

**SALVIS**

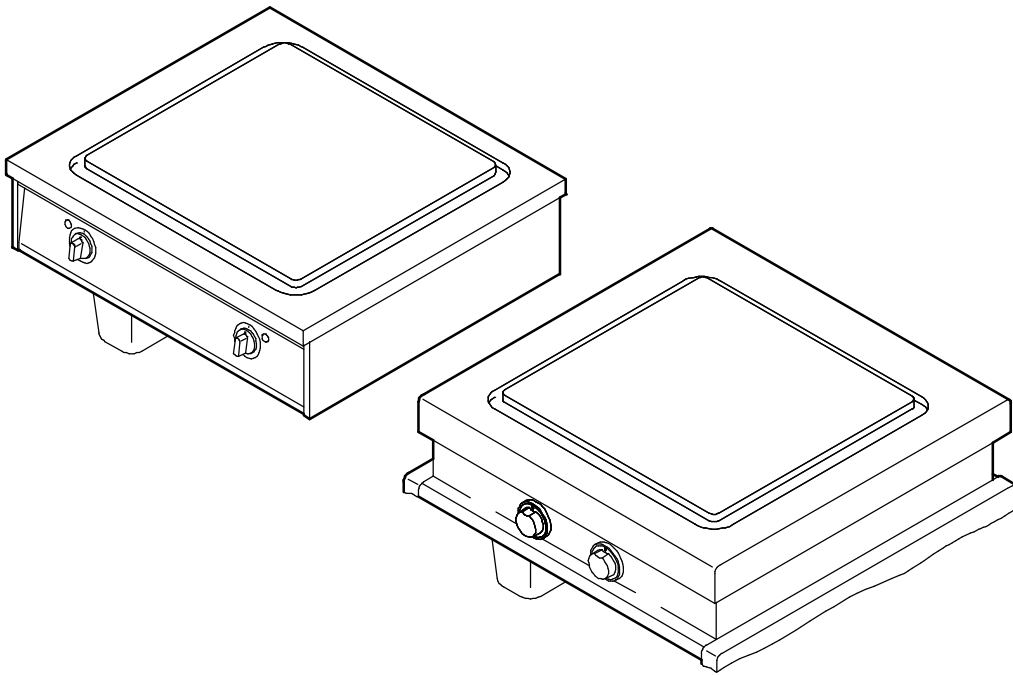
# Master Vision**PRO**

Gas Stahlgroßkochfeld Typ 820-...

Gas Steel hot plate Type 820-...

Cuisinière à gaz à grand plan de cuisson Type 820-...

Gas fornuis met groot kookveld Type 820-...



**Betriebsanleitung**

**Operating Instructions**

**Mode d`Emploi**

**Gebruiksaanwijzing**

<b>de - Originalbetriebsanleitung</b> .....		<b>4</b>
1.	Hinweise zur Betriebssicherheit .....	5
2.	Inbetriebnahme .....	6
2.1	Erstinbetriebnahme .....	6
2.2	Anzünden der Zündflamme und Einstellen der Brennerflamme .....	7
2.3	Hinweise zum Betrieb .....	7
3.	Betriebsschluss .....	8
4.	Reinigung und Pflege .....	9
4.1	Stahl-Großkochfeld reinigen .....	9
4.2	Edelstahlflächen reinigen .....	10
5.	Störungen und Abhilfe .....	10
6.	Technische Daten .....	11
7.	Umstellen auf eine andere Gasfamilie .....	12
7.1	Düsentabelle / Übersicht .....	12
7.2	Austauschen der Außendüse .....	14
7.3	Austauschen der Kleinstelldüse .....	14
7.4	Austauschen der Zündbrennerdüse .....	15
7.5	Brennerabstand für Stadtgas vergrößern ...	15
8.	Wartung .....	16
9.	Altgeräte entsorgen .....	16
<b>en - Translation of original operating instructions</b> .....		<b>17</b>
1.	Safety Instructions .....	18
2.	Start-Up .....	19
2.1	Initial start-up .....	19
2.2	Lighting the pilot light and adjusting the burner flame .....	20
2.3	Operating instructions .....	20
3.	Shut-down .....	21
4.	Cleaning and Maintenance .....	22
4.1	Cleaning the large steel hob .....	22
4.2	Cleaning the stainless-steel surfaces .....	23
5.	Malfunctions and Rectification .....	23
6.	Technical Data .....	24
7.	Conversion to a Different Gas Type .....	25
7.1	Nozzle table / overview .....	25
7.2	Outer nozzle replacement .....	27
7.3	Replacing the reduction nozzle .....	27
7.4	Replacing the pilot burner nozzle .....	28
7.5	Increasing burner spacing for city gas .....	28
8.	Maintenance .....	29
9.	Disposing of old appliances .....	29
<b>fr - Traduction de la notice originale</b> .....		<b>30</b>
1.	Informations concernant la sécurité du fonctionnement .....	31
2.	Mise en service .....	32
2.1	Mise en service initiale .....	32
2.2	Allumer la flamme de la veilleuse et régler la flamme du brûleur .....	33
2.3	Consignes concernant le fonctionnement ..	33
3.	Fin de fonctionnement .....	34
4.	Nettoyage et entretien .....	35
4.1	Nettoyer le plan de cuisson en inox .....	35
4.2	Nettoyer les surfaces en inox .....	36

5.	Pannes et remèdes .....	36	7.4	Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse .....	41
6.	Caractéristiques techniques .....	37	7.5	Augmenter l'espacement des brûleurs pour gaz de ville .....	41
7.	Changement de type de gaz .....	38	8.	Maintenance .....	42
7.1	Tableau / liste des tuyères .....	38	9.	Élimination des appareils usagés .....	42
7.2	Remplacement de la tuyère extérieure .....	40			
7.3	Remplacement de la tuyère de réglage minimal .....	40			

nl - Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing ..... **43**

1.	Informatie over bedrijfsveiligheid .....	44	5.	Storingen en uitkomst .....	49
2.	Ingebruikneming .....	45	6.	Technische gegevens .....	50
2.1	Eerste inbedrijfstelling .....	45	7.	Omschakelen op een anders gasfamilie ....	51
2.2	Aansteken van de ontstekingsvlam en instellen van de brandervlam .....	46	7.1	Tabel mondstukken / Overzicht .....	51
2.3	Aanwijzingen voor het bedrijf .....	46	7.2	Vervangen van het buitenmondstuk .....	53
3.	Uitzetten .....	47	7.3	Vervangen van het waakvlammondstuk ....	53
4.	Reiniging en verzorging .....	48	7.4	Vervangen van het mondstuk voor de ontstekingsbrander .....	54
4.1	Grote stalen kook-veld reinigen .....	48	7.5	Branderafstand voor stadsgas vergroten ...	54
4.2	Roestvrij stalen vlakken reinigen .....	49	8.	Onderhoud .....	55
			9.	Oude apparaten verwijderen .....	55

Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine 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 für die Gastronomie.

## Hinweis

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

## Eintragen der Typenschilddaten

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

Typ: \_\_\_\_\_

Baujahr: \_\_\_\_\_

Maschinen-Nr.: \_\_\_\_\_

### Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

# 1. Hinweise zur Betriebssicherheit



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
  - von eingewiesenem Personal,
  - mit aufgesetztem Abgasschacht,
  - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
  - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Das Gerät darf nicht zum Frittieren verwendet werden!
- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß! Der Abgasschacht ist sehr heiß!
- Keine entzündbaren Gegenstände auf das Gerät legen!
- Lüftungs-Öffnungen am Gerät nicht abdecken.
- Heißes Kochgeschirr nicht auf Edelstahl-Tischplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen abstellen, sonst Verzugsgefahr der Edelstahl-Tischplatten und Edelstahl-Arbeitsflächen mit bleibenden Schäden.
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Fettbrände vorhanden sein.
- Vorsicht! Beschädigungsgefahr durch eindringendes Wasser in das Gerät! Deshalb keine Flüssigkeiten in die Sammelrinne oder über die Kochfläche schütten.
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Kapitel 5. Seite 10 "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, Gerät ausschalten (Stellung  $\bigcirc$ ), 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 Gasinstallateur erfolgen.
- Arbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen in Großküchen wie
  - Umstellen auf eine andere Gasfamilie,
  - Inspektionen, Wartungen,
  - Beheben von Störungen und
  - Erstinbetriebnahme
 dürfen nur durchgeführt werden durch
  - das Gasversorgungsunternehmen,
  - einen sachkundigen Beauftragten des Herstellers,
  - ein Vertragsinstallationsunternehmen, oder
  - durch eine von einem Flüssiggas-Großvertrieb ermächtigte Vertriebsstelle.
- Vor dem Anschließen
  - das zuständige Gasversorgungsunternehmen benachrichtigen.
  - überprüfen, dass die eingestellte Gasfamilie des Gerätes mit der Gasfamilie am Aufstellort übereinstimmt.
- Prüfen Sie bei Anschluss, Umstellung oder Wartung des Gasgerätes die
  - Abgasführung aus dem Aufstellungsraum,
  - Frischluftzufuhr zu den Brennstellen,
  - Dichtheit der gasführenden Teile (Leckspray),
  - Brennsicherheit und Verbrennungsgüte,
  - Zünd-, Sicherheits- und Regeleinrichtungen.
- Die Technischen Regeln für Gasinstallationen DVGW-TRGI Gas beachten: G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634, G 660, und technische Regeln Flüssiggas TRF).
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Gaszuleitung vor schädlicher Erwärmung schützen!
- Der Einbau von fabrik- und typenfremden Brenner-Einzelteilen sowie von sogenannten Gas-sparern ist nicht zulässig.
- Das Gerät an das 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

### 2.1 Erstinbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
  - Reinigung siehe Seite 9 Kapitel 4.
- ☞ Die gereinigten Flächen gründlich trockenreiben.
- ☞ Das Stahl-Großkochfeld zusätzlich durch kurzes Aufheizen trocknen.

## 2.2 Anzünden der Zündflamme und Einstellen der Brennerflamme



### 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!

### Anzünden der Zündflamme

☞ Gashahn öffnen. Auf Zu

- ☞ Gasregler eindrücken und festhalten, auf Zündsymbol drehen.
  - Gas für die Zündflamme strömt aus.
- ☞ Während dem Eindrücken des Gasreglers: Piezozünder eindrücken, eventuell mehrmals, bis die Zündflamme brennt.
  - 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).
- ☞ 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 Zündsicherung).

### Einstellen der Brennerflamme

- ☞ Nach dem Anzündvorgang, den Gasregler loslassen und die gewünschte Heizleistung einstellen.
  - Niedrige Heizleistung, kleines Flammensymbol
  - Hohe Heizleistung, großes Flammensymbol
- ☞ Für den zweiten Brenner den Zündvorgang wiederholen.

### Betriebsbereit halten

- ☞ Wird das Gerät kurzzeitig nicht gebraucht, den Gasregler auf Stellung "Zündflamme" drehen.
  - Die Brennerflamme erlischt, die Zündflamme bleibt an, der Brenner bleibt betriebsbereit.

## 2.3 Hinweise zum Betrieb



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

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

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

## Hinweise

- Verwenden Sie geeignetes Koch- und Bratgeschirr das für Großkochfeldherde geeignet ist.
- Zur optimalen Energieübertragung, nur Koch- und Bratgeschirr mit planebenem und dickem Boden verwenden.
- Kochtöpfe und Bratpfannen nur auf das saubere Stahl-Großkochfeld aufsetzen.
- Verschmutzungen, Salz, Gewürze, Wasser und Speisereste auf dem Stahl-Großkochfeld sofort entfernen. Ansonsten rostet das Stahl-Großkochfeld und Sie haben einen größeren Reinigungsaufwand beim Entfernen von Rost.
- Keine nassen Töpfe auf das Stahl-Großkochfeld stellen.
- Für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe verwenden, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Töpfe mit Deckel schließen, wenn es der Kochvorgang zulässt.
- Zum Warmhalten und Schmelzen von Fett oder Butter nur niedrige Temperaturen einstellen.


## 3. Betriebsschluss

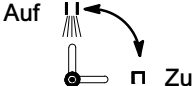
☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 4. "Reinigung und Pflege".

### Abstellen der Brennerflamme

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

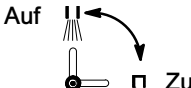
### Abstellen der Zündflamme - Gerät vollständig ausschalten

- ☞ Gasregler leicht eindrücken und weiter auf Stellung "Aus"  drehen.
- Die Zündflamme erlischt.
  - Das Gerät ist vollständig abgeschaltet.

- ☞ Gashahn schließen.
- 

### Bei längeren Betriebspausen

z. B. mehrere Tage oder Betriebsferien:

- ☞ Gashahn am Gerät schließen.
- 


- ☞ Bauseitigen Gashahn (Hauptabsperreinrichtung) schließen.



## 4. Reinigung und Pflege



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

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Gasregler bringen!
-  **Vorsicht!** Beschädigungsgefahr durch eindringendes Wasser in das Gerät! Deshalb keine Flüssigkeiten in die Sammelrinne oder über die Kochfläche schütten. Zur Reinigung und zum Nachreinigen mit klarem Wasser immer ein Spültuch verwenden!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel und beschädigte Reinigungsschaber verwenden! Sie erzeugen Kratzer.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch reinigen und trockenreiben.

### Reinigungs- und Pflegemittel

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

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

### 4.1 Stahl-Großkochfeld reinigen

- ☞ Das Stahl-Großkochfeld mit Wasser, etwas Spülmittel und einem Edelstahl-Spiralschwamm reinigen.
- ☞ Starke Verschmutzungen oder Rostansatz auf dem Stahl-Großkochfeld mit einem scheuernden Putzmittel entfernen.
- ☞ Die gereinigten Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, mit einem sauberen feuchten Spültuch nachreinigen. Anschließend die Flächen gründlich trockenreiben.
- ☞ Das Stahl-Großkochfeld durch kurzes Aufheizen trocknen.
- ☞ Nur vor längeren Betriebspausen: Speisefett oder Speiseöl dünn auf das Stahl-Großkochfeld auftragen. Das Speisefett oder Speiseöl bei ca. 200°C für die Dauer von ca. 10 Minuten einbrennen lassen.
- ☞ Während des Erhitzungsvorganges die Ablufthaube einschalten oder den Raum gut belüften.

## 4.2 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Nach der Anwendung von scharfen Reinigungsmitteln die gereinigten Teile und Flächen, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln, gründlich mit einem sauberen feuchten Spültuch abwischen.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.

## 5. Störungen und Abhilfe

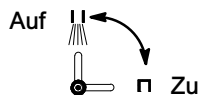
Sollten am Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Zündflamme lässt sich nicht zünden.	Gashahn geschlossen Hauptabsperreinrichtung geschlossen Zündbrenner verschmutzt Thermoelement verschmutzt	Gashahn öffnen. Hauptabsperreinrichtung öffnen. Kundendienst benachrichtigen. Kundendienst benachrichtigen.
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,

– Gerät ausschalten.

– Gashahn schließen.



– Gehäuse nicht öffnen,

– Kundendienst benachrichtigen.

## 6. Technische Daten

Technische Daten	Gas Großkochfeldherd
Artikel-Nr.	DE 884074, 836737, 836788 GB 836761 FR 836745 BE 922870 NL 836753 SE 884078
Gehäuse	Edelstahl rostfrei
Kategorie	Siehe Seite 12 Kapitel 7.1
Gasgeräteart	A1
Gesamtnennwärmebelastung	12 kW
Anschlusswert Stadtgas	3,10 m <sup>3</sup> /h
Anschlusswert Flüssiggas	0,93 kg/h
Anschlusswert Erdgas	1,27 m <sup>3</sup> /h
Gasanschluss Durchmesser	G 1/2 A
Heizzone	2 x 6 kW
Regelbereich	100 - 450°C
Außenmaße (B x T x H)	800 x 800 x 950/1100 mm
Gewicht	ca. 105 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

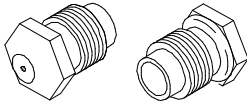
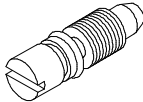
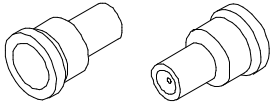
## 7. Umstellen auf eine andere Gasfamilie

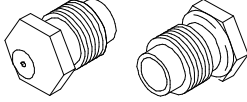
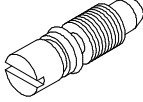
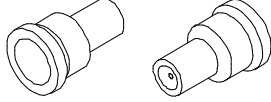


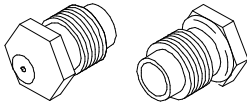
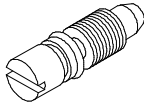
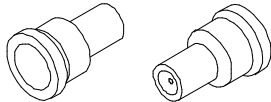
Beachten Sie die Hinweise zur Betriebssicherheit, siehe Seite 5 Kapitel 1.

- 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 Düsentable/übersicht die für die Umstellung benötigten Daten ablesen, siehe Seite 12 Kapitel 7.1

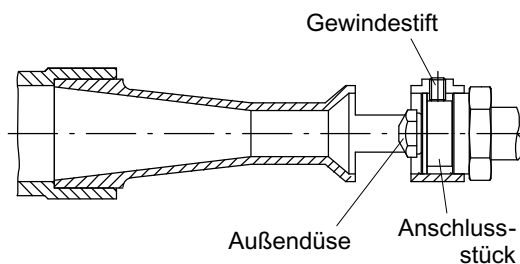
### 7.1 Düsentabelle / Übersicht

Düsenart	Außendüse	Kleinstelldüse	Zündbrennerdüse
Gasfamilie	siehe Seite 14 Kapitel 7.2 	siehe Seite 14 Kapitel 7.3 	Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 15 Kapitel 7.4 
<b>DE – II 2ELL 3B/P</b>			
Erdgas E Vordruck 20 mbar (DE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Erdgas LL Vordruck 20 mbar (DE)	ø 2,00 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (DE)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm
<b>GB – II 2H 3+</b>			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (GB)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (GB)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>FR – II 2E+ 3B/P</b>			
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (FR)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 50 mbar (FR)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm

Düsenart	Außendüse	Kleinstelldüse	Zündbrennerdüse
	siehe Seite 14 Kapitel 7.2	siehe Seite 14 Kapitel 7.3	Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 15 Kapitel 7.4
Gasfamilie			
<b>BE – II 2E+ 3+</b>			
Erdgas E+ Vordruck 20/25 mbar (BE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas 3+ Vordruck 29/37 mbar (BE)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>NL – II 2L 3B/P</b>			
Erdgas L Vordruck 25 mbar (NL)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NL)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>SE - Kategorie: III 1ab 2H 3B/P</b>			
Stadtgas ab Vordruck 8 mbar (SE)	ø 3,50 mm Brennerabstand mit Distanzstück vergrößern, siehe Seite 15 Kapitel 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (SE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (SE)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>DK - Kategorie: III 1e 2H 3B/P</b>			
Stadtgas e Vordruck 8 mbar (DK)	ø 3,50 mm Brennerabstand mit Distanzstück vergrößern, siehe Seite 15 Kapitel 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Erdgas H Vordruck 20 mbar (DK)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (DK)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

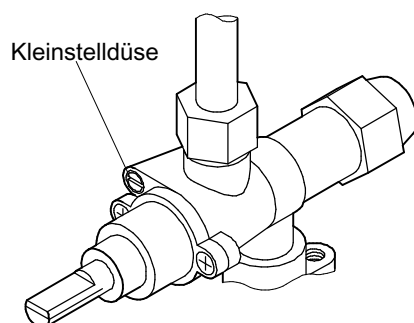
Düsenart	Außendüse	Kleinsteldüse	Zündbrennerdüse
	siehe Seite 14 Kapitel 7.2	siehe Seite 14 Kapitel 7.3	Austauschen der Zündbrennerdüse, Seite 15 Kapitel 7.4
Gasfamilie			
NO - Kategorie: II 2H 3B/P			
Erdgas H Vordruck 20 mbar (NO)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Zwei Bohrungen je ø 0,25 mm
Flüssiggas B/P Vordruck 30 mbar (NO)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

## 7.2 Austauschen der Außendüse



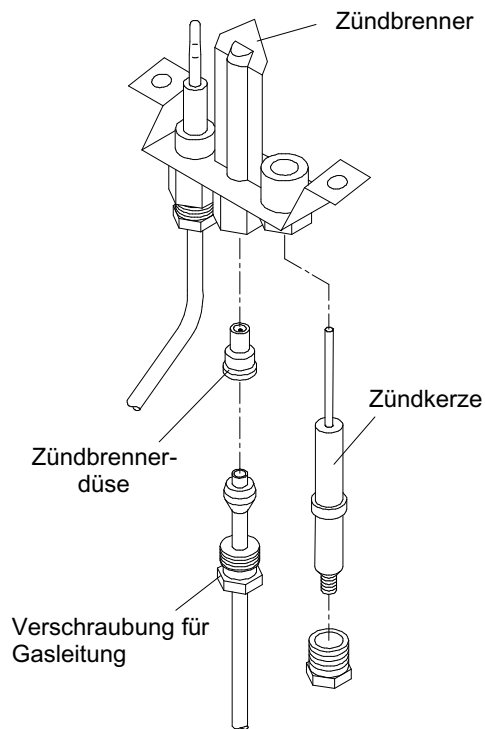
- ☞ Gewindestift soweit herausschrauben, bis sich das Anschlussstück herausziehen lässt.
- ☞ Anschlussstück herausziehen.
- ☞ Außendüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 12 Kapitel 7.1
- ☞ Anschlussstück bis Anschlag einschieben und mit Gewindestift festklemmen.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

## 7.3 Austauschen der Kleinsteldüse



- ☞ Kleinsteldüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 12 Kapitel 7.1
- ☞ Kleinsteldüse bis Anschlag einschrauben.
- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

## 7.4 Austauschen der Zündbrennerdüse



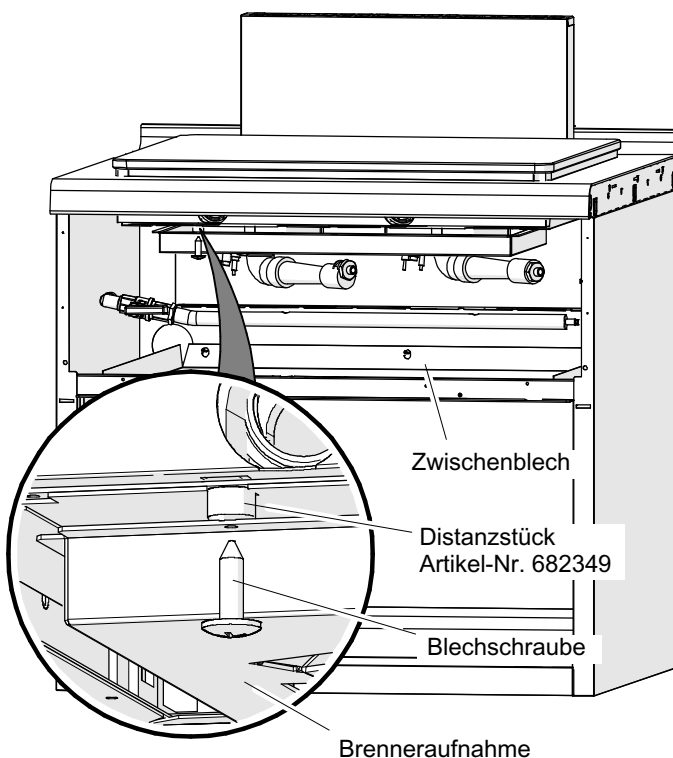
- ☞ Zündkerze herausschrauben, um eine Beschädigung während des Umbaus zu vermeiden.
- ☞ Gasleitung zum Zündbrenner herausschrauben.
  - Vorsicht, Zündbrennerdüse kann herausfallen!
- ☞ Zündbrennerdüse austauschen, siehe Angaben in der Tabelle Seite 12 Kapitel 7.1.



**Bruchgefahr!** Bei zu starkem Anziehen der Zündkerze kann diese beschädigt werden, deshalb Zündkerze nur leicht festdrehen!

- ☞ Alle gasführenden Teile auf Dichtheit prüfen.

## 7.5 Brennerabstand für Stadtgas vergrößern



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

## 8. Wartung

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

## 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 carefully before putting the **gas steel 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 for gastronomy.

### Note

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

### Entry of rating plate data

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

Type: \_\_\_\_\_

Year of construction: \_\_\_\_\_

Machine No.: \_\_\_\_\_

#### Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed




Enumeration, listing



Notes, operational sequences

# 1. Safety Instructions



- The appliance is for commercial use and may only be operated
  - by trained personnel,
  - with an attached exhaust gas duct,
  - if the device is under supervision,
  - for the designated purpose in accordance with the instruction manual.
- Do not use the device as a placement or storage surface!
- The device must not be used for frying!
- Caution! The appliance is hot during use! The exhaust flue shaft is very hot!
- Do not place any inflammable objects on the device!
- Do not cover the device's vent holes.
- 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.
- For firefighting measures, approved fire extinguishers for edible oil and fat fires must be provided for.
- Caution! Water which penetrates into the appliance can damage it! For this reason, do not pour any liquid into the collection channel or over the cooking surface.
- Do not clean or spray the device with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If you are not able to rectify any operating failures following the instructions in chapter 5. on page 23, "Malfunctions and Rectification", switch the device off (position ) , close the gas tap and contact the customer service.
- Any existing systems for the supply of combustion air and exhaust gas evacuation must not be modified, e.g. by means of:
  - reducing the installation space,
  - subsequently sealing windows and doors,
  - closing or removing the combustion air supply openings.
- After longer downtimes, have the device's operability checked by a customer service.

## **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 a gas installer.
- Any works at gas consumption devices in canteen kitchens such as
  - conversion to a different gas type,
  - inspections, maintenance works,
  - fault rectification and
  - initial start-up

must 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

### 2.1 Initial start-up


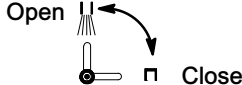
- ☞ Prior to its initial start-up, clean the device with a fat-dissolving detergent.
  - For cleaning, refer to page 22, chapter 4.
- ☞ Thoroughly rub the cleaned surfaces dry.
- ☞ Additionally dry the large steel hob by shortly heating it.





## 2.2 Lighting the pilot light and adjusting the burner flame

### 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!

#### Lighting the pilot light

 Open the gas tap. 

-  Press in and hold the gas governor and turn it to the lighting symbol  .
  - The pilot light is supplied with gas.
-  While pressing the gas governor: Press in the Piezo igniter, if required several times, until the pilot light is lit.
  - 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).
-  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 adjust the desired heating capacity.
  - Low-level heating, small flame symbol 
  - High-level heating, large flame symbol 
-  Repeat the lighting process for the second burner.
-  If the device is not required for shorter periods, turn the gas governor to the "pilot light" position.
  - The burner flame is extinguished, while the pilot light remains lit. The burner remains ready for operation.

## 2.3 Operating instructions



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

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

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

## Notes

- Use cooking and frying ware suitable for large hob ranges.
- For optimum energy transmission, only use cookware and frying ware with level and thick base.
- Only place cooking pots and frying pans on the clean large steel hob.
- Immediately remove any stains, salt, spices, water and food scraps from the large steel hob. Otherwise, the large steel hob may rust, the removal of which requires extensive cleaning.
- Do not place any wet pots on the large steel hob.
- For dishes requiring large amounts of liquid, use high pots to prevent overboiling.
- If the cooking process allows for this, close the pots with their lids.
- Only set low temperatures for keeping warm and melting fat or butter.


## 3. Shut-down

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

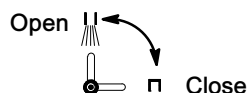
### Extinguishing the burner flame

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

### Extinguishing the pilot lamp - complete shut down of device

- ☞ Slightly push the gas governor in and turn it to the "OFF" position .
- The pilot light is extinguished.
  - The device is completely shut down.

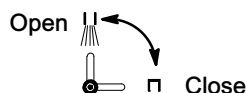
☞ Close the gas tap.



### For longer operating breaks

E.g. several days or company holidays:

☞ Close the gas tap at the device.




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

## 4. Cleaning and Maintenance



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

- Do not clean the control panel and the gas governor with corrosive cleaning agents!
-  **Caution!** Water which penetrates into the appliance can damage it! For this reason, do not pour any liquid into the collection channel or over the cooking surface. Always use a dish cloth for cleaning and rinse with clear water!
- Do not clean or spray the device with water hoses, high-pressure cleaners, high-pressure steam cleaners or steam cleaners!
- Observe the operating instructions of the cleaning agent manufacturers!
- Do not use any scrubbing cleaning agents or damaged cleaning scrapers! They produce scratches.
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. After use, clean and rub dry stainless steel surfaces.

### Cleaning and care agents

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

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

### 4.1 Cleaning the large steel hob

- ☞ Clean the large steel hob with water, a little dish liquid and a stainless-steel spiral sponge.
- ☞ Remove coarse stains or rust formation from the large steel hob by means of a scrubbing cleaning agent.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces with a clean, damp dish cloth, without the use of a cleaning agent. Then thoroughly rub the surfaces dry.
- ☞ Dry the large steel hob by shortly heating it.
- ☞ Only prior to longer operating breaks: Apply a thin layer of edible fat or oil to the large steel hob. Bake the edible fat or oil in at approx. 200°C for approx. 10 minutes.
- ☞ During the heating process, switch on the extraction hood or properly air the room.

## 4.2 Cleaning the stainless-steel surfaces

- ☞ If aggressive cleansers have been used, thoroughly wipe down the cleaned components and surfaces with a clean, damp dish cloth, without the use of a cleaning agent.
- ☞ Clean all stainless-steel surfaces with fat-dissolving cleaning agents or special stainless-steel care agents.
- ☞ Rub the cleaned parts and surfaces dry with a soft cloth.

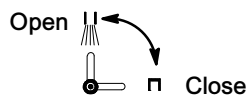
## 5. Malfunctions and Rectification

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

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

Should you not be able to rectify the malfunction,

- Switch the device off.
- Close the gas tap.



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

## 6. Technical Data

Technical data	Gas large hob range
Item No.	DE 884074, 836737, 836788 GB 836761 FR 836745 BE 922870 NL 836753 SE 884078
Housing	Stainless-steel
Category	Refer page 25 chapter 7.1
Gas device type	A1
Total nominal heat load	12 kW
City gas connection value	3.10 m <sup>3</sup> /h
Liquid gas connection value	0.93 kg/h
Natural gas connection value	1.27 m <sup>3</sup> /h
Gas connection diameter	G 1/2 A
Burners	2 x 6 kW
Control range	100 - 450°C
Outer dimensions (WxDxH)	800 x 800 x 950/1100 mm
Weight	Approx. 105 kg

Subject to technical changes without prior notice!



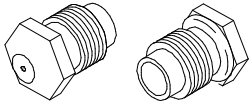
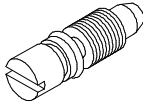
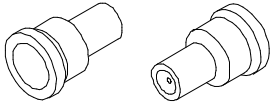
## 7. Conversion to a Different Gas Type

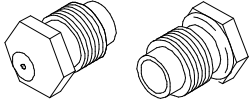
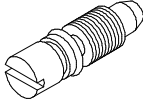
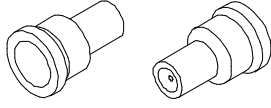


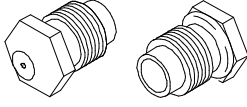
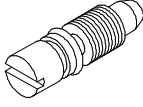
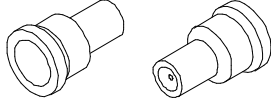
Observe the safety instructions, refer to page 18, chapter 1.

- 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

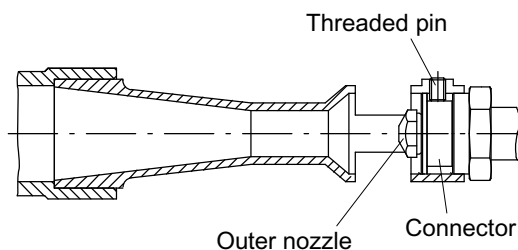
### 7.1 Nozzle table / overview

Nozzle type / Gas type	Outer nozzle Refer to page 27, chapter 7.2 	Reduction nozzle Refer to page 27, chapter 7.3 	Pilot burner nozzle For pilot burner nozzle replacement, refer to page 28, chapter 7.4 
<b>DE – II 2ELL 3B/P</b>			
Natural gasE Primary pressure 20 mbar (DE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0.25 mm each
Natural gasLL Primary pressure 20 mbar (DE)	ø 2,00 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0.25 mm each
Liquid gas B/P Primary pressure 50 mbar (DE)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm
<b>GB – II 2H 3+</b>			
Natural gasH Primary pressure 20 mbar (GB)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0.25 mm each
Liquid gas 3+ Primary pressure 29/37 mbar (GB)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>FR – II 2E+ 3B/P</b>			
Natural gasE+ Primary pressure 20/25 mbar (FR)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0.25 mm each
Liquid gas B/P Primary pressure 50 mbar (FR)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm

Nozzle type  Gas type	Outer nozzle Refer to page 27, chapter 7.2 	Reduction nozzle Refer to page 27, chapter 7.3 	Pilot burner nozzle For pilot burner nozzle replacement, refer to page 28, chapter 7.4 
<b>BE – II 2E+ 3+</b>			
Natural gas E+ Primary pressure 20/25 mbar (BE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0,25 mm each
Liquid gas 3+ Primary pressure 29/37 mbar (BE)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>NL – II 2L 3B/P</b>			
Natural gas L Primary pressure 25 mbar (NL)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0,25 mm each
Liquid gas B/P Primary pressure 30 mbar (NL)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>SE - Category: III 1ab 2H 3B/P</b>			
City gas ab Primary pressure 8 mbar (SE)	ø 3,50 mm Increasing burner spacing via spacer, see page 28 section 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (SE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0,25 mm each
Liquid gas B/P Primary pressure 30 mbar (SE)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>DK - Category: III 1e 2H 3B/P</b>			
City gas e Primary pressure 8 mbar (DK)	ø 3,50 mm Increasing burner spacing via spacer, see page 28 section 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Natural gas H Primary pressure 20 mbar (DK)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0,25 mm each
Liquid gas B/P Primary pressure 30 mbar (DK)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

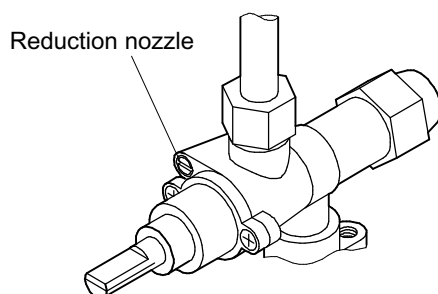
<b>Nozzle type</b>	<b>Outer nozzle</b> Refer to page 27, chapter 7.2	<b>Reduction nozzle</b> Refer to page 27, chapter 7.3	<b>Pilot burner nozzle</b> For pilot burner nozzle replacement, refer to page 28, chapter 7.4
<b>Gas type</b>			
<b>NO - Category: II 2H 3B/P</b>			
<b>Natural gas H</b> Primary pressure 20 mbar (NO)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Two bores of ø 0.25 mm each
<b>Liquid gas B/P</b> Primary pressure 30 mbar (NO)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

## 7.2 Outer nozzle replacement



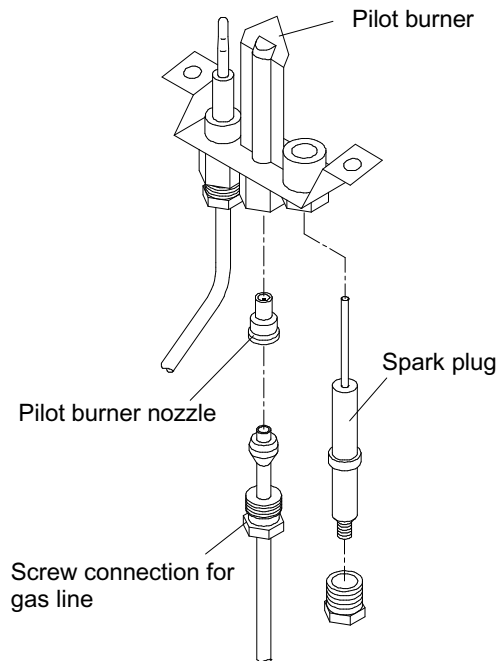
- ☞ Loosen the threaded pin until the connector can be withdrawn.
- ☞ Withdraw the connector.
- ☞ Replace the outer nozzle, refer to the data stated in the table on page 25, chapter 7.1
- ☞ Insert the connector down to the limit stop and secure it by means of the threaded pin.
- ☞ Check all gas-bearing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



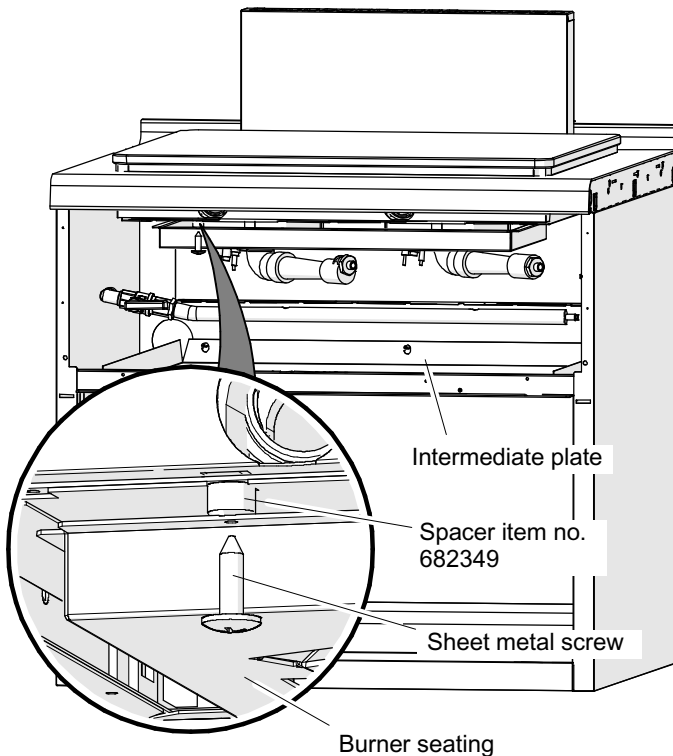
- ☞ Unscrew the spark plug to protect it against any damage during the conversion process.
- ☞ Screw out the gas line to the pilot burner.
  - Caution, the pilot burner nozzle may fall out!
- ☞ Replace the pilot burner nozzle, refer to the data stated in the table on page 25, chapter 7.1



**Risk of breakage!** The spark plug may be damaged by excessive fastening. Therefore, fasten the spark plug only lightly!

- ☞ Check all gas-bearing components for the leak tightness.

## 7.5 Increasing burner spacing for city gas



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

## 8. Maintenance

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

## 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 en service.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant 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 batteries de cuisine destinées à la restauration.

## Remarque

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. Informations concernant la sécurité du fonctionnement



- L'appareil doit être utilisé uniquement
  - par un personnel dûment formé,
  - avec conduite d'évacuation des fumées,
  - lorsque l'appareil est sous surveillance,
  - pour l'usage prévu par son mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de dépose d'objets !
- Il est interdit d'utiliser l'appareil pour préparer des fritures !
- Attention ! L'appareil est brûlant pendant son fonctionnement ! La conduite d'évacuation des fumées est très chaude !
- Ne poser aucun objet inflammable sur l'appareil !
- Ne pas recouvrir les trous d'aération de l'appareil.
- 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.
- La présence d'extincteurs autorisés pour incendies provoqués par des graisses et huiles alimentaires est obligatoire.
- Prudence! L'appareil risque d'être endommagé par la pénétration d'eau ! Ne pas déverser donc de liquides dans la rigole collectrice ni sur les surfaces de cuisson.
- 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 !
- Ne pas pulvériser de détergent moussant sur les panneaux avant et les recouvrements des appareils ! Le détergent moussant pénètre dans les plus petites fentes et détruit les éléments électriques et électroniques !
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions du chapitre 5. « Pannes et remèdes » figurant à la page 36, éteindre l'appareil (position ○), fermer le robinet de gaz et contacter le service après-vente.
- Il est interdit de modifier les installations assurant l'alimentation en air de combustion et l'évacuation des fumées et notamment de
  - réduire la taille du lieu d'installation,
  - 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.
- 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 initiale
 doivent 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 frais des brûleurs,
  - l'étanchéité des éléments dans lesquels circule le gaz (aérosol détecteur de fuites),
  - la sécurité et la qualité de combustion,
  - les systèmes d'allumage, de sécurité et de réglage.
- Respecter les règles techniques applicables aux installations de gaz DVGW-TRGI (association technique allemande de l'eau et du gaz) : G 600 (DVGW-TRGI 1986, G 628, G 634 et G 660 ainsi que les règles techniques concernant le gaz liquide TRF).
- Les installations doivent être effectuées conformément aux instructions de montage du fabricant et aux règles techniques agréées.
- Protéger la conduite d'amenée de gaz contre tout échauffement 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

### 2.1 Mise en service initiale

- ☞ Avant sa mise en service initiale, nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyant dissolvant la graisse.
  - Nettoyage : voir page 35, chapitre 4.
- ☞ Essuyer les surfaces nettoyées jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.
- ☞ Sécher le plan de cuisson en inox en le faisant chauffer quelques instants.

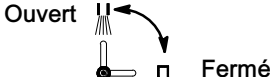




## 2.2 Allumer la flamme de la veilleuse et régler la flamme du brûleur

 **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 !

### Allumer la flamme de la veilleuse

☞ Ouvrir le robinet de gaz.  Ouvert 

- ☞ Pousser le bouton de gaz et le tourner sur le symbole d'allumage  en le maintenant enfoncé.
  - Le gaz destiné à la flamme de la veilleuse émane de l'appareil.
- ☞ Pendant que vous poussez le bouton de gaz : pousser l'allumeur piézo, plusieurs fois si nécessaire, jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse brûle.
  - 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).
- ☞ 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 régler la puissance de chauffe souhaitée.
  - Faible puissance, petit symbole de flamme 
  - Forte puissance, grand symbole de flamme 
- ☞ Répéter l'opération d'allumage pour le deuxième brûleur.
- ☞ Si l'appareil reste brièvement inutilisé, placer le bouton de gaz sur « Flamme de veilleuse ».
  - La flamme du brûleur s'éteint, la flamme de la veilleuse reste allumée, le brûleur reste prêt à fonctionner.

## 2.3 Consignes concernant le fonctionnement



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

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

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

## Consignes

- Utilisez une batterie de cuisine adaptée aux cuisinières à grands plans de cuisson.
- Pour garantir une transmission optimale de l'énergie, utiliser uniquement des ustensiles aux fonds plats et épais.
- Ne poser casseroles, marmites et poêles sur le plan de cuisson en inox que si celui-ci est propre.
- Si des salissures, du sel, des épices, de l'eau ou des restes d'aliments tombent sur le plan de cuisson en inox, nettoyez-le immédiatement. Le plan de cuisson en inox risquerait sinon de rouiller et l'enlèvement de la rouille demande un nettoyage difficile.
- Ne pas poser de batterie de cuisine mouillée sur le plan de cuisson en inox.
- Pour les préparations demandant une grande quantité de liquide, utiliser de hautes marmites afin d'éviter que le liquide bouillant ne déborde.
- Placer un couvercle sur la marmite lorsque l'opération de cuisson concernée le permet.
- Pour tenir un plat au chaud ou pour faire fondre graisse ou beurre, utiliser uniquement des températures faibles.

## 3. Fin de fonctionnement

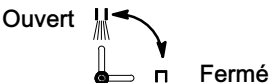
☞ Nettoyer l'appareil ; voir chapitre suivant 4. « Nettoyage et entretien ».

### Eteindre la flamme du brûleur

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

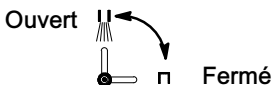
### Eteindre la flamme de la veilleuse ; éteindre entièrement l'appareil

- ☞ Pousser légèrement le bouton du gaz et le tourner pour le placer sur « Arrêt » ○.
- La flamme de la veilleuse s'éteint.
  - L'appareil est entièrement éteint.

- ☞ Fermer le robinet de gaz.
- 

### Avant tout arrêt prolongé

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


- ☞ Fermer le robinet de gaz de l'appareil.
- 

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

## 4. Nettoyage et entretien



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

- Ne pas mettre de nettoyant corrosif sur le panneau avant de l'appareil ni sur les boutons de gaz !
-  **Prudence!** L'appareil risque d'être endommagé par la pénétration d'eau ! Ne pas déverser donc de liquides dans la rigole collectrice ni sur les surfaces de cuisson. Toujours utiliser une lavette pour nettoyer et rincer à l'eau claire !
- 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 à récurer ni de grattoirs endommagés ! Ils risqueraient de rayer les surfaces.
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, sans quoi, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Nettoyer et essuyer 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,
- d'émulsions d'entretien pour sauteuses.

Renseignez-vous auprès de votre service après-vente !

### 4.1 Nettoyer le plan de cuisson en inox

- ☞ Nettoyer le plan de cuisson en inox avec de l'eau, un peu de produit vaisselle et une éponge métallique pour surfaces en inox.
- ☞ Eliminer les salissures ou les dépôts de rouilles du plan de cuisson en inox à l'aide d'un produit à récurer.
- ☞ Rincer les surfaces nettoyées sans utiliser de détergents avec une lavette humide propre. Ensuite, essuyer les surfaces nettoyées jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.
- ☞ Sécher le plan de cuisson en inox en le faisant chauffer quelques instants.
- ☞ Avant tout arrêt prolongé : appliquer une fine couche de graisse ou d'huile alimentaire sur le plan de cuisson en inox. Chauffer la couche de graisse ou d'huile pendant env. 10 minutes à une température d'env. 200 °C.
- ☞ Pendant que la graisse ou l'huile chauffe, mettre en marche la hotte d'aspiration ou bien aérer la pièce.

## 4.2 Nettoyer les surfaces en inox

- ☞ Après avoir utilisé des détergents corrosifs, essuyer soigneusement les plans et les surfaces nettoyés sans utiliser de détergents à l'aide d'une lavette humide propre.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox à l'aide d'un solvant de graisse ou d'un produit d'entretien spécial pour surfaces en inox.
- ☞ Essuyer les éléments et surfaces nettoyés avec un chiffon doux.

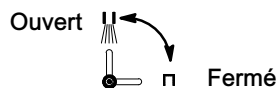
## 5. Pannes et remèdes

Si une panne survient sur l'appareil, 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	Contacteur le service après-vente.
	L'élément thermique est encrassé	Contacteur le service après-vente.
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.	Contacteur le service après-vente.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

- éteindre l'appareil.
- Fermer le robinet de gaz.
- Ne pas ouvrir l'habillage,
- contacter le service après-vente.



## 6. Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Cuisinière à gaz à grand plan de cuisson
N° d'article	DE 884074, 884074, 836737, 836788 GB 836761 FR 836745 BE 922870 NL 836753 SE 884078
Habillage	En acier inoxydable
Catégorie	Voir page 38 chapitre 7.1
Type d'appareil à gaz	A1
Charge thermique nominale totale	12 kW
Alimentation en gaz de ville	3,10 m <sup>3</sup> /h
Alimentation en gaz liquide	0,93 kg/h
Alimentation en gaz naturel	1,27 m <sup>3</sup> /h
Diamètre du raccord de gaz	G 1/2 A
Zone de chauffe	2 x 6 kW
Plage de réglage	100 - 450 °C
Dimensions hors tout (L x l x h)	800 x 800 x 950/1100 mm
Poids	env. 105 kg

Sous réserve de modifications techniques !

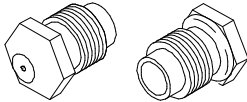
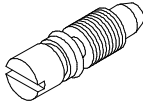
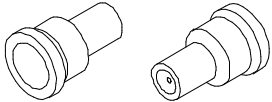
## 7. Changement de type de gaz

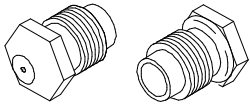
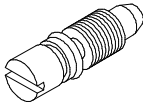
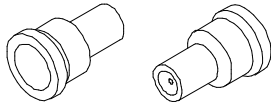


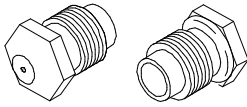
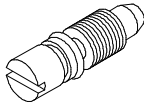
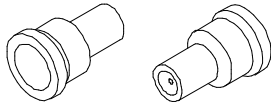
Respecter les consignes relatives à la sécurité de fonctionnement ; voir page 31 chapitre 1.

- 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 (aéro-sol détecteur de fuites),
  - placer sur la cuisinière l'étiquette indiquant le type et la pression du gaz (mbars).
- ☞ Consulter le tableau / la liste des tuyères pour connaître les données nécessaires au changement de type de gaz : voir page 38 chapitre 7.1

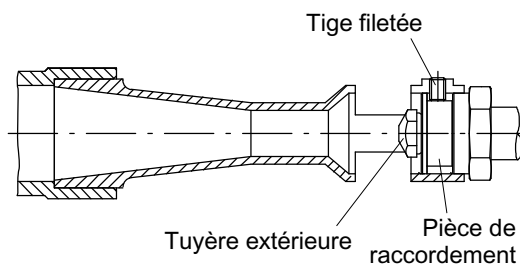
### 7.1 Tableau / liste des tuyères

Type de tuyère Type de gaz	Tuyère extérieure	Tuyère de réglage minimal	Tuyère du brûleur de la veilleuse
	voir page 40, chapitre 7.2 	voir page 40, chapitre 7.3 	Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse : voir page 41, chapitre 7.4 
<b>DE – II 2ELL 3B/P</b>			
Gaz naturel E Pression 20 mbars (DE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz naturel LL Pression 20 mbars (DE)	ø 2,00 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 50 mbars (DE)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm
<b>GB – II 2H 3+</b>			
Gaz naturel H Pression 20 mbars (GB)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide 3+ Pression 29/37 mbars (GB)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>FR – II 2E+ 3B/P</b>			
Gaz naturel E+ Pression 20/25 mbars (FR)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 50 mbars (FR)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm

Type de tuyère	Tuyère extérieure	Tuyère de réglage minimal	Tuyère du brûleur de la veilleuse
Type de gaz	voir page 40, chapitre 7.2 	voir page 40, chapitre 7.3 	Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse : voir page 41, chapitre 7.4 
<b>BE – II 2E+ 3+</b>			
Gaz naturel E+ Pression 20/25 mbars (BE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide 3+ Pression 29/37 mbars (BE)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>NL – II 2L 3B/P</b>			
Gaz naturel L Pression 25 mbars (NL)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbars (NL)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>SE - Catégorie: III 1ab 2H 3B/P</b>			
Gaz de ville ab Pression 8 mbar (SE)	ø 3,50 mm Augmenter l'espace- ment des brûleurs avec entretoise, voir page 41 chapitre 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Gaz naturel H Pression 20 mbar (SE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (SE)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>DK - Catégorie: III 1e 2H 3B/P</b>			
Gaz de ville e Pression 8 mbar (DK)	ø 3,50 mm Augmenter l'espace- ment des brûleurs avec entretoise, voir page 41 chapitre 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Gaz naturel H Pression 20 mbar (DK)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (DK)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

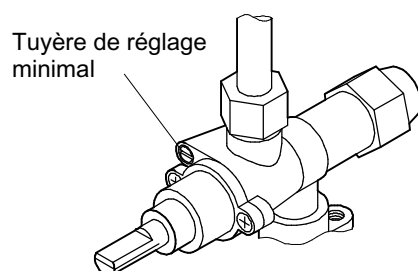
<b>Type de tuyère</b>	Tuyère extérieure	Tuyère de réglage minimal	Tuyère du brûleur de la veilleuse
	voir page 40, chapitre 7.2	voir page 40, chapitre 7.3	Remplacement de la tuyère du brûleur de la veilleuse : voir page 41, chapitre 7.4
<b>Type de gaz</b>			
<b>NO - Catégorie: II 2H 3B/P</b>			
Gaz naturel H Pression 20 mbar (NO)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Deux alésages de ø 0,25 mm chacun
Gaz liquide B/P Pression 30 mbar (NO)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

## 7.2 Remplacement de la tuyère extérieure



- ☞ Dévisser la tige filetée jusqu'à pouvoir retirer la pièce de raccordement.
- ☞ Retirer la pièce de raccordement.
- ☞ Remplacer la tuyère extérieure ; consulter les données du tableau de la page 38, 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.

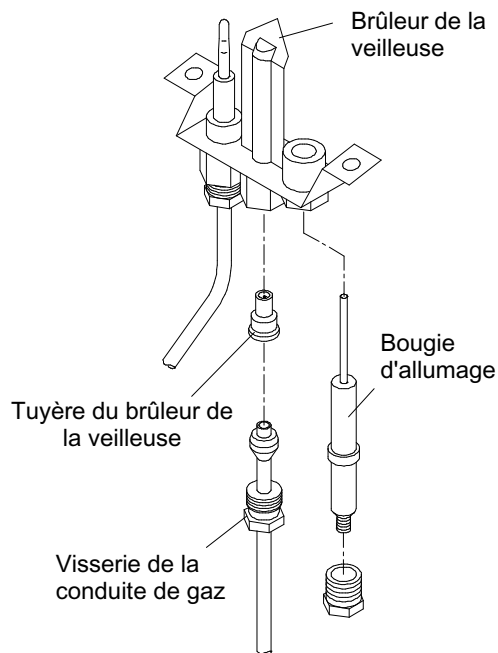
## 7.3 Remplacement de la tuyère de réglage minimal



- ☞ Remplacer la tuyère de réglage minimal ; consulter les données du tableau de la page 38, 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



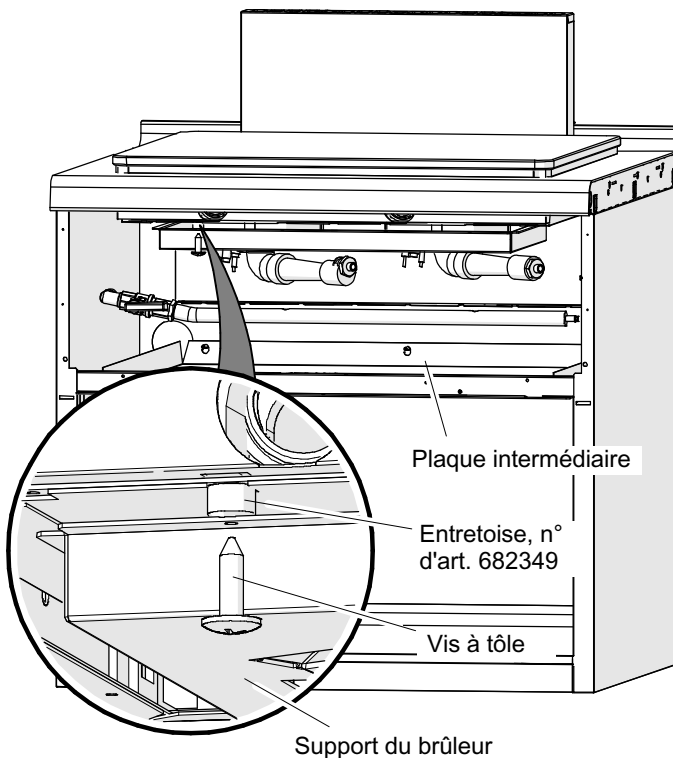
- ☞ Dévisser la bougie d'allumage afin d'éviter qu'elle ne soit endommagée lors de la transformation.
- ☞ Dévisser la conduite de gaz menant au brûleur de la veilleuse.
  - Attention : la tuyère du brûleur de la veilleuse risque de tomber !
- ☞ Remplacer la tuyère du brûleur de la veilleuse ; consulter les données du tableau de la page 38, chapitre 7.1.



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

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

## 7.5 Augmenter l'espacement des brûleurs pour gaz de ville



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

## 8. Maintenance

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

## 9. Élimination des appareils usagés

- Démonter 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 zorgvuldig door, voordat u het **fornuis** in gebruik neemt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor een correcte bediening en installatie.

Houd de bij het apparaat worden gevoegde documenten altijd bij de hand en geef deze met het apparaat mee.

## Gebruik

Voor alle kook- en gaarprocessen met kook- en braadgerei voor de gastronomie.

## Opmerking

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

## Gegevens van het typeplaatje noteren

Vul in de volgende regels de gegevens van het typeplaatje in, alvorens het apparaat te installeren. Gelieve deze informatie door te geven als u het apparaat moet laten onderhouden of 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. Informatie over bedrijfsveiligheid



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
  - door opgeleid personeel,
  - met erop gezet gasafvoerkanaal,
  - als op het apparaat wordt toegezien,
  - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- Het apparaat mag niet voor frituren gebruikt worden!
- Voorzichtig, tijdens het gebruik is het apparaat heet! Het gasafvoerkanaal is zeer heet!
- Geen ontvlambare voorwerpen op het apparaat leggen!
- De ventilatie-openingen aan het apparaat niet afdekken.
- Heet kookgerei niet op roestvrij stalen-tafelbladen of roestvrij stalen-werkbladen neerzetten, anders gevaar van kromtrekken van de roestvrij stalen-tafelbladen en -werkbladen, met blijvende schade.
- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten voor branden van eetbare olie- en vet aanwezig zijn.
- Voorzichtig! Risico op beschadigingen door indringen van water in het apparaat! Daarom geen vloeistoffen in de verzamelgoot of over het kookvlak gieten.
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt elektrische en elektronische componenten onherstelbaar!
- Als het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen aan de hand van hoofdstuk 5. pagina 49 "Storingen en uitkomst", het apparaat uitschakelen (stand ) , de gaskraan sluiten en de klantendienst informeren.
- Bestaande installaties voor de toevoer van verbrandingslucht en geleiding van afvoergassen mogen niet gewijzigd worden, bv.:
  - verkleinen van de opstelruimte,
  - achteraf afdichten van ramen en deuren,
  - afsluiten of verwijderen van de openingen voor de toevoer van verbrandingslucht.
- Na langere tijden van stilstand het apparaat door een klantendienst laten controleren op goed functioneren.

## **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 gebeuren door een gasinstallateur.
- Werkzaamheden aan gasverbruikinstallaties in grootkeukens zoals
  - omschakelen op een andere gasfamilie,
  - inspecties, onderhoudswerkzaamheden,
  - opheffen van storingen en
  - eerste inbedrijfstelling
 mogen alleen worden uitgevoerd door
  - het gasbedrijf,
  - een deskundige met toestemming van de fabrikant,
  - een contractonderneming voor de installatie of
  - door iemand van een verkoopbureau, gemachtigd door een grootbedrijf voor -vloeibaar gas.
- Vóór het aansluiten
  - het verantwoordelijke gasbedrijf informeren.
  - controleren of de ingestelde gasfamilie overeenstemt met de gasfamilie op de plaats van installatie.
- Controleer bij aansluiting, omschakeling of onderhoud van het gasapparaat de
  - geleiding van de afvoergassen uit de opstelruimte,
  - de toevoer van frisse lucht naar de gaspitten,
  - de afdichting van de delen voor de gasgeleiding (lekspray),
  - brandveiligheid en verbrandingskwaliteit,
  - ontstekings-, veiligheids- en regelinrichtingen.
- Neem de Technische voorschriften voor gasinstallaties DVGW-TRGI Gas in acht: 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 fabrikant en volgens de algemeen erkende regels der techniek.
- Bescherm de gasleiding tegen schadelijke opwarming!
- De inbouw van afzonderlijke branderonderdelen die niet van de fabriek- afkomstig zijn en niet tot dit type behoren, en 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

### 2.1 Eerste inbedrijfstelling

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
  - Reiniging, zie pagina 48 hoofdstuk 4.
- ☞ De gereinigde vlakken grondig droog wrijven.
- ☞ Het grote stalen -kookveld bovendien drogen door kort opwarmen.

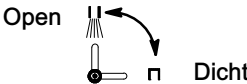
## 2.2 Aansteken van de ontstekingsvlam en instellen van de brandervlam




### 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!

### Aansteken van de ontstekingsvlam

☞ Gaskraan openen. 

- ☞ Gasregelaar indrukken en ingedrukt houden, op ontstekingsymbool  draaien.
  - Gas voor de ontstekingsvlam stroomt uit.
- ☞ Tijdens het indrukken van de gasregelaar: Piëzo-ontsteker indrukken, eventueel meermaals, tot de ontstekingsvlam brandt.
  - Na langere bedrijfspauzes: bv .de belangrijkste uitschakelinrichting was gesloten, kan het iets langer duren voor de ontstekingsvlam kan worden aangestoken (de gasleiding moet zich eerst weer met gas vullen).
- ☞ Na het aansteken van de ontstekingsvlam de gasregelaar ca. 5 - 10 seconden ingedrukt houden,
  - opdat het thermo-element zich voldoende kan opwarmen,
  - en de gastoevoer niet weer automatisch gesloten wordt (automatische ontstekingsbeveiliging).

### Instellen van de brandervlam

- ☞ Na het aansteken de gasregelaar loslaten en de gewenste verwarmingscapaciteit instellen.
  - Lage verwarmingscapaciteit, klein vlamsymbool 
  - Hoge verwarmingscapaciteit, groot vlamsymbool 
- ☞ Voor de tweede brander het ontstekingsproces herhalen.

### Operationeel houden

- ☞ Als het apparaat gedurende korte tijd niet gebruikt wordt, draai de gasregelaar dan in de stand "Ontstekingsvlam" draaien.
  - De brandervlam dooft, de ontstekingsvlam blijft branden, de brander blijft operationeel.

## 2.3 Aanwijzingen voor het bedrijf



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

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

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

## Aanwijzingen

- Gebruik kook- en braadgerei dat geschikt is voor fornuizen met grote kookvelden.
- Voor de optimale energie-overdracht alleen potten en pannen met een vlakke en dikke bodem gebruiken.
- Kookpotten en braadpannen alleen op het schone grote stalen kook-veld zetten.
- Vervuilingen, zout, kruiden, water en etensresten op het grote stalen kook-veld onmiddellijk verwijderen. Anders roest het grote stalen kook-veld en het verwijderen van roest kost u meer moeite.
- Geen natte potten op het grote stalen kook-veld zetten.
- Voor gerechten met veel vloeistof hoge potten gebruiken, om overkoken te vermijden.
- De potten met deksels sluiten, als het kookproces dat toelaat.
- Voor het warmhouden en smelten van vet of boter alleen lage temperaturen instellen.

## 3. Uitzetten


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

### Doven van de brandervlam

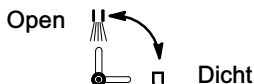
☞ Gasregelaar tot aan de aanslag naar rechts draaien.

- De brandervlam dooft.
- De ontstekingsvlam blijft branden.

### Doven van de ontstekingsvlam - apparaat volledig uitschakelen

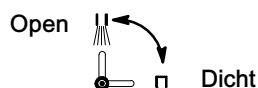
☞ Gasregelaar iets indrukken en verder in stand "Uit"  draaien.

- De ontstekingsvlam dooft.
- Het apparaat is volledig uitgeschakeld.

☞ Gaskraan sluiten. 

### Bij langere bedrijfspauzes

bv. meerdere dagen of bedrijfspauzes:


☞ Gaskraan aan het apparaat sluiten. 

☞ Gaskraan op de plaats van installatie (hoofdafsluitinrichting) sluiten.

## 4. Reiniging en verzorging



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

- Geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningsbord en de gasregelaar aanbrengen!
-  **Voorzichtig!** Risico op beschadigingen door indringen van water in het apparaat! Daarom geen vloeistoffen in de verzamelgoot of over het kookvlak gieten. Voor het reinigen en nareinigen met schoon water altijd een vaatdoek gebruiken!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de producent van het reinigingsmiddel in acht nemen!
- Geen schurende poetsmiddelen en beschadigde reinigingsschrapers gebruiken! Daardoor veroorzaakt u krassen.
- Roestvrij staal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Roestvrij stalen vlakken na gebruik reinigen en droogwrijven.

### Reinigings- en verzorgingsmiddelen

Geschikte reinigings- en verzorgingsmiddelen kunt u bij uw klantendienst verkrijgen. Dat zijn bv.:

- vetoplossende reinigingsmiddelen of speciale-reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- grillreinigers voor roestvrij staal,
- conserverende verzorgingsmiddelen voor roestvrij staal,
- emulsie voor onderhoud van braadvlakken.

### 4.1 Grote stalen kook-veld reinigen

- ☞ Het grote stalen kook-veld reinigen met water, wat afwasmiddel en een spiraal-spons voor roestvrij staal.
- ☞ Hardnekkige vervuilingen of aantasting door roest op het grote stalen kook-veld verwijderen met een schurend poetsmiddel.
- ☞ De gereinigde vlakken, zonder gebruik van reinigingsmiddelen, met een schone, vochtige vaatdoek nareinigen. Daarna de gereinigde vlakken grondig droog wrijven.
- ☞ Het grote stalen -kookveld drogen door kort opwarmen.
- ☞ Alleen voor langere bedrijfspauzes: Eetbaar vet of eetbare olie dun aanbrengen op het grote stalen kook-veld. Het eetbaar vet of de eetbare olie bij ca. 200°C gedurende ca. 10 minuten laten inbranden.
- ☞ Tijdens het inbrandproces de afzuigkap aanzetten of de ruimte goed ventileren.



## 4.2 Roestvrij stalen vlakken reinigen

- ☞ Na het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen de gereinigde delen en vlakken, zonder gebruik van reinigingsmiddelen, grondig met een schone, vochtige vaatdoek afvegen.
- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met een vetoplossend reinigingsmiddel of speciale-onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droog wrijven.

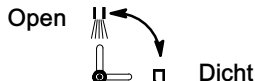
## 5. Storingen en uitkomst

Als er storingen optreden aan het apparaat, gelieve deze dan te controleren aan de hand van de volgende tabel:

Storing	Oorzaak	Uitkomst
Het lukt niet om de ontstekingsvlam te ontsteken.	Gaskraan gesloten	Gaskraan openen.
	Hoofdafsluitinrichting gesloten	Hoofdafsluitinrichting openen.
	Ontstekingsbrander vervuild	Klantendienst informeren.
	Thermo-element vervuild	Klantendienst informeren.
De ontstekingsvlam dooft na het loslaten van de gasregelaar.	De gasregelaar werd niet lang genoeg ingedrukt.	De gasregelaar ca. 5 - 10 sec. ingedrukt houden, zodat het thermo-element voldoende wordt opgewarmd en de gastoevoer niet wordt onderbroken.
	Thermo-element defect.	Klantendienst informeren.

Als het u niet lukt de storing te elimineren,

– apparaat uitschakelen.

– Gaskraan sluiten. 

– Behuizing niet openen,

– klantendienst informeren.

## 6. Technische gegevens

Technische gegevens	Gas fornuis met groot kookveld
Artikel-nr.	DE 884074, 836737, 836788 GB 836761 FR 836745 BE 922870 NL 836753 SE 884078
Behuizing	Roestvrij staal
Categorie	Zie page 51 hoofdstuk 7.1
Type gasapparaat	A1
Totale nominale warmtebelasting	12 kW
Aansluitwaarde stadsgas	3,10 m <sup>3</sup> /h
Aansluitwaarde vloeibaar gas	0,93 kg/u
Aansluitwaarde aardgas	1,27 m <sup>3</sup> /h
Gasaansluiting diameter	G 1/2 A
Verwarmingszone	2 x 6 kW
Regelbereik	100 - 450°C
Buitenmaten (B x D x H)	800 x 800 x 950/1100 mm
Gewicht	ca. 105 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

## 7. Omschakelen op een anders gasfamilie



Neem de informatie over de bedrijfsveiligheid, zie pagina 44 hoofdstuk 1. in acht.

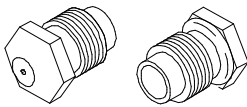
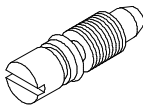
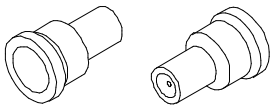
- Voor de omschakeling op andere gasfamilies alleen originele mondstukken gebruiken.

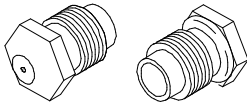
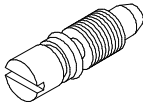
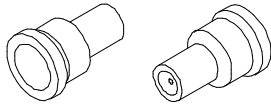
☞ Na de omschakeling op een andere gasfamilie en na onderhoudswerkzaamheden

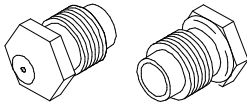
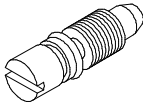
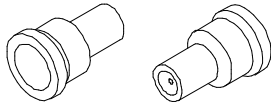
- alle gasgeleidende delen controleren op dichtheid (lekspray),
- stickers over gasfamilie en gasvoordruk (mbar) aanbrengen aan het gasfornuis.

☞ Aan de hand van de tabel/het overzicht voor mondstukken de voor de omschakeling benodigde gegevens aflezen, zie pagina 51 hoofdstuk 7.1

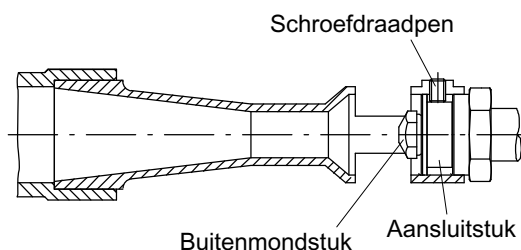
### 7.1 Tabel mondstukken / Overzicht

Type mondstuk Gasfamilie	Buitenmondstuk	Waakvlammondstuk	Mondstuk voor ontstekingsbrander
	zie pagina 53 hoofdstuk 7.2 	zie pagina 53 hoofdstuk 7.3 	Vervanging van het mondstuk voor de ontstekingsbrander, pagina 54 hoofdstuk 7.4 
<b>DE – II 2ELL 3B/P</b>			
Aardgas E Voordruk 20 mbar (DE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Aardgas LL Voordruk 20 mbar (DE)	ø 2,00 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (DE)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm
<b>GB – II 2H 3+</b>			
Aardgas H Voordruk 20 mbar (GB)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Vloeibaar gas 3+ Voordruk 29/37 mbar (GB)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>FR – II 2E+ 3B/P</b>			
Aardgas E+ Voordruk 20/25 mbar (FR)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 50 mbar (FR)	ø 1,12 mm	ø 0,60 mm	ø 0,20 mm

Type mondstuk	Buitenmondstuk	Waakvlammondstuk	Mondstuk voor ontstekingsbrander
Gasfamilie	zie pagina 53 hoofdstuk 7.2 	zie pagina 53 hoofdstuk 7.3 	Vervanging van het mondstuk voor de ontstekingsbrander, pagina 54 hoofdstuk 7.4 
<b>BE – II 2E+ 3+</b>			
Aardgas E+ Voordruk 20/25 mbar (BE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Vloeibaar gas 3+ Voordruk 29/37 mbar (BE)	ø 1,3 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>NL – II 2L 3B/P</b>			
Aardgas L Voordruk 25 mbar (NL)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (NL)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>SE - Categorie: III 1ab 2H 3B/P</b>			
Stadsgas ab Voordruk 8 mbar (SE)	ø 3,50 mm Vergroot de branderafstand met het afstandstuk, zie pagina 54 hoofdstuk 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Aardgas H Voordruk 20 mbar (SE)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (SE)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm
<b>DK - Categorie: III 1e 2H 3B/P</b>			
Stadsgas e Voordruk 8 mbar (DK)	ø 3,50 mm Vergroot de branderafstand met het afstandstuk, zie pagina 54 hoofdstuk 7.5	ø 2,20 mm	ø 0,80 mm
Aardgas H Voordruk 20 mbar (DK)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
Vloeibaar gas B/P Voordruk 30 mbar (DK)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

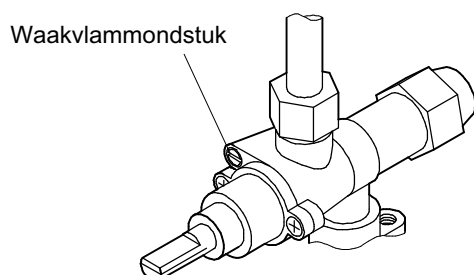
<b>Type mondstuk</b>	<b>Buitenmondstuk</b>	<b>Waakvlammondstuk</b>	<b>Mondstuk voor ontstekingsbrander</b>
	zie pagina 53 hoofdstuk 7.2	zie pagina 53 hoofdstuk 7.3	Vervanging van het mondstuk voor de ontstekingsbrander, pagina 54 hoofdstuk 7.4
<b>Gasfamilie</b>			
<b>NO - Categorie: II 2H 3B/P</b>			
<b>Aardgas H</b> Voordruk 20 mbar (NO)	ø 1,85 mm	ø 1,05 mm	Twee boringen elk ø 0,25 mm
<b>Vloeibaar gas B/P</b> Voordruk 30 mbar (NO)	ø 1,30 mm	ø 0,65 mm	ø 0,20 mm

## 7.2 Vervangen van het buitenmondstuk



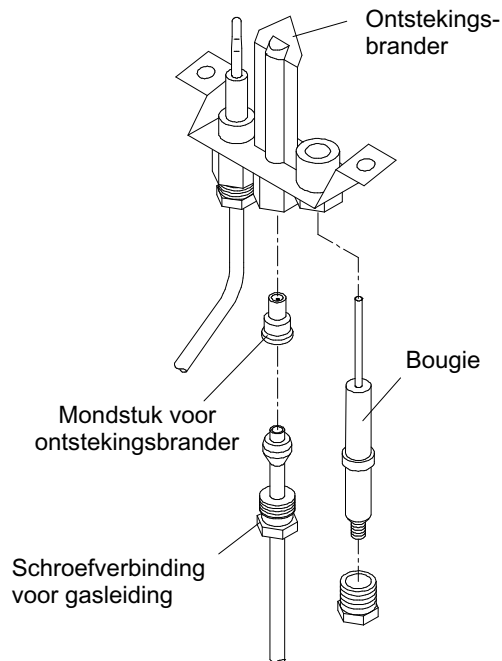
- ☞ Schroefdraadpen zo ver losdraaien, tot het aansluitstuk zich eruit laat trekken.
- ☞ Aansluitstuk eruit trekken.
- ☞ Buitenmondstuk vervangen, zie gegevens in de tabel pagina 51 hoofdstuk 7.1
- ☞ Aansluitstuk tot de aanslag erin schuiven en vastklemmen met de schroefdraadpen.
- ☞ Alle gasgeleidende delen controleren op dichtheid.

## 7.3 Vervangen van het waakvlammondstuk



- ☞ Waakvlammondstuk vervangen, zie gegevens in de tabel pagina 51 hoofdstuk 7.1
- ☞ Waakvlammondstuk tot aan de aanslag erin schroeven.
- ☞ Alle gasgeleidende delen controleren op dichtheid.

## 7.4 Vervangen van het mondstuk voor de ontstekingsbrander



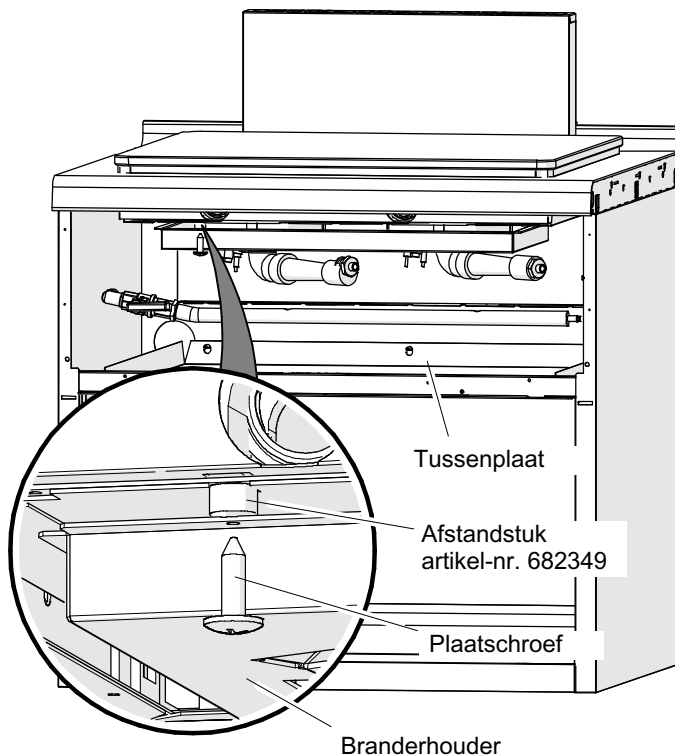
- ☞ Bougie eruitschroeven om beschadiging tijdens de ombouw te vermijden.
- ☞ Gasleiding naar de ontstekingsbrander eruit schroeven.
  - Voorzichtig, mondstuk voor ontstekingsbrander kan eruitvallen!
- ☞ Vervangen van het mondstuk voor ontstekingsbrander, zie gegevens in de tabel pagina 51 hoofdstuk 7.1.



**Breekgevaar!** Indien de bougie te sterk wordt aangedraaid, dan kan hij beschadigd worden, daarom mag de bougie slechts lichtjes vastgedraaid worden!

- ☞ Alle gasgeleidende delen controleren op dichtheid.

## 7.5 Branderafstand voor stadsgas vergroten



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

## 8. Onderhoud

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

## 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.



888244 / 9.12 / 11.18

**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](http://www.salvis.ch)  
E-Mail: [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

