



**1051403 / 1051503 / 1051603**

### **FORNELLONI**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

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

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

**IT – CH**

### **GAS-HOCKERKOCHER**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

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

**DE – AT – IT  
BE – LU – CH**

### **MULTI-GAS STOCK POTS**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

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

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

**GB – IE – MT**

### **RECHAUDS MULTI-GAZ**

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

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

**FR – BE – LU  
CH**

### **COCINAS**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

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

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

**ES**

### **FORNUIZEN**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

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

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

**NL – BE**

ISTRUZIONI ORIGINALI

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

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

 **Bartscher** GmbH

Franz-Kleine-Straße 28

33154 Salzkotten

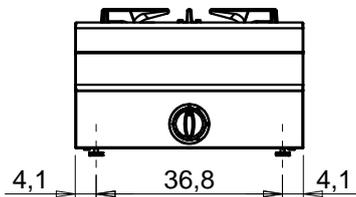
Tel.: +49 5258 971-197

DOC.NO **CR1360910**

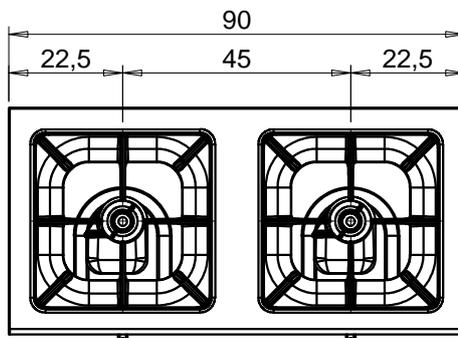
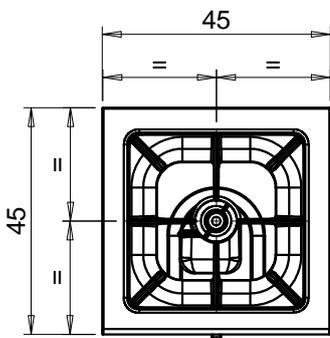
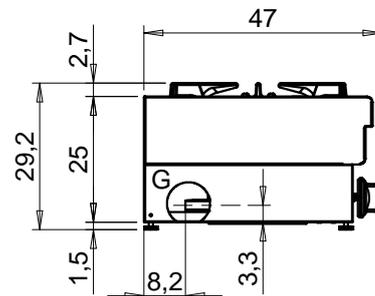
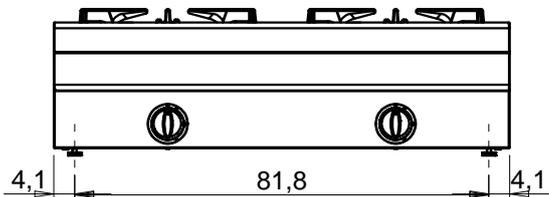
EDITION **001 1915**

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

31 FOGV..



32 FOGV..

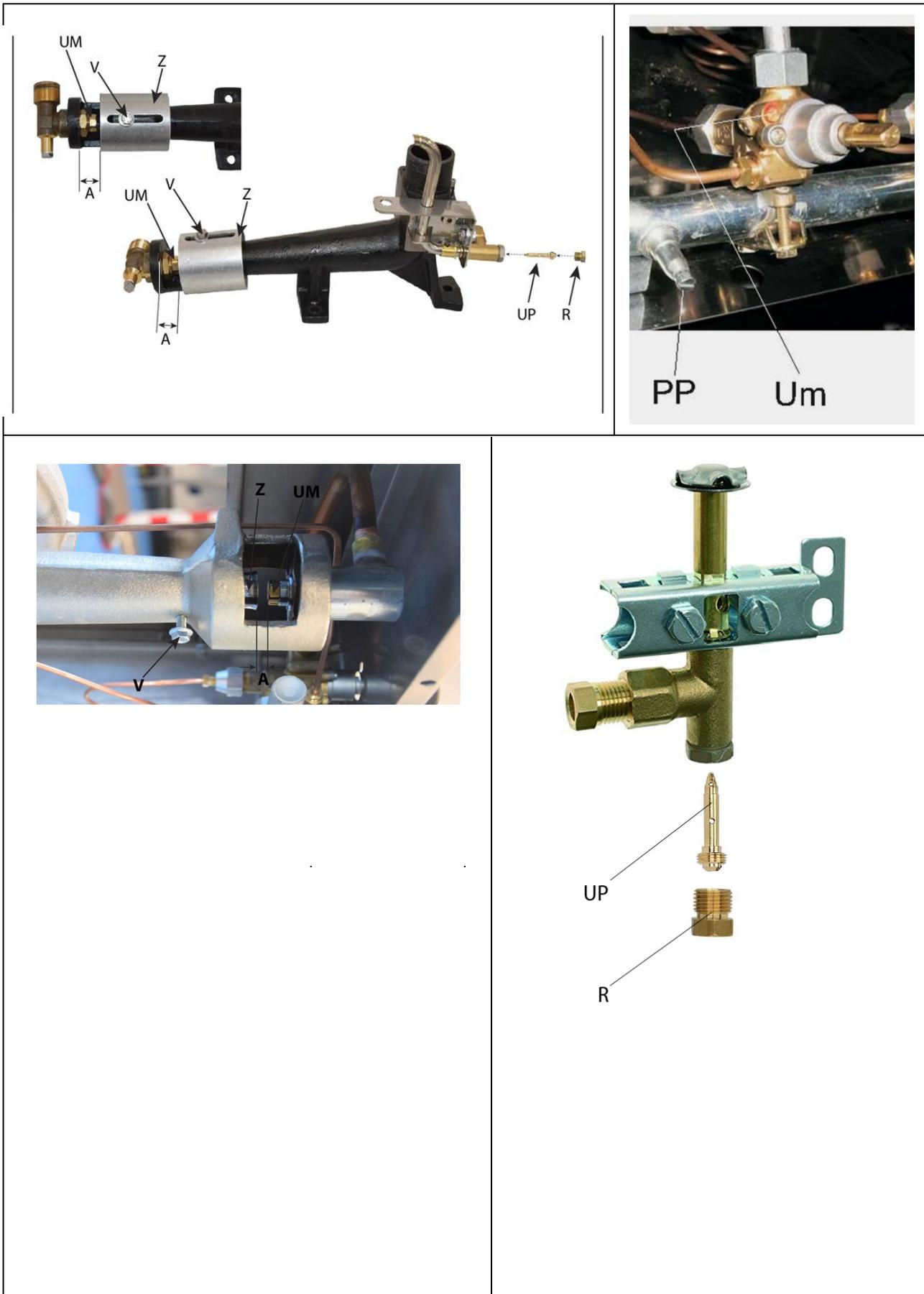


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<p><b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p><b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás  <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b></p>
<p><b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água</p>	<p><b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p>
<p><b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p>	<p><b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno  <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio</p>
<p><b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresi3n - Onderdrukklep - Válvula de depress3o</p>	
<p><b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto</p>	
<p><b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubula33o de dreno</p>	<p><b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>



FIGURE - ABB. - FIG.



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

<b>T1.1</b>								
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>								
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>								
<b>Paese - Land Country - Pays - Pais</b>				MFOGV50 FOGV50	31 FOG - 32 FOGV			
				12,5kW	3,5kW	5,6kW	7kW	10kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	260	140	170R	185R	235
			<b>UP</b>	35	35	35	35	35
			<b>A (mm)</b>	1,5	0	3	4	4
			<b>Um</b>	240	85	110	170	170
DE	G25	20	<b>UM</b>	290	150	185R	200R	265
			<b>UP</b>	35	35	35	35	35
			<b>A (mm)</b>	1,5	0	3	4	4
			<b>Um</b>	240	85	110	170	170
NL	G25.3	25	<b>UM</b>	260	140	170R	185R	235
			<b>UP</b>	35	35	35	35	35
			<b>A (mm)</b>	1,5	0	3	4	4
			<b>Um</b>	240	85	110	170	170
HU	G20	25	<b>UM</b>	-	130	160R	175R	225
			<b>UP</b>	-	35	35	35	35
			<b>A (mm)</b>	-	0	3	4	4
			<b>Um</b>	-	85	110	170	170
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	-	145	180R	200R	260
			<b>UP</b>	-	35	35	35	35
			<b>A (mm)</b>	-	0	3	4	4
			<b>Um</b>	-	85	110	170	170
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	180	90	115	130	155
			<b>UP</b>	20	20	20	20	20
			<b>A (mm)</b>	Aperto	2,5	6	19	19
			<b>Um</b>	155	55	75	90	90
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	-	80	100	115	145
			<b>UP</b>	-	20	20	20	20
			<b>A (mm)</b>	-	1,5	3	19	19
			<b>Um</b>	-	55	75	90	90
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	160	85	110	120	140
			<b>UP</b>	20	20	20	20	20
			<b>A (mm)</b>	2,5	2	5	19	19
			<b>Um</b>	140	55	75	90	90
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	-	255	350	400	470
			<b>UP</b>	-	70	70	70	70
			<b>A (mm)</b>	-	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	Regolabile	Regolabile	Regolabile	Regolabile
SE	G120	8	<b>UM</b>	-	235	320	370	420
			<b>UP</b>	-	70	70	70	70
			<b>A (mm)</b>	-	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	Regolabile	Regolabile	Regolabile	Regolabile

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

**UP** : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

**A** : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure  
Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk

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

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>FOGV 31-32</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - País</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; SE; DK; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
AL; MK; BG; UA; BA	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

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

<b>T2.2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
<b>FOGV 50</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - País</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie</b>	<b>Gas Gaz</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
HU	I3B/P	G30/G31	50	42	57,5
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; SE; DK; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AL; MK; BG; UA; BA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	25	18	33
		G30/31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

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

**T3**

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte  mm	Σ Qn G25.3 (25)	Σ Qn G20 (25)	Σ Qn G25.1 (25)	Σ Qn G110 (8)	Σ Qn G120 (8)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
								G20 (20)	G25.3 (25)	G20 (20)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)
MFOGV 50	FOGV 50	590	12,5	11,5				1,32	1,38	1,54	0,00	0,00	0,00	0,00	0,99	0,99	0,99
31 FOGV		450	3,5	3				0,37	0,36	0,43	0,00	0,00	0,00	0,00	0,28	0,28	0,28
31 FOGV		450	5,6	5,2	3,5			0,59	0,63	0,69	0,37	0,43	0,00	0,00	0,44	0,44	0,44
31 FOGV		450	7	6	7			0,74	0,72	0,86	0,74	0,86	0,00	0,00	0,55	0,55	0,55
31 FOGV		450	10	9	10			1,06	1,08	1,23	1,06	1,23	0,00	0,00	0,79	0,79	0,79
32 FOGV		900	7	6	7			0,74	0,72	0,86	0,74	0,86	0,00	0,00	0,55	0,55	0,55
32 FOGV		900	9,1	8,2	9,1			0,96	0,99	1,12	0,96	1,12	0,00	0,00	0,72	0,72	0,72
32 FOGV		900	10,5	9	9			1,11	1,08	1,29	0,95	1,11	0,00	0,00	0,83	0,83	0,83
32 FOGV		900	13,5	12	12			1,43	1,44	1,66	1,27	1,47	0,00	0,00	1,06	1,06	1,06
32 FOGV		900	11,2	10,8	11,2			1,19	1,30	1,38	1,19	1,38	0,00	0,00	0,88	0,88	0,88
32 FOGV		900	12,6	11,2	12,6			1,33	1,35	1,55	1,33	1,55	0,00	0,00	0,99	0,99	0,99
32 FOGV		900	15,6	14,2	15,6			1,65	1,71	1,92	1,65	1,92	0,00	0,00	1,23	1,23	1,23
32 FOGV		900	14	12	14			1,48	1,44	1,72	1,48	1,72	0,00	0,00	1,10	1,10	1,10
32 FOGV		900	17	15	17			1,80	1,80	2,09	1,80	2,09	0,00	0,00	1,34	1,34	1,34
32 FOGV		900	20	18	20			2,12	2,17	2,46	2,12	2,46	0,00	0,00	1,58	1,58	1,58

**FA** : Fuccho aperto - Offene Kochstellen - Open burner - Feux vifs - Fuego abierto - Open brander

**F** : Forno - Backofen - Oven - Four - Hornos - Oven

**TP** : Tuttapietra - Glühplatte - Cooking hot plate - Plaque coup-de-feu - Placas radiantes - Gloeplaatbaard

**P** : Piastra riscaldante - Wärmplatte - Warming plate - Plaque chauffante - Placa de calentamiento - Straalplaten

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

## DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS

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

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

X (\*) DPI PRÉVU

DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

DPI NON PRÉVU

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

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

## RISQUES RÉSIDUELS

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

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

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

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

### 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

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

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

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

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

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

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

#### AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

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

## AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

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

### EMBALLAGE

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

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

### APPAREIL

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

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

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

## 5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

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

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

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

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

## 6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

## 7 MANUTENTION

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

## 8 DÉBALLAGE

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

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

## 9 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- (FOGV 31-32) Installer l'appareil à une distance de 15 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont in-combustibles ou protégés par un isolant thermique.
- (FOGV 50) Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont in-combustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil à niveau avec les pieds réglables.

## 10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

### APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

### APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

### APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

## 11 RACCORDEMENTS

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

## RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

## **12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ**

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

## **PLAN DE CUISSON AU GAZ**

### **REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL**

- Enlever les grilles pour casseroles et les bacs.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

### **REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM**

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

### **REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE**

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

## **13 MISE EN SERVICE**

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

## **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION**

## **AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR**

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

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas verser d'eau dans le bac lorsqu'il est vide et chaud afin d'éviter l'extinction des brûleurs.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

## UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des casseroles et des poêles.
- Les veilleuses doivent être allumées manuellement.
- Vérifier que les chapeaux des brûleurs sont replacés correctement dans leur emplacement.
- Les casseroles placées sur les plaques doivent avoir un fond plus petit que la plaque. Elles ne doivent pas déborder de la plaque.
- Vérifier que les grilles de support des casseroles sont bien installées.
- Sur les brûleurs de 3,5 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 300 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 5,6 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 380 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 7 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 420 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 10 kW, utiliser des casseroles de 150 mm de diamètre minimum et de 500 mm maximum.
- Sur les brûleurs de 12,5 kW, utiliser des casseroles de 340 mm de diamètre minimum et de 600 mm maximum.

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

- éteinte
- ★ allumage de la veilleuse
- 🔥 flamme minimum
- 🔥 flamme maximum

### Allumage de la veilleuse

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

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en approchant une flamme
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ puis la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

### Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position ★ à la position 🔥.

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de la cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre 🔥 et 🔥.

### Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ★.

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

## 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.

- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### **SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE**

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

## **INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN**

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

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

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

### **ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ**

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

### **MISE EN SERVICE**

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

### **APPAREIL À GAZ**

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

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

### **VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ**

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

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

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

## **15 RÉOLUTION DES PANNES**

### **PLAN DE CUISSON AU GAZ**

#### **La veilleuse ne s'allume pas**

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

## **16 REMPLACEMENT DE PIÈCES**

### **AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.**

- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

### **PLAN DE CUISSON AU GAZ**

#### **Remplacement du robinet de gaz.**

- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

**Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.**

- Enlever les grilles pour casseroles, les bacs et les brûleurs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

**17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

- Contrôler l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

**18 PIÈCES PRINCIPALES****PLAN DE CUISSON AU GAZ**

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple