



MFG 7340 / 1582001



MFGO 7060 / 1582101



MFG 7360 / 1582201

Bedienungsanleitung

Gasherde

Seiten 1 bis 28

D/A/CH

Instruction manual

Gas stoves

from page 29 to 56

GB/UK

Mode d'emploi

Cuisinières à gaz

de page 57 à page 84

F/B/CH

Manuale di utilizzo

Cucinas a gas

pagine da 85 a 112

I/CH

Manual de instrucciones

Cocinas a gas

de la página 113 a la 140

E

Instrukcja obsługi

Kuchnie gazowe

strony od 141 do 168

PL

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!

- 1. Allgemeines 2**
 - 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
 - 1.2 Symbolerklärung 2
 - 1.3 Haftung und Gewährleistung 3
 - 1.4 Urheberrecht 3
 - 1.5 Konformitätserklärung 3
- 2. Sicherheit 4**
 - 2.1 Sicherheitshinweise 4
 - 2.2 Gefahrenquellen 5
 - 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 6
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 7**
 - 3.1 Transportinspektion 7
 - 3.2 Verpackung 7
 - 3.3 Lagerung 7
- 4. Technische Daten 8**
- 5. Installation und Bedienung 16**
 - 5.1 Anweisungen für den Installateur 16
 - 5.1.1 Intallation 16
 - 5.1.2 Elektroanschluss 17
 - 5.1.3 Gasanschluss 18
 - 5.2 Anweisungen für den Benutzer 22
 - 5.2.1 Erste Inbetriebnahme 22
 - 5.2.2 Bedienelemente 22
 - 5.2.3 Gaskochfeld 23
 - 5.2.4 Elektrobackofen 24
- 6. Reinigung und Wartung 26**
 - 6.1 Sicherheitshinweise 26
 - 6.2 Reinigung 26
 - 6.3 Wartung 27
- 7. Entsorgung 28**

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.

- Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung durch und bewahren diese sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

2.1 Sicherheitshinweise

- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung. **Nur Original-Ersatzteile verwenden!**
- Vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten, sowie bei längeren Nutzungspausen das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen und den Gashahn zudrehen.

2.2 Gefahrenquellen



GEFAHR! Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Schäden aufweist. Beschädigte Netzkabel müssen durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Bei Berührung von Spannung führenden Anschlüssen und Leitungen besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Wasserstrahl sowie Hochdruckreiniger. Wasser kann in das Gerät eindringen, elektrische Bauteile beschädigen und zu Stromschlägen führen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Um Verbrennungen zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Elektrobackofens und der Gasbrenner. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Während des Betriebes dürfen sich Kinder dem Gerät nicht annähern oder in seiner Nähe spielen.



GEFAHR! Erstickungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroportteile außerhalb der Reichweite von Kindern.



WARNUNG! Brandgefahr!

Um Brandgefahr zu vermeiden beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Fette und Öle am Kochen sind, sie könnten einen Brand auslösen.
- Stellen Sie keine leichtentzündlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes auf.



HINWEIS!

Eine Flamme oder ein Brand darf **NIEMALS** mit Wasser gelöscht werden, den Elektrobackofen abschalten, den Gas-Absperrhahn zudrehen und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Gasherd** ist **ausschließlich** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.

Das Gerät **nicht** zum Heizen von Räumen verwenden.



VORSICHT!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

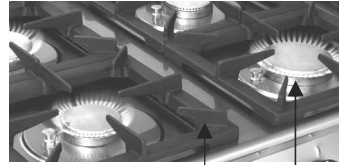
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- ① Gusseisenroste
- ② Gasbrenner (4)
- ③ Bedienelemente
- ④ Auflageschienen
- ⑤ Backofentür
- ⑥ Backofentürgriff
- ⑦ Stellfüße, höhenverstellbar
- ⑧ Auflagerost
- ⑨ Gehäuse
- ⑩ Wrasenabzug

Bezeichnung	4 Flammen Gasherd MFG 7340 mit Elektrobackofen 2/1 GN
Art.-Nr.:	1582001
Ausführung:	Gasherd <ul style="list-style-type: none">▪ aus Edelstahl▪ schwere Gusseisenroste▪ Edelstahlfüße höhenverstellbar▪ Edelstahlgriff▪ Gasbrenner mit Züandsicherung▪ manuelle Zündung▪ 4 Gasbrenner: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt Elektrobackofen <ul style="list-style-type: none">▪ geeignet für 2/1 GN▪ 3 Einschübe▪ Oberhitze, Unterhitze, Ober-/Unterhitze▪ Wrasenabzug
Temperatureinstellbereich Backofen:	60 °C – 250 °C
Anschlusswert Gas:	19,0 kW
Anschlusswert Elektro:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Abmessungen Gerät:	B 800 x T 700 x H 910-955 mm
Abmessungen Backofen:	B 650 x T 580 x H 260 mm
Gewicht:	102,4 kg
Zubehör:	1 Auflagerost, B 645 x T 525 mm

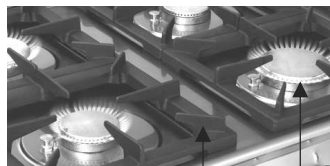
Technische Änderungen vorbehalten!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



- ① Gusseisenroste
- ② Gasbrenner (6)
- ③ Bedienelemente
- ④ Offener Unterbau
- ⑤ Stellfüße, höhenverstellbar

Bezeichnung	6 Flammen Gasherd MFGO 7060 mit offenem Unterbau
Art.-Nr.:	1582101
Ausführung:	Gasherd <ul style="list-style-type: none">▪ aus Edelstahl▪ schwere Gusseisenroste▪ EdelstahlfüÙe höhenverstellbar▪ Gasbrenner mit Zündsicherung▪ manuelle Zündung▪ 6 Gasbrenner: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt
Anschlusswert Gas:	28,5 kW
Abmessungen Gerät:	B 1200 x T 700 x H 910-955 mm
Gewicht:	79,2 kg

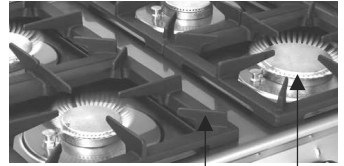
Technische Änderungen vorbehalten!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| ① Gusseisenroste | ⑥ Stellfüße, höhenverstellbar |
| ② Gasbrenner (6) | ⑦ Backofentürgriff |
| ③ Bedienelemente | ⑧ Backofentür |
| ④ Offener Unterbau | ⑨ Auflagerost |
| ⑤ Auflageschienen | ⑩ Gehäuse |
| | ⑪ Wrasenabzug |

Bezeichnung	6 Flammen Gasherd MFG 7360 mit Elektrobackofen 2/1 GN und offenem Unterbau
Art.-Nr.:	1582201
Ausführung:	<p>Gasherd</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aus Edelstahl ▪ schwere Gusseisenroste ▪ Edelstahlfüße höhenverstellbar ▪ Edelstahlgriff ▪ Gasbrenner mit Züandsicherung ▪ manuelle Zündung ▪ 6 Gasbrenner: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW Eingestellt auf Erdgas H, Propandüsen beigelegt <p>Elektrobackofen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ geeignet für 2/1 GN ▪ 3 Einschübe ▪ Oberhitze, Unterhitze, Ober-/Unterhitze ▪ Wrasenabzug
Temperaturbereich Backofen:	100 °C – 300 °C
Anschlusswert Gas:	28,5 kW
Anschlusswert Elektro:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Abmessungen Gerät:	B 1200 x T 700 x H 910-955 mm
Abmessungen Backofen:	B 650 x T 580 x H 260 mm
Abmessungen offener Unterbau:	B 352 x T 535 x H 380 mm
Gewicht:	129,4 kg
Zubehör:	1 Auflagerost, B 650 x T 530 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

Tabelle 1 Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AT	Österreich	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgien	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Schweiz	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Zypern	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CZ	Tschechische Republik	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Deutschland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2ELL3B/P}	G25	20
DK	Dänemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Spanien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finnland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankreich	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Großbritannien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Griechenland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HR	Kroatien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Ungarn	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Island	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Litauen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LU	Luxemburg	I _{2E}	G20	20
LV	Lettland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
NL	Niederlande	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norwegen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polen	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumänien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Schweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slowenien	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Slowakei	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Türkei	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme **nicht garantiert**.

Tabelle 2 Brenner- und Düseneigenschaften (DE, AT, CH - KAT. II_{2ELL3B/P}, II_{2H3B/P})

Gastyp	Gasdruck (mbar)	Düse min/max	Primärluft-Einstellung (mm)	Düse Zündflammbrenner	By-pass Düse
Brenner 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	einstellbar
G25	20	155	6	35	einstellbar
G30/G31	50/50	80	8	20	45
Brenner 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	einstellbar
G25	20	205	4	35	einstellbar
G30/G31	50/50	105	15	20	55

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur



VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

- Lesen Sie aufmerksam die folgenden Anweisungen, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Sobald Sie das Gerät erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/Hersteller benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (auf dem Typenschild an der linken Außenseite der Geräte **Art-Nr.:1582001 und 1582201** oder im inneren des offenen Unterbaus bei **Art-Nr.: 1582101** abzulesen) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass bei Erreichen des Installationsortes keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Während des Transportes kann es zum Kippen des Gerätes kommen, wodurch Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie unter Beachtung vom Gewicht des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

5.1.1 Intallation



VORSICHT!

Dieses Gerät darf gemäß den gesetzlichen Vorschriften nur in ständig belüfteten Räumen installiert und betrieben werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Installationsraum zu verhindern.

- Der Installationsraum des Gerätes **muss** so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf der erforderliche Luftzustrom **nicht unter 2 m³/h pro kW** der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.
- Die Luft muss direkt aus dem Freien durch permanente Lüftungsschlitze oder Lüftungskanäle, die in Bereiche mit sauberer Luft führen, einströmen.


- Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für das Ableiten der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Normen zu erfolgen.
- Die Geräte gehören folgender Kategorie an:
Gasbetriebene Geräte des Typ A und sind nicht für den Anschluss an eine Rauchgasabführung vorgesehen.
- Diese Geräte müssen die sich bildenden Rauchgase in eigens dazu vorgesehene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen einwandfrei arbeitenden Kamin anzuschließen sind, oder direkt ins Freie ableiten.
- Bei einem Nichtvorhandensein solcher Vorrichtungen ist die Anwendung eines Entlüfters zulässig, durch den die Rauchgase direkt ins Freie abgeleitet werden und dessen Leistung nicht unter den vorgeschriebenen Werten liegen darf.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom- und Gasanschlüsse.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes bei maximaler Belastung mit Gargut aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren oder wärmeempfindlichen Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammbar Materialen bestehen. Halten Sie einen Mindestabstand von **200 mm** zwischen den Seitenwänden und Rückwand und diesen Gegenständen oder Wänden ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **600 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, die einer Temperatur von mindestens **65 °C** standhalten). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2 Elektroanschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen
Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Bevor das Gerät an das Stromversorgungsnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät ist mit einer Anschlussleitung H07RN-F 5G2,5 CE14 ohne Netzstecker ausgestattet.
- Das Gerät muss in das Potentialausgleichsystem (Erdung) mit einbezogen werden. Die Anschlussklemme befindet sich unterhalb der linken Geräteseite, unter dem Hinweisschild .

5.1.3 Gasanschluss



WARNUNG!

Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal, durchgeführt werden. Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen. Im Brandfall sofort den Gas-Absperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden!

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart abgenommen und vorgerüstet. Vor der Installation überprüfen, ob die örtliche Gasversorgung (Gasart und -druck) mit der Voreinstellung übereinstimmt.
- Die Gasanschlussvorrichtung befindet sich auf der linken Seite des Gerätes und ist mit einem Hinweisschild „**GAS (GAZ)**“ gekennzeichnet.
- Der Anschluss an die Gasversorgung darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur unter Einhaltung der örtlich geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.
- An öffentlich zugänglicher Installationsorten müssen die Unfallverhütungsvorschriften sowie die Sicherheitsnormen zur Brand- und Panikvermeidung eingehalten werden.
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasanschlussleitung mit den heißen Backofenteilen in Berührung kommen kann.

**VORSICHT!**

Nach der Installation prüfen, ob die Anschlussstücke gut befestigt sind. Für die Dichtheitsprüfung an Gasleitungen niemals eine Flamme, sondern stets eine Seifenlösung oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.

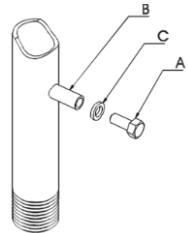
Betrieb mit einer Gasart , die mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt. Danach die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben überprüfen:

a) Überprüfung des Fließdruckes (Abb. 1)

Der Fließdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 01 mbar gemessen werden.

- Die Schraube "A" aus dem Druckmeßstutzen "B" ausschrauben.
- Das Manometer positionieren.
- Das Gerät in Betrieb nehmen und überprüfen, ob der Druck mit den vorgegebenen Werten übereinstimmt.

**Abb. 1****VORSICHT!**

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gaskategorien in der Tabelle 1 „Verwendung der Gaskategorien in verschiedenen Ländern“ auf Seiten 14, 15 angegeben sind.

b) Überprüfung des Hauptbrenners

Das Gerät in Betrieb nehmen, die einzelnen Gasbrenner zünden und überprüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Einstellung der Kleinstflamme einwandfrei funktionieren. Wenn dies nicht der Fall ist, sind die Düsen und die Einstellung der Primärluft zu überprüfen.

Umstellung auf eine andere Gasart / Einstellungen

- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart (Erdgas) abgenommen und vorgerüstet.
- Bei Bedarf kann das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden, dazu sind spezielle Düsen und Einstellungen erforderlich. Im Lieferumfang sind Düsen für eine Umstellung auf Flüssiggas enthalten.
- Die Umstellung auf andere Gastypen als das Gas, auf das der Brennerbetrieb ausgelegt ist, darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

a) Austausch der Hauptbrennerdüse

- Nehmen Sie alle Drehregler ab und entfernen Sie die Bedienblende vom Gerät, damit Sie Zugang zu den Düsenträgern haben;
- lösen Sie die Befestigungsschraube des Düsenträgers;
- ersetzen Sie die vorhandene Düse durch eine Düse, die für die entsprechende Gasart geeignet ist (entnehmen Sie die Angaben zu den Düsen der **Tabelle 2 „Brenner- und Düseigenschaften“**, Seite 15). Die Düse festschrauben;
- führen Sie den Umbau aller Gasbrenner laut oben aufgeführten Anweisungen nacheinander durch.

b) Austausch der Zündbrennerdüse

Der Zugang zum Zündflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfeldes möglich. Die Verschlussmutter vom Zündflammenbrenner entfernen, Zündflammdüsen entsprechend der Gasart einsetzen bzw. einstellen.

c) Einstellung der Primärluft (Abb. 2)

Wurde die Primärluft richtig eingestellt, brennt die Flamme stabil; d.h. es dürfen keine Unterbrechungen der Flammen bei kaltem Brenner oder Flammenrückschläge bei warmem Brenner auftreten.

Der vorgesehene Abstand für die Einstellung der Primärluft ("X") ist in der **Abb. 2** sowie in der **Tabelle 2** angegeben. Nach Austausch der Düsen die Primärlufteinstellung aller Gasbrenner überprüfen.

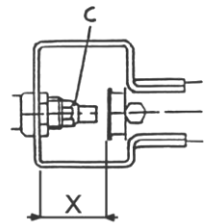


Abb. 2

d) Einstellung des Zündflammenbrenners

Den Zündflammenbrenner einstellen und überprüfen, ob die Flamme das Thermo-element umhüllt und diese einwandfrei brennt. Ist dies nicht der Fall, ist zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (**Tabelle 2, Seite 15**).

e) *Einstellungen der Kleinstflamme (Abb. 3)*

- Nach Umstellung auf eine andere Gasart muss die Kleineinstellung der Flamme für die einzelnen Gasbrenner korrigiert werden.
- Die Korrektur folgendermaßen vornehmen:
 - den Gasbrenner zünden;
 - den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Kleinstellstufe (Symbol mit der kleinen Flamme) drehen;
- den Drehregler-Knopf aus der Ventilspindel herausziehen.
- Bei einer Umstellung **von Flüssiggas auf Erdgas** die Kleinstellschraube **F (Abb. 3)** mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Bei einer Umstellung **von Erdgas auf Flüssiggas** die Kleinstellschraube **F (Abb. 3)** mit einem kleinen Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Flammenstärke eingestellt ist.
- Setzen Sie den Drehregler-Knopf wieder auf und drehen Sie ihn schnell aus der maximalen auf die minimale Position und überprüfen Sie die Flamme und stellen Sie sicher, dass die Regelung ausreichend ist, um die Erwärmung des Thermoelements aufrecht zu erhalten. Falls nicht, die Kleineinstellung der Flamme korrigieren.
- Nach dem Ersetzen von Düsen oder nach Einstellungen muss immer sichergestellt werden, dass die Flamme eine bläuliche Farbe hat; stabil und geräuschlos brennt; sich nicht vom Gasbrenner abhebt, beim Umschalten von Groß- auf Kleineinstellung kein Flammenrückschlag erfolgt.

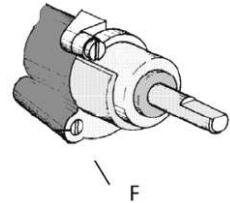


Fig. 3



VORSICHT!

- Nach der Umstellung auf eine andere Gasart muss mit entsprechendem Spray oder Seifenwasser nach Leckagen gesucht werden (**auf keinen Fall offene Flammen verwenden!**).
- Nach sämtlichen Ersetzungs- oder Einstellarbeiten am Gerät müssen alle betroffenen Teile wieder korrekt montiert werden, damit das Gerät erneut betriebsbereit ist.
- Anschließend den alten Aufkleber der Einstellwerte durch den neuen, im Lieferumfang enthaltenen Aufkleber für die neue Gasart ersetzen.

5.2 Anweisungen für den Benutzer



VORSICHT!

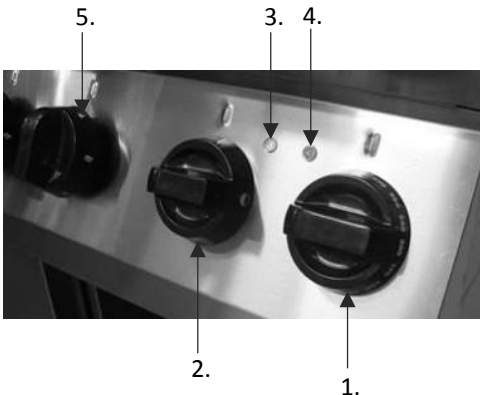
Lesen Sie die folgende Bedienungsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes beinhaltet. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf.

Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

5.2.1 Erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände (Zubehör, Verpackungsfolien, Bedienungsanleitungen) im Inneren des Elektrobackofens und auf der Kochfläche des Gerätes befinden.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die Schutzfolie vom Gerät ab und entfernen Sie alle Kleberrückstände mit lauwarmem Seifenwasser oder einem geeigneten Lösungsmittel.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung der Anschlüsse an die Strom- und Gasversorgung.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder blockiert sein.
- Die Teile des Gerätes, die möglicherweise bei der Installation und Anschlüssen abgebaut wurden, müssen erneut am Gerät angebracht werden.
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig vor dem Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.








5.2.2 Bedienelemente



1. Temperaturdrehregler Backofen
2. Funktionsdrehregler Backofen
3. Netzkontrolllampe (grün)
4. Betriebskontrolllampe (orange)
5. Drehregler Gasbrenner (4 bzw. 6)

5.2.3 Gaskochfeld

Zündung der Gasbrenner

- Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf der **AUS** Position  sind.
- Öffnen Sie den vorgeschalteten Gas-Absperrhahn.
- Um einen Gasbrenner zu zünden, den entsprechenden Drehregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit dem Symbol der Zündflamme  drehen.
- Halten Sie den Drehregler für ca. 3-4 Sekunden gedrückt und zünden Sie die Flamme mit einem Feuerstab.
- Den Drehregler noch einige Sekunden gedrückt halten, bis die Flamme dauerhaft brennt.
- Regeln Sie die Flammenstärke nach Bedarf, indem Sie den Drehregler auf die Großeinstellung  oder Kleineinstellung  drehen, wobei der Drehregler stets in den Bereich zwischen diesen beiden Einstellungen und niemals zwischen Großeinstellung  und **AUS** Position  positioniert werden soll.
- Im Falle eines versehentlichen Flammenausfalls (z. B.: Zugluft, Verschütten von Flüssigkeiten, etc.) greift das Sicherheitsventil ein und sperrt die Gaszufuhr.
- Zum Löschen der Gasbrenner den Drehregler auf die **AUS Position**  drehen.
- Am Ende eines Arbeitstages den vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.



Hinweise und Tipps

- Vermeiden Sie aufsteigende Flammen rund um den Kochtopf (Pfanne).
- Sobald das Gargut in dem Kochtopf zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Flammenstärke auf ein niedrigeres Niveau, damit die Flamme durch das überkochende Gargut nicht erlischt.
- Lassen Sie das Gerät bei Verwendung von Fetten und Ölen während des Garens nicht unbeaufsichtigt, denn bei Überhitzung können sie Feuer fangen. Es besteht **Brandgefahr!**
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.



- Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Roste, dass die Flamme mittig ist.



VORSICHT!

Bei längerem Nichtgebrauch oder Betriebsstörungen des Gerätes muss der außerhalb des Gerätes gelegene Hauptgashahn geschlossen werden.

Außerdem empfehlen wir eine regelmäßige (mindestens einmal im Jahr) Kontrolle durch qualifiziertes Fachpersonal.

5.2.4 Elektrobackofen

- Vor Einschaltung des Backofens sicherstellen, dass sich im Backofen nur das für den Gar-/Backvorgang erforderliche Zubehör befindet (normalerweise genügt der Auflagerost, auf den nach dem Vorheizen der Behälter mit dem Gargut gestellt wird).
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Backofen bei maximalen Temperatureinstellung für mindestens 45 Minuten ohne Speisen aufheizen. Durch die Verdampfung der versiegelnden und schützenden Substanzen des Backofens kann unangenehmer Geruch entstehen, welcher bei weiteren Benutzung nicht mehr auftritt. Nach dem Aufheizen bei offener Backentür den Raum lüften.
- Den Backofen vor Einschub der Speisen immer auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- Zum Erzielen optimaler Gar-/Backergebnisse muss für jede Speise die geeignete **Temperatur** und **Funktion** gewählt werden.

Temperatureinstellung





- Stellen Sie für die gewünschte Speise die erforderliche Temperatur mit Hilfe des Temperaturreglers im Bereich 50 °C – 300 °C ein.
- Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Sie können die Speise dann in den Backofen stellen.
- Sinkt die Temperatur im Backofen, leuchtet die Betriebskontrolllampe wieder auf und das Gerät wird dann erneut auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.



Funktionen

- Wählen Sie je nach Art der Speisenzubereitung eine der Funktionen des Backofens, indem Sie den Funktionsdrehregler im Uhrzeigersinn auf die entsprechende Position drehen.

Folgende Auswahl der Funktionen ist möglich:

-  **AUS Position**
-  **Unterhitze**
-  **Oberhitze**
-  **Ober- und Unterhitze**



VORSICHT!

Sollten Sie den Backofen nicht mehr benutzen, drehen Sie den Temperatur- und Funktionsdrehregler auf die AUS Position.

Einschübe

- Im Backofen sind **3 Einschubebenen** vorhanden:
1 untere, 1 mittlere, 1 obere.
- Die mittlere Einschubebene ist für die meisten Garvorgänge geeignet, da in diesem Bereich die perfekte Stabilisierung des am Temperaturdrehregler eingestellten Wertes erfolgt.



Hinweise und Tipps

- Die jeweiligen Stückgrößen der Speisen und der Gebrauch von Behältern aus verschiedenem Material und unterschiedlicher Stärke (Terrakotta, Glas, Aluminium, Stahl) können zu Abweichungen von den Rezeptangaben bezüglich der Garzeiten führen.
- Bei empfindlichen Gerichten und mit Backtreibmitteln zubereiteten Speisen das Öffnen der Backofentür möglichst vermeiden, um die Innentemperatur nicht zu verändern.
- Für eine Energieersparnis bei Langzeit-Garvorgängen den Backofen einige Minuten früher als im Rezept angegeben ausschalten und die Backofentür geschlossen halten, um die Restwärme auszunutzen.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Hauptgashahn zudrehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



VORSICHT!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Gashahn zudrehen und das Gerät abkühlen lassen.

Gaskochfeld

- Nehmen Sie die Roste und die Abdeckungen der Gasbrenner ab.
- Reinigen Sie das Kochfeld mit einem in warmem Wasser getränkten weichen Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie bei Bedarf ein neutrales Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Kochfeld ab.
- Reinigen Sie die Gusseisenroste und die Gasbrennerabdeckungen mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen alles anschließend ab.
- Nach der Reinigung die Gasbrennerabdeckungen und die Roste wieder ordnungsgemäß auflegen.

Elektrobackofen

- Reinigen Sie die Auflageschienen und den Backofen-Garraum gründlich mit warmem Wasser, weichem Tuch oder Schwamm und einem für Edelstahl geeigneten Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittlrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum und Auflageschienen anschließend ab.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen oder andere Produkte, welche die Oberflächen des Backofens beschädigen könnten.

Gehäuse des Gerätes

- Reinigen Sie das Gehäuse und die Backofentür täglich mit lauwarmem Seifenwasser. Danach diese gut abwischen und sorgfältig trocken reiben.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Reinigung der Edelstahloberflächen (Gehäuse, Kochfeld und Backofentür) verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller der verwendeten Reinigungsmittel.
- Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlschaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Reinigungsmittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberflächen einsetzen.

6.3 Wartung

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch einen spezialisierten und befugten Servicetechniker ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt, der Haupt-Gashahn zuge dreht und das Gerät abgekühlt werden.
- Bevor Sie das Gerät an einen anderen Aufstellplatz bewegen, trennen Sie es ordnungsgemäß von der Strom- sowie Gasversorgung. Nach der Aufstellung des Gerätes am neuen Platz stellen Sie sicher, dass alle Elektro- und Gasanschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den örtlich geltenden Normen ausgeführt wurden.

7. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197

Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual



Read these instructions before using and keep them available at all times!

- 1. General information 30**
 - 1.1 Information about the instruction manual..... 30
 - 1.2 Key to symbols 30
 - 1.3 Liability and Warrantees 31
 - 1.4 Copyright protection 31
 - 1.5 Declaration of conformity..... 31
- 2. Safety 32**
 - 2.1 Safety instructions 32
 - 2.2 Hazard sources 33
 - 2.3 Intended use..... 34
- 3. Transport, packaging and storage..... 35**
 - 3.1 Delivery check 35
 - 3.2 Packaging..... 35
 - 3.3 Storage..... 35
- 4. Technical data 36**
- 5. Installation and operation..... 44**
 - 5.1 Installation instructions..... 44
 - 5.1.1 Installation 44
 - 5.1.2 Electric connection 45
 - 5.1.3 Gas connection..... 46
 - 5.2 Tips for the user 50
 - 5.2.1 First start-up 50
 - 5.2.2 Operation elements 50
 - 5.2.3 Gas cooking surface..... 51
 - 5.2.4 Electric oven..... 52
- 6. Cleaning and maintenance 54**
 - 6.1 Safety advice 54
 - 6.2 Cleaning..... 54
 - 6.3 Maintenance 55
- 7. Waste disposal 56**

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

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

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards which could lead to injury.

- To avoid them please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.

- To avoid them please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



CAUTION!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.

- To avoid them please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



NOTE!

This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



NOTE!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- not following the instructions for installation, operation, and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

Before using the device read this operation manual and keep it for future use. When the device is transferred to the third party, this operation manual should be transferred as well.

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this manual.

2.1 Safety instructions

- To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.
- This device may only be operated in technically proper and safe condition.
- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires. **Use only original spare parts!**
- Before cleaning or maintenance and in case of longer operation brake deactivate the device, disconnect it from the electric power supply, and close the gas valve.

2.2 Hazard sources



WARNING! Electric shock hazard!

In order to avoid electric hazard it is required to follow the safety instructions below.

- Do not use the device in case of incorrect operation, damages, or dropping on the floor.
- Periodically inspect the electric supply cable for damages. Do not use the device with the damage symptoms. In order to avoid the hazard the electric supply cable should be replaced by the service company or qualified electrician.
- Never open the device housing, Touching of live connections and wires may cause the electric shock.
- Never immerse the electric supply cable in water or other liquids.
- Never operate the device with wet or moist hands.
- Disconnect the device from the electric power supply:
 - when the device is not used,
 - in case of anomalies during operation,
 - before cleaning.
- Do not clean the device with water jets or pressure washer. Water may penetrate the housing, damage the electric elements, and cause electric shock.



WARNING! Burn hazard!

To avoid burns follow the instructions below.

- Never touch hot surfaces of the electric oven and gas burners. Use the protective clothes or gloves.
- During the device operation keep the children away.



WARNING! Suffocation hazard!

To avoid the hazard results follow the instructions below.

- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements.



WARNING! Fire hazard!

To avoid the fire hazard follow the instructions below.

- Do not leave the device unattended when the oils or fats are heated as the ignition may occur.
- Do not place any flammable objects in the vicinity of the device.



NOTE!

NEVER extinguish the flame or fire with water, deactivate the electric oven, close the cut-off gas valve, and cover the flame with cover or fire-resistant blanket.

2.3 Intended use



CAUTION!

The device has been designed and built for commercial use and should be operated only by qualified personnel in kitchen facilities.

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The gas stove is intended only for preparing appropriate food products.

Do not use the device for heating of rooms.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

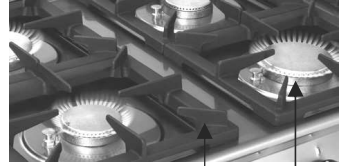
Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- ① Cast iron grate
- ② Burners (4)
- ③ Operation elements
- ④ Shelves guides
- ⑤ Oven door
- ⑥ Oven door handle
- ⑦ Adjustable feet
- ⑧ Grate – shelf
- ⑨ Housing
- ⑩ Steam extractor

Name	4-burner gas stove MFG 7340 with electric oven 2/1 GN
Art. no.:	1582001
Realization:	<p>gas stove</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ high-grade stainless steel ▪ heavy cast iron grates ▪ high-grade stainless steel adjustable feet ▪ high-grade stainless steel handle ▪ gas burners with safety pilot ▪ manual ignition ▪ 4 gas burners: 2 x 3.5 kW / 2 x 6.0 kW preset to natural gas H, propane jets are enclosed <p>electric oven</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ designed for 2/1 GN ▪ 3 guide levels ▪ top heat, bottom heat, top/bottom heat ▪ steam extractor
Oven temperature adjustment range:	60 °C – 250 °C
Gas power:	19.0 kW
Electric power supply:	6.0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Dimensions:	W 800 x D 700 x H 910-955 mm
Oven dimensions:	W 650 x D 580 x H 260 mm
Weight:	102.4 kg
Equipment:	1 grate, W 645 x D 525 mm

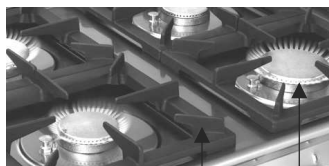
We reserve the right to make technical changes!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



①

②



③

④

⑤

- ① Cast iron grate
- ② Gas burners (6)
- ③ Operation elements
- ④ Open base
- ⑤ Adjustable feet

Name	6-burner gas stove MFGO 7060 with open base
Art. no.:	1582101
Realization:	gas stove <ul style="list-style-type: none">▪ high-grade stainless steel▪ heavy cast iron grates▪ high-grade stainless steel adjustable feet▪ gas burners with safety pilot▪ manual ignition▪ 6 gas burners: 3 x 3.5 kW / 3 x 6.0 kW preset to natural gas H, propane jets are enclosed
Gas power:	28.5 kW
Dimensions:	W 1200 x D 700 x H 910-955 mm
Weight:	79.2 kg

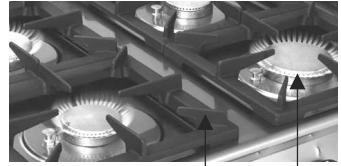
We reserve the right to make technical changes!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



- ① Cast iron grate
- ② Gas burners (6)
- ③ Operation elements
- ④ Open base
- ⑤ Shelves guides
- ⑥ Adjustable feet
- ⑦ Oven door handle
- ⑧ Oven door
- ⑨ Grate – shelf
- ⑩ Housing
- ⑪ Steam extractor

Name	6-burner gas stove MFG 7360 with electric oven 2/1 GN and open base
Art. no.:	1582201
Realization:	<p>gas stove</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ high-grade stainless steel ▪ heavy cast iron grates ▪ high-grade stainless steel adjustable feet ▪ high-grade stainless steel handle ▪ gas burners with safety pilot ▪ manual ignition ▪ 6 gas burners: 3 x 3.5 kW / 3 x 6.0 kW preset to natural gas H, propane jets are enclosed <p>electric oven</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ designed for 2/1 GN ▪ 3 guide levels ▪ top heat, bottom heat, top/bottom heat ▪ steam extractor
Oven temperature adjustment range:	100 °C – 300 °C
Gas power:	28.5 kW
Electric power supply:	6.0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Dimensions:	W 1200 x D 700 x H 910-955 mm
Oven dimensions:	W 650 x D 580 x H 260 mm
Open base dimensions:	W 352 x D 535 x H 380 mm
Weight:	129.4 kg
Equipment:	1 grate, W 650 x D 530 mm

We reserve the right to make technical changes!

Table 1 Gas categories in various countries

Country		Categories	Gas type	Gas pressure (mbar)
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgium	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Switzerland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Cyprus	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CZ	Czech Republic	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Germany	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2ELL3B/P}	G25	20
DK	Denmark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Spain	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	France	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	United Kingdom	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Greece	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HR	Croatia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Hungary	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Ireland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Iceland	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italy	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lithuania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LU	Luxembourg	I _{2E}	G20	20
LV	Latvia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

Country		Categories	Gas type	Gas pressure (mbar)
NL	Netherlands	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norway	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Poland	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Romania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Sweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovenia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Slovakia	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turkey	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

In the event of deviations from the values given above, proper functioning of the device is not guaranteed.

Table 2 Nozzle and burner properties (GB, IE, GR - CAT. II_{2H3+})

Gas type	Gas pressure (mbar)	Nozzle min/max	Setting for primary air (mm)	Ignition burner nozzle	Bypass nozzle
Burner 3.5 kW					
G20	20	140	6	35	adjustable
G30/G31	28-30/37	92	8	20	50
Burner 6.0 kW					
G20	20	185	4	35	adjustable
G30/G31	28-30/37	120	15	20	62

5. Installation and operation

5.1 Installation instructions



CAUTION!

All installation, connection, and maintenance works for the device, ventilation, and combustion gas extraction devices must be performed by the qualified and authorized technician according to the valid international, national and local regulations.

- Read through these instructions carefully before the installation and operation.
- After receiving the device make sure that it has not been damaged during transport and the package is not damaged. In case of damages or lack of parts it is required to immediately inform the carrier, vendor/manufacturer and specify the **article no. and series no.** (placed on the rating plate on the left external side of the device in case of devices **no. 1582001 and 1582201**, or in the open base for devices **no. 1582101**) and attach the photographical documentation.
- Make sure that there are no elements blocking the way to the installation place through the doors, corridors, or other communication routes.
- **CAUTION:** The device may overturn during transport, which may damage the device itself, other objects or cause the injuries. Use the means appropriate for the device weight. The device should not be dragged or tilted, but lifted perpendicularly to the ground and handled in the horizontal direction.

5.1.1 Installation



CAUTION!

According to the regulations the device must be installed only in permanently ventilated rooms in order to prevent unacceptable concentration of harmful combustion products in a room.

- The installation room **must** consist as much air as required for appropriate combustion of gas. For appropriate combustion the intake air flux **must not be lower than 2 m³/h per kW** of the rated device power (see rating plate on the device). Moreover follow the **safety regulations**.
- Air must be taken directly from outside environment through the permanently opened gaps or intake ducts connected with fresh air area.

- The device must be installed in the rooms adapted for combustion gas extraction. The installation must be realized according to the valid standards.
- The devices belong to the following category:
Devices supplied with gas of category A and are not designed for connecting to the combustion gas extraction system.
- The combustion gas produced by the devices must be removed with use of appropriate hoods or other similar devices connected to efficient chimney stack or directly outside.
- If there are no such devices the fan may be used for extracting the combustion gas directly outside of power not lower than the recommended values.
- Before positioning the device check the dimensions and exact positions of the electric and gas connections.
- Locate the device in a safe place, on a level surface capable of supporting the device's weight with the maximum amount of food products.
- **Never** place the device on a flammable surface or one sensitive to high temperatures.
- Do not place the device near open flames, electric heaters or other heat sources.
- Never place the device directly next to walls, furniture or other objects made of flammable materials. Keep a minimum distance of **200 mm** from the sides and rear. Keep a minimum distance of **600 mm** between the upper surface of the device and surfaces located above it. Proceed according to relevant fire safety regulations.
- If it is not possible to observe the above distances, apply protective measures (e.g. heat-resistant coatings) that can resist temperatures of at least **65 °C**.
Use only original spare parts!
- Regulate the level and height of the device with the adjustable legs. Large differences in height or level may have a negative impact on the device's functioning.

5.1.2 Electric connection




DANGER! Electric shock hazard!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation and connecting the local power grid specification should be compared with that of the device (see rating plate).

Connect the device only in case of compliance!

- Before connecting the device make sure that the voltage and frequency values on the rating plate are consistent with the existing electric installation.
The allowable voltage deviation is $\pm 10\%$.
- Connect the device to the electric installation according to the valid international, national, and local regulations.
- The device is equipped with the electric cable of type H07RN-F 5G2.5 CE14 without the plug.
- The device must be connected to the potential levelling circuit (ground).
The connection terminal is located under the left side of the device at sign .

5.1.3 Gas connection



WARNING!

The device installation and any adaptation to different gas type must be performed only according to the valid regulations and by the qualified professional personnel.

The device should be inspected by the professional personnel at least once a year. In case of fire immediately close the gas valve and use the appropriate fire extinguisher!

- The device is designed and certified for operation with the gas type specified on the rating plate. Before the installation make sure that the local gas supply system (gas type and pressure) conforms to the device preset.
- The gas connection is located on the left side of the device and is marked “**GAS**”.
- The device must be connected to the gas system only by the qualified gas installer according to the local regulations.
- In generally accessible installation locations follow the safety regulations, as well as fire and panic protection standards.
- The certified gas valve must be located in easily accessible place between the gas system and the device allowing for quick gas supply cutting off.
- Make sure that the gas hose does not touch hot oven parts.

**CAUTION!**

After the installation make sure that the connections are properly fixed.
Never use flame for checking the tightness of the gas pipes, only the soap solution or special foaming product for leak detection.

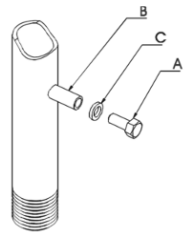
Operation in case of gas consistent with the device preset

Check if the gas type specified on the rating plate conforms to the supplied gas type. Then check conformity to the following data.

a) Flow pressure control (fig. 1)

The flow pressure may be measured with use of manometer, U-pipe, or electronic manometer of resolution of at least 0.1 mbar.

- Remove bolt "A" from the measurement connection "B".
- Install the manometer.
- Start the device and check if the pressure conforms to the specified values.

**Fig. 1****CAUTION!**

The device operates correctly only when the pressure in the gas system is in range for different gas categories specified in table 1 "Gas categories in various countries" on pages 42 and 43.

b) Main burner control

Activate the device, ignite the individual burners and see if the flame, ignition, and setting of the smallest flame operate correctly. If not, check nozzles and setting of primary air.

Changing the gas type / settings

- The device is designed and certified for operation with the gas type specified on the rating plate (natural gas).
- When required, it may be adapted to different gas type with use of special nozzles and settings. The delivery range includes nozzles for LPG.
- Change of gas type must be performed by the qualified gas installer.

a) Replacement of main burner nozzle

- Remove all adjustment knobs and disconnect the control panel from the device in order to obtain access to the brackets of the nozzles.
- Remove the bolt fixing the nozzle bracket.
- Replace the removed nozzle with the one designed for a given gas type (nozzle data are in **table 2 “Nozzle and burner properties”** on page 43). Tighten the nozzle.
- Modify all burners according to the above instructions.

b) Replacement of ignition burner nozzle

Access to the ignition burner is possible only after removing the control panel. Remove the closing nut from the ignition burner and replace or adjust nozzles of the ignition flame accordingly to the gas type.

c) Primary air adjustment (fig. 2)

When the primary air is adjusted correctly the flame is stable, so there will be no interruptions when the burner is cold or back burning when the burner is hot.

The provided distance (“X”) for the primary air setting is specified in **fig. 2** and in **table 2**. After the replacement of nozzles check setting of primary air for all burners.

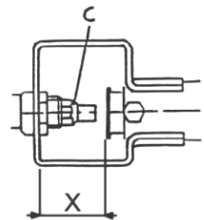


Fig. 2

d) Ignition burner adjustment

Adjust the ignition burner and see if the flame is correct and covers the thermal element. If not, see if correct nozzles are installed (**table 2, page 43**).

e) Flame reduction adjustment (fig. 3)

- After switching to the different gas type it is required to change the small flame settings for the individual burners.
- Adjust it in the following way:
 - ignite the burner;
 - turn the adjustment knob counterclockwise to the smallest flame (small flame symbol);
- remove the adjustment knob from the valve stem.

- When switching **from LPG to the natural gas** the fine adjustment screw **F (fig. 3)** should be turned counterclockwise with use of small screwdriver until obtaining the required flame power.
- When switching **from the natural gas to LPG** the fine adjustment screw **F (fig. 3)** should be turned clockwise with use of small screwdriver until obtaining the required flame power.

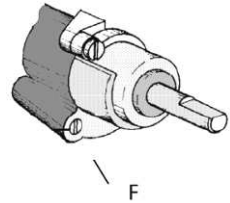


Fig. 3

- Then replace the adjustment knob and quickly turn it from the maximum position to the minimum position, check the flame and make sure that the adjustment is sufficient and the flame allows for heating the thermal element. If not, correct it.
- After the replacement or adjustment of the nozzles always make sure that the flame is blue, stable, does not separate from the burner, and there is no back burning while changing from the large flame to the small one.



CAUTION!

- After switching to the different gas type always check tightness with use of appropriate spray or water with soap (**never use the open flame!**).
- After all replacement or adjustment activities reinstall all previously removed parts to make the device ready for operation.
- After the modification remove the plate with the adjustment values and replace it with the new one for the new gas type.

5.2 Tips for the user



CAUTION!

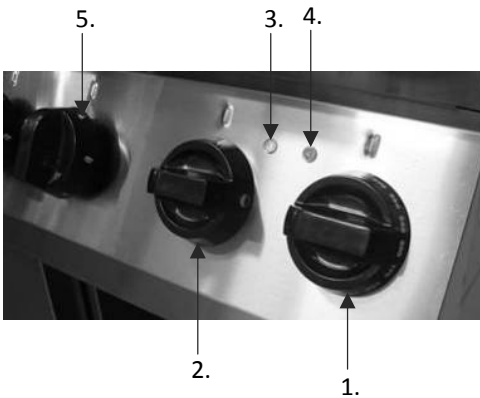
Carefully read the manual below as it includes the safety and operation instructions. Store the manual to use it at any moment.

The defective installation, operation errors and maintenance and cleaning mistakes as well as any modifications may cause the incorrect operation, damages and injuries.

5.2.1 First start-up

- Make sure that there are no objects left in the electric oven and on the cooking surface (equipment, package foils, manuals).
- Before the start-up carefully remove the protective foil from the device and use the lukewarm water or appropriate solvent to remove the glue residuals.
- Before the start-up check the correctness of the installation, stability, and levelling of the device, and if the electric and gas connections are correct.
- Do not cover the ventilation slots.
- The device elements removed during the installation and connecting must be replaced.
- Before the device operation clean it according to the instructions in section **6.2 “Cleaning”**.








5.2.2 Operation elements



1. Oven temperature controller knob
2. Oven function change knob
3. Power indicator (green)
4. Operation indicator (orange)
5. Burner adjustment knob (4 or 6)

5.2.3 Gas cooking surface

Ignition of burners

- Make sure that all knobs are in position **OFF** .
- Open the gas valve before the device.
- In order to ignite the burner press appropriate knob and rotate it counterclockwise to the position with the ignition flame symbol .
- Hold the knob pressed for 3-4 seconds and ignite the flame with the igniter.
- Hold the knob pressed for a few more seconds to obtain the flame continuity.
- Adjust the flame as required by turning the knob towards the large flame  or small flame , whereas the knob must be positioned in the range between those points and never between the large flame  and position **OFF** .
- In case of accidental flame extinguishing (e.g. draught, spillage, etc.) the safety valve will operate and cut off the gas supply.
- In order to put out the flame turn the knob to **position OFF** .
- At the end of the work day close the gas cut-off valve.



Instructions and advices

- Avoid the flame exceeding the pot (frying pan) edge.
- When the food starts to boil reduce the flame to the lowest level so it will not be extinguished by the boiling over food.
- Never leave the device unattended during heating of fats and oils as they may ignite when overheated. There is the **fire hazard!**
- Use only pots with flat bottom.



- Place the pots on the grate in such way that the flame is located in the centre.



CAUTION!

In case of longer standstill or damage of the device close the main gas valve before the device.

Moreover it is recommended to perform the periodical inspections of the device (at least once a year) by the qualified professional personnel.

5.2.4 Electric oven

- Before starting the oven make sure that there is only the equipment provided for a given cooking/baking process inside (usually the grate – shelf on which the utensils with food are placed is sufficient).
- Before the first use heat the oven without food in the maximum temperature for 45 minutes. Evaporation of the substances protecting the oven may cause unpleasant odour which will not take place during further operation. After heating ventilate the room with opened oven door.
- Always heat the oven to the required temperature before placing food inside.
- In order to obtain the optimal cooking/baking effect select the **temperature** and **function** accordingly for each food.

Temperature adjustment





- Use the temperature controller knob to select temperature in range of 50°C – 300°C for a given food.
- Red operation indicator is on during heating of the device and goes off after reaching the required temperature.
- Now place the prepared food in the oven.
- When the temperature in the oven drops the operation indicator will come on and the device will be heated to the preset temperature.



Functions

- Select the oven function accordingly for each food by positioning the function selection knob appropriately; turn the knob clockwise.

The following functions are available:

-  **position OFF**
-  **bottom heat**
-  **top heat**
-  **top and bottom heat**



CAUTION!

When the oven is not used, turn the function selection knob to position OFF.

Levels

- There are **3 levels** available in the oven:
1 bottom level, 1 middle level, 1 top level.
- The middle level is appropriate for most tasks as there is perfect stabilization of temperature preset with the control knob in that area.



Instructions and advices

- Due to sizes of food and use of various utensils from various materials of various thickness (ceramics, glass, aluminium, steel) there may be deviations from times specified in the recipes.
- In case of delicate food or prepared with use of raising agents avoid opening the oven door to keep the internal temperature stable.
- In order to save energy during long cooking/baking processes the oven may be turned off a few minutes earlier than specified in the recipe and do not open the oven door to use the remaining heat.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before cleaning and repairs disconnect the electric power supply, close the main gas valve, and wait for the device to cool down.
- Do not use any aggressive agents and protect the device from the water penetration.
- In order to protect yourself from the electric shock **never** immerse the device, supply cable or plug in water or other fluids.



CAUTION!

The device is not designed for flushing with direct water jet. Therefore do not use the pressurized jet for cleaning the device.

6.2 Cleaning

- In order to assure reliable operation, hygiene and efficiency the device should be cleaned **everyday** after work.
- Before cleaning disconnect the electric power supply, close the gas valve, and wait for the device to cool down.

Gas cooking surface

- Remove grates and gas burners covers.
- Clean the cooking surface with soft cloth or sponge moistened with warm water. It is possible to use the neutral washing agent when required. Dry the cooking surface.
- Wash the cast iron grates and burners covers with soft cloth or sponge and the neutral washing agent. Thoroughly rinse in clean water and dry.
- After cleaning the burners covers and grates replace the im appropriate places.

Electric oven

- The oven interior and the shelves guides should be thoroughly cleaned with soft cloth or sponge and the washing agent for the stainless steel. Thoroughly rinse with warm water, paying attention to not to leave any washing agent residuals. Then dry the oven interior and the shelves guides.
- Do not use any abrasive clothes or other products which may damage the oven surfaces.

Housing

- Clean the oven housing and door every day with use of lukewarm water and soap. Then thoroughly rinse and wipe them dry.
- Clean the stainless steel surfaces (housing, cooking surface, and oven door) with the special **agents for the stainless steel** only; inappropriate agents may cause corrosion of the device. Follow the producer's instructions on the packages of the cleaning agents.
- Do not use any steel fibres, wire brushes, or steel scrapers for cleaning the device, as it may cause depositing of iron particles, oxidation of which may cause rusty spots.
- **Do not** use the agents containing chlorine (bleachers, hydrochloric acid, etc.).
- After cleaning dry and polish the surface with soft and dry loth.

6.3 Maintenance

- Periodically (at least once a year) order the device inspection to the qualified and authorized servician. To do this contact the service company.
- Before any maintenance works disconnect the electric power supply, close the main gas valve, and wait for the device to cool down.
- Before moving the device to the other location disconnect the electric and gas connections correctly. Before the device activation in new location make sure that all electric and gas connections are made according to the valid standards.

7. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

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

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

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

1. Généralités.....	58
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation.....	58
1.2 Explication des symboles	58
1.3 Responsabilité et garantie	59
1.4 Protection des droits d'auteur.....	59
1.5 Déclaration de conformité.....	59
2. Sécurité	60
2.1 Consignes de sécurité	60
2.2 Sources de danger	61
2.3 Utilisation conforme.....	62
3. Transport, emballage et stockage	63
3.1 Inspection suite au transport	63
3.2 Emballage	63
3.3 Stockage	63
4. Données techniques	64
5. Installation et utilisation	72
5.1 Indications pour l'installateur	72
5.1.1 Installation	72
5.1.2 Raccordements électriques	73
5.1.3 Raccordement au gaz	74
5.2 Indications pour l'utilisateur	78
5.2.1 Première utilisation	78
5.2.2 Eléments de contrôle.....	78
5.2.3 Surface de cuisson au gaz	79
5.2.4 Four électrique.....	80
6. Nettoyage et maintenance.....	82
6.1 Consignes de sécurité	82
6.2 Nettoyage	82
6.3 Entretien.....	83
7. Elimination des éléments usés	84

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER!

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



AVERTISSEMENT!

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



ATTENTION!

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



INDICATION!

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



INDICATION!

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- non respect des indications concernant l'installation, l'utilisation et le nettoyage;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez prendre connaissance scrupuleusement de ce manuel d'utilisation puis veuillez le conserver avec soin. Lorsque l'appareil est transmis à un tiers, il est indispensable de transmettre avec celui-ci ce manuel d'utilisation.

Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent suivre scrupuleusement les instructions et indications figurant dans ce manuel d'utilisation.

2.1 Consignes de sécurité

- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces non recommandées par le fabricant. Celles-ci peuvent être dangereuses pour l'utilisateur et pour autrui, ou causer des dommages à l'appareil, ainsi que la perte du droit de garantie. **N'utiliser que les pièces d'origine !**
- Éteindre l'appareil, le débrancher de l'alimentation électrique et fermer la valve d'arrivée du gaz avant de commencer le nettoyage de l'appareil ou d'entamer des travaux d'entretien, ou encore si l'appareil devait être mis hors service pour une longue période.

2.2 Sources de danger



DANGER Danger de mort par électrocution Afin d'éviter les risques d'électrocution, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il a été renversé.
- Vérifier régulièrement si le câble d'alimentation n'est pas abîmé. Ne pas utiliser l'appareil s'il porte des traces d'endommagement. Afin d'éviter tout danger, confier le remplacement du câble endommagé à un atelier de réparation ou à un électricien qualifié.
- Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil et ne jamais toucher le câble ou le raccord s'ils sont sous tension, en raison des risques d'électrocution.
- Ne jamais immerger le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique :
 - si l'appareil n'est pas utilisé,
 - en cas de défaillances durant son utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser de jet d'eau ou de nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'appareil. L'eau peut pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager les composants électriques, et par conséquent provoquer des risques d'électrocution.



AVERTISSEMENT! Risques de brûlures !

Afin d'éviter les brûlures, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes du four électrique ou les brûleurs à gaz. Utiliser un torchon de cuisine ou des gants de protection.
- Ne pas laisser d'enfants jouer autour et s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.



DANGER! Risques d'étouffement ! Afin d'éviter ce risque, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne pas laisser les enfants avoir accès aux matériaux d'emballage comme les sacs en plastique et les éléments en polystyrène.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie!

Afin d'éviter tout risque d'incendie, veiller à respecter les consignes de sécurité décrites ci-dessous.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque des huiles ou des graisses sont chauffées car il existe un risque d'inflammation.
- Ne laisser aucun objet facilement inflammable à proximité de l'appareil.



INDICATION !

NE JAMAIS éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau. Eteindre l'appareil, fermer la valve d'arrivée du gaz et étouffer la flamme avec un couvercle ou à l'aide d'une couverture antifeu.

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION!

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La cuisinière à gaz est uniquement destinée à chauffer des plats adaptés.

L'appareil **n'est** pas prévu pour chauffer les de pièces intérieures.



ATTENTION!

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION!

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

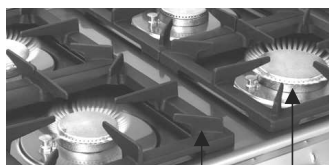
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Éviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| ① Grilles en fonte | ⑥ Poignée de la porte du four |
| ② Brûleurs (4) | ⑦ Pieds à vérin réglable |
| ③ Eléments de contrôle | ⑧ Grille - étagère |
| ④ Rails des grilles | ⑨ Boîtier |
| ⑤ Porte du four | ⑩ Evacuation de la vapeur |

Nom	Cuisinière à 4 feux MFG 7340 avec four électrique 2/1 GN
Code-No.:	1582001
Confection:	<p>Cuisinière au gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acier inoxydable ▪ grilles en fonte massive ▪ pieds à vérin réglable en acier inoxydable ▪ poignée en acier inoxydable ▪ brûleurs à gaz avec sécurité d'allumage ▪ allumage manuel ▪ 4 brûleurs à gaz: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW réglés pour le gaz naturel H, et buses pour le GPL fournies <p>four électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prévu pour 2/1 GN ▪ 3 niveaux de hauteur des rails ▪ chauffe par le haut, par le bas, ou haut/bas ▪ évacuation de la vapeur
Plage de température du four:	60 °C – 250 °C
Puissance de raccorde- ment pour le gaz:	19,0 kW
Valeurs de raccordement électrique:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Dimensions de l'appareil:	larg. 800 x prof. 700 x haut. 910-955 mm
Dimensions du four:	larg. 650 x prof. 580 x haut. 260 mm
Poids:	102,4 kg
Equipement:	1 grille, larg. 645 x prof. 525 mm

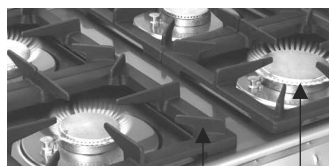
Sous réserve de modifications !

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



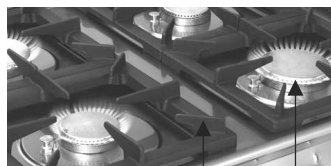
- ① Grilles en fonte
- ② Brûleurs (6)
- ③ Éléments de contrôle
- ④ Soubassement ouvert
- ⑤ Pieds à vérin réglable

Nom	Cuisinière à 6 feux MFGO 7060 avec soubassement ouvert
Code-No.:	1582101
Confection:	Cuisinière au gaz <ul style="list-style-type: none">▪ acier inoxydable▪ grilles en fonte massive▪ pieds à vérin réglable en acier inoxydable▪ brûleurs à gaz avec sécurité d'allumage▪ allumage manuel▪ 6 brûleurs à gaz: réglés pour le gaz naturel H, et buses pour le GPL fournies
Puissance de raccordement pour le gaz:	28,5 kW
Dimensions de l'appareil:	larg. 1200 x prof. 700 x haut 910-955 mm
Poids:	79,2 kg

Sous réserve de modifications !

MFG 7360 / 1582201

B	A	B	A 3,5 kW
A	B	A	B 6,0 kW



- ① Grilles en fonte
- ② Brûleurs (6)
- ③ Eléments de contrôle
- ④ Soubassement ouvert
- ⑤ Rails des grilles
- ⑥ Pieds à vérin réglable
- ⑦ Poignée de la porte du four
- ⑧ Porte du four
- ⑨ Grille - étagère
- ⑩ Boîtier
- ⑪ Evacuation de la vapeur

Nom	Cuisinière à 6 feux MFG 7360 avec four électrique 2/1 GN et soubassement ouvert
Code-no.:	1582201
Confection:	<p>Cuisinière au gaz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acier inoxydable ▪ gilles en fonte massive ▪ pieds à vérin réglable en acier inoxydable ▪ poignée en acier inoxydable ▪ brûleurs à gaz avec sécurité d'allumage ▪ allumage manuel ▪ 6 brûleurs à gaz: réglés pour le gaz naturel H, et buses pour le GPL fournies <p>Four électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prévu pour 2/1 GN ▪ 3 niveaux de hauteur des rails ▪ chauffe par le haut, par le bas, ou haut/bas ▪ évacuation de la vapeur
Plage de température du four:	100 °C – 300 °C
Puissance de raccorde- ment pour le gaz:	28,5 kW
Valeurs de raccordement électrique:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Dimensions de l'appareil:	larg. 1200 x prof. 700 x haut. 910-955 mm
Dimensions du four:	larg. 650 x prof. 580 x haut. 260 mm
Dimensions du soubassement ouvert:	larg. 352 x prof. 535 x haut. 380 mm
Poids:	129,4 kg
Equipement:	1 grille, larg. 650 x prof. 530 mm

Sous réserve de modifications !

Tableau 1 Catégories de gaz utilisés dans différents pays

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
AT	Autriche	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgique	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suisse	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Chypre	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CZ	République Tchèque	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Allemagne	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2ELL3B/P}	G25	20
DK	Danemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Espagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlande	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	France	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Grande Bretagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grèce	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HR	Croatie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Hongrie	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31	25 - 30/30
			G25.1	25
IE	Irlande	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islande	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italie	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituanie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LU	Luxembourg	I _{2E}	G20	20
LV	Lettonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malte	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
NL	Pays-Bas	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norvège	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Pologne	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Roumanie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Suède	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovénie	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Slovaquie	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquie	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

La non conformité aux valeurs ci-dessus ne garantit pas le bon fonctionnement et le bon démarrage de l'appareil.

Tableau 2 Caractéristiques des buses et des brûleurs (FR, BE– CAT. II_{2E+3+})

Type de gaz	Pression du gaz (mbar)	Buse min/max	Réglage pour l'air primaire (mm)	Buse pour le brûleur d'allumage	Buse du bypass
Brûleur 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	réglable
G25	25	145	6	35	réglable
G30/G31	28-30/37	92	8	20	50
Brûleur 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	réglable
G25		190	4	35	réglable
G30/G31	28-30/37	120	15	20	62

5. Installation et utilisation

5.1 Indications pour l'installateur



ATTENTION!

Tous les travaux de raccordement, d'installation ou d'entretien de l'appareil, d'appareils de ventilation ou d'appareils d'évacuation de gaz de combustion ne peuvent être effectués que par un personnel qualifié et spécialisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays concerné.

- Lire attentivement l'instruction ci-dessous avant de commencer des travaux d'installation ou de commencer à utiliser l'appareil.
- S'assurer que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport et que l'emballage est entier au moment de la réception. En cas de présence de dégâts visibles ou d'éléments manquants, prévenir immédiatement le transporteur, le revendeur ou le fabricant et transmettre le **n° de l'art. et le n° de série** (se trouvant sur la plaquette d'identification sur le côté gauche, à l'extérieur de l'appareil dans le cas des appareils portant le **n° d'art. 1582001 et 1582201** et à l'intérieur du soubassement ouvert pour le **n° d'art.: 1582101**) et joindre de la documentation photographique.
- S'assurer qu'il n'existe aucun élément limitant l'accès au lieu de montage de l'appareil comme des portes, des couloirs ou d'autres voies de communication.
- **ATTENTION** : Lors du transport de l'appareil, il est possible qu'il soit renversé, ce qui peut provoquer des dégâts matériels ou physiques. Veiller à utiliser un moyen de transport adapté au poids de l'appareil. Ne pas le tirer ou le pencher, mais le soulever perpendiculairement au sol et le déplacer à la verticale.

5.1.1 Installation



ATTENTION!

Conformément aux règles en vigueur, l'appareil ne peut être installé et utilisé que dans des endroits constamment ventilés, ce qui permet d'éviter l'accumulation de produits de combustion qui sont nocifs pour la santé.

- La pièce dans laquelle l'appareil est installé **doit contenir** autant d'air qu'il est nécessaire pour la combustion du gaz et **ne peut être inférieur à 2 m³/h par kW** de la puissance nominale de l'appareil (voir plaquette informative sur l'appareil). De plus, veiller à respecter les règles de sécurité et d'hygiène de travail .
- L'air doit être amené directement de l'extérieur par une ouverture permanente ou par un canal de ventilation relié à un apport d'air frais.

- Installer l'appareil dans des locaux dans lesquels sont prévus des systèmes d'évacuation des gaz de combustion. L'installation doit être réalisée conformément aux normes en vigueur.
- Les appareils appartiennent à la catégorie suivante:
 - **Appareils alimentés en gaz de type A** et ne sont pas adaptés au raccordement à une installation d'évacuation des gaz de combustion.
- Les gaz de combustion produits par l'appareil doivent être évacués par l'intermédiaire de hottes prévues à cet effet ou à l'aide d'appareils semblables reliés à une conduite de cheminée en service ou directement à l'extérieur.
- Si de tels appareils ne sont pas disponibles, il est autorisé d'utiliser un ventilateur grâce auquel les gaz de combustion seront évacués directement à l'extérieur, et la puissance de ce ventilateur ne peut être inférieure aux valeurs minimales requises.
- Avant de placer l'appareil à l'endroit prévu, vérifier les dimensions et la position exacte des raccordements électriques et du raccordement au gaz.
- Placer l'appareil dans un endroit sûr, sur une surface plane pouvant supporter le poids de l'appareil contenant la charge maximale de plats.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques, de fours à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil directement à côté de murs, murets, meubles ou tout autre objet conçu dans des matériaux inflammables. Conserver un espace d'au moins **200 mm** des parois latérales et de l'arrière du four. Conserver un espace minimum de **600 mm** entre la surface supérieure de l'appareil et tout objet placé au-dessus. Procéder conformément à la réglementation incendie en vigueur.
- Si le respect de ces espacements n'est pas possible, appliquer une protection sur les éléments (ex. : un film protecteur conçu dans un matériau résistant aux températures élevées), résistante à une température d'au moins **65 °C**.
- Régler le niveau et la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds à vérins. De grandes différences de hauteur ou une trop forte inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil.


5.1.2 Raccordements électriques



DANGER ! Risques d'électrocution !

En cas de fonctionnement incorrect, l'installation électrique de l'appareil peut provoquer des blessures!

Avant de procéder à l'installation, comparer les données du réseau électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir plaquette informative). Ne brancher l'appareil qu'en cas de conformité totale!

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension électrique et de fréquence se trouvant sur la plaquette informative correspondent aux données du réseau électrique existant.
Une tolérance de $\pm 10\%$ de différence de tension est tolérée.
- Le raccordement à une installation électrique doit être conforme aux règles et aux normes internationales, nationales et locales en vigueur.
- L'appareil est équipé d'un câble électrique H07RN-F 5G2,5 CE14 sans fiche.
- L'appareil doit être raccordé à un circuit de compensation des potentiels (mise à la terre). La borne de raccordement se trouve sous le côté gauche près du symbole .

5.1.3 Raccordement au gaz



AVERTISSEMENT!

L'installation de l'appareil, d'éventuelles modifications ou tout réapprovisionnement en gaz doivent être effectués conformément aux règles et aux normes en vigueur et par un personnel qualifié et spécialisé.

L'appareil devrait être vérifié au minimum une fois par an par un personnel spécialisé. En cas d'incendie, fermer immédiatement la valve d'arrivée du gaz et utiliser un extincteur approprié !

- L'appareil a été adapté et approuvé pour une utilisation avec le type de gaz inscrit sur la plaquette informative. Vérifier si le réseau local d'alimentation en gaz est conforme avant l'installation.
- Le raccord pour le gaz se trouve du côté gauche de l'appareil et est identifié par une plaquette sur laquelle est inscrite „**GAS (GAZ)**”.
- Le raccordement au réseau de distribution de gaz ne peut être effectué que par un installateur qualifié conformément aux règles et normes locales en vigueur.
- Dans les endroits librement accessibles dans lesquels l'appareil sera installé, veiller à respecter les règles de sécurité et d'hygiène de travail et les normes de prévention contre les incendies et les scènes de panique.
- La valve d'arrivée de gaz doit se trouver à un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation et l'appareil, de manière à ce qu'une coupure rapide de l'alimentation en gaz soit possible en cas de besoin.
- S'assurer que le tuyau de raccordement du gaz ne touche aucune surface chaude du four.

**ATTENTION!**

Après l'installation de l'appareil, vérifier si tous les raccords sont bien serrés. **Ne jamais utiliser de flamme pour vérifier l'étanchéité des raccords de gaz, mais toujours utiliser une solution d'eau et de savon ou un produit moussant spécialement conçu pour détecter les fuites localisées.**

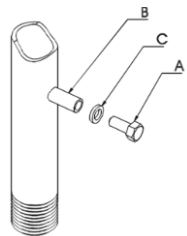
Utilisation avec un gaz conforme au type recommandé pour l'appareil

Vérifier si le type de gaz inscrit sur la plaquette informative est conforme au gaz fourni par le réseau local. Vérifier ensuite la conformité aux données ci-dessous.

a) Contrôle de la pression d'alimentation (des. 1)

La pression d'alimentation peut être mesurée à l'aide d'un manomètre, d'un tube U ou d'un manomètre électronique d'une précision de minimum 0,1 mbar.

- Dévisser la vis „A“ du tube „B“ afin de vérifier la pression.
- Insérer le manomètre.
- Allumer l'appareil et vérifier si la pression est conforme aux valeurs données.

**des. 1****ATTENTION!**

L'appareil ne fonctionne correctement que dans le cas où la pression dans le circuit du gaz se trouve dans la fourchette de valeurs correspondante aux différents types de gaz données dans le tableau 1 „Catégories de gaz utilisés dans différents pays“ aux pages 70 et 71.

b) Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil, allumer chaque brûleur et vérifier si la flamme, l'allumage et la position de la molette au plus petit feu sont corrects. Dans le cas contraire, vérifier les buses et le réglage de l'air primaire.

Modification pour un autre type de gaz / réglages

- L'appareil a été adapté et approuvé pour fonctionner avec le type de gaz inscrit sur la plaquette informative (gaz naturel).
- En cas de besoin, l'appareil peut être adapté à un autre type de gaz, mais d'autres buses spéciales et d'autres réglages sont alors nécessaires. Des buses d'adaptation au GPL sont fournies avec l'appareil.

- La modification pour un autre type de gaz que celui pour lequel est conçu le brûleur ne peut être effectuée que par un installateur de gaz qualifié.

a) Remplacement de la buse du brûleur principal

- Retirer toutes les molettes de réglage et déposer le tableau de commande pour avoir accès aux supports des buses.
- Dévisser la vis de fixation du support de la buse.
- Remplacer la buse démontée par une nouvelle, conçue pour le type de gaz adéquat (les données concernant les buses se trouvent dans le **tableau 2 „Caractéristiques des buses et des brûleurs”**, page 71). Révisser la buse.
- Remplacer les autres buses conformément aux indications ci-dessus.

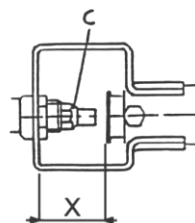
b) Remplacement de la buse du brûleur d'allumage

L'accès au brûleur d'allumage n'est possible qu'après avoir déposé le panneau de commande. Retirer l'écrou de fermeture du brûleur et remplacer ou régler la buse de flamme d'allumage conformément au type de gaz utilisé.

c) Réglage de l'air primaire (des. 2)

Si l'air primaire a été réglé correctement, la flamme brûle de manière stable, et il ne peut donc y avoir aucune extinction même momentanée de la flamme lorsque le brûleur est froid, et aucun retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.

La distance prévue („X“) de réglage de l'entrée d'air primaire est donnée sur le **des. 2** et dans le **tableau 2**. Après le remplacement des buses, vérifier le réglage de l'entrée d'air primaire pour tous les brûleurs.



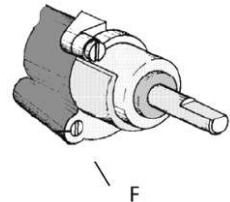
des. 2

d) Réglage du brûleur d'allumage

Régler le brûleur d'allumage et vérifier si la flamme brûle sans interruptions et de manière stable, et si elle entoure tout l'élément thermique. S'il en est autrement, vérifier si des buses adéquates ont été posées (**tableau 2, page 71**).

e) Réglage de la réduction de la flamme (des. 3)

- Après avoir modifié le type de gaz, il est nécessaire de changer les réglages de la petite flamme pour chaque brûleur.
- Effectuer le réglage de la manière suivante:
 - allumer le brûleur;
 - tourner la molette de réglage dans le sens anti-horlogique jusqu'à la position de la plus petite flamme (symbole de petite flamme);
 - retirer la molette de réglage de la broche de la valve.
- En cas de modification **du GPL au gaz naturel**, resserrer la vis de réglage fin **F (des. 3)** avec un tournevis dans le sens anti-horlogique jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée.
- En cas de modification **du gaz naturel au GPL**, resserrer la vis de réglage fin **F (des. 3)** avec un tournevis dans le sens horlogique jusqu'à obtention de la puissance de flamme désirée.
- Remplacer ensuite la molette de réglage et la tourner rapidement de la position de flamme maximale à la position minimal et vérifier si le réglage est suffisant, et que la flamme permet de maintenir chauffé l'élément thermique. Dans le cas contraire, corriger le réglage de la petite flamme.
- Après le remplacement des buses ou après leur réglage, toujours s'assurer que la flamme a une couleur bleutée, qu'elle brûle de manière stable, qu'elle ne saute pas du brûleur et qu'il n'y a pas de retour de flamme lors du changement de position de grande à petite flamme.



des. 3



ATTENTION!

- Après modification pour un autre type de gaz, vérifier l'étanchéité de l'installation à l'aide d'un spray spécial ou avec une solution d'eau et de savon. (**ne jamais utiliser de flamme!**).
- Après avoir effectué les changements ou les réglages voulus sur l'appareil, reposer toutes les pièces déposées préalablement, afin que l'appareil soit prêt à fonctionner.
- Après modification du type de gaz, retirer l'ancienne étiquette contenant les valeurs de réglage et la remplacer par une nouvelle étiquette comprenant les valeurs pour le nouveau type de gaz.

5.2 Indications pour l'utilisateur



ATTENTION!

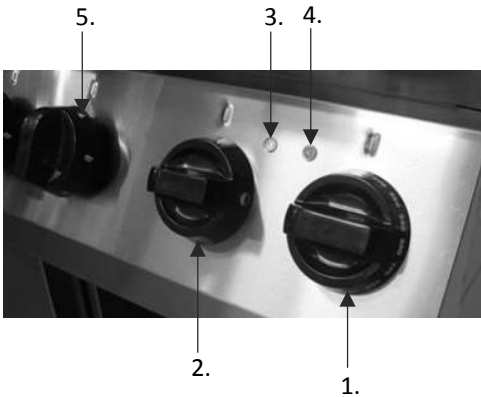
Lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous, car il contient des indications importantes sur la sécurité et sur l'utilisation de l'appareil. Conserver ce mode d'emploi de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment.

Une installation défectueuse, des erreurs d'utilisation, d'entretien, de nettoyage ou d'éventuelles modifications peuvent être la cause d'un mauvais fonctionnement de l'appareil, de dégâts ou de blessures.

5.2.1 Première utilisation

- S'assurer qu'aucun objet n'est resté à l'intérieur du four électrique ou sur la surface de cuisson (équipement, film d'emballage, mode d'emploi).
- Avant d'allumer l'appareil, retirer délicatement le film de protection et éliminer tous les restes de colle à l'aide d'eau tiède et de savon ou d'un dissolvant approprié.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifier si l'installation est correcte, vérifier la stabilité et la mise à niveau de l'appareil ainsi que la réalisation correcte des raccordements de l'électricité et du gaz.
- Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
- Les éléments de l'appareil qui auraient pu éventuellement être démontés durant l'installation et la réalisation des raccordements doivent être remontés sur l'appareil.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, le nettoyer conformément aux indications contenues dans le point **6.2 „Nettoyage“**.








5.2.2 Éléments de contrôle



1. Molette de réglage de la température du four
2. Molette de changement de fonction du four
3. Témoin d'alimentation (vert)
4. Témoin de fonctionnement (orange)
5. Molette de réglage du brûleur (4 ou 6)

5.2.3 Surface de cuisson au gaz

Allumage des brûleurs

- S'assurer que toutes les molettes sont en position **OFF** .
- Ouvrir la valve d'arrivée du gaz à l'avant de l'appareil.
- Pour allumer un brûleur, appuyer sur la molette correspondante et la tourner dans le sens anti-horlogique jusqu'à la position avec le symbole de flamme d'allumage .
- Maintenir la molette enfoncée 3-4 secondes et allumer la flamme avec un briquet.
- Maintenir encore la molette enfoncée quelques secondes afin d'obtenir une flamme qui reste allumée en permanence.
- Régler la taille de la flamme désirée en tournant la molette dans le sens correspondant à la grande flamme  ou à la petite flamme . La molette doit toujours se trouver entre ces deux positions, jamais entre la position grande flamme  et la position **OFF** .
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme (p.ex. un courant d'air, liquide renversé, etc.), la valve de sécurité s'active et l'alimentation en gaz est interrompue.
- Pour éteindre le brûleur, placer la molette en **position OFF** .
- En fin de journée, fermer la valve d'alimentation en gaz.



Indications et conseils

- Eviter que la flamme ne déborde de la casserole (ou de la poêle).
- Lorsque les aliments commencent à cuire, réduire la taille de la flamme au niveau minimal afin d'éviter que la flamme ne soit éteinte par des liquides débordant du récipient.
- Durant la cuisson de graisses et d'huiles, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de surchauffe, ces liquides peuvent d'enflammer. **Risque d'incendie!**
- N'utiliser que des récipients à fond plat pour la cuisson.



- Placer les récipients de cuisson sur la grille de manière à ce que la flamme se trouve au centre.



ATTENTION

Si l'appareil ne devait être utilisé durant une longue période ou en cas de défaillance, fermer la valve d'arrivée du gaz externe à l'appareil.

De plus, il est conseillé de faire contrôler régulièrement (au moins une fois par an) l'appareil par un personnel qualifié et spécialisé.

5.2.4 Four électrique

- Avant d'allumer le four, s'assurer qu'à l'intérieur ne se trouve que l'équipement destiné à la cuisson (normalement, la grille-étagère sur laquelle sont placés les récipients de cuisson après préchauffage du four suffit).
- Avant la première utilisation du four, le faire chauffer sans aliments à la température maximale durant 45 minutes. L'évaporation des substances de protection des surfaces du four peut provoquer des odeurs nauséabondes, mais ce phénomène ne se répètera pas par la suite. Après avoir chauffé le four de cette manière, ventiler le local en laissant la porte du four ouverte.
- Toujours faire préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer des aliments.
- Afin d'atteindre un effet de cuisson optimal, choisir **la température et la fonction** adéquate du four.

Réglage de la température





- Régler la température à l'aide de la molette de réglage de la température, dans une plage comprise entre 50 et 300 °C, en fonction du plat à préparer.
- Le témoin orange est allumé durant la phase de préchauffage du four et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
- Les aliments à cuire peuvent désormais être placés dans le four.
- Lorsque la température à l'intérieur du four baisse, le témoin se rallume et signale que l'appareil chauffe de nouveau à la température réglée.



Fonctions

- Choisir la fonction adéquate du four correspondant au procédé de cuisson d'un plat donné en plaçant la molette de choix de fonction dans la position voulue, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Les fonctions suivantes sont possibles:

-  **position OFF**
-  **chauffe par le bas**
-  **chauffe par le haut**
-  **chauffe en haut et en bas**



ATTENTION

En fin de cuisson (d'utilisation) du four, placer la molette de choix de fonction en position OFF.

Niveaux

- **3 niveaux** sont disponibles pour le four:
1 bas, 1 moyen, 1 haut.
- le niveau moyen convient à la plupart des tâches car il correspond à la zone où la température réglée via la molette de réglage est parfaitement stabilisée.



Indications et conseils

- En fonction de la taille des portions de nourriture et de l'épaisseur des matériaux des récipients utilisés pour la cuisson (céramique, verre, aluminium, inox), des différences de temps de cuisson peuvent apparaître par rapport aux temps donnés dans les recettes.
- Dans le cas d'aliments délicats et de plats préparés à base de levures, éviter l'ouverture de la porte du four pour garder une température interne permanente et stable.
- Dans le but de réaliser des économies d'énergie, dans le cas de plats ou de préparation longues à cuire, il est possible d'éteindre le four quelques minutes avant le temps prévu dans la recette, sans ouvrir la porte, afin de garder et d'employer la chaleur restante à l'intérieur de l'appareil.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, et également avant chaque réparation, débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique, fermer la valve principale d'arrivée de gaz et attendre que l'appareil refroidisse.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs et veiller à ce qu'aucun liquide ou d'eau ne pénètre à l'intérieur.
- Afin de se protéger contre les électrocutions, **ne jamais** plonger la fiche ou le câble d'alimentation électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas prévu pour être rincé directement par un jet d'eau claire. Par conséquent, ne pas utiliser non plus de nettoyeur à haute pression.

6.2 Nettoyage

- Dans le but d'assurer un fonctionnement sans failles, une hygiène et un rendement parfaits, nettoyer l'appareil chaque jour en fin de journée de travail.
- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher de l'alimentation électrique, fermer la valve d'arrivée du gaz et attendre que l'appareil refroidisse.

Surfaces de cuisson au gaz

- Retirer les grilles et les protections des brûleurs.
- Nettoyer la surface de cuisson à l'aide d'une lavette souple ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Si nécessaire, utiliser un produit de nettoyage neutre. Sécher ensuite les surfaces de cuisson.
- Nettoyer les grilles en fonte et les protections des brûleurs à l'aide d'une lavette souple et d'un produit de nettoyage neutre. Rincer correctement et laisser sécher ces éléments.
- Replacer les grilles et les protections des brûleurs après les avoir nettoyés.

Four électrique

- Nettoyer soigneusement l'intérieur et les rails des grilles à l'aide d'une lavette souple ou d'une éponge imbibée d'eau chaude et de produit de nettoyage prévu pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable. Rincer soigneusement à l'eau chaude en veillant à ne pas laisser de traces de produit de nettoyage. Laisser sécher ensuite l'intérieur du four et les rails des grilles.
- Ne pas utiliser d'éponges rugueuses ou d'autres produits qui pourraient endommager les surfaces du four.

Boîtier de l'appareil

- Nettoyer le corpus et la porte de l'appareil chaque jour à l'eau tiède savonneuse. Bien rincer ensuite et essuyer soigneusement ces surfaces.
- Pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable (boîtier, surfaces de cuisson et porte du four), n'utiliser que des produits **spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable**. L'utilisation d'autres produits peut entraîner la corrosion de l'appareil
- Tenir compte des indications du fabricant se trouvant sur l'emballage des produits de nettoyage utilisés.
- Ne pas utiliser de paille de fer, de brosses de fer ou de grattoirs en métal car cela peut provoquer des dépôts de particules de fer causant ensuite des points de rouille.
- **Ne pas utiliser** de produits contenant du chlore (blanchissants, acide chlorydrique, etc.).
- En fin de nettoyage, laisser sécher les surfaces et les polir à l'aide d'un chiffon souple et sec.

6.3 Entretien

- Faire contrôler régulièrement (au moins une fois par an) l'appareil par un technicien qualifié et spécialisé. Contacter à cet effet un atelier de réparation et d'entretien.
- Avant d'effectuer tout travail d'entretien, débrancher l'alimentation électrique, fermer la valve principale d'arrivée du gaz et attendre que l'appareil refroidisse.
- Avant de déplacer l'appareil à un autre endroit, déconnecter les raccords d'électricité et de gaz. Avant de le rallumer, s'assurer du raccordement de ces éléments conformément aux normes locales en vigueur

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



INDICATION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

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

ITALIANO
Traduzione
delle istruzioni per l'uso originali



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuali di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

1. Informazioni generali	86
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo	86
1.2 Spiegazione dei simboli	86
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia	87
1.4 Difesa dei diritti d'autore	87
1.5 Dichiarazione di conformità	87
2. Sicurezza.....	88
2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	88
2.2 Fonti di pericolo	89
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso	90
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio.....	91
3.1 Controllo della fornitura	91
3.2 Imballaggio	91
3.3 Stoccaggio.....	91
4. Parametri tecnici	92
5. Installazione e utilizzo.....	100
5.1 Indicazioni per l'installatore	100
5.1.1 Installazione	100
5.1.2 Allacciamento elettrico.....	101
5.1.3 Allacciamento del gas.....	102
5.2 Indicazioni per l'utente.....	106
5.2.1 Primo avviamento.....	106
5.2.2 Elementi di comando	106
5.2.3 Piano di cottura a gas.....	107
5.2.4 Forno elettrico.....	108
6. Pulizia e manutenzione.....	110
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	110
6.2 Pulizia.....	110
6.3 Manutenzione	111
7. Smaltimento.....	112

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

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

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



PERICOLO!

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



AVVERTENZA!

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



INDICAZIONE!

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.



INDICAZIONE!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolare modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'installazione, all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

1.5 Dichiarazione di conformità



L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

2. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità.

Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per futura referenza. Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti istruzioni per l'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.

2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.
- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**
- Non utilizzare accessori e pezzi di ricambio non raccomandati dal fabbricante. Infatti, possono costituire un pericolo per l'utente e per altre persone, comportare il danneggiamento dell'apparecchiatura o provocare la perdita del diritto di garanzia. **Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originale!**
- Prima del primo utilizzo o dei lavori di manutenzione, o nel caso in cui si preveda un interruzione prolungata dell'utilizzo dell'apparecchiatura, staccarla dalla rete elettrica e chiudere la valvola del gas.

2.2 Fonti di pericolo



PERICOLO! Pericolo di morte a causa della fulminazione elettrica!

Per evitare i rischi legati alla corrente elettrica, rispettare le indicazioni di sicurezza riportate a seguire.

- Non utilizzare l'apparecchiatura qualora non funzioni correttamente, sia danneggiata o abbia subito una caduta.
- Il cavo di alimentazione dovrà essere controllato regolarmente per rilevare eventuali danneggiamenti. Non utilizzare l'apparecchiatura qualora presenti tracce di danni. Qualora il cavo sia danneggiato, la sua riparazione, onde evitare pericoli, dovrà essere affidata ad un'officina autorizzata o ad un elettricista qualificato.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di contatto con i raccordi ed i cavi sotto tensione esiste il rischio di fulminazione.
- Non immergere mai il cavo di allacciamento in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani bagnate o umide.
- Staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica:
 - quando l'apparecchiatura non è usata,
 - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchiatura.
- Per lavare l'apparecchiatura, non utilizzare getti d'acqua o idropultrici. L'acqua potrà entrare all'interno dell'apparecchiatura, danneggiare gli elementi elettrici e causare la fulminazione dell'utente!



AVVERTENZA! Pericolo di ustione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Non toccare mai le superfici calde del forno elettrico e dei fornelli a gas. Utilizzare presine per i tegami o guanti di protezione.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, i bambini non vi si potranno avvicinare e giocare nell'area immediatamente circostante.



PERICOLO! Rischio di soffocamento!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo.



AVVERTENZA! Pericolo di incendio!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Non lasciare l'apparecchiatura senza supervisione, in caso di riscaldamento di oli o grassi (sostanze che possono prendere fuoco).
- Nei pressi dell'apparecchiatura non potranno essere collocati oggetti facilmente infiammabili.



INDICAZIONE!

Non spegnere MAI le fiamme e gli incendi con acqua. Spegnere il forno elettrico, chiudere la valvola di intercettazione del gas e soffocare la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.

2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per l'uso industriale. All'interno delle cucine dovrà essere utilizzata unicamente da personale qualificato.

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

La cucina a gas è destinata esclusivamente per la preparazione di portate.

Non utilizzare l'apparecchiatura per riscaldare gli ambienti.



ATTENZIONE!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



INDICAZIONE!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.

Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

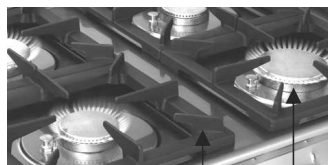
L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- ① Griglie in ghisa
- ② Fornelli (4)
- ③ Elementi di comando
- ④ Guide per i ripiani
- ⑤ Sportello del forno
- ⑥ Impugnatura dello sportello del forno
- ⑦ Piedini ad altezza regolabile
- ⑧ Griglia – mensola
- ⑨ Involucro
- ⑩ Scarico del vapore

Nome	Cucina a gas a 4 fornelli MFG 7340 con forno elettrico 2/1 GN
N. art.:	1582001
Realizzazione:	<p>cucina a gas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acciaio inox ▪ pesanti griglie in ghisa ▪ piedini regolabili in acciaio inox ▪ impugnatura in acciaio inossidabile ▪ fornelli a gas con dispositivo di intercettazione ▪ accensione manuale ▪ 4 fornelli a gas 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW impostazione per gas metano H, ugelli per propano allegati <p>forno elettrico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ predisposto per 2/1 GN ▪ 3 livelli di guide ▪ riscaldamento dall'alto, dal basso, dall'alto/basso ▪ scarico del vapore
Intervallo di regolazione della temperatura del forno:	60 °C - 250 °C
Valore di allacciamento gas:	19,0 kW
Valori elettrici di allacciamento:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 800 x P 700 x A 910-955 mm
Dimensioni del forno:	L 650 x P 580 x A 260 mm
Peso:	102,4 kg
Equipaggiamento:	1 griglia, L 645 x P 525 mm

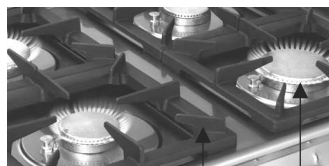
Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



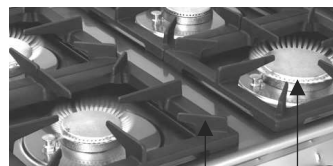
- ① Griglie in ghisa
- ② Fornelli in ghisa (6)
- ③ Elementi di comando
- ④ Base aperta
- ⑤ Piedini ad altezza regolabile

Nome	Cucina a gas a 6 fornelli MFG 7060 con base aperta
N. art.:	1582101
Realizzazione:	cucina a gas <ul style="list-style-type: none">▪ acciaio inox▪ pesanti griglie in ghisa▪ piedini regolabili in acciaio inox▪ fornelli a gas con dispositivo di intercettazione▪ accensione manuale▪ 6 fornelli a gas: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW impostazione per gas metano H, ugelli per propano allegati
Valore di allacciamento gas:	28,5 kW
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 1200 x P 700 x A 910-955 mm
Peso:	79,2 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B	A 3,5 kW
A	B	A	B 6,0 kW



- ① Griglie in ghisa
- ② Fornelli a gas (6)
- ③ Elementi di comando
- ④ Base aperta
- ⑤ Guide per i ripiani
- ⑥ Piedini ad altezza regolabile
- ⑦ Impugnatura dello sportello del forno
- ⑧ Sportello del forno
- ⑨ Griglia – ripiano
- ⑩ Involucro
- ⑪ Scarico del vapore

Nome	Cucina a gas a 6 fornelli MFG 7360 con forno elettrico 2/1 GN e base aperta
N. art.:	1582201
Realizzazione:	<p>cucina a gas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acciaio inox ▪ pesanti griglie in ghisa ▪ piedini regolabili in acciaio inox ▪ impugnatura in acciaio inossidabile ▪ fornelli a gas con dispositivo di intercettazione ▪ accensione manuale ▪ 6 fornelli a gas: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW impostazione per gas metano H, ugelli per propano allegati <p>forno elettrico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ predisposto per 2/1 GN ▪ 3 livelli di guide ▪ riscaldamento dall'alto, dal basso, dall'alto/basso ▪ scarico del vapore
Intervallo di regolazione della temperatura del forno:	100 °C - 300 °C
Valore di allacciamento gas:	28,5 kW
Valori elettrici di allacciamento:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Dimensioni dell'apparecchiatura:	L 1200 x P 700 x A 910-955 mm
Dimensioni del forno:	L 650 x P 580 x A 260 mm
Dimensione della base aperta:	L 352 x P 535 x A 380 mm
Peso:	129,4 kg
Equipaggiamento:	1 griglia, L 650 x P 530 mm

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

Tabella 1 Categorie di gas applicate nei vari paesi

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgio	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Svizzera	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Cipro	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CZ	Repubblica Ceca	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Germania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2ELL3B/P}	G25	20
DK	Danimarca	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Spagna	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Gran Bretagna	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HR	Croazia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Ungheria	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irlanda	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islanda	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LU	Lussemburgo	I _{2E}	G20	20
LV	Lettonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
NL	Olanda	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norvegia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polonia	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portogallo	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Romania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Svezia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovenia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Slovacchia	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turchia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

In caso di scostamenti dai valori indicati non garantiamo il corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il suo avviamento adeguato.

Tabella 2 Caratteristiche degli ugelli e del fornello (IT, ES, PT, CH - CAT. II_{2H3+})

Tipo di gas	Pressione del gas (mbar)	Ugello min/max	Impostazione per l'aria primaria (mm)	Ugello della fiamma pilota	Ugello by-pass
Fornello 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	92	8	20	50
Fornello 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	120	15	20	62

5. Installazione e utilizzo

5.1 Indicazioni per l'installatore



ATTENZIONE!

Tutti i lavori di collegamento, installazione e manutenzione legati all'apparecchiatura, nonché alle apparecchiature di ventilazione ed evacuazione dei gas di scarico, potranno essere effettuati esclusivamente da personale qualificato, specializzato, nel rispetto delle norme internazionali, nazionali e locali vigenti in un dato paese.

- Prima dell'inizio dei lavori di installazione e del primo utilizzo, leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Dopo aver ricevuto l'apparecchiatura, accertarsi che non abbia subito danni nel corso del trasporto e che l'imballaggio non sia danneggiato. Qualora si rilevino danni o pezzi mancanti, avvisare tempestivamente la ditta di spedizioni, il venditore o il fabbricante, indicando il n. dell'articolo ed il n. di serie (riportati sulla targhetta nominale situata sul lato esterno sinistro dell'apparecchiatura nel caso dei prodotti contraddistinti dal n. art. **1582001** e **1582201**, o all'interno della base aperta per i prodotti n. art.: **1582101**) ed allegare la documentazione fotografica.
- Accertarsi che, lungo il percorso diretto al luogo di installazione, non vi siano elementi tali da limitare la luce di passaggio attraverso le porte, i corridoi e le altre vie di comunicazione.
- **ATTENZIONE:** Durante il trasporto dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà rovesciarsi, provocando danni a cose e persone. Adottare misure adeguate al peso dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura non potrà essere trascinata né inclinata, ma dovrà essere sollevata parallelamente al piano di appoggio e spostata in orizzontale.

5.1.1 Installazione



ATTENZIONE!

Secondo le norme, l'apparecchiatura potrà essere installata ed utilizzata soltanto in ambienti stabilmente ventilati, in modo tale da prevenire l'accumulo, all'interno del locale, di prodotti della combustione dannosi per la salute.

- L'ambiente in cui sarà installata l'apparecchiatura **dovrà** contenere una quantità d'aria tale da consentire la combustione del gas in conformità con le norme. Per la corretta combustione è richiesto un flusso d'aria **non inferiore a 2 m³/h per kW** di potenza nominale dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale sull'apparecchiatura). Inoltre, sarà necessario attenersi alle norme di sicurezza ed igiene professionale.
- L'aria dovrà provenire direttamente dall'esterno, tramite fessure sempre aperte o canali di ventilazione collegati ad una zona con aria pulita.

- Le apparecchiature dovranno essere installate in ambienti predisposti per l'evacuazione dei fumi. L'impianto dovrà essere realizzato in conformità con le norme vigenti.
- Le apparecchiature appartengono alle seguenti categorie:

Apparecchiature alimentate con gas di tipo A e non sono compatibili per il collegamento ad impianti di evacuazione dei fumi.


- I fumi prodotti dall'apparecchiatura dovranno essere evacuati tramite una cappa o un dispositivo simile, collegato ad un camino ben funzionante o con scarico diretto verso l'esterno.
- In assenza di queste apparecchiature, si ammette l'utilizzo di un ventilatore, tramite il quale i fumi saranno scaricati direttamente all'esterno. La potenza del ventilatore non sarà inferiore ai valori raccomandati.
- Prima di impostare l'apparecchiatura, controllare le dimensioni e la posizione corretta dei raccordi elettrici e del gas.
- Posizionare l'apparecchiatura in un luogo sicuro, su una superficie di appoggio piana, capace di reggere il peso dell'apparecchiatura con il massimo carico di portate.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura su un piano di appoggio infiammabile o sensibile alle alte temperature.
- L'apparecchiatura non dovrà mai essere posizionata in prossimità di fiamme libere, stufe elettriche, stufe per il riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non collocare mai l'apparecchiatura nelle immediate vicinanze di pareti, strutture in muratura, mobili o altri oggetti prodotti con materiali infiammabili. Mantenere una distanza di almeno **200 mm** tra le pareti laterali, la parete posteriore e le superfici circostanti. Tra la superficie superiore dell'apparecchiatura e le superfici orizzontali situate sopra di essa, mantenere una distanza minima di **600 mm**.
- Qualora non sia possibile rispettare le distanze indicate, utilizzare elementi protettivi (ad es. una pellicola di materiale resistente alle alte temperature), in grado di resistere a valori termici pari al almeno **65 °C**.
- Il livellamento e la regolazione dell'altezza andranno realizzati utilizzando i piedini. La presenza di grandi differenze di altezza o inclinazione potranno influire negativamente sull'attività dell'apparecchiatura.

5.1.2 Allacciamento elettrico



AVVERTENZA! Rischio di fulminazione elettrica!

**In caso di installazione errata, l'apparecchiatura potrà provocare lesioni!
Prima di installare l'apparecchiatura, verificare i parametri della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedasi targhetta nominale).
Collegare l'apparecchiatura solo in caso di piena conformità!**

- Prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione sarà necessario accertarsi che i valori di tensione e frequenza riportati sulla targhetta nominale siano conformi a quelli dell'impianto elettrico utilizzato.
Per quanto concerne la tensione, si ammette una tolleranza di $\pm 10\%$.
- Il collegamento all'impianto elettrico dovrà essere conforme alle norme internazionali, nazionali e locali vigenti.
- L'apparecchiatura è provvista di un cavo elettrico H07RN-F 5G2,5 CE senza spina.
- L'apparecchiatura dovrà essere collegata ad un circuito equipotenziale di protezione (messa a terra). Il morsetto di collegamento si trova sotto al lato sinistro dell'apparecchiatura ed è contrassegnato dal simbolo .

5.1.3 Allacciamento del gas



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura e l'eventuale modifica o adattamento ad un altro tipo di gas dovranno essere effettuati nel rispetto delle norme vigenti, ad opera di personale specializzato.

Almeno una volta all'anno, l'apparecchiatura dovrà essere verificata da specialisti. In caso di incendio, chiudere immediatamente la valvola del gas ed utilizzare un estintore adeguato!

- L'apparecchiatura è predisposta ed approvata per il funzionamento con il tipo di gas menzionato nella targhetta nominale. Prima dell'installazione, verificare che l'impianto locale di fornitura del gas (tipo di gas e pressione) sia conforme ai parametri dell'apparecchiatura.
- Il raccordo del gas si trova sulla parte sinistra dell'apparecchiatura ed è contrassegnato con la targhetta "**GAS**".
- Il collegamento all'impianto gas potrà essere effettuato soltanto da un installatore qualificato, nel rispetto delle norme vigenti.
- Nei luoghi di installazione aperti al pubblico, attenersi alle norme di sicurezza ed igiene professionale ed alle norme antincendio ed antipanico.
- La valvola del gas certificata dovrà trovarsi in un luogo facilmente accessibile, tra l'impianto gas e l'apparecchiatura, in modo tale da consentire, in caso di necessità, il rapido distacco dall'alimentazione.
- Accertarsi che il tubo del gas non entri a contatto con le parti calde del fornello.

**ATTENZIONE!**

Dopo l'installazione, accertarsi che i raccordi siano ben fissati.

Per verificare la tenuta dei tubi del gas, non usare mai una fiamma, ma servirsi sempre di una soluzione di sapone o uno speciale prodotto schiumogeno.

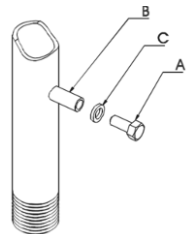
Utilizzo in presenza di gas conforme alla destinazione dell'apparecchiatura

Verificare se il tipo di gas indicato sulla targhetta nominale è conforme al tipo di gas fornito. Fatto ciò, controllare la conformità con i dati a seguire.

a) Controllo della pressione del flusso (ill. 1)

La pressione del flusso potrà essere misurata con un manometro, un tubo a U o un manometro elettronico con un livello di precisione pari ad almeno 0,1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla bocchetta "B" per la misurazione della pressione.
- Posizionare il manometro.
- Avviare l'apparecchiatura e controllare che la pressione sia conforme ai valori forniti.

**ill. 1****ATTENZIONE!**

L'apparecchiatura funzionerà correttamente soltanto qualora la pressione nell'impianto sia compresa nell'intervallo di valori previsto per le varie categorie di gas nella tabella 1 "Categorie di gas applicate nei vari paesi", alla pagina 98, 99.

b) Controllo del fornello principale

Avviare l'apparecchiatura, accendere i vari fornelli e verificare se la fiamma, il dispositivo di accensione e l'impostazione della fiamma minima funzionano senza problemi. Qualora non sia così, controllare gli ugelli e l'impostazione dell'aria primaria.

Adattamento ad un altro tipo di gas/impostazioni

- L'apparecchiatura è predisposta ed approvata per il funzionamento con il tipo di gas menzionato nella targhetta nominale (gas naturale).
- In caso di necessità, l'apparecchiatura potrà essere adattata ad un altro tipo di gas. A tal fine saranno richiesti ugelli ed impostazioni particolari. L'ambito della fornitura comprende gli ugelli per l'adattamento al gas liquido.

- L'adattamento a tipi di gas diversi da quello principale potrà essere effettuato soltanto da un installatore esperto.

a) Sostituzione dell'ugello del fornello principale

- Rimuovere tutte le manopole di riduzione e staccare il pannello di comando dall'apparecchiatura, in modo tale da garantire l'accesso ai supporti degli ugelli.
- Svitare la vite di fissaggio del supporto dell'ugello.
- Sostituire l'ugello rimosso con l'ugello previsto per un dato tipo di gas (i dati relativi agli ugelli sono disponibili nella **tabella 2 "Proprietà dei forneli e degli ugelli"**, pagina 99). Avvitare l'ugello.
- In conformità con le indicazioni di cui sopra, adattare tutti i forneli.

b) Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota

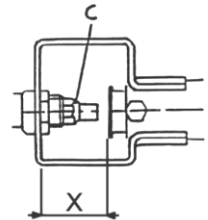
L'accesso alla fiamma pilota sarà possibile solo dopo la rimozione del pannello di comando. Rimuovere il dado di chiusura della fiamma pilota ed applicare o impostare un ugello adatto al tipo di gas utilizzato.

c) Regolazione dell'aria primaria (ill. 2)

Se l'aria primaria sarà stata impostata correttamente, la fiamma sarà stabile. Pertanto, non vi potranno essere interruzioni a fornello freddo o ritorni di fiamma a fornello caldo.

Lo spazio previsto ("X") per l'impostazione dell'aria primaria è fornito nell'**ill. 2** e nella **tabella 2**.

Una volta sostituiti gli ugelli, verificare l'impostazione dell'aria primaria per tutti i forneli.



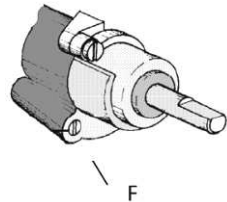
ill. 2

d) Regolazione della fiamma pilota

Impostare il fornello della fiamma pilota e verificare che la combustione sia corretta e comprende la termocoppia. In caso contrario, controllare che siano stati montati gli ugelli corretti (**tabella 2, pagina 99**).

e) Regolazione della riduzione della fiamma (ill. 3)

- Dopo l'adattamento ad un altro tipo di gas, sarà necessario modificare le impostazioni relative alla fiamma bassa per i vari fornelli.
- La regolazione dovrà essere effettuata nel modo seguente:
 - accendere il fornello,
 - ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario, verso la fiamma minima (simbolo con la fiamma più piccola)
 - rimuovere la manopola di regolazione dall'albero della valvola.
- In caso di passaggio dal **gas liquido al gas naturale**, la vite per la regolazione **F (ill. 3)** dovrà essere ruotata in senso antiorario con un piccolo cacciavite, fino all'ottenimento della potenza di fiamma richiesta.
- In caso di passaggio **dal gas naturale al gas liquido**, la vite per la regolazione **F (ill. 3)** dovrà essere ruotata in senso orario con un piccolo cacciavite, fino all'ottenimento della potenza di fiamma richiesta.
- Fatto ciò, applicare la manopola di regolazione e ruotarla rapidamente dalla posizione massima alla posizione minima, verificando la fiamma per accertarsi che la regolazione sia sufficiente e che la fiamma permetta di tenere scaldata la termocoppia. Qualora non sia così, correggere l'impostazione della fiamma bassa.
- Dopo la modifica degli ugelli o la regolazione, accertarsi sempre che la fiamma abbia un colore bluastro. La sua combustione dovrà essere regolare e la fiamma non dovrà separarsi dal fornello. Inoltre, in caso di passaggio dalla fiamma alta a quella bassa, non dovrà verificarsi il ritorno di fiamma.

**ill. 3****ATTENZIONE!**

- Dopo l'adattamento ad un altro tipo di gas, controllare la tenuta mediante un apposito spray o una soluzione di acqua e sapone (**non usare mai fiamme libere**).
- Dopo tutte le operazioni di modifica o regolazione effettuate sull'apparecchiatura, rimontare correttamente tutti i pezzi precedentemente smontati, in modo tale che l'apparecchiatura sia nuovamente pronta per il funzionamento.
- Al termine della procedura di adattamento, rimuovere il vecchio adesivo con i valori di regolazione e sostituirlo con un adesivo nuovo, corrispondente al nuovo tipo di gas.

5.2 Indicazioni per l'utente



ATTENZIONE!

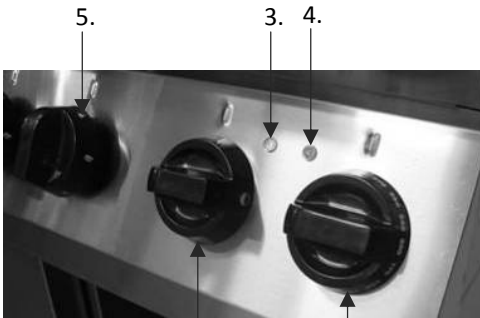
Le presenti istruzioni per l'uso dovranno essere lette attentamente, poiché contengono importanti indicazioni relative alla sicurezza ed all'uso dell'apparecchiatura. Le istruzioni per l'uso dovranno essere conservate per futura referenza.

L'installazione errata, gli errori commessi nell'uso, nella manutenzione, nella pulizia, nonché eventuali modifiche e cambiamenti potranno provocare problemi di funzionamento, danni e lesioni.

5.2.1 Primo avviamento

- Accertarsi che all'interno del forno elettrico e sulla superficie del piano di cottura non vi siano oggetti (attrezzature, pellicole per imballaggio, istruzioni).
- Prima dell'avviamento, rimuovere con cautela la pellicola di protezione dall'apparecchiatura e, utilizzando acqua tiepida e sapone o un solvente adeguato, eliminare tutti i resti di colla.
- Prima dell'avviamento, controllare la correttezza dell'installazione, la stabilità ed il livellamento dell'apparecchiatura, nonché la corretta realizzazione dell'allacciamento elettrico e del gas.
- Non otturare le fessure di ventilazione.
- Gli elementi dell'apparecchiatura che saranno stati smontati durante l'installazione e la realizzazione degli allacciamenti dovranno essere rimontati.
- Prima di attivarla, pulire l'apparecchiatura in conformità con le indicazioni contenute al punto **6.2 "Pulizia"**.








5.2.2 Elementi di comando



1. Manopola del regolatore della temperatura del forno
2. Manopola per la selezione delle funzioni del forno
3. Spia dell'alimentazione (verde)
4. Spia di funzionamento (arancione)
5. Manopola del regolatore del fornello (4 o 6)

5.2.3 Piano di cottura a gas

Accensione dei fornelli

- Accertarsi che tutte le manopole siano in posizione **OFF** .
- Aprire la valvola del gas nella parte anteriore dell'apparecchiatura.
- Per accendere il fornello, premere la manopola adeguata e ruotarla in senso antiorario, sino a raggiungere la posizione con il simbolo della fiamma pilota .
- Tenere premuta la manopola per 3-4 secondi ed accendere con l'accendifiamma.
- Tenere premuta la manopola per qualche secondo, in modo tale che la fiamma acquisisca continuità.
- A seconda della necessità, impostare l'altezza della fiamma ruotando la manopola verso la fiamma alta  o la fiamma bassa . La manopola dovrà trovarsi sempre tra le due posizioni estreme, e non tra la fiamma alta  e la posizione **OFF** .
- In caso di spegnimento casuale della fiamma (ad es. : corrente, versamento di liquido ecc.) la valvola di sicurezza bloccherà l'afflusso del gas.
- Per spegnere il bruciatore, la manopola dovrà essere ruotata in **posizione OFF** .
- Al termine della giornata di lavoro, chiudere la valvola di intercettazione del gas.



Indicazioni e consigli

- Evitare che la fiamma esca al di fuori della sagoma del tegame (padella).
- Quando la pietanza inizierà a bollire, ridurre l'altezza della fiamma al livello minimo, onde evitare che la fiamma sia spenta dagli schizzi di liquido.
- Durante la cottura di grassi ed oli, non lasciare l'apparecchiatura senza supervisione. Questi prodotti, infatti, se surriscaldati, si possono infiammare. **Rischio di incendio!**
- Per cucinare, utilizzare solo stoviglie con fondo piatto.



- Le stoviglie dovranno essere posizionate sulla griglia, in modo tale che la fiamma si trovi al centro.



ATTENZIONE!

In caso di pause prolungate nell'utilizzo o di danneggiamento dell'apparecchiatura, chiudere la valvola principale del gas situata all'esterno della stessa.

Inoltre, sarà necessario effettuare controlli regolari dell'apparecchiatura (almeno una volta all'anno), da affidare a personale specializzato.

5.2.4 Forno elettrico

- Prima di accendere il forno, accertarsi che al suo interno siano presenti soltanto gli oggetti previsti per un dato processo di cottura (solitamente è sufficiente la griglia-ripiano, che una volta scaldata andrà a sostenere le stoviglie con le pietanze).
- Prima del primo utilizzo del forno, riscaldarlo senza pietanze fino alla temperatura massima per un periodo di 45 minuti. L'evaporazione delle sostanze usate per la protezione del forno potrà sprigionare un odore sgradevole. Si tratta di un fenomeno transitorio che non si ripeterà. A riscaldamento terminato, aerare il locale, tenendo aperto lo sportello del forno.
- Prima di inserire le pietanze, riscaldare il forno fino alla temperatura richiesta.
- Per raggiungere l'effetto ottimale di cottura, sarà necessario selezionare - per ogni pietanza - la **temperatura** e la **funzione** del forno più adatta.

Regolazione della temperatura

- Servendosi del regolatore di temperatura, impostare la temperatura per un dato tipo di pietanza (intervallo compreso tra 50 °C e 300 °C).
- La spia rossa di funzionamento si accenderà durante il riscaldamento dell'apparecchiatura. Al raggiungimento della temperatura richiesta, si spegnerà.
- Ora potremo inserire le pietanze all'interno del forno.
- Quando la temperatura all'interno del forno calerà, la spia di funzionamento si riaccenderà, e l'apparecchiatura tornerà alla temperatura impostata.



Funzioni

- A seconda del metodo di preparazione di una data pietanza, sarà necessario selezionare le funzioni del forno impostando la manopola di scelta nella posizione adeguata e ruotandola in senso orario.

Sarà possibile selezionare le seguenti opzioni:



posizione OFF



riscaldamento dal basso



riscaldamento dall'alto



riscaldamento dall'alto e dal basso



ATTENZIONE!

Al termine dell'utilizzo del forno, ruotare la manopola di selezione delle funzioni in posizione OFF.

Livelli

- Nel forno sono disponibili **3 livelli**:
1 inferiore, 1 centrale, 1 superiore
- Il livello centrale è adatto alla maggior parte delle operazioni, poiché la garantisce una stabilizzazione ideale della temperatura impostata con l'apposita manopola.



Indicazioni e consigli

- A seconda della dimensione delle porzioni e dell'uso di stoviglie in materiali e con spessori diversi (terracotta, vetro, alluminio, acciaio), i tempi di cottura previsti dalle ricette potranno variare.
- Nel caso di pietanze delicate e piatti preparati con emulsionanti, sarà necessario evitare di aprire lo sportello del forno, in modo tale da non variare la temperatura interna.
- Per risparmiare energia in caso di cotture lunghe, il forno potrà essere spento qualche minuto prima rispetto a quanto indicato nella ricetta. Finché lo sportello non sarà aperto, potremo sfruttare il calore residuo.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia e prima di effettuare riparazioni, sarà necessario staccare l'apparecchiatura dalla corrente, chiudere la valvola principale del gas ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.
- Non utilizzare prodotti corrosivi e fare attenzione affinché l'acqua non acceda all'interno dell'apparecchiatura.
- Per scongiurare il rischio di fulminazione, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura non potrà essere sciacquata con un getto d'acqua diretto. Per questo motivo, le operazioni di pulizia non potranno essere effettuate con getti d'acqua sotto pressione.

6.2 Pulizia

- Per garantire un funzionamento conforme, nonché l'igiene e l'efficienza desiderate, l'apparecchiatura dovrà essere pulita quotidianamente al termine dell'uso.
- Prima della pulizia, sarà necessario staccare l'apparecchiatura dalla corrente, chiudere la valvola del gas ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.

Piano di cottura a gas

- Rimuovere le griglie ed i cappucci dei fornelli a gas.
- Pulire il piano di cottura con un panno morbido o una spugna imbevuta d'acqua calda. In caso di necessità, usare un detergente neutro. Asciugare il piano di cottura.
- Lavare le griglie in ghisa ed i cappucci dei bruciatori con un panno morbido o una spugna, utilizzando un detergente neutro. Sciacquare accuratamente sotto acqua corrente ed asciugare.
- Dopo la pulizia dei cappucci dei fornelli e delle griglie in ghisa, riposizionare il tutto.

Forno elettrico

- L'interno del forno e le guide dei ripiani dovranno essere puliti con un panno morbido o una spugna con acqua calda ed un detergente destinato all'acciaio inox. Sciacquare accuratamente con acqua corrente, eliminando tutti i resti di detergente. Fatto ciò, asciugare l'interno del forno e le guide per i ripiani.
- Non utilizzare pagliette abrasive o altri prodotti che possano danneggiare le superfici del forno.

Involucro esterno dell'apparecchiatura

- Pulire quotidianamente l'involucro esterno e lo sportello del forno con acqua tiepida e sapone. Fatto ciò, sciacquare ed asciugare accuratamente.
- Per la pulizia delle superfici in acciaio inox (involucro esterno, piano di cottura e sportello del forno), utilizzare soltanto **prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inox**. L'utilizzo di prodotti non adeguati potrà comportare la corrosione dell'apparecchiatura. Attenersi alle indicazioni del fabbricante dei detersivi, riportate sulla confezione.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non utilizzare fibre di acciaio, spazzole in fil di ferro o raschietti in acciaio. Quest'operazione, infatti, potrà provocare il deposito di molecole di ferro che, una volta ossidate, potranno comportare la comparsa di macchie rugginose.
- **Non** usare prodotti contenenti cloro (sbiancanti, acido cloridrico ecc.).
- Al termine della pulizia, asciugare e lucidare la superficie con un panno morbido e asciutto.

6.3 Manutenzione

- Ad intervalli regolari (almeno una volta all'anno), affidare il controllo dell'apparecchiatura ad un tecnico qualificato ed autorizzato. A tal fine, contattare un centro assistenza.
- Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione, staccare l'alimentazione elettrica, chiudere la valvola principale del gas ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.
- Prima di spostare l'apparecchiatura, scollegare correttamente l'allacciamento elettrico e l'allacciamento al gas. Prima di avviare l'apparecchiatura nella nuova posizione, accertarsi che tutti gli allacciamenti alla rete elettrica ed alla rete di distribuzione del gas siano realizzati in conformità con le norme vigenti presso il luogo di installazione.

7. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.



INDICAZIONE!



Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

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

ESPAÑOL
Traducción
de la instrucción de servicio original



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

1. Informaciones generales	114
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio	114
1.2 Explicación de los símbolos	114
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	115
1.4 Protección de los derechos de autor.....	115
1.5 Declaración de Compatibilidad.....	115
2. Seguridad.....	116
2.1 Indicaciones de seguridad.....	116
2.2 Fuentes de peligro.....	117
2.3 Explotación conforme a su diseño.....	118
3. Transporte, embalaje y almacenaje.....	119
3.1 Control de entregas.....	119
3.2 Embalaje	119
3.3 Almacenaje.....	119
4. Especificaciones técnicas.....	120
5. Instalación y servicio.....	128
5.1 Indicaciones para el instalador	128
5.1.1 Instalación	128
5.1.2 Conexión eléctrica.....	129
5.1.3 Conexión de gas.....	130
5.2 Indicaciones para el usuario.....	134
5.2.1 Primera puesta en marcha	134
5.2.2 Elementos de servicio	134
5.2.3 Superficie de cocción a gas.....	135
5.2.4 Horno eléctrico	136
6. Limpieza y conservación.....	138
6.1 Indicaciones de seguridad.....	138
6.2 Limpieza	138
6.3 Mantenimiento.....	139
7. Recuperación	140

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Alemania

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

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo. Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡PELIGRO!

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.

- Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.

- Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del aparato.

- Para evitar las consecuencias de las advertencias debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del aparato sea efectiva y sin fallos.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



¡INDICACIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de instalación, servicio y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Antes de comenzar la utilización del aparato debe leer cuidadosamente las instrucciones de uso y a continuación guardarlas cuidadosamente. Cuando el aparato se transfiere a una tercera persona debe entregar también estas instrucciones de uso.

Todas las personas que utilicen el aparato deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en estas instrucciones de uso.

2.1 Indicaciones de seguridad

- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.
- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Los trabajos de mantenimiento y los arreglos pueden ser realizados únicamente por personal cualificado, utilizando piezas de recambio y accesorios originales. **¡Nunca intente arreglar el aparato por sí mismo!**
- No se deben utilizar accesorios ni piezas de recambio que no estén recomendadas por el fabricante. Pueden suponer un riesgo para el usuario y otras personas o causar desperfectos en el aparato, además de perder la garantía. **¡Utilizar únicamente piezas de recambio originales!**
- Antes de comenzar la limpieza o el mantenimiento, o si no se va a usar el dispositivo durante cierto tiempo, se debe apagarlo, desconectarlo de la corriente eléctrica y cerrar la llave de paso del gas.

2.2 Fuentes de peligro



¡PELIGRO! ¡Peligro de muerte por choque eléctrico!

Para evitar el peligro de choque eléctrico, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad.

- No utilizar el dispositivo si no funciona correctamente, está dañado o ha caído al suelo.
- Comprobar regularmente si el cable de alimentación está dañado. No usar el dispositivo si presenta daños. Para evitar peligros, el cable de alimentación dañado debe cambiarlo el servicio técnico o un electricista cualificado.
- No abrir nunca la carcasa del dispositivo. En caso de tocar conexiones y cables de tensión, existe el riesgo de choque eléctrico.
- No sumergir nunca el cable de conexión en agua u otros líquidos.
- No utilizar nunca el dispositivo con las manos húmedas o mojadas.
- Desenchufar el dispositivo de la corriente
 - cuando no se utilice el dispositivo,
 - cuando surjan problemas al usar el dispositivo,
 - antes de limpiar el dispositivo.
- No usar un chorro de agua ni limpiadoras de alta presión para limpiar el dispositivo. El agua puede entrar en el dispositivo, dañar los elementos eléctricos y causar un choque eléctrico.



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

Para evitar quemaduras, se deben observar las siguientes indicaciones.

- No tocar nunca las superficies calientes del horno eléctrico y los quemadores de gas. Usar paños o guantes de protección.
- Los niños no deben acercarse al dispositivo ni jugar cerca de él cuando esté en funcionamiento.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de asfixia!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones.

- Mantener los materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno fuera del alcance de los niños.



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de incendio!

Para evitar el peligro de incendio, se deben observar las siguientes indicaciones.

- No dejar el dispositivo sin supervisión cuando se calientan aceites o grasas, ya que pueden prenderse.
- No colocar cerca del dispositivo elementos fácilmente inflamables.



¡INDICACIÓN!

No apagar NUNCA el fuego con agua; apagar el horno eléctrico, cerrar la llave de paso del gas y extinguir las llamas con una tapa o una manta resistente al fuego.

2.3 Explotación conforme a su diseño



¡ATENCIÓN!

El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

La cocina a gas está indicada únicamente para preparar alimentos adecuados.

El aparato no debe ser utilizado para calentar estancias.



¡ATENCIÓN!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

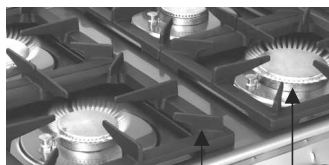
Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- ① Parrillas de hierro fundido
- ② Quemadores (4)
- ③ Elementos de servicio
- ④ Guías para bandejas
- ⑤ Puerta del horno
- ⑥ Tirador de la puerta del horno
- ⑦ Patas de altura regulable
- ⑧ Rejilla insertable
- ⑨ Carcasa
- ⑩ Extracción de vahos

Nombre	Cocina a gas de 4 fuegos MFG 7340 con horno eléctrico 2/1 GN
Código:	1582001
Fabricación:	<p>cocina de gas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acero inoxidable ▪ parrillas macizas de hierro fundido ▪ patas de acero inoxidable con altura regulable ▪ tirador de acero inoxidable ▪ quemadores de gas con piloto de seguridad ▪ encendido manual ▪ 4 fuegos: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos <p>horno eléctrico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ adaptado a 2/1 GN ▪ 3 niveles de guías ▪ calor superior, calor inferior, calor superior / inferior ▪ extracción de vaho
Margen de regulación de temperatura del horno:	60 °C – 250 °C
Potencia nominal de gas:	19,0 kW
Potencia nominal de corriente:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Medidas del dispositivo:	an. 800 x prof. 700 x al. 910-955 mm
Medidas del horno:	an. 650 x prof. 580 x al. 260 mm
Peso:	102,4 kg
Accesorios:	1 rejilla , an. 645 x prof. 525 mm

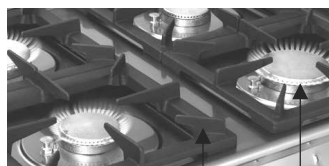
¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



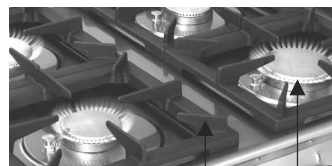
- ① Parrillas de hierro fundido
- ② Quemadores (6)
- ③ Elementos de servicio
- ④ Base abierta
- ⑤ Patas de altura regulable

Nombre	Cocina a gas de 6 fuegos MFGO 7060 con base abierta
Código:	1582101
Fabricación:	cocina de gas <ul style="list-style-type: none">▪ acero inoxidable▪ parrillas macizas de hierro fundido▪ patas de acero inoxidable con altura regulable▪ quemadores de gas con piloto de seguridad▪ encendido manual▪ 6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos
Potencia nominal de gas:	28,5 kW
Medidas del dispositivo:	an. 1200 x prof. 700 x al. 910-955 mm
Peso:	79,2 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B	A 3,5 kW
A	B	A	B 6,0 kW



- ① Parrillas de hierro fundido
- ② Quemadores (6)
- ③ Elementos de servicio
- ④ Base abierta
- ⑤ Guías para bandejas
- ⑥ Patas de altura regulable
- ⑦ Tirador de la puerta del horno
- ⑧ Puerta del horno
- ⑨ Rejilla insertable
- ⑩ Carcasa
- ⑪ Extracción de vahos

Nombre	Cocina a gas de 6 fuegos MFG 7360 con horno eléctrico 2/1 GN y base abierta
Código:	1582201
Fabricación:	<p>cocina de gas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acero inoxidable ▪ parrillas macizas de hierro fundido ▪ patas de acero inoxidable con altura regulable ▪ tirador de acero inoxidable ▪ quemadores de gas con piloto de seguridad ▪ encendido manual ▪ 6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos <p>horno eléctrico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ adaptado a 2/1 GN ▪ 3 niveles de guías ▪ calor superior, calor inferior, calor superior / inferior ▪ extracción de vahos
Margen de regulación de temperatura del horno:	100 °C – 300 °C
Potencia nominal de gas:	28,5 kW
Potencia nominal de corriente:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Medidas del dispositivo:	an. 1200 x prof. 700 x al. 910-955 mm
Medidas del horno:	an. 650 x prof. 580 x al. 260 mm
Medidas de la base abierta:	an. 352 x prof. 535 x al. 380 mm
Peso:	129,4 kg
Accesorios:	1 rejilla, an. 650 x prof. 530 mm

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Tabla 1 Uso de las categorías de gas en diversos países

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Bélgica	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suiza	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Chipre	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CZ	República Checa	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Alemania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2ELL3B/P}	G25	20
DK	Dinamarca	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	España	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Gran Bretaña	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HR	Croacia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Hungría	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irlanda	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LU	Luxemburgo	I _{2E}	G20	20
LV	Letonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
NL	Holanda	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Noruega	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polonia	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumanía	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Suecia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Eslovenia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Eslovaquia	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquía	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

En el caso de variaciones de los valores dados no está garantizado el correcto funcionamiento del aparato ni su adecuada puesta en marcha.

Tabla 2 Propiedades de inyectores y quemadores (IT, ES, PT, CH - CAT. II_{2H3+})

Tipo de gas	Presión de gas (mbar)	Inyector mín/máx	Ajuste de aire primario (mm)	Inyector del quemador de encendido	Inyector del bypass
Quemador 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	92	8	20	50
Quemador 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	120	15	20	62

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones para el instalador



¡ATENCIÓN!

Todos los trabajos de conexión, instalación y mantenimiento relacionados con el dispositivo, los dispositivos de ventilación y de salida del gas de combustión deberá realizarlos solo personal cualificado y en conformidad con la normativa internacional, nacional y local vigente en el país en cuestión.

- Antes de comenzar los trabajos de instalación y poner en marcha el dispositivo, leer atentamente las presentes instrucciones.
- Después de recibir el dispositivo, comprobar que no presente daños ocasionados por el transporte y que el embalaje no esté dañado. En caso de constatar daños o que faltan piezas, informar inmediatamente de ello a la empresa de transporte y al vendedor / fabricante e indicar el **código y el n.º de serie** (localizado en la placa de identificación, que está en la parte exterior izquierda del dispositivo en el caso de los dispositivos **código 1582001 y 1582201** o dentro de la base abierta para el dispositivo **código 1582101**) y adjuntar la documentación fotográfica.
- Comprobar que, al llegar al lugar de instalación, no haya elementos que impidan atravesar puertas, pasillos u otras zonas de paso.
- **ATENCIÓN:** El dispositivo puede volcarse durante el transporte, lo que puede ocasionar daños materiales y personales. Se deben tomar medidas adecuadas al peso del dispositivo. No se debe arrastrar ni inclinar el dispositivo, sino levantarlo verticalmente al suelo y moverlo en posición horizontal.

5.1.1 Instalación



¡ATENCIÓN!

Conforme a la normativa, el dispositivo se puede instalar y usar solo en estancias permanentemente ventiladas, lo que impide que se concentren en la estancia productos de combustión nocivos para la salud.

- La estancia en la que se va a instalar el dispositivo **debe** contener tanto aire como sea necesario para la combustión de gas reglamentaria. Para una correcta combustión, el flujo de aire **no puede ser inferior a 2 m³/h por kW** de la potencia nominal del dispositivo (ver placa de identificación en el dispositivo). Además, se debe aplicar la normativa de seguridad y salud laboral.
- El aire debe obtenerse directamente del exterior a través de unas rendijas permanentemente abiertas o unos conductos de aire conectados con un área de aire limpio.

- Instalar el dispositivo en estancias adaptadas para la extracción de gases de combustión. La instalación se debe hacer conforme a la normativa vigente.
- Los dispositivos pertenecen a la siguiente categoría:
Dispositivos de gas tipo A y no se pueden conectar a una instalación de extracción de gases de combustión.
- Los gases de combustión producidos por el dispositivo se deben evacuar mediante campanas extractoras o dispositivos similares previstos para ello, conectados a una chimenea que funcione correctamente, o bien directamente al exterior.
- En caso de que no haya tales dispositivos, se permite usar un ventilador con el que se puedan evacuar los gases de combustión directamente fuera, si la potencia del ventilador no es inferior a los valores recomendados.
- Antes de colocar el dispositivo, comprobar las medidas y la posición exacta de las conexiones eléctricas y de gas.
- Colocar el aparato en un lugar seguro, en una superficie plana que soporte el peso del aparato incluyendo su peso máximo con los alimentos preparados.
- **Nunca** se debe colocar el aparato en una superficie inflamable o sensible a las altas temperaturas.
- No colocar el aparato cerca de fuentes abiertas de fuego, radiadores eléctricos, hornos u otras fuentes de calor.
- Nunca se debe colocar el aparato directamente en contacto con la pared, muros muebles, u otros objetos realizados de materiales inflamables. Se debe dejar una separación mínima de **200 mm** por los laterales y de la pared trasera. Entre la parte superior del aparato y la superficie que se encuentre sobre el aparato, debe existir un mínimo de **600 mm**.
- Si el espacio de separación recomendado no fuera posible, se deben emplear elementos de protección (por ejemplo, una película de material resistente al calor), que soporten temperaturas de hasta **65 °C**. Respetar la normativa contra los incendios vigente.
- El nivelado y la regulación de altura debe llevarse a cabo utilizando los pies del aparato. Una diferencia muy grande de altura o la inclinación del aparato pueden tener efectos negativos en su explotación.


5.1.2 Conexión eléctrica



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En caso de instalación incorrecta, el dispositivo puede causar lesiones! Antes de instalar el dispositivo, comprobar que los parámetros de la red eléctrica local coincidan con los parámetros técnicos del dispositivo (ver placa de identificación).

¡Conectar el dispositivo solo si los parámetros coinciden!

- Antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica, comprobar que los valores de tensión y frecuencia que aparecen en la placa de identificación coincidan con los datos de la instalación eléctrica existente.
Se permite una tolerancia de tensión inferior al $\pm 10\%$.
- La conexión a la instalación eléctrica debe realizarse conforme a la normativa internacional, nacional y local vigente.
- El dispositivo está equipado con un cable eléctrico H07RN-F 5G2,5 CE14 sin clavija.
- El dispositivo debe estar conectado a un circuito equipotencial (con toma de tierra). El botón de conexión se encuentra debajo del lado izquierdo del dispositivo junto al símbolo .

5.1.3 Conexión de gas



¡ADVERTENCIA!

La instalación de gas y el eventual cambio de lugar o adaptación a otro tipo de gas solo pueden ser realizados por personal cualificado conforme a la normativa vigente.

El dispositivo debe ser revisado por personal cualificado por lo menos una vez al año. En caso de incendio, ¡cerrar inmediatamente la llave de paso del gas y usar un extintor apropiado!

- El dispositivo está adaptado y aprobado para usar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación. Antes de instalarlo, comprobar que la instalación local de suministro de gas (tipo de gas y presión) esté en conformidad con el ajuste del dispositivo.
- La conexión de gas está a la izquierda del dispositivo y está marcada con el letrero „**GAS (GAZ)**“.
- La conexión a la instalación de gas solo la puede hacer un instalador de gas cualificado conforme a la normativa local.
- En los lugares públicos, la instalación debe estar en conformidad con la normativa de seguridad y salud laboral y con la normativa de prevención de incendios y pánico.
- La llave de gas atestada debe estar en un lugar fácilmente accesible entre la instalación de gas y el dispositivo, para cortar rápido el suministro de gas cuando sea necesario.
- Comprobar que la conexión de gas no toque partes calientes del horno.

**¡ATENCIÓN!**

Después de la instalación, comprobar que las conexiones estén bien fijadas. Para comprobar la estanqueidad de los conductos de gas, no usar nunca una llama para localizar la fuga, sino una disolución de jabón o un producto especial que eche espuma.

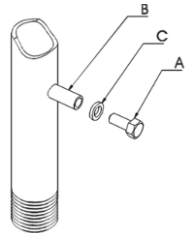
Uso con un tipo de gas en conformidad con el ajuste del dispositivo

Comprobar que el tipo de gas indicado en la placa de identificación esté en conformidad con el tipo de gas suministrado. A continuación, comprobar la conformidad con los siguientes datos.

c) Control de la presión de flujo (il. 1)

La presión de flujo se puede medir mediante un manómetro con tubo en U o un manómetro electrónico con una resolución mínima de 0,1 mbar.

- Desenroscar el tornillo "A" del tubo "B" del manómetro.
- Colocar el manómetro.
- Poner en marcha el dispositivo y comprobar que la presión coincida con los valores indicados.

**II. 1****¡ATENCIÓN!**

El dispositivo solo funciona correctamente cuando la presión en la instalación de gas se halla en el intervalo de valores para las diferentes categorías de gas de la tabla 1 „Uso de las categorías de gas en diversos países” en las páginas 126 y 127.

d) Control del quemador principal

Poner en marcha el dispositivo, encender cada quemador y comprobar que la llama, el encendido y el ajuste de la llama más baja funcionen correctamente. En caso contrario, comprobar los inyectores y el ajuste del aire primario.

Cambio a otro tipo de gas / ajuste

- El dispositivo está adaptado y aprobado para usar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación (gas natural).
- Cuando sea necesario, se puede adaptar el dispositivo a otro tipo de gas; para ello se requieren inyectores y ajustes especiales. La entrega incluye inyectores para cambiar a gas licuado.
- El cambio a otros tipos de gas diferentes al tipo de gas al que está adaptado el quemador solo puede realizarlo un instalador de gas cualificado.

a) Cambio del inyector del quemador principal

- Retirar todos los reguladores y desconectar el panel de control del dispositivo para poder acceder a los soportes de los inyectores.
- Desenroscar el tornillo que fija el soporte del inyector.
- Sustituir el inyector extraído con el inyector previsto para el tipo de gas apropiado (los datos sobre los inyectores están en la **tabla 2 “Propiedades de inyectores y quemadores”**, página 127). Atornillar el inyector.
- Cambiar todos los quemadores según las instrucciones de arriba.

b) Cambio del inyector del quemador de encendido

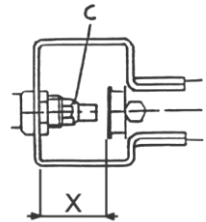
Se puede acceder al quemador de encendido solo después de desmontar el panel de control. Retirar la tuerca de cierre del quemador de encendido, cambiar o ajustar los inyectores de la llama de encendido en conformidad con el tipo de gas.

c) Ajuste del aire primario (il. 2)

Si se ha ajustado correctamente el aire primario, la llama debería arder de manera estable, o sea, no puede haber interrupciones de la llama con el quemador frío ni puede retroceder la llama con el quemador caliente.

La distancia prevista (“X”) para el ajuste del aire primario se ha indicado en la **il. 2** y en la **tabla 2**.

Después de cambiar los inyectores, comprobar el ajuste del aire primario para todos los quemadores.



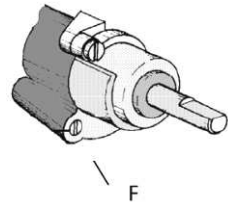
II. 2

d) Ajuste del quemador de encendido

Ajustar el quemador de encendido y comprobar que la llama arda correctamente y abarque el termoelemento. En caso contrario, comprobar que estén montados los inyectores apropiados (**tabla 2, página 127**).

e) Ajuste de la llama baja (il. 3)

- Al cambiar el tipo de gas, se debe corregir el ajuste de la llama baja para cada quemador.
- El ajuste debe hacerse del siguiente modo:
 - encender el quemador;
 - girar el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la llama más baja (simbolizada con una llama pequeña);
 - retirar el regulador del vástago de la válvula.
- En caso de cambiar de **gas licuado a gas natural**, se debe girar el tornillo para un ajuste exacto **F (il. 3)** con un destornillador pequeño en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar el tamaño de llama deseado.
- En caso de cambiar de **gas natural a gas licuado**, se debe girar el tornillo para un ajuste exacto **F (il. 3)** con un destornillador pequeño en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tamaño de llama deseado.
- A continuación, colocar el regulador y girarlo rápidamente de la posición máxima a la posición mínima y comprobar la llama, además de asegurarse de que la regulación sea suficiente y la llama permita mantener caliente el termoelemento. En caso contrario, corregir el ajuste de la llama baja.
- Después de cambiar los inyectores o después de un ajuste, comprobar siempre que la llama tenga un color azulado, arda de manera estable, no se separe del quemador y, durante el cambio de llama alta a baja, no retroceda la llama.



il. 3



¡ATENCIÓN!

- Después cambiar a otro tipo de gas, comprobar la estanqueidad con un spray apropiado o con agua y jabón (**¡no usar en ningún caso una llama abierta!**).
- Después de un cambio o ajuste en el dispositivo, montar de nuevo correctamente todas las piezas desmontadas anteriormente para el que el dispositivo esté de nuevo listo para funcionar.
- Finalmente, retirar la antigua pegatina con los valores de ajuste y sustituirla con la nueva incluida en la entrega para el nuevo tipo de gas.

5.2 Indicaciones para el usuario



¡ATENCIÓN!

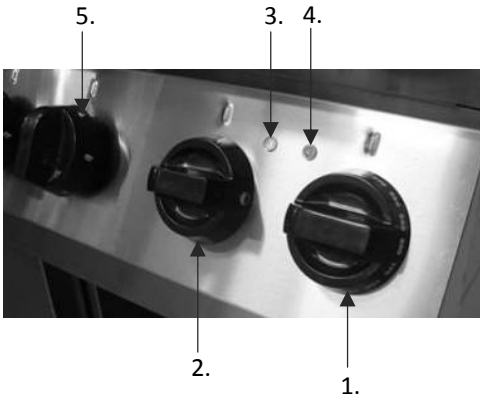
Debe leer las siguientes instrucciones de uso con atención, ya que contienen importantes indicaciones de seguridad y uso del dispositivo. Conservar las instrucciones de uso para poder usarlas en cualquier momento.

La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.

5.2.1 Primera puesta en marcha

- Comprobar que dentro del horno eléctrico y sobre la superficie de cocción no haya ningún objeto (accesorios, material de embalaje, instrucciones).
- Antes de poner en marcha el dispositivo, retirar la película protectora y eliminar con agua caliente y jabón o un disolvente apropiado todos los restos de pegamento.
- Antes de poner en marcha el dispositivo, comprobar la corrección de la instalación, la estabilidad y la nivelación, así como la conexión a la corriente y al gas.
- No bloquear las rendijas de ventilación.
- Montar de nuevo en el dispositivo los elementos que se hubieran desmontado durante la instalación y la conexión.
- Antes comenzar a usar el dispositivo, limpiarlo a fondo conforme a las indicaciones del punto 6.2 “Limpieza”.








5.2.2 Elementos de servicio



1. Regulador de temperatura del horno
2. Regulador de función del horno
3. Piloto de conexión a la red (verde)
4. Piloto de funcionamiento (naranja)
5. Regulador del quemador (4 o 6)

5.2.3 Superficie de cocción a gas

Encendido de los quemadores

- Comprobar que todos los reguladores estén en posición **OFF** .
- Abrir la llave de paso del gas, situada delante del dispositivo.
- Para encender el quemador, pulsar el regulador apropiado y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama de encendido .
- Mantener pulsado el regulador durante 3-4 segundos y encender la llama con el encendedor.
- Mantener pulsado el regulador unos segundos más para que no deje de arder la llama.
- Ajustar el tamaño de la llama según sea necesario girando el regulador hacia la llama alta  o la llama baja ; el regulador debe estar situado en la zona entre estos ajustes y nunca entre la llama alta  y la posición **OFF** .
- En caso de apagado accidental de la llama (p.ej. por corriente de aire, vertido de líquidos, etc.), funciona la válvula de seguridad y corta el suministro de gas.
- Para apagar el quemador, girar el regulador hasta la **posición OFF** .
- Después de finalizar la jornada de trabajo, cerrar la llave de paso del gas.



Indicaciones y consejos

- Evitar que la llama salga fuera de la cazuela (sartén).
- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reducir la llama hasta el nivel más bajo para que no se apague la llama si se sale el agua.
- Al calentar grasas y aceites, no dejar el dispositivo sin supervisión, ya que en caso de sobrecalentamiento pueden arder. **¡Riesgo de incendio!**
- Usar solo utensilios con fondo plano para cocinar.



- Colocar los utensilios sobre la parrilla de modo que la llama se encuentre en el centro.



¡ATENCIÓN!

En caso de no se vaya a usar el dispositivo durante cierto tiempo o de que esté dañado, cerrar la llave de gas principal situada fuera del dispositivo.

Además, se recomienda que el dispositivo sea revisado regularmente (por los menos una vez al año) por personal cualificado.

5.2.4 Horno eléctrico

- Antes de encender el horno, comprobar que dentro estén solo los accesorios necesarios para el proceso de cocción/asado (normalmente es suficiente la parrilla insertable, en la que se pueden colocar los recipientes con los alimentos después de precalentar el horno).
- Antes de usar el horno por primera vez, calentarlo sin alimentos a temperatura máxima durante 45 minutos. Al evaporarse las sustancias que protegen el horno, puede surgir un olor desagradable, lo que no sucederá en las siguientes ocasiones. Después de calentarlo, ventilar la estancia con la puerta del horno abierta.
- Antes de meter los alimentos, calentar siempre el horno hasta la temperatura deseada.
- Para obtener un efecto óptimo de cocción/asado, seleccionar la **temperatura** y la **función** del horno apropiada para cada alimento.

Ajuste de temperatura





- Ajustar con el regulador de temperatura la temperatura apropiada para el alimento en cuestión en un rango de 50 °C a 300 °C.
- El piloto rojo se enciende cuando se esté calentando el dispositivo; después de alcanzar la temperatura deseada, se apaga.
- Ahora se pueden meter en el horno los alimentos deseados.
- Cuando baje la temperatura dentro del horno, el piloto de funcionamiento se volverá a encender y el dispositivo se calentará de nuevo hasta la temperatura ajustada.



Funciones

- Seleccionar la función del horno apropiada para el modo de preparación del alimento en cuestión girando el regulador de función hasta la posición oportuna en el sentido de las agujas del reloj.

Se pueden seleccionar las siguientes opciones:

-  **posición OFF**
-  **calor inferior**
-  **calor superior**
-  **calor superior e inferior**



¡ATENCIÓN!

En caso de terminar de usar el horno, girar el regulador de función hasta la posición OFF.

Niveles

- El horno dispone de **3 niveles**:
 - 1 inferior, 1 central, 1 superior**
- El nivel central está indicado para la mayoría de tareas, ya que en esta zona se estabiliza perfectamente la temperatura ajustada con el regulador de temperatura.



Indicaciones y consejos

- Debido al tamaño de las porciones de alimentos y al uso de utensilios hechos con diferentes materiales y de distinto grosor (terracota, vidrio, aluminio, acero), los tiempos de preparación indicados en las recetas pueden variar.
- En el caso de alimentos delicados y preparados con levadura, no se debe abrir la puerta del horno para no modificar la temperatura interna.
- Para ahorrar energía durante procesos largos de cocción/asado, se puede apagar el horno unos minutos antes de lo previsto en la receta y no abrir la puerta del horno para aprovechar el calor residual.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo y de realizar reparaciones, desconectarlo de la corriente eléctrica, cerrar la llave de gas principal y esperar a que se enfríe el dispositivo.
- No usar productos de limpieza corrosivos y vigilar que no entre agua en el dispositivo.
- Para evitar un choque eléctrico, no sumergir **nunca** el dispositivo, el cable de alimentación ni la clavija en agua u otros líquidos.



¡ATENCIÓN!

El dispositivo no está indicado para aclarar con un chorro directo de agua. Por eso, no utilizar chorros de agua a presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- Para garantizar un funcionamiento seguro, higiénico y rentable, limpiar el dispositivo todos los días al finalizar el trabajo.
- Antes de limpiar el dispositivo, desconectarlo de la corriente eléctrica, cerrar la llave de gas y esperar a que se enfríe el dispositivo.

Superficie de cocción a gas

- Retirar las parrillas y las protecciones de los quemadores de gas.
- Limpiar la superficie de cocción con un paño suave o una esponja remojados en agua caliente. Si es necesario, se puede usar un producto de limpieza neutro. Secar la superficie de cocción.
- Lavar las parrillas de hierro fundido con un paño suave o una esponja y un producto de limpieza neutro. Aclarar minuciosamente con agua corriente y secar.
- Después de limpiar las protecciones de los quemadores y las parrilla de hierro fundido, colocarlas de nuevo en los sitios oportunos.

Horno eléctrico

- Limpiar el interior del horno y las guías para las bandejas con un paño suave o una esponja, agua caliente y un producto de limpieza indicado para acero inoxidable. Aclarar minuciosamente con agua caliente cuidando de que no queden restos del producto de limpieza. A continuación, secar el interior del horno y las guías para bandejas.
- No usar estropajos ni otros productos que puedan dañar la superficie del horno.

Carcasa del dispositivo

- Limpiar todos los días la carcasa y la puerta del horno con agua templada y jabón. A continuación, aclarar minuciosamente y secar frotando.
- Para limpiar las superficies de acero inoxidable (carcasa, superficie de cocción y puerta del horno), usar solo **productos especiales para la limpieza de acero inoxidable**; el uso de productos inapropiados puede corroer el dispositivo. Observar las indicaciones del fabricante de los productos de limpieza usados.
- No usar para limpiar el dispositivo lana de acero, cepillos de acero ni rasquetas de acero, ya que podrían depositarse partículas de hierro que provocarían manchas de herrumbre al oxidarse.
- **No** usar productos que contengan cloro (lejías, ácido clorhídrico, etc.).
- Después de lavar las superficies, secarlas y abrillantarlas con un paño suave y seco.

6.3 Mantenimiento

- Encargar la revisión del dispositivo (por lo menos una vez al año) a un técnico de servicio cualificado y autorizado. Para ello, contactar con el servicio técnico.
- Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, desconectar la corriente eléctrica, cerrar la llave de gas principal y esperar a que se enfríe el dispositivo.
- Antes de mover el dispositivo a otro sitio, desconectarlo de la corriente y el gas. Antes de poner en marcha el dispositivo después de colocarlo en un sitio nuevo, comprobar que todas las conexiones a la corriente y el gas estén realizadas conforme a la normativa local vigente.

7. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



¡ADVERTENCIA!

Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡INDICACIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

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

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	142
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	142
1.2 Wyjaśnienie symboli	142
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	143
1.4 Ochrona praw autorskich	143
1.5 Deklaracja zgodności	143
2. Bezpieczeństwo	144
2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	144
2.2 Źródła zagrożeń	145
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	146
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	147
3.1 Kontrola dostawy	147
3.2 Opakowanie	147
3.3 Magazynowanie	147
4. Parametry techniczne	148
5. Instalacja i obsługa	156
5.1 Wskazówki dla instalatora	156
5.1.1 Instalacja	156
5.1.2 Przyłącze elektryczne	157
5.1.3 Przyłącze gazowe	158
5.2 Wskazówki dla użytkownika	162
5.2.1 Pierwsze uruchomienie	162
5.2.2 Elementy obsługi	162
5.2.3 Powierzchnia do gotowania na gazie	163
5.2.4 Piekarnik elektryczny	164
6. Czyszczenie i konserwacja.....	166
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	166
6.2 Czyszczenie	166
6.3 Konserwacja	167
7. Utylizacja.....	168

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Niemcy

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

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących instalacji, obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, a następnie starannie ją przechowywać. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamiennne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecone przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a także do utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych. **Stosować tylko oryginalne części zamiennne!**
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych oraz w przypadku dłuższego przestoju urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od zasilania elektrycznego i zakręcić zawór gazowy.

2.2 Źródła zagrożeń



ZAGROŻENIE! Zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym!

Aby uniknąć zagrożenia ze strony prądu elektrycznego należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jest uszkodzone, lub zostało upuszczone.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia ze śladami uszkodzeń. W celu uniknięcia zagrożeń wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku dotykania przyłączy i przewodów pozostających pod napięciem istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać kabla przyłączeniowego w wodzie ani w innych cieczach.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.
- Do oczyszczania urządzenia nie stosować strumienia wody ani myjki ciśnieniowej. Woda może dostać się do wnętrza urządzenia, uszkodzić elementy elektryczne i spowodować porażenie prądem elektrycznym.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia oparzeń należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nigdy nie dotykać gorących powierzchni piekarnika elektrycznego i palników gazowych. Korzystać ze ściereczek do garnków lub rękawic ochronnych.
- Podczas pracy urządzenia dzieci nie powinny się do niego zbliżać, ani bawić się w jego pobliżu.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo uduszenia się!

W celu uniknięcia tego zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem!

W celu uniknięcia zagrożenia pożarowego należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy podgrzewane są oleje lub tłuszcze, ponieważ może dojść do ich zapalenia się.
- W pobliżu urządzenia nie ustawiać żadnych łatwopalnych przedmiotów.



WSKAZÓWKA!

NIGDY nie gasić płomienia ani pożaru wodą, wyłączyć piekarnik elektryczny, zamknąć gazowy zawór odcinający i zadusić płomień za pomocą pokrywki lub ognioodpornego koca.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane tylko do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Kuchnia gazowa jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania odpowiednich potraw.

Urządzenia nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

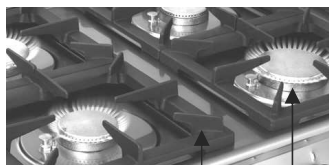
Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- ① Ruszty żeliwne
- ② Palniki (4)
- ③ Elementy obsługi
- ④ Prowadnice do półek
- ⑤ Drzwi piekarnika
- ⑥ Uchwyt drzwi piekarnika
- ⑦ Nóżki o regulowanej wysokości
- ⑧ Ruszt - półka
- ⑨ Obudowa
- ⑩ Wylot pary

Nazwa	4-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7340 z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
Nr art.:	1582001
Wykonanie:	<p>Kuchnia gazowa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ stal szlachetna ▪ ciężkie ruszty żeliwne ▪ regulowane nóżki ze stali szlachetnej ▪ uchwyt ze stali szlachetnej ▪ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu ▪ zapalanie ręczne ▪ 4 palniki gazowe: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW ustawienie na gaz ziemny H, dołączone dysze na propan <p>piekarnik elektryczny</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ przystosowany do 2/1 GN ▪ 3 poziomy przewodnic ▪ grzanie z góry, grzanie z dołu, grzanie z góry / z dołu ▪ wylot pary
Zakres regulacji temperatury piekarnika:	60 °C – 250 °C
Moc przyłączeniowa dla gazu:	19,0 kW
Elektryczne wartości przyłączeniowe:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Wymiary urządzenia:	szer. 800 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
Wymiary piekarnika:	szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
Ciężar:	102,4 kg
Wyposażenie:	1 ruszt, szer. 645 x gł. 525 mm

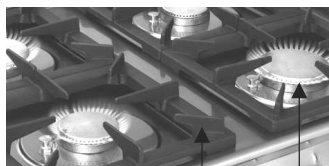
Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



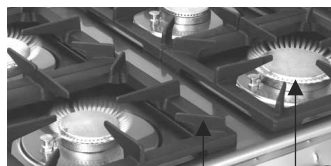
- ① Ruszty żeliwne
- ② Palniki gazowe (6)
- ③ Elementy obsługi
- ④ Podstawa otwarta
- ⑤ Nóżki o regulowanej **wysokości**

Nazwa	6-palnikowa kuchnia gazowa MFGO 7060 z otwartą podstawą
Nr art.:	1582101
Wykonanie:	Kuchnia gazowa <ul style="list-style-type: none">▪ stal szlachetna▪ ciężkie ruszty żeliwne▪ regulowane nóżki ze stali szlachetnej▪ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu▪ zapalanie ręczne▪ 6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW ustawienie na gaz ziemny H, dołączone dysze na propan
Moc przyłączeniowa dla gazu:	28,5 kW
Wymiary urządzenia:	szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
Ciężar:	79,2 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B	A 3,5 kW
A	B	A	B 6,0 kW



- ① Ruszty żeliwne
- ② Palniki gazowe (6)
- ③ Elementy obsługi
- ④ Podstawa otwarta
- ⑤ Prowadnice do półek
- ⑥ Nóżki o regulowanej wysokości
- ⑦ Uchwyt drzwi piekarnika
- ⑧ Drzwi piekarnika
- ⑨ Ruszt - półka
- ⑩ Obudowa
- ⑪ Wyłot pary

Nazwa	6-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7360 z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN i podstawą otwartą
Nr art.:	1582201
Wykonanie:	<p>Kuchnia gazowa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ stal szlachetna ▪ ciężkie ruszty żeliwne ▪ regulowane nóżki ze stali szlachetnej ▪ uchwyt ze stali szlachetnej ▪ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu ▪ zapalanie ręczne ▪ 6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW ustawienie na gaz ziemny H, dołączone dysze na propan <p>piekarnik elektryczny</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ przystosowany do 2/1 GN ▪ 3 poziomy przewodnic ▪ grzanie z góry, grzanie z dołu, grzanie z góry / z dołu ▪ wylot pary
Zakres regulacji temperatury piekarnika:	100 °C – 300 °C
Moc przyłączeniowa dla gazu:	28,5 kW
Elektryczne wartości przyłączeniowe:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Wymiary urządzenia:	szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
Wymiary piekarnika:	szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
Wymiary podstawy otwartej:	szer. 352 x gł. 535 x wys. 380 mm
Ciężar:	129,4 kg
Wyposażenie:	1 ruszt, szer. 650 x gł. 530 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Tabela 1 Zastosowanie kategorii gazów w różnych krajach

Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bułgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Szwajcaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Cypr	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CZ	Republika Czeska	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Niemcy	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
		II _{2ELL3B/P}	G25	20
DK	Dania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Hiszpania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francja	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Wielka Brytania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HR	Chorwacja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Węgry	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irlandia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Włochy	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Litwa	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
		II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LU	Luksemburg	I _{2E}	G20	20
LV	Łotwa	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
NL	Holandia	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Norwegia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polska	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugalia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumunia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Szwecja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Słowenia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Słowacja	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turcja	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

W przypadku odchyień od podanych wartości nie jest gwarantowane poprawne działanie urządzenia ani jego prawidłowe uruchomienie.

Tabela 2 Cechy dysz i palnika (PL – KAT. II_{2WLwLs3B/P})

Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)	Dysza	Nastawa dla powietrza pierwotnego (mm)	Dysza palnika zapłonowego	Dysza bypassu
Palnik 3,5 kW					
G20/G27	20/20	140/160	6/6	35	regulowana
G2.350	13	195	6	20	regulowana
G30/G31	37/37	88/88	8/8	20	45
Palnik 6,0 kW					
G20/G27	20/20	185/205	4/4	35	regulowana
G2.350	13	270	4	20	regulowana
G30/G31	37/37	115/115	15/15	20	55

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTROŻNIE!

Wszystkie prace przyłączeniowe, instalacyjne i konserwacyjne związane z urządzeniem, urządzeniami wentylacyjnymi oraz odprowadzającymi spaliny mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i w zgodzie z obowiązującymi w danym kraju przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Po otrzymaniu urządzenia upewnić się, że nie ma ono uszkodzeń transportowych, i że opakowanie nie zostało uszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub braku części należy niezwłocznie powiadomić o tym przedsiębiorstwo spedycyjne, sprzedawcę / producenta i podać **nr art. i nr serii** (umieszczone na tabliczce znamionowej znajdującej się na lewej zewnętrznej stronie urządzenia w przypadku urządzeń z **nr art. 1582001 i 1582201** lub we wnętrzu otwartej podstawy dla **nr art.: 1582101**) i załączyć dokumentację fotograficzną.
- Upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować szkody rzeczowe lub osobowe. Należy stosować środki odpowiednie do ciężaru urządzenia. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadłe do podłoża i przemieszczać poziomo.

5.1.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

Zgodnie z przepisami, urządzenie to może być instalowane i użytkowane tylko w stale wentylowanych pomieszczeniach, co pozwala zapobiec niedopuszczalnemu gromadzeniu się w pomieszczeniu produktów spalania, które są szkodliwe dla zdrowia.

- Pomieszczenie, w którym zostanie zainstalowane urządzenie **musi** mieścić tyle powietrza, ile go potrzeba do przepisowego spalania gazu. Do prawidłowego spalania wymagany dopływowy strumień powietrza **nie może być mniejszy niż 2 m³/h na kW** znamionowej mocy urządzenia (patrz tabliczka znamionowa na urządzeniu. Ponadto należy stosować się do przepisów BHP).
- Powietrze musi być pozyskiwane bezpośrednio z zewnątrz poprzez stale otwarte szczeliny lub kanały nawiewne połączone z obszarem czystego powietrza.

- Urządzenia należy instalować w pomieszczeniach, które są przystosowane do odprowadzania spalin. Instalacja musi być wykonana odpowiednio do obowiązujących norm.
- Urządzenia należą do następującej kategorii:

Urządzenia zasilane gazem typ A i nie są przystosowane do podłączenia do instalacji odprowadzania spalin.

- Spaliny wytwarzane przez urządzenia muszą być odprowadzane za pośrednictwem przeznaczonych do tego celu okapów lub tym podobnych urządzeń podłączonych do sprawnie działającego komina lub bezpośrednio na zewnątrz.
- W przypadku braku takich urządzeń dopuszcza się stosowanie wentylatora, przez który spaliny są odprowadzane bezpośrednio na zewnątrz, a moc tego wentylatora nie jest mniejsza od zalecanych wartości.
- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych i gazowych.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu, na równym podłożu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia wraz z maksymalnym obciążeniem przygotowywanymi potrawami.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym lub wrażliwym na wysoką temperaturę.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murkach, meblach lub innych przedmiotach, które są wykonane z materiałów palnych. Zachować co najmniej **200 mm** odstęp od ścianek bocznych i ścianki tylnej. Pomiędzy górną powierzchnią urządzenia i znajdującymi się nad nią powierzchniami poziomymi należy zachować odstęp minimum **600 mm**.
- Jeśli zachowanie podanych odstępów nie jest możliwe, należy zastosować elementy ochronne (np. folia z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które wytrzymują oddziaływanie temperatury o wartości co najmniej **65 °C**. Postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Poziomowanie i regulację wysokości przeprowadzić za pomocą nóżek. Duże różnice wysokości lub przechylenie mogą mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

5.1.2 Przyłącze elektryczne




OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!

Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie jest wyposażone w przewód elektryczny H07RN-F 5G2,5 CE14 bez wtyczki.
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów (uziemiaenie).
Zacisk przyłączeniowy znajduje się pod lewym bokiem urządzenia przy znaczniku .

5.1.3 Przyłącze gazowe



OSTRZEŻENIE!

Instalacja urządzenia oraz ewentualne przebrojenie lub dopasowanie do innego rodzaju gazu mogą być wykonane tylko zgodnie z obowiązującymi przepisami i przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.

Przynajmniej raz w roku urządzenie powinno zostać sprawdzone przez specjalistyczny personel. W przypadku pożaru natychmiast zamknąć zawór gazowy i zastosować odpowiednią gaśnicę!

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu wymienionym na tabliczce znamionowej. Przed instalacją należy sprawdzić, czy lokalna instalacja zasilania gazem (rodzaj gazu i ciśnienie) jest zgodna z przystosowaniem urządzenia.
- Przyłącze gazowe znajduje się po lewej stronie urządzenia i jest oznakowane tabliczką z napisem „**GAS (GAZ)**“.
- Przyłączenie do instalacji gazowej może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego instalatora gazowego z uwzględnieniem lokalnych przepisów.
- W ogólnodostępnych miejscach instalacji urządzenia należy stosować się do przepisów BHP oraz norm zabezpieczania przed pożarem i paniką.
- Atestowany zawór gazowy musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu pomiędzy instalacją gazową i urządzeniem, aby w razie potrzeby możliwe było szybkie odcięcie dopływu gazu.
- Upewnić się, że wąż do gazu nie będzie się stykał z gorącymi częściami piekarnika.

**OSTROŻNIE!**

Po instalacji sprawdzić, czy przyłącza są dobrze przymocowane.
Do sprawdzania szczelności przewodów gazowych nigdy nie używać płomienia, lecz zawsze roztworu mydła lub specjalnego produktu pieniającego się do lokalizacji nieszczelności.

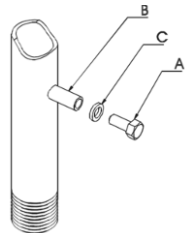
Użytkowanie w przypadku gazu, którego rodzaj jest zgodny z przystosowaniem urządzenia

Sprawdzić, czy rodzaj gazu podany na tabliczce znamionowej jest zgodny z dostarczonym rodzajem gazu. Następnie sprawdzić zgodność z poniższymi danymi.

a) Kontrola ciśnienia przepływu (il. 1)

Ciśnienie przepływu można zmierzyć za pomocą manometru, U-rurki lub manometru elektronicznego o rozdzielczości co najmniej 0,1 mbar.

- Wykręcić śrubę „A” z króćca „B” do pomiaru ciśnienia.
- Osadzić manometr.
- Uruchomić urządzenie i sprawdzić, czy ciśnienie jest zgodne z podanymi wartościami.

**il. 1****OSTROŻNIE!**

Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy ciśnienie w instalacji gazowej mieści się w przedziale wartości dla różnych kategorii gazu, które zostały podane w tabeli 1 „Zastosowanie kategorii gazu w różnych krajach” na stronie 154, 155.

b) Kontrola palnika głównego

Uruchomić urządzenie, zapalać pojedyncze palniki i sprawdzać, czy płomień, zapłon i ustawianie najmniejszego płomienia działają bez zarzutów. Jeśli jest inaczej, należy sprawdzić dysze i ustawienie powietrza pierwotnego.

Przebrojenie na inny rodzaj gazu / ustawienia

- Urządzenie zostało przystosowane i zatwierdzone do pracy z rodzajem gazu podanym na tabliczce znamionowej (gaz ziemny).
- W razie potrzeby urządzenie można przystosować do innego rodzaju gazu, do tego celu wymagane są specjalne dysze i ustawienia. Zakres dostawy obejmuje dysze do przebrojenia na gaz płynny.
- Przewykonanie na rodzaje gazu inne niż rodzaj, do którego został przystosowany palnik może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego instalatora gazowego.

a) Wymiana dyszy palnika głównego

- Zdjąć wszystkie gałki regulacyjne i odłączyć od urządzenia panel obsługi, aby uzyskać dostęp do wsporników dysz.
- Odkręcić śrubę mocującą wspornika dyszy.
- Wyjętą dyszę zastąpić dyszą, która jest przewidziana dla odpowiedniego rodzaju gazu (dane dotyczące dysz znajdują się w **tabeli 2 „Właściwości palników i dysz”**, strona 155). Dokręcić dyszę.
- Zgodnie z powyższymi wskazówkami należy przebroić wszystkie palniki.

b) Wymiana dyszy palnika zapłonowego

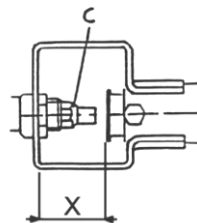
Dostęp do palnika zapłonowego uzyskuje się dopiero po zdemontowaniu panelu obsługi. Usunąć nakrętkę zamykającą z palnika zapłonowego, odpowiednio do rodzaju gazu, wymienić lub ustawić dysze płomienia zapłonu.

c) Regulacja powietrza pierwotnego (il. 2)

Jeśli powietrze pierwotne zostało ustawione prawidłowo, płomień pali się stabilnie, a więc nie mogą powstawać żadne przerwy w płomieniu przy zimnym palniku ani cofanie się płomienia przy rozgrzanym palniku.

Przewidziany odstęp („X”) dla ustawienia powietrza pierwotnego został podany na **il. 2** oraz w **tabeli 2**.

Po wymianie dysz sprawdzić ustawienie powietrza pierwotnego dla wszystkich palników.



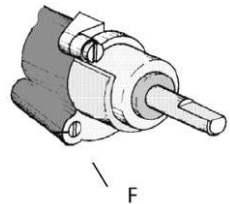
il. 2

d) Regulacja palnika zapłonowego

Ustawić palnik zapłonowy i sprawdzić, czy płomień pali się bez zarzutów i obejmuje termoelement. Jeśli jest inaczej, sprawdzić, czy zamontowane są właściwe dysze (**tabela 2, strona 155**).

e) Regulacja redukcji płomienia (il. 3)

- Po przebrojeniu na inny rodzaj gazu należy zmienić ustawienia małego płomienia dla poszczególnych palników.
- Regulację należy wykonać następująco:
 - zapalić palnik;
 - pokrętko regulacyjne obrócić przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do najmniejszego płomienia (symbol z małym płomieniem);
 - zdjąć pokrętko regulacyjne z wrzeczona zaworu.
- W przypadku przebrojenia **z gazu płynnego na gaz ziemny** śrubę do dokładnej regulacji **F (il. 3)** należy za pomocą małego wkrętaka przekręcać przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- W przypadku przebrojenia **z gazu ziemnego na gaz płynny** śrubę do dokładnej regulacji **F (il. 3)** należy za pomocą małego wkrętaka przekręcać zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do uzyskania żądanej mocy płomienia.
- Następnie należy założyć pokrętko regulacyjne i szybko przekręcić je z pozycji maksymalnego płomienia do pozycji minimum i sprawdzić płomień oraz upewnić się, że regulacja jest wystarczająca, a płomień pozwala podtrzymywać rozgrzanie termoelementu. Jeśli nie, należy skorygować ustawienie małego płomienia.
- Po wymianie dysz lub po regulacji zawsze należy upewnić się, że płomień ma niebieskawy kolor; pali się stabilnie; nie oddziela się od palnika, podczas zmiany z dużego płomienia na mały nie następuje cofanie się płomienia.



il. 3



OSTROŻNIE!

- Po przebrojeniu na inny rodzaj gazu należy sprawdzić szczelność za pomocą odpowiedniego sprayu lub wody z mydłem (**w żadnym wypadku nie używać otwartego płomienia!**).
- Po wszystkich czynnościach zamiany lub regulacji na urządzeniu, należy ponownie poprawnie zamontować wszystkie zdemontowane wcześniej części, aby urządzenie znów było gotowe do pracy.
- Po przebrojeniu, należy zdjąć starą naklejkę z wartościami regulacyjnymi i zastąpić ją nową, dostarczoną dla nowego rodzaju gazu.

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

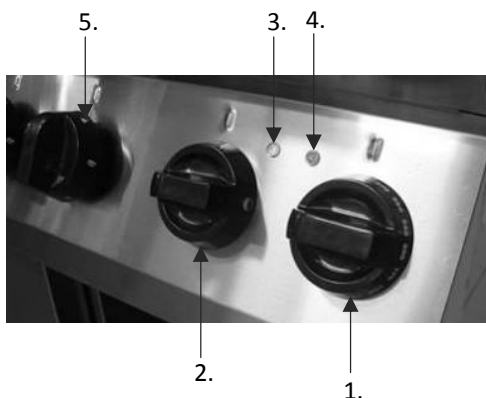
Niniejszą instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.

5.2.1 Pierwsze uruchomienie

- Upewnić się, że we wnętrzu piekarnika elektrycznego i na powierzchni do gotowania nie pozostały żadne przedmioty (wyposażenie, folie opakowaniowe, instrukcje).
- Przed uruchomieniem należy ostrożnie ściągnąć folię ochronną z urządzenia i przy użyciu letniej wody z mydłem lub odpowiedniego rozcieńczalnika usunąć wszystkie pozostałości z kleju.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, stabilność i wypoziomowanie urządzenia, jak również poprawność wykonania przyłącza elektrycznego i gazowego.
- Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych.
- Elementy urządzenia, które ewentualnie zostały zdemontowane podczas instalacji i wykonywania przyłączy, muszą zostać ponownie zamontowane na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6.2 „Czyszczenie“.








5.2.2 Elementy obsługi



1. Pokrętko regulatora temperatury piekarnika
2. Pokrętko zmiany funkcji piekarnika
3. Kontrolka zasilania (zielona)
4. Kontrolka pracy (pomarańczowa)
5. Pokrętko regulatora palnika (4 lub 6)

5.2.3 Powierzchnia do gotowania na gazie

Zapalanie palników

- Upewnić się, że wszystkie gałki są ustawione w pozycji **WYŁ** .
- Otworzyć, włączony przed urządzeniem, zawór gazowy.
- W celu zapalenia palnika wcisnąć odpowiednie pokrętło i przekręcić je przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, do pozycji z symbolem płomienia zapłonowego .
- Przytrzymać wciśnięte pokrętło 3-4 sekundy i zapalić płomień zapalarką.
- Jeszcze przez kilka sekund przytrzymać wciśnięte pokrętło, aby uzyskać ciągłość palenia się płomienia.
- Ustawić wielkość płomienia odpowiednio do potrzeby przekręcając gałkę w kierunku ustawienia dużego płomienia  lub małego płomienia , przy czym gałka musi być ustawiana w obszarze pomiędzy tymi ustawieniami i nigdy pomiędzy nastawą dla największego płomienia  i pozycją **WYŁ** .
- W przypadku przypadkowego zgaszenia płomienia (np. przeciąg, rozlanie cieczy itd.) zadziała zawór bezpieczeństwa i odetnie dopływ gazu.
- W celu zgaszenia palnika gałkę należy przekręcić do **pozycji WYŁ** .
- Po zakończeniu dnia roboczego zamknąć gazowy zawór odcinający.



Wskazówki i rady

- Należy unikać wychodzenia płomienia poza garnek (patelnię).
- Gdy potrawa zacznie się gotować, wówczas należy zredukować wielkość płomienia do najniższego stopnia, aby płomień nie został zgaszony przez kipiącą potrawę.
- Podczas rozgrzewania tłuszczów i olejów nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w razie przegrzania mogą się one zapalić. Istnieje zagrożenie **pożarowe!**
- Do gotowania należy stosować tylko naczynia z płaskim dnem.



- Naczynia do gotowania należy ustawiać na ruszcie tak, aby płomień znajdował się po środku.



OSTROŻNIE!

W przypadku dłuższego przestoju lub uszkodzenia urządzenia należy zamknąć główny zawór gazowy znajdujący się poza urządzeniem.

Poza tym zaleca się przeprowadzanie regularnych kontroli urządzenia (co najmniej raz w roku) przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.

5.2.4 Piekarnik elektryczny

- Przed włączeniem piekarnika należy upewnić się, że w piekarniku znajduje się tylko to wyposażenie, które jest przewidziane dla danego procesu gotowania/pieczenia (normalnie wystarcza ruszt-półka, na której, po wstępnym podgrzaniu, ustawiane są naczynia z potrawami).
- Przed pierwszym rozpoczęciem użytkowania piekarnika należy go wygrzać bez potraw przy maksymalnej temperaturze w czasie 45 minut. Odparowywanie substancji zabezpieczających piekarnik może spowodować ulatnianie się nieprzyjemnego zapachu, co nie będzie miało miejsca podczas dalszego użytkowania. Po wygrzaniu przewietrzyć pomieszczenie przy otwartych drzwiach piekarnika.
- Zawsze przed umieszczeniem potraw rozgrzać piekarnik do żądanej temperatury.
- W celu osiągnięcia optymalnego efektu gotowania/pieczenia, dla każdej potrawy należy odpowiednio dobrać **temperaturę** i **funkcję** piekarnika.

Regulacja temperatury





- Za pomocą pokrętki regulatora temperatury ustawić temperaturę w zakresie 50 °C – 300 °C odpowiednią dla danej potrawy.
- Czerwona kontrolka pracy świeci się podczas rozgrzewania urządzenia, po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka gaśnie.
- Teraz w piekarniku można umieścić przygotowywane potrawy.
- Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie, wówczas ponownie zaświeci się kontrolka pracy i urządzenie znów zostanie podgrzane do ustawionej temperatury.



Funkcje

- Odpowiednio do sposobu przyrządzania danej potrawy należy dobrać funkcję piekarnika ustawiając pokrętkę wyboru funkcji w odpowiedniej pozycji, obracać zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Można wybrać następujące opcje:

-  **pozycja WYŁ**
-  **grzanie od dołu**
-  **grzanie z góry**
-  **grzanie z góry i od dołu**



OSTROŻNIE!

W przypadku zakończenia użytkowania piekarnika przekręcić pokrętkę wyboru funkcji do pozycji WYŁ.

Poziomy

- W piekarniku są dostępne **3 poziomy**:
1 dolny, 1 środkowy, 1 górny.
- Środkowy poziom jest odpowiedni dla większości zadań, ponieważ w tym obszarze występuje doskonała stabilizacja temperatury ustawionej za pomocą pokrętki regulatora temperatury.



Wskazówki i rady

- W związku z wielkością porcji potraw i stosowaniem różnych naczyń z różnych materiałów o różnej grubości (terakota, szkło, aluminium, stal) mogą występować odstępstwa od czasów wynikających z przepisów.
- W przypadku delikatnych potraw i dań przygotowywanych z udziałem spulchniaczy należy unikać otwierania drzwi piekarnika, aby nie zmieniać temperatury wewnętrznej.
- W celu oszczędzania energii w przypadku długich procesów gotowania/pieczenia, piekarnik można wyłączyć kilka minut wcześniej, niż przewidziano w przepisie, i nie otwierać drzwi piekarnika, aby wykorzystać pozostałe ciepło.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem, a także przed wykonaniem naprawy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, zakręcić główny zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- W celu zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym, **nigdy** nie należy zanurzać w wodzie lub innych cieczach urządzenia, kabla zasilającego i wtyczki.



OSTROŻNIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do splukiwania bezpośrednim strumieniem wody. W związku z tym do oczyszczania urządzenia nie należy używać strumienia pod ciśnieniem.

6.2 Czyszczenie

- W celu zapewnienia niezawodnego działania, higieny i wydajności, urządzenie należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie elektryczne od urządzenia, zakręcić zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Powierzchnia do gotowania na gazie

- Zdjąć ruszty i osłony palników gazowych.
- Oczyszczyć powierzchnię do gotowania za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki nasączonej ciepłą wodą. W razie potrzeby można zastosować neutralny środek myjący. Osuszyć powierzchnię do gotowania.
- Żeliwne ruszty i osłony palników umyć za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki z użyciem neutralnego środka myjącego. Dokładnie opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć.
- Po oczyszczeniu osłon palników i żeliwnych rusztów ponownie umieścić je na właściwych miejscach.

Piekarnik elektryczny

- Wnętrze piekarnika i prowadnice do półek należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i ciepłej wody oraz środka myjącego przeznaczonego do stali szlachetnej. Starannie opłukać ciepłą wodą uważając, aby nie pozostawić resztek środka myjącego. Następnie osuszyć wnętrze piekarnika i prowadnice do półek.
- Nie stosować szorstkich ścierek ani innych produktów, które mogłyby uszkodzić powierzchnie w piekarniku.

Obudowa urządzenia

- Codziennie czyścić obudowę i drzwi piekarnika z zastosowaniem letniej wody z mydłem. Następnie dobrze spłukać i wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej (obudowa, powierzchnia do gotowania i drzwi piekarnika) należy stosować wyłącznie specjalne **środki do czyszczenia stali szlachetnej**, stosowanie nieodpowiednich środków może wywołać korozję urządzenia. Uwzględnić wskazówki producenta stosowanych środków czyszczących umieszczone na opakowaniu.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować włókien stalowych, szczotek drucianych lub stalowych skrobaków, ponieważ może to spowodować odkładanie się cząstek żelaza, których utlenianie może spowodować powstawanie rdzawych plam.
- **Nie** stosować środków zawierających chlor (wybielacze, kwas solny itd.).
- Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej suchej ściereczki.

6.3 Konserwacja

- Regularnie (przynajmniej raz w roku) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia wykwalifikowanemu i uprawnionemu serwisantowi. W tym celu należy skontaktować się z placówką serwisową.
- Przed wykonaniem wszelkich prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie elektryczne, zamknąć główny zawór gazowy i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Przed przestawieniem urządzenia w inne miejsce należy prawidłowo rozłączyć przyłącze elektryczne i gazowe. Przed uruchomieniem urządzenia po ustawieniu go w nowym miejscu upewnić się, że wszystkie przyłącza elektryczne i gazowe, są wykonane zgodnie z lokalnie obowiązującymi normami.

7. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

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