Toberas del quemador de gas - Tabela: Bicos para queimador
 de gás - Tabel: sproeiers van de gasbranders - Tabela: Dysze palników gazowych **8 kW**

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
LU	I2E	G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
MT	I3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G25	25	8	2,8	220	Reg	Reg	8
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2E3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2L3B/P	G30/31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G25	20	8	2,8	230	Reg	Reg	8
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	2,8	140	Reg	21	Aperto/Open
		G20	20	8	2,8	205	Reg	Reg	8

①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Sproeier van de brander - Dysza palnika
④	Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Vite minimo - Tomillo de regulacion del minimo - Parafuso de ajuste mínima - Schroef de minimale instelling - Śruby do minimalne ustawienie
⑤	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Sproeier van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑥	Primärluft Regelung - Adjusting primary air - Réglage de l'air primaire - Regolazione aria primaria - Ajuste de aire primario - Configuração de ar primário - Instelling van de primaire lucht - Ustawienie powietrza pierwotnego

Tabelle: Düsen für Backofenbrenner 2/1 - Table: nozzles gas oven burner 2/1 - Tableau : Buses du brûleur à gaz du four 2/1 - Tabella: ugelli dei bruciatori del forno 2/1 - Tabla: Toberas del quemador de gas del horno 2/1 - Tabela: Bicos para queimador de gás do forno 2/1 - Tabel: sproeier voor de gasbrander van de oven 2/1 - Tabela: Dysze palnika piekarnika gazowego 2/1

8 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	8	3	125	Reg	24	8
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
		G25	25	8	3	220	Reg	24	7
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	50	8	3	125	Reg	24	8
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	8	3	125	Reg	24	8
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
		G25	20	8	3	230	Reg	24	7
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
		G25	25	8	3	220	Reg	24	7
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9

Tabelle: Düsen für Backofenbrenner 2/1 - Table: nozzles gas oven burner 2/1 - Tableau : Buses du brûleur à gaz du four 2/1 - Tabella: ugelli dei bruciatori del forno 2/1 - Tabla: Toberas del quemador de gas del horno 2/1 - Tabela: Bicos para queimador de gás do forno 2/1 - Tabel: sproeier voor de gasbrander van de oven 2/1 - Tabela: Dysze palnika piekarnika gazowego 2/1 8 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
LU	I2E	G20	20	8	3	205	Reg	24	9
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
MT	I3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G25	25	8	3	220	Reg	24	7
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2E3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2L3B/P	G30/31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G25	20	8	3	230	Reg	24	7
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	3	145	Reg	24	11
		G20	20	8	3	205	Reg	24	9

①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Sproeier van de brander - Dysza palnika
④	Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Vite minimo - Tomillo de regulacion del minimo - Parafuso de ajuste mínima - Schroef de minimale instelling - Śruby do minimalne ustawienie
⑤	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑥	Primärluft Regelung - Adjusting primary air - Réglage de l'air primaire - Regolazione aria primaria - Ajuste de aire primario - Configuração de ar primário - Instelling van de primaire lucht - Ustawienie powietrza pierwotnego

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
		MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/kg
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!