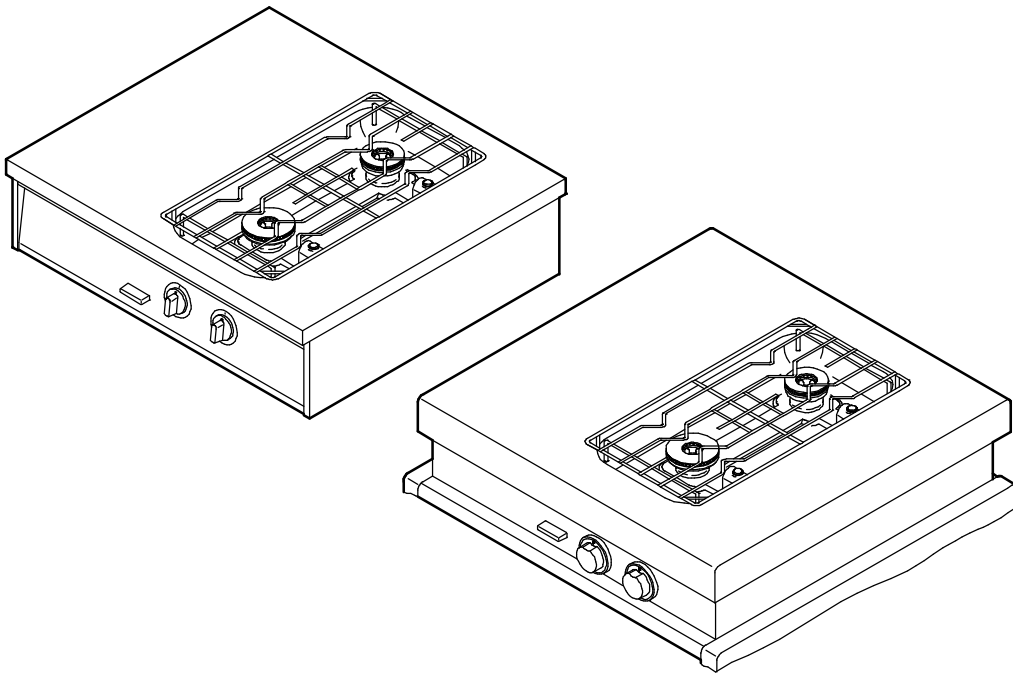


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau
SALVIS Kookstel

Master
Vision*PRO*

Gasherd Typ 800-...
Gas range Type 800-...
Cuisinière à gaz Type 800-...
Gaskookplaat Type 800-...
Gasspis Typ 800-...



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning

de - Originalbetriebsanleitung 4

1. Sicherheitshinweise 5	5. Störungen und Abhilfe 11
2. Inbetriebnahme 7	6. Technische Daten 12
2.1 Betriebsbereitschaft herstellen 7	7. Umstellen auf eine andere Gasfamilie ... 12
2.2 Anzünden der Zündflamme 8	7.1 Düsentabelle / Übersicht Kategorie 13
2.3 Hinweise zum Betrieb 8	7.2 Austauschen der Außendüse 15
3. Betriebsschluss 9	7.3 Austauschen der Kleinstelldüse 16
4. Reinigung und Pflege 9	7.4 Austauschen der Zündbrennerdüse 16
4.1 Tägliche Reinigung 10	8. Wartung 16
4.2 Wöchentliche Reinigung 10	9. Altgeräte entsorgen 16

en - Translation of the original operating instructions 17

1. Safety instructions 18	5. Malfunctions and Rectification 23
2. Start-Up 20	6. Technical Data 24
2.1 Establishing operational readiness 20	7. Conversion to a Different Gas Type 24
2.2 Lighting the pilot light 20	7.1 Nozzle table / overview category 25
2.3 Operating instructions 21	7.2 Outer nozzle replacement 27
3. Shut-down 21	7.3 Replacing the reduction nozzle 28
4. Cleaning and Maintenance 22	7.4 Replacing the pilot burner nozzle 28
4.1 Daily cleaning 22	8. Service 28
4.2 Weekly cleaning 23	9. Disposing of old appliances 28

fr - Traduction du mode d'emploi original 29

1. Consignes de sécurité 30	6. Caractéristiques techniques 36
2. Mise en service 32	7. Changement de type de gaz 36
2.1 Préparer l'appareil à fonctionner 32	7.1 Tableau / liste des tuyères catégorie 37
2.2 Allumer la flamme de la veilleuse 32	7.2 Remplacement de la tuyère extérieure 39
2.3 Consignes concernant le fonctionnement .. 33	7.3 Remplacement de la tuyère de réglage minimal 40
3. Fin de fonctionnement 33	7.4 Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse 40
4. Nettoyage et entretien 34	8. Maintenance 40
4.1 Nettoyage quotidien 34	9. Élimination des appareils usagés 40
4.2 Nettoyage hebdomadaire 35	
5. Pannes et remèdes 35	

nl - Vertaling van de originele gebruiksaanwijzing		41	
1. Veiligheidsaanduidingen	42	6. Technische gegevens	48
2. Ingebruikneming	44	7. Omschakeling op een ander type gas ...	48
2.1 Status ingebruikname herstellen	44	7.1 Tabel mondstukken / Overzicht Categorie ..	49
2.2 Waakvlam ontsteken	44	7.2 Omwisseling van het externe mondstuk	51
2.3 Gebruiksaanwijzingen	45	7.3 Omwisseling van het mondstuk voor minimuminstelling	52
3. Uitzetten	45	7.4 Omwisseling van het mondstuk voor de aansteekbrander	52
4. Reiniging en onderhoud	46	8. Onderhoud	52
4.1 Dagelijkse reiniging	46	9. Oude apparaten verwijderen	52
4.2 Wekelijkse reiniging	47		
5. Storingen en herstel	47		

sv - Översättning av originalbruksanvisningen **53**

1. Säkerhetsanvisningar	54	5. Fel och åtgärder	59
2. Idrifttagning	56	6. Tekniska data	60
2.1 Förbereda apparaten för användning	56	7. Byte till en ny gassort	60
2.2 Tända tändlågan	56	7.1 Munstyckstabell/översikt kategori	61
2.3 Information om drift	57	7.2 Byte av yttermunstycke	63
3. Urdrifttagning	57	7.3 Byte av munstycke på den lilla plattan	64
4. Rengöring och skötsel	58	7.4 Byte av tändbrännarmunstycke	64
4.1 Daglig rengöring	58	8. Underhåll	64
4.2 Rengöring varje vecka	59	9. Bortskaffa gamla apparater	64

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den **Gasherd** 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

Für alle Koch- und Garvorgänge mit Koch- und Bratgeschirr.

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. Sicherheitshinweise



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Kein Kochgeschirr verwenden das die komplette Oberfläche abdeckt!
- Verwenden Sie nur für Gasherde geeignetes Brat- und Kochgeschirr.
- Das Gerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden!
- Vorsicht, während des Betriebes ist das Oberteil des Gehäuses und der Schieberost heiß!
- Keine entzündbaren Gegenstände auf das Gerät legen!
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.
- Keine Flüssigkeiten in den Brenner und Zündbrenner hineinlaufen lassen! Verstopfungsfahr der Düsen!
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 5. Seite 11 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, Gasregler schließen (Stellung **0**), 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.

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

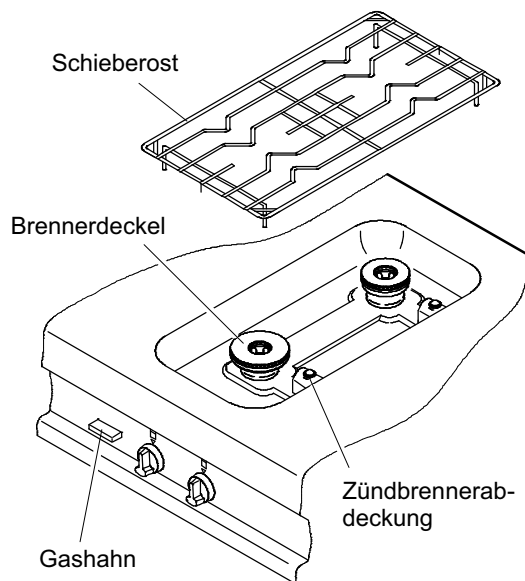


- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch einen zugelassenen Gasinstallateur erfolgen.
- Arbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen in Großküchen wie
 - Umstellen auf eine andere Gasfamilie,
 - Inspektionen, Wartungen,
 - Beheben von Störungen und
 - Erstinbetriebnahmedürfen nur durchgeführt werden durch
 - 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 so genannten Gassparern ist nicht zulässig.
- Das Gerät an das Potentialausgleichsystem anschließen.
- Sind im Herd Gas- und Elektro-Einbaumodule gemeinsam verbaut, dürfen Arbeiten an der Gasverbrauchseinrichtung nur zusammen mit einer zugelassenen Elektro-Fachkraft durchgeführt werden!

2. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- Reinigung siehe Seite 9 Kapitel 4.

2.1 Betriebsbereitschaft herstellen

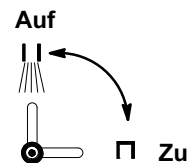


- ☞ Die richtige Lage der Brennerdeckel und Zündbrennerabdeckungen überprüfen.

! **VORSICHT! Quetschgefahr!** Während dem Auflegen des Schieberostes mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

- ☞ Schieberost auflegen.

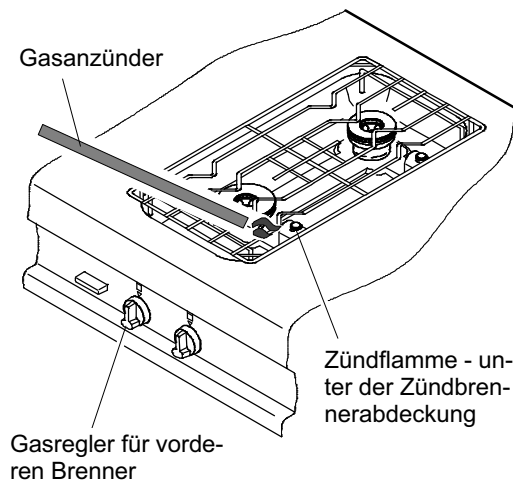
- ☞ Gashahn öffnen.




! **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



- 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).
- ☞ Gasregler eindrücken und festhalten, auf Zündsymbol  drehen.
- ☞ Mit dem Gasanzünder die Zündflamme zünden.
- ☞ Nach dem Anzünden der Zündflamme, den Gasregler ca. 5 - 10 Sekunden gedrückt halten,
 - damit sich das Thermoelement ausreichend erwärmen kann,
 - und die Gaszufuhr nicht wieder automatisch geschlossen wird (automatische Züandsicherung).

Einstellen der Brennerflamme

- ☞ Nach dem Anzündvorgang den Gasregler loslassen und auf große Heizleistung drehen.
- ☞ Zum Einstellen von großer auf kleiner Heizleistung, den Gasregler eindrücken und auf kleines Flammensymbol drehen.
 - Niedrige Heizleistung, kleines Flammensymbol 
 - Hohe Heizleistung, großes Flammensymbol 


2.3 Hinweise zum Betrieb



WARNUNG! Heiße Oberflächen, Gegenstände und Speisen! Überschwappende heiße Flüssigkeiten! Schweres Kochgeschirr!

Verbrennungsgefahr! Verletzungsgefahr durch schweres Heben! Gewicht des Kochgeschirrs beachten!

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

- Verschüttete oder übergekochte Speisereste sofort vom Gasherd entfernen!  Vorsicht heiße Oberflächen!
- Der Gasherd ist mit einer thermoelektrischen Züandsicherung ausgestattet. Beim Erlöschen der Zündflamme wird durch die Züandsicherung die Gaszufuhr automatisch unterbrochen und somit ein unbeabsichtigtes Ausströmen des Gases verhindert.
- Der Gasherd ist mit unterschiedlichen Brennerleistungen ausgestattet. Dies ist ersichtlich an den unterschiedlichen Größen der Brennerdeckel.
- Geschirr mit passendem Durchmesser zum Gasbrenner verwenden. Die Flammen dürfen nicht seitlich neben dem Geschirr brennen.
 - Kochstelle 5 kW: Topf-/Pfannendurchmesser mindestens 135 mm bis maximal 380 mm.
 - Kochstelle 7 kW: Topf-/Pfannendurchmesser mindestens 135 mm bis maximal 460 mm.

3. Betriebsschluss

- ☞ Gasregler eindrücken und auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**).



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



VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Gerät abkühlen lassen! Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen!

Bei längeren Betriebspausen

- z. B. mehrere Tage oder Betriebsferien:
- ☞ Gashahn am Gasherd 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 verwenden!
- 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.

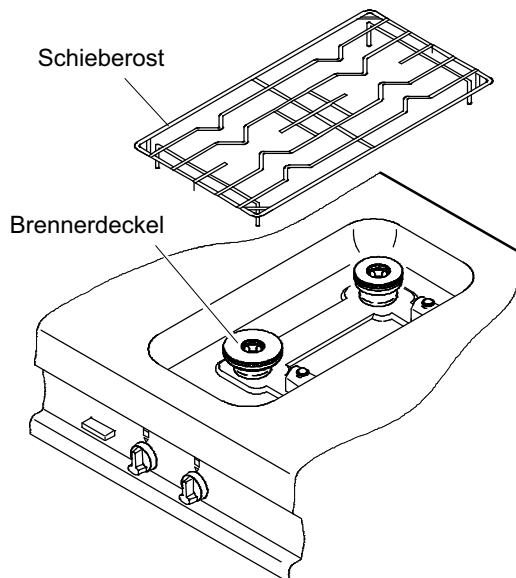
Reinigungs- und Pflegemittel

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

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

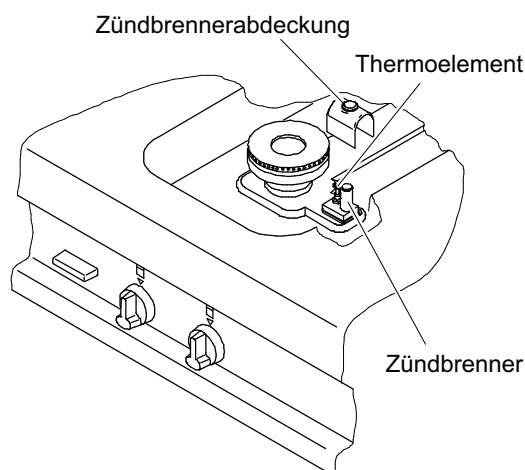
4.1 Tägliche Reinigung

- ☞ Gasregler eindrücken, auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**) und Gashahn schließen.
- Den Gasherd abkühlen lassen.



- ☞ Schieberrost und Brennerdeckel abnehmen und im Spülbecken mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- Bei hartnäckigem Schmutz, in der Spüllauge einweichen lassen.
- ☞ Gehäuse mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Eingebrennte Speisen auf Edelstahlflächen mit Grillreiniger entfernen.
- ☞ Nach der Anwendung von Grillreinigern oder anderen scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile gründlich mit Wasser abwaschen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

4.2 Wöchentliche Reinigung



- ☞ Zündbrennerabdeckung abziehen.
- ☞ Rückstände vom Zündbrenner und Thermoelement mit feiner Drahtbürste entfernen.



Zur Reinigung keine nassen oder feuchten Lappen verwenden! Während der Reinigung darauf achten, dass der Zündbrenner und die Düse nicht verschmutzt/verstopft werden!

- ☞ Zündbrennerabdeckung einsetzen.

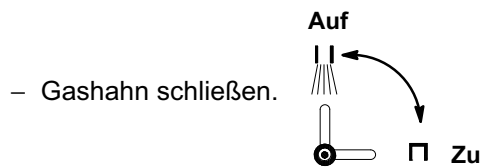
5. Störungen und Abhilfe

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

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

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- Gasregler eindrücken und auf "Aus-Stellung" drehen (Symbol **0**),



- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

6. Technische Daten

Technische Daten	Gasherd 2flammig (Typ 800-...)	Gasherd 4flammig (Typ 800-...)
Artikel-Nr.	975516, 976105, 884076, MA603000, MA603010, VP603000, VP603010	975524, 884077 MA603100, VP603100
Gehäuse	Edelstahl rostfrei	Edelstahl rostfrei
Kategorie	Siehe Seite 13 Kapitel 7.1	Siehe Seite 13 Kapitel 7.1
Gasgeräteart	A1	A1
Gesamtnennwärmebelastung	12 kW	24 kW
Anschlusswert Stadtgas	3,10 m ³ /h	6,20 m ³ /h
Anschlusswert Flüssiggas	0,93 kg/h	1,86 kg/h
Anschlusswert Erdgas	1,27 m ³ /h	2,54 m ³ /h
Gasanschluss Durchmesser	G 1/2 A	G 1/2 A
Kochstellen	1 x 5 kW; 1 x 7 kW	2 x 5 kW; 2 x 7 kW
Regelbereich	Große und kleine Flamme	Große und kleine Flamme

Technische Änderungen vorbehalten!

7. Umstellen auf eine andere Gasfamilie

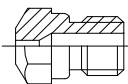
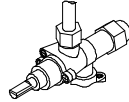
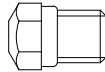
Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 5 Kapitel 1.

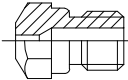
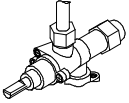
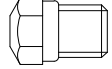
- Für die Umstellung auf andere Gasfamilien nur Original Düsen verwenden.
- ☞ Nach der Umstellung auf eine andere Gasfamilie und nach Wartungsarbeiten
 - alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen (Leckspray),
 - Aufkleber über Gasfamilie und Gasvordruck (mbar) am Gasherd anbringen.
- ☞ Anhand der Düsentabelle/übersicht die für die Umstellung benötigten Daten ablesen, siehe Seite 13 Kapitel 7.1

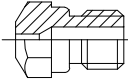
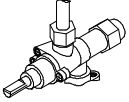
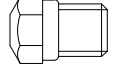
7.1 Düsentabelle / Übersicht Kategorie

D-Brenner: Nennwärmebelastung 5 kW, Kleinststellwärmebelastung 1,8 kW

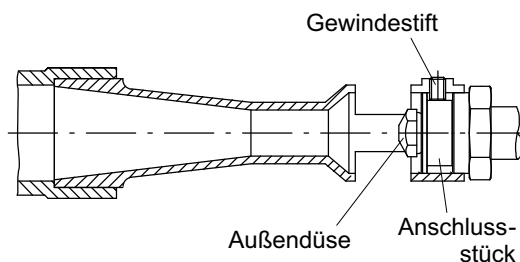
E-Brenner: Nennwärmebelastung 7 kW, Kleinststellwärmebelastung 1,9 kW

Düsenart	Außendüse	Kleinsteldüse	Zündbrennerdüse
Gasfamilie	siehe Seite 15 Kapitel 7.2 	Einstellen, siehe Seite 16 Kapitel 7.3 	Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 16 Kapitel 7.4 
DE - Kategorie: II 2ELL 3B/P			
Erdgas E Vordruck 20 mbar (DE)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Erdgas LL Vordruck 20 mbar (DE)	Brenner D = ø 1,80 mm E = ø 2,20 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (DE)	Brenner D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brenner D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
CH - Kategorie: II 2H 3+			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (CH)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (CH)	Brenner D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brenner D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
CH - Kategorie: II 2H 3B/P			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (CH)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (CH)	Brenner D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brenner D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
AT - Kategorie: II 2H 3B/P			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (AT)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (AT)	Brenner D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brenner D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

Düsenart	Außendüse	Kleinstelldüse	Zündbrennerdüse
	siehe Seite 15 Kapitel 7.2	Einstellen, siehe Seite 16 Kapitel 7.3	Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 16 Kapitel 7.4
Gasfamilie			
GB - Kategorie: II 2H 3+			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (GB)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (GB)	Brenner D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brenner D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
FR - Kategorie: II 2E+ 3B/P			
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (FR)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (FR)	Brenner D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brenner D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
BE - Kategorie: II 2E+ 3+			
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (BE)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbars (BE)	Brenner D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brenner D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
NL - Kategorie: II 2EK 3B/P			
Erdgas E Vordruck 20 mbar (NL)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Erdgas K Vordruck 25 mbar (NL)	Brenner D = ø 1,70 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NL)	Brenner D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brenner D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

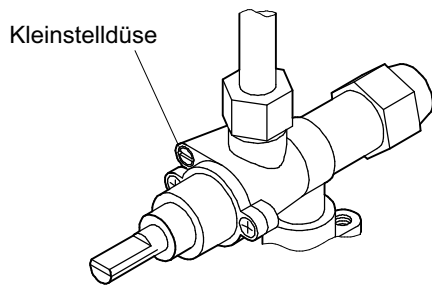
Düsenart	Außendüse	Kleinstelldüse	Zündbrennerdüse
	siehe Seite 15 Kapitel 7.2	Einstellen, siehe Seite 16 Kapitel 7.3	Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 16 Kapitel 7.4
Gasfamilie			
SE - Kategorie: III 1ab 2H 3B/P			
Stadtgas ab Vordruck 8 mbar (SE)	Brenner D = ø 3,10 mm E = ø 4,00 mm	Brenner D = ø 1,60 mm E = ø 2,20 mm	Brenner D = ø 0,60 mm E = ø 0,60 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (SE)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (SE)	Brenner D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brenner D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
DK - Kategorie: III 1e 2H 3B/P			
Stadtgas e Vordruck 8 mbar (DK)	Brenner D = ø 3,10 mm E = ø 4,00 mm	Brenner D = ø 1,60 mm E = ø 2,20 mm	Brenner D = ø 0,60 mm E = ø 0,60 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (DK)	Brenner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brenner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brenner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (DK)	Brenner D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brenner D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brenner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

7.2 Austauschen der Außendüse



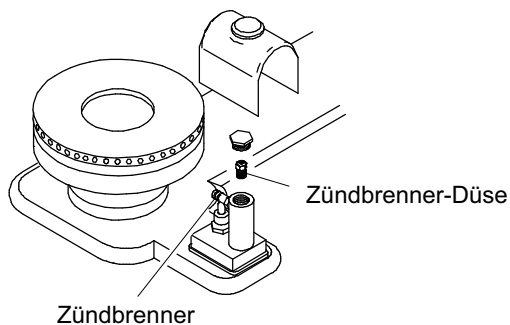
- ☞ Gewindestift soweit herausschrauben, bis sich das Anschlussstück herausziehen lässt.
- ☞ Anschlussstück herausziehen.
- ☞ Außendüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 13 Kapitel 7.1
- ☞ Anschlussstück bis Anschlag einschieben und mit Gewindestift festklemmen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

7.3 Austauschen der Kleinstelldüse



- ☞ Kleinstelldüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 13 Kapitel 7.1
- ☞ Kleinstelldüse bis Anschlag einschrauben.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

7.4 Austauschen der Zündbrennerdüse



- ☞ Zündbrennerabdeckung abziehen.
- ☞ Zündbrennerdüse herausschrauben.
- ☞ Zündbrennerdüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 13 Kapitel 7.1.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

8. Wartung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise, siehe Seite 5 Kapitel 1.

- 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.

9. Altgeräte entsorgen

- Versorgungsleitungen demontieren.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Geräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.



Dear customer,

please read this instruction manual before putting the **gas range** 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

For all cooking applications with cooking and frying ware.

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,
 - 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!
- Do not use cooking ware which completely covers the surface!
- Only use frying and cooking ware suitable for gas ranges.
- The device must not be used for frying!
- Caution, during operation, the housing's top and the sliding grill are hot!
- Do not place any inflammable objects on the device!
- For firefighting measures, approved fire extinguishers for edible oil and fat fires must be provided for.
- Do not allow any liquids to enter the burner and pilot burner! Risk of nozzle blockage!
- Do not place any hot cooking ware on the stainless steel table tops or stainless steel worktops as, otherwise, the stainless steel table tops or worktops may be subjected to warpage resulting in permanent damage.
- Do not clean or spray the device with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or steam cleaners!
- If you are not able to rectify any operating failures following the instructions in chapter 5. on page 23, "Malfunctions and Rectification", close the gas governor (position **0**), 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.



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

- According to the Health and Safety at Work Act the employer must assess which hazards are associated with the particular work activity for the employees and which work protection measures are necessary. Observe in this regard the notices of the occupational association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.

Connection, Conversion, Maintenance

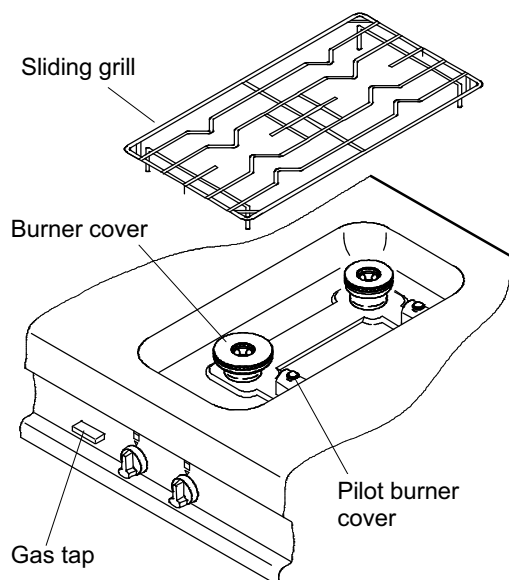


- The device must only be connected by an authorized gas installer.
- Any works at gas consumption devices in canteen kitchens such as
 - conversion to a different gas type,
 - inspections, maintenance works,
 - fault rectification and
 - initial start-upmust only be carried out by
 - the gas supply 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.
- 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!

2. Start-Up

- ☞ Prior to its initial start-up, clean the device with a fat-dissolving detergent.
 - For cleaning, refer to page 22, chapter 4.

2.1 Establishing operational readiness

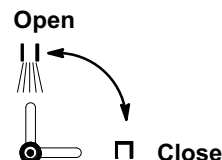


- ☞ Verify the burner covers' and pilot burner covers' correct position.

⚠ CAUTION! Risk of crushing! Exercise appropriate caution when placing the sliding grate!

- ☞ Attach the sliding grill.

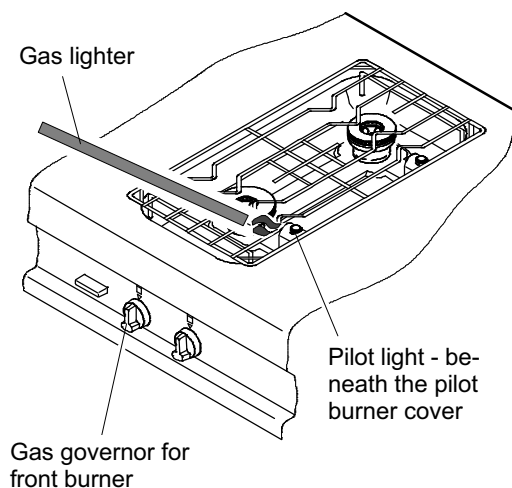
- ☞ Open the gas tap.




⚠ 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



- 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).
- ☞ Press in and hold the gas governor and turn it to the lighting symbol 
- ☞ Light the pilot light by means of the gas lighter.
- ☞ After the pilot light's lighting, keep the gas governor 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).

Adjusting the burner flame

- ☞ After the lighting process, release the gas governor and turn it to high-level heating.
- ☞ To reduce the heating level, press in the gas governor and turn it to the small flame symbol.
 - Low-level heating, small flame symbol 
 - High-level heating, large flame symbol 


2.3 Operating instructions



WARNING! Hot surfaces, objects and foods! Hot liquids slopping over! Heavy cookware!

Risk of scalding! Risk of injury from lifting heavy loads! Note the weight of the cookware!

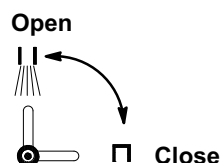
- ☞ Work with proper back posture!
- ☞ Wear protective gloves!
- ☞ Use pot holders!
- ☞ Exercise appropriate caution!

- Immediately remove any spilt or boiled-over food scraps from the gas range!  Caution, hot surfaces!
- The gas range is equipped with a thermoelectric safety pilot. Upon the pilot light's extinguishing, the gas supply is automatically disconnected by the safety pilot to avoid any accidental gas escape.
- The gas range is equipped with various burner capacities. The capacities are apparent from the various burner cover sizes.
- Use dishes of the correct diameter for the gas burner. The flames must not burn at the side adjacent to the dishes.
 - Cooking ring 5 kW: Pot/pan diameter minimum 135 mm to maximum 380 mm.
 - Cooking ring 7 kW: Pot/pan diameter minimum 135 mm to maximum 460 mm.

3. Shut-down

- ☞ Press the gas governor in and turn it to the "OFF" position (symbol **0**).

- ☞ Close the gas tap.



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



CAUTION! Risk of scalding! Allow appliance to cool down! Wear protective gloves and protective clothing!

For longer operating brakes

E.g. several days or company holidays:

- ☞ Close the gas tap at the gas range.
- ☞ 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!
- Stainless steel must not be subjected to prolonged contact with concentrated acids, vinegar essence, saline solution, mustard, seasoning mixtures as, otherwise, the protective layer will be damaged. Rinse stainless steel surfaces with clear water after usage.

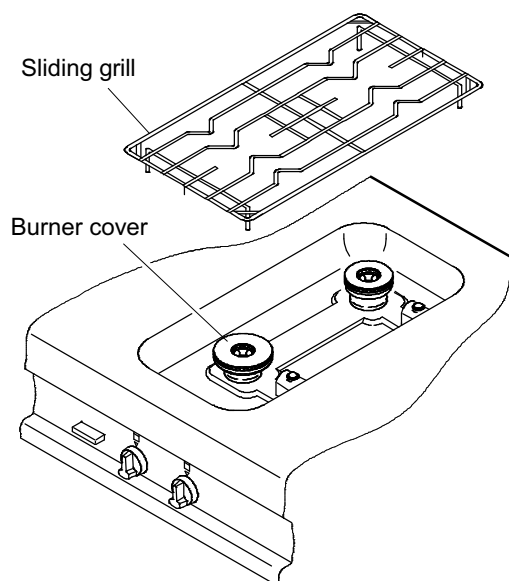
Cleaning and care agents

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.

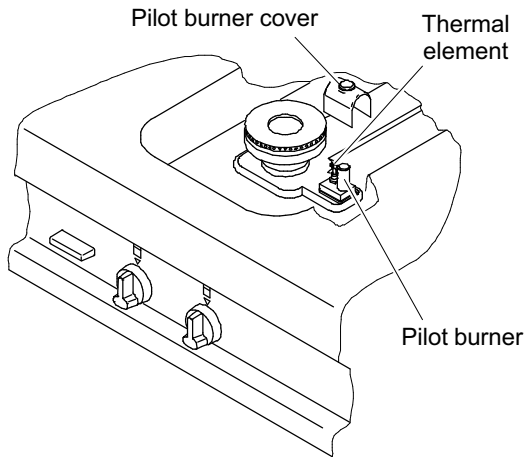
4.1 Daily cleaning

- ☞ Press the gas governor in, turn it to the "OFF" position (symbol **O**) and close the gas tap.
- Allow the gas range to cool off.



- ☞ Remove the sliding grill and the burner cover and clean them in the sink by means of a fat-dissolving cleaning agent.
- With tenacious contamination, soak the components in the dishwasher.
- ☞ Clean the housing with fat-dissolving cleaning agents or special stainless steel care agents.
- ☞ Remove any baked-in food scraps from the stainless steel surfaces by means of a grill cleaning agent.
- ☞ Thoroughly rinse all parts cleaned with grill cleaning agents or other aggressive cleaning agents with water.
- ☞ Rub the cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

4.2 Weekly cleaning



- ☞ Remove the pilot burner cover.
- ☞ Remove any residues from the pilot light and the thermal elements by means of a fine wire brush.



Do not use any wet or humid cloths for cleaning!

During the cleaning process, assure that the pilot burner and the nozzle are not contaminated / blocked!

- ☞ Attach the pilot burner cover.

5. Malfunctions and Rectification

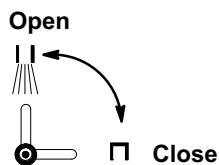
Should malfunctions occur with the gas range, please check them with the help of the following table:

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

Should you not be able to rectify the malfunction,

- Press the gas governor in and turn it to the "OFF" position (symbol **0**),

- Close the gas tap.



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

6. Technical Data

Technical data	Two-burner gas range (Type 800-...)	Four-burner gas range (Type 800-...)
Item No.	975516, 976105, 884076, MA603000, MA603010, VP603000, VP603010	975524, 884077, MA603100, VP603100
Housing	Stainless steel	Stainless steel
Category	Refer to page 25, chapter 7.1	Refer to page 25, chapter 7.1
Gas device type	A1	A1
Total nominal heat load	12 kW	24 kW
Connection value for city gas	3,10 m ³ /h	6,20 m ³ /h
Connection value for liquefied gas	0,93 kg/h	1,86 kg/h
Connection value for natural gas	1,27 m ³ /h	2,54 m ³ /h
Gas connection diameter	G 1/2 A	G 1/2 A
Burners	1 x 5 kW; 1 x 7 kW	2 x 5 kW; 2 x 7 kW
Control range	Large and small flame	Large and small flame

Subject to technical changes without prior notice!

7. Conversion to a Different Gas Type

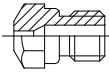
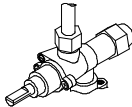

Observe the safety instructions, refer to page 18, chapter 1.

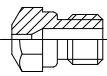
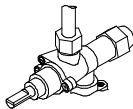
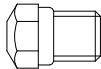
- For conversion to different gas types, use original nozzles only.
- ☞ After conversion to a different gas type and maintenance works:
 - Check all gas-bearing components for leak tightness (leakage spray),
 - attach a label stating gas type and gas pressure (mbar) to the gas range.
- ☞ Read off the data required for conversion from the nozzle table/overview, refer to page 25, chapter 7.1

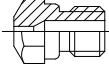
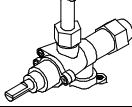
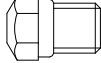
7.1 Nozzle table / overview category

D-burner: Nominal heat load 5 kW, minimum reduction heat load 1.8 kW

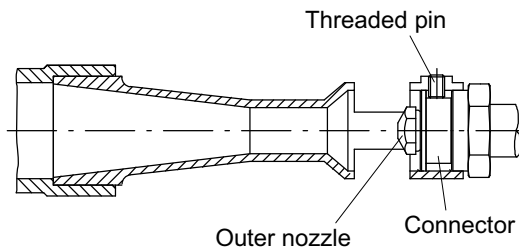
E-burner: Nominal heat load 7 kW, minimum reduction heat load 1.9 kW

Nozzle type Gas type	Outer nozzle Refer to page 27, chapter 7.2 	Reduction nozzle For settings, refer to page 28, chapter 7.3 	Pilot burner nozzle For pilot burner nozzle replacement, refer to page 28, chapter 7.4 
DE - Category: II 2ELL 3B/P			
Natural gas E Primary pressure 20 mbar (DE)	Burner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Burner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Burner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Natural gas LL Primary pressure 20 mbar (DE)	Burner D = ø 1,80 mm E = ø 2,20 mm	Burner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Burner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Liquid gas B/P Primary pressure 50 mbar (DE)	Burner D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Burner D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Burner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
CH - Category: II 2H 3+			
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (CH)	Burner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Burner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Burner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Liquid gas 3+ Primary pressure 29/37 mbar (CH)	Burner D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Burner D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Burner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
CH - Category: II 2H 3B/P			
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (CH)	Burner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Burner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Burner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Liquid gas B/P Primary pressure 50 mbar (CH)	Burner D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Burner D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Burner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
AT - Category: II 2H 3B/P			
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (AT)	Burner D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Burner D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Burner D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Liquid gas B/P Primary pressure 50 mbar (AT)	Burner D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Burner D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Burner D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

Nozzle type Gas type	Outer nozzle Refer to page 27, chapter 7.2 	Reduction nozzle For settings, refer to page 28, chapter 7.3 	Pilot burner nozzle For pilot burner nozzle replacement, refer to page 28, chapter 7.4 
GB - Category: II 2H 3+			
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (GB)	Burner D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Burner D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Burner D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Liquid gas 3+ Primary pressure 29/37 mbar (GB)	Burner D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Burner D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Burner D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
FR - Category: II 2E+ 3B/P			
Natural gas E+ Primary pressure 20/25 mbar (FR)	Burner D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Burner D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Burner D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Liquid gas B/P Primary pressure 50 mbar (FR)	Burner D = \varnothing 0,95 mm E = \varnothing 1,15 mm	Burner D = \varnothing 0,45 mm E = \varnothing 0,60 mm	Burner D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
BE - Category: II 2E+ 3+			
Natural gas E+ Primary pressure 20/25 mbar (BE)	Burner D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Burner D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Burner D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Liquid gas 3+ Primary pressure 29/37 mbars (BE)	Burner D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Burner D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Burner D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
NL - Category: II 2EK 3B/P			
Natural gas E Primary pressure 20 mbar (NL)	Burner D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Burner D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Burner D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Natural gas K Primary pressure 25 mbar (NL)	Burner D = \varnothing 1,70 mm E = \varnothing 2,00 mm	Burner D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Burner D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Liquid gas B/P Primary pressure 30 mbar (NL)	Burner D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Burner D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Burner D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm

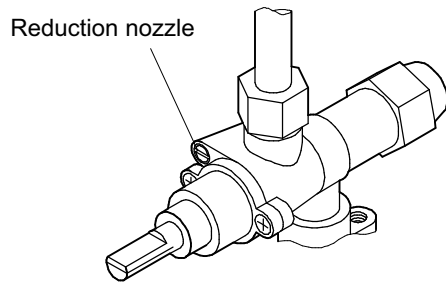
Nozzle type	Outer nozzle	Reduction nozzle	Pilot burner nozzle
Gas type	Refer to page 27, chapter 7.2 	For settings, refer to page 28, chapter 7.3 	For pilot burner nozzle replacement, refer to page 28, chapter 7.4 
SE - Category: III 1ab 2H 3B/P			
City gas ab Primary pressure 8 mbar (SE)	Burner D = \varnothing 3,10 mm E = \varnothing 4,00 mm	Burner D = \varnothing 1,60 mm E = \varnothing 2,20 mm	Burner D = \varnothing 0,60 mm E = \varnothing 0,60 mm
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (SE)	Burner D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Burner D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Burner D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Liquid gas B/P Primary pressure 30 mbar (SE)	Burner D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Burner D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Burner D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
DK - Category: III 1e 2H 3B/P			
City gas e Primary pressure 8 mbar (DK)	Burner D = \varnothing 3,10 mm E = \varnothing 4,00 mm	Burner D = \varnothing 1,60 mm E = \varnothing 2,20 mm	Burner D = \varnothing 0,60 mm E = \varnothing 0,60 mm
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (DK)	Burner D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Burner D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Burner D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Liquid gas B/P Primary pressure 30 mbar (DK)	Burner D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Burner D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Burner D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm

7.2 Outer nozzle replacement



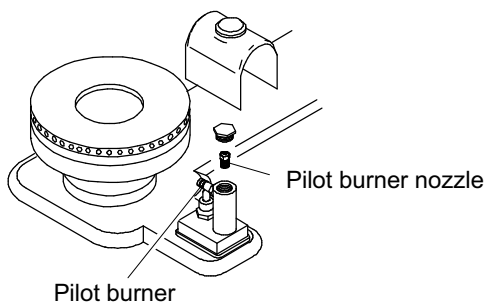
- ☞ Loosen the threaded pin until the connector can be withdrawn.
- ☞ Withdraw the connector.
- ☞ Replace the outer nozzle, refer to the data stated in the table on page 25, chapter 7.1
- ☞ Insert the connector down to the limit stop and secure it by means of the threaded pin.
- ☞ Check all gas-bearing components for the leak tightness.

7.3 Replacing the reduction nozzle



- ☞ Replace the reduction nozzle, refer to the data stated in the table on page 25, chapter 7.1
- ☞ Screw in the reduction limit down to the limit stop.
- ☞ Check all gas-bearing components for the leak tightness.

7.4 Replacing the pilot burner nozzle



- ☞ Remove the pilot burner cover.
- ☞ Screw the pilot burner nozzle out.
- ☞ Replace the pilot burner nozzle, refer to the data stated in the table on page 25, chapter 7.1
- ☞ Check all gas-bearing components for the leak tightness.

8. Service

Observe the safety instructions, refer to page 18, chapter 1.

- Have regular inspection and service performed on this appliance. Service tasks include, for example: safety, function and leak checks.
- Installation, service and repair tasks must only be carried out by gas specialists.
- Use only genuine accessories and spare parts!
- We recommend entering into a service contract with Customer Service.

9. Disposing of old appliances

- Dismantle the supply lines.
- Old appliances are no worthless rubbish! Valuable raw materials can be recovered through environmentally friendly waste disposal.
- Observe the relevant legal requirements when disposing of the appliance.
- Commercial appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.



Cher client,
chère cliente,

Lisez soigneusement le présent mode d'emploi avant de mettre la **cuisinière 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

Pour toutes les opérations de cuisson avec batterie de cuisine.

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 : _____

N° de machine : _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Consignes de sécurité



- L'appareil doit être utilisé uniquement
 - par un personnel dûment formé,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage prévu par son mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de dépose d'objets !
- Ne pas utiliser de marmite ni de poêle recouvrant complètement la surface !
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine pour cuisinières à gaz.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour préparer des fritures !
- Attention : lorsque l'appareil est en service, la partie supérieure de son habillage et la grille amovible sont très chaudes !
- Ne poser aucun objet inflammable sur l'appareil !
- La présence d'extincteurs autorisés pour incendies provoqués par des graisses et huiles alimentaires est obligatoire.
- Ne pas laisser de liquides s'écouler dans le brûleur ni dans le brûleur d'allumage ! Ils risqueraient de boucher les tuyères à gaz !
- Ne pas poser de batterie de cuisine chaude sur les plaques de table ou plans de travail en acier inoxydable pour éviter toute déformation irréparable des plaques de table et plans de travail.
- Ne jamais arroser ni nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau, d'un nettoyeur à haute pression, d'un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou d'un nettoyeur à vapeur !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions du chapitre 5. « Pannes et remèdes » figurant à la page 35, fermer le bouton du gaz (position **0**), 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,
 - de calfeutrer ultérieurement portes et fenêtres,
 - de 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.



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 ses employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respecter ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines professionnelles !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.

Raccordement, conversion, maintenance

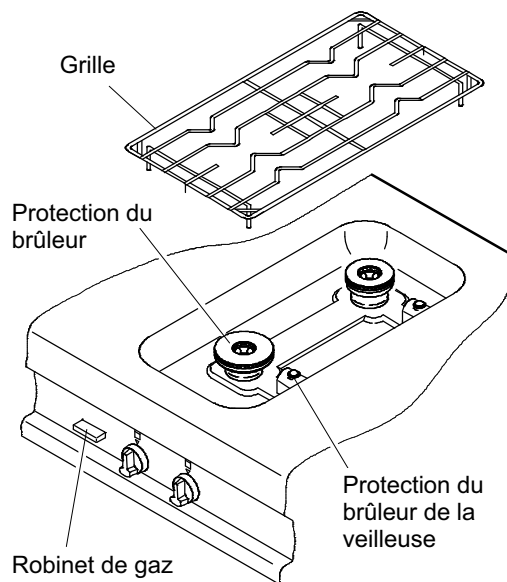


- Le raccordement de l'appareil doit être confié uniquement à un installateur de gaz agréé.
- Les travaux à effectuer sur les équipements de consommation de gaz des cuisines professionnelles tels que
 - changement de type de gaz,
 - révisions, maintenance,
 - dépannages et
 - mise en service initialedoivent être exécutés uniquement 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 correspond 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 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 dommageable !
- 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.
- 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 !

2. Mise en service

- ☞ Avant sa mise en service initiale, nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyant dissolvant la graisse.
- Nettoyage : voir page 34, chapitre 4.

2.1 Préparer l'appareil à fonctionner



- ☞ Contrôler que les protections des brûleurs et les protections des brûleurs des veilleuses sont bien en place.

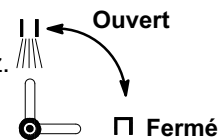


PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

La plus grande prudence est de mise pendant la mise en place de la grille amovible !

- ☞ Poser la grille.

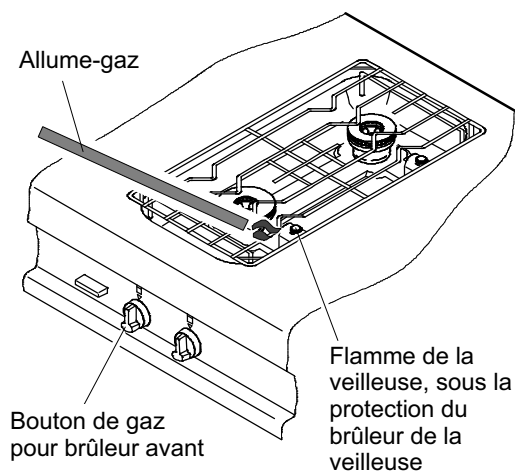
- ☞ Ouvrir le robinet de gaz.




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 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).
- ☞ Pousser le bouton de gaz et le tourner sur le symbole d'allumage  en le maintenant enfoncé.
- ☞ Allumer la flamme de la veilleuse avec l'allume-gaz.
- ☞ Une fois la flamme de la veilleuse allumée, maintenir le bouton de gaz enfoncé durant 5 à 10 secondes afin que
 - l'élément thermique ait le temps de chauffer suffisamment
 - et l'arrivée de gaz ne se referme pas automatiquement (dispositif de sécurité automatique).

Réglage de la flamme du brûleur


- ☞ Une fois l'allumage terminé, relâcher le bouton de gaz et le tourner pour augmenter la puissance de chauffe.
- ☞ Pour réduire la puissance de chauffe, pousser le bouton du gaz et le tourner en direction du symbole représentant une petite flamme.
 - Faible puissance, petit symbole de flamme ▲
 - Forte puissance, grand symbole de flamme ▲

2.3 Consignes concernant le fonctionnement



AVERTISSEMENT ! Surfaces, objets et aliments chauds ! Débordement de liquides chauds ! Ustensiles de cuisson lourds !

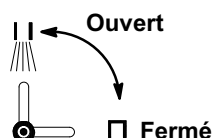
Risque de brûlures ! Risque de blessures pendant le levage de charges lourdes ! Tenir compte du poids des ustensiles de cuisson !

- ☞ Travailler de manière à préserver votre dos !
- ☞ Porter des gants de protection !
- ☞ Utiliser des maniques !
- ☞ Procéder avec la prudence requise !
- Nettoyer immédiatement la cuisinière à gaz après tout débordement ou renversement d'aliments !  Attention : surfaces très chaudes !
- La cuisinière à gaz est équipée d'une sécurité d'allumage thermoélectrique. Lorsque la flamme de la veilleuse s'éteint, la sécurité d'allumage coupe automatiquement l'arrivée de gaz afin d'éviter toute émanation involontaire du gaz.
- La cuisinière à gaz est équipée de brûleurs de différentes puissances. Leur puissance dépend de la taille de la protection du brûleur.
- Utiliser un ustensile de cuisson d'un diamètre adapté au brûleur à gaz. Les flammes ne peuvent pas brûler sur les côtés de l'ustensile.
 - Plaque de cuisson 5 kW : casserole / poêle d'un diamètre de min. 135 mm et max. 380 mm.
 - Plaque de cuisson 7 kW : casserole / poêle d'un diamètre de min. 135 mm et max. 460 mm.

3. Fin de fonctionnement

- ☞ Pousser le bouton du gaz et le tourner pour le placer sur « Arrêt » (symbole 0).

- ☞ Fermer le robinet de gaz.



- ☞ Nettoyer l'appareil ; voir chapitre suivant 4. « Nettoyage et entretien ».



PRUDENCE ! Risque de brûlures ! Laisser refroidir l'appareil ! Porter des gants et vêtements de protection !

Avant tout arrêt prolongé

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

- ☞ Fermer le robinet de gaz de la cuisinière à gaz.
- ☞ 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 ni nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau, d'un nettoyeur à haute pression, d'un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou d'un nettoyeur à vapeur !
- Respecter le mode d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs !
- 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.

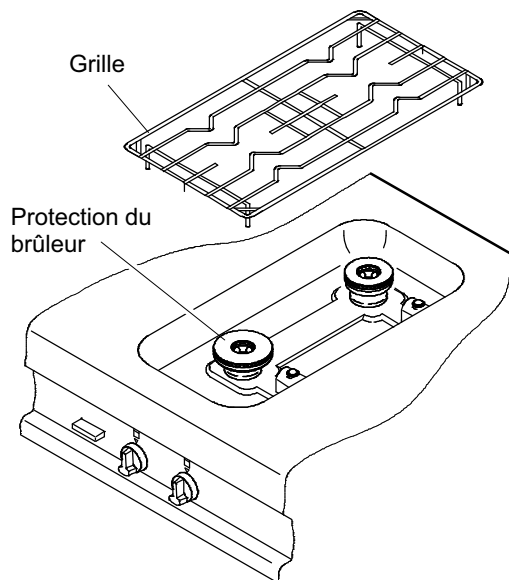
Il s'agit par exemple :

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

4.1 Nettoyage quotidien

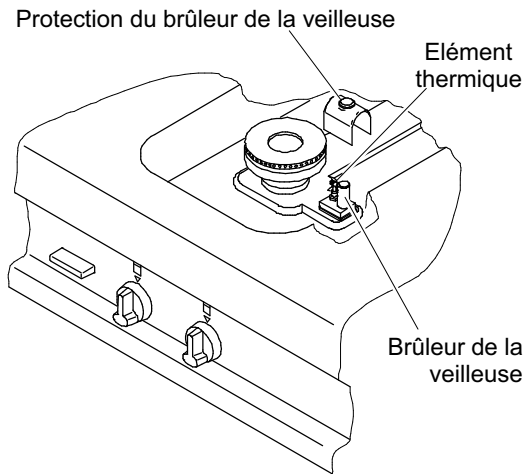
☞ Pousser le bouton du gaz, le tourner pour le placer sur « Arrêt » (symbole **0**), puis fermer le robinet de gaz.

- Laisser refroidir la cuisinière à gaz.



- ☞ Retirer la grille et les protections des brûleurs, puis les nettoyer dans l'évier à l'aide d'un nettoyant dissolvant la graisse.
 - En cas de souillures tenaces, laisser tremper dans l'eau de vaisselle.
- ☞ Nettoyer l'habillage avec un nettoyant dissolvant la graisse ou un produit d'entretien spécial pour surfaces en inox.
- ☞ Enlever les aliments calcinés sur les surfaces en inox en utilisant un nettoie-gril.
- ☞ Après utilisation de nettoie-grils ou d'autres nettoyants corrosifs, rincer soigneusement à l'eau les éléments nettoyés.
- ☞ Essuyer les éléments et surfaces nettoyés avec un chiffon doux.

4.2 Nettoyage hebdomadaire



- ☞ Enlever la protection du brûleur de la veilleuse.
- ☞ A l'aide d'une fine brosse métallique, enlever les résidus qui se sont déposés sur le brûleur de la veilleuse et sur l'élément thermique.



Ne pas utiliser de chiffon mouillé ou humide pour procéder au nettoyage ! Veiller à ne pas salir ni boucher le brûleur de la veilleuse et la tuyère en les nettoyant !

- ☞ Remettre en place la protection du brûleur de la veilleuse.

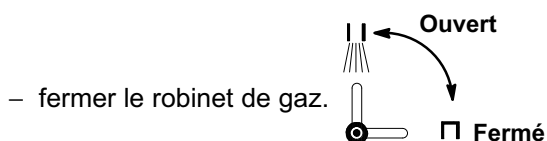
5. Pannes et remèdes

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	Nettoyer le brûleur de la veilleuse.
	L'élément thermique est encrassé	Nettoyer l'élément thermique.
La flamme de la veilleuse s'éteint après relâchement du bouton de gaz.	Le bouton de gaz a été trop vite relâché.	Pousser le bouton de gaz 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.	Contactez le service après-vente.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

- pousser le bouton du gaz et le tourner pour le placer sur « Arrêt » (symbole **0**),



- fermer le robinet de gaz.

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

6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Cuisinière à gaz à 2 flammes (Type 800-...)	Cuisinière à gaz à 4 flammes (Type 800-...)
N° d'article	975516, 976105, 884076, MA603000, MA603010, VP603000, VP603010	975524, 884077, MA603100, VP603100
Habillage	En acier inoxydable	En acier inoxydable
Catégorie	Voir page 37 chapitre 7.1	Voir page 37 chapitre 7.1
Type d'appareil à gaz	A1	A1
Charge thermique nominale totale	12 kW	24 kW
Alimentation en gaz de ville	3,10 m ³ /h	6,20 m ³ /h
Alimentation en gaz liquide	0,93 kg/h	1,86 kg/h
Alimentation en gaz naturel	1,27 m ³ /h	2,54 m ³ /h
Diamètre du raccord de gaz	G 1/2 A	G 1/2 A
Emplacements	1 x 5 kW; 1 x 7 kW	2 x 5 kW; 2 x 7 kW
Plage de réglage	Grande et petite flamme	Grande et petite flamme

Sous réserve de modifications techniques !

7. Changement de type de gaz

Respecter les consignes relatives à la sécurité de fonctionnement ; voir page 30 chapitre 1.

- 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 37 chapitre 7.1

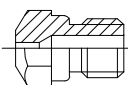
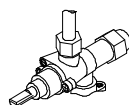
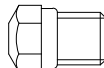
7.1 Tableau / liste des tuyères catégorie


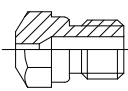
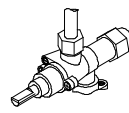
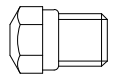
Brûleur D


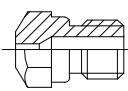
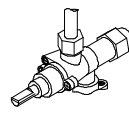
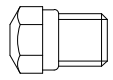
Charge thermique nominale 5 kW, charge thermique pour réglage minimal 1,8 kW

Brûleur E

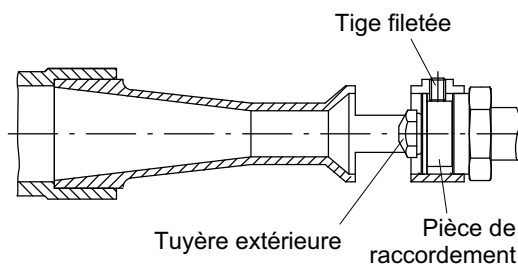
Charge thermique nominale 7 kW, charge thermique pour réglage minimal 1,9 kW

Type de tuyère Type de gaz	Tuyère extérieure voir page 39, chapitre 7.2 	Tuyère de réglage minimal Réglage : voir page 40, chapitre 7.3 	Tuyère du brûleur de la veilleuse Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse : voir page 40, chapitre 7.4 
DE - Catégorie: II 2ELL 3B/P			
Gaz naturel E Pression 20 mbar (DE)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz naturel LL Pression 20 mbar (DE)	Brûleur D = ø 1,80 mm E = ø 2,20 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide B/P Pression 50 mbar (DE)	Brûleur D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brûleur D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
CH - Catégorie: II 2H 3+			
Gaz naturel H Pression 20 mbar (CH)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide 3+ Pression 29/37 mbar (CH)	Brûleur D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brûleur D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
CH - Catégorie: II 2H 3B/P			
Gaz naturel H Pression 20 mbar (CH)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide B/P Pression 50 mbar (CH)	Brûleur D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brûleur D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
AT - Catégorie: II 2H 3B/P			
Gaz naturel H Pression 20 mbar (AT)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide B/P Pression 50 mbar (AT)	Brûleur D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brûleur D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

Type de tuyère	Tuyère extérieure	Tuyère de réglage minimal	Tuyère du brûleur de la veilleuse
 Type de gaz	voir page 39, chapitre 7.2 	Réglage : voir page 40, chapitre 7.3 	Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse : voir page 40, chapitre 7.4 
GB - Catégorie: II 2H 3+			
Gaz naturel H Pression 20 mbar (GB)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide 3+ Pression 29/37 mbar (GB)	Brûleur D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brûleur D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
FR - Catégorie: II 2E+ 3B/P			
Gaz naturel E+ Pression 20/25 mbar (FR)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide B/P Pression 50 mbar (FR)	Brûleur D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brûleur D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
BE - Catégorie: II 2E+ 3+			
Gaz naturel E+ Pression 20/25 mbar (BE)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide 3+ Pression 29/37 mbars (BE)	Brûleur D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brûleur D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
NL - Catégorie: II 2EK 3B/P			
Gaz naturel E Pression 20 mbar (NL)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz naturel K Pression 25 mbar (NL)	Brûleur D = ø 1,70 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (NL)	Brûleur D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brûleur D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

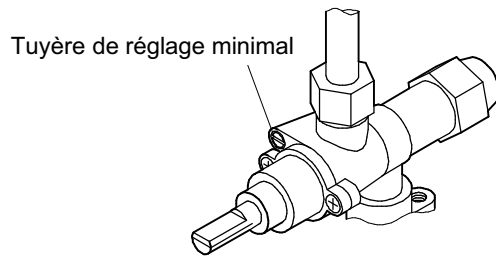
Type de tuyère	Tuyère extérieure	Tuyère de réglage minimal	Tuyère du brûleur de la veilleuse
 Type de gaz	voir page 39, chapitre 7.2 	Réglage : voir page 40, chapitre 7.3 	Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse : voir page 40, chapitre 7.4 
SE - Catégorie: III_{1ab} 2H 3B/P			
Gaz de ville ab Pression 8 mbar (SE)	Brûleur D = ø 3,10 mm E = ø 4,00 mm	Brûleur D = ø 1,60 mm E = ø 2,20 mm	Brûleur D = ø 0,60 mm E = ø 0,60 mm
Gaz naturel H Pression 20 mbar (SE)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (SE)	Brûleur D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brûleur D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
DK - Catégorie: III_{1e} 2H 3B/P			
Gaz de ville e Pression 8 mbar (DK)	Brûleur D = ø 3,10 mm E = ø 4,00 mm	Brûleur D = ø 1,60 mm E = ø 2,20 mm	Brûleur D = ø 0,60 mm E = ø 0,60 mm
Gaz naturel H Pression 20 mbar (DK)	Brûleur D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brûleur D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brûleur D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (DK)	Brûleur D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brûleur D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brûleur D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

7.2 Remplacement de la tuyère extérieure



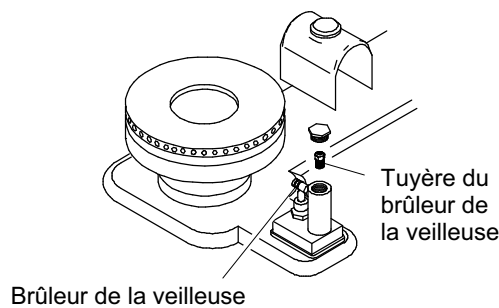
- ☞ Dévisser la tige filetée jusqu'à pouvoir retirer la pièce de raccordement.
- ☞ Retirer la pièce de raccordement.
- ☞ Remplacer la tuyère extérieure ; consulter les données du tableau de la page 37, chapitre 7.1
- ☞ Enfoncer à fond la pièce de raccordement et la fixer avec la tige filetée.
- ☞ Contrôler qu'aucun des éléments dans lesquels circule le gaz ne présente de fuite.

7.3 Remplacement de la tuyère de réglage minimal



- ☞ Remplacer la tuyère de réglage minimal ; consulter les données du tableau de la page 37, chapitre 7.1
- ☞ Visser à fond la tuyère de réglage minimal.
- ☞ Contrôler qu'aucun des éléments dans lesquels circule le gaz ne présente de fuite.

7.4 Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse



- ☞ Enlever la protection du brûleur de la veilleuse.
- ☞ Dévisser la tuyère du brûleur de la veilleuse.
- ☞ Remplacer la tuyère du brûleur de la veilleuse ; consulter les données du tableau de la page 37, chapitre 7.1.
- ☞ Contrôler qu'aucun des éléments dans lesquels circule le gaz ne présente de fuite.

8. Maintenance

Respecter les consignes relatives à la sécurité de fonctionnement ; voir page 30 chapitre 1.

- 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.

9. Élimination des appareils usagés

- Démontez les conduites d'alimentation.
- Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.



Geachte mevrouw,
geachte meneer,

Lees de gebruiksaanwijzing door, voordat u het **gaskookplaat** 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

Voor alle kook- en gaarprocessen met kook- en braadgerei.

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. Veiligheidsaanduidingen



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door opgeleid personeel,
 - wanneer het apparaat onder controle staat,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Het apparaat niet als oplegplaat en platform gebruiken!
- Geen kookgerei gebruiken dat het oppervlak volledig bedekt!
- Gebruik alleen braad- en kookgerei dat voor gasfornuizen geschikt is.
- Het apparaat mag niet voor frituren gebruikt worden!
- Wees voorzichtig, tijdens de werking is de bovenkant van de behuizing en het schuifrooster heet!
- Geen ontvlambare voorwerpen op het apparaat leggen!
- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten voor branden van eetbare vette olie en vet aanwezig zijn.
- Geen vloeistoffen in de brander en de aansteekbrander laten lopen! Verstoppingsgevaar van de mondstukken!
- Heet kookgerei niet op edelstalen tafelbladen of edelstalen werkbladen neerzetten, anders gevaar voor kromtrekken van de edelstalen tafelbladen en werkbladen, met blijvende schade.
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingsslang, hogedruk-reiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Wanneer het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen met behulp van hoofdstuk 5. pagina 47 "Storingen en herstel", de gasregelaar sluiten (stand **0**), de gaskraan sluiten en de klantenservice informeren.
- Bestaande inrichtingen voor de toevoer van verbrandingslucht en circulatie van gassen 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.



GEVAAR! Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de wet op de arbeidsomstandigheden

- Volgens de wet op de arbeidsomstandigheden moet de werkgever beoordelen met welke risico's het werk voor de werknemers gepaard gaat en welke veiligheidsmaatregelen vereist zijn. Neem hiervoor de instructies van de wettelijke ongevallenverzekering voor industriële keukens in acht!
- De werkgever moet de persoonlijke beschermingsmiddelen noemen en beschikbaar stellen.

Aansluiting, omschakeling, onderhoud

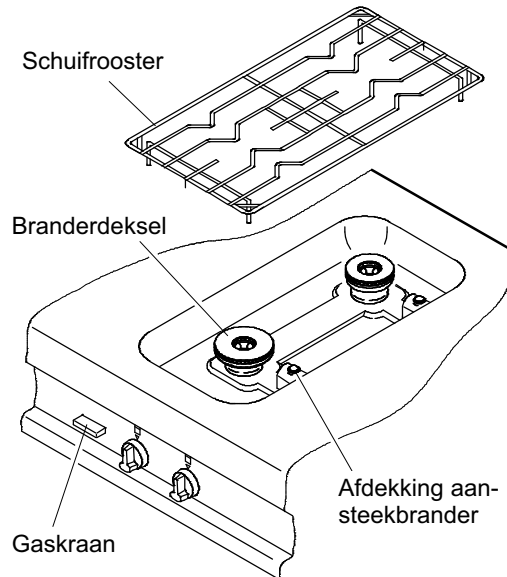


- De aansluiting van het apparaat mag alleen door een gasinstallateur worden uitgevoerd.
- Werkzaamheden aan de gasverbruikinstallaties in grootkeukens zoals
 - omschakeling op een ander type gas,
 - inspecties, onderhoud,
 - opheffing van storingen en
 - eerste inbedrijfstellingmogen alleen worden uitgevoerd 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 de gassen 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.
- Indien in het fornuis zowel gas- als elektrische inbouwmodules geïnstalleerd zijn, mogen werkzaamheden aan de gasverbruikinrichting alleen samen met een erkende elektricien worden uitgevoerd!

2. Ingebruikneming

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
- Reiniging, zie pagina 46 hoofdstuk 4.

2.1 Status ingebruikname herstellen



- ☞ De correcte positie van de branderdeksel en de afdekkingen voor de aansteekbrander controleren.

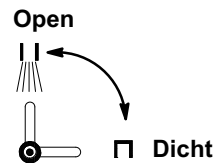


VOORZICHTIG! Beknellingsgevaar!

Bij het opleggen van het schuifrooster met de nodige voorzichtigheid te werk gaan!

- ☞ Schuifrooster erop leggen.

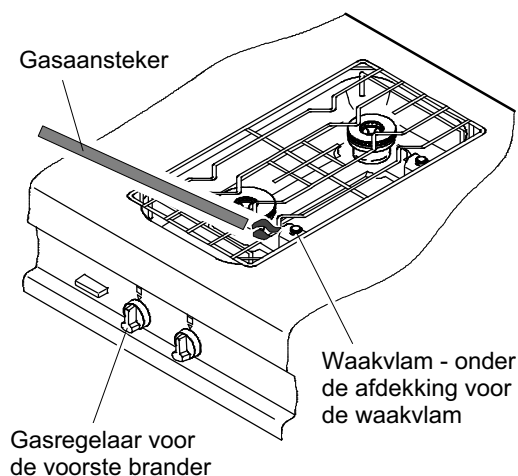
- ☞ Gaskraan openen.




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 Waakvlam ontsteken



- 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).
- ☞ Gasregelaar indrukken en vasthouden, op het symbool voor de waakvlam  draaien.
- ☞ De waakvlam met de gasaansteker aansteken.
- ☞ Na het aansteken van de waakvlam, de gasregelaar 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 gasvlam instellen

- ☞ Na de aansteekprocedure, de gasregelaar loslaten en het gewenste verwarmingsvermogen instellen.
 - Laag verwarmingsvermogen, klein vlamsymbool 
 - Hoog verwarmingsvermogen, groot vlamsymbool 

2.3 Gebruiksaanwijzingen



WAARSCHUWING! Hete oppervlakken, voorwerpen en spijzen! Over de rand klotsende hete vloeistoffen! Zwaar kookgerei!

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

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

- Gemorste of overgekookte spijzresten onmiddellijk van het gasfornuis verwijderen!



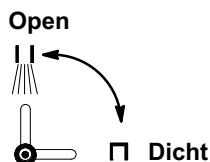
Voorzichtig, hete oppervlakken!

- Het gasfornuis is uitgerust met een thermo-elektrische ontsteekbeveiliging. Bij het uitgaan van de waakvlam wordt de gastoevoer automatisch onderbroken door de ontsteekbeveiliging en wordt hierdoor voorkomen dat er ongewild gas wegstroomt.
- Het gasfornuis is met verschillende brandergroottes uitgerust. Dit is te zien aan de verschillende groottes van de branderdekseksels.
- Kookgerei met een voor de gasbrander gepaste diameter gebruiken. De vlammen mogen opzij niet naast het kookgerei branden.
 - Kookpit 5 kW: pot-/pandiameter ten minste 135 mm tot maximaal 380 mm.
 - Kookpit 7 kW: pot-/pandiameter ten minste 135 mm tot maximaal 460 mm.

3. Uitzetten

- ☞ Gasregelaar indrukken en op "Uit-stand" draaien (symbool **0**).

- ☞ Gaskraan sluiten.



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



VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar! Het apparaat laten afkoelen! Veiligheidshandschoenen en beschermende kleding dragen!

Bij langere onderbrekingen

- bv. meerdere dagen of bedrijfsvakantie:
 - ☞ gaskraan van het gasfornuis sluiten.
 - ☞ 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 waterleidings slang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de producent van de reinigingsmiddelen opvolgen!
- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken!
- Edelstaal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Ederstalen vlakken na gebruik schoonspoelen.

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

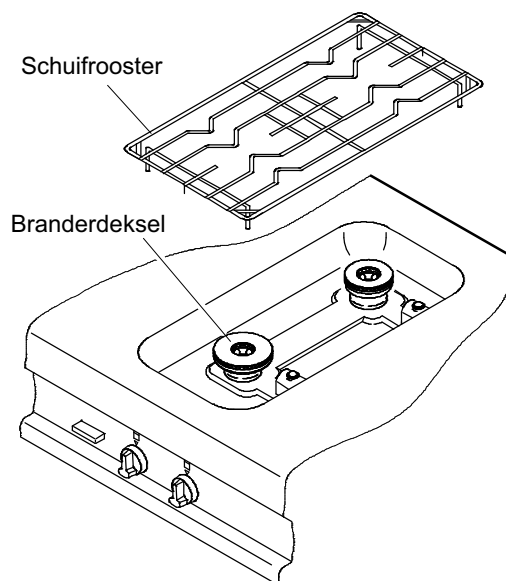
Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u bij uw klantenservice verkrijgen. Dat zijn bv.:

- vetoplossende reinigingsmiddelen of speciale reinigingsmiddelen voor edelstaal,
- grillreiniger voor edelstaal,
- conserverende verzorgingsmiddelen voor edelstaal.

4.1 Dagelijkse reiniging

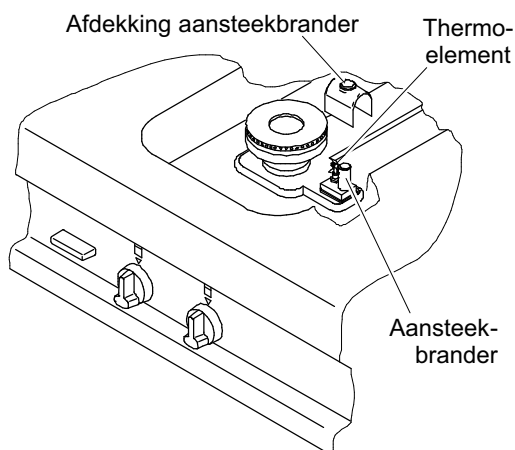
☞ Gasregelaar indrukken en op "Uit-stand" draaien (symbool **0**) en gaskraan sluiten.

- Het gasfornuis laten afkoelen.



- ☞ Schuifrooster en branderdeksel verwijderen en in de spoelbak reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel.
- Bij hardnekkig vuil, in de oplossing met spoelmiddel laten inweken.
- ☞ De behuizing met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor edelstaal reinigen.
- ☞ Spijzen die op ederstalen vlakken zijn aangetaan, met grillreiniger verwijderen.
- ☞ Na het gebruik van grillreinigers of andere scherpe reinigingsmiddelen de gereinigde delen grondig met water afwassen.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.

4.2 Wekelijkse reiniging



- ☞ Afdekking aansteekbrander verwijderen.
- ☞ Resten op de aansteekbrander en het thermo-element met een fijne metalen borstel verwijderen.



Geen natte of vochtige doeken gebruiken voor de reiniging!
Tijdens de reiniging erop letten dat de aansteekbrander en het mondstuk niet vervuild/verstopt raken!

- ☞ Afdekking aansteekbrander plaatsen.

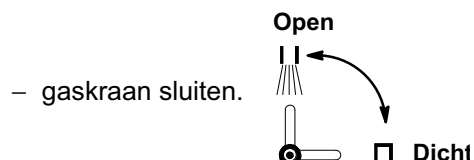
5. Storingen en herstel

Mocht het gasfornuis 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. Aansteekbrander reinigen. Thermo-element reinigen.
De waakvlam gaat uit na het loslaten van de gasregelaar.	De gasregelaar werd niet lang genoeg ingedrukt. Thermo-element defect.	De gasregelaar 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,

- gasregelaar indrukken en op "Uit-stand" draaien (symbool **0**),



- gaskraan sluiten.

- behuizing niet openen,
- klantenservice informeren.

6. Technische gegevens

Technische gegevens	Gasfornuis 2-pits (Type 800-...)	Gasfornuis 4-pits (Type 800-...)
Artikelnr.	975516, 976105, 884076, MA603000, MA603010, VP603000, VP603010	975524, 884077 MA603100, VP603100
Behuizing	Roestvrij edelstaal	Roestvrij edelstaal
Categorie	Zie pagina 49 hoofd- stuk 7.1	Zie pagina 49 hoofd- stuk 7.1
Type gasapparaat	A1	A1
Totale nominale warmtebelasting	12 kW	24 kW
Aansluitwaarde stadsgas	3,10 m ³ /h	6,20 m ³ /h
Aansluitwaarde vloeibaar gas	0,93 kg/h	1,86 kg/h
Aansluitwaarde aardgas	1,27 m ³ /h	2,54 m ³ /h
Gasaansluiting diameter	G 1/2 A	G 1/2 A
Kookplaten	1 x 5 kW; 1 x 7 kW	2 x 5 kW; 2 x 7 kW
Regelgebied	Grote en kleine vlam- men	Grote en kleine vlam- men

Technische wijzigingen voorbehouden!

7. Omschakeling op een ander type gas

Volg de aanwijzingen voor de bedrijfsveiligheid, zie pagina 42 hoofdstuk 1.

- 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 49 hoofdstuk 7.1

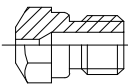
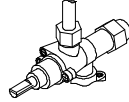
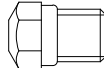
7.1 Tabel mondstukken / Overzicht Categorie

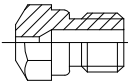
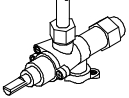
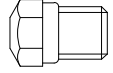
D-brander

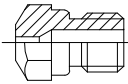
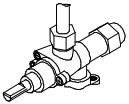
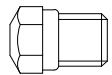
Nominale warmtebelasting 5 kW, laagste stand warmtebelasting 1,8 kW

E-brander

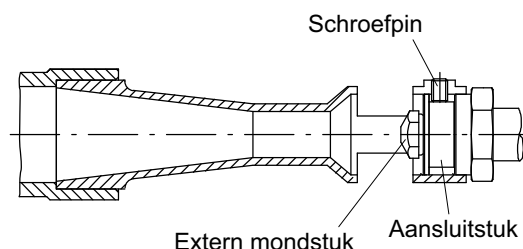
Nominale warmtebelasting 7 kW, laagste stand warmtebelasting 1,9 kW

Type mondstuk	Extern mondstuk	Mondstuk voor mini- muminstelling	Mondstuk voor aan- steekbrander
Type gas	zie pagina 51 hoofd- stuk 7.2 	Instellen, zie pa- gina 52 hoofdstuk 7.3 	Omwisseling van de mondstukken voor de aansteekbrander, pa- gina 52 hoofdstuk 7.4 
DE - Categorie: II 2ELL 3B/P			
Aardgas E Voordruk 20 mbar (DE)	Brander D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brander D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brander D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Aardgas LL Voordruk 20 mbar (DE)	Brander D = \varnothing 1,80 mm E = \varnothing 2,20 mm	Brander D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brander D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (DE)	Brander D = \varnothing 0,95 mm E = \varnothing 1,15 mm	Brander D = \varnothing 0,45 mm E = \varnothing 0,60 mm	Brander D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
CH - Categorie: II 2H 3+			
Aardgas H Voordruk 20 mbar (CH)	Brander D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brander D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brander D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Vloeibaar gas 3+ Voordruk 29/37 mbar (CH)	Brander D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Brander D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Brander D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
CH - Categorie: II 2H 3B/P			
Aardgas H Voordruk 20 mbar (CH)	Brander D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brander D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brander D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (CH)	Brander D = \varnothing 0,95 mm E = \varnothing 1,15 mm	Brander D = \varnothing 0,45 mm E = \varnothing 0,60 mm	Brander D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
AT - Categorie: II 2H 3B/P			
Aardgas H Voordruk 20 mbar (AT)	Brander D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brander D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brander D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (AT)	Brander D = \varnothing 0,95 mm E = \varnothing 1,15 mm	Brander D = \varnothing 0,45 mm E = \varnothing 0,60 mm	Brander D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm

Type mondstuk Type gas	Extern mondstuk zie pagina 51 hoofdstuk 7.2 	Mondstuk voor minimuminstelling Instellen, zie pagina 52 hoofdstuk 7.3 	Mondstuk voor aansteekbrander Omwisseling van de mondstukken voor de aansteekbrander, pagina 52 hoofdstuk 7.4 
GB - Categorie: II 2H 3+			
Aardgas H Voordruk 20 mbar (GB)	Brander D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brander D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brander D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Vloeibaar gas3+ Voordruk 29/37 mbar (GB)	Brander D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brander D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brander D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
FR - Categorie: II 2E+ 3B/P			
Aardgas E+ Voordruk 20/25 mbar (FR)	Brander D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brander D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brander D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Vloeibaar gasB/P Voordruk 50 mbar (FR)	Brander D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brander D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brander D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
BE - Categorie: II 2E+ 3+			
Aardgas E+ Voordruk 20/25 mbar (BE)	Brander D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brander D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brander D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Vloeibaar gas 3+ Voordruk 29/37 mbars (BE)	Brander D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brander D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brander D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
NL - Categorie: II 2EK 3B/P			
Aardgas E Voordruk 20 mbar (NL)	Brander D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brander D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brander D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Aardgas K Voordruk 25 mbar (NL)	Brander D = ø 1,70 mm E = ø 2,00 mm	Brander D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brander D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (NL)	Brander D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brander D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brander D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

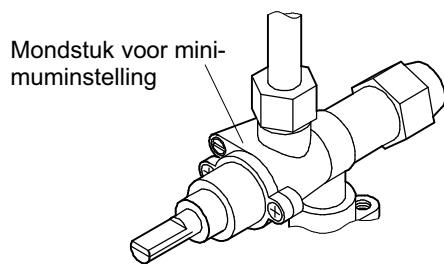
Type mondstuk	Extern mondstuk	Mondstuk voor mini-minuinstelling	Mondstuk voor aansteekbrander
Type gas	zie pagina 51 hoofdstuk 7.2 	Instellen, zie pagina 52 hoofdstuk 7.3 	Omwisseling van de mondstukken voor de aansteekbrander, pagina 52 hoofdstuk 7.4 
SE - Categorie: III 1ab 2H 3B/P			
Stadsgas ab Voordruk 8 mbar (SE)	Brander D = ø 3,10 mm E = ø 4,00 mm	Brander D = ø 1,60 mm E = ø 2,20 mm	Brander D = ø 0,60 mm E = ø 0,60 mm
Aardgas H Voordruk 20 mbar (SE)	Brander D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brander D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brander D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (SE)	Brander D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brander D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brander D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
DK - Categorie: III 1e 2H 3B/P			
Stadsgas e Voordruk 8 mbar (DK)	Brander D = ø 3,10 mm E = ø 4,00 mm	Brander D = ø 1,60 mm E = ø 2,20 mm	Brander D = ø 0,60 mm E = ø 0,60 mm
Aardgas H Voordruk 20 mbar (DK)	Brander D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brander D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brander D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (DK)	Brander D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brander D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brander D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

7.2 Omwisseling van het externe mondstuk



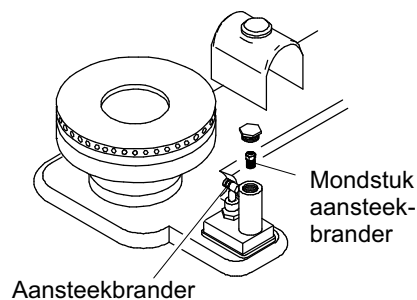
- ☞ Schroefpin zover losdraaien, dat het aansluitstuk zich makkelijk eruit laat trekken.
- ☞ Aansluitstuk eruit trekken.
- ☞ Extern mondstuk omwisselen, zie gegevens in de tabel, pagina 49 hoofdstuk 7.1
- ☞ Aansluitstuk tot de aanslag erin schuiven en vastklemmen met schroefpin.
- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

7.3 Omwisseling van het mondstuk voor minimuminstelling



- ☞ Omwisseling van het mondstuk voor minimuminstelling, zie gegevens in de tabel, pagina 49 hoofdstuk 7.1
- ☞ Mondstuk voor minimuminstelling tot de aanslag erin schroeven.
- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

7.4 Omwisseling van het mondstuk voor de aansteekbrander



- ☞ Afdekking aansteekbrander verwijderen.
- ☞ Mondstuk voor aansteekbrander eruit schroeven.
- ☞ Mondstuk voor aansteekbrander omwisselen, zie gegevens in de tabel, pagina 49 hoofdstuk 7.1.
- ☞ De afdichting van alle delen voor de gascirculatie controleren.

8. Onderhoud

Volg de aanwijzingen voor de bedrijfsveiligheid, zie pagina 42 hoofdstuk 1.

- 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.

9. Oude apparaten verwijderen

- De toevoerleidingen demonteren.
- Oude apparaten zijn geen waardeloos afval! Door een milieubewuste afvalverwerking kunnen kostbare grondstoffen worden teruggewonnen.
- Neem bij de verwijdering van het apparaat de geldende wettelijke voorschriften in acht.
- Apparaten voor commercieel gebruik mogen niet in de gemeentelijke afvalverwerking terechtkomen en mogen niet met het huisvuil worden meegegeven.



Bästa kund,

Innan du börjar använda **gasspisen** ska du läsa igenom bruksanvisningen noggrant.

Den innehåller viktig information om korrekt användning och installation av apparaten.

Förvara alltid medföljande dokument i närheten av apparaten. De ska alltid medfölja apparaten, oavsett ägare.

Användning

För all kokning och tillredning med kok- och stekkarl.

Anvisningar

Apparaten har tillverkats i enlighet med europeisk EN-standard.

Uppgifter på typskylten

Innan du ställer upp apparaten ska du fylla i uppgifterna på typskylten i nedanstående fält. Uppge denna information när du behöver en servicetjänst för apparaten. Detta gör att vi snabbare kan hantera ditt ärende.

Typ: _____

Tillverkningsår: _____

Maskin-nr: _____

Symbolförklaring



Viktig säkerhetsinformation



Arbeten som ska utföras



Uppräkning, förteckning



Information, funktionsprocesser

1. Säkerhetsanvisningar



- Apparaten är avsedd för industriell användning och får endast användas
 - av utbildad personal,
 - när apparaten hålls under uppsikt,
 - för det syfte som anges i bruksanvisningen.
- Ställ inte föremål på apparaten!
- Använd inte kok- och stekkärl som täcker hela ytan!
- Använd endast kok- och stekkärl som lämpar sig för gasspisar.
- Apparaten får inte användas för fritering!
- Försiktig, när apparatens används är ovansidan av ytterhöljet och skjutgallret mycket varma!
- Placera inga antändliga föremål på apparaten!
- Ha alltid en brandsläckare avsedd för släckning av brand som orsakats av matolja eller matfett nära till hands för att bekämpa eventuell brand.
- Vätskor får inte hamna i brännaren eller tändbrännaren! Risk för tilltäppning av munstyckena!
- Ställ inte heta kokkärl på arbetsytor eller bordsplattor av rostfritt stål eftersom det kan orsaka permanenta skador på bordsplattorna och arbetsytorna.
- Spola och rengör inte apparaten med vattenledningsslang, högtryckstvätt, ånghögtryckstvätt eller ångtvätt!
- Om du inte kan åtgärda driftstörningar med hjälp av informationen i kapitel 5. sidan 59 "Fel och åtgärder" ska du stänga gasreglaget (läge **0**) och gasventilen samt kontakta kundtjänst.
- Befintliga system för tillförsel av förbränningsluft och avgasledningen får inte modifieras, detta gäller t.ex.:
 - förminskning av uppställningsplatsen,
 - tätning av fönster och dörrar i efterhand,
 - stängning eller avlägsnande av öppningar för tillförsel av förbränningsluft.
- När apparaten inte har använts under en längre period bör du låta kundtjänst kontrollera att den fungerar korrekt.



FARA! Fastställande och bedömning av faror enligt Arbeitsschutzgesetz (tysk arbetsskyddslag)

- I enlighet med Arbeitsschutzgesetz måste arbetsgivaren bedöma vilka risker som arbetet innebär för de anställda och vilka arbetsskyddsåtgärder som måste vidtas. Beakta gällande arbetslagstiftning för arbeten i industrikök!
- Arbetsgivaren måste välja ut och tillhandahålla lämplig skyddsutrustning.

Anslutning, byte av gassort, underhåll

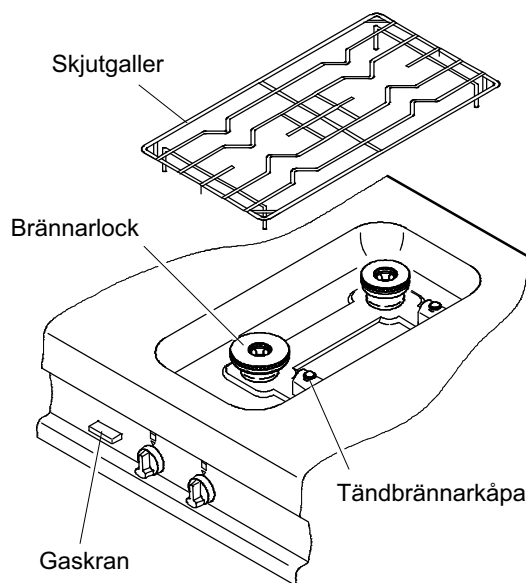


- Endast behörig gasinstallatör får ansluta gasspisen.
- Arbeten på gassystem i storkök såsom
 - byte till en ny gassort,
 - inspektioner, underhållsarbeten,
 - åtgärdade av fel och
 - första idrifttagningfår endast utföras av
 - gasbolag,
 - sakkunnig representant från tillverkaren,
 - installationsföretag eller
 - återförsäljare auktoriserad av större försäljningsställe av flytande gas.
- Före anslutning
 - Kontakta det ansvariga gasbolaget.
 - Kontrollera att den inställda gassorten på apparaten stämmer överens med gassorten på uppställningsplatsen.
- Vid anslutning, byte till annan gassort eller underhåll av gasspisen ska du kontrollera
 - avgaskanalen på uppställningsplasten,
 - lufttillförseln till brännställena,
 - tätheten på de gasledande delarna (läckspray),
 - brandsäkerhet och förbränningskvalitet,
 - tänd-, säkerhets- och regleranordningar.
- Beakta de tekniska reglerna för gasinstallationen DVGW-TRGI: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, och de tekniska reglerna för flytande gas TRF).
- Installationer måste ske i enlighet med tillverkarens monteringsanvisningar och gällande tekniska föreskrifter.
- Skydda gastilledningen mot skadlig värmepåverkan!
- Montering av brännarkomponenter från andra tillverkare och av andra typer samt av så kallade gassparare är inte tillåtet.
- Anslut apparaten till potentialutjämnningssystemet.
- Om gas- och el-inbyggnadsmoduler är monterade tillsammans i spisen får arbeten med gasanordningen endast utföras tillsammans med en behörig elektriker!

2. Idrifttagning

- ☞ Rengör apparaten med fettlösande rengöringsmedel före första användning.
- För information om rengöring, se sidan 58 kapitel 4.

2.1 Förbereda apparaten för användning



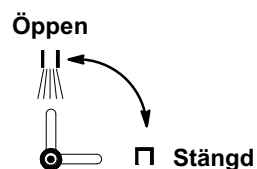
- ☞ Kontrollera att brännarens lock och tändbrännarnas kåpor är i korrekt position.



FÖRSIKTIG! Klämrisk! Var försiktig när skjutgallret läggs på!

- ☞ Lägg på skjutgallret.

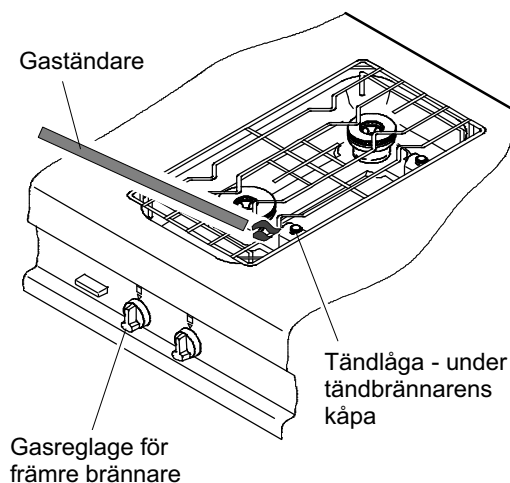
- ☞ Öppna gaskranen.




FARA! Explosionsrisk

Slå inte på apparaten om det luktar gas på uppställningsplatsen! Explosionsrisk! Stäng genast gasavstängningsanordning i byggnaden! Tänd eller släck inga elektriska apparater! Öppna fönster och dörrar! Vädra uppställningsplatsen grundligt med hjälp av korsdrag! Lämna rummet! Informera gasnätleverantörens jourhavande! Ta reda på var gasen kommer ut efter tillräcklig vädring!

2.2 Tända tändlågan





- Efter längre driftspaus: t. ex. när huvudspärranordningen varit stängd kan det ta lite längre tid innan tändlågan antänds (gasledningen först måste fyllas med gas igen).

- ☞ Tryck in och håll fast gasreglaget, vrid till tändsymbolen .

- ☞ Tänd tändlågan med gaständaren.

- ☞ När tändlågan är tänd ska du hålla gasreglaget intryckt i ca 5 - 10 sekunder
 - tills termoelementet är tillräckligt uppvärmt
 - och gastillförseln inte stängs av automatiskt (automatisk tändsäkring).

Inställning av brännarens låga

- ☞ När lågan är tänd ska du släppa gasreglaget och vrida till den starka värmeeffekten.
- ☞ För att ställa in från större till mindre värmeeffekt ska du trycka in gasreglaget och vrida till den lilla lågsymbolen.
 - Låg värmeeffekt, liten lågsymbol 
 - Stor värmeeffekt, stor lågsymbol 


2.3 Information om drift



WARNING! Varma ytor, föremål och maträtter! Heta vätskor som spills ut! Tunga kokkärl!

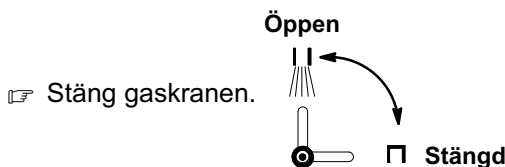
Risk för brännskador! Risk för personskador på grund av tunga lyft! Observera kokkärlens vikt!

- ☞ Arbeta ryggvänligt!
- ☞ Använd skyddshandskar!
- ☞ Använd grytlappar!
- ☞ Var försiktig!

- Ta omedelbart bort matrester och spill från gasspisen!  Se upp - heta ytor!
- Gasspisen är utrustad med en termoelektrisk tändsäkring. När tändlågan släcks stänger tändsäkringen automatiskt av gastillförseln och hindrar därmed att gas strömmar ut av miss-tag.
- Gasspisen har olika brännareffekter. Detta syns på de olika stora brännarlocken.
- Använd kokkärl med passande diameter för gasbrännaren. Lågorna får inte brinna vid sidan av kokkärlet.
 - Kokplatta 5 kW: Kastrull-/panndiameter minst 135 mm upp till max 380 mm.
 - Kokplatta 7 kW: Kastrull-/panndiameter minst 135 mm upp till max 460 mm.

3. Urdrifftagning

- ☞ Tryck in gasreglaget och vrid det till "Från läget" (symbol **0**).



- ☞ Rengör apparaten, se efterföljande kapitel 4. "Rengöring och skötsel".



FÖRSIKTIG! Risk för brännskador! Låt apparaten svalna! Använd skyddshandskar och skyddskläder!

Efter längre driftspauser

- t.ex. flera dagar eller semesterstängning:
- ☞ Stäng gaskranen på gasspisen.
 - ☞ Stäng gasventilen (huvudspärranordning) på uppställningsplasten.

4. Rengöring och skötsel

Anvisningar

- Använd inte frätande rengöringsmedel på manöverpanel och programvred!
- Spola och rengör inte apparaten med vattenlednings slang, högtryckstvätt, ånghögtryckstvätt eller ångtvätt!
- Beakta bruksanvisningen från rengöringsmedlets tillverkare!
- Använd inte slipande skurmedel!
- Rostfritt stål får inte komma i kontakt med koncentrerade syror, ättika, koksaltlösning, senap eller kryddblandningar under längre tid eftersom skyddsskiktet angrips. Skölj rent ytor i rostfritt stål efter användning.

Rengöringsmedel och vårdprodukter

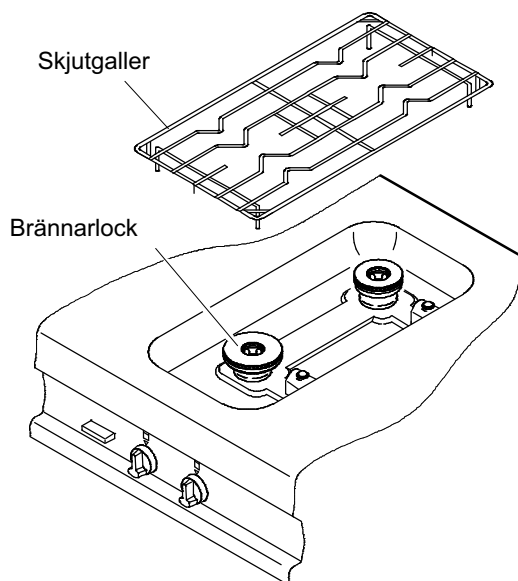
Lämpliga rengöringsmedel och vårdprodukter får du hos din kundtjänst. Detta omfattar bland annat:

- Fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål,
- grillrengöringsmedel för rostfritt stål,
- konserverande vårdprodukter för rostfritt stål.

4.1 Daglig rengöring

☞ Tryck in gasreglaget, vrid till "Från-läget (symbol **0**) och stäng gaskranen.

- Låts gasspisen svalna.



☞ Ta av skjutgaller och brännarlock och diska av med fettlösande rengöringsmedel.

- Vid hård smuts, låt mjukna i rengöringslösning.

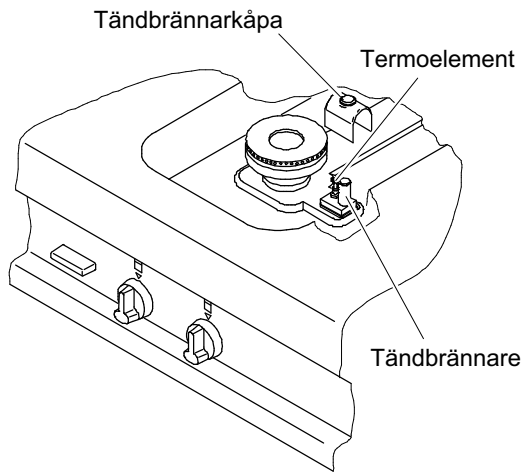
☞ Rengör ytterhöljet med fettlösande rengöringsmedel eller specialrengöringsmedel för rostfritt stål.

☞ Fastbränd mat på ytor av rostfritt stål kan avlägsnas med grillrengörare.

☞ Efter användning av grillrengörare och andra starka rengöringsmedel ska du noggrant skölja de rengjorda delarna med vatten.

☞ Torka rengjorda komponenter och ytor med en mjuk trasa.

4.2 Rengöring varje vecka



- ☞ Dra av kåpan från tändbrännaren.
- ☞ Avlägsna rester från tändbrännare och termoelement med en fin stålborste.



Använd inte fuktiga eller våta trasor för rengöring!
Se till att tändbrännaren och munstycket inte smutsas ned/täpps till vid rengöring!

- ☞ Sätt i tändbrännarkåpan.

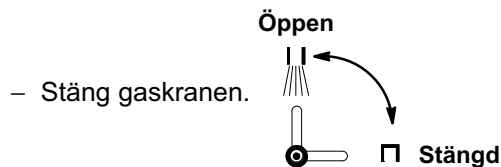
5. Fel och åtgärder

Fel som uppstår på gasspisen ska kontrolleras med hjälp av följande tabell:

Fel	Orsak	Åtgärd
Tändlåga kan inte tändas.	Gasventilen stängd	Öppna gaskranen.
	Huvudspärranordningen stängd	Öppna huvudspärranordningen.
	Tändbrännaren nedsmutsad	Rengör tändbrännaren.
	Nedsmutsat termoelement	Rengör termoelementet.
Tändlågan slocknar när man släpper gasreglaget.	Gasreglaget har inte hållits intryckt tillräckligt länge.	Håll gasreglaget intryckt i ca 5 - 10 sekunder så att termoelementet hinner värmas upp och gastillförseln inte avbryts.
	Termoelement defekt.	Kontakta kundtjänst.

Om problemet inte kan åtgärdas

- ska du trycka in gasreglaget och vrida det till "Från-läget" (symbol **O**) samt



- Stäng gaskranen.

- Öppna inte höljet,
- kontakta kundtjänst.

6. Tekniska data

Tekniska data	Gasspis med två lågor (Typ 800-...)	Gasspis med fyra lågor (Typ 800-...)
Artikel nr	975516, 976105, 884076, MA603000, MA603010, VP603000, VP603010	975524, 884077 MA603100, VP603100
Kåpa	Rostfritt stål	Rostfritt stål
Kategori	Se sidan 61 kapitel 7.1	Se sidan 61 kapitel 7.1
Gasapparattyp	A1	A1
Total nominell värmeeffekt	12 kW	24 kW
Anslutningsvärde stadsgas	3,10 m ³ /h	6,20 m ³ /h
Ansluten effekt flytande gas	0,93 kg/h	1,86 kg/h
Ansluten effekt naturgas	1,27 m ³ /h	2,54 m ³ /h
Diameter gasanslutning	G 1/2 A	G 1/2 A
Kokplattor	1 x 5 kW; 1 x 7 kW	2 x 5 kW; 2 x 7 kW
Regleringsområde	Stor och liten låga	Stor och liten låga

Med förbehåll för tekniska ändringar!

7. Byte till en ny gassort

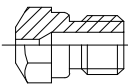
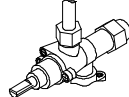
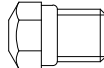
Beakta informationen om driftsäkerhet, se sidan 54 kapitel 1.

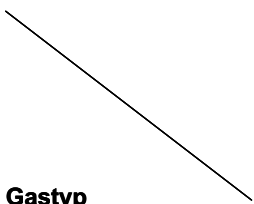
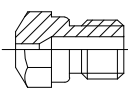
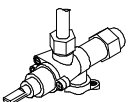
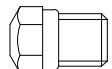
- Använd endast originalmunstycken vid byte till en annan gastyp.
- ☞ Efter byte till annan gastyp och efter underhållsarbeten
 - ska du kontrollera att alla gasledande delar är täta (läckspray),
 - placera en etikett gällande gastyp och gasförtryck (mbar) på gasspisen.
- ☞ Läs igenom den nödvändiga informationen för byte av gas på munstyckstabellen/översikten, se sidan 61 kapitel 7.1

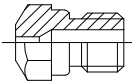
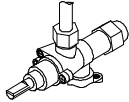
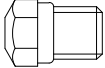
7.1 Munstyckstabell/översikt kategori

D-brännare: Nominell värmeeffekt 5 kW, värmeeffekt liten platta 1,8 kW

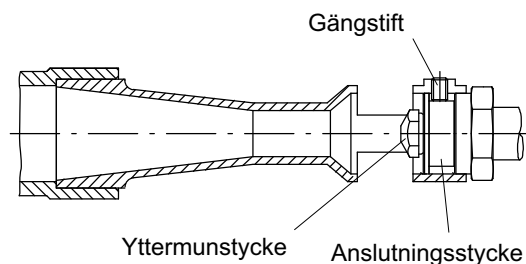
E-brännare: Nominell värmeeffekt 7 kW, värmeeffekt liten platta 1,9 kW

Typ av munstycke	Ytermunstycke	Munstycke liten platta	Munstycke tändbrännare
Gastyp	se sidan 63 kapitel 7.2 	För information om inställning, se sidan 64 kapitel 7.3 	Byte av tändbrännarmunstycke, se sidan 64 kapitel 7.4 
DE - Kategori: II 2ELL 3B/P			
Naturgas E Förtryck 20 mbar (DE)	Brännare D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brännare D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brännare D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Naturgas LL Förtryck 20 mbar (DE)	Brännare D = \varnothing 1,80 mm E = \varnothing 2,20 mm	Brännare D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brännare D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Flytande gas B/P Förtryck 50 mbar (DE)	Brännare D = \varnothing 0,95 mm E = \varnothing 1,15 mm	Brännare D = \varnothing 0,45 mm E = \varnothing 0,60 mm	Brännare D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
CH - Kategori: II 2H 3+			
Naturgas H Förtryck 20 mbar (CH)	Brännare D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brännare D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brännare D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Flytande gas 3+ Förtryck 29/37 mbar (CH)	Brännare D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Brännare D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Brännare D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
CH - Kategori: II 2H 3B/P			
Naturgas H Förtryck 20 mbar (CH)	Brännare D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brännare D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brännare D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Flytande gas B/P Förtryck 50 mbar (CH)	Brännare D = \varnothing 0,95 mm E = \varnothing 1,15 mm	Brännare D = \varnothing 0,45 mm E = \varnothing 0,60 mm	Brännare D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
AT - Kategori: II 2H 3B/P			
Naturgas H Förtryck 20 mbar (AT)	Brännare D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brännare D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brännare D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Flytande gas B/P Förtryck 50 mbar (AT)	Brännare D = \varnothing 0,95 mm E = \varnothing 1,15 mm	Brännare D = \varnothing 0,45 mm E = \varnothing 0,60 mm	Brännare D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm

Typ av munstycke  Gastyp	Ytermunstycke se sidan 63 kapitel 7.2 	Munstycke liten platta För information om inställning, se sidan 64 kapitel 7.3 	Munstycke tändbrännare Byte av tändbrännarmunstycke, se sidan 64 kapitel 7.4 
GB - Kategori: II 2H 3+			
Naturgas H Förtryck 20 mbar (GB)	Brännare D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brännare D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brännare D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flytande gas 3+ Förtryck 29/37 mbar (GB)	Brännare D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brännare D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brännare D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
FR - Kategori: II 2E+ 3B/P			
Naturgas E+ Förtryck 20/25 mbar (FR)	Brännare D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brännare D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brännare D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flytande gas B/P Förtryck 50 mbar (FR)	Brännare D = ø 0,95 mm E = ø 1,15 mm	Brännare D = ø 0,45 mm E = ø 0,60 mm	Brännare D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
BE - Kategori: II 2E+ 3+			
Naturgas E+ Förtryck 20/25 mbar (BE)	Brännare D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brännare D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brännare D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flytande gas 3+ Förtryck 29/37 mbar (BE)	Brännare D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brännare D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brännare D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm
NL - Kategori: II 2EK 3B/P			
Naturgas E Förtryck 20 mbar (NL)	Brännare D = ø 1,65 mm E = ø 2,00 mm	Brännare D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brännare D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Naturgas K Förtryck 25 mbar (NL)	Brännare D = ø 1,70 mm E = ø 2,00 mm	Brännare D = ø 0,85 mm E = ø 1,05 mm	Brännare D = ø 0,32 mm E = ø 0,32 mm
Flytande gas B/P Förtryck 30 mbar (NL)	Brännare D = ø 1,10 mm E = ø 1,35 mm	Brännare D = ø 0,55 mm E = ø 0,65 mm	Brännare D = ø 0,18 mm E = ø 0,18 mm

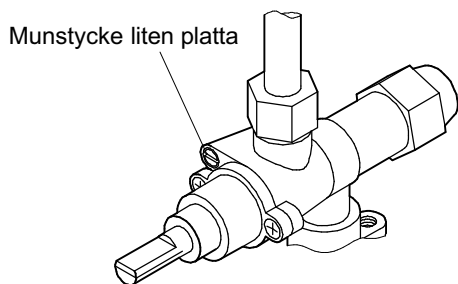
Typ av munstycke	Yttermunstycke	Munstycke liten platta	Munstycke tändbrännare
Gasttyp	se sidan 63 kapitel 7.2 	För information om inställning, se sidan 64 kapitel 7.3 	Byte av tändbrännarmunstycke, se sidan 64 kapitel 7.4 
SE - Kategori: III 1ab 2H 3B/P			
Stadsgas från Förtryck 8 mbar (SE)	Brännare D = \varnothing 3,10 mm E = \varnothing 4,00 mm	Brännare D = \varnothing 1,60 mm E = \varnothing 2,20 mm	Brännare D = \varnothing 0,60 mm E = \varnothing 0,60 mm
Naturgas H Förtryck 20 mbar (SE)	Brännare D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brännare D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brännare D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Flytande gas B/P Förtryck 30 mbar (SE)	Brännare D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Brännare D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Brännare D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm
DK - Kategori: III 1e 2H 3B/P			
Stadsgas e Förtryck 8 mbar (DK)	Brännare D = \varnothing 3,10 mm E = \varnothing 4,00 mm	Brännare D = \varnothing 1,60 mm E = \varnothing 2,20 mm	Brännare D = \varnothing 0,60 mm E = \varnothing 0,60 mm
Naturgas H Förtryck 20 mbar (DK)	Brännare D = \varnothing 1,65 mm E = \varnothing 2,00 mm	Brännare D = \varnothing 0,85 mm E = \varnothing 1,05 mm	Brännare D = \varnothing 0,32 mm E = \varnothing 0,32 mm
Flytande gas B/P Förtryck 30 mbar (DK)	Brännare D = \varnothing 1,10 mm E = \varnothing 1,35 mm	Brännare D = \varnothing 0,55 mm E = \varnothing 0,65 mm	Brännare D = \varnothing 0,18 mm E = \varnothing 0,18 mm

7.2 Byte av yttermunstycke



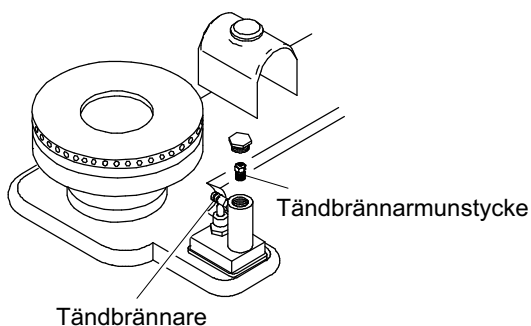
- ☞ Skruva ut gängstiftet tills anslutningsstycket kan dras ut.
- ☞ Dra ut anslutningsstycket.
- ☞ För att byta ut yttermunstycket, se uppgifterna i tabellen på sidan 61 kapitel 7.1
- ☞ Skjut in anslutningsstycket ända in och kläm fast det med gängstiftet.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

7.3 Byte av munstycke på den lilla plattan



- ☞ För byta ut munstycket på den lilla plattan, se uppgifterna i tabellen på sidan 61 kapitel 7.1
- ☞ Skruva in munstycket för den lilla plattan så långt det går.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

7.4 Byte av tändbrännarmunstycke



- ☞ Dra av kåpan från tändbrännaren.
- ☞ Skruva ut tändbrännarmunstycket.
- ☞ För byta ut tändbrännarmunstycket, se uppgifterna i tabellen på sidan 61 kapitel 7.1.
- ☞ Kontrollera att alla gasledande delar är täta.

8. Underhåll

Beakta informationen om driftsäkerhet, se sidan 54 kapitel 1.

- Denna apparat bör inspekteras och underhållas med jämna mellanrum. Underhållsarbeten är: t.ex. säkerhets-, funktions- och täthetskontroller.
- Installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av behörig gasinstallatör.
- Använd endast originaltillbehör och originalreservdelar!
- Vi rekommenderar att du sluter ett underhållsavtal med vår kundtjänst.

9. Bortskaffa gamla apparater

- Demontera försörjningsledningarna.
- Uttjänta apparater är inte värdelösa! Genom återvinning kan värdefulla råmaterial återanvändas.
- Följ den relevanta lagstiftningen om apparaten ska bortskaffas.
- Industriella apparater får inte hamna i den kommunala avfallshanteringen eller kastas i hushållssoporna.



976172 / 7.08 / 7.17

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

