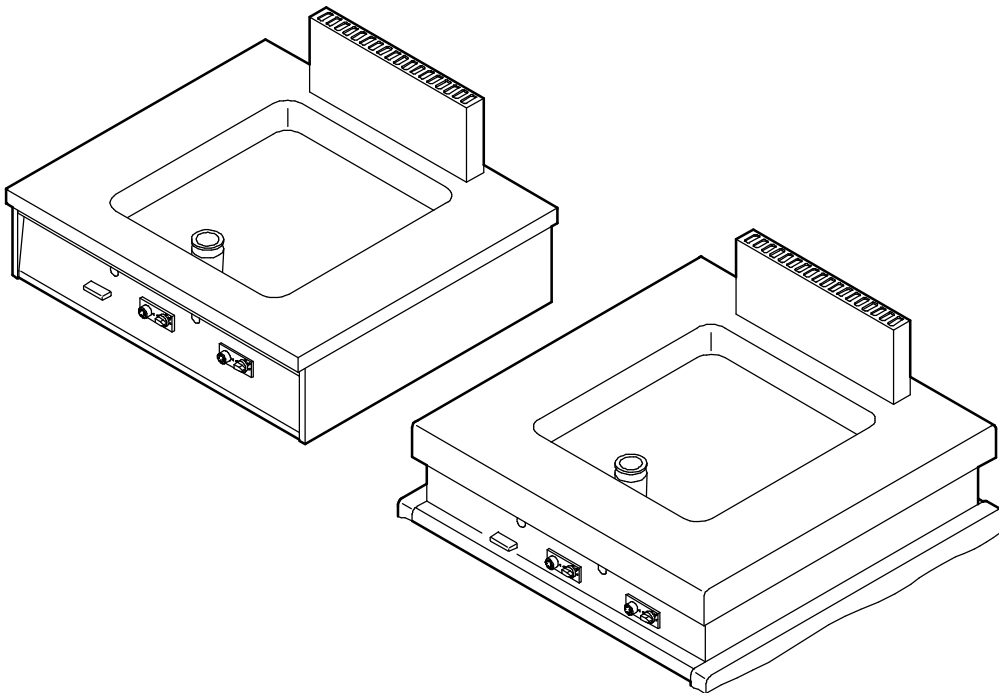


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau
SALVIS Fornuis

Master
Vision*PRO*

Gas-Bräter Typ 810-...
Gas fryer Type 810-...
Sauteuse Gaz Type 810-...
Gasbrader Type 810-...



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi
Gebruiksaanwijzing

de - Originalbetriebsanleitung 4

1.	Hinweise zur Betriebssicherheit	5	5.	Störungen und Abhilfe	14
2.	Inbetriebnahme	7	6.	Technische Daten	14
2.1	Betriebsbereitschaft herstellen	7	6.1	Gas-Anschluss	15
2.2	Anzünden der Zündflamme und Brennerflamme	8	7.	Umstellen auf eine andere Gasfamilie	15
2.3	Hinweise zum Betrieb	9	7.1	Düsentabelle / Übersicht	16
2.3.1	Nutzungsmöglichkeiten	9	7.2	Austauschen der Außendüse	18
3.	Betriebsschluss	10	7.3	Austauschen der Zündbrennerdüse	18
4.	Reinigung und Pflege	11	7.4	Brennerabstand für Stadtgas vergrößern ...	19
4.1	Reinigung	12	8.	Wartung	19
4.1.1	Entfernen von Kalk	12			
4.1.2	Entfernen von Verkrustetem und Eingebrenntem	13			
4.2	Edelstahlflächen reinigen	13			

en - Translation of the original operating instructions 20

1.	Safety Instructions	21	5.	Malfunctions and Rectification	30
2.	Start-Up	23	6.	Technical Data	30
2.1	Establishing operational readiness	23	6.1	Gas connection	31
2.2	Lighting the pilot light and the burner flame .	24	7.	Conversion to a Different Gas Type	31
2.3	Operating instructions	25	7.1	Nozzle table / overview	32
2.3.1	Application possibilities	25	7.2	Outer nozzle replacement	34
3.	Shut-down	26	7.3	Replacing the pilot burner nozzle	34
4.	Cleaning and Maintenance	27	7.4	Increasing burner spacing for city gas	35
4.1	Cleaning	28	8.	Maintenance	35
4.1.1	Removing of calcium formation	28			
4.1.2	Removing incrusted or baked-in food scraps	29			
4.2	Cleaning the stainless-steel surfaces	29			

fr - Traduction du mode d'emploi original		36
1.	Informations concernant la sécurité du fonctionnement	37
2.	Mise en service	39
2.1	Préparer l'appareil à fonctionner	39
2.2	Allumer la flamme de veilleuse et la flamme du brûleur	40
2.3	Consignes concernant le fonctionnement ..	41
2.3.1	Possibilités d'utilisation	41
3.	Fin de fonctionnement	42
4.	Nettoyage et entretien	43
4.1	Nettoyage	44
4.1.1	Enlever le calcaire	44
4.1.2	Enlever les restes de nourriture encroûtée et brûlée	45
4.2	Nettoyer les surfaces en inox	45
5.	Pannes et remèdes	46
6.	Caractéristiques techniques	46
6.1	Raccordement-du gaz	47
7.	Changement de type de gaz	47
7.1	Tableau / liste des tuyères	48
7.2	Remplacement de la tuyère extérieure	50
7.3	Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse	50
7.4	Augmenter l'espacement des brûleurs pour gaz de ville	51
8.	Maintenance	51
nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing		52
1.	Aanwijzingen voor bedrijfsveiligheid	53
2.	Ingebruikneming	55
2.1	Status ingebruikname herstellen	55
2.2	Het aansteken van de waakvlam en de gasvlam	56
2.3	Gebruiksaanwijzingen	57
2.3.1	Gebruiksmogelijkheden	57
3.	Uitzetten	58
4.	Reiniging en onderhoud	59
4.1	Reiniging	60
4.1.1	Kalk verwijderen	60
4.1.2	Korsten en aangebrande delen verwijderen	61
4.2	Edelstalen vlakken reinigen	61
5.	Storingen en herstel	62
6.	Technische gegevens	62
6.1	Gasaansluiting	63
7.	Omschakelen op een ander type gas	63
7.1	Tabel mondstukken / Overzicht	64
7.2	Omwisseling van het externe mondstuk	66
7.3	Omwisseling van het mondstuk voor de aansteekbrander	66
7.4	Branderafstand voor stadsgas vergroten	67
8.	Onderhoud	67

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den **Gas Bräter** in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Anwendung

Ansetzen von Suppen, Soßen, Ragouts, Gulasch usw.

Einsatz als Bratplatte für alles Kurzgebratene, z. B. Steaks, Schnitzel, Filets, Fisch, Pfannkuchen, Pilzpfannen, usw.

Hinweise

Das Gerät ist nach den Vorschriften der europäischen Norm (EN) gefertigt.

Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten




Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Hinweise zur Betriebssicherheit



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - mit eingeschobenem Gastronorm-Behälter,
 - mit aufgesetztem Abgasschacht,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Mit dem Gerät darf nicht frittiert werden!
- Verbrühungsgefahr! Spritzendes heißes Speiseöl oder Speisefett! Kein Wasser zu erhitztem Speiseöl oder Speisefett hinzugeben!
- Verbrühungsgefahr! Plötzlich aufsteigender heißer Dampf! Beim Hinzugeben von Wasser auf die aufgeheizte Bratfläche, mit entsprechender Vorsicht vorgehen!
- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß! Der Abgasschacht ist sehr heiß!
- Keine entzündbaren Gegenstände auf das Gerät legen!
- Vorsicht, Verformung und Beschädigung der Bratfläche: Vermeiden Sie schockartiges Abkühlen der Bratfläche! Deshalb keine großen Wassermengen oder Eis in den aufgeheizten Bräter geben! Stoßen oder Schlagen Sie nicht mit Arbeitsgeräten wie z. B. Reinigungsschaber oder Bratenwender auf die Bratfläche oder den Bräter. Verwenden Sie nur Bratenwender und Reinigungsschaber mit abgerundeten Ecken und Kanten!
- Keine Töpfe, Pfannen oder ähnliches auf die Grill-/Bratfläche stellen!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 5. Seite 14 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, Gerät ausschalten (Stellung ) , Gashahn schließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Bestehende Anlagen für die Zufuhr von Verbrennungsluft und der Abgasführung dürfen nicht verändert werden, z. B.:
 - Verkleinern des Aufstellungsraumes,
 - nachträgliches Abdichten von Fenstern und Türen,
 - Verschließen oder Entfernen der Öffnungen für die Verbrennungsluftzufuhr.
- Nach längeren Stillstandszeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.
- Sind im Herd Gas- und Elektro-Einbaumodule gemeinsam verbaut, dürfen Arbeiten an der Gasverbrauchseinrichtung nur zusammen mit einer zugelassenen Elektro-Fachkraft durchgeführt werden!

Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

Anschluss, Umstellung, Wartung



- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch einen Gasinstallateur erfolgen.
- Arbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen in Großküchen wie
 - Umstellen auf eine andere Gasfamilie,
 - Inspektionen, Wartungen,
 - Beheben von Störungen und
 - Erstinbetriebnahmedürfen nur durchgeführt werden durch
 - das Gasversorgungsunternehmen,
 - einen sachkundigen Beauftragten des Herstellers,
 - ein Vertragsinstallationsunternehmen, oder
 - durch eine von einem Flüssiggas-Großvertrieb ermächtigte Vertriebsstelle.
- Vor dem Anschließen
 - das zuständige Gasversorgungsunternehmen benachrichtigen.
 - überprüfen, dass die eingestellte Gasfamilie des Gerätes mit der Gasfamilie am Aufstellort übereinstimmt.
- Prüfen Sie bei Anschluss, Umstellung oder Wartung des Gasgerätes die
 - Abgasführung aus dem Aufstellungsraum,
 - Frischluftzufuhr zu den Brennstellen,
 - Dichtheit der gasführenden Teile (Leckspray),
 - Brennsicherheit und Verbrennungsgüte,
 - Zünd-, Sicherheits- und Regeleinrichtungen.
- Die Technischen Regeln für Gasinstallationen DVGW-TRGI Gas beachten: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, und technische Regeln Flüssiggas TRF).
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Gaszuleitung vor schädlicher Erwärmung schützen!
- Der Einbau von fabrik- und typenfremden Brenner-Einzelteilen sowie von sogenannten Gas-sparern ist nicht zulässig.
- Das Gerät an das Potentialausgleichssystem anschließen.

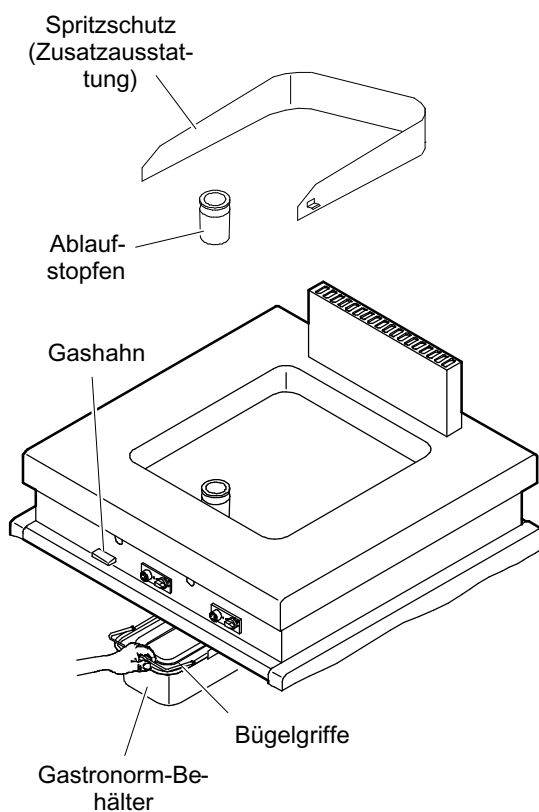
2. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- Reinigung siehe Seite 11 Kapitel 4.

☞ Bratfläche

- auf ca. 100°C aufheizen lassen,
- mit Wasser, etwas Essigreiniger und einer Spülbürste reinigen,
- mit fusselfreiem Tuch trockenreiben,
- lebensmittelechte Pflegeemulsion aufbringen und mit einem Papiertuch (Küchenrolle) gleichmäßig verteilen.

2.1 Betriebsbereitschaft herstellen



- ☞ Nur bei der Anwendung "Braten", nicht beim Zubereiten von Suppen, Soßen oder Schmoren von Gulasch: Den Gastronorm-Behälter ca. 1 cm hoch mit Wasser befüllen, damit sich Bratrückstände nicht im Gastronorm-Behälter festsetzen können.
- ☞ Beide Bügelgriffe am Gastronorm-Behälter vor dem Einsetzen nach vorn klappen.
- ☞ Deckel, mit der Deckelöffnung nach vorne, auf den Gastronorm-Behälter auflegen.
- ☞ Den Gastronorm-Behälter bis Anschlag in die Führung einschieben.
- ☞ Den Ablaufstopfen bei Bedarf in die Ablauföffnung einsetzen.
- ☞ Den Spritzschutz auf das Gerät aufsetzen.
- ☞ Frisches Speisefett oder Speiseöl nach Bedarf auf die Bratfläche geben und verteilen.

- ☞ Gashahn öffnen.

GEFAHR! Explosionsgefahr

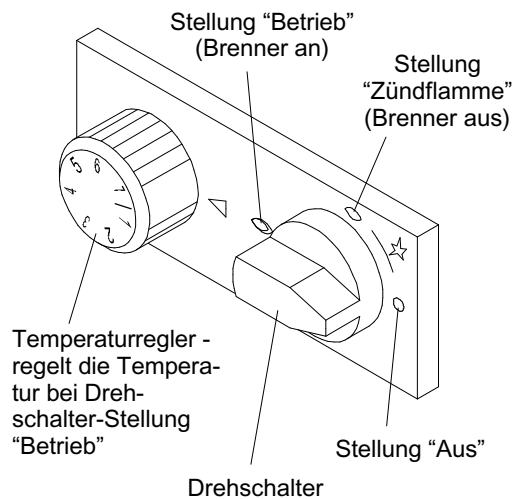
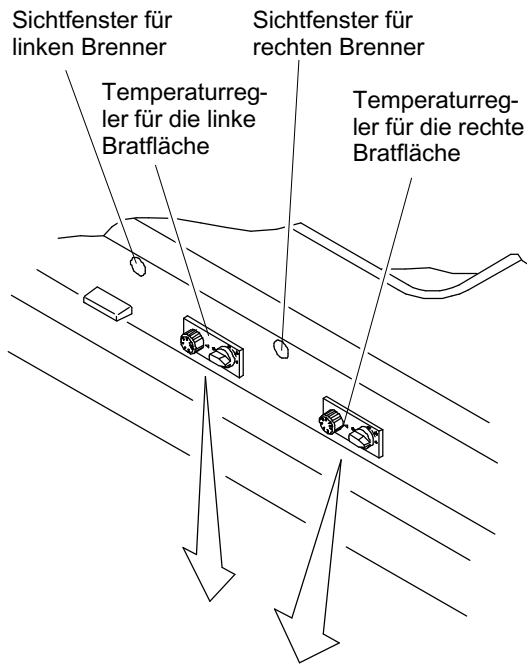
- Bei Gasgeruch im Aufstellraum, das Gerät nicht einschalten! Explosionsgefahr! Bauseitige Gasabsperreinrichtung sofort schließen! Keine elektrischen Geräte ein- oder ausschalten! Fenster und Türen öffnen! Aufstellraum gründlich per Durchzug lüften! Den Raum verlassen! Bereitschaftsdienst des Gasnetzbetreibers benachrichtigen! Nach ausreichendem Luftaustausch die Gasaustrittsstelle ermitteln!

2.2 Anzünden der Zündflamme und Brennerflamme




Unmittelbar nach dem Abstellen lassen sich die Zünd- und Brennerflammen nicht mehr anzünden. Eine Einschaltverriegelung verhindert, dass Gas ausströmen kann, solange das Thermoelement noch heiß ist.



Zwischen dem Ausschalten und wiederholtem Anzünden, muss eine Abkühlzeit von mindestens einer Minute verstrichen sein, da sonst kein Gas ausströmen kann.




Anzünden

- ☞ Drehschalter bis zum Anschlag in Richtung Symbol Zünden  drehen. Schalter bis Anschlag eindrücken und einige Sekunden halten.
 - Gas strömt zum Zündbrenner.
 - Nach längeren Betriebspausen: Z. B. Hauptabsperreinrichtung war geschlossen, kann es etwas länger dauern, bis sich die Zündflamme zünden lässt (die Gaszuleitung muss sich erst wieder mit Gas füllen).
- ☞ Drehschalter in gedrücktem Zustand weiter nach links drehen.
 - Während des Drehens wird ein Zündfunke erzeugt.
- ☞ Prüfen Sie durch das Sichtfenster, ob die Zündflamme brennt.

Wenn die Zündflamme nicht brennt:

- ☞ Drehschalter in gedrücktem Zustand zwischen Symbol Zünden  und Stellung "Zündflamme"  hin- und herdrehen, bis die Zündflamme brennt.

Wenn die Zündflamme brennt:

- ☞ Drehschalter ca. 5 - 10 Sekunden gedrückt halten, damit
 - sich das Thermoelement ausreichend erwärmen kann,
 - die Gaszufuhr nicht wieder automatisch geschlossen wird (automatische Zündsicherung).
- ☞ Drehschalter loslassen und weiterdrehen auf Stellung "Betrieb" 

- ☞ Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung drehen.
 - Niedrige Brattemperatur - Temperaturregler auf Stellung 1.
 - Hohe Brattemperatur - Temperaturregler auf Stellung 7.
 - Dauer der Aufheizzeit auf ca. 210°C ca. 10 Minuten.
- ☞ Wird der Gasbräter kurzzeitig nicht gebraucht, den Drehschalter auf Stellung "Zündflamme" drehen.
 - Die Brennerflamme erlischt, die Zündflamme bleibt an, der Brenner bleibt betriebsbereit.

2.3 Hinweise zum Betrieb



WARNUNG! Heiße Oberflächen, Gegenstände und Speisen! Überschwappende heiße Flüssigkeiten! Befüllte Gastronorm-Behälter sind schwer!

Verbrennungsgefahr! Verletzungsgefahr durch schweres Heben! Gewicht des Koch-/Bratgeschirrs beachten!

- ☞ Rückengerecht arbeiten!
- ☞ Schutzhandschuhe tragen!
- ☞ Topflappen verwenden!
- ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

Verwenden Sie 100% pflanzliche Fette oder Öle, mit hoher Hitzebeständigkeit.

Verschmutztes Fett oder Öl rechtzeitig wechseln, da es leichter entzündbar ist.

Überschüssige Feuchtigkeit vom Bratgut entfernen.

Nur Bratenwender verwenden, die keine Kratzer verursachen.

2.3.1 Nutzungsmöglichkeiten

Beispiele

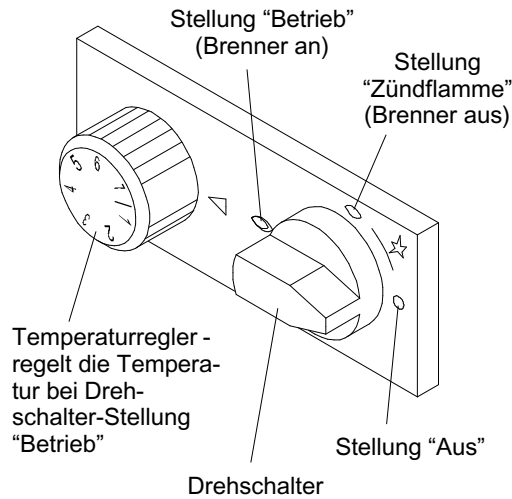
- Fettarmes Garen von paniertem Fleisch und Fisch, Geflügel, Bratkartoffeln, gebratene Rindslende (Chateaubriand).
- Einsatz als Flächengrill für alles Kurzgebratene, wie beispielsweise Steaks, Schnitzel, Filets, Fisch, Pfannkuchen, Pilzpfannen, usw.
- Ansetzen von Suppen, Soßen, Ragouts, Gulasch, usw. (z.B. Anschwitzen, Ablöschen der Zutaten und Pürieren für Suppen).
- Andünsten von Gemüse.

Hinweise

- Steaks, Koteletts, Würste oder Paniertes können gleichzeitig gebraten werden.
- In der tiefgezogenen Bratfläche können Sie beispielsweise bei der Gulaschzubereitung aufeinanderfolgende Arbeiten durchführen: Gulasch anbraten und anschwitzen, ablöschen, anschließend mit Flüssigkeit ziehen lassen.

3. Betriebsschluss

☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 4. "Reinigung und Pflege".



Abstellen der Brennerflamme

- ☞ Drehschalter bis Anschlag nach rechts drehen.
- Die Brennerflamme erlischt.
 - Die Zündflamme bleibt an.

Abstellen der Zündflamme - Gasbräter vollständig ausschalten

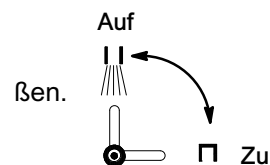
- ☞ Drehschalter leicht eindrücken und weiter auf Stellung "Aus" ○ drehen.
- Die Zündflamme erlischt.
 - Der Gasbräter ist vollständig abgeschaltet.



Bei längeren Betriebspausen

z. B. mehrere Tage oder Betriebsferien:

- ☞ Gashahn am Gasbräter schließen.



- ☞ Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen.

4. Reinigung und Pflege

Hinweise

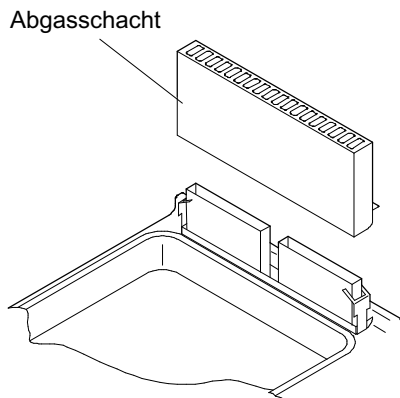
- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.
Das sind z. B.:

- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- Grillreiniger für Edelstahl,
- konservierende Edelstahlpflegemittel,
- Pflegeemulsion für Bratflächen.

4.1 Reinigung



- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Abgasschacht nach oben abziehen und in der Spülmaschine oder von Hand mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Gastronorm-Behälter einschieben und Ablaufstopfen einsetzen.
- ☞ Ca. 3 Liter warmes Wasser in die Bräterwanne einfüllen. Spülmittel und Essigreiniger hinzugeben und mit einer Reinigungsbürste oder mit einem Edelstahl-Topfreiniger reinigen.
- ☞ Reinigungsrückstände in den Gastronorm-Behälter ablassen: Ablaufrohr während dem Ablassen der Spülmittellauge mit einer Rundbürste gründlich reinigen.
- ☞ Ablaufstopfen in der Spülmaschine oder von Hand mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Dunkle Flecken auf der Oberfläche mit Essigreiniger und Edelstahl-Topfreiniger entfernen.
- ☞ Bräterwanne und das Ablaufrohr gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Bräterwanne mit lebensmittelechter Pflegeemulsion einsprühen. Die Pflegeemulsion gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.
- ☞ Abgasschacht aufsetzen.

4.1.1 Entfernen von Kalk

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Gastronorm-Behälter einschieben und Ablaufstopfen einsetzen.
- ☞ Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 (1 Teil Essig, 1 Teil Wasser) in die Bräterwanne einfüllen. Kurz aufkochen und je nach Kalkansatz 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.
- ☞ Bräterwanne mit klarem Wasser nachspülen.
- ☞ Reinigungsrückstände in den Gastronorm-Behälter ablassen: Ablaufrohr während dem Ablassen der Spülmittellauge mit einer Rundbürste gründlich reinigen.
- ☞ Bräterwanne und das Ablaufrohr gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Ablaufstopfen in der Spülmaschine oder mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.

4.1.2 Entfernen von Verkrustetem und Eingebanntem



Verätzungsgefahr! Vorsicht, beim Einsatz von Grillreinigern. Nicht auf heiße Flächen sprühen. Bei 80°C verdampft der Grillreiniger! Für gute Belüftung des Raumes sorgen.

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Starke Verkrustungen mit einer Drahtbürste entfernen.
- ☞ Die verkrustete Bratfläche mit verdünntem Grillreiniger einsprühen und ca. 10 bis 15 Min. einwirken lassen. Anleitung des Reinigungsmittel-Herstellers für Edelstahlflächen beachten!
- ☞ Die gereinigten Flächen und das Ablaufrohr gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Bratfläche mit lebensmittelechter Pflegeemulsion einsprühen. Die Pflegeemulsion gleichmäßig mit einem Küchentuch verteilen.

4.2 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Gastronorm-Behälter entleeren und reinigen.
- ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

5. Störungen und Abhilfe

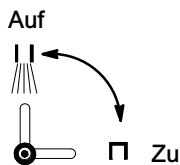
Sollten am Gasbräter Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Zündflamme lässt sich nicht zünden.	Gashahn geschlossen	Gashahn öffnen.
	Hauptabsperreinrichtung geschlossen	Hauptabsperreinrichtung öffnen.
	Zündbrenner verschmutzt	Kundendienst benachrichtigen.
	Thermoelement verschmutzt	Kundendienst benachrichtigen.
Die Zündflamme erlischt nach dem Loslassen des Drehschalters.	Der Drehschalter wurde nicht genügend lange gedrückt.	Drehschalter ca. 5 - 10 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement genügend erwärmt und die Gaszufuhr nicht unterbrochen wird.
	Thermoelement defekt.	Kundendienst benachrichtigen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- Gerät ausschalten.

- Gashahn schließen.



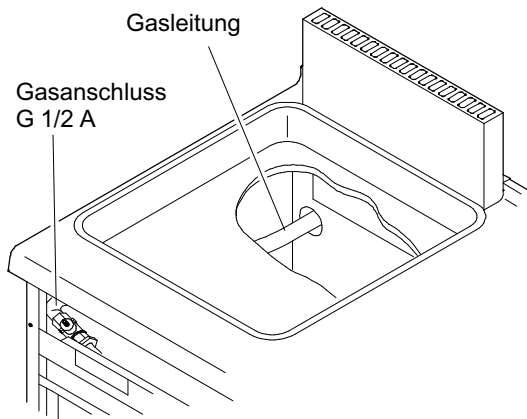
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

6. Technische Daten

Technische Daten	Gas Bräter 600 (Typ 810-...)
Artikel-Nr.	883650
Kategorie	Siehe Seite 16 Kapitel 7.1
Gasgeräteart	A1
Gesamtnennwärmebelastung	10 kW
Anschlusswert Stadtgas	2,58 m ³ /h
Anschlusswert Flüssiggas	0,78 kg/h
Anschlusswert Erdgas	1,06 m ³ /h
Gasanschluss Durchmesser	G 1/2 A
Bratstellen	2 x 5 kW
Regelbereich	100 - 250°C

Technische Änderungen vorbehalten!

6.1 Gas-Anschluss



- ☞ Gasleitung an der Rückwand hereinführen und anschließen.

Nach dem Anschließen oder Umstellen auf eine andere Gasfamilie

- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit überprüfen (Leckspray).
- ☞ Frontblende schließen und festschrauben.

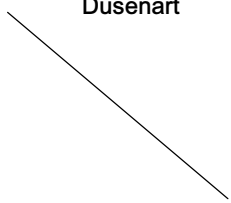
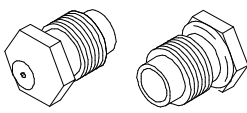
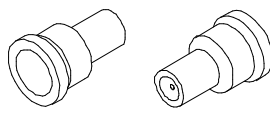
7. Umstellen auf eine andere Gasfamilie

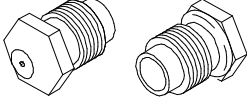
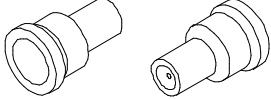


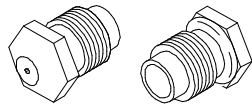
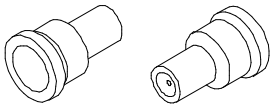
Beachten Sie die Hinweise zur Betriebssicherheit, siehe Seite 5 Kapitel 1.

- Der Gasgerät ist werksseitig auf Erdgas E eingestellt.
- Für die Umstellung auf andere Gasfamilien nur Original Düsen verwenden.
- ☞ Nach der Umstellung auf eine andere Gasfamilie und nach Wartungsarbeiten
 - alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen (Leckspray),
 - Aufkleber über Gasfamilie und Gasvordruck (mbar) am Gasherd anbringen.
- ☞ Anhand der Düsentabelle/übersicht die für die Umstellung benötigten Daten ablesen, siehe Seite 16 Kapitel 7.1

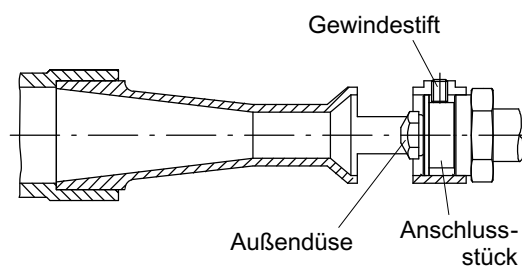
7.1 Düsentabelle / Übersicht

Düsenart  Gasfamilie	Außendüse siehe Seite 18 Kapitel 7.2 	Zündbrennerdüse Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 18 Kapitel 7.3 
DE - Kategorie: II_{2ELL 3B/P}		
Erdgas E Vordruck 20 mbar (DE)	ø 1,65 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Erdgas LL Vordruck 20 mbar (DE)	ø 1,80 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (DE)	ø 0,95 mm	ø 0,20 mm
GB - Kategorie: II_{2H 3+}		
Erdgas H Vordruck 20 mbar (GB)	ø 1,65 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (GB)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm
FR - Kategorie: II_{2E+ 3B/P}		
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (FR)	ø 1,65 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (FR)	ø 0,95 mm	ø 0,20 mm
BE - Kategorie: II_{2E+ 3+}		
Erdgas E Vordruck 20/25 mbar (BE)	ø 1,65 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (BE)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm

<p>Düsenart</p> <p>Gasfamilie</p>	<p>Außendüse</p> <p>siehe Seite 18 Kapitel 7.2</p> 	<p>Zündbrennerdüse</p> <p>Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 18 Kapitel 7.3</p> 
NL - Kategorie: II _{2L 3B/P}		
<p>Erdgas L Vordruck 25 mbar (NL)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm</p>
<p>Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NL)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>
SE - Kategorie: III _{1ab 2H 3B/P}		
<p>Stadtgas ab Vordruck 8 mbar (SE)</p>	<p>ø 3,10 mm Brennerabstand mit Distanzstück vergrößern, siehe Seite 19 Kapitel 7.4</p>	<p>ø 0,80 mm</p>
<p>Erdgas H Vordruck 20 mbar (SE)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm</p>
<p>Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (SE)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>
DK - Kategorie: III _{1e 2H 3B/P}		
<p>Stadtgas e Vordruck 8 mbar (DK)</p>	<p>ø 3,10 mm Brennerabstand mit Distanzstück vergrößern, siehe Seite 19 Kapitel 7.4</p>	<p>ø 0,80 mm</p>
<p>Erdgas H Vordruck 20 mbar (DK)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm</p>
<p>Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (DK)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>
NO - Kategorie: II _{2H 3B/P}		
<p>Erdgas H Vordruck 20 mbar (NO)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm</p>
<p>Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NO)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>

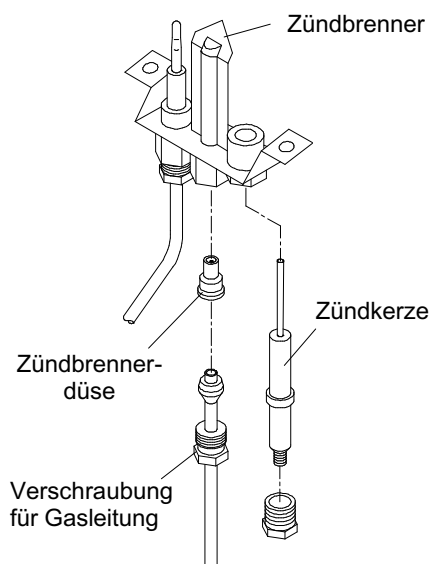
Düsenart	Außendüse	Zündbrennerdüse
Gasfamilie	siehe Seite 18 Kapitel 7.2 	Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 18 Kapitel 7.3 
PL - Kategorie: II 2E 3B/P		
Erdgas E Vordruck 20 mbar (PL)	ø 1,65 mm	Zündbrennerdüse mit zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas 3B/P Vordruck 29/37 mbar (PL)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm

7.2 Austauschen der Außendüse



- ☞ Gewindestift soweit herausschrauben, bis sich das Anschlussstück herausziehen lässt.
- ☞ Anschlussstück herausziehen.
- ☞ Außendüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 16 Kapitel 7.1
- ☞ Anschlussstück bis Anschlag einschieben und mit Gewindestift festklemmen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

7.3 Austauschen der Zündbrennerdüse

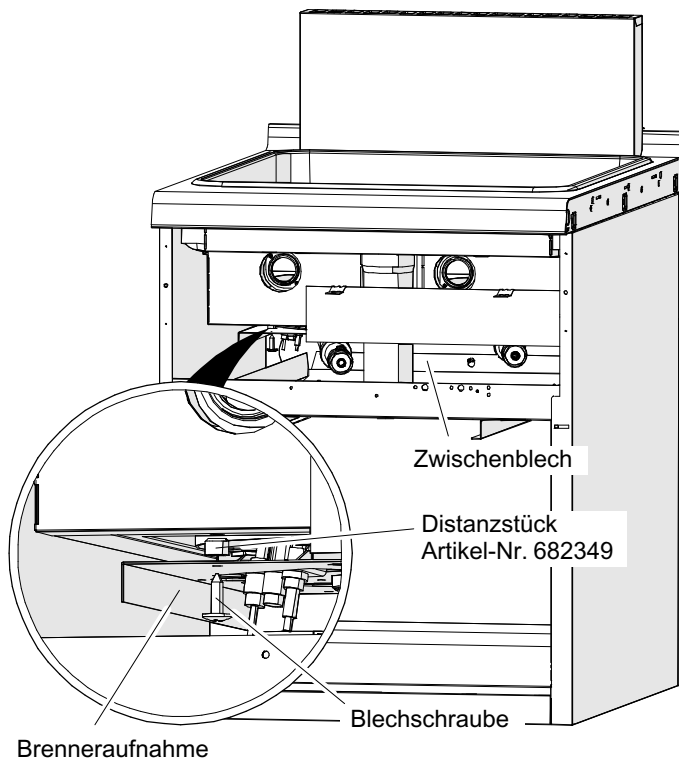


- ☞ Zündkerze herausschrauben, um eine Beschädigung während des Umbaus zu vermeiden.
- ☞ Gasleitung zum Zündbrenner herausschrauben.
 - Vorsicht, Zündbrennerdüse kann herausfallen!
- ☞ Zündbrennerdüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 16 Kapitel 7.1.



- Bruchgefahr!** Bei zu starkem Anziehen der Zündkerze kann diese beschädigt werden, deshalb Zündkerze nur leicht festdrehen!
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

7.4 Brennerabstand für Stadtgas vergrößern



- ☞ Blechschauben an Brenneraufnahme nur soweit herausschrauben, so dass Distanzstücke dazwischen passen.
- ☞ Eine Blechschaube entfernen, Distanzstück einschieben und Blechschaube ansetzen.
- ☞ Auf diese Weise bei allen Blechschauben nacheinander die Distanzstücke einsetzen (8 Stück).
- ☞ Alle Blechschauben festziehen.

8. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Gas-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

Dear customer,

please read this instruction manual before putting the **gas pan** into operation.

This instruction manual contains important instructions for orderly operation and installation.

Always keep the documents enclosed with the device readily available and pass them on with the device.

Application

Preparation of soups, gravies, ragouts, goulash, etc.

Application as fryer for all types of roasted dishes, e.g. steaks, escalopes, filets, fish, pancakes, mushroom-ragouts, etc.

Notes

The device has been manufactured in accordance with the regulations of the European Norm (EN).

Entry of rating plate data

Prior to erecting the device, enter the rating plate data in the following lines. Please always state this data for service requests concerning the device. This will facilitate a faster processing of your enquiries.

Type: _____

Year of construction: _____

Machine No.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed




Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety Instructions



- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - with an inserted Gastronormcontainer,
 - with an attached exhaust gas duct,
 - if the device is under supervision,
 - for the designated purpose in accordance with the instruction manual.
- Do not use the device as a placement or storage surface!
- The device must not be used for frying!
- Scalding hazard! Spraying hot edible oil or fat! Do not add water to heated edible oil or fat!
- Scalding hazard! Sudden rising hot vapour! Proceed with the appropriate caution when adding water to the heated frying surface!
- Caution! The appliance is hot during use! The exhaust flue shaft is very hot!
- Do not place any inflammable objects on the device!
- Caution, deformation and damage of the frying surface: Avoid any shock-like cooling of the roasting surface! Therefore, do not pour any large volumes of water or ice on the heated-up fryer! Do not strike or knock the frying surface or the fryer with working devices such as cleaning scrapers or spatulas. Use only spatulas or cleaning scrapers with rounded edges!
- Don't put pots, pans or similar items on the grill/ frying surface!
- For firefighting measures, approved fire extinguishers for edible oil and fat fires must be provided for.
- Do not clean or spray the device with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If you are not able to rectify any operating failures following the instructions in chapter 5. on page 30, "Malfunctions and Rectification", switch the device off (position ) , close the gas tap and contact the customer service.
- Any existing systems for the supply of combustion air and exhaust gas evacuation must not be modified, e.g. by means of:
 - reducing the installation space,
 - subsequently sealing windows and doors,
 - closing or removing the combustion air supply openings.
- After longer downtimes, have the device's operability checked by a customer service.
- If gas and electrical installation modules are both installed in the stove, work on equipment that uses gas may only be carried out with the assistance of a qualified electrician!

DANGER! Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information from the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.

Connection, Conversion, Maintenance



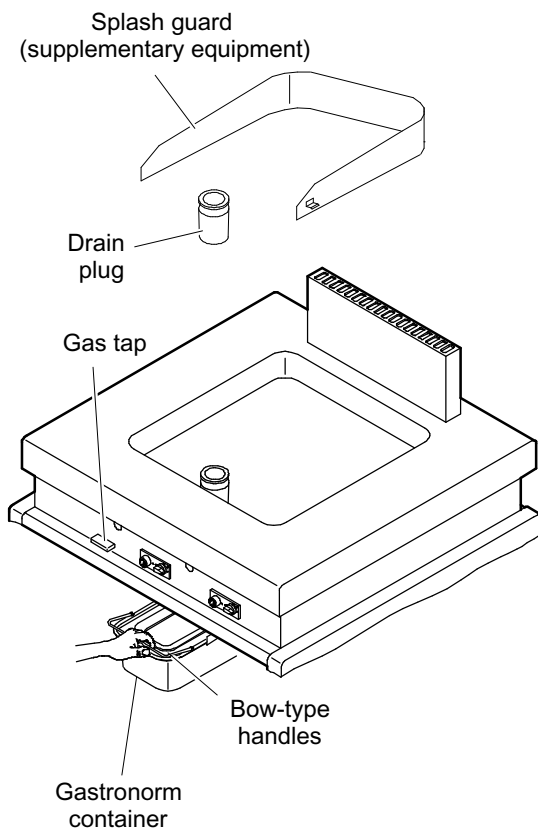
- The device must only be connected by a gas installer.
- Any works at gas consumption devices in canteen kitchens such as
 - conversion to a different gas type,
 - inspections, maintenance works,
 - fault rectification and
 - initial start-upmust only be carried out by
 - the gas supply company,
 - a qualified representative of the manufacturer,
 - a contracted installation company, or
 - a different distribution agency authorized by a large-scale liquid gas distribution company.
- Prior to connection:
 - inform the responsible gas supply company, and
 - verify that the device's set gas type complies with the gas type at the installation location.
- Within the scope of the gas device's connection, conversion or maintenance, check:
 - the exhaust gas extraction from the installation room,
 - the fresh air supply at the burners,
 - the leak tightness of all gas-bearing components (leakage spray),
 - the combustion safety and quality,
 - the lighting, safety and control devices.
- Observe the German DVGW-TRGI Gas technical regulations for gas installations: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, and technical regulations on liquid gas TRF).
- All installations must be carried out in accordance with the installation instructions of the manufacturer and the acknowledged rules of technology.
- Protect the gas supply line against deleterious heating!
- Any installation of non-factory or non-type burner components as well as of so-called gas-savers is impermissible.
- Connect the appliance to the equipotential bonding system.

2. Start-Up

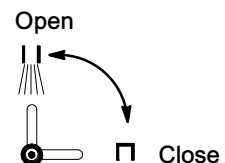
- ☞ Prior to its initial start-up, clean the device with a fat-dissolving detergent.
 - For cleaning, refer to page 27, chapter 4.

- ☞ Frying surface
 - heat up to approx. 100°C,
 - Clean with water, a little acid cleaner and a dish brush,
 - rub dry with a lint-free cloth,
 - apply food-safe care emulsion and spread evenly with a paper towel (kitchen roll).

2.1 Establishing operational readiness



- ☞ Only for "frying" applications, not for the preparation of soups, gravies or goulash: Fill the Gastronorm container with water up to a level of approx. 1 cm to prevent frying residues from baking into the Gastronorm tank.
- ☞ Prior to insertion, flap both bow-type handles of the Gastronorm container to the front.
- ☞ Attach the cover to the Gastronorm container with the cover opening pointing to the front.
- ☞ Insert the Gastronorm container into the guide down to the limit stop.
- ☞ If required, insert the drain plug into the drain opening.
- ☞ Attach the splash guard to the device.
- ☞ Pour fresh edible fat or oil onto the frying surface as required and spread it.

- ☞ Open the gas tap.
 

DANGER! Risk of explosion

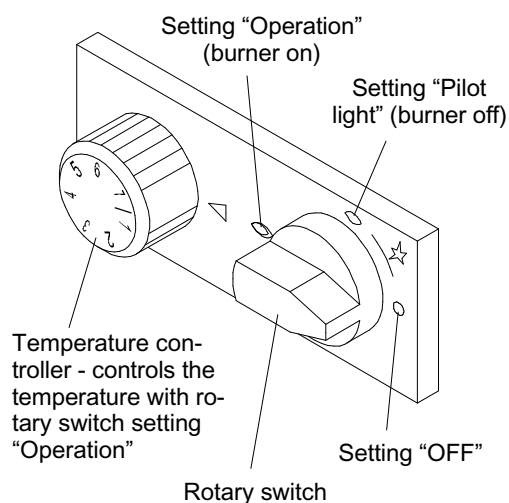
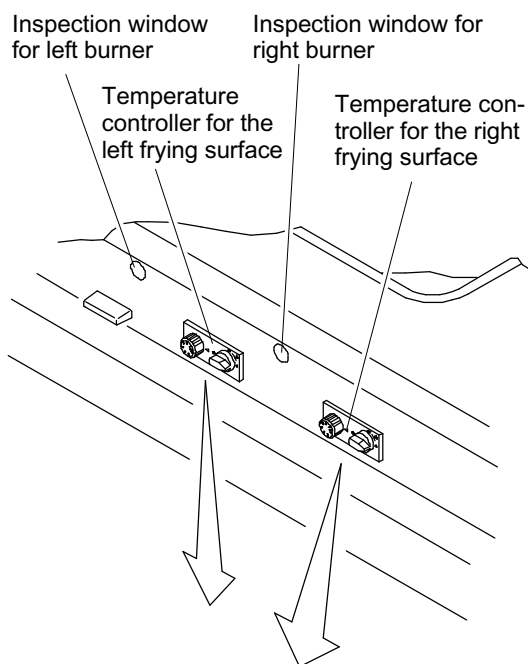
- Do not switch on the appliances if you smell gas in the installation room! Risk of explosion! Immediately close the gas shut-off device at the customer location! Do not switch electrical appliances On or Off! Open windows and doors! Thoroughly air out the installation room by providing a draught! Leave the room! Notify the emergency service of the gas grid operator! Determine the location of the gas leak after adequate air exchange has taken place!

2.2 Lighting the pilot light and the burner flame



The pilot light and burner flame can no longer be lit immediately after switch-off. A switch-on locking mechanism prevents any escape of gas while the thermal element is still hot.

A cooling time of at least one minute must pass between switch-off and renewed lighting as, otherwise, gas may escape.



Lighting

- ☞ Turn the rotary switch down towards the lighting . Press the switch in down to the limit stop and keep it pressed for several seconds.
 - The pilot burner is supplied with gas.
 - After longer operating breaks: For example, if the service valve was closed, the pilot light's lighting may take a little longer (as the gas supply line has to draw gas first).
- ☞ Continue to turn the rotary switch to the left while keeping it pressed.
 - During the switch's turning, a lighting spark is generated.
- ☞ Check whether the pilot light is lit through the inspection window.

If the pilot light is not lit:

- ☞ Keep the rotary switch pressed and alternately turn it to the lighting and the "pilot flame" position until the pilot light is lit.

If the pilot light is lit:

- ☞ Keep the rotary switch pressed for approx. 5 - 10 seconds
 - to assure a sufficient heating of the thermal element
 - and to prevent an automatic disconnection of the gas supply (automatic safety pilot).
- ☞ Release the rotary switch and turn it to the "Operation" position

- ☞ Turn the temperature controller to the desired setting.
 - Low frying temperature - temperature controller on position 1.
 - High frying temperature - temperature controller on position 7.
 - The heating-up time to approx. 210°C takes approx. 10 minutes.
- ☞ If the gas fryer is not required for shorter periods, turn the rotary switch to the "pilot light" position.
 - The burner flame is extinguished, while the pilot light remains lit. The burner remains ready for operation.

2.3 Operating instructions



WARNING! Hot surfaces, objects and food! Hot liquids may spill over! Full Gastronorm containers are heavy!

Risk of burning! Risk of injury from heavy lifting! Note the weight!

- ☞ Work with proper back posture!
- ☞ Wear protective gloves!
- ☞ Use pot holders!
- ☞ Exercise appropriate caution!

Use 100% vegetable fat or oils with high heat stability.

Replace polluted fat or oil in time for reasons of inflammability.

Remove excessive moisture from the frying dishes.

Only use spatulas which do not cause scratches.

2.3.1 Application possibilities

Examples

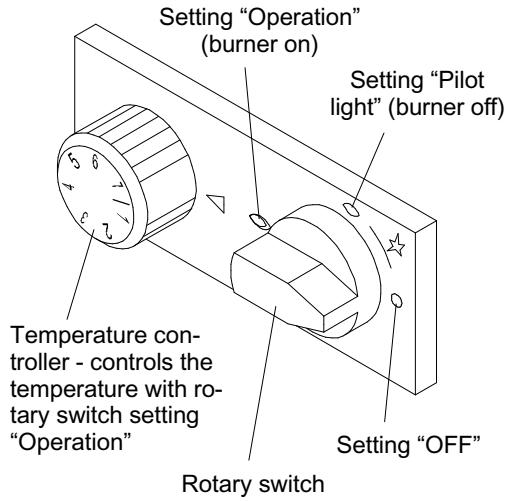
- Low-fat cooking of breaded meat and fish, poultry, fried potatoes, fried beef loin (Chateaubriand).
- Application as surface grill for all stir-fried dishes, e.g. steaks, escalopes, fillets, fish, pancakes, mushroom ragouts, etc.
- Preparation of soups, gravies, ragouts, goulash, etc. (e.g. sautéing and quenching of ingredients, blending for soups).
- Steaming of vegetables.

Notes

- Steaks, cutlets, sausages or breaded dishes can be fried at the same time.
- In the deep--drawn frying surface, you can, e.g., perform successive worksteps during goulashpreparation: Roasting, sautéing and quenching the goulash and then having it simmer with liquid.

3. Shut-down

☞ Clean the device, refer to the following chapter 4. "Cleaning and Maintenance".

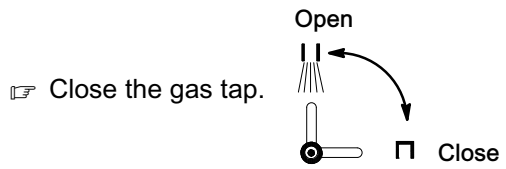


Extinguishing the burner flame

- ☞ Turn the rotary switch to the right down to the limit stop.
 - The burner flame is extinguished.
 - The pilot light remains lit.

Extinguishing the pilot lamp - complete shut down of gas fryer

- ☞ Slightly push the rotary switch in and turn it to the "OFF" position ○ .
 - The pilot light is extinguished.
 - The gas fryer is completely shut down.

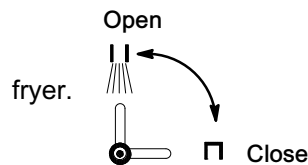


☞ Close the gas tap.

For longer operating brakes

E.g. several days or company holidays:

- ☞ Close the gas tap at the gas



- ☞ Close the customer-provided gas tap (service valve).

4. Cleaning and Maintenance

Notes

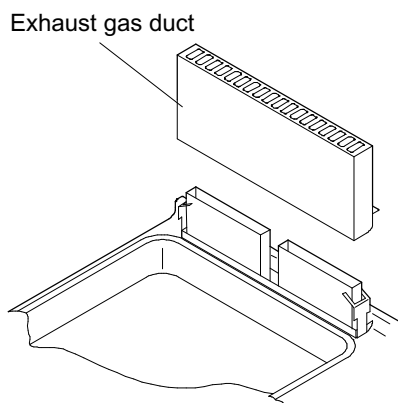
- Do not clean the control panel and rotary switches with corrosive cleaning agents!
- Do not clean or spray the device with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Observe the operating instructions of the cleaning agent manufacturers!
- Do not use any scrubbing cleaning agents or damaged cleaning scrapers! They produce scratches.
- Stainless-steel must not be subjected to prolonged contact with concentrated acids, vinegar, saline solution, mustard, seasoning mixtures as, otherwise, the protective layer will be damaged. Rinse stainless-steel surfaces with clear water after usage.

Cleaning and care agents

Suitable cleaning and care agents can be obtained from your customer service. Such agents include, e.g.:

- Fat-dissolving cleaning agents or special stainless-steel cleaning agents,
- Grill cleaning agents for stainless-steel,
- Preservative stainless-steel care agents,
- Care emulsion for frying surfaces.

4.1 Cleaning



- ☞ Switch the device off and allow it to cool down.
 - ☞ Remove the exhaust gas duct towards the top and clean it in a dishwasher or manually, using fat-dissolving cleaning agents.
 - ☞ Slide in the Gastronorm container and insert the drain plug.
 - ☞ Fill approx. 3 litres of warm water into the frying tub. Add dish liquid and vinegar cleanser and clean with a cleaning brush or a stainless-steel pot scourer.
-
- ☞ Draining cleaning residues into the Gastronorm tank: During the dishwasher's drainage, thoroughly clean the drain pipe by means of a round brush.
 - ☞ Clean the drain plug in a dishwasher or manually, using fat-dissolving cleaning agents.
 - ☞ Remove dark spots from the surface using vinegar cleanser and a stainless-steel potscourer.
 - ☞ Thoroughly rinse the frying pan and the drain pipe with water and rub them dry.
 - ☞ Spray the frying pan with food-safe care emulsion. Evenly spread the care emulsion with a kitchen cloth.
 - ☞ Attach the exhaust gas duct.

4.1.1 Removing of calcium formation

- ☞ Switch the device off and allow it to cool down.
- ☞ Slide in the Gastronorm container and insert the drain plug.
- ☞ Fill vinegar and water with a ratio of 1:1 (1 part vinegar, 1 part water) into the frying pan. Boil the mixture up shortly and let it work for 15 to 30 minutes, depending on the calcium formation.
- ☞ Rinse the frying pan with clear water.
- ☞ Draining cleaning residues into the Gastronorm tank: During the dishwasher's drainage, thoroughly clean the drain pipe by means of a round brush.
- ☞ Thoroughly rinse the frying pan and the drain pipe with water and rub them dry.
- ☞ Clean the drain plug in a dishwasher or manually, using fat-dissolving cleaning agents.

4.1.2 Removing incrusted or baked-in food scraps



Acid-burn hazard! Be cautious when using grill cleaners. Do not spray onto hot surfaces. The grill cleaner evaporates at 80°C! Assure a sound room ventilation.

- ☞ Switch the device off and allow it to cool down.
- ☞ Remove coarse incrustations by means of a wire brush.
- ☞ Spray the incrusted frying surface with a diluted grill cleaner and let it work for approx. 10 to 15 minutes. Observe the instructions of the stainless-steel cleaning agent manufacturer!
- ☞ Thoroughly rinse the cleaned surfaces with water and rub them dry.
- ☞ Spray the frying surface with food-safe care emulsion. Evenly spread the care emulsion with a kitchen cloth.

4.2 Cleaning the stainless-steel surfaces

- ☞ Empty and clean the Gastronorm container.
- ☞ Thoroughly rinse all parts cleaned with aggressive cleaning agents with water.
- ☞ Clean all stainless-steel surfaces with fat-dissolving cleaning agents or special stainless-steel care agents.
- ☞ Rub the cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

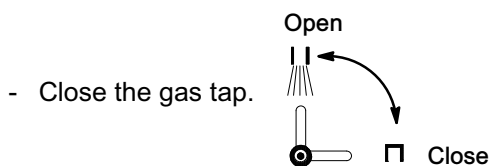
5. Malfunctions and Rectification

Should malfunctions occur with the gas fryer, please check them with the help of the following table:

Malfunction	Cause	Rectification
The pilot light cannot be lit.	The gas tap is closed. The service valve is closed. The pilot burner is contaminated. The thermal element is contaminated.	Open the gas tap. Open the service valve. inform the customer service. inform the customer service.
The pilot light is extinguished upon the rotary switch's release.	The rotary switch was not pressed in long enough. The thermal element is defective.	Keep the rotary switch pressed for approx. 5 - 10 seconds to assure the thermal element's sufficient heating and avoid an interruption of the gas supply. inform the customer service.

Should you not be able to rectify the malfunction,

- Switch the device off.



- Close the gas tap.

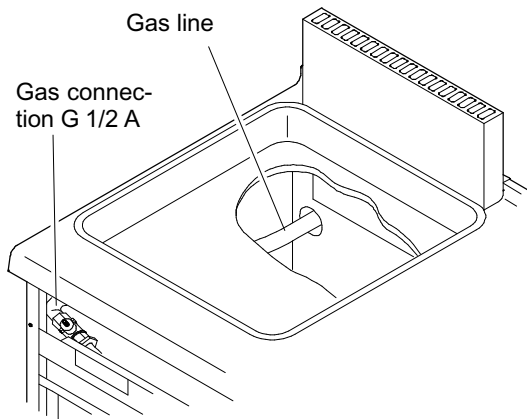
- do not open the housing,
- inform the customer service.

6. Technical Data

Technical data	Gas fryer 600 (Type 810-...)
Item No.	883650 836699
Category	See page 32 chapter 7.1
Gas device type	A1
Total nominal heat load	10 kW
Town gas connection value	2.58 m ³ /h
Liquid gas connection value	0.78 kg/h
Natural gas connection value	1.06 m ³ /h
Gas connection diameter	G 1/2 A
Burners	2 x 5 kW
Control range	100 - 250°C

Subject to technical changes without prior notice!

6.1 Gas connection



- ☞ Route the gas line through the rear panel and connect it.

After connection or conversion to a different gas type

- ☞ Check all gas-bearing components for leak tightness (leakage spray).
- ☞ Close and screw-fasten the front panel.

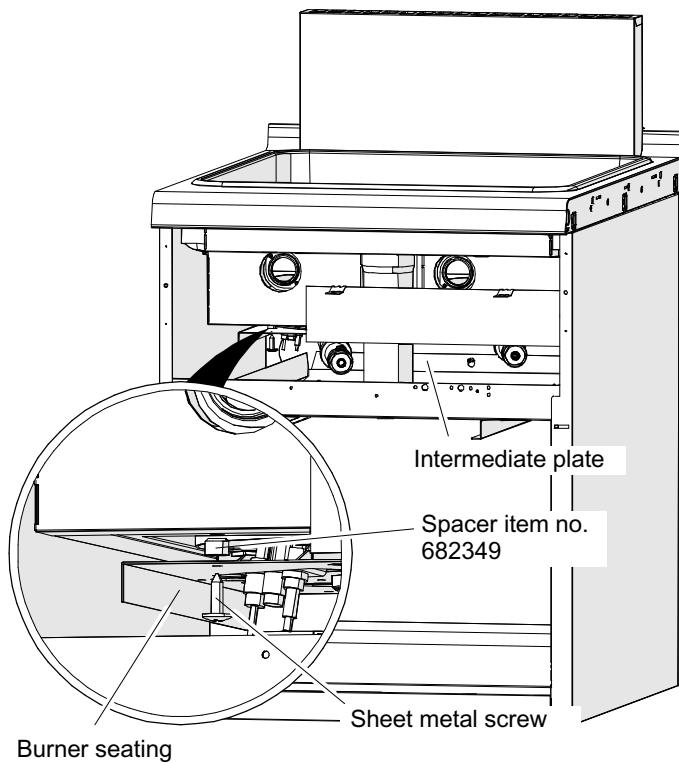
7. Conversion to a Different Gas Type



Observe the safety instructions, refer to page 21, chapter 1.

- The gas device is factory-set to natural gas E.
 - For conversion to different gas types, use original nozzles only.
- ☞ After conversion to a different gas type and maintenance works:
- Check all gas-bearing components for leak tightness (leakage spray),
 - attach a label stating gas type and gas pressure (mbar) to the gas range.
- ☞ Read off the data required for conversion from the nozzle table/overview, refer to page 32, chapter 7.1

7.4 Increasing burner spacing for city gas



- ☞ Unscrew the sheet metal screws on the burner seating only enough to allow the spacers to fit in between.
- ☞ Remove one sheet metal screw, insert spacer and put sheet metal screw into position.
- ☞ For all sheet metal screws, insert the spacers one by one in this manner (8 items).
- ☞ Tighten all sheet metal screws.

8. Maintenance

- Assure a regular inspection and maintenance of the device. Maintenance works include: E. g. safety, function and tightness tests.
- Any installation, maintenance and repair works must be carried by gas expert only.
- Use original accessories and original spare parts only!
- We recommend the conclusion of a maintenance contract with the customer service.

Cher client,
chère cliente,

Lisez soigneusement le présent mode d'emploi avant de mettre la sauteuse à gaz en service.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes relatives à l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

Conservez toujours à portée de main la documentation jointe à l'appareil. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation au nouveau propriétaire de l'appareil.

Usage

Préparation de soupes, sauces, ragoûts goulaches etc.

Utilisation en tant que plaque à grillade pour toutes les petites grillades rapides, par ex. les steaks, les escalopes, les filets, les poissons, les crêpes, les champignons à la poêle, etc.

Consignes

L'appareil a été fabriqué conformément à la norme européenne (EN).

Indication des caractéristiques figurant sur la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez sur les lignes suivantes les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique. Veuillez mentionner ces informations lorsque vous faites appel à votre service après-vente. Cela nous permettra de répondre plus rapidement à vos questions.

Type : _____

Année de fabrication : _____

Machine- n°: _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter




Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Informations concernant la sécurité du fonctionnement



- L'appareil doit être utilisé uniquement
 - par un personnel dûment formé,
 - avec récipients gastromomes-insérés,
 - avec conduite d'évacuation des fumées,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage prévu par son mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de dépôt d'objets!
- Ne pas faire de friture avec l'appareil!
- Risques de brûlure ! Projections d'huile ou de graisse alimentaire chaude ! Ne pas jeter d'eau sur de l'huile ou de la graisse alimentaire chaude !
- Risques de brûlure ! Dégagement soudain de vapeur chaude ! La plus grande prudence est de mise lors de l'ajout d'eau sur un plan de cuisson chaud !
- Attention ! L'appareil est brûlant pendant son fonctionnement ! La conduite d'évacuation des fumées est très chaude !
- Ne pas déposer d'objet inflammable sur l'appareil!
- Attention, déformation et endommagement du plan de cuisson: Éviter tout refroidissement brusque du plan de cuisson ! Pour cette raison, ne pas mettre de grandes quantités d'eau ou de glace dans les sauteuses chauffées! Ne pas heurter ou frapper le plan de cuisson ou la sauteuse avec des instruments de travail tels que, par exemple des grattoirs ou des spatules. N'utiliser que des spatules et des grattoirs ayant des coins et bords arrondis !
- Ne pas placer de casseroles, poêles ou autres sur la surface de grillade / le plan de cuisson !
- La présence d'extincteurs autorisés pour les incendies provoqués par des graisses et huiles alimentaires- est obligatoire.
- Ne jamais arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur- ou un nettoyeur à vapeur!
- Ne pas pulvériser de détergent moussant sur les panneaux avant et les recouvrements des appareils ! Le détergent moussant pénètre dans les plus petites fentes et détruit les éléments électriques et électroniques !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions du chapitre 5. page 46 "Pannes et remèdes" figurant, éteindre l'appareil (position ) , fermer le robinet de gaz et contacter le service après-vente.
- Il est interdit de modifier les installations assurant l'alimentation en air de combustion et l'évacuation des fumées et notamment de :
 - réduire la taille du lieu d'installation,
 - calfeutrer ultérieurement portes et fenêtres,
 - fermer ou de supprimer les ouvertures permettant l'arrivée de l'air de combustion.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service après-vente.
- Si des modules d'encastrement électriques et au gaz sont associés dans la cuisinière, les travaux sur les équipements au gaz ne peuvent être réalisés qu'en collaboration avec un électricien spécialisé et agréé !

DANGER ! Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur est tenu d'apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respectez ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines commerciales !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.

Raccordement, conversion, maintenance

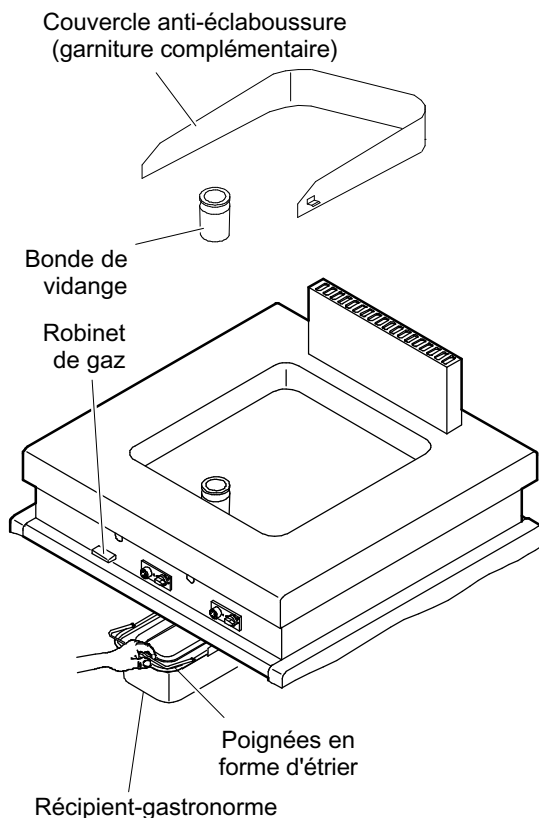


- Le raccordement de l'appareil ne doit être effectué que par un installateur de gaz.
- Les travaux à effectuer sur les équipements de consommation de gaz des cuisines professionnelles tels que
 - changement de type de gaz,
 - révisions, maintenance,
 - dépannages et
 - mise en service initialene doivent être exécutés que par
 - l'entreprise de distribution de gaz,
 - un spécialiste commis par le fabricant,
 - une entreprise d'installation sous contrat ou
 - un point de vente agréé par un grossiste en gaz liquides-.
- Avant de procéder au raccordement
 - prévenir l'entreprise de distribution de gaz concernée.
 - Vérifier que le type de gaz sélectionné pour l'appareil corresponde bien au type de gaz du lieu d'installation.
- Avant toute opération de raccordement, de conversion ou de maintenance de la cuisinière à gaz, veuillez vérifier
 - l'évacuation des fumées hors du lieu d'installation,
 - l'alimentation en air frais des brûleurs,
 - l'étanchéité des éléments dans lesquels circule le gaz (aérosol détecteur de fuites),
 - la sécurité et la qualité de combustion,
 - les systèmes d'allumage-, de sécurité- et de réglage.
- Respecter les règles techniques applicables aux installations de gaz DVGW-TRGI (association technique allemande de l'eau et du gaz): G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634 et G 660 ainsi que les règles techniques concernant le gaz liquide TRF).
- Les installations doivent être effectuées conformément aux instructions de montage du fabricant et aux règles techniques agréées.
- Protéger la conduite d'amenée de gaz contre tout échauffement pouvant l'endommager!
- L'installation d'éléments de brûleur d'une autre marque- ou d'un autre type- ainsi que d'économiseurs est interdite.
- Relier l'appareil à la liaison équipotentielle.

2. Mise en service

- ☞ Avant sa mise en service initiale, nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyant dégraissant.
 - Nettoyage : voir page 43, chapitre 4.
- ☞ Réchauffer le plan de cuisson
 - à env. 100°C,
 - nettoyer avec de l'eau, un peu de nettoyant à base de vinaigre et une brosse à vaisselle,
 - frotter à sec avec un chiffon doux,
 - appliquer une émulsion d'entretien pour contact alimentaire et étaler de manière uniforme avec un chiffon en papier (essui-tout).

2.1 Préparer l'appareil à fonctionner



- ☞ Uniquement pour l'utilisation en tant que "Sauteuse", pas pour la préparation de soupes, de sauces et de goulache: Remplir le -récipient gastronorme avec env. 1 cm d'eau, afin que les restes d'aliments grillés ne puissent pas y- rester collés.
- ☞ Rabattre les deux poignées en forme d'étrier du récipient-gastronorme vers l'avant avant l'emploi.
- ☞ Mettre le couvercle - avec l'ouverture vers l'avant - sur le récipient gastronorme-.
- ☞ Insérer le récipient gastronorme-dans le guidage jusqu'à butée.
- ☞ Au besoin, mettre la bonde de vidange dans le trou d'écoulement.
- ☞ Mettre le couvercle anti-éclaboussure sur l'appareil.
- ☞ Au besoin, mettre et étaler de la graisse ou de l'huile alimentaire sur le plan de cuisson.



DANGER ! Risque d'explosion !

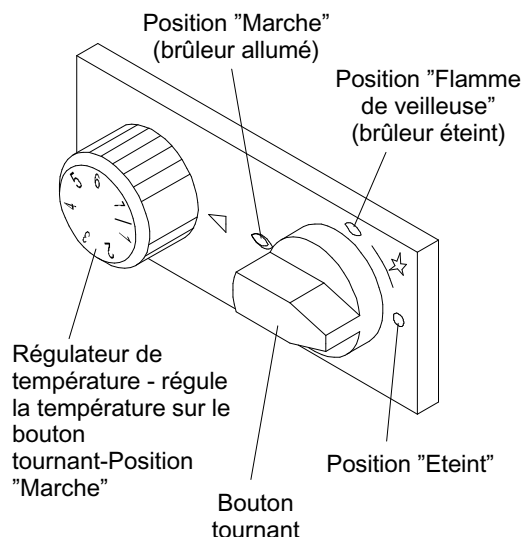
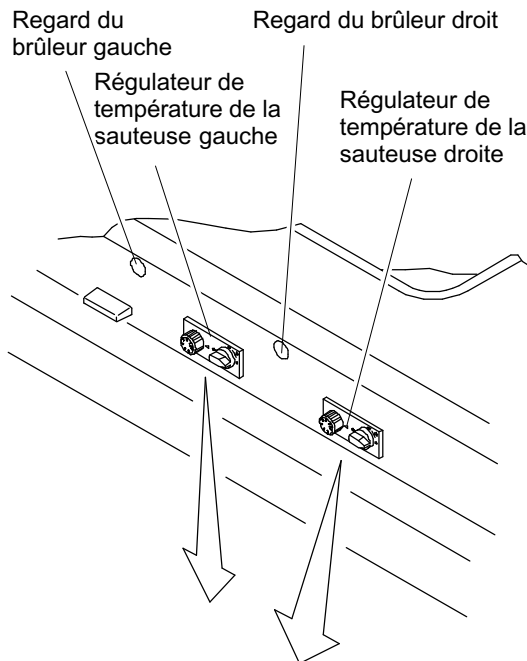
- Ne pas allumer l'appareil si vous sentez une odeur de gaz dans la pièce d'installation ! Risque d'explosion ! Fermer immédiatement le robinet d'arrêt de gaz des locaux ! Ne pas allumer ou éteindre d'appareils électriques ! Ouvrir les portes et fenêtres ! Aérer soigneusement la pièce d'installation en créant un courant d'air ! Quitter la pièce ! Informer le service de permanence de l'exploitation du réseau de distribution de gaz ! Localiser la fuite de gaz après avoir suffisamment aéré la pièce !

2.2 Allumer la flamme de veilleuse et la flamme du brûleur




Tout de suite après la mise en arrêt, les flammes de la veilleuse- et du brûleur ne se laissent plus allumer. Un verrouillage d'enclenchement empêche l'arrivée de gaz tant que le thermocouple est encore chaud.



Entre la fermeture et le ré-allumage, il doit s'écouler un temps de refroidissement d'au moins une minute, faute de quoi le gaz ne peut pas circuler.




Allumage

- ☞ Tourner le bouton tournant à fond en direction du symbole d'allumage . Enfoncer le bouton à fond et le maintenir quelques secondes.
 - Le gaz arrive dans le brûleur de la veilleuse.
 - Après un arrêt prolongé: si, par exemple, le robinet d'arrêt principal était fermé, il se peut que la flamme de la veilleuse mette du temps à s'allumer (le gaz doit d'abord pénétrer dans la conduite de gaz).
- ☞ Continuer à tourner le bouton tournant vers la gauche en le maintenant appuyé.
 - Pendant que vous tournez, il se produit une étincelle d'allumage.
- ☞ Vérifiez à travers le regard si la flamme de la veilleuse est allumée.

Si la flamme de la veilleuse n'est pas allumée:

- ☞ Continuer à tourner le bouton tournant entre le symbole d'allumage  et la position "Flamme de veilleuse" , jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse s'allume.

Si la flamme de veilleuse est allumée:

- ☞ Maintenir le bouton rotatif enfoncé env. 5 - 10 secondes afin que
 - l'élément thermique ait le temps de chauffer suffisamment,
 - et que l'arrivée de gaz ne se referme pas automatiquement (dispositif de sécurité automatique).
- ☞ Relâcher le bouton tournant et tourner jusqu'à la position "Marche" .

- ☞ Tourner le régulateur de température sur le réglage souhaité.
 - Basse température de grillade - Régulateur de température sur position 1.
 - Haute température de grillade - Régulateur de température sur position 7.
 - Durée du temps de chauffage sur env. 210°C env. 10 minutes.
- ☞ Si la cuisinière à gaz reste brièvement inutilisée, placer le bouton de gaz sur "Flamme de veilleuse".
 - La flamme du brûleur s'éteint, la flamme de la veilleuse reste allumée, le brûleur reste prêt à fonctionner.

2.3 Consignes concernant le fonctionnement



AVERTISSEMENT ! Surfaces, objets et aliments chauds ! Débordement de liquides chauds ! Les récipients Gastronorm pleins sont lourds !

Risque de brûlures ! Risque de blessures en cas de levage de charges lourdes ! Tenir compte du poids !

- ☞ Travailler de manière à préserver votre dos !
- ☞ Porter des gants de protection !
- ☞ Utiliser des maniques !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !

Utilisez des graisses 100% végétales ou des huiles à grande stabilité à la chaleur.

Changer les graisses ou huiles usagées à temps, étant donné qu'elles sont plus facilement inflammables.

Extraire l'excès d'humidité de l'aliment à griller.

N'utiliser que des spatules, qui ne rayent pas.

2.3.1 Possibilités d'utilisation

Exemples

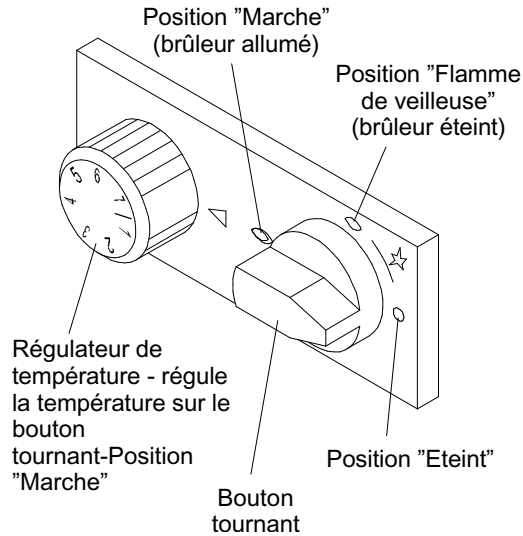
- Cuisson de viande et de poisson panés avec peu de matière grasse, volaille, pommes de terres sautées, filet de boeuf rôti (Châteaubriand).
- Utilisation en tant que surface de grillade pour toutes les petites grillades rapides, comme les steaks, les escalopes, les filets, les poissons, les crêpes et les champignons à la poêle.
- Commencer les soupes, sauces, goulaches etc. (par ex. fricasser, déglacer les ingrédients et réduire en purée pour les soupes).
- Faire sauter les légumes.

Consignes

- Steaks, côtelettes, saucisses ou vos aliments panés peuvent être rôtis en même temps.
- Dans la sauteuse profonde, vous pouvez par exemple effectuer les pas qui se suivent lors de la préparation de la goulache: Faire sauter et fricasser la goulache, déglacer et enfin allonger avec du liquide.

3. Fin de fonctionnement

☞ Nettoyer l'appareil; voir chapitre suivant 4. "Nettoyage et entretien".

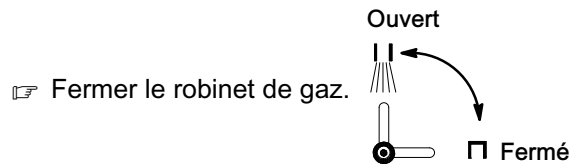


Eteindre la flamme du brûleur

- ☞ Tourner le bouton rotatif à fond vers la droite.
- La flamme du brûleur s'éteint.
 - La flamme de la veilleuse reste allumée.

Eteindre la flamme de la veilleuse - éteindre entièrement la cuisinière à gaz

- ☞ Pousser légèrement le bouton rotatif et le tourner pour le placer sur "Arrêt"○.
- La flamme de la veilleuse s'éteint.
 - La cuisinière à gaz est totalement éteinte.

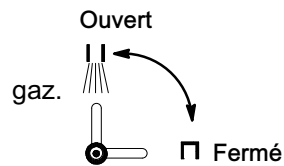


☞ Fermer le robinet de gaz.

Avant tout arrêt prolongé,

par ex.: pauses de plusieurs jours ou périodes de congés:

☞ Fermer le robinet de gaz de la cuisinière à



☞ Fermer le robinet de gaz des locaux (robinet d'arrêt principal).

4. Nettoyage et entretien

Consignes

- Ne pas mettre de nettoyant corrosif sur le panneau avant de l'appareil ni sur les boutons tournants!
- Ne jamais arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur- ou un nettoyeur à vapeur!
- Respecter le mode d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits à récurer ni de grattoirs endommagés! Ils risqueraient de rayer les surfaces.
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salées, la moutarde, les mélanges de condiments, sans quoi le revêtement protecteur serait attaqué. Rincer les surfaces en inox après utilisation.

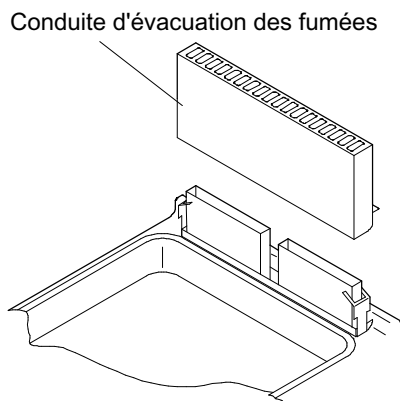
Produits de nettoyage- et d'entretien

Des produits de nettoyage- et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Il s'agit par exemple :

- de solvants de graisse ou nettoyants spéciaux-pour surfaces en inox,
- de nettoie-grilles pour inox,
- de produits d'entretien préservant l'inox,
- d'émulsions d'entretien pour sauteuses.

4.1 Nettoyage



- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
 - ☞ Retirer la conduite d'évacuation des fumées vers le haut et la laver dans le lave-vaisselle ou à la main avec un produit dégraissant.
 - ☞ Insérer le récipient gastronomique et mettre la bonde de vidange.
 - ☞ Remplir le bac de la sauteuse avec env. 3 litres d'eau. Y ajouter du produit de vaisselle et du nettoyant à base de vinaigre et nettoyer avec une brosse à vaisselle ou avec un nettoyant pour marmites en inox.
- ☞ Vider le récipient gastronomique afin d'éliminer les restes de détergeant: Nettoyer le tube d'écoulement en profondeur avec une brosse circulaire au moment de l'évacuation du produit de vaisselle.
 - ☞ Laver la bonde de vidange dans le lave-vaisselle ou à la main avec un produit dégraissant.
 - ☞ Enlever les traces sombres à la surface avec un détergeant à base de vinaigre ou un nettoyant pour marmites en inox.
 - ☞ Rincer le bac de la sauteuse et le tube d'écoulement soigneusement avec de l'eau et les sécher.
 - ☞ Vaporiser le bac de la sauteuse avec une émulsion d'entretien pour contact alimentaire. Egaliser l'émulsion d'entretien avec un torchon de cuisine.
 - ☞ Poser la conduite d'évacuation des fumées.

4.1.1 Enlever le calcaire

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Insérer le récipient gastronomique et mettre la bonde de vidange.
- ☞ Remplir le bac de la sauteuse avec du vinaigre et de l'eau à égale proportion 1:1 (1 part de vinaigre, 1 part d'eau). Porter un court instant à ébullition et laisser agir 15 à 30 minutes en fonction de l'importance du dépôt de calcaire.
- ☞ Rincer le bac de la sauteuse à l'eau claire.
- ☞ Vider le récipient gastronomique afin d'éliminer les restes de détergeant: Nettoyer le tube d'écoulement en profondeur avec une brosse circulaire au moment de l'évacuation du produit de vaisselle.
- ☞ Bien rincer le bac de la sauteuse et le tube d'écoulement avec de l'eau et les sécher.
- ☞ Laver la bonde de vidange dans le lave-vaisselle ou avec un produit dégraissant.

4.1.2 Enlever les restes de nourriture encroûtée et brûlée



Risque de corrosion! Attention, lorsque vous utilisez des nettoie-grilles. Ne pas vaporiser sur des surfaces chaudes. A des températures de 80°le nettoie-grilles s'évapore! Veiller à bien aérer la pièce.

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Enlever les encroûtements coriaces avec une brosse métallique.
- ☞ Vaporiser la sauteuse encroûtée avec du nettoie-grilles dilué et laisser agir env. 10 à 15 min.. Respecter les indications du fabricant de-détergent pour surfaces en inox!
- ☞ Bien rincer les surfaces nettoyées et le tube d'écoulement avec de l'eau et les sécher.
- ☞ Vaporiser la sauteuse avec une émulsion pour soin en qualité alimentaire. Egaliser l'émulsion d'entretien avec un torchon de cuisine.

4.2 Nettoyer les surfaces en inox

- ☞ Vider et laver les récipients gastronomes.
- ☞ Après utilisation de nettoyeurs corrosifs, rincer soigneusement à l'eau les éléments nettoyés.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox à l'aide d'un solvant de graisse ou d'un produit d'entretien spécial- pour surfaces en inox.
- ☞ Essuyer les éléments et surfaces nettoyés avec un chiffon doux.

5. Pannes et remèdes

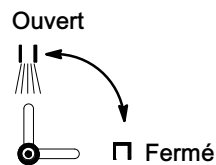
Si une panne survient sur la cuisinière à gaz, veuillez contrôler l'appareil à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause	Remède
Impossible d'allumer la flamme de la veilleuse.	Le robinet de gaz est fermé	Ouvrir le robinet de gaz.
	Le robinet d'arrêt principal est fermé	Ouvrir le robinet d'arrêt principal.
	Le brûleur de la veilleuse est encrassé	contacter le service après-vente.
	L'élément thermique est encrassé	contacter le service après-vente.
La flamme de la veilleuse s'éteint après relâchement du bouton tournant.	Le bouton tournant a été relâché trop vite.	Pousser le bouton tournant pendant env. 5 - à 10 secondes pour que l'élément thermique chauffe suffisamment et que l'arrivée de gaz ne soit pas interrompue.
	L'élément thermique est défectueux.	contacter le service après-vente.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

- éteindre l'appareil.

- fermer le robinet de gaz.



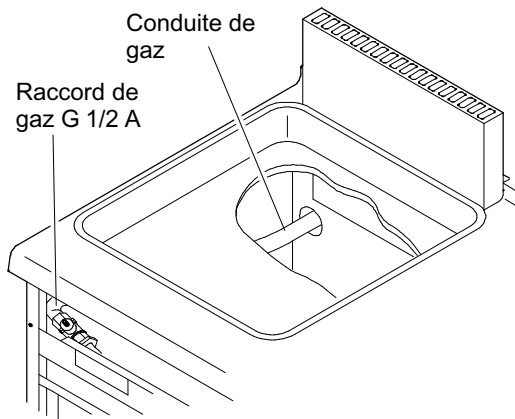
- Ne pas ouvrir l'habillage,
- contacter le service après-vente.

6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Sauteuse Gaz 600 (Type 810-...)
Article-n°	883650 836699 DE
Catégorie	Voir page 48 chapitre 7.1
Type d'appareil à gaz	A1
Charge thermique nominale totale	10 kW
Alimentation en gaz de ville	2,58 m ³ /h
Alimentation en gaz liquide	0,78 kg/h
Alimentation en gaz naturel	1,06 m ³ /h
Diamètre du raccord de gaz	G 1/2 A
Sauteuses	2 x 5 kW
Plage de réglage	100 - 250°C

Sous réserve de modifications techniques !

6.1 Raccordement-du gaz



- ☞ Faire pénétrer la conduite de gaz par la paroi arrière et la raccorder.

Après le raccordement ou après tout changement de type de gaz

- ☞ Contrôler qu'aucun des éléments dans lesquels circule le gaz ne présente de fuite (aérosol détecteur de fuites).
- ☞ Fermer le panneau avant et bien le visser.

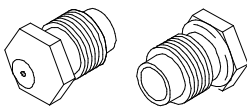
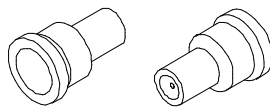
7. Changement de type de gaz

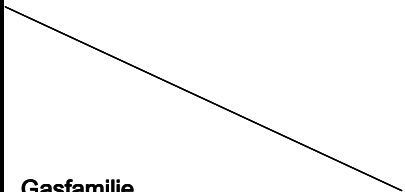
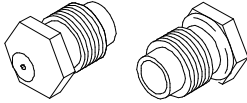
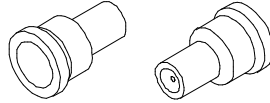


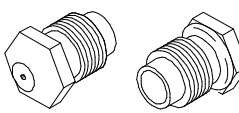
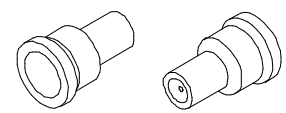
Respecter les consignes relatives à la sécurité de fonctionnement; voir page 37 chapitre 1.

- En usine, la cuisinière est réglée sur le gaz naturel E.
- Pour changer de type de gaz, utiliser uniquement des tuyères originales.
- ☞ Après changement du type de gaz ou après tous travaux de maintenance,
 - contrôler qu'aucun des éléments dans lesquels circule le gaz ne présente de fuite (aérosol détecteur de fuites),
 - placer sur la cuisinière l'étiquette indiquant le type et la pression du gaz (mbar).
- ☞ Consulter le tableau / la liste des tuyères pour connaître les données nécessaires au changement de type de gaz: voir page 48 chapitre 7.1

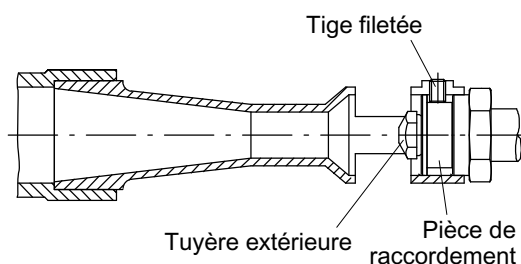
7.1 Tableau / liste des tuyères

Type de tuyère Gasfamille	Tuyère extérieure voir page 50, chapitre 7.2 	Tuyère du brûleur de la veilleuse Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse: voir page 50, chapitre 7.3 
DE - Catégorie: II_{2ELL} 3B/P		
Gaz naturel E Prépression 20 mbar (DE)	ø 1,65 mm	Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25
Gaz naturel LL Prépression 20 mbar (DE)	ø 1,80 mm	Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25
Gaz liquide B/P Prépression 50 mbar (DE)	ø 0,95 mm	ø 0,20 mm
GB - Catégorie: II_{2H} 3+		
Gaz naturel H Prépression 20 mbar (GB)	ø 1,65 mm	Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25
Gaz liquide 3+ Prépression 29/37 mbar (GB)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm
FR - Catégorie: II_{2E+} 3B/P		
Gaz naturel E+ Prépression 20/25 mbar (FR)	ø 1,65 mm	Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25
Gaz liquide B/P Prépression 50 mbar (FR)	ø 0,95 mm	ø 0,20 mm
BE - Catégorie: II_{2E+} 3+		
Gaz naturel E Prépression 20/25 mbar (BE)	ø 1,65 mm	Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25
Gaz liquide 3+ Prépression 29/37 mbar (BE)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm

<p>Type de tuyère</p>  <p>Gasfamille</p>	<p>Tuyère extérieure</p> <p>voir page 50, chapitre 7.2</p> 	<p>Tuyère du brûleur de la veilleuse</p> <p>Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse: voir page 50, chapitre 7.3</p> 
<p>NL - Catégorie: II 2L 3B/P</p>		
<p>Gaz naturel L Prépression 25 mbar (NL)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25</p>
<p>Gaz liquide B/P Prépression 30 mbar (NL)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>
<p>SE - Catégorie: III 1ab 2H 3B/P</p>		
<p>Gaz de ville ab Préssion 8 mbar (SE)</p>	<p>ø 3,10 mm Augmenter l'espacement des brûleurs avec entretoise, voir page 51 chapitre 7.4</p>	<p>ø 0.80 mm</p>
<p>Gaz naturel H Préssion 20 mbar (SE)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25</p>
<p>Gaz liquide B/P Préssion 30 mbar (SE)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>
<p>DK - Catégorie: III 1e 2H 3B/P</p>		
<p>Gaz de ville ab Préssion 8 mbar (DK)</p>	<p>ø 3,10 mm Augmenter l'espacement des brûleurs avec entretoise, voir page 51 chapitre 7.4</p>	<p>ø 0.80 mm</p>
<p>Gaz naturel H Préssion 20 mbar (DK)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25</p>
<p>Gaz liquide B/P Préssion 30 mbar (DK)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>
<p>NO - Catégorie: II 2H 3B/P</p>		
<p>Gaz naturel H Préssion 20 mbar (NO)</p>	<p>ø 1,65 mm</p>	<p>Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25</p>
<p>Gaz liquide B/P Préssion 30 mbar (NO)</p>	<p>ø 1,10 mm</p>	<p>ø 0,20 mm</p>

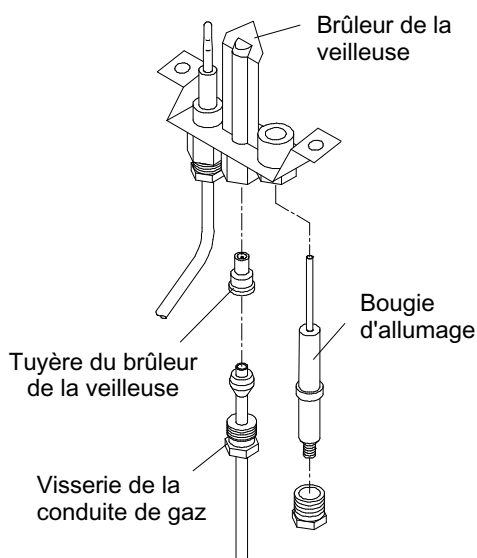
Type de tuyère	Tuyère extérieure voir page 50, chapitre 7.2	Tuyère du brûleur de la veilleuse Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse: voir page 50, chapitre 7.3
Gasfamille		
PL - Catégorie: II 2E 3B/P		
Gaz naturel E Prépression 20 mbar (PL)	ø 1,65 mm	Tuyère du brûleur de la veilleuse avec deux alésages de ø 0,25
Gaz liquide 3B/P Prépression 29/37 mbar (PL)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm

7.2 Remplacement de la tuyère extérieure



- ☞ Dévisser la tige filetée jusqu'à pouvoir retirer la pièce de raccordement.
- ☞ Retirer la pièce de raccordement.
- ☞ Remplacer la tuyère extérieure; consulter les données du tableau de la page 48, chapitre 7.1
- ☞ Enfoncer à fond la pièce de raccordement et la fixer avec la tige filetée.
- ☞ Contrôler qu'aucun des éléments dans lesquels circule le gaz ne présente de fuite.

7.3 Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse



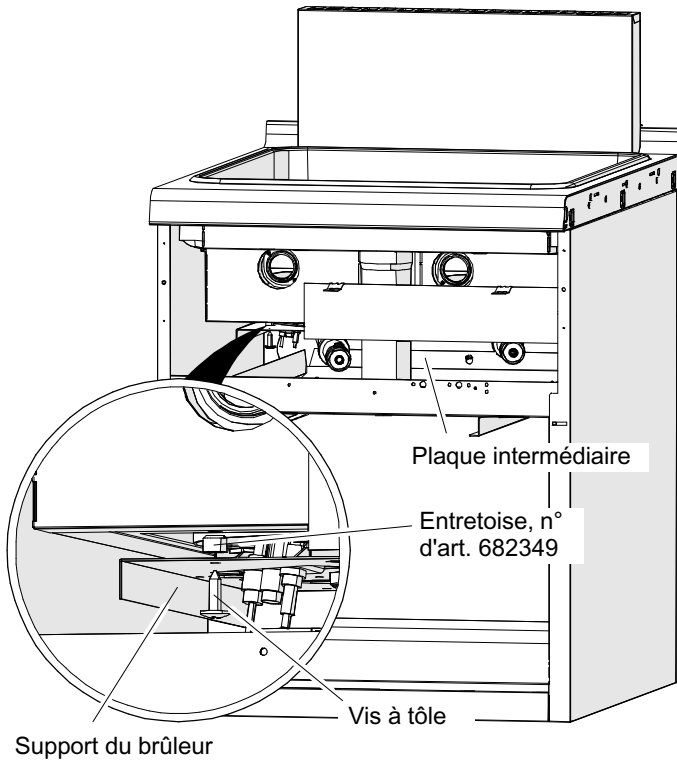
- ☞ Dévisser la bougie d'allumage afin d'éviter qu'elle ne soit endommagée lors de la transformation.
- ☞ Dévisser la conduite de gaz menant au brûleur de la veilleuse.
 - Attention : la tuyère du brûleur de la veilleuse risque de tomber!
- ☞ Remplacer la tuyère du brûleur de la veilleuse; consulter les données du tableau de la page 48, chapitre 7.1.



Risque de rupture! Si vous serrez trop la bougie d'allumage, celle-ci risque d'être endommagée; veiller donc à ne pas visser trop fermement la bougie d'allumage!

- ☞ Contrôler qu'aucun des éléments dans lesquels circule le gaz ne présente de fuite.

7.4 Augmenter l'espacement des brûleurs pour gaz de ville



- ☞ Dévisser les vis à tôle sur le support du brûleur juste suffisamment pour que les entretoises puissent être insérées.
- ☞ Enlever une vis à tôle, insérez l'entretoise et fixer la vis à tôle.
- ☞ Procéder ainsi pour mettre les entretoises (8 pièces), tour à tour, pour toutes les vis à tôle.
- ☞ Serrer toutes les vis à tôle.

8. Maintenance

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. Travaux de maintenance : par exemple contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Les travaux d'installation, de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes des installations à gaz.
- N'utiliser que des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous vous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

Geachte mevrouw,
geachte meneer,

Lees de gebruiksaanwijzing door, voordat u de **gasbrader** in gebruik neemt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor de adequate bediening en installatie.

Houd de documenten die bij het apparaat worden meegeleverd altijd bij de hand en geef die met het apparaat mee.

Gebruik

Het voorbereiden van soepen, sauzen, ragouts, goulasch, enz.

Gebruik als braadplaat voor alle kort te braden producten, bv. steaks, schnitzels, filets, vis, pannenkoeken, champignonpannen, enz.

Opmerkingen

Het apparaat is vervaardigd volgens de voorschriften van de Europese norm (EN).

Gegevens van de naamplaat noteren

Voer de gegevens van de naamplaat op de volgende regels in, alvorens het apparaat te installeren. Geef deze informatie a.u.b. door, wanneer u het apparaat moet laten repareren. Dit draagt bij tot een snellere afhandeling van uw vragen.

Type: _____

Bouwjaar: _____

Machine-nr.: _____

Verklaring van symbolen



Belangrijke veiligheidsinstructies



Uit te voeren handelingen




Opsomming, lijst



Aanwijzingen, functionele aflopen

1. Aanwijzingen voor bedrijfsveiligheid



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door opgeleid personeel,
 - bij ingeschoven Gastronorm-bak,
 - met gemonteerde afvoer voor verbruikt gas,
 - wanneer het apparaat onder controle staat,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Het apparaat niet als oplegplaat en platform gebruiken!
- Er mag niet gefrituurd worden met het apparaat!
- Verbrandingsgevaar! Spattende hete olie of vet! Geen water doen bij verhitte olie of vet!
- Verbrandingsgevaar! Plotseling opstijgende hete stoom! Als er water op het verhitte braadvlak wordt gegoten, met de nodige voorzichtigheid te werk gaan!
- Voorzichtig, tijdens het gebruik is het apparaat heet! Het gasafvoerkanaal is zeer heet!
- Geen ontvlambare voorwerpen op het apparaat leggen!
- Kijk uit voor vervorming en beschadiging van de braadplaat: vermijd schokachtige afkoeling van de braadplaat! Daarom geen grote hoeveelheden water of ijs aan de opgewarmde brader toevoegen! Niet op de braadplaat of de brader stoten of slaan met werktuigen zoals bv. de reinigingsschraper of de braadspatel. Alleen braadspatels of reinigingsschrapers met afgeronde hoeken en kanten gebruiken!
- Geen potten, pannen en dergelijke op het grill-/braadvlak zetten!
- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten voor branden van eetbare vette olie en vet aanwezig zijn.
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingsslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt elektrische en elektronische componenten onherstelbaar!
- Wanneer het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen met behulp van hoofdstuk 5. pagina 62 "Storingen en herstel", het apparaat uitschakelen (stand ) , de gaskraan sluiten en de klantenservice informeren.
- Bestaande inrichtingen voor de toevoer van verbrandingslucht en de circulatie van verbruikt gas mogen niet gewijzigd worden, bv.:
 - het verkleinen van de opstelruimte,
 - het achteraf afdichten van ramen en deuren,
 - het sluiten of verwijderen van de openingen voor de toevoer van verbrandingslucht.
- Na langere tijden van stilstand het apparaat door een klantenservice laten controleren op een goede functionering.
- Indien in het fornuis zowel gas- als elektrische inbouwmodules geïnstalleerd zijn, mogen werkzaamheden aan de gasverbruikinrichting alleen samen met een erkende electricien worden uitgevoerd!

GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

- Volgens de arbeidswet moet de werkgever beoordelen welke gevaren voor de werknemers met het werk gepaard gaan, en welke maatregelen ter bescherming van de werknemer vereist zijn. Neem hiervoor de instructies van de wettelijke ongevallenverzekering voor industriële keukens in acht!
- De werkgever moet de persoonlijke beschermende uitrustingen aanduiden en beschikbaar stellen.

Aansluiting, omschakeling, onderhoud



- De aansluiting van het apparaat mag alleen door een gasinstallateur worden uitgevoerd.
- Werkzaamheden aan de gasverbruikinstallaties in grootkeukens zoals
 - omschakeling op een ander type gas,
 - inspecties, onderhoud,
 - opheffing van storingen en
 - eerste inbedrijfstellingmogen alleen worden uitgevoerd door
 - het gasvoorzieningsbedrijf,
 - een deskundige met toestemming van de producent,
 - een contractonderneming voor de installatie, of
 - door iemand van een verkoopbureau, gemachtigd door een grootbedrijf voor vloeibaar gas.
- Voor het aansluiten
 - het competente gasvoorzieningsbedrijf informeren.
 - controleren of het type gas dat is ingesteld op het apparaat overeenstemt met het type gas in de opstellocatie.
- Controleer bij aansluiting, omschakeling of onderhoud van het gasapparaat de
 - afvoer van verbruikt gas uit de opstelruimte,
 - de toevoer van frisse lucht naar de gaspitten,
 - de afdichting van de delen voor de gascirculatie (lekspray),
 - brandzekerheid en verbrandingskwaliteit,
 - ontstekings-, veiligheids- en regelinrichtingen.
- Volg de technische voorschriften voor gasinstallaties DVGW-TRGI Gas: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, en technische voorschriften voor vloeibaar gas TRF).
- De installaties moeten worden uitgevoerd volgens de montageaanwijzingen van de producent en volgens de algemeen erkende regels van de techniek.
- Bescherm de aansluitleiding voor gas tegen schadelijke opwarming!
- De inbouw van afzonderlijke branderonderdelen die niet van de fabriek afkomstig zijn en niet tot dit type behoren, evenals van zogenaamde gasbespaarders is niet toegestaan.
- Het apparaat aansluiten aan het equipotentiaalsysteem.

2. Ingebruikneming

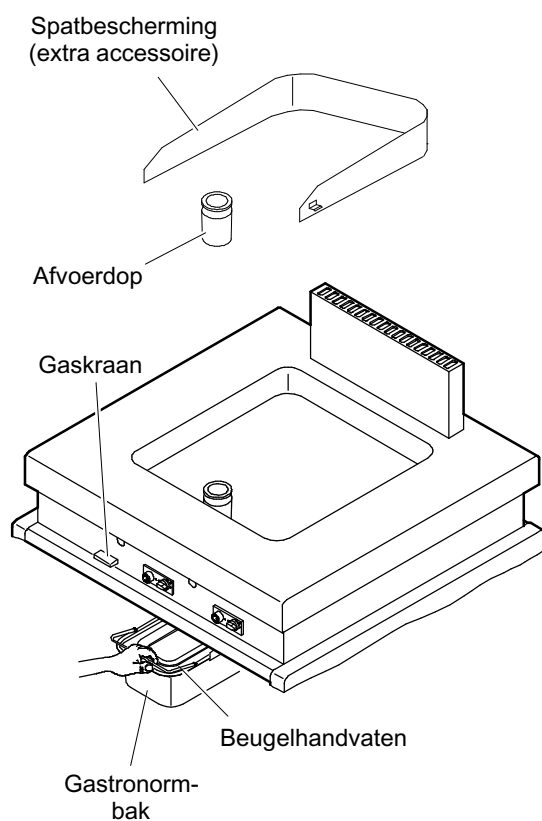
☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.

- Reiniging, zie pagina 59 hoofdstuk 4.

☞ Braadplaat

- tot ca. 100°C verwarmen,
- met water, een beetje azijnreiniger en een spoelborstel reinigen,
- met een pluisvrije doek droogwrijven,
- levensmiddelechte emulsie voor onderhoud aanbrengen en met een papieren doek (keukenrol) gelijkmatig verdelen.

2.1 Status ingebruikname herstellen



☞ Alleen bij gebruik voor “braden”, niet bij het toebereiden van soepen, sauzen of het smoren van goulasch: de Gastronorm-bak met ca. 1 cm water vullen, zodat de braadresten niet kunnen aanbakken in de Gastronorm-bak.

☞ Beide beugelhandvaten op de Gastronorm-bak naar voren klappen alvorens deze te plaatsen.

☞ De deksel, met de dekselopening naar voren, op de Gastronorm-bak leggen.

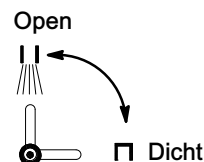
☞ De Gastronorm-bak tot de aanslag in de geleiding schuiven.

☞ De afvoerdop, indien nodig, in de afvoeropening plaatsen.

☞ De spatbescherming op het apparaat aanbrengen.

☞ Vers eetbaar vet of eetbare vette olie naar behoefte op de braadplaat laten lopen en verdelen.

☞ Gaskraan openen.



GEVAAR! Explosiegevaar

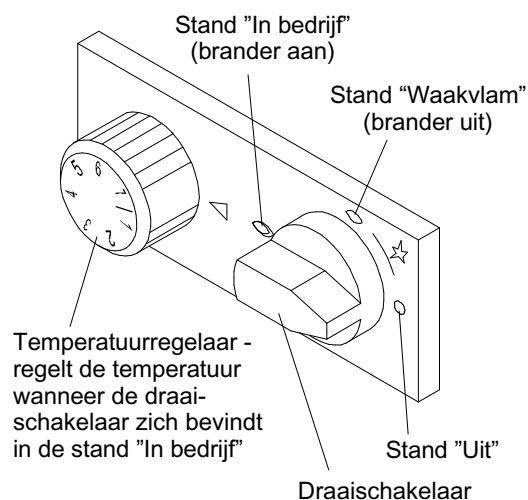
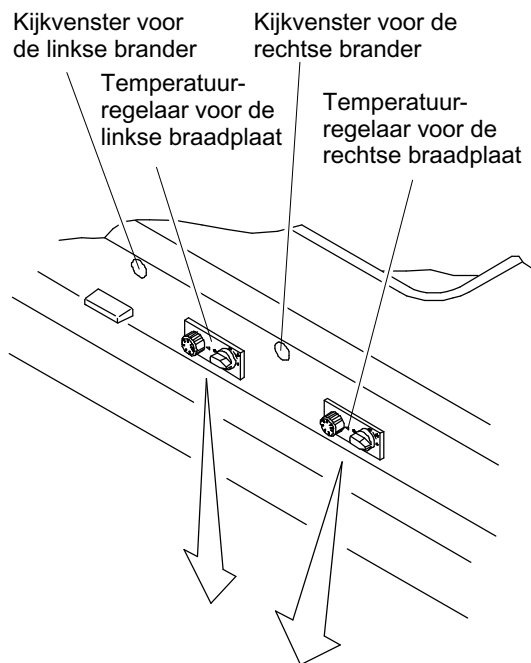
- Bij gasgeur in de opstelruimte, het apparaat niet inschakelen! Explosiegevaar! De plaatselijke gasafsluitkraan direct sluiten! Geen elektrische apparaten in- of uitschakelen! Ramen en deuren openen! De opstelruimte grondig luchten! De ruimte verlaten! De betreffende dienst van de gasnetbeheerder verwittigen! Na voldoende luchtverversing de exacte plaats van het gaslek vaststellen!

2.2 Het aansteken van de waakvlam en de gasvlam




Onmiddellijk na het uitzetten, kunnen de ontstekings- en gasvlammen niet meer worden aangestoken. Een inschakelblokkering voorkomt dat er gas naar buiten kan stromen, zolang het thermo-element nog heet is.



Tussen het uitschakelen en het opnieuw aansteken moet een afkoeltijd van minstens een minuut verstreken zijn, aangezien er anders geen gas naar buiten kan stromen.




Aansteken

- ☞ De draaischakelaar tot aan de aanslag in de richting van het symbool Aansteken  draaien. De schakelaar indrukken tot aan de aanslag en enkele seconden vasthouden.
 - Het gas stroomt naar aansteekbrander.
 - Na langere onderbrekingen: bv. de belangrijkste uitschakelinrichting was gesloten, kan het iets langer duren voor de waakvlam kan worden aangestoken (de aansluitleiding voor gas moet zich eerst weer met gas vullen).
- ☞ De draaischakelaar ingedrukt houden en verder naar links draaien.
 - Tijdens het draaien wordt er een ontstekingsvonk geproduceerd.
- ☞ Controleren door het kijkvenster, of de waakvlam brandt.

Wanneer de waakvlam niet brandt:

- ☞ de draaischakelaar ingedrukt houden tussen het symbool Aansteken  en de stand "Waakvlam",  en op en neer draaien totdat de waakvlam brandt.

Wanneer de waakvlam brandt:

- ☞ de draaischakelaar ca. 5 - 10 seconden ingedrukt houden, zodat
 - het thermo-element zich voldoende kan opwarmen,
 - en de gastoevoer niet weer automatisch gesloten wordt (automatische ontsteekbeveiliging).
- ☞ De draaischakelaar loslaten en verder draaien naar de stand "In bedrijf" .

- ☞ De temperatuurregelaar op de gewenste instelling draaien.
 - Lage braadtemperatuur - temperatuurregelaar op stand 1.
 - Hoge braadtemperatuur - temperatuurregelaar op stand 7.
 - Duur van de opwarmtijd op ca. 210°C ca. 10 minuten.
- ☞ Als de gasbrader voor korte tijd niet gebruikt wordt, de draaischakelaar in de stand "Waakvlam" draaien.
 - De gasvlam gaat uit, de waakvlam blijft aan, de brander blijft klaar voor gebruik.

2.3 Gebruiksaanwijzingen



WAARSCHUWING! Hete oppervlakken, voorwerpen en spijzen! Over de rand klotsende hete vloeistoffen! Gevulde gastronormbakken zijn zwaar!

Verbrandingsgevaar! Verwondingsgevaar door het tillen van zware lasten! Rekening houden met het gewicht!

- ☞ Rugvriendelijk werken!
- ☞ Beschermende handschoenen dragen!
- ☞ Panlappen gebruiken!
- ☞ Met de nodige voorzichtigheid te werk gaan!

Gebruik 100% plantaardige vetten of oliën, met hoge hittebestendigheid.

Verontreinigd vet of verontreinigde olie op tijd vervangen, aangezien zij gemakkelijker ontvlambaar zijn.

Overtollige vochtigheid van het gebraden product verwijderen.

Alleen braadspatels gebruiken die geen krassen veroorzaken.

2.3.1 Gebruiksmogelijkheden

Voorbeelden

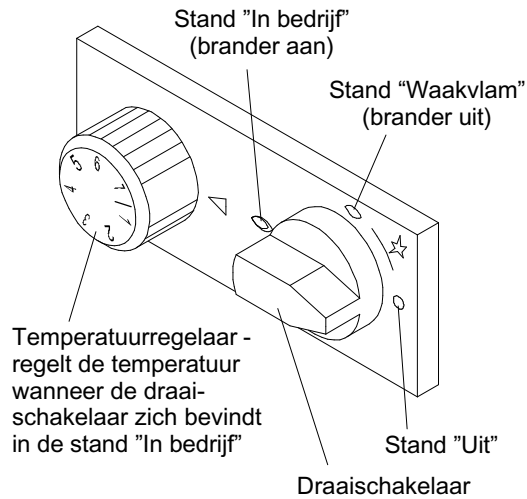
- Vetarm garen van gepaneerd vlees en gepaneerde vis, gevogelte, braadaardappels, gebraden runderlende (Chateaubriand).
- Gebruik als braadplaat voor alle kort te braden producten, zoals bijvoorbeeld steaks, schnitzels, filets, vis, pannenkoeken, champignonpannen, enz.
- Het voorbereiden van soepen, sauzen, ragouts, goulasch, enz. (bv. sueren, blussen van de ingrediënten en pureren voor soepen).
- Het licht stoven van groentes.

Opmerkingen

- Steaks, koteletten, worsten of gepaneerde producten kunnen gelijktijdig gebraden worden.
- In de diepgetrokken braadplaat kunt u bijvoorbeeld bij de toebereiding van goulasch opeenvolgende handelingen uitvoeren: goulasch aanbraden en sueren, blussen en vervolgens met vloeistof laten smoren.

3. Uitzetten

☞ Het apparaat reinigen, zie daaropvolgend hoofdstuk 4. "Reiniging en onderhoud".

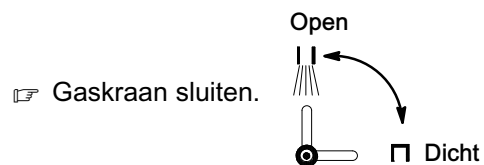


De gasvlam uitzetten

- ☞ De draaischakelaar tot de aanslag naar rechts draaien.
- De gasvlam gaat uit.
 - De waakvlam blijft aan.

De waakvlam uitzetten - de gasbrader volledig afzetten

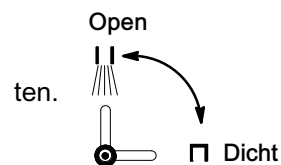
- ☞ De draaischakelaar licht indrukken en verder draaien naar de stand ○ "Uit".
- De waakvlam gaat uit.
 - De gasbrader is volledig uitgeschakeld.



Bij langere onderbrekingen

bv. meerdere dagen of bedrijfsvakantie:

- ☞ gaskraan van de gasbrader slui-



- ☞ De door de fabriek geïnstalleerde gaskraan (belangrijkste uitschakelinrichting) sluiten.

4. Reiniging en onderhoud

Opmerkingen

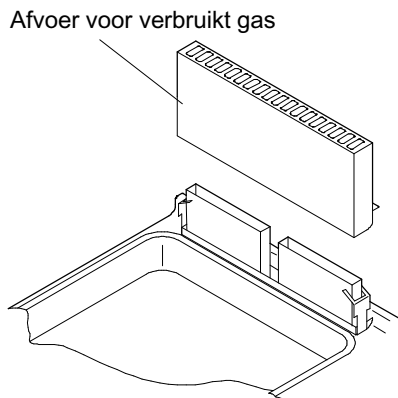
- Geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningsbord en op de draaischakelaar aanbrengen!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de producent van de reinigingsmiddelen opvolgen!
- Geen schurende poetsmiddelen en beschadigde reinigingsschrapers gebruiken! Daardoor veroorzaakt u krassen.
- Edelfaal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Edelfaalen vlakken na gebruik schoonspoelen.

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u bij uw klantenservice verkrijgen. Dat zijn bv.:

- vetoplossende reinigingsmiddelen of speciale reinigingsmiddelen voor edelfaal,
- grillreiniger voor edelfaal,
- conserverende verzorgingsmiddelen voor edelfaal.
- Emulsie voor onderhoud van braadplaten.

4.1 Reiniging



- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
 - ☞ De afvoer voor gebruikt gas naar boven verwijderen en in de spoelmachine reinigen of handmatig met een vetoplossend reinigingsmiddel reinigen.
 - ☞ De Gastronorm-bak erin schuiven en de afvoerdop plaatsen.
 - ☞ Ca. 3 liter warm water in de braadbak laten lopen. Spoelmiddel en azijnreiniger toevoegen en reinigen met een schoonmaakborstel of met een reinigingsmiddel voor edelstalen pannen.
- ☞ Resten van reinigingsmiddelen in de Gastronorm-bak afvoeren: tijdens het laten weglopen van de oplossing met spoelmiddel, de afvoerbuis grondig reinigen met een ronde borstel.
 - ☞ De afvoerstop in de spoelmachine reinigen of handmatig met een vetoplossend reinigingsmiddel reinigen.
 - ☞ Donkere vlekken op het oppervlak verwijderen met azijnreiniger en reinigingsmiddel voor edelstalen pannen.
 - ☞ De braadpan en de afvoerbuis grondig met water afspoelen en droogwrijven.
 - ☞ Braadpan besproeien met levensmiddelenemulsie voor onderhoud. De emulsie voor onderhoud gelijkmatig verdelen met een keukendoek.
 - ☞ De afvoer voor verbruikt gas monteren.

4.1.1 Kalk verwijderen

- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ De Gastronorm-bak erin schuiven en de afvoerdop plaatsen.
- ☞ Azijn en water in de verhouding 1:1 (1 deel azijn, 1 deel water) in de braadbak laten lopen. Kort laten opkoken en al naargelang de kalkafzetting ca. 15 tot 30 minuten laten inwerken.
- ☞ De braadbak met schoon water naspoelen.
- ☞ Resten van reinigingsmiddelen in de Gastronorm-bak afvoeren: tijdens het laten weglopen van de oplossing met spoelmiddel, de afvoerbuis grondig reinigen met een ronde borstel.
- ☞ De braadpan en de afvoerbuis grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ De afvoerstop in de spoelmachine reinigen of handmatig met een vetoplossend reinigingsmiddel reinigen.

4.1.2 Korsten en aangebrande delen verwijderen



Corrosiegevaar! Wees voorzichtig bij het gebruiken van grillreinigers. Niet op hete vlakken sproeien. Bij 80°C verdampt de grillreiniger! Zorg voor goede ventilatie van de ruimte.

- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Sterke vuilafzettingen met een metalen borstel verwijderen.
- ☞ Verdunde grillreiniger sproeien op de braadplaat waarop zich korsten bevinden, en ca. 10 tot 15 min. laten inwerken. Volg de handleiding van de producent van het reinigingsmiddel voor edelstalen vlakken!
- ☞ De braadpan en de afvoerbuis grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ Braadpan besproeien met levensmiddelenemulsie voor onderhoud. De emulsie voor onderhoud gelijkmatig verdelen met een keukendoek.

4.2 Edelstalen vlakken reinigen

- ☞ Gastronorm-bak leegmaken en reinigen.
- ☞ Na het gebruik van scherpe reinigingsmiddelen de gereinigde delen grondig met water afwassen.
- ☞ Edelstalen vlakken met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor edelstaal reinigen.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.

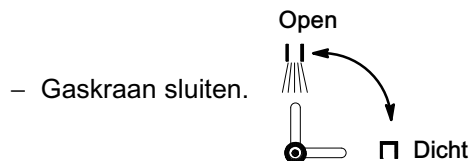
5. Storingen en herstel

Mocht dit apparaat storingen vertonen, controleer deze dan a.u.b. met behulp van de volgende tabel:

Storing	Oorzaken	Herstel
Het lukt niet de waakvlam aan te steken.	Gaskraan gesloten Belangrijkste uitschakelinrichting gesloten Aansteekbrander vervuild Thermo-element vervuild	Gaskraan openen. Belangrijkste uitschakelinrichting openen. Klantenservice informeren. Klantenservice informeren.
De waakvlam gaat uit na het loslaten van de draaischakelaar.	De draaischakelaar werd niet lang genoeg ingedrukt. Thermo-element defect.	De draaischakelaar ca. 5 - 10 seconden ingedrukt houden, zodat het thermo-element voldoende wordt opgewarmd en de gastoevoer niet wordt onderbroken. Klantenservice informeren.

Als het u niet lukt de storing te verhelpen,

- het apparaat uitschakelen.



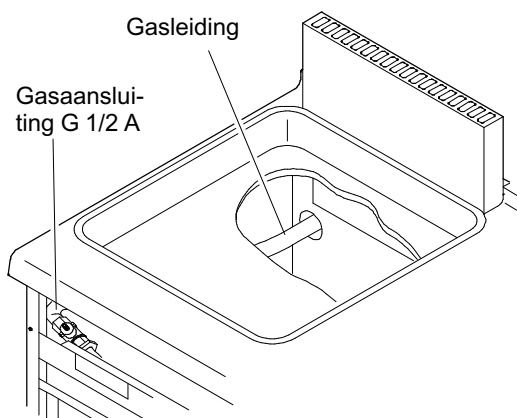
- De behuizing niet openen,
- klantenservice informeren.

6. Technische gegevens

Technische gegevens	Gasbrader 600 (Type 810-...)
Artikelnr.	883650 836699
Categorie	Zie pagina 64 hoofdstuk 7.1
Type gasapparaat	A1
Totale nominale warmtebelasting	10 kW
Aansluitwaarde stadsgas	2,58 m ³ /h
Aansluitwaarde vloeibaar gas	0,78 kg/u
Aansluitwaarde aardgas	1,06 m ³ /u
Gasaansluiting diameter	G 1/2 A
Braadzones	2 x 5 kW
Regelgebied	100 - 250°C

Technische wijzigingen voorbehouden!

6.1 Gasaansluiting



- ☞ Gasleiding op de achterkant naar binnen leiden en aansluiten.

Na het aansluiten of het omschakelen op een ander type gas

- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren (lekspray).
- ☞ Frontplaat sluiten en vastschroeven.

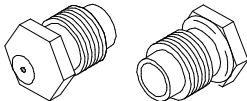
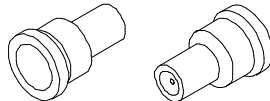
7. Omschakelen op een ander type gas

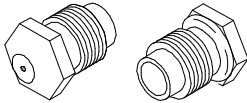
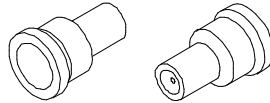


Volg de aanwijzingen voor de bedrijfsveiligheid, zie pagina 53 hoofdstuk 1.

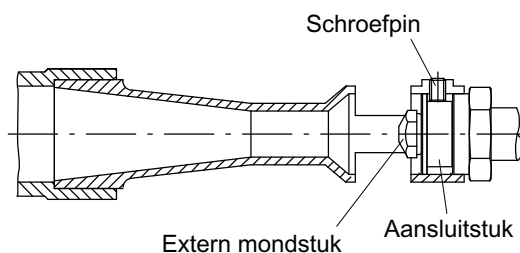
- Het gasapparaat is in de fabriek ingesteld op aardgas E.
- Voor de omschakeling op andere types gas alleen originele mondstukken gebruiken.
- ☞ Na de omschakeling op een ander type gas en na onderhoudswerkzaamheden
 - de afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren (lekspray),
 - Stickers betr. type gas en gasvoordruk (mbar) aanbrengen op het gasfornuis.
- ☞ Aan de hand van de tabel/het overzicht voor mondstukken de voor de omschakeling benodigde gegevens aflezen, zie pagina 64 hoofdstuk 7.1

7.1 Tabel mondstukken / Overzicht

Type mondstuk Type gas	Extern mondstuk zie pagina 66 hoofdstuk 7.2 	Mondstuk aansteekbrander Omwisseling van het mondstuk voor de aansteekbrander, pagina 66 hoofdstuk 7.3 
DE - Categorie: II_{2ELL 3B/P}		
Aardgas E Voordruk 20 mbar (DE)	ø 1,65 mm	Twee boringen van ieder ø 0,25 mm
Aardgas LL Voordruk 20 mbar (DE)	ø 1,80 mm	Twee boringen van ieder ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (DE)	ø 0,95 mm	ø 0,20 mm
GB - Categorie: II_{2H 3+}		
Aardgas H Voordruk 20 mbar (GB)	ø 1,65 mm	Twee boringen van ieder ø 0,25 mm
Vloeibaar gas 3+ Voordruk 29/37 mbar (GB)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm
FR - Categorie: II_{2E+ 3B/P}		
Aardgas E+ Voordruk 20/25 mbar (FR)	ø 1,65 mm	Twee boringen van ieder ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (FR)	ø 0,95 mm	ø 0,20 mm
BE - Categorie: II_{2E+ 3+}		
Aardgas E Voordruk 20/25 mbar (BE)	ø 1,65 mm	Twee boringen van ieder ø 0,25 mm
Vloeibaar gas 3+ Voordruk 29/37 mbar (BE)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm

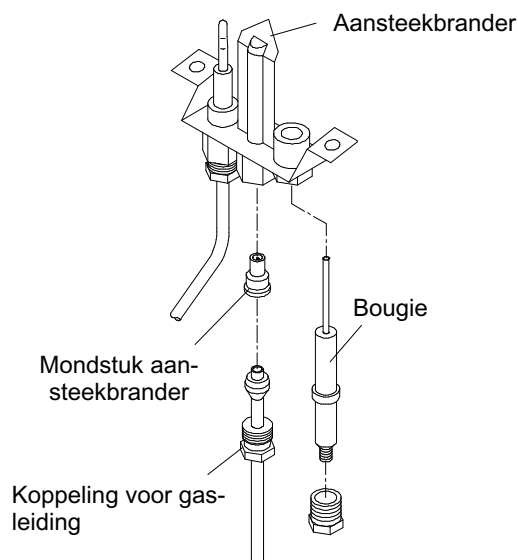
Type mondstuk	Extern mondstuk zie pagina 66 hoofdstuk 7.2	Mondstuk aansteekbrander Omwisseling van het mond- stuk voor de aansteekbran- der, pagina 66 hoofdstuk 7.3
Type gas		
PL - Categorie: II 2E 3B/P		
Aardgas E Voordruk 20 mbar (PL)	ø 1,65 mm	Twee boringen van ieder ø 0,25 mm
Vloeibaar gas 3B/P Voordruk 29/37 mbar (PL)	ø 1,10 mm	ø 0,20 mm

7.2 Omwisseling van het externe mondstuk



- ☞ Schroefpin zover losdraaien, dat het aansluitstuk zich makkelijk eruit laat trekken.
- ☞ Aansluitstuk eruit trekken.
- ☞ Extern mondstuk omwisselen, zie gegevens in de tabel pagina 64 hoofdstuk 7.1
- ☞ Aansluitstuk tot de aanslag erin schuiven en vastklemmen met schroefpin.
- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

7.3 Omwisseling van het mondstuk voor de aansteekbrander



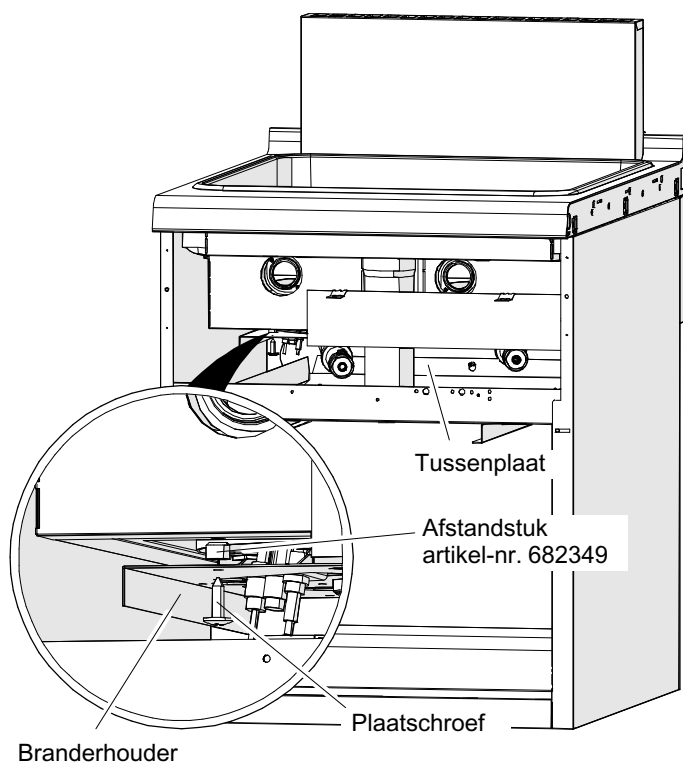
- ☞ Bougie eruit schroeven om een beschadiging tijdens de ombouw te vermijden.
- ☞ Gasleiding naar de aansteekbrander eruit schroeven.
 - Wees voorzichtig, het mondstuk voor de aansteekbrander kan eruit vallen!
- ☞ Mondstuk voor de aansteekbrander omwisselen, zie gegevens in de tabel, pagina 64 hoofdstuk 7.1.



Breekgevaar! Bij te sterk aandraaien van de bougie kan deze beschadigd raken, daarom de bougie slechts licht vastdraaien!

- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

7.4 Branderafstand voor stadsgas vergroten



- ☞ Plaatschroeven aan branderhouder slechts zo ver eruit schroeven dat afstandstukken ertussen passen.
- ☞ Verwijder een plaatschroef, schuif afstandstuk erin en plaats de plaatschroef terug.
- ☞ Zet op deze manier bij alle plaatschroeven na elkaar de afstandstukken erin (8 stuks).
- ☞ Draai alle plaatschroeven vast.

8. Onderhoud

- Laat uw gaskookplaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijn bijvoorbeeld: veiligheids-, functie-, en lekkagecontroles.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door deskundigen op gebied van gas worden uitgevoerd.
- Gebruik alleen originele accessoires en originele reserveonderdelen!
- We raden u aan een onderhoudsovereenkomst met de servicedienst af te sluiten.

888807 / 10.15 / 2.19

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

