Manuale
Handbook
Manuel
Manual
Manual
Gerateanweisungen
Handdboek
Vejledning

60SM

(IT) **Istruzioni dell'apparecchio**
(GB) **Instruction for the appliance**
(FR) **Instructions de l'appareil**
(BE) **Instructions de l'appareil**
(ES) **Instrucciones del aparado**
(PT) **Instruções do aparelho**
(DE) **Geräteanweisungen**
(AT) **Geräteanweisungen**
(NL) **Instructies voor het apparaat**
(DK) **Apparatet vejledning**



(IT) **SEZIONE A-B : Istruzioni per il tecnico qualificato**
(GB) **SECTION A-B : Instruction for the technical expert**
(FR) **SECTION A-B : Instructions pour le technicien competent**
(BE) **SECTION A-B : Instructions pour le technicien competent**
(ES) **SECCIÓN A-B : Instrucciones para el tecnico experto**
(PT) **SECÇÃO A-B : Instruções para o técnico qualificado**
(DE) **ABSCHNITT A-B : Anweisungen für den fachinstallateur**
(AT) **ABSCHNITT A-B : Anweisungen für den fachinstallateur**
(NL) **DELL A-B : Instructies voor de vakinstallateur**
(DK) **DEL A-B : Faginstallationsvejledning**



(IT) **SEZIONE A-B : Istruzioni per l'utente**
(GB) **SECTION A-B : Instruction for the user**
(FR) **SECTION A-B : Instructions pour l'utilisateur**
(BE) **SECTION A-B : Instructions pour l'utilisateur**
(ES) **SECCIÓN A-B : Instrucciones para el usuario**
(PT) **SECÇÃO A-B : Instruções para o iusuário**
(DE) **ABSCHNITT A-B : Anweisungen für den Benutzer**
(AT) **ABSCHNITT A-B : Anweisungen für den Benutzer**
(NL) **DELL A-B : Instructies voor de gebruiker**
(DK) **DEL A-B : Brugervejledning**

GB - IE - IT - CH - GR	**II2H3+**
DK - FI - SE	II2H3B/P
NO	I3B/P
FR - BE	**II2E+3+**
LU	**I2E**
ES - PT	**II2H3+**
DE	**2ELL3B/P**
AT - CH	**2H3B/P**
NL	**2L3B/P**

Ed.0 **01/2005** CE **39B4601**



CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_IT

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Sommario sezione A. — Pag. 1

2. Prescrizioni - Norme — Pag. 2
2.1 Ambienti di lavoro
2.2 Impianti e installazione
2.3 Responsabilità

3. Installazione — Pag. 3
3.1 Preliminari
3.2 Livellamento
3.3 Installazione di apparecchi di tipo modulare

4. Gas — Pag. 4
4.1 Gas di collaudo
4.2 Pressione del gas
4.3 Allacciamento gas
4.4 Precauzioni
4.5 Controllo tenuta dell'impianto gas

4 Elettricità — Pag. 5
5.1 Tensione di funzionamento
5.2 Dispositivi di sicurezza
5.3 Allacciamento elettrico

6. Acqua calda e fredda — Pag. 6
6.1 Pressione idrica
6.2 Allacciamento acqua
6.3 Trattamento delle acque

7. Vapore — Pag. 7
7.1 Mandata vappre
7.2 Ritorno condensa

8. Ventilazione dei locali — Pag. 8
8.1 Ventilazione naturale
8.2 Ventilazione forzata

9. Canne fumarie — Pag. 9
9.1 Condotti di evacuazione
9.2 Apparecchi con scarico fumi tipo B

10. Scarichi — Pag. 10
10.1 Grigliati - pilette - sifoni
10.2 Smaltimento
10.3 Scarichi ventilati

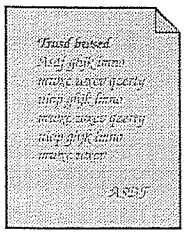
11. Collaudi — Pag. 11
11.1 Collaudo degli impianti
11.2 Collaudo degli apparecchi
11.3 Operazioni finali - Addestramento utente

12. Manutenzione — Pag. 12
12.1 Contratto di manutenzione
12.2 Manutenzione degli impianti
12.3 Controllo periodico degli apparecchi
12.4 Eventuali trasformazioni
12.5 Riparazioni

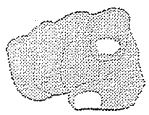
2. PRESCRIZIONI - NORME

☞ Licenze e permessi prescritti (agibilità, autorizzazione ai lavori, ecc.) devono essere richiesti ed ottenuti preventivamente.

☞ Gli impianti tecnologici e l'installazione degli apparecchi devono essere effettuate da personale professionalmente qualificato, autorizzato a rilasciare certificato di conformità e rispondenza alle norme in vigore.

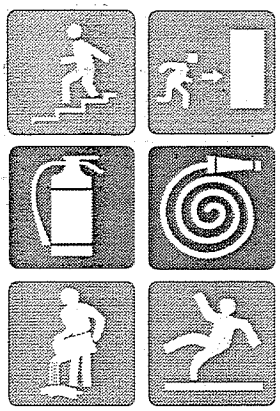


2.1 Fabbricati e ambienti di lavoro



Devono essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore nel luogo di installazione, riguardanti:

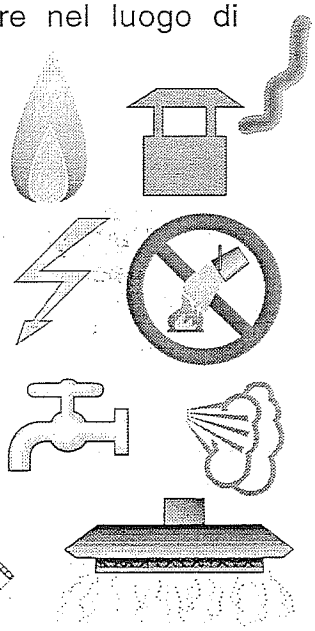
- ☞ Corretta illuminazione dei posti di lavoro;
- ☞ Sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
- ☞ Segnali indicatori, d'obbligo o di divieto;
- ☞ Igiene;
- ☞ Zone di lavorazione e separazione dei percorsi ai fini igienigi;
- ☞ Antincendio;
- ☞ Ventilazione;
- ☞ Emissioni a ridotto inquinamento atmosferico.



2.2 Impianti e installazione

Devono essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore nel luogo di installazione, riguardanti:

- ☞ Gas e canne fumarie;
- ☞ Elettricità;
- ☞ Acqua, vapore;
- ☞ Scarichi e smaltimento di rifiuti;
- ☞ Ventilazione/aspirazione forzata.;
- ☞ Immissione aria ed eventuale trattamento.



Al paragrafo 3.1 della sezione B. di questo manuale sono indicate le principali norme specifiche da seguire per l'installazione dell'apparecchio.

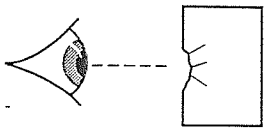
2.3 Responsabilità

L'installazione dovrà essere effettuata e certificata in conformità alle normative vigenti.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DERIVANTE DA INSTALLAZIONE O UTILIZZAZIONE NON CORRETTE.

3. INSTALLAZIONE

3.1 Preliminari

Assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della mancanza di danni dovuti al trasporto

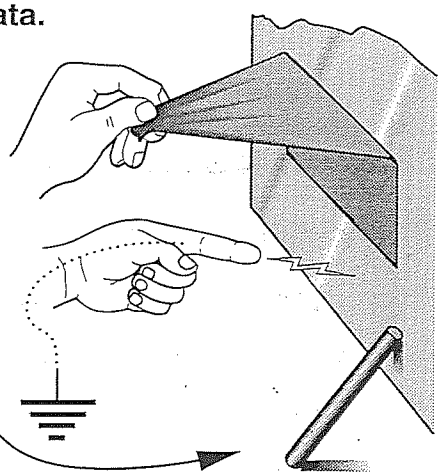




Togliere le pellicole protettive e le targhette in carta gommata.

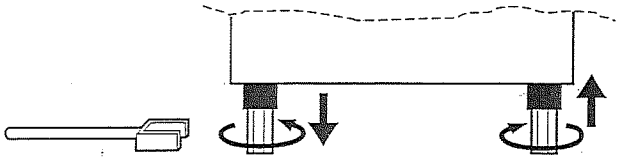
Questa operazione può provocare scosse fastidiose, anche se non pericolose (elettricità statica).

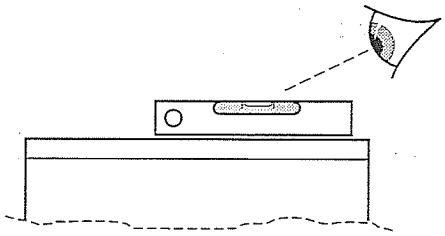
L'inconveniente si riduce o si elimina mantenendo una mano sempre a contatto con l'apparecchio o collegando a terra l'involucro esterno.



Eliminare subito eventuali tracce di collante con benzina o altri solventi non aggressivi per le parti in plastica.

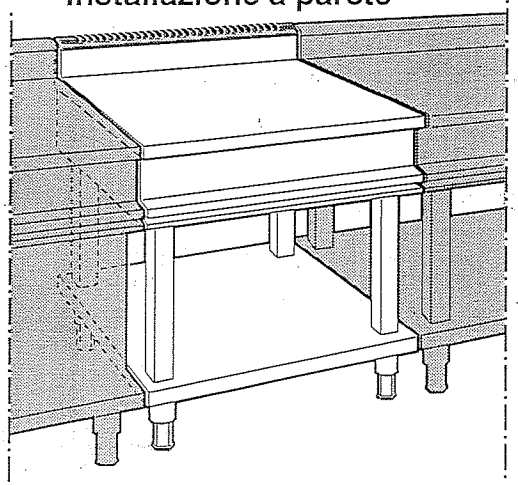
3.2 Livellamento



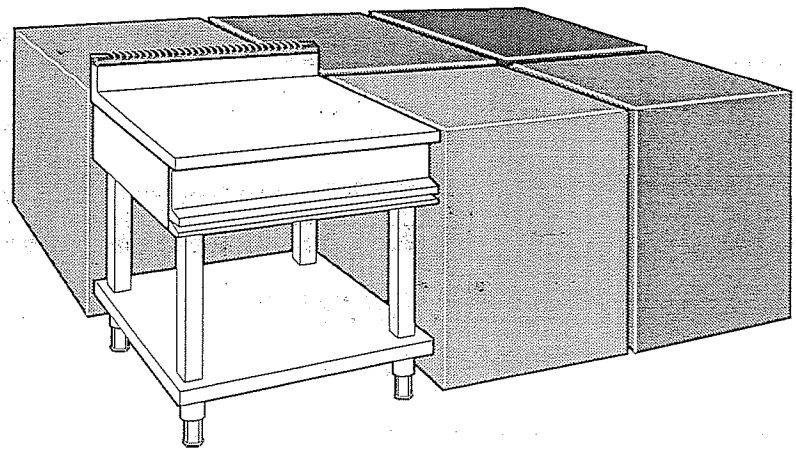


3.3 Installazione di apparecchi di tipo modulare

Installazione a parete



Installazione a centro locale.



☞ Rispettare le distanze eventualmente indicate sulla scheda tecnica di installazione nella **sezione B**

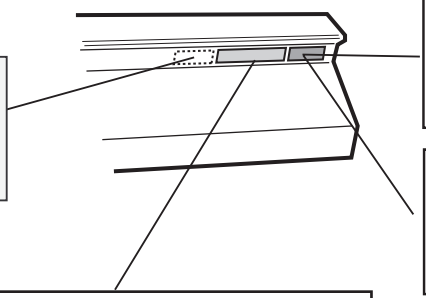
☞ Se esistono accessori di congiunzione tra vari apparecchi o di fissaggio a terra o a parete, attenersi alle relative istruzioni.

Apparecchi da mezzo modulo installati singolarmente: devono essere fissati al pavimento per evitarne il ribaltamento (vedere istruzioni specifiche nella scheda tecnica di installazione, **sezione B**).

4. GAS

4.1 Gas di collaudo

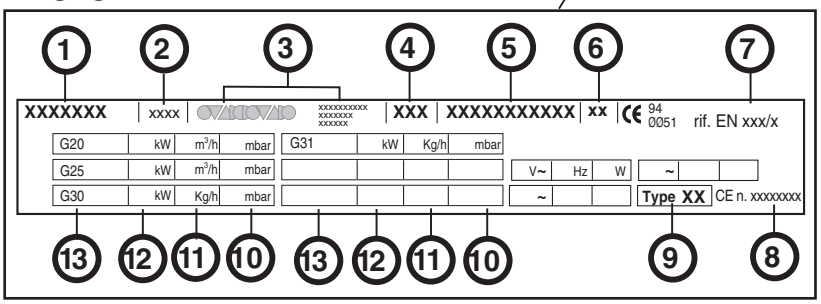
Targa caratteristiche
Targa complementare per Identificazione paese e categoria (vedi cap. 5.2 - SEZ.B)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Targa gas collaudo



1) Modello
2) Personalizzazione
3) Dati del costruttore
4) Tipo installazione
5) Matricola
6) Indice di protezione
7) Norma di riferimento
8) Numero certificato CE
9) Tipo famiglia prodotto
10) Pressione all'ugello
11) Consumo gas
12) Potenza nominale
13) Tipo di gas

4.2 Pressione del gas

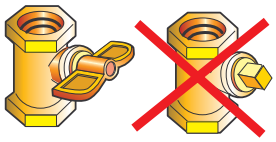
Controllare sempre la pressione del gas di alimentazione; allo scopo é possibile utilizzare la presa di pressione inclusa nell'apparecchio, seguendo la procedura spiegata nella **sezione B** di questo manuale istruzioni.

4.3 Allacciamento gas

Rilevare la posizione e le quote degli attacchi dalla scheda tecnica di allacciamento inclusa nella **sezione B** di questo manuale.

Effettuare i collegamenti secondo le indicazioni della norma UNI-CIG 8723, utilizzando i raccordi e i materiali prescritti.

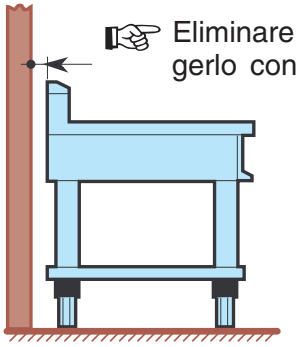
Installare **sempre** a monte dell'apparecchio un rubinetto di intercettazione, di costruzione tale da permettere la rapida individuazione del suo stato APERTO/CHIUSO e in posizione facilmente accessibile.
Escludere i tipi a chiave asportabile.



Un raccordo per poter staccare l'apparecchio va previsto **a valle del rubinetto.**

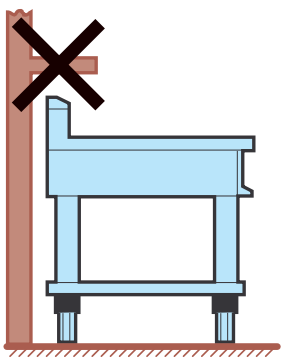
4.4 Precauzioni

Pareti con rivestimento infiammabile



Eliminare il rivestimento o proteggerlo con pannelli incombustibili; rispettare le distanze indicate nella scheda tecnica (**sezione B**); nel dubbio consultare uno specialista per le soluzioni da adottare nel rispetto delle norme antincendio.

Pareti con nicchie o scaffalature





Non ostacolare mai la regolare evacuazione dei gas combusti

4.5 Controllo tenuta dell'impianto gas

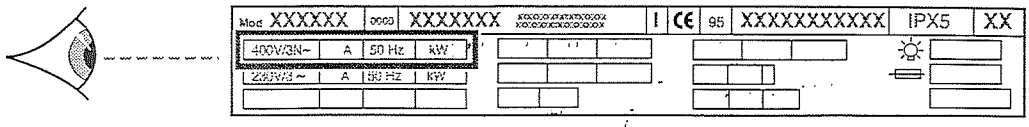
Verificare la tenuta dell'impianto come prescritto dalle norme vigenti e seguendo le modalità indicate; le norme stesse indicano anche come procedere per la ricerca di eventuali perdite.

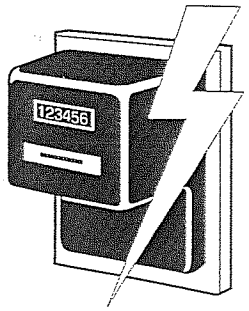


PER RICERCARE PERDITE NON USARE FIAMME!

5. ELETTRICITA'

5.1 Tensione di funzionamento

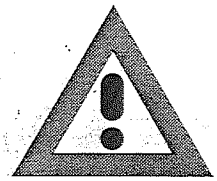




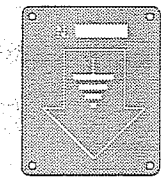
☞ Controllare sulla targa caratteristiche che la tensione e la frequenza di funzionamento dell'apparecchio corrispondano a quelle di rete.

☞ Se per un apparecchio é prevista la possibilità di effettuare la trasformazione a una tensione diversa, seguire scrupolosamente la procedura indicata nella **sezione B** del manuale di installazione e modificare l'indicazione sulla targa caratteristiche.

5.2 Dispositivi di sicurezza

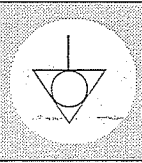


☞ Verificare la conformità a norme dell'impianto elettrico e che siano stati installati i **dispositivi di protezione e di sicurezza prescritti**.

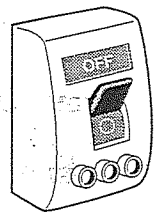


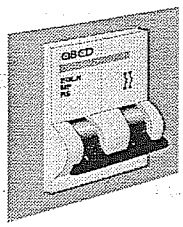
☞ E' **obbligatorio** il collegamento a terra secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

Effettuare il collegamento equipotenziale, negli apparecchi in cui é richiesto, tramite gli appositi morsetti contrassegnati con questo simbolo.



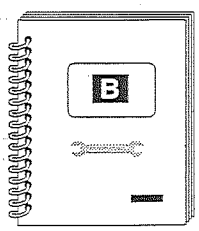
5.3 Allacciamento elettrico





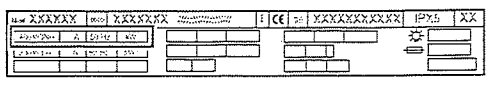
☞ Installare **sempre** un interruttore generale con fusibili a monte dell'apparecchio per poterlo isolare dal resto dell'impianto.

☞ Seguire scrupolosamente le indicazioni della scheda tecnica, dello schema elettrico e delle istruzioni contenute nella **sezione B** di questo manuale.

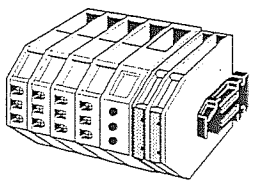


☞ Usare cavi di collegamento con caratteristiche di isolamento e di sezione adeguata secondo le norme.

Per determinare la sezione del cavo rilevare l'assorbimento sulla targa delle caratteristiche.

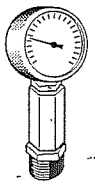


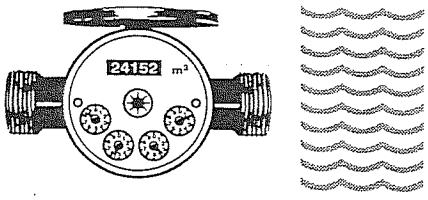
☞ Gli apparecchi vanno generalmente collegati in modo fisso tramite morsettiera; per quegli apparecchi in cui si deve usare una spina, utilizzare componenti di qualità approvati dalle norme.



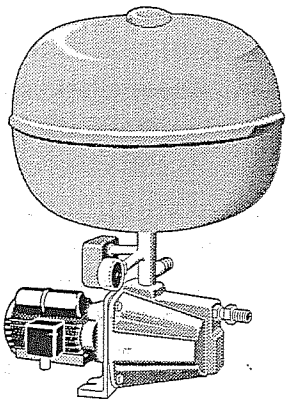
6. ACQUA CALDA E FREDDA

6.1 Pressione idrica



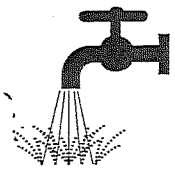


☞ Verificare che la pressione sia compresa nei limiti di utilizzo indicati sul manuale istruzioni dell'apparecchio.
Pressioni troppo basse possono provocare un decadimento di prestazioni (lavastoviglie, forni misti, cuocipasta, ecc.); viceversa una pressione troppo alta, oltre a comportare un aumento nei consumi, può provocare danni ad eventuali elettrovalvole o ad altri organi di controllo.

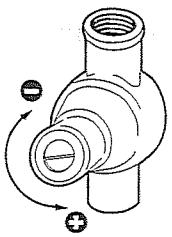




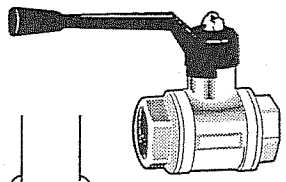
Se la pressione é inferiore:
☞ Installare un dispositivo di aumento della pressione.



Se la pressione é superiore:
☞ Controllare sul manuale istruzioni dell'apparecchio se vi é gia incorporato un riduttore di pressione, altrimenti installarne uno ed effettuare l'opportuna regolazione.



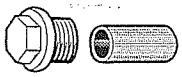
6.2 Allacciamento acqua



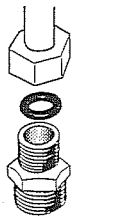
☞ Installare **sempre** a monte dell'apparecchio un rubinetto di intercettazione.

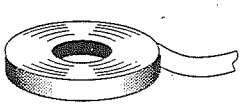


☞ Oltre agli opportuni raccordi per poter facilmente scollegare l'apparecchio, a valle del rubinetto di intercettazione installare dei filtri facilmente ispezionabili e pulibili.



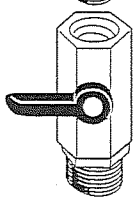
☞ Utilizzare materiali, guarnizioni e raccordi approvati dalle norme; usare tubazioni idonee ed opportunamente trattate in modo che non cedano all'acqua ossidi di ferro *(che provocano alterazioni al sapore dei cibi e macchie sull'acciaio inox).*



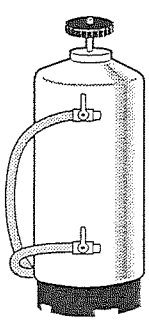


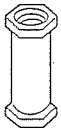
6.3 Trattamento delle acque

L'acqua in cucina, usata abbondantemente nei processi di preparazione e lavaggio, é anche elemento basilare in molti tipi di cottura; occorre perciò prestare molta attenzione alla sua qualità.



☞ ***Particolare cura va rivolta alla prevenzione delle corrosioni (sia fisiche che elettrochimiche) adottando di volta in volta gli accorgimenti necessari: materiali metallici omogenei, protezione catodica, saldature senza scorie, sfiati dell'aria, dispositivi di correzione del Ph, ecc.***





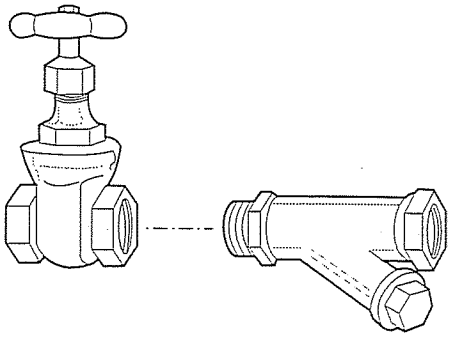
☞ Verificare che la durezza dell'acqua sia compresa nei limiti di utilizzo indicati nella **sezione B** del manuale dell'apparecchio; se necessario, installare un idoneo addolcitore.

7. VAPORE

N.B.: le seguenti indicazioni non si applicano agli apparecchi a vapore con generazione interna, per i quali basta l'allacciamento alla rete idrica.

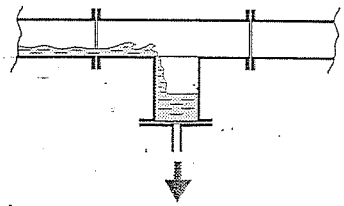


7.1 Mandata vapore

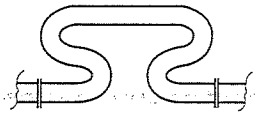


☞ Installare una valvola di intercettazione vapore a monte dell'apparecchio; a valle di questa installare un filtro facilmente ispezionabile e pulibile e opportuni raccordi per poter facilmente scollegare l'apparecchio in caso di necessità.

☞ Dimensionare l'impianto in base alla lunghezza e alla portata oraria degli apparecchi da alimentare (rilevare i consumi dalla scheda tecnica, **sezione B**).

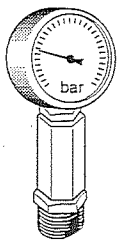


☞ L'impianto dovrà essere costruito a regola d'arte e con tubazioni rivestite e coibentate in modo da evitare la condensazione; nei punti più bassi, a monte degli utilizzatori, dovranno essere installati gli appositi sifoni o altri dispositivi per lo spurgo della condensa.



☞ Nei lunghi tratti prevedere appositi giunti di dilatazione.

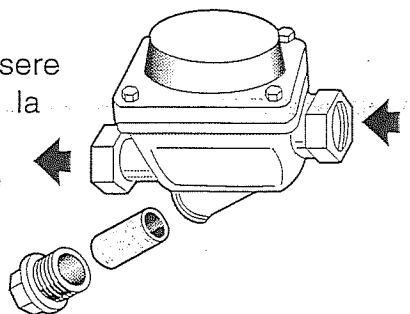
☞ Prevedere nelle posizioni opportune le valvole termostatiche per lo sfiato automatico dell'aria.



☞ La pressione all'utilizzatore non deve superare il valore di funzionamento prescritto, altrimenti prevedere un riduttore.

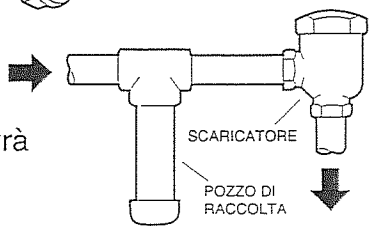
7.2 Ritorno condensa

☞ L'uscita della condensa dall'apparecchio deve essere collegata ad uno scaricatore per bassa pressione di tipo meccanico, termostatico o termodinamico (non compreso nell'apparecchio); per la scelta del tipo tenere in considerazione i vari fattori influenzanti: ubicazione, pressione, portata, colpi d'ariete, ecc.



☞ Il tratto tra l'apparecchio e lo scaricatore non dovrà essere isolato per favorire la condensazione e prevenire la rievaporazione.
Adottare gli accorgimenti atti a prevenire l'invaso di vapore o di aria.

☞ Se lo scaricatore non é provvisto di filtro, dovrà esserne installato uno a monte di esso (o in alternativa un pozzo di raccolta delle impurità ispezionabile).

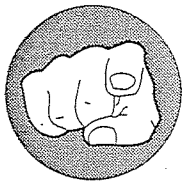


☞ Il tubo di scarico dovrà essere in pendenza e non dovrà avere contropressioni.

8. VENTILAZIONE DEI LOCALI E SCARICO FUMI

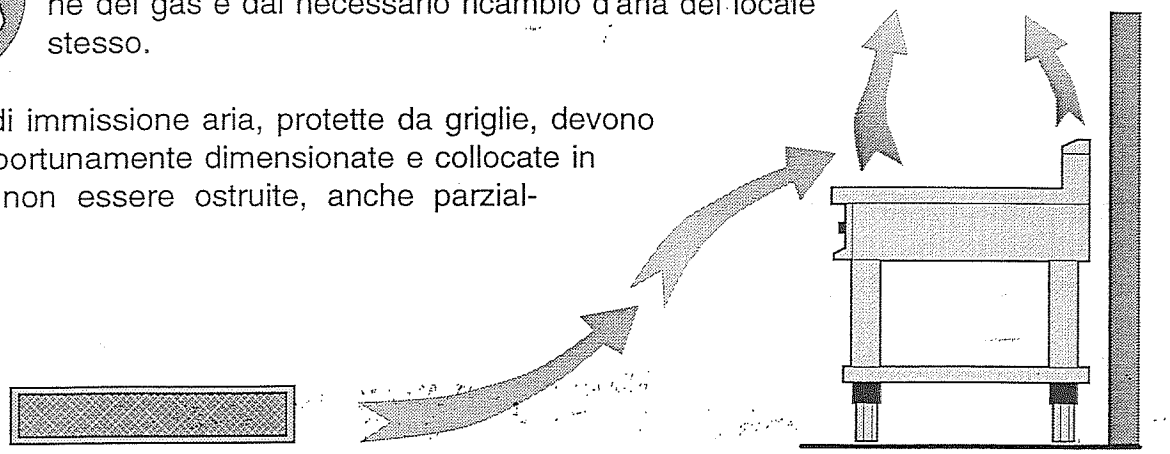
Osservare prescrizioni, norme e leggi in vigore.

8.1 Ventilazione naturale



Nel locale in cui é installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio d'aria del locale stesso.

Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate e collocate in modo da non essere ostruite, anche parzialmente.

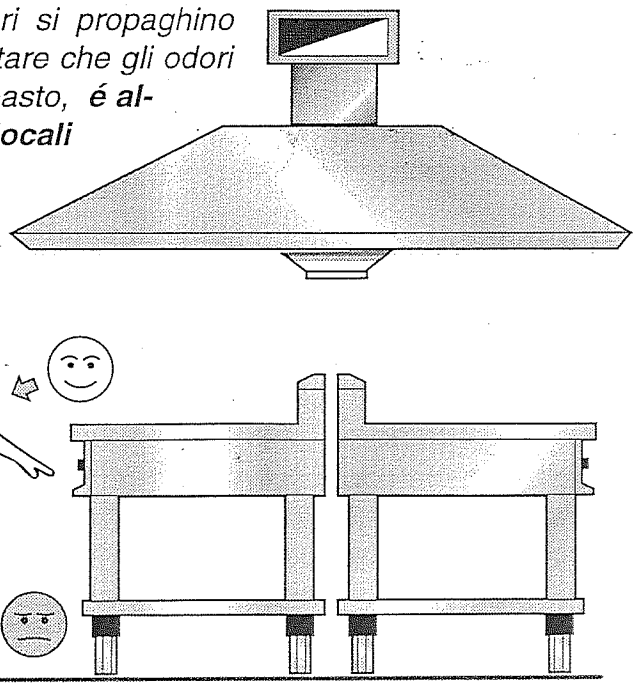


8.2 Scarico prodotti della combustione

☞ Lo carico dei prodotti della combustione deve essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza oppure, in mancanza, mediante aspirazione forzata.
N.B.: per apparecchi di tipo A installati sotto cappa ad aspirazione forzata e con potenza globale superiore a 35 kW, l'alimentazione del gas deve essere asservita all'impianto di evacuazione forzata.

☞ Un efficiente sistema di aspirazione richiede una accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo rispettando le posizioni e le distanze indicate dalle norme, nonché a rilasciare certificato di conformità.

L'estrazione forzata evita anche che gli odori si propaghino all'esterno della cucina; se ciò é giusto per evitare che gli odori invadano i locali adiacenti dove si consuma il pasto, ***é altrettanto scorretto prelevare da questi locali l'aria di ricambio;*** *sarà pertanto cura del progettista prevedere un sistema apposito di immissione, eventualmente con aria trattata.*

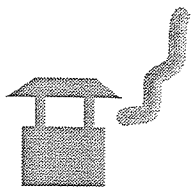


☞ **Velocità e direzione dell'aria dovranno essere tali da non disturbare la combustione e nemmeno arrecare danno alla salute degli operatori.**

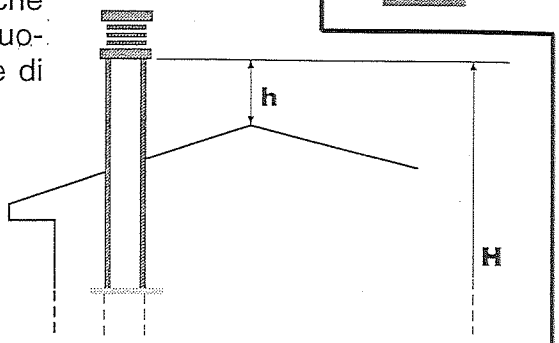
9. CANNE FUMARIE

Osservare prescrizioni, norme e leggi in vigore.

9.1 Condotti di evacuazione

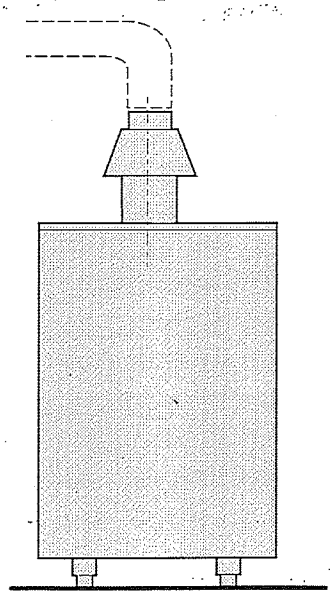


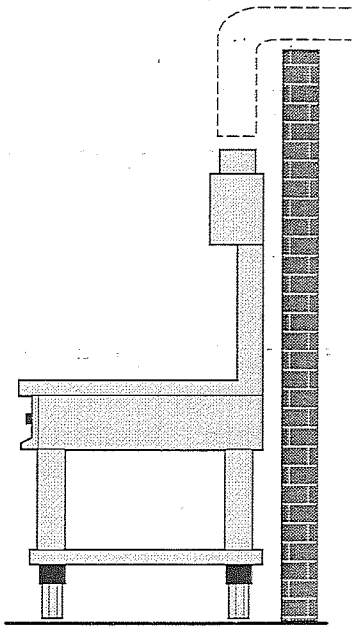
☞ E' della massima importanza che le canne fumarie siano dimensionate nel rispetto delle normative, che abbiano un buon tiraggio (verificare con un vacuometro) e che non abbiano strozzature o serrande di regolazione.



☞ Il condotto di collegamento tra un apparecchio e la canna fumaria dovrà avere raccordi curvi, diametro non inferiore a quello di uscita dell'apparecchio e lunghezza in accordo con quanto indicato nella scheda tecnica di quest'ultimo.

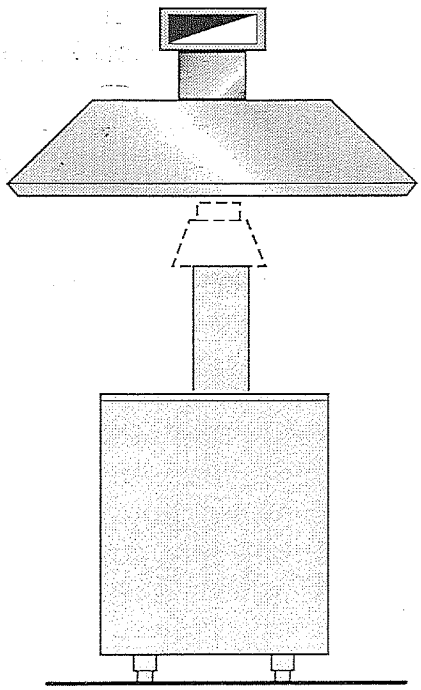
9.2 Apparecchi con scarico fumi tipo B





☞ Gli apparecchi a gas di **tipo B** vanno collegati ad un camino con tiraggio naturale di sicura efficienza (per diametro e lunghezza del raccordi vedere sulla scheda tecnica dell'apparecchio, nella **sezione B.** di questo manuale); **é assolutamente vietato eliminare il dispositivo antivento sullo scarico fumi, dove previsto.**

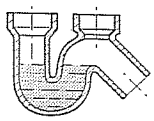
☞ Per questi apparecchi di **tipo B** é richiesta la pulizia periodica dei condotti di scarico fumi, secondo le prescrizioni locali in vigore.



☞ In alternativa possono essere installati sotto una cappa ad aspirazione forzata, nel qual caso si evita il collegamento alla canna fumaria e può essere omesso il dispositivo antivento; dovranno essere rispettate le quote indicate sulla scheda tecnica dell'apparecchio, nella **sezione B.** di questo manuale.
N.B.: in questo caso l'alimentazione del gas dovrà essere asservita all'impianto di estrazione forzata.

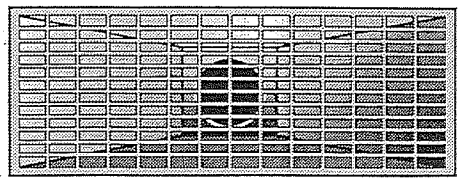
10. SCARICHI

10.1 Grigliati - pilette - sifoni

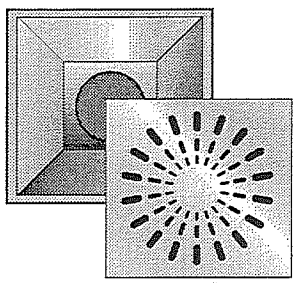


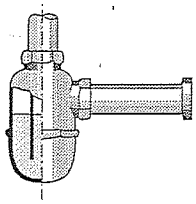
Lo scarico delle acque di rifiuto industriali prodotte nelle grandi cucine deve sottostare alle norme locali vigenti per quanto riguarda convogliamento, trattamento e dispersione nell'ambiente.

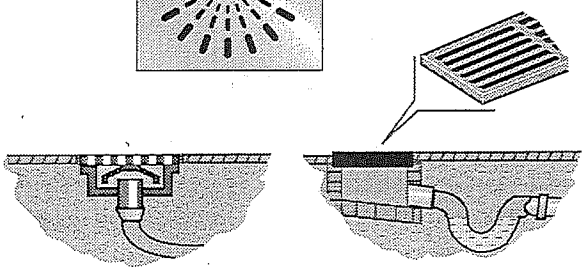
All'interno dei locali prevedere appropriati scarichi a pavimento sifonati in prossimità dei seguenti apparecchi:



- Pentole, ribaltabili, cuocipasta, ecc. (zona cottura)
- Vasche, lavastoviglie, lavapentole, ecc. (zona lavaggio)
- Lavelli, pelatori, lavaverdure, ecc. (zona preparazione)





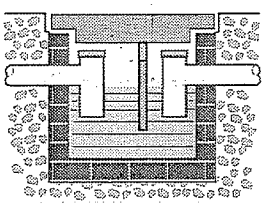


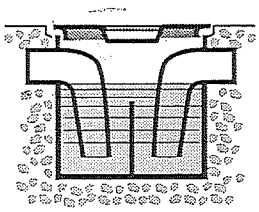
Questi dispositivi di scarico, oltre ad essere di ausilio nella pulizia di apparecchiature e pavimenti, possono essere necessari per la funzionalità dell'apparecchio stesso; la scheda tecnica nella **sezione B.** di questo manuale riporta questa informazione con le caratteristiche del tipo richiesto.

10.2 Smaltimento

Consultare le norme vigenti locali circa l'obbligo di prevedere, secondo i casi:

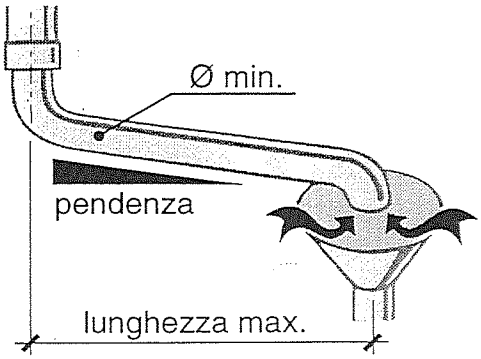
- pozzetti condensagrasso ispezionabili in muratura o in metallo;
- cisterne di raccolta, decantazione, os-si genazione, ecc.





10.3 Scarichi ventilati

Alcuni apparecchi necessitano di scarico in comunicazione con l'atmosfera; é importante che vengano rispettate tutte le indicazioni fornite sulla scheda tecnica, nella **sezione B.** di questo manuale, per evitare possibili danni all'apparecchio.



11. COLLAUDI

IMPORTANTE: tutti i collaudi devono essere effettuati da personale qualificato e nel pieno rispetto delle norme vigenti!

11.1 Collaudo degli impianti

☞ **IMPIANTO DEL GAS:** va fatto aprendo porte e finestre ed evitando scintille e fiamme libere; dopo il collaudo (con aria compressa o gas inerti) spurgare le tubazioni.

☞ **IMPIANTO ELETTRICO:** verificare i componenti, il corretto intervento degli interruttori differenziali e magnetotermici, le messe a terra, l'isolamento e quanto altro prescritto.

☞ **IMPIANTO VAPORE:** verificare il funzionamento del generatore, degli organi di comando e dei dispositivi di sicurezza, il corretto funzionamento degli sfiati d'aria e degli scaricatori di condensa, le pressioni di esercizio.

☞ **IMPIANTO IDRICO - SCARICHI:** verificare la tenuta e il corretto smaltimento.

☞ **EVACUAZIONE GAS COMBUSTI - AERAZIONE:** verificare con vacuometro il corretto tiraggio di eventuali canne fumarie ed il corretto ricambio d'aria. Se sono presenti **cappe e aspiratori meccanici** verificare che non si formino rigurgiti di gas combusti e che la portata e velocità dell'aria non provochino correnti pericolose per la combustione e per la salute degli operatori.

11.2 Collaudo degli apparecchi

1) **APPARECCHI A GAS:** aprire porte e finestre, evitare scintille o fiamme e **verificare:**
   - la tenuta dell'allacciamento (con rubinetto di intercettazione aperto ed apparecchio spento);
   - la corrispondenza del gas di utilizzo con quello di targa (se necessario effettuare la trasformazione secondo le istruzioni riportate nella **sezione B**);
   - la regolare accensione e la combustione (fiamma azzurra);
   - la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo;
   - l'intervento del dispositivo di sicurezza in caso di mancanza di fiamma;
   - il corretto funzionamento dei termostati (compresi eventuali termostati di sicurezza).

   N.B.: in caso di modifica del gas di collaudo sigillare con vernice i dispositivi di regolazione della portata gas e modificare l'indicazione sulla targa caratteristiche.

2) **APPARECCHI ELETTRICI:** verificare il collegamento equipotenziale, l'assenza di dispersioni (isolamento), i dispositivi di controllo, il corretto intervento dei termostati (compresi eventuali termostati di sicurezza), gli assorbimenti.

   N.B.: in caso di trasformazione a una tensione diversa da quella di collaudo modificare l'indicazione sulla targa caratteristiche.

3) **APPARECCHI A VAPORE:** verificare il funzionamento degli apparecchi, delle valvole di sfiato e di sicurezza e relative tarature, i livelli nelle intercapedini, i consumi.

4) **APPARECCHI MISTI:** vedere i punti precedenti appropriati.

11.3 Operazioni finali - Addestramento utente

1) RIMONTARE TUTTE LE PARTI EVENTUALMENTE ASPORTATE PER IL COLLAUDO
2) RIMUOVERE EVENTUALI DETRITI E MATERIALI AVANZATI DALL'INSTALLAZIONE
3) PULIRE GLI APPARECCHI ED APPRONTARLI ALL'USO
4) CONTROLLARE CHE NON SUSSISTANO PERICOLI PER L'UTILIZZATORE.
5) ISTRUIRE L'UTILIZZATORE FINALE SUL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO E SULLE MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE.
6) CONSEGNARE ALL'UTILIZZATORE I MANUALI IN DOTAZIONE AGLI APPARECCHI CON LA RACCOMANDAZIONE DI CONSERVARLI SEMPRE E DI CONSULTARLI ALL'OCCORRENZA.

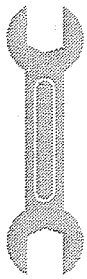
12. MANUTENZIONE

12.1 Contratto di manutenzione

☞ Raccomandare all'Utente di stipulare un contratto di manutenzione con ditte specializzate per tutte le seguenti operazioni:

12.2 Manutenzione degli impianti

Devono essere effettuati regolarmente, a date stabilite e da personale specializzato, i seguenti controlli:



- **GAS:** tenuta delle condutture, organi di intercettazione e della loro efficienza;
- **ELETTRICITA':** stato dei conduttori, messe a terra, funzionamento ed intervento dei dispositivi di sicurezza;
- **VAPORE:** funzionamento del generatore, tenuta e isolamento delle condutture, organi di intercettazione e di sicurezza, scarichi condensa e loro efficienza;
- **CANNE FUMARIE:** tiraggio regolare e pulizia periodica.

In caso di eventuali estensioni degli impianti per aggiunta di nuovi apparecchi, il collaudo dovrà essere rifatto.

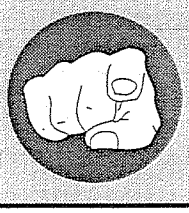
12.3 Controllo periodico degli apparecchi

Regolarmente, a date stabilite, devono essere effettuati i seguenti controlli:

- **APPARECCHI A GAS:** pulizia di bruciatori, camere di combustione e tubi di fumo; verifica delle combustioni, delle termocoppie di sicurezza o altre, controllo delle perdite di pressione dell'apparecchio (rubinetti, circuito gas); verifica dello stato e funzionalità di componenti e strutture ed eventuale sostituzione di parti usurate o malfunzionanti.
- **APPARECCHI ELETTRICI:** verifica ed eventuale sostituzione di cavi con isolamento difettoso o sospetto, sostituzione di parti usurate o malfunzionanti, controllo delle protezioni termiche dei motori;
- **APPARECCHI A VAPORE:** organi di regolazione, livelli, pressioni, stato e funzionalità di componenti (in special modo le valvole di sicurezza) ed eventuale sostituzione di parti usurate o malfunzionanti.
- **TUTTI GLI APPARECCHI IN GENERALE:** potenze nominali e consumi, corretto funzionamento degli organi di controllo ON/OFF o termostatici, efficienza dei dispositivi di sicurezza e loro tempi di intervento.

12.4 Eventuali trasformazioni

Tutte le trasformazioni effettuate successivamente al collaudo (adattamento a un tipo di gas diverso o modifica della tensione di funzionamento) devono essere indicate sulla targa delle caratteristiche e sulle tabelle dei dati tecnici sul manuale di installazione; il collaudo dovrà essere fatto ex-novo.



12.5 Riparazioni

La sostituzione di componenti avariati deve essere effettuata con parti di ri-ca mbio originali; il fabbricante dell'apparecchio, direttamente o tramite i suoi Centri Assistenza, é il solo autorizzato a fornire il pezzo sostitutivo e ad effettuare lo smontaggio e il rimontaggio del componente.



Sezione B.

INDICE

INSTALLAZIONE E COLLAUDO

1. INSTALLAZIONE — Pag. 1
1.1 Allacciamenti
1.2 Posa in opera
1.3 Dati tecnici

1.4 Installazione a parete — 1.1

2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO — Pag. 2
2.1 Dettagli costruttivi

3. MESSA IN FUNZIONE — Pag. 3
3.1 Conformità alle norme
3.2 Gas di funzionamento
3.3 Controllo pressione gas
3.4 Collaudo e addestramento utente

FUNZIONAMENTO CON UN ALTRO TIPO DI GAS

4. TRASFORMAZIONI — Pag. 4
4.1 Sostituzione degli ugelli

5. REGOLAZIONE DELLA POTENZA — Pag. 5
5.1 Regolazione della potenza al minimo
5.2 Operazioni finali

ASSISTENZA TECNICA

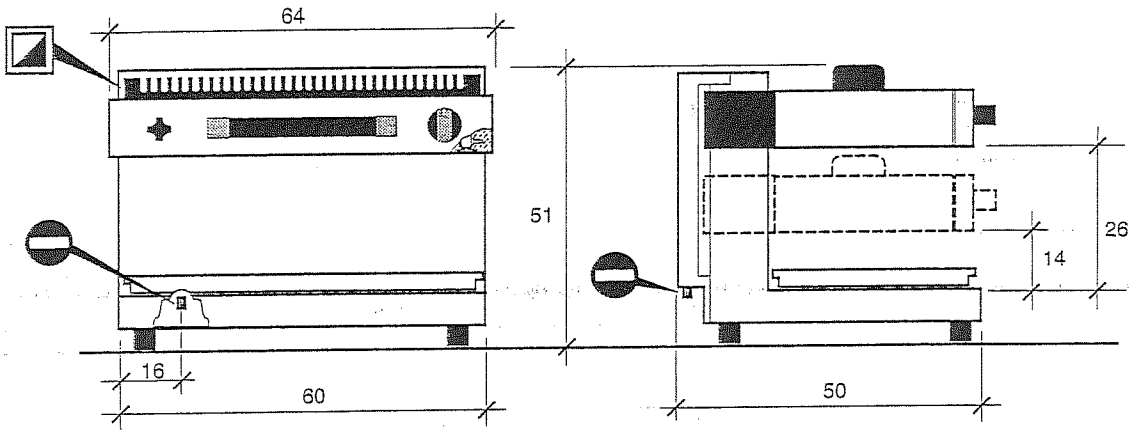
6. NOTE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA — Pag. 6
6.1 Ingrassaggio rubinetto gas
6.2 Smontaggio del gruppo spia pilota

39B4600 • 00 IT • 60SM

1. INSTALLAZIONE

1.1 Allacciamenti

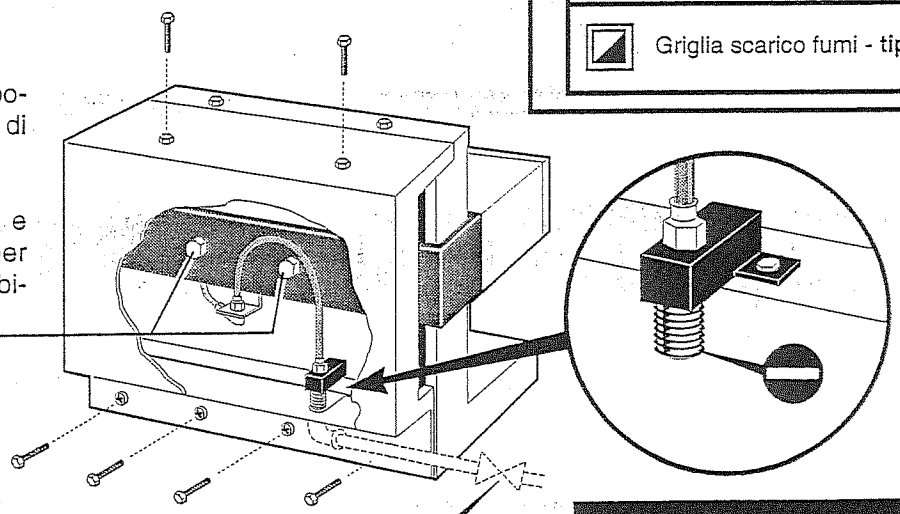
60SM



1.2 Posa in opera

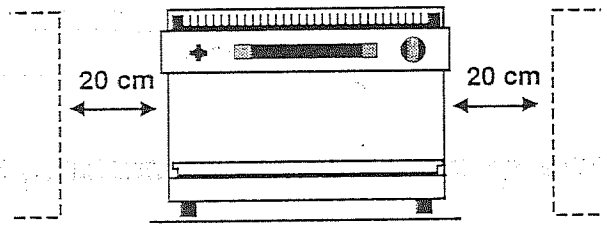
Ingresso gas	Ø 1/2"
Griglia scarico fumi - **tipo A**	

- Asportare il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio
- Eliminare queste viti e relativi distanziatori per sbloccare il gruppo mobile radiante

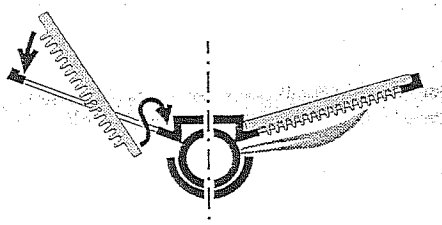


Installare sempre un rubinetto di intercettazione gas a chiusura rapida (non fornito)

Installare l'apparecchio sotto una cappa o altro sistema di aspirazione per smaltire i gas combusti e i vapori emessi durante l'uso.



Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm ai lati dell'apparecchio; il retro può essere accostato a parete.



Disporre le mattonelle refrattarie nelle guide laterali al bruciatore, maneggiandole con estrema delicatezza; le punte coniche dovranno essere rivolte verso il basso in modo da essere lambite dalla fiamma del bruciatore.

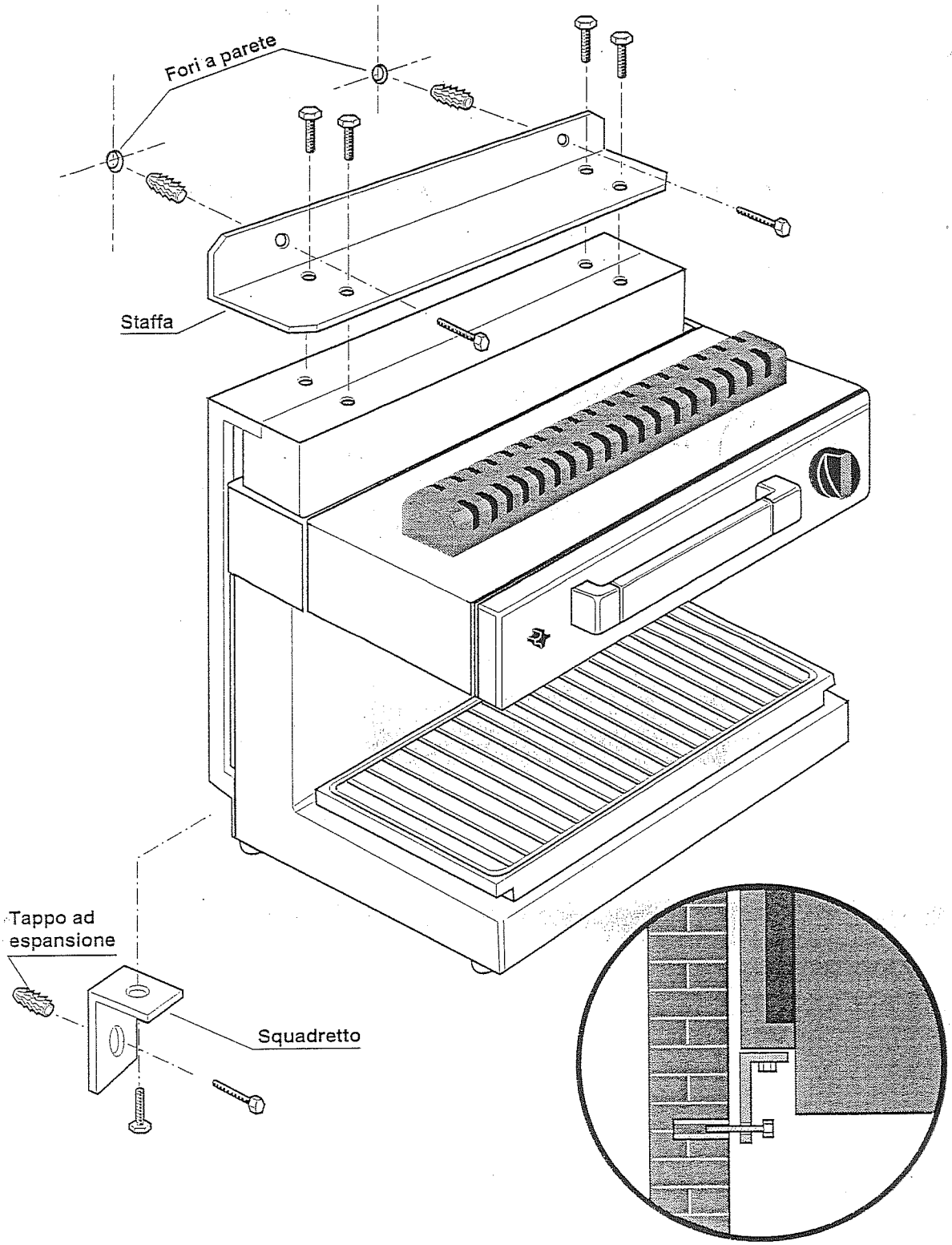
1.3 Dati tecnici

GAS	POTENZA		CONSUMO
G20 (metano) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G30 (butano) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (propano) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

1. INSTALLAZIONE

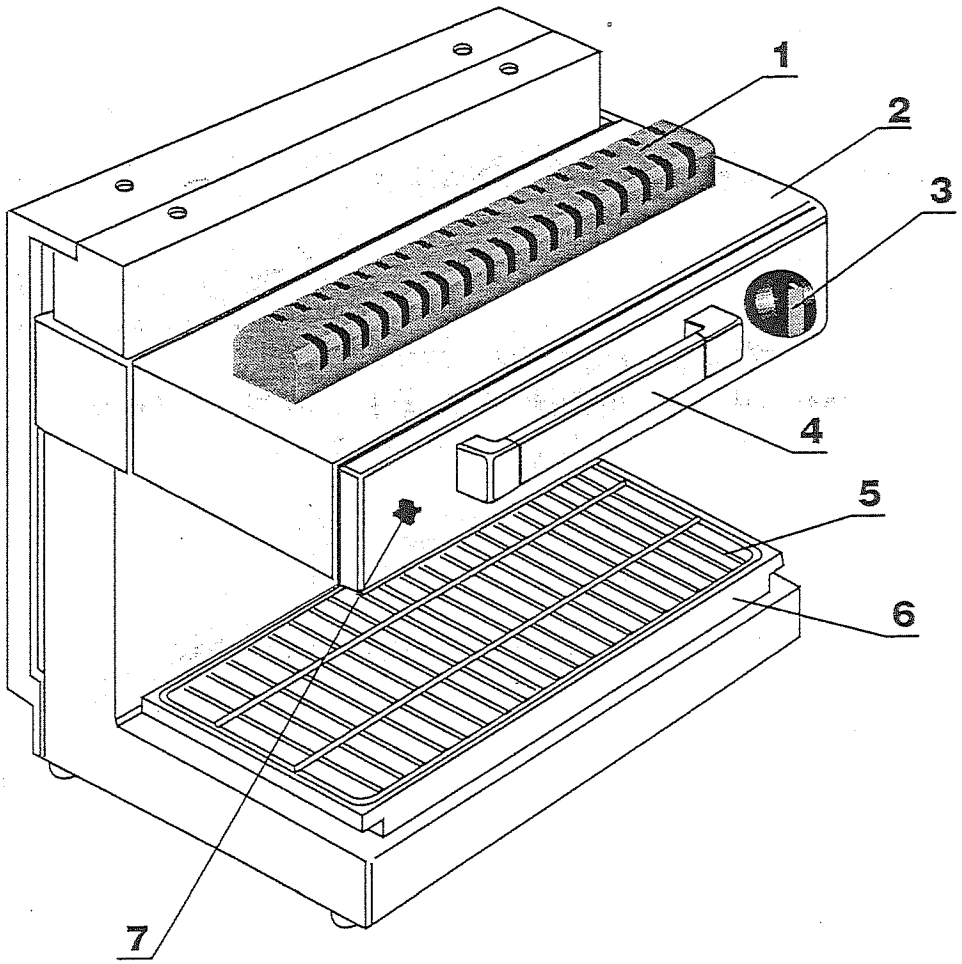
1.4 Installazione a parete

- L'installazione a parete può essere effettuata mediante il kit **KSM** disponibile a richiesta.
- Prima di procedere collegare all'ingresso gas dell'apparecchio un raccordo di lunghezza sufficiente a favorire il successivo allacciamento alla rete.



2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

2.1 Dettagli costruttivi

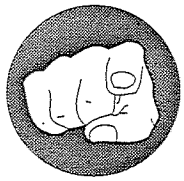


60SM

1) Scarico fumi
2) Gruppo radiante scorrevole
3) Manopola di comando bruciatori
4) Maniglia di sollevamento gruppo radiante
5) Griglia
6) Bacinella raccogligrasso
7) Accensione piezoelettrica

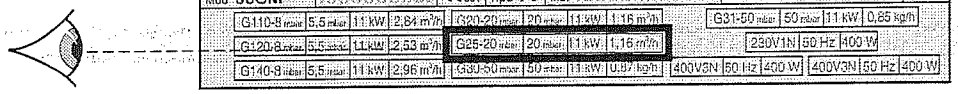
3. MESSA IN FUNZIONE

3.1 Conformità alle norme



☞ **L'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (UNI-CIG 7722-7723, 8723, norme prevenzione infortuni, direttive CEE, ecc.) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità.**

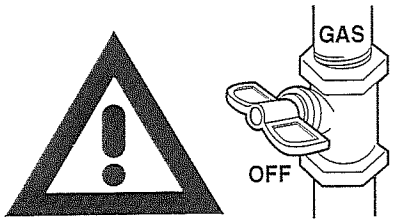
3.2 Gas di funzionamento

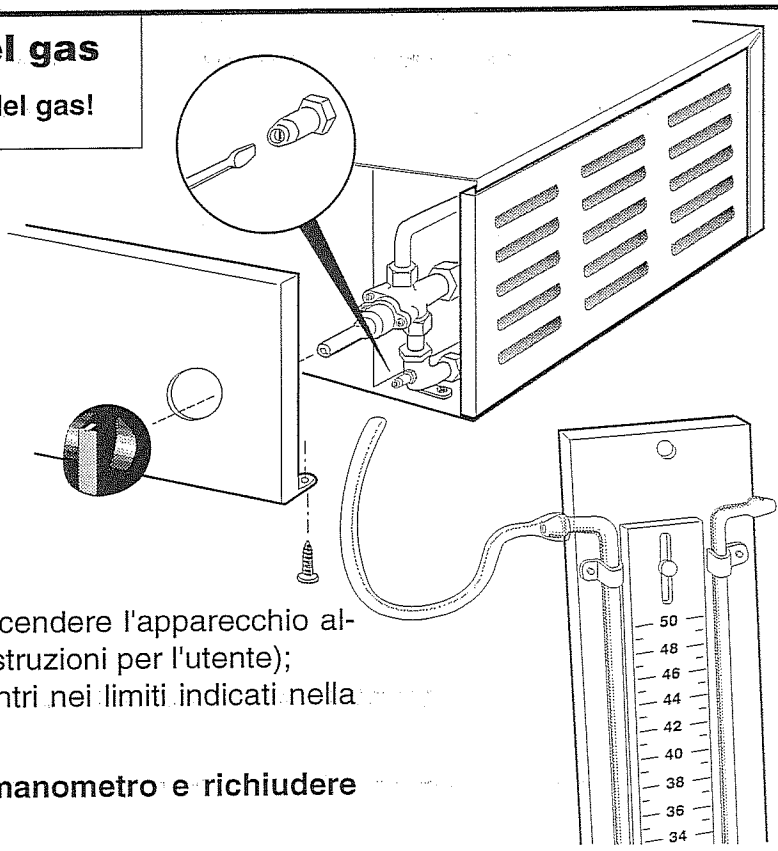


☞ Controllare sulla targa delle caratteristiche che l'apparecchio sia collaudato per il tipo di gas disponibile, altrimenti **effettuare la trasformazione** indicata nei capitoli **4.** ed **5.** di questo manuale e modificare anche l'indicazione sulla targa stessa (vedere **paragrafo 5.2**).

3.3 Controllo pressione del gas

☞ **Chiudere il rubinetto principale del gas!**



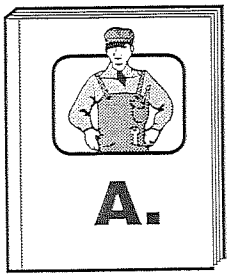


☞ - sfilare la manopola ed asportare il cruscotto svitando le due viti inferiori di fissaggio;
- svitare la chiusura della presa di pressione e collegarvi un manometro;
- aprire il rubinetto del gas e accendere l'apparecchio alla massima potenza (vedere istruzioni per l'utente);
- verificare che la pressione rientri nei limiti indicati nella tabella sottostante.

☞ **Dopo il controllo togliere il manometro e richiudere la presa di pressione!**

Famiglia	Tipo di gas	Indice Wobbe	Potere calorifico inferiore Hi				Pressione in mbar		
		inf. Wi (MJ/m³)	kcal/m³	MJ/m³	kcal/kg	MJ/kg	nominale	minima	massima
II	G20 (metano)	45,67	8127	34,02	-	-	**20**	17	25
III	G30 (butano)	80,58	-	-	10906	45,65	**30**	20	37
	G31 (propano)	70,69	-	-	11071	46,34	**37**	25	45

3.4 Collaudo e addestramento utente



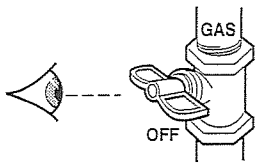
☞ vedere nella **sezione A.** di questo manuale i seguenti punti:

- **11.2 Collaudo apparecchi** (limitatamente alla parte 1: apparecchi a gas);
- **11.3 Operazioni finali, Addestramento Utente**

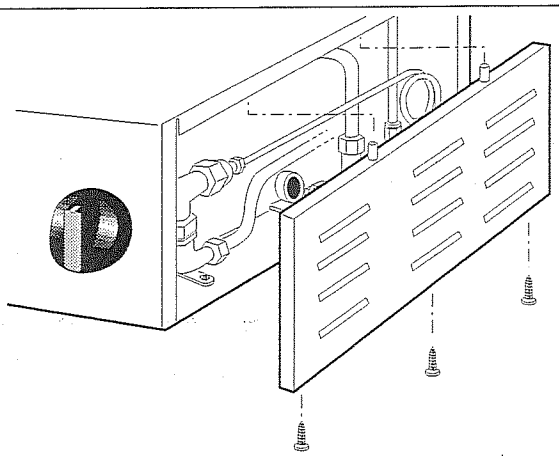
4. TRASFORMAZIONI

ATTENZIONE: operazioni da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato in targa caratteristiche!

Controllare che il rubinetto principale del gas sia chiuso!



- Asportare il pannello laterale destro svitando le tre viti inferiori di fissaggio.

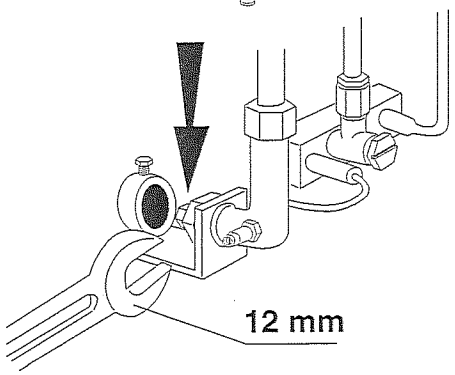


Sostituzione ugello del BRUCIATORE

- Svitare l'ugello e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato come da tabella:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
180	115	115

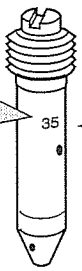


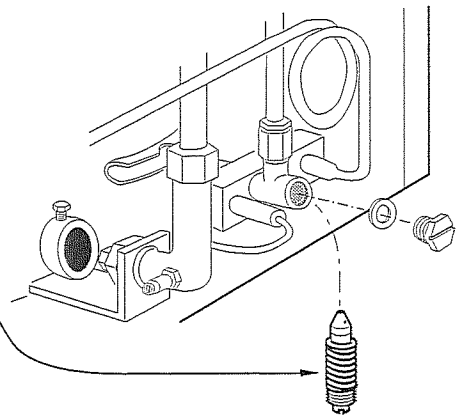


Sostituzione ugello della SPIA PILOTA

- Svitare il tappo di chiusura, svitare l'ugello e sostituirlo come da tabella:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
35	25	25





N.B.: l'ugello va avvitato a fondo.

5. REGOLAZIONI

5.1 Regolazione della potenza al minimo

☞ **ATTENZIONE: le seguenti operazioni sono da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato nella targa delle caratteristiche e dopo aver effettuato le trasformazioni indicate al capitolo 4.**

METANO E GAS LIQUIDO

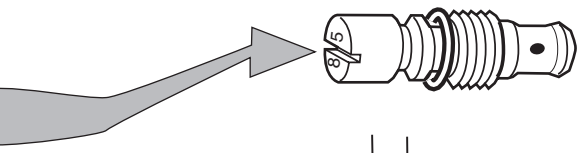
• Per la regolazione della potenza al minimo, occorre sostituire sul rubinetto del gas il by-pass calibrato che determina la portata al minimo .

Sostituzione del BY-PASS del minimo

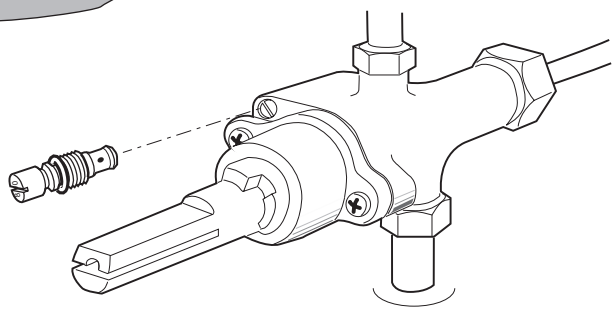
• Asportare il cruscotto come detto al precedente punto **3.3**.

• Effettuare la sostituzione come da tabella:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
135	**85**	**85**



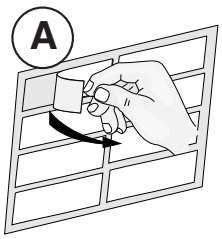
N.B.: il BY-PASS va avvitato a fondo.

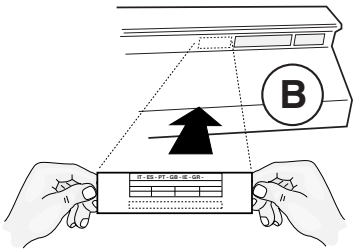


• Boccare il by-pass con vernice sigillante.

5.2 Operazioni finali

• Prendere la targa complementare corrispondente al paese in cui viene installato l'apparecchio (**A**) e applicarla come mostrato in figura (**B**).

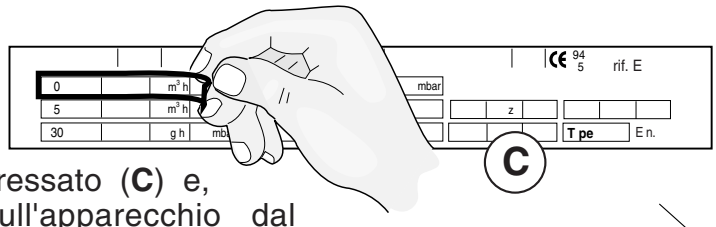


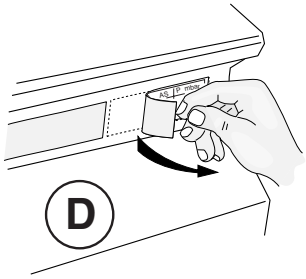




Targa complementare | Targa delle caratteristiche | Targa gas collaudo

• Se il gas di utilizzo è lo stesso gas usato dal costruttore per il collaudo dell'apparecchio, applicare la cornice autoadesiva (fornita a corredo) sulla targa delle caratteristiche in corrispondenza dei dati del gas interessato (**C**) e, quindi, togliere la targa posta sull'apparecchio dal costruttore che indica il gas utilizzato per il collaudo (**D**).





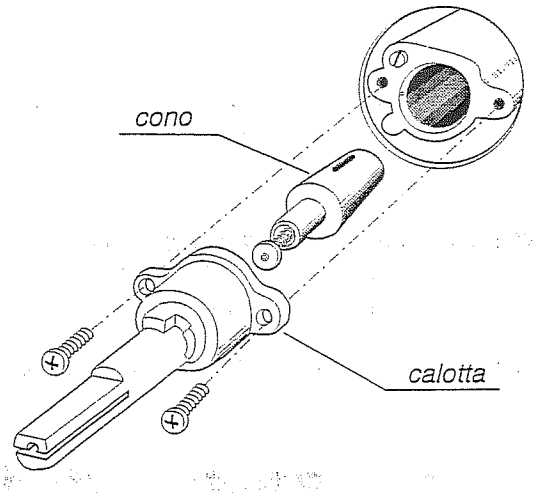
ATTENZIONE: in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello usato dal costruttore per il collaudo dell'apparecchio, prima effettuare le trasformazioni indicate ai **capitoli 4 e 5** e, dopo, porre sulla targa delle caratteristiche la cornice autoadesiva sui dati del gas a cui è stato convertito il funzionamento dell'apparecchio (**C**). Eliminare, poi, la targa del gas di collaudo (**D**).

6. NOTE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

6.1 Ingrassaggio rubinetto gas

Questa operazione va effettuata dal tecnico specializzato all'incirca ogni sei mesi, secondo le condizioni d'uso dell'apparecchio. Prima di procedere chiudere il rubinetto principale di intercettazione del gas.

- Sfilare la manopola ed estrarre la calotta del rubinetto svitando le due viti di fissaggio; sfilare quindi il cono e pulirlo accuratamente, come pure la relativa sede.
- Cospargere il cono con grasso adatto (Molikote TG3, Staburgas N 32), inserirlo nella propria sede e ruotarlo alcune volte.
- Sfilarlo di nuovo ed eliminare il grasso superfluo, verificando che i fori non siano ostruiti.

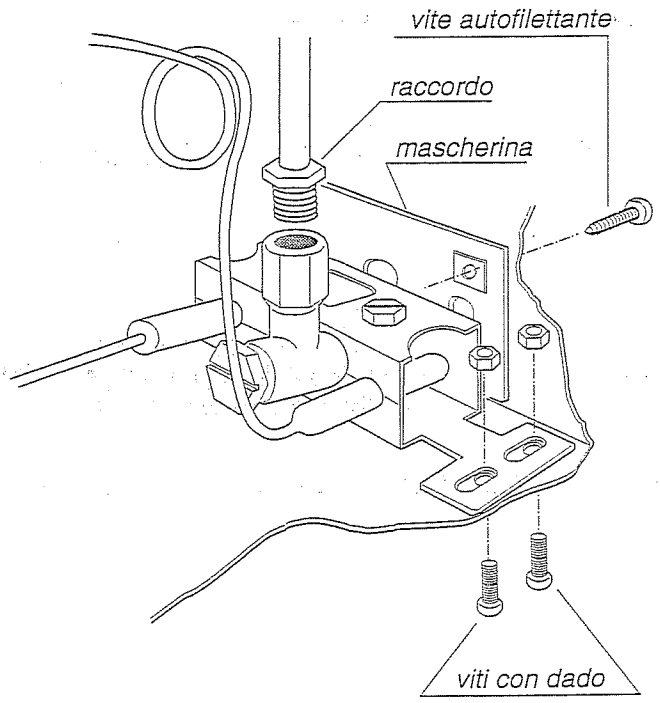


6.2 Smontaggio del gruppo spia pilota

Smontare il pannello laterale destro (come da istruzioni nella **al punto 3.3** di questo manuale), svitare e spostare verso l'alto il raccordo del tubo di alimentazione del gas.

Svitare quindi le due viti con dado per liberare il gruppo portaspia/candeletta/termocoppia.

Dall'interno della camera del bruciatore svitare la vite autofilettante e sollevare verso l'alto la mascherina; a questo punto è possibile sfilare l'intero gruppo della spia pilota.





ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_IT

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Indice sezione A. Pag. 1

2. I pericoli nell'ambiente di lavoro
2.1 Incendi
2.2 Infortuni
2.3 L'elettricità
2.4 Il gas
Pag. 2

3. Uso corretto
3.1 Lavorare in sicurezza
3.2 Comportamento in caso di guasti
3.3 Prolungata interruzione d'uso
3.4 Disattivazione definitiva dell'apparecchio
Pag. 3

4. Anomalie di funzionamento
4.1 Problemi, cause e rimedi
Pag. 4

5. Manutenzione
5.1 Contratto di manutenzione
5.1.1 Parti sostituibili dall'utente
5.2 Consigli
Pag. 5

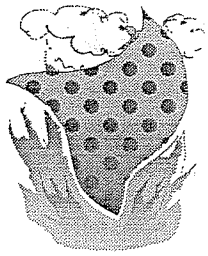
6. Pulizia
6.1 Pulizia degli apparecchi
6.2 Pulizia dell'acciaio inox
6.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera
Pag. 6

6.2.2 Precauzioni durante l'uso
6.2.3 Protezione dell'acciaio inox
Pag. 7

7. Osservanza delle normative
7.1 Norme e prescrizioni
7.2 Responsabilità
Pag. 8

2. I PERICOLI NELL'AMBIENTE DI LAVORO

2.1 INCENDI

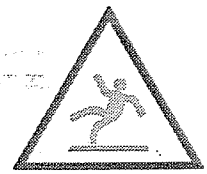


endine, canovacci, taglieri o altri oggetti di legno devono essere allontanati da ornelli e fonti di calore; lo stesso dicasi per recipienti contenenti alcool, solventi materiali di pulizia infiammabili, ecc.: **il pericolo di incendio in cucina é molo elevato.**

olitamente un incendio ha inizio in un punto preciso e la sua estensione può ssere evitata se affrontata senza farsi prendere dal panico: una reazione inonsulta può peggiorare le cose. L'acqua é assolutamente da evitare per tentare i spegnere un principio di incendio di natura elettrica: agire con materiali estinuenti idonei o estintori appropriati **dopo aver staccato la corrente!**



2.2 INFORTUNI



nche il pericolo di **incidenti alle persone** (ustioni, cadute) é molto elevato: evire che i manici delle padelle sporgano dal piano di cottura, padelle e friggitri- devono sempre essere sorvegliate; se gocce d'olio o di grasso sono finite ul pavimento pulirle subito per evitare di scivolare..

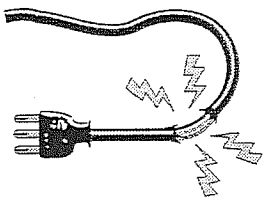
2.3 L'ELETTRICITA'





pericoli più gravi che derivano dall'elettricità sono folgorazioni e incendi. lcune raccomandazioni riguardanti impianto elettrico e comportamento elle persone:

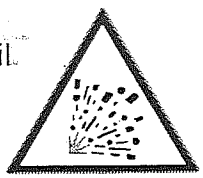
- **Impianto elettrico:** affidarne l'esecuzione e la manutenzione a persone di provata professionalità, per i lavori di installazione e manutenzione, secondo le norme di sicurezza vigenti. L'interruttore generale deve essere facilmente raggiungibile in caso di bisogno. Cavi volanti, spine e prese devono sempre essere tenuti in perfette condizioni.



- **Comportamento:** l'interruttore generale deve sempre essere staccato prima della pulizia o di qualsiasi altro intervento sull'apparecchio.
- **Non staccate mai una spina tirando il cavo**.

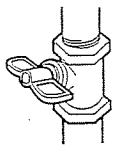
n caso di deterioramento di un cavo, non tentare di aggiustarlo con nastro solante o simili, ma fatelo sostituire da personale qualificato.

2.4 IL GAS



'odore di gas è segnale di una probabile fuga: in questo caso chiudere il ubinetto generale, aprire porte e finestre, evitare di provocare scintille e non ccendere fiamme.

Quando non é possibile accertare la causa di una fuga di gas, rivolgersi a ersonale specializzato.



Un'alta percentuale di incidenti si verifica perché gli apparecchi a gas non vengono sottoposti a controlli periodici: **mantenere gli apparecchi in efficienza é essenziale per lavorare sicuri col gas** (vedere successivo **paragrafo 5.**).

Precauzioni indispensabili col gas

Per accendere un fornello avvicinare prima la fiamma e poi aprire il gas.

E' importante che il gas bruci bene e senza anomalie (fiamma azzurra) e che le canne umarie non siano strozzate: potrebbero crearsi pericolose esalazioni di monossido di carbonio (ancora più subdole e pericolose del gas stesso in quanto senza odore e con sintomi di avvelenamento confondibili con altri banali disturbi); l'installazione da parte di personale qualificato di sensori elettronici di rilevamento é senz'altro raccomandabile.



3. USO CORRETTO

☞ Attenersi scrupolosamente alle istruzioni fornite nella **sezione B.** di questo manuale e non manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio, pena la decadenza di ogni forma di garanzia e responsabilità da parte del costruttore.

☞ L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per cui é stato espressamente previsto (come indicato nella **sezione B.** di questo manuale); **ogni uso diverso è da ritenersi improprio e quindi pericoloso.**

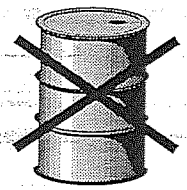
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DERIVANTE DA INSTALLAZIONE O DA UTILIZZAZIONE NON CONFORMI E NON GARANTISCE IN TAL CASO IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 LAVORARE IN SICUREZZA

Non conoscere o sottovalutare i pericoli che derivano dall'**uso sbagliato o improprio** dei singoli apparecchi può costituire fonte di pericolo. Le buone abitudini nell'uso quotidiano sono importanti:

☞ imparare ad **usare correttamente** i vari apparecchi che compongono l'installazione;

☞ al termine del servizio **assicurarsi sempre che gli apparecchi siano spenti,** quindi chiudere il rubinetto di intercettazione e l'interruttore generale.



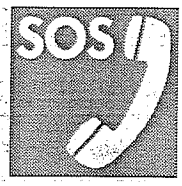
☞ **non usare per la pulizia sostanze infiammabili** e non lasciare contenitori con queste sostanze nelle vicinanze degli apparecchi.

☞ **vietare l'uso degli apparecchi agli inesperti!**

L'imperizia, la trascuratezza o la fretta possono causare situazioni di emergenza evitabili con un po' di attenzione.
La prevenzione é la prima regola per operare con sicurezza: essere certi della perfetta efficienza dell'impianto elettrico e che le apparecchiature a gas vengano controllate regolarmente, pensare sempre prima a ciò che si fa e a come si fa, agire in modo tale da tener conto della sicurezza nostra e di chi lavora con noi.

3.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

Astenersi da qualsiasi intervento o tentativo di riparazione.
Secondo i casi, chiudere l'interruttore generale, i rubinetti di intercettazione gas, acqua, ecc. e rivolgersi ad un tecnico qualificato.
Consigliamo vivamente il nostro Centro Assistenza di zona, che dispone della necessaria preparazione ed attrezzatura ed é fornito di **parti di ricambio originali.**



3.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi, chiudere il rubinetto di intercettazione gas o l'interruttore generale, effettuare una pulizia completa dell'apparecchio come detto nella **sezione B.** di questo manuale e proteggerlo dalla polvere con una copertura che assicuri anche la libera circolazione dell'aria.

3.4 DISATTIVAZIONE DEFINITIVA DELL'APPARECCHIO

Anche in questo caso rivolgersi a personale qualificato.



4. ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

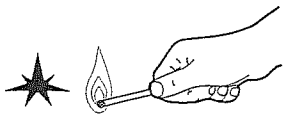
4.1 Problemi, cause, rimedi

Le informazioni di seguito riportate servono all'Utente per porre rimedio a problemi causati da banalità; in tutti gli altri casi interpellare il Centro Assistenza Tecnica, **unico autorizzato a intervenire sull'apparecchio.**

• ODORE DI GAS

Può trattarsi di una fuga occasionale: l'acqua in ebollizione ha spento una fiamma, ma in tal caso il dispositivo di sicurezza interviene bloccando l'uscita del gas prima che arrivi a concentrazioni pericolose nell'ambiente; ***chiudere il rubinetto di intercettazione ed aerare il locale.*** Se la causa é diversa far controllare l'impianto da personale specializzato.

• LA SPIA PILOTA NON SI ACCENDE



Verificare che gli eventuali dispositivi di accensione a scintilla (elettrici, piezoelettrici o elettronici) funzionino regolarmente, eventualmente provando con un fiammifero.

Può esserci aria nelle tubazioni, specialmente dopo un periodo di inattività; ***in questo caso insistere più a lungo con l'operazione di accensione.***

• LA SPIA PILOTA NON RIMANE ACCESA

E' stato rilasciato troppo presto il comando del dispositivo di sicurezza e la termocoppia non si é riscaldata a sufficienza: ***insistere più a lungo con l'operazione di accensione.***

• LA SPIA SI ACCENDE MA IL BRUCIATORE RIMANE SPENTO



Controllare che il termostato sia inserito su un valore di temperatura ed ***attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione.***



Se il passaggio del gas é controllato da un sistema elettrico o elettronico, ***verificare se arriva corrente*** (eventuali display o lampade spia devono essere accesi).

• COMBUSTIONE IMPERFETTA (FIAMMA GIALLA)



Può dipendere da bruciatore sporco o da tubi di fumo intasati; può dipendere anche da ricaduta di condensa dovuta a ostruzione o sporcizia della canna fumaria.
Chiamare il tecnico competente.

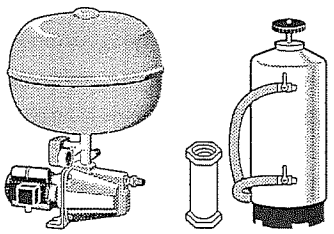
• FUNZIONAMENTO IRREGOLARE DI APPARECCHI ELETTRICI



Può dipendere da mancanza di una fase (frequente intervento di salvamotori): ***controllare i fusibili*** sull'interruttore generale e, se necessario, farli sostituire.

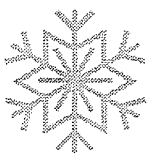
Se interviene continuamente l'interruttore magnetotermico o il differenziale (salvavita) interpellare il tecnico autorizzato.

• PROBLEMI CON APPARECCHI DI LAVAGGIO



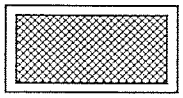
Lavaggio insufficiente (lavastoviglie, lavaverdure, ecc.): può essere dovuto alla mancanza di una fase (vedere sopra) oppure a pressione idrica scarsa, nel qual caso far installare un ***dispositivo di aumento pressione***; può anche essere necessario far installare un ***decalcificatore*** se le stoviglie escono machiate dopo il lavaggio.

• SCARSO RAFFREDDAMENTO IN APPARECCHI REFRIGERANTI



Può dipendere da posizionamento errato (vicino a fonti di calore); può dipendere da eccessiva formazione di ghiaccio sull'evaporatore (apparecchi senza sbrinamento automatico), nel qual caso occorre sbrinare manualmente.

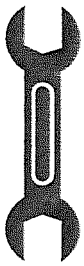
• SCARSA ASPIRAZIONE IN IMPIANTI DI ESTRAZIONE ARIA



Mantenere sempre puliti i filtri antigrasso.

5. MANUTENZIONE

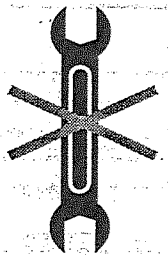
5.1 CONTRATTO DI MANUTENZIONE



Consigliamo di far controllare periodicamente l'apparecchio da un tecnico specializzato per mantenerlo sempre in perfetta efficienza e garantire la massima sicurezza sul lavoro; a tale scopo **stipulare un contratto di manutenzione** con ditte specializzate in grado di garantire le seguenti operazioni:

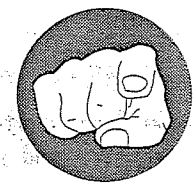
- ☞ **Manutenzione degli impianti**
- ☞ **Controllo periodico degli apparecchi**
- ☞ **Eventuali trasformazioni** (modifica del tipo di gas o cambio tensione)
- ☞ **Riparazioni** (vedere anche **capitolo 12.** del manuale per il tecnico qualificato)

5.1.1 Parti sostituibili dall'utente

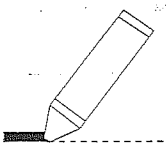


L'utente può sostituire le parti deteriorate dell'apparecchio quando si tratta di elementi di servizio (maniglie, bacinelle asportabili, griglie, ecc.), ma **non é autorizzato a sostituire elementi funzionali dell'apparecchio, né a manometterlo.**
Le parti eventualmente sostituibili dall'utente sono **esplicitamente indicate nella sezione B. di questo manuale con le istruzioni utili ad effettuare la sostituzione;** in mancanza di tali informazioni **rivolgersi sempre al tecnico specializzato.**

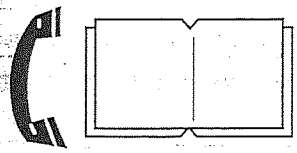
N.B.: danneggiamenti intenzionali, danni dovuti ad incuria o negligenza oppure derivanti dal non rispetto delle prescrizioni, istruzioni e norme, nonché dovuti a collegamenti errati o manomissioni non autorizzate, annullano ogni garanzia o responsabilità da parte del costruttore.



5.2 CONSIGLI

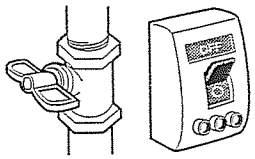


Annotare il numero di pronto intervento del personale specializzato in manutenzione.



6. PULIZIA

6.1 PULIZIA DEGLI APPARECCHI



- Prima di procedere, chiudere il rubinetto principale o l'interruttore generale e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Per pulire tutte le parti (inox, cromate, smaltate, in plastica, duralluminio o verniciate) usare acqua tiepida e detergenti non abrasivi, né corrosivi, reperibili in commercio. Dopo tale operazione risciacquare ed asciugare.



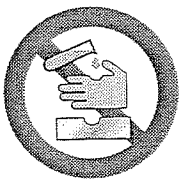
- **Non dirigere getti d'acqua** direttamente contro l'apparecchio per pulirlo, in particolare usando lance a pressione. Vedere anche istruzioni dettagliate di pulizia indicate nella **sezione B** di questo manuale.
- Per una buona conservazione dell'acciaio inox seguire scrupolosamente i consigli forniti al punto successivo.

6.2 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

L'acciaio inossidabile è così chiamato perchè non subisce l'azione aggressiva dell'ossigeno dell'aria; esso deve la sua resistenza ad un sottile strato molecolare di ossido che si forma sulla sua superficie e che lo protegge da ulteriore ossidazione. Ci sono però delle sostanze che possono modificare o distruggere questo strato, dando così origine a fenomeni di corrosione; queste sostanze, oltre ad impedire il riformarsi della pellicola protettiva di ossido, corrodono l'acciaio inossidabile stesso e possono provocare danni irrimediabili. Occorre perciò prestare la massima attenzione affinchè ciò non si verifichi, sia nella scelta di prodotti adatti per la pulizia, sia attenendosi ai semplici consigli qui riportati: non bisogna infatti dimenticare che nell'uso di questi apparecchi la prima e fondamentale regola è di ***garantire la non tossicità e la massima igiene dei prodotti trattati.***

Prima di usare qualsiasi prodotto detergente, sia per la pulizia dell'acciaio inossidabile che dei pavimenti posti sotto o in adiacenza degli apparecchi, informatevi sempre presso il Vs. abituale fornitore quale è il tipo più adatto di detergente che non provochi assolutamente corrosione sull'acciaio: se l'acciaio si corrode (arrugginisce), ben raramente ciò dipende dallo stesso, ma quasi sempre da materiale non adatto usato per la pulizia (detergenti fortemente acidi a base clorata) o da inadeguata manutenzione.

6.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera



Pulire accuratamente e con frequenza le superfici, usando uno straccio umido; si può usare acqua e sapone o i comuni detersivi purchè non contengano abrasivi o sostanze a base di cloro, come ad esempio l'ipoclorito di sodio (candeggina), l'acido cloridrico (acido muriatico), o altre soluzioni: questi prodotti corrodono in breve tempo ed in modo irreversibile l'acciaio inox. Per la pulizia dei pavimenti posti sotto le apparecchiature o nelle vicinanze, non usare nel modo più assoluto i prodotti sopra elencati, per evitare che i vapori o eventuali gocce possano produrre sull'acciaio analoghi effetti distruttivi.

Strofinare solo ed unicamente nel senso della satinatura. Sciacquare quindi abbondantemente con acqua pura ed asciugare accuratamente.



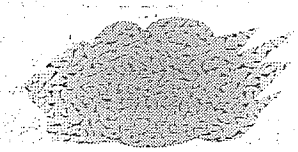
☞ **Macchie di cibo o residui:** lavare con acqua calda, prima che induriscano. Se i residui sono già induriti, usare acqua e sapone o detergenti non clorati, servendosi eventualmente di una spatola in legno o paglietta fine di acciaio inox; risciacquare ed asciugare bene.

Evitare nel modo più assoluto l'uso di lame o raschietti taglienti per non graffiare o rigare le superfici!

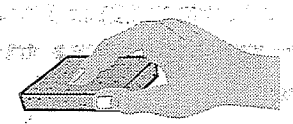
☞ **Incrostazioni calcaree:** i depositi di calcare sui fondi di vasche, pentole, ecc., devono essere eliminati usando prodotti disincrostanti in commercio, attenendosi alle relative istruzioni.

☞ **Rigature:** se si provocano dei graffi sulle superfici, è necessario levigarli usando lana di acciaio inox finissima, o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso, strofinando nel senso della satinatura; sciacquare bene ed asciugare. Per la pulizia dell'acciaio inox non usare mai paglietta di ferro o lasciarvela appoggiata sopra, in quanto depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine per contaminazione.

☞ **Macchie di ruggine:** le tubazioni degli impianti di erogazione acqua che alimentano le pentole, i lavatoi, le cucine, ecc. cedono inevitabilmente della ruggine disciolta nell'acqua, soprattutto negli impianti di nuova installazione o aprendo i rubinetti dopo un certo periodo di inattività. Bisogna evitare assolutamente che questi depositi ferrosi rimangano sull'acciaio inossidabile, perchè producono fenomeni di corrosione per contaminazione. È sempre quindi consigliabile che gli impianti stessi vengano fatti costruire con tubazioni accuratamente zincate e che ad ogni inizio delle operazioni si lasci scorrere a lungo l'acqua finchè esce limpida.
Per togliere quelle macchie di ruggine che eventualmente si fossero formate, usare prodotti adatti allo scopo interpellando le ditte che producono detergenti per uso industriale; dopo l'applicazione sciacquare abbondantemente con acqua pura, neutralizzando poi la sua azione con un detergente alcalino, normalmente usato per la pulizia delle attrezzature, o con un prodotto specifico appositamente idoneo allo scopo.



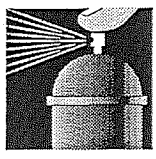
☞ **Bruniture dell'acciaio:** per eliminare eventuali macchie dell'acciaio causate da bruciature, o macchie dovute al calore, usare lana di acciaio inox morbida, o saponette in gomma abrasiva, strofinando accuratamente nel senso della satinaturae facendo attenzione a non graffiare la superficie; sciacquare ed asciugare accuratamente.



4.2.2 Precauzioni durante l'uso

☞ **Salse e condimenti:** tutti i recipienti in acciaio inox che vengono utilizzati per contenere ingredienti notoriamente acidi (aceto, sale, succo di limone, pomodoro, ecc.) devono essere accuratamente lavati per togliere ogni residuo. In particolar modo occorre evitare che soluzioni salate evaporino, essichino, o rimangano stagnanti sulla superficie dell'acciaio inossidabile.
Nelle pentole non adoperare mai sale grosso da cucina che, essendo troppo pesante, si depositerebbe sul fondo senza sciogliersi completamente e che, a lungo andare, può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione.
Si consiglia pertanto di metterlo nelle pentole in pezzatura fine e con acqua in ebollizione, oppure scioglierlo in un recipiente a parte; non metterlo assolutamente nelle pentole in acqua fredda o addirittura senz'acqua. Le pentole, le vasche dei bagnomaria, i lavelli, ecc. quando non vengono usati, devono rimanere preferibilmente scoperti, le camere di cottura aperte.

4.2.3 Protezione dell'acciaio inox

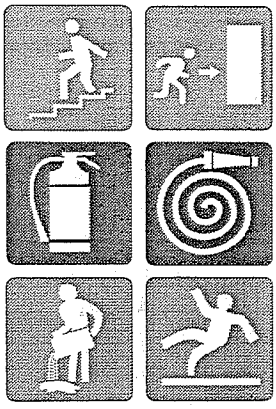


Dovendo lasciare le apparecchiature inattive per un certo periodo di tempo, dopo avere eseguito la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox, quando sono bene asciutte devono essere protette con un velo di olio di vaselina o meglio ancora con prodotti che si trovano normalmente in commercio.
Questi oltre ad uniformare l'aspetto dell'acciaio e a conferirgli brillantezza, evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, cause anch'esse di corrosione.
Tali prodotti, costituiti essenzialmente dalla miscela di sostanze oleose e detergenti, sono ora disponibili anche in bombolette spray, di facile e pratica applicazione.

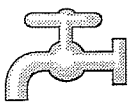
7. OSSERVANZA DELLE NORMATIVE

7.1 Norme e prescrizioni

Devono essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore nel luogo di installazione, riguardanti:

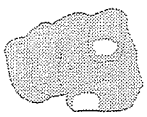


- Sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
- Segnali indicatori, d'obbligo o di divieto;
- Norme antincendio;
- Ventilazione ed emissioni a ridotto inquinamento atmosferico.
- Sicurezza e manutenzione degli impianti e delle canne fumarie;
- Scarichi ed eventuali trattamenti;
- Zone produttive e separazione dei reparti per rispettare le prescrizioni igieniche;
- Corretto smaltimento di rifiuti;
- Igiene degli ambienti, igiene personale, igiene dei prodotti alimentari.



7.2 Responsabilità

E' responsabilità del proprietario o del gestore dell'impianto:



- l'accertamento della conformità alle suddette normative in fase di realizzazione e il rispetto delle medesime da parte del personale lavorante;
- l'addestramento ed il comportamento del personale di cucina.

Sezione B.

IMPARATE AD USARE L'APPARECCHIO

1. SOMMARIO — Pag. 1

2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO — Pag. 2
2.1 Dettagli costruttivi

3. ISTRUZIONI D'USO — Pag. 3
3.1 Messa in funzione
3.1.1 Dispositivo di sicurezza
3.1.2 Accensione della spia pilota
3.1.3 Accensione del bruciatore
3.1.4 Spegnimento

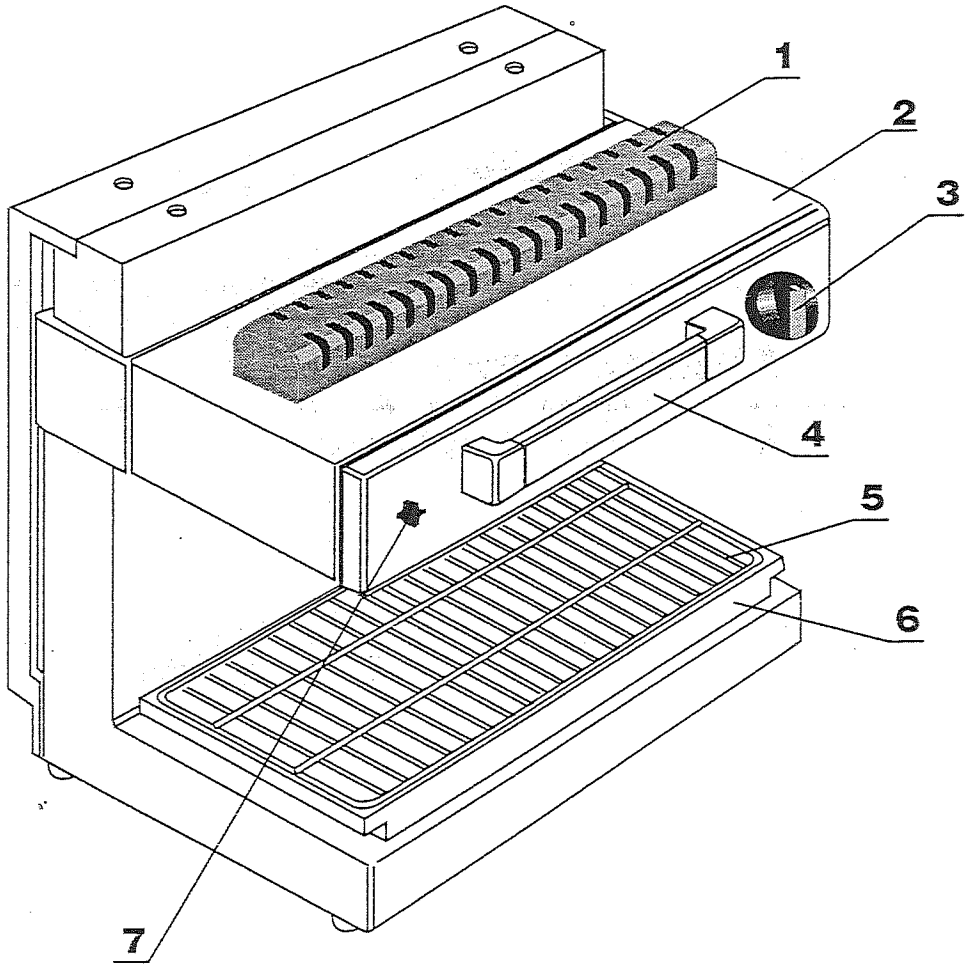
4. CORRETTO USO E PULIZIA — Pag. 4
4.1 Corretto uso
4.1.1 Cosa fare se l'apparecchio non funziona
4.2 Pulizia
4.2.1 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox
4.2.2 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio

5. MANUTENZIONE — Pag. 4
5.1 Contratto di manutenzione

39B4610 • 01 IT • 60SM

2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

2.1 Dettagli costruttivi



60SM

1) Scarico fumi
2) Gruppo radiante scorrevole
3) Manopola di comando bruciatori
4) Maniglia di sollevamento gruppo radiante
5) Griglia
6) Bacinella raccogligrasso
7) Accensione piezoelettrica

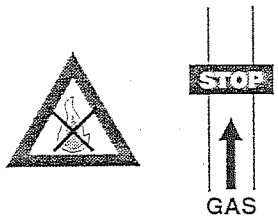
3. ISTRUZIONI D'USO

3.1 Messa in funzione

☞ ATTENZIONE:
Seguire scrupolosamente le istruzioni del paragrafo "CORRETTO USO".

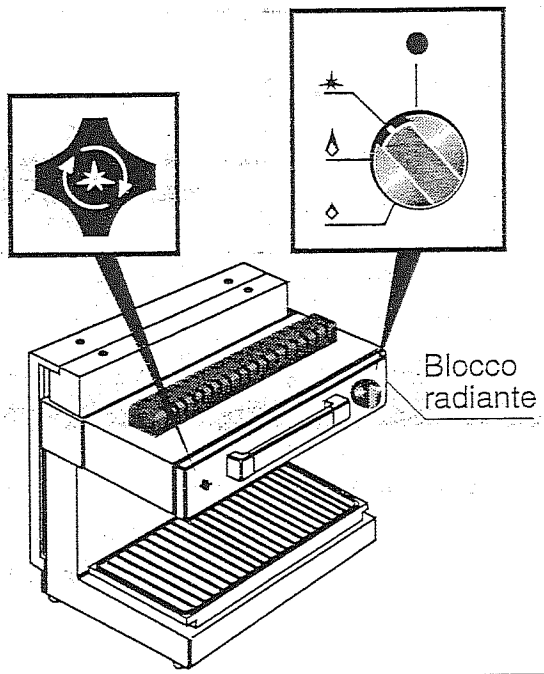
3.1.1 Dispositivo di sicurezza

Un dispositivo a temocoppia blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento della fiamma.



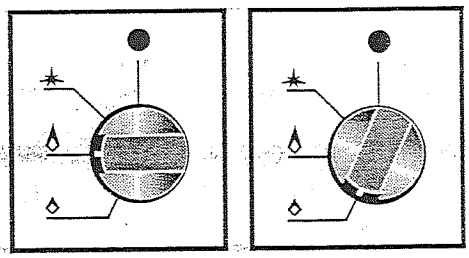
3.1.2 Accensione della spia pilota

- Premere a fondo la manopola e ruotarla in senso antiorario sulla posizione ✶.
- Mantenendo premuta la manopola, ruotare alcune volte l'accensione piezoelettrica guardando nella parte sottostante del *blocco radiante* per verificare che si accenda la spia pilota.
- Mantenere premuta la manopola per alcuni secondi in modo da permettere al dispositivo di sicurezza di intervenire.
  Rilasciare la manopola; se la fiamma si spegne ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola più a fungo.



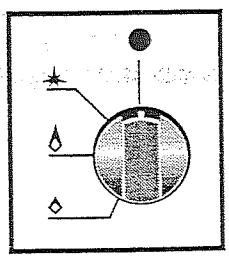
3.1.3 Accensione del bruciatore principale

- Dopo aver acceso la spia premere la manopola e ruotarla in senso antiorario sulla posizione ♦;
- per usufruire della minima potenza, ruotare la manopola **gradualmente** in senso antiorario sulla posizione ♦.

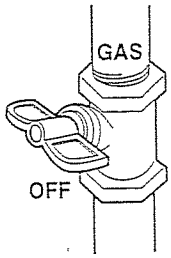


3.1.4 Spegnimento

Ruotare la manopola in posizione ✶; in questa posizione il bruciatore si spegne e resta accesa la sola spia.
Per spegnere anche questa, premere la manopola e ruotarla sulla posizione ●.



☞ **ATTENZIONE:** AL TERMINE DELLE OPERAZIONI CHIUDERE SEMPRE IL RUBINETTO GENERALE DI INTERCETTAZIONE



4. CORRETTO USO E PULIZIA

4.1 Corretto uso

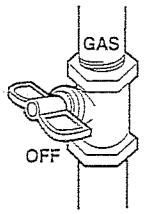
- Le vivande da gratinare vanno poste sulla griglia quando la volta radiante è ben calda, posizionandola poi all'altezza più idonea.
- **ATTENZIONE: nessun corpo estraneo infiammabile deve essere lasciato sull'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.**

4.1.1 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

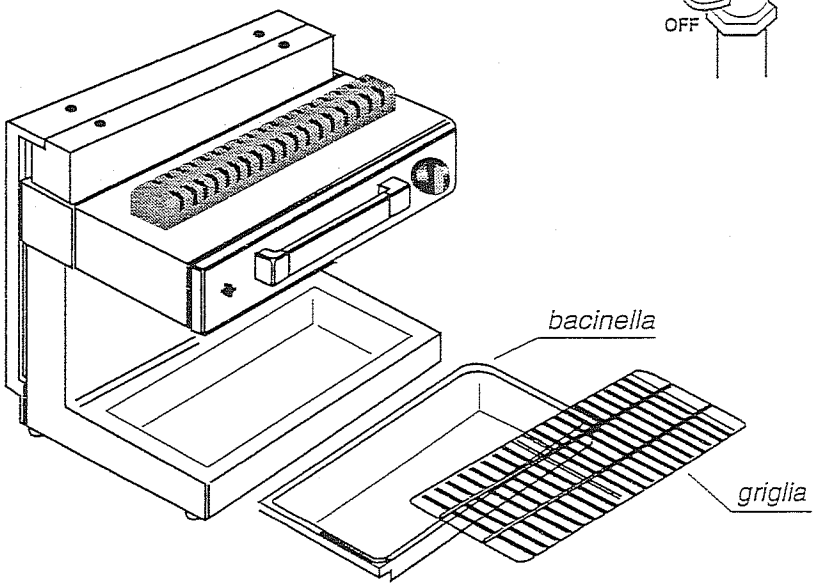
Consultare il **capitolo 4.** nella **Sezione A.** di questo manuale; in caso di inconvenienti **spegnere l'apparecchio e chiamare il Servizio Assistenza autorizzato.**



4.2 Pulizia



- Chiudere il rubinetto principale della condotta del gas; prima di procedere lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Vuotare regolarmente la bacinella di raccolta grassi e pulirla, assieme alla griglia, con acqua calda e un detergente non abrasivo.



4.2.1 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

Vedere **capitolo 6, sezione A.** di questo manuale utente.

4.2.2 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio

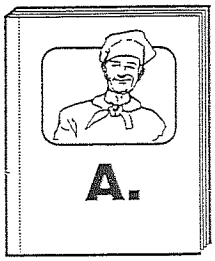
Vedere **sezione A, punto 3.3** di questo manuale utente.

5. MANUTENZIONE



5.1 Contratto di manutenzione

Vedere capitolo **5.** della **sezione A.** di questo manuale. →





CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_GB-IE

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE AT

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR BE

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Contents section A. — Page 1

2. Regulations - Standards — Page 2
2.1 Buildings and work environment
2.2 Plants and Installation
2.3 Liability

3. Installation — Page 3
3.1 Preliminary operations
3.2 Levelling
3.3 Installation of modular equipment

4. Gas — Page 4
4.1 Test gas
4.2 Gas pressure
4.3 Gas connection
4.4 Precautions
4.5 Checking of gas plant tightness

5 Electricity — Page 5
5.1 Operating voltage
5.2 Safety devices
5.3 Electric connection

6. Hot and cold water — Page 6
6.1 Water pressure
6.2 Water connection
6.3 Water treatment

7. Steam — Page 7
7.1 Steam delivery
7.2 Condensate outlet

8. Room ventilation and smoke exhaust — Page 8
8.1 Natural ventilation
8.2 Combustion product exhaust

9. Flues — Page 9
9.1 Exhaust flues
9.2 Equipment with smoke exhaust of type B

10. Drains — Page 10
10.1 Grids - floor drain - traps
10.2 Waste disposal
10.3 Ventilated drains

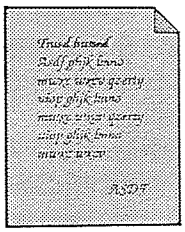
11. Testing — Page 11
11.1 Testing of plants
11.2 Testing of equipment
11.3 Final operations - User training

12. Maintenance — Page 12
12.1 Maintenance contract
12.2 Maintenance of plants
12.3 Regular control of equipment
12.4 Transformation
12.5 Repair

2. REGULATIONS - STANDARDS

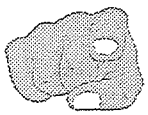
☞ Any licences and permits prescribed (fitness, work authorization, etc.) must be applied for and obtained beforehand.

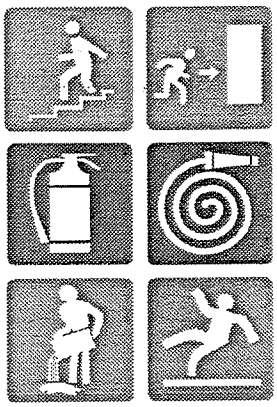
☞ Technological plants and the installation of the equipment must be carried out by professionally skilled personnel authorized to issue a conformity certificate according to current standards.



2.1 Buildings and work environment

All laws, standards and regulations in force on the installation spot must be observed, regarding:

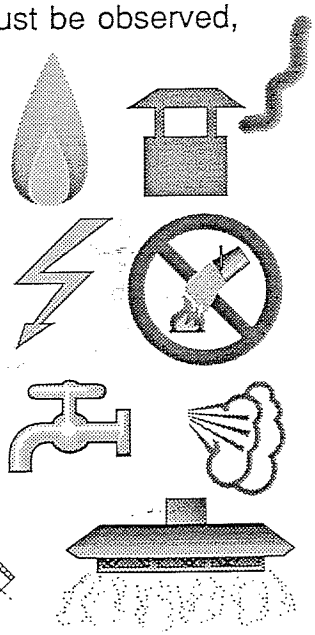




- ☞ correct work station illumination;
- ☞ work safety and accident prevention regulations;
- ☞ signals indicating obligation or prohibition;
- ☞ hygiene;
- ☞ work areas and partitions for hygienic reasons;
- ☞ firefighting;
- ☞ ventilation;
- ☞ flue gas exhaust of reduced pollution.

2.2 Plants and installation

All laws, standards and regulations in force on the installation spot must be observed, regarding:



- ☞ gas and flues;
- ☞ electricity;
- ☞ water, steam;
- ☞ drains and waste disposal;
- ☞ ventilation/forced air intake;
- ☞ air inlet and any air conditioning.

In item 3.1 of section B of this manual, the main specific standards for the installation of the equipment are indicated.

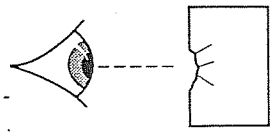
2.3 Liability

The installation must be carried out and certified according to current standards.
THE MANUFACTURER DECLINES ANY LIABILITY DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR USE.

3. INSTALLATION

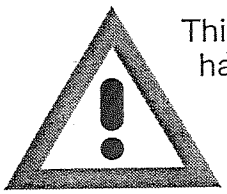
3.1 Preliminary operations

Make sure the equipment is supplied complete and free from any transport damage.



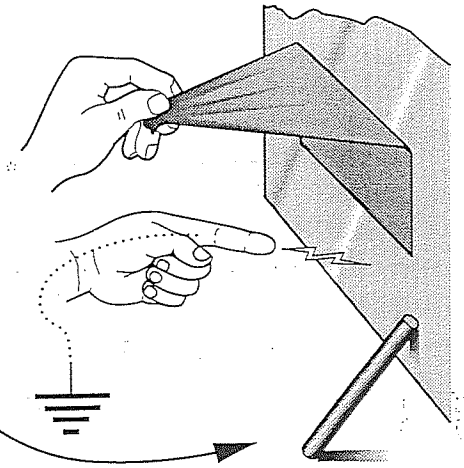


Remove protective films and rubber-paper plates.



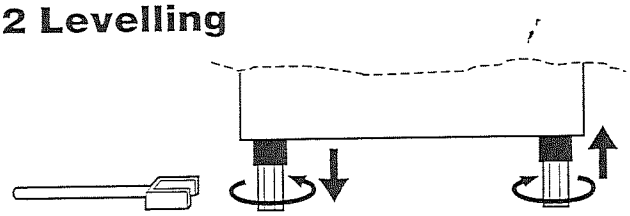
This operation may cause disagreeable but harmless shocks (static electricity).

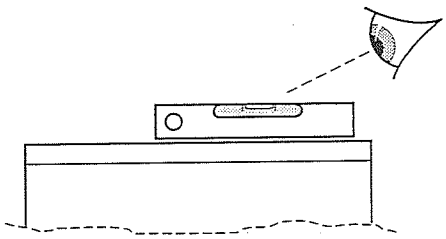
The trouble is reduced and eliminated by keeping one hand continuously in contact with the equipment or by earthing the external casing.



Immediately eliminate any traces of adhesive with petrol or other solvents that do not etch the plastic parts.

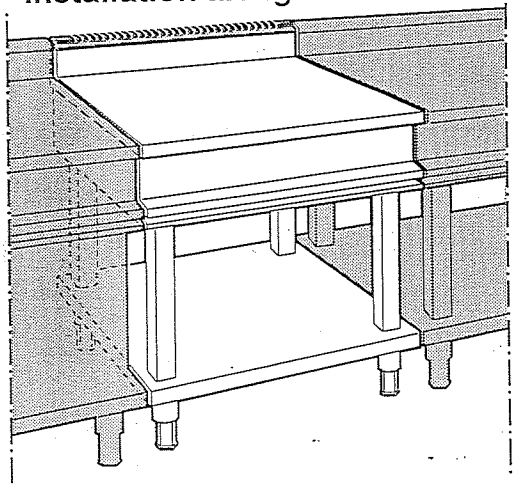
3.2 Levelling



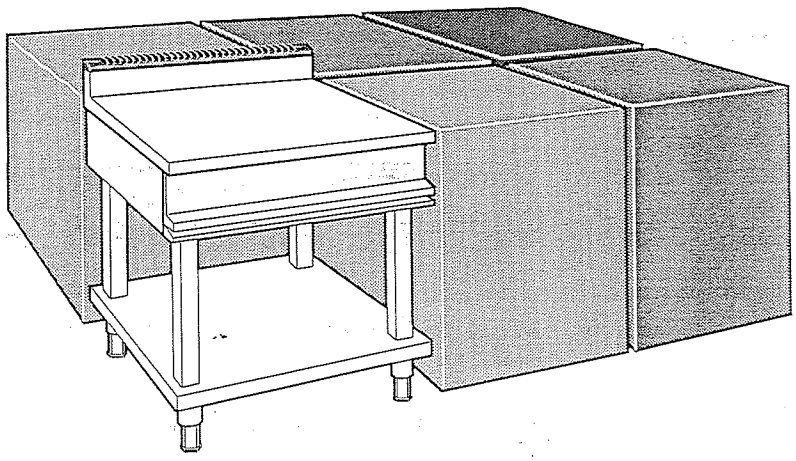


3.3 Installation of modular equipment

Installation along the walls

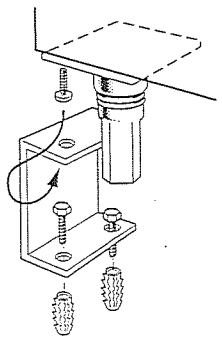


Installation in the middle of the room.



☞ Observe the distances indicated in the technical installation charts in **section B**.

☞ Keep to the instructions regarding the linking together of various pieces of equipment by means of accessories or regarding fastening to the ground or to the wall.

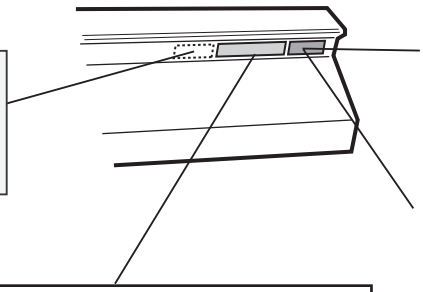


Any half-module equipment installed individually must be fastened to the floor to prevent overturning (see relevant instructions)

4. GAS

4.1 Test gas

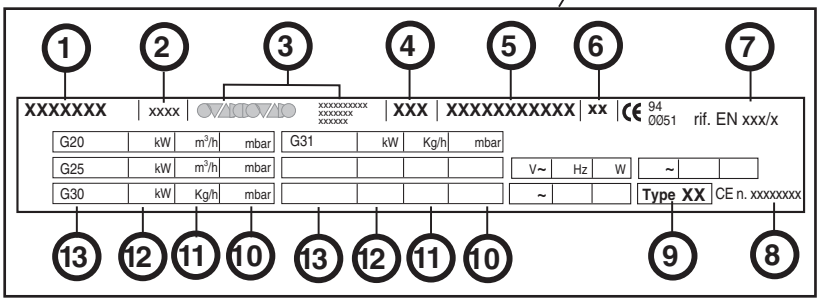
Data plate
Extra nameplate identifying country and category (**see chap.5.2, final operation**)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Testing gas plate.



1) Model
2) Customisation
3) Manufacturer identification
4) Installation type
5) Serial number
6) Protection class
7) Reference standard
8) CE certificate number
9) Product family type
10) Pressure at nozzle
11) Gas consumption
12) Rated power
13) Type of gas

4.2 Gas pressure

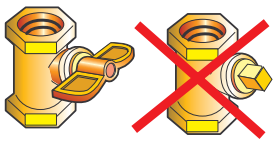
Always check the pressure of the gas supplied. For this purpose use the pressure gauge supplied with the equipment and follow the procedure explained on **section B** of this Instruction Manual.

4.3 Gas connection

For the exact position and height of attachments, see the technical gas connection chart enclosed with **section B** of this manual.

Carry out the connections as according to standards and use the fittings and materials prescrbed.

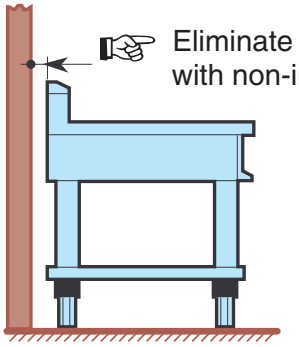
An ON/OFF valve (of type clearly showing its OPEN or CLOSED position) must **always** be installed upstream the appliance in an easily accessible position.
Exclude any removable Key types.



A fitting allowing for the disconnection of the equipment must be installed **downstream the isolator valve.**

4.4 Precautions

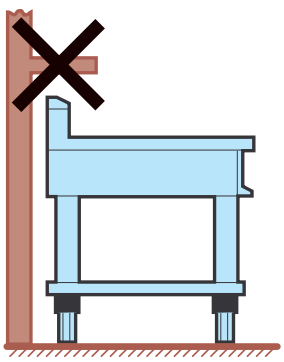
Walls with inflammable coating



Eliminate the coating or protect it with non-inflammable panels.

Observe the distances indicated in the technical chart **(section B).** Consult an expert if you have any doubts regarding firefighting measure.

Walls with niches and shelves





Never create any hindrances to the regular exhaust of flue gas

4.5 Checking of gas plant tightness

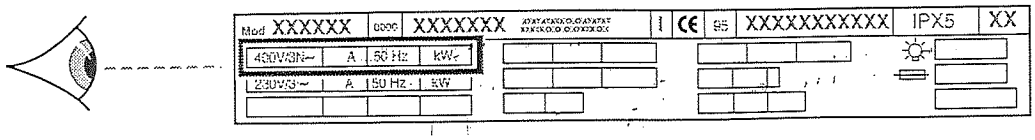
Check the plant tightness as according to current regulatons and to the instructions indicated. The regulations also indicated how to locate any leaks.

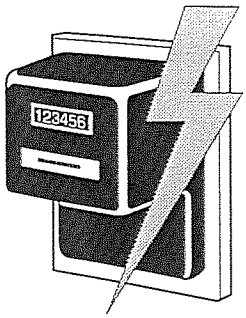
NEVER USE FLAME TO TRACE LEAKS!



5. ELECTRICITY

5.1 Operating voltage

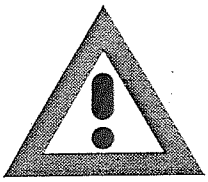




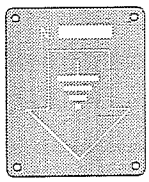
☞ Check the technical specification plate to make sure the operating voltage and frequency of the equipment correspond to those of mains.

☞ If an instrument can be transformed to a different voltage, carefully keep to the instructions indicated in **section B** of the Installation Manual and change the data on the technical specification plate.

5.2 Safety devices



☞ Make sure the electric installations conform with the standards and that **all mandatory protection and safety devices** are installed.

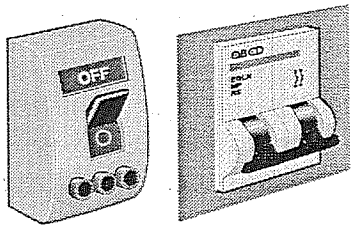


☞ Mandatory earthing must be carried out according to current standards.

Use the special terminals marked by the relevant symbol to carry out the unipotential connection of the equipment whenever prescribed.

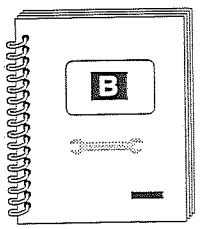


5.3 Electric connection



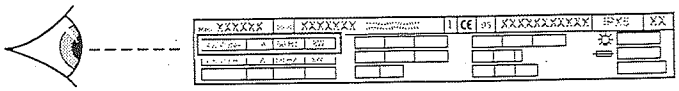
☞ **Always** install a general switch with fuses upstream the equipment so that it can be isolated from the rest of the system.

☞ Rigorously keep to the instructions in the technical chart and in the electric diagram, as well as to the instructions contained in **section B** of this manual.

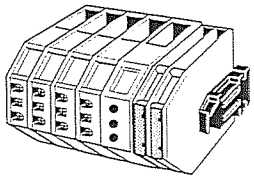


☞ Use connection cables with suitable insulation and cross section features as according to current standards.

Check the absorption indicated on the specification plate to determine the cable cross section.

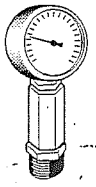


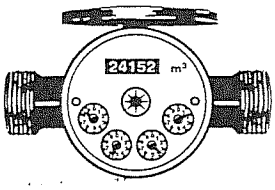
☞ In general the equipment must be fixed-connected by means of a terminal board. For equipment connected with plugs, use quality components approved to standards.

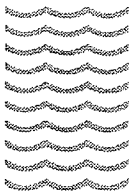


6. HOT AND COLD WATER

6.1 Water pressure

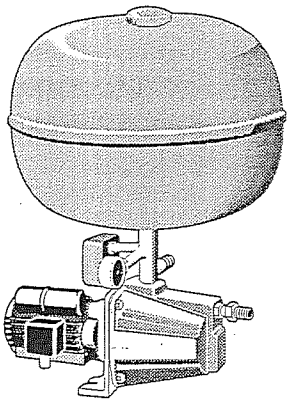


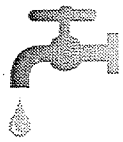




☞ Make sure the water pressure lies within the limits of use indicated in the instruction manual of the equipment.

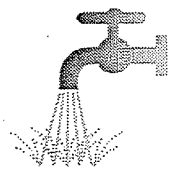
Too high pressure may cause a decline in performance (dishwashing machine, mixed stoves, pasta-cookers, etc.) On the other hand, too high pressure not only means an increase in consumption but this may also cause damage to solenoid valves or other control components.





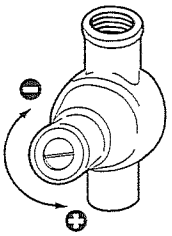
If the pressure is too low:

☞ Install a device for increasing the pressure.

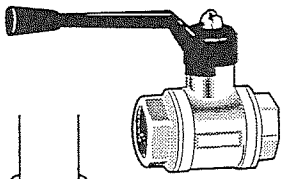


If the pressure is too high:

☞ Check the instruction manual to see whether a pressure reducer is already installed in the equipment, otherwise install one and regulate the pressure.

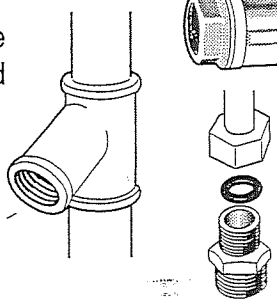


6.2 Water connection



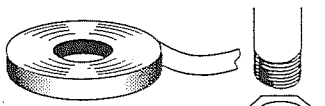
☞ **Always** install an ON/OFF cock upstream the equipment.

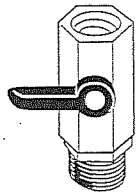
☞ Besides appropriate fittings for easy disconnection of the equipment, it is necessary to install easily inspectionable and cleanable filters downstream the ON/OFF cock.



☞ Use materials, seals and fittings approved according to standards. Use suitable pipes properly treated in order to prevent them from letting out iron oxides into the water (which may alterate the taste of the food and stain the stainless steel).



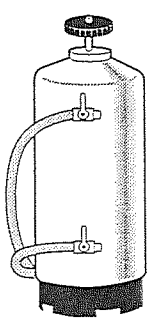


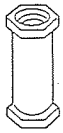


6.3 Water treatment

The kitchen water, used abundantly for preparation and washing, is also a basic element in many types of cooking and its quality must therefore be carefully controlled.

☞ ***Special care must be taken to prevent corrosion (both physical and electrochemical) by taking the necessary measures as the case may be, i.e. by using homogeneous metal materials, cathode protection, weldings without slags, air relief devices, pH correction devices, etc.***



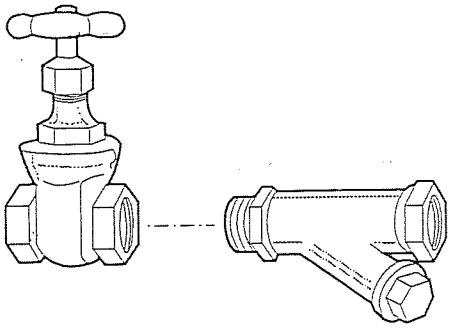


☞ Make sure the water hardness is kept within the limits of use indicated in **section B** of the equipment manual. If necessary, install a suitable water softening device.

7. STEAM

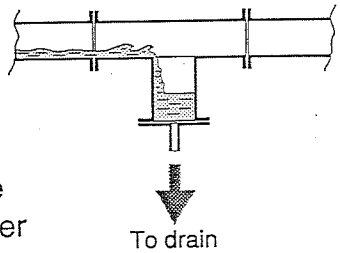
N.B. The following indications do not concern equipment with internal steam generation, for which connection to water mains is sufficient.

7.1 Steam delivery



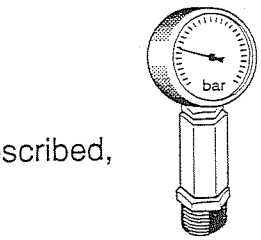
☞ Install a steam ON/OFF valve upstream the equipment, and install an easily inspectionable and cleanable filter downstream the equipment, as well as appropriate fittings allowing for easy disconnection whenever necessary.

☞ Dimension the steam plant according to the length and hourly capacity of the equipment to be fed (check consumption on the technical chart in **section B**).



☞ The plant must be a state-of-the-art construction with coated and insulated pipes to prevent any condensation. In the lowest points upstream the users, special water-traps and other condensate drains must be installed.

☞ See to it that long sections are provided with special expansion joints.

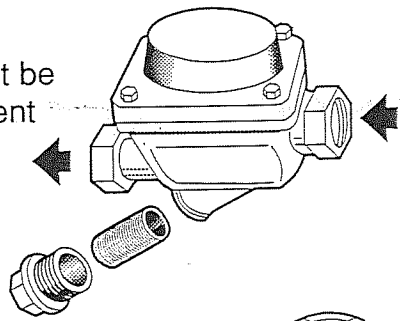


☞ Thermostatic valves must be installed in appropriate positions for automatic pressure relief.

☞ The user pressure must not exceed the operating value prescribed, otherwise a reducer must be installed.

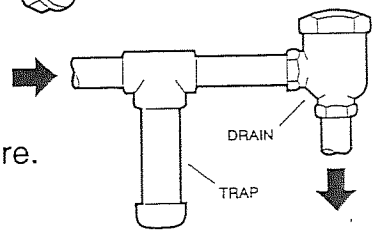
7.2 Condensate outlet

☞ The condensate outlet from the equipment must be connected to a low pressure drain of the mechanical, thermostatic or thermodynamic type (not included in the equipment). When choosing the type, consider the following factors: location, pressure, flow rate, water hammering, etc.



☞ The section between the equipment and the drain must not be insulated, which is to favour condensation and prevent reevaporation.
See to it that the devices for preventing the invasion of steam or air are installed.

☞ If the drain is not supplied with a filter, this must be installed upstream the drain (or as an alternative, an inspectionable impurity trap).

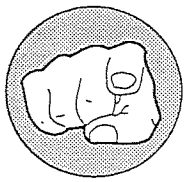


☞ The drain pipe must be sloping and free from back-pressure.

8. ROOM VENTILATION AND SMOKE EXHAUST

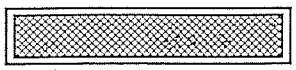
Observe current regulations, standards and laws.

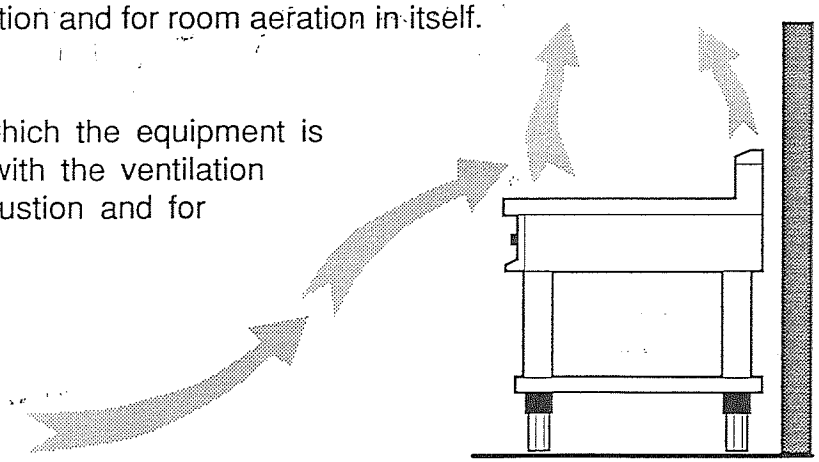
8.1 Natural ventilation



The ventilation of the room in which the equipment is installed must be in conformity with the ventilation mandatory for regular gas combustion and for room aeration in itself.

The ventilation of the room in which the equipment is installed must be in conformity with the ventilation mandatory for regular gas combustion and for room aeration in itself.



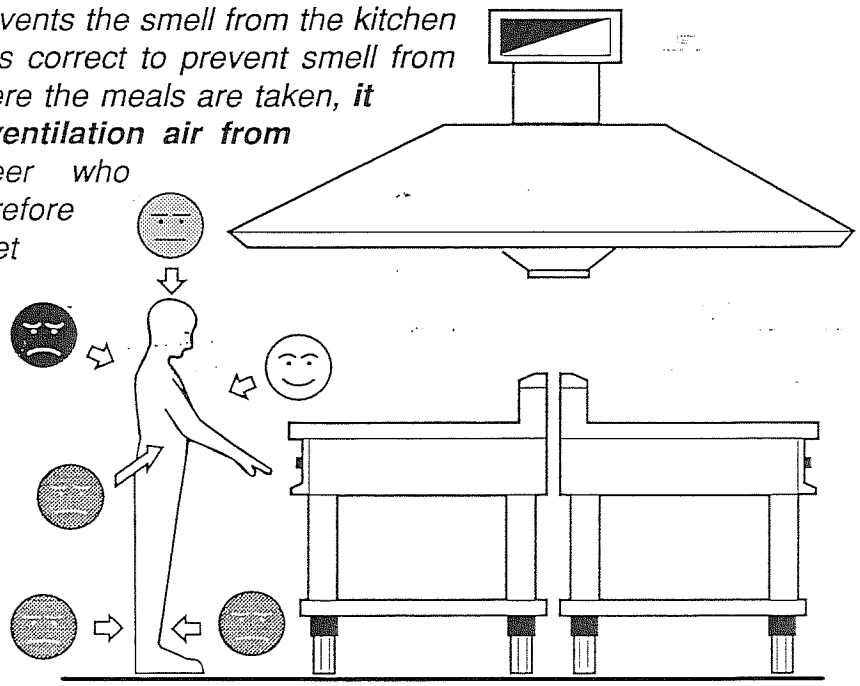


8.2 Combustion product exhaust

☞ The combustion product exhaust must be ensured by means of exhaust hoods connected to a flue with natural draught of guaranteed efficiency or, in default of this, by means of forced ventilation.
N.B.: For equipment of Type A installed under a hood with forced ventilation and of a total capacity above 35 kW, the gas feed must be fitted to a pressure scavenging system.

☞ An efficient ventilation system requires accurate design by a skilled expert and must be carried out in compliance with the distances indicated in the regulations, and a conformity certificate must be issued.

The forced air exhaust also prevents the smell from the kitchen to penetrate outside. While it is correct to prevent smell from invading the rooms nearby where the meals are taken, ***it is not correct to take the ventilation air from these rooms.*** *The engineer who designs the system must therefore also provide for an air inlet system, possibly with conditioned air.*



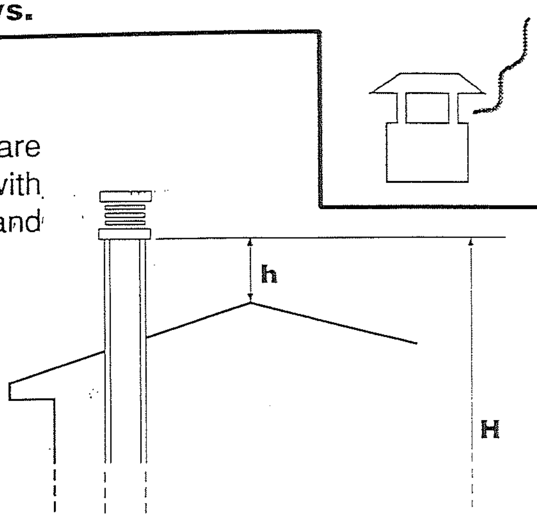
☞ **The air speed and direction must be adjusted so that the combustion is not disturbed and so that it is not harmful to the operators' health.**

9. FLUES

Observe current regulations, standards and laws.

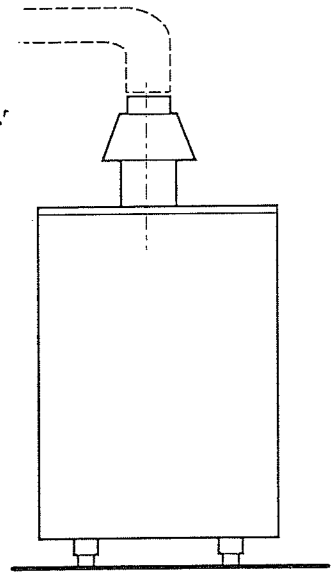
9.1 Exhaust flues

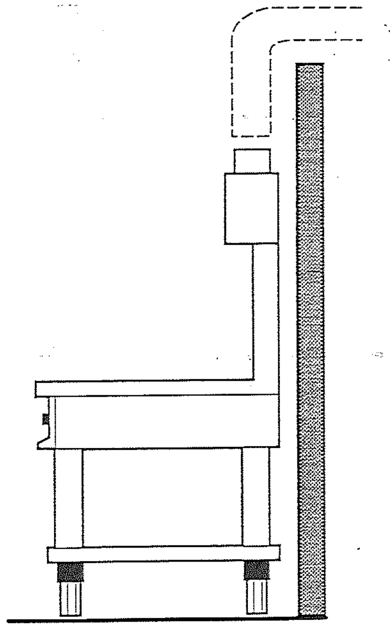
☞ It is extremely important that the flues are dimensioned according to current standards, with proper draught (check with a vacuometer) and without throttles or regulation dampers.



☞ The attachment between equipment and flue must be supplied with bent fittings and its diameter must not be smaller than that of the outlet pipes from the equipment, while its length must comply with the indications of the technical chart relating to the equipment.

9.2 Equipment with smoke exhaust of type B

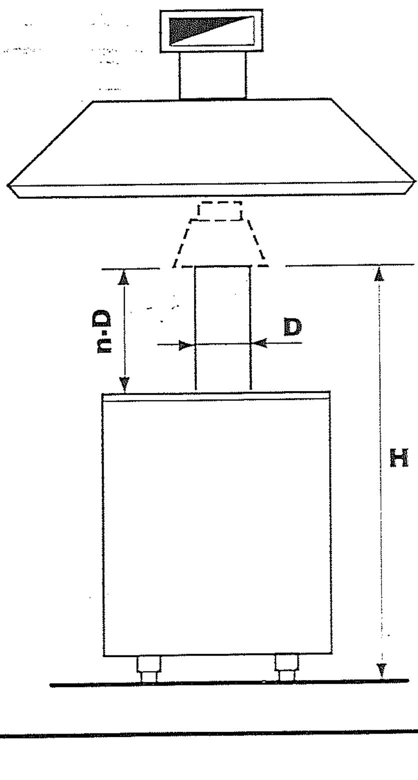




☞ Gas equipment of **type B** must be connected to a flue with natural draught of guaranteed efficiency (for fitting diameter and length, see the technical chart of the equipment in **Section B** of this manual); **it is absolutely forbidden to remove the wind-dampening device in the smoke exhaust whenever this is installed.**

☞ For all equipment of the **B type**, regular cleaning of the smoke exhaust ducts must be carried out as according to current local regulations.

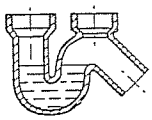
• •



☞ As an alternative, the equipment can be installed under a forced air suction hood if connection to the flue is avoided and the wind-damping device can be avoided. The measures indicated in the technical chart relating to the equipment in **section B** of this manual must be complied with.
N.B.: In this case the gas feed must be fitted to a pressure exhaust system.

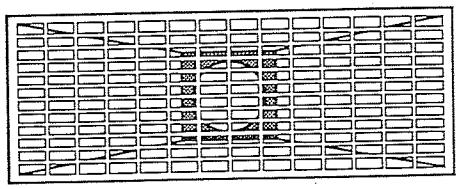
10. DRAINS

10.1 Grids - floor drain - traps

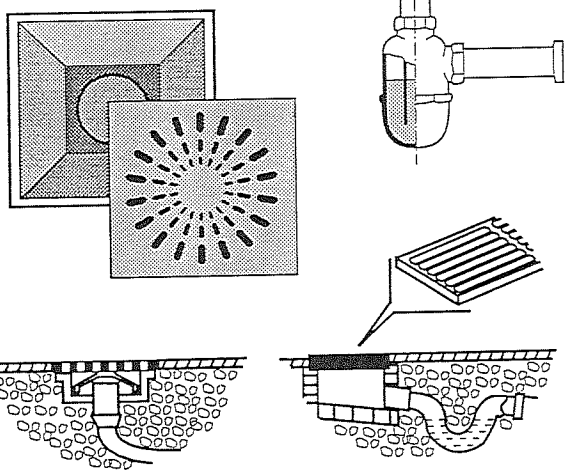


The draining of industrial waste water produced in big kitchens must be implemented according to the current local regulations regarding conveyance, treatment and dispersion into the environment.

The premises must be equipped with appropriate drains of the trap type near the following equipment:



- Pans, overturning devices, pasta-cookers, etc. (cooking area).
- Cisterns, dishwashing machines, pan-washing machines etc. (washing area).
- Sinks, pealers, vegetable-washers, etc. (preparation area).

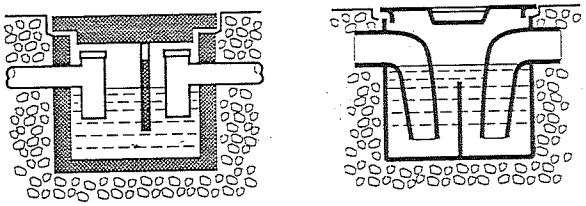


Besides being helpful for the cleaning of equipment and floors, the drains may be necessary for the functionality of the equipment itself. The technical chart in **section B** of this manual supplies the relevant information with the features of the various types.

10.2 Waste disposal

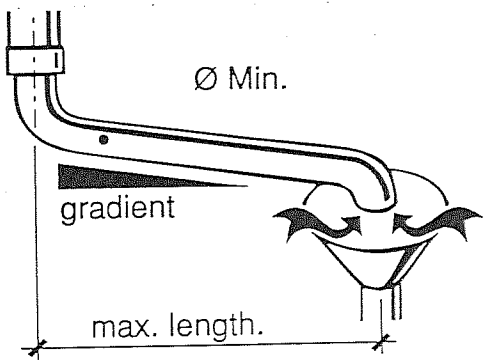
Consult the current local regulations regarding the following mandatory regulations:

- inspectionable grease condensate water traps in brick or in metal;
- collection, decantation, oxygen cisterns, etc.



10.3 Ventilated drains

- Certain equipment requires drain communicating with the atmosphere. It is important that all instructions indicated in the technical chart in **section B** of this manual are observed to prevent any damage to the equipment.



11. TESTING

IMPORTANT: Any testing must be carried out by qualified personnel in full compliance with current regulations!

11.1 Testing of plants

☞ **GAS PLANT:** Open doors and windows before starting the testing and avoid sparks and free flames. Bleed the pipes after testing (with compressed air or inert gas).

☞ **ELECTRIC PLANT:** Check all components and the correct operating of differential and magnetothermal switches, earthing, insulation and anything else prescribed.

☞ **STEAM PLANT:** Check the operating of the steam generator, control components and safety devices, as well as the correct operating of relief valves, condensate traps and operating pressures.

☞ **WATER PLANT - DRAINS:** Check the tightness of the system and the correct disposal.

☞ **FLUE GAS EXHAUST - AERATION:** Check the vacuometer to make sure of the correct draught of any flues and the correct air ventilation. Any **mechanical suction hoods and exhaust** assemblies must be checked to make sure no back-up flue gas is formed and that the air flow-rate and speed do not cause dangerous currents for the combustion and for the operators' health.

11.2 Testing of equipment

1) **GAS EQUIPMENT:** Open doors and windows and avoid sparks or flames, and then **check** the following:
   - attachment tightness (with ON/OFF cock open and equipment off);
   - the correspondence between the gas of utilization and the gas indicated on the specification plate (if necessary, carry out the conversion as according to the instructions in **section B**);
   - regular ignition and combustion (blue flame);
   - minimum and maximum gas pressure and flow rate;
   - safety device operation in the event of flame failure;
   - correct thermostat operating (any safety thermostats included).

   N.B.: If the testing gas is changed, seal the gas flow-rate regulation devices and change the data on the specification plate.

2) **ELECTRIC EQUIPMENT:** Check equipotential connections, dispersion absence (insulation), control devices, the correct thermostat operating (any safety thermostats included), and absorptions.

   N.B.: If the voltage is transformed to a different voltage from that of the testing, change the data on the specification plate.

3) **STEAM EQUIPMENT:** Check the operating of equipment, of relief and safety valves and of their settings, and control interspace levels and consumptions.

4) **MIXED EQUIPMENT:** See the relevant items above.

11.3 Final operations - User training

1) REASSEMBLE ANY PARTS REMOVED FOR TESTING.
2) REMOVE ANY INSTALLATION DEPOSITS OR REMAINS.
3) CLEAN THE EQUIPMENT AND PREPARE IT FOR USE.
4) MAKE SURE THERE IS NO DANGER FOR THE USER.
5) INSTRUCT THE FINAL USER ON THE OPERATING OF THE EQUIPMENT AND ON THE SAFETY MEASURES TO BE OBSERVED.
6) CONSIGN THE MANUALS SUPPLIED WITH THE EQUIPMENT TO THE USER AND ADVISE THE LATTER TO KEEP THEM FOR EVER AND TO CONSULT THEM WHENEVER NECESSARY.

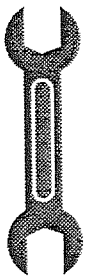
12. MAINTENANCE

12.1 Maintenance contract

☞ The User must be advised to stipulate a maintenance contract with companies specialized in all the following operations:

12.2 Maintenance of plants

The following checks must be carried out regularly at fixed dates by technical experts:



- **GAS:** Duct tightness, cutoff components and their efficiency;
- **ELECTRICITY:** the state of wires, earthings, the operating and set points of safety devices;
- **STEAM:** Generator operating, duct tightness and insulation, cutoff and safety components, condensate traps and their efficiency;
- **FLUES:** Correct draught and regular cleaning.

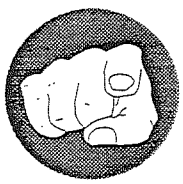
Whenever the plants are extended due to the addition of new equipment, the testing must be repeated.

12.3 Regular control of equipment

The following checks must be carried out regularly at fixed dates:

- **GAS EQUIPMENT:** Cleaning of burners, combustion chambers and smoke pipes; checking of combustions, safety thermocouples or the like, checking of pressure drops in the equipment (cocks, gas circuit); checking of the operating of components and structures and possible replacement of worn or faulty parts.
- **ELECTRIC EQUIPMENT:** Checking and possible replacement of wires with defective insulation, replacement of worn or faulty parts, checking of motor overload cutouts.
- **STEAM EQUIPMENT: STEAM EQUIPMENT:** regulation components, levels, pressure, operating of components (especially of relief valves) and any replacement of worn or defective parts.
- **ALL EQUIPMENT IN GENERAL:** Rated power and consumption, the correct operating of cutoff control components or thermostats, the efficiency of safety devices and their set points.

12.4 Transformation



Any tranformation carried out after the testing of the equipment (adaptation to a different type of gas or change of operating voltage) must be indicated on the specification plate and on the technical data tables of the installation manual. A completely new testing must be carried out.

12.5 Repair



The replacement of defective parts must be carried out with original spare parts. Only the Manufacturer of the equipment is authorized to supply parts for replacement and to carry out disassembling and reassembling of components, either directly or through his Service Centres.

Section B.

CONTENTS

INSTALLATION AND TESTING

1. INSTALLATION — Page 1
1.1 Installation chart
1.2 Setup
1.3 Technical data

1.4 Wall installation 1.1

2. FEATURES — Page 2
2.1 Construction details

3. STARTING — Page 3
3.1 Conformity with standards
3.2 Operating gas
3.3 Gas pressure check
3.4 Testing and user training

USING DIFFERENT TYPES OF GAS

4. CONVERSIONS — Page 4
4.1 Replacement of injectors

5. SETTINGS — Page 5
5.1 Setting of minimum power
5.2 Final operations

TECHNICAL SERVICE

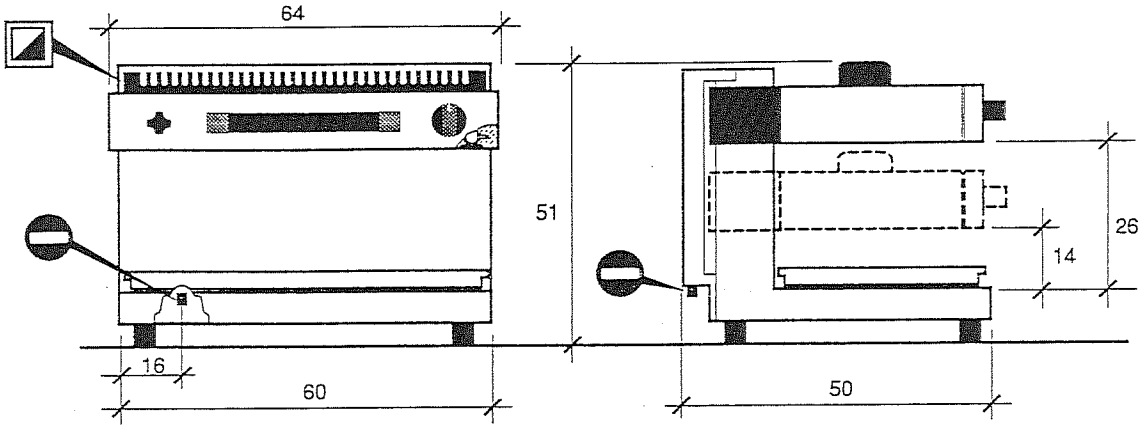
6. TECHNICAL SERVICE NOTES — Page 6
6.1 Gas valve greasing
6.2 Pilot flame disassembling

39B4600 • 00 GB • 60SM

1. INSTALLATION

1.1 Installation chart

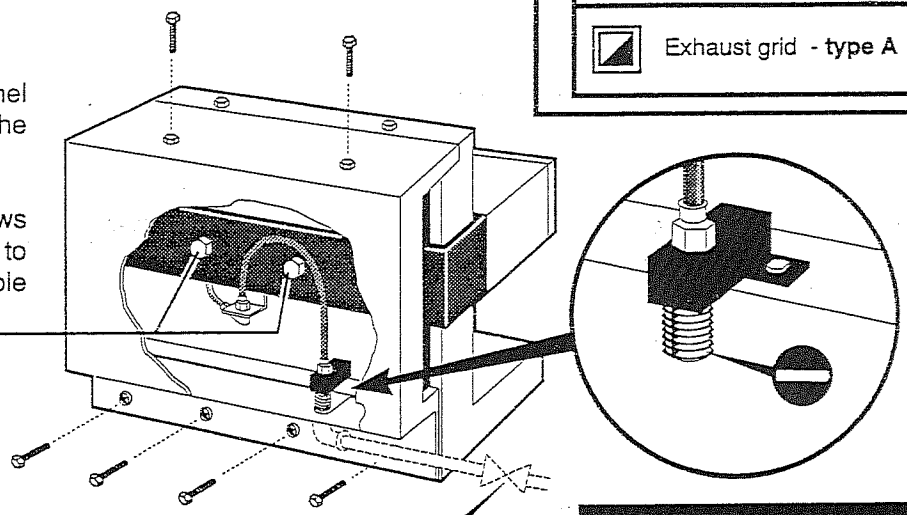
60SM



1.2 Setup

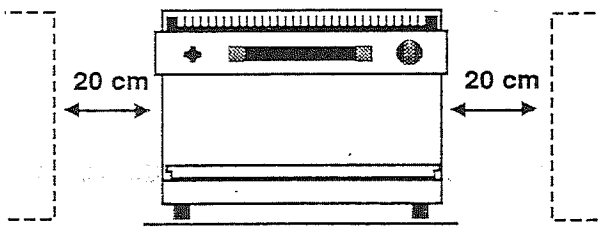
Gas inlet	Ø 1/2"
Exhaust grid - **type A**	

- Remove the rear panel by backing off the fastening screws
- Remove these screws and related spacers to unlock the movable radiant unit

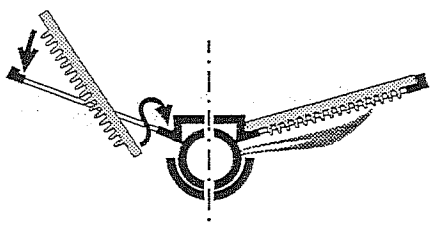


☞ Always install a quick-closing ON/OFF valve (not supplied)

Install the equipment under a suction hood or other exhaust system to extract flue gas and steam emitted during use.



Leave at least 20 cm side clearance. The back of the equipment can be placed against the wall.



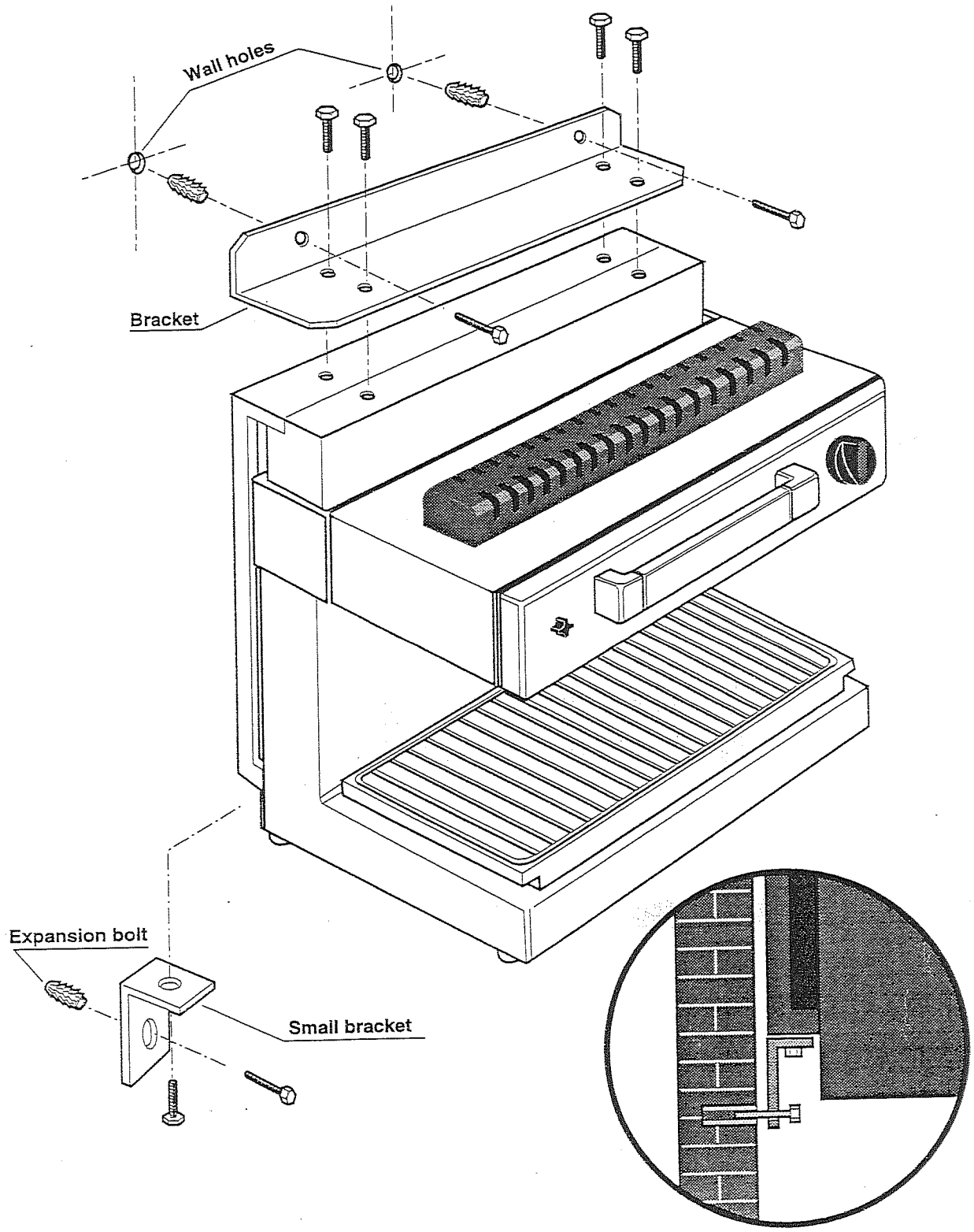
Place the refractory tiles very carefully inside the guides on the burner sides. The tapered ends must turn downward so that they are licked by the burner flames.

1.3 Technical data

GAS	CAPACITY		CONSUMPTION
G20 (natural gas) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G30 (butane) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (propane) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

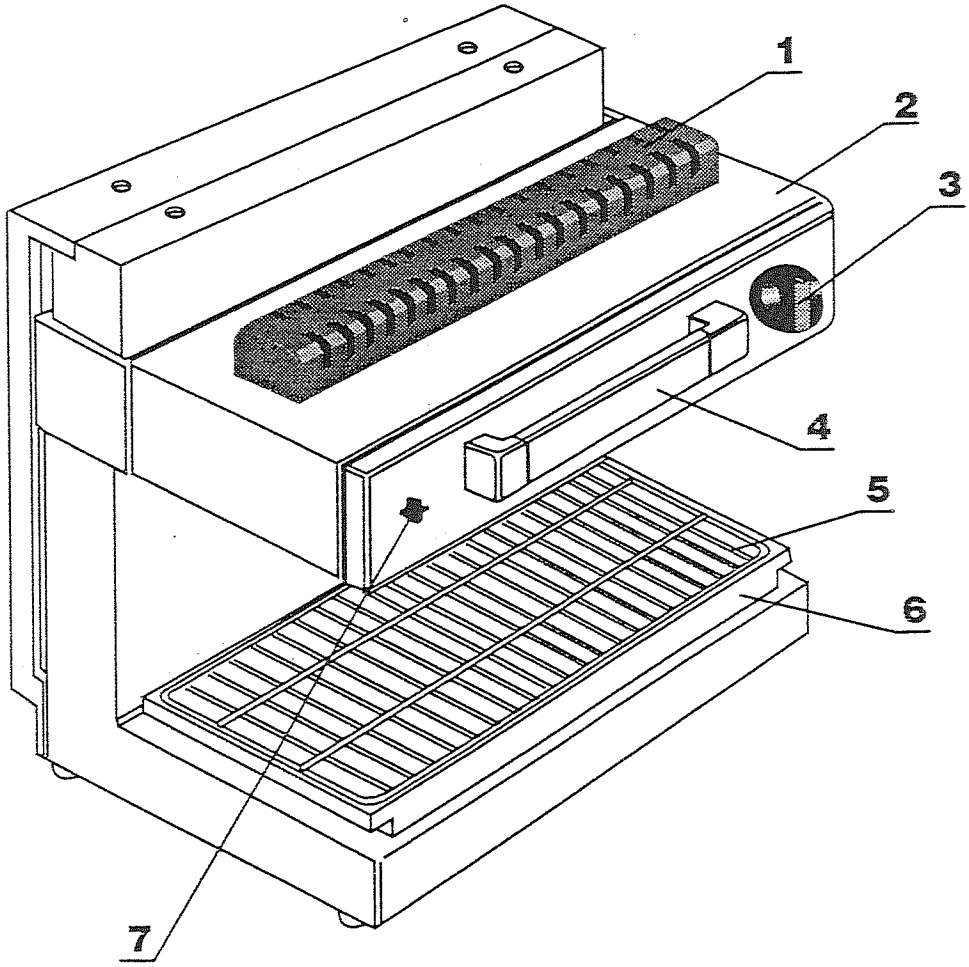
1.4 Wall installation

- Wall installation can be carried out by means of the **KSM** kit available on request.
- Before proceeding, connect a fitting to the gas inlet of the equipment. This fitting must be long enough to favour a later connection to main.



2. FEATURES

2.1 Construction details

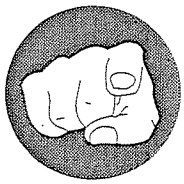


60SM

1) Exhaust grid
2) Movable radiant unit
3) Burner control knob
4) Radiant unit handle
5) Grille
6) Grease tray
7) Piezoelectric ignition

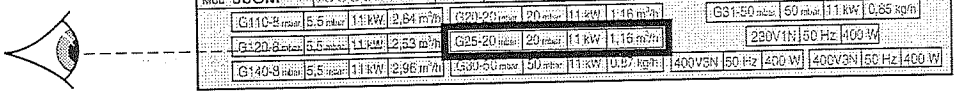
3. STARTING

3.1 Conformity with standards



☞ Make sure the plant and the equipment is installed according to current standards (EEC regulations, etc.) and that the relevant conformity certificates are issued.

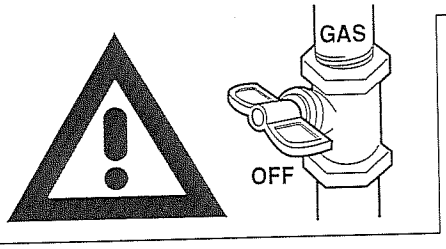
3.2 Operating gas

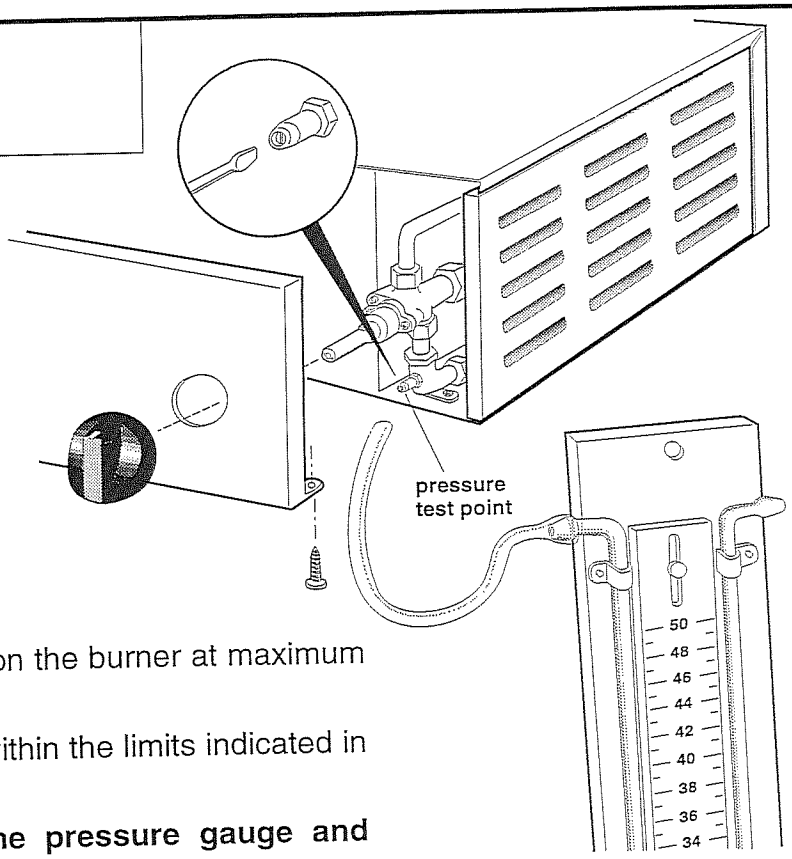


☞ Check the data plate to make sure the equipment has been tested for the type of gas available. If this is not so, **carry out the conversion** indicated in chapters **4** and **5** in this manual and change the data on the data plate itself **(see item 5.2).**

3.3 Gas pressure check

☞ **Close the main gas valve!**





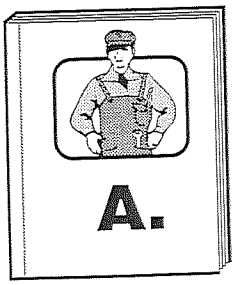
☞ - Extract the knob and remove the panel by backing off the two lower fastening screws;

- Unscrew the pressure test point cap and connect a pressure gauge.
- Open the gas valve and turn on the burner at maximum capacity (see User's Manual).
- Make sure the pressure lies within the limits indicated in the table below.

☞ **After this check, remove the pressure gauge and close the pressure test point again!**

Family	Type of gas	Wobbe index net Wi (MJ/m³)	Net calorific value Hi						Pressure in mbar		
			kcal/m³	MJ/m³	kW/m³	kcal/kg	MJ/kg	kW/kg	nominal	minimum	maximum
II	G20 (Natural gas)	45.67	8127	34.02	9.45	–	–	–	**20**	17	25
III	G30 (L.P.G./but.)	80.58	–	–	–	10906	45.65	12.68	**28**	20	35
	G31 (L.P.G./prop.)	70.69	–	–	–	11071	46.34	12.87	**37**	25	45

3.4 Testing and User training



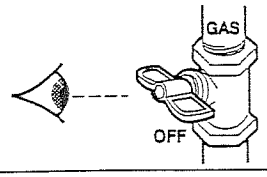
☞ See **section A.** of this manual under the following items:

- **11.2 Testing of equipment** (part **1**: gas equipment);
- **11.3 Final operations, User training**

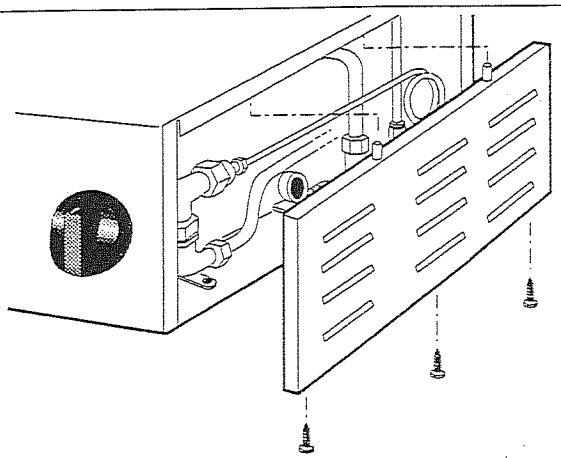
4. CONVERSIONS

ATTENTION: Operation to be carried out only if the gas used is of a different type from that indicated in the data plate!

Make sure the main gas ON/OFF valve is closed!



- Remove the side panel by backing off the three lower fastening screws.

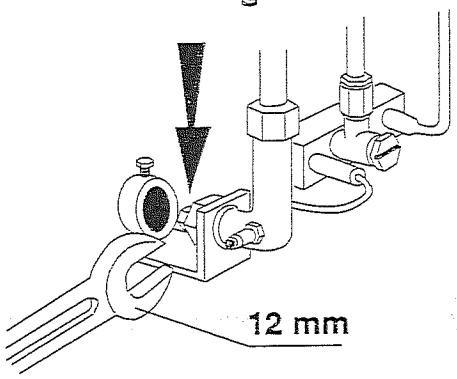


Replacement of BURNER injector

- Unscrew the injector and replace it by one suitable for the type of gas indicated in the table below:

G20 (natural gas)	G30 (butane)	G31 (propane)
180	115	115

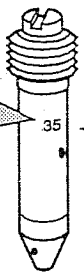


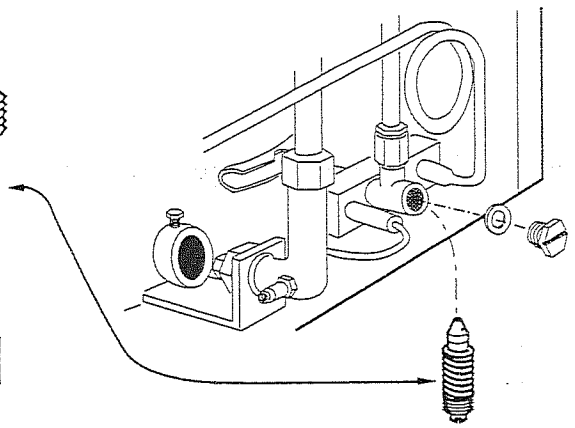


Replacement of PILOT FLAME injector

- Unscrew cap, unscrew injector and replace it as indicated in the table below:

G20 (natural gas)	G30 (butane)	G31 (propane)
35	25	25





N.B.- The injector must be thoroughly tightened.

5. SETTINGS

5.1 Setting of minimum power

☞ **ATTENTION: The following regulations must be carried out only when a gas type different from the one indicated on the data plate is utilized and after having carried out the conversions indicated in chapter 4 above. .**

NATURAL GAS AND L.P.G.

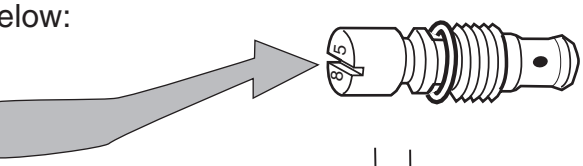
• To set the minimum power, change the calibrated gas valve by-pass that determines the minimum flow-rate. .

Replacement of minimum BY-PASS

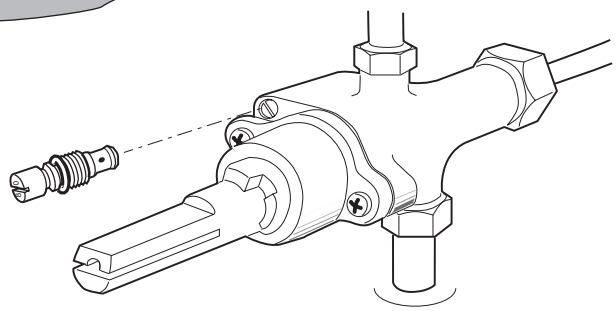
• Remove the control panel as indicated in **item 3.3**. above.

• Replace the by-pass as according to hte table below:

G20 (natrural gas)	G30 (butane)	G31 (propane)
135	**85**	**85**



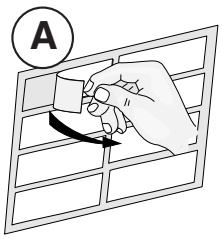
N.B.: the BY-PASS must be throughly tigtened.

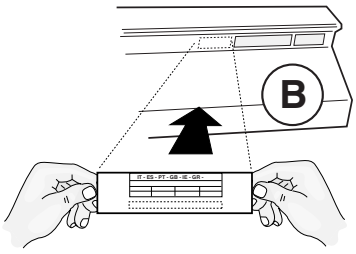


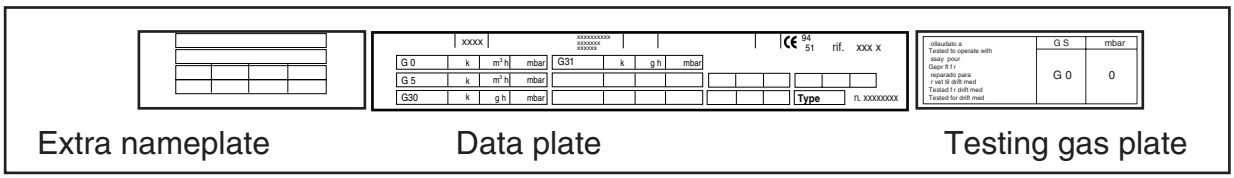
• Seal the by-pass with lacquer.

5.2 Final operations

• Take the extra nameplate for the country in which the appliance is to be installed (**A**) and fit it as shown in the diagram (**B**).

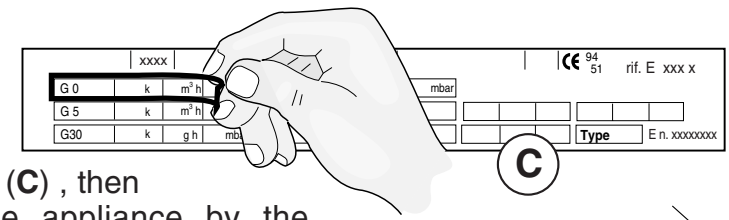


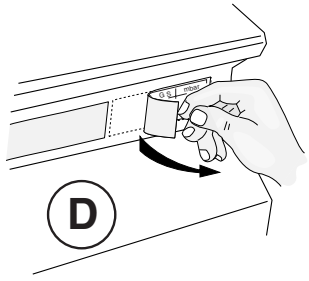




Extra nameplate Data plate Testing gas plate

• If the gas to be used is the same as that used by the manufacturer when the appliance was tested, apply the self-adhesive surround (supplied with the appliance) to the data nameplate around the data for the gas concerned (**C**) , then remove the nameplate fitted to the appliance by the manufacturer to the identify the gas used for testing (**D**).





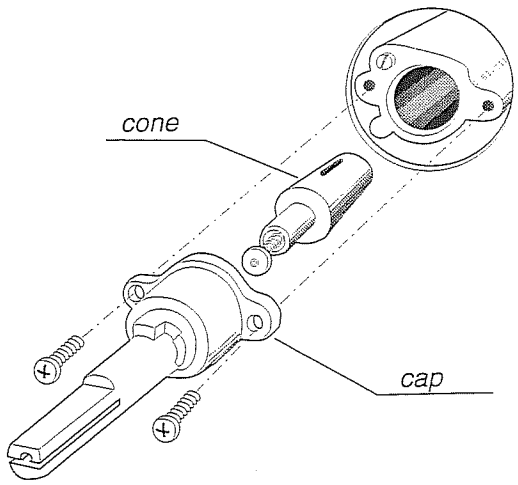
ATTENTION: if the gas to be used is different from that used by the manufacturer when the appliance was tested, first carry out the conversion procedure described in **chapters 4 and 5**, and then apply the self-adhesive surround to the data nameplate aroubd the data for the gas to which the appliance has been converted (**C**). Then remove the testing gas nameplate (**D**).

6. TECHNICAL SERVICE NOTES

6.1 Gas valve greasing

This operation must be carried out by skilled personnel approximately every 6 months according to the use of the equipment. Close the main gas on/off-valve before starting the operation.

- Remove the knob and extract the valve cap by backing off the two fastening screws. Then extract the valve cone and clean the cone and its seat accurately.
- Spread grease of a suitable type on the cone (Molikote TG3, Staburgas N 32), insert it in its seat and rotate it a few times.
- Extract it again, eliminate any superfluous grease, and make sure the orifices are not obstructed.



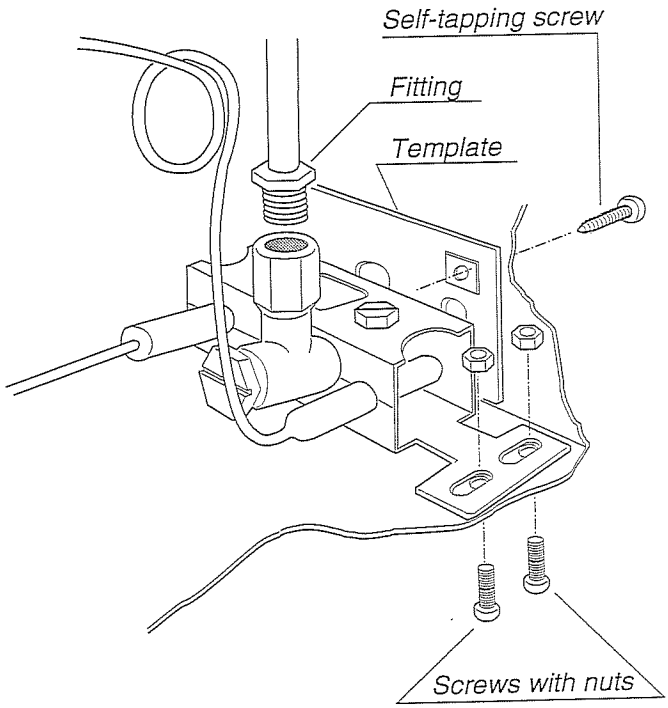
6.2 Pilot flame disassembling

Remove the right side panel (as according to **item 3.3** in this manual), unscrew and move the gas infeed pipe upward.

Then back off the two screws with nuts to free the pilot flame/plug/thermocouple assembly.

Unscrew the self-tapping screw from the inside of the burner chamber and lift the template upward. At this point the whole pilot flame assembly can be extracted

.





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_GB-IE

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Contents section A.

Page 1

2. Dangers in work environment
2.1 Fire
2.2 Accidents
2.3 Electricity
2.4 Gas

Page 2

3. Correct use
3.1 Work in safety
3.2 Behaviour in case of breakdown
3.3 Long standstill
3.4 Definitive disconnection of the equipment

Page 3

4. Malfunctions
4.1 Problems, causes and remedies

Page 4

5. Maintenance
5.1 Maintenance contract
5.1.1 Parts that can be changed by the user
5.2 Advice

Page 5

6. Cleaning
6.1 Cleaning of equipment
6.2 Cleaning of stainless steel
6.2.1 Ordinary daily maintenance

Page 6

6.2.2 Precautions during use
6.2.3 Protecting the stainless steel

Page 7

7. Observance of regulations
7.1 Standards and regulations
7.2 Liability

Page 8

3. CORRECT USE

☞ Keep scrupulously to the instructions supplied in **section** B of this manual and do not tamper with the equipment's safety devices, which would mean the jeopardizing of any guarantee and liability on the part of the manufacturer.

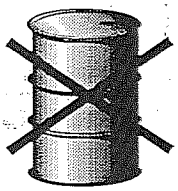
☞ The equipment may be utilized only for the use for which it is explicitly intended (as indicated in **section** B of this manual).
Any different use is considered improper and hence hazardous.

THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY DERIVING FROM NON-CONFORMING INSTALLATION OR USE AND IN THIS CASE DOES NOT GUARANTEE THE CORRECT OPERATING OF THE EQUIPMENT

3.1 WORK IN SAFETY

Not to know or underestimate the risks deriving from the **wrong or inappropriate** use of the equipment may be very dangerous. Certain habits in the daily use of the equipment are very important:

☞ learn the **correct use** of the various instruments making up the equipment;



☞ when you have finished to use the equipment, always **make sure that all gas-rings are off** and then close the ON/OFF valve and the general switch;

☞ **do not use inflammable cleaning agents** and do not leave containers with these substances near the equipment;

☞ **the equipment is intended for professional use and must be used by skilled personnel only!**

☞ **check the operating of the equipment every 6 months.** In equipment of the **B type**, also the smoke exhaust duct must be controlled.

Inexperience, negligence or hurry may cause emergencies which could have been avoided by paying a little attention.
Prevention is the first rule for operating in safety. Be sure of the perfect efficiency of the electric installations and that the gas equipment is regularly checked. Always think beforehand of what you are about to do and how to do it , and behave so as to mind your own safety and that of your work-mates.

3.2 BEHAVIOUR IN CASE OF BREAKDOWN



Do not intervene in any manner and do not try to repair.
As the case may be, turn off the general switch, gas valves, water taps, etc. and call a skilled expert.
We advise you to apply to our Service Centre in your area, which has the necessary preparation and equipment and is supplied with **original spare parts.**

3.3 LONG STANDSTILL

If you have to leave the equipment unused for a rather long period of time, close the gas isolator valve or turn off the general switch. Clean all the equipment thoroughly as indicated in **section** B of this manual, and protect it from dust with a cover allowing for free air circulation.

3.4 DEFINITIVE DISCONNETCION OF THE EQUIPMENT



In this case too, apply to skilled experts.

4. MALFUNCTIONS

4.1 Problems, causes and remedies

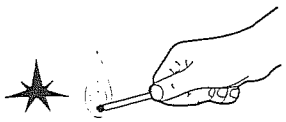
The information below will help the User to solve very simple problems, In any other cases our Technical Service Centre must be called, **the sole personnel authorized to intervene on the equipment.**

• SMELL OF GAS

This may be an occasional leak: Boiling water has extinguished a flame, but in this case the safety device intervenes and locks the gas outlet before a dangerous gas concentration is reached in the room. ***Close the gas cock and aerate the room.*** If this is not the cause, have the equipment checked by skilled personnel.

• THE PILOT FLAME DOES NOT TURN ON

Make sure that all spark ignition devices (whether electric, piezoelectric or electronic) work properly. Possibly check with the help of a match.



There may be air in the piping, especially after a period of inactivity.

If so, insist somewhat longer on the ignition operation.

• THE PILOT FLAME DOES NOT REMAIN ON

The safety device control is released too soon and the thermocouple is not sufficiently heated.

Insist somewhat longer on the ignition operation.

• THE PILOT FLAME TURNS ON BUT THE BURNER REMAINS OFF



Check if the thermostat is set on a temperature value and ***activate any ignition consent device.***

If the gas passage is controlled by an electric or electronic system, ***make sure the current arrives*** (any displays or telltales must be ON).



• DEFECTIVE COMBUSTION (YELLOW FLAME)



This may be caused by dirt in the burner or clogging in the smoke pipes. It may also depend on condensate drops created by clogging or dirt in the flue.

Call a competent expert.

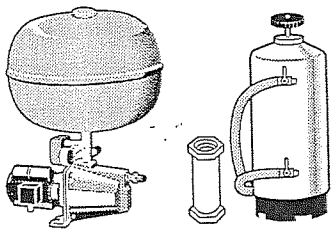
• MALFUNCTION OF ELECTRIC EQUIPMENT



This may depend on lack of phase (frequent overload cutout intervention): ***check the general switch fuses*** and if necessary, have them replaced.

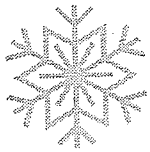
If the magnetothermal switch or the differential safety cutout intervenes continuously, call an authorized expert.

• PROBLEMS WITH WASHING EQUIPMENT



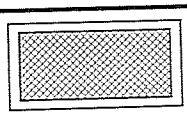
Insufficient washing (dish-washing machine, vegetable washer, etc.) may be due to lack of phase (see above) or to too little water pressure. If so, ***a device for increasing the pressure*** must be installed. It may also be necessary to install a ***decalcification device*** if the crockery is stained after washing.

• INSUFFICIENT COOLING IN REFRIGERATING EQUIPMENT



This may depend on wrong positioning (near to heat sources), or it may depend on excessive formation of ice on the evaporator (equipment without automatic defroster). If so, defrost manually.

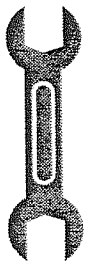
• INSUFFICIENT AIR SUCTION IN EXHAUSTING PLANTS



Always keep all antigrease filters perfectly clean.

5. MAINTENANCE

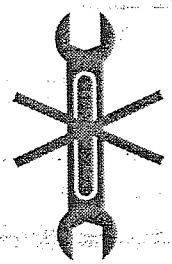
5.1 MAINTENANCE CONTRACT



It is advisable to have the equipment regularly checked by an expert so as always to keep it perfectly efficient and to guarantee maximum working safety. For this purpose it is recommended that **a maintenance contract is made** with specialized companies capable of guaranteeing the following operations:

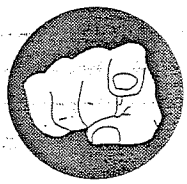
- **Maintenance of plants**
- **Regular check of equipment**
- **Any transformation** (change of gas type or voltage)
- **Repair** (see also **chapter 12** of the Technical Expert's Manual).

5.1.1 Parts that can be replaced by the user



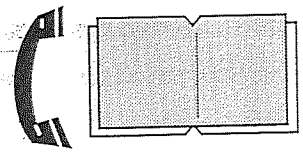
The user is entitled to replace any deteriorated parts of the equipment as far as service elements are concerned (handles, removable basins, grids, etc.), but he **is not authorized to replace functional elements in the equipment or in any way to tamper with it.**
The parts that may possibly be replaced by the user are **explicitly listed in section B of this manual together with useful instructions for their replacement.** If this information is missing, **always apply to an expert.**

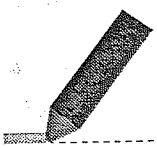
N.B.: Intentional damage, or damage due to disattention or negligence or to non-observance of the regulations, instructions and standards or due to wrong connections or non-authorized tampering with the equipment, cancels any guarantee or liability on the manufacturer's part.



5.2 ADVICE

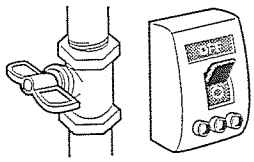
Take note of the emergency phone-number of the maintenance experts.



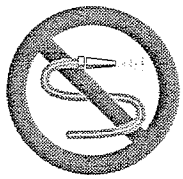


6. CLEANING

6.1 CLEANING OF EQUIPMENT



- Before starting, close the gas isolator valve or the general switch and allow to cool.
- To clean any stainless steel, chromium-plated, glazed, plastic, duraluminium or painted parts, use lukewarm water and use non-abrasive and non-corrosive detergents available on the market. Rinse and dry after the cleaning operations.



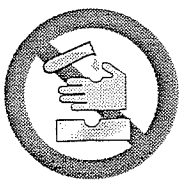
- **Never use water jets for cleaning** as these could cause infiltration to internal parts. See also the detailed cleaning instructions indicated in **section B** of this manual.
- For the proper preservation of stainless steel parts, keep accurately to the advice supplied in the item below.

6.2 CLEANING OF STAINLESS STEEL

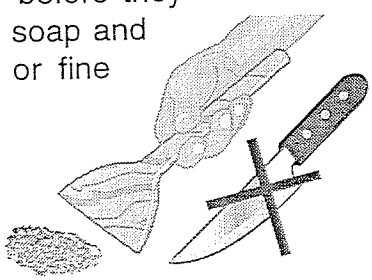
Stainless steel is so called because it is not affected by oxidation; this is due to a thin molecular layer of oxide on the surface which protects against further oxidation.
There are, however, substances which can modify or destroy this layer, giving rise to corrosion; besides preventing the protective film of oxide from reforming, these substances corrode the stainless steel itself and can cause irreparable damage.
It is therefore necessary to prevent this by choosing correct cleaning products and by complying with the following simple recommendations: never forget that when using these appliances, the first and fundamental rule is to **guarantee that the treated products are both non-toxic and hygienic.**
Before using any detergent to clean either the stainless steel or the immediate and surrounding floor area, always ask your supplier for the most suitable product which does not cause corrosion on the steel itself; the onset of rust is most commonly caused by the use of unsuitable cleaning materials (strongly acid chlorate based detergents) or on inadequate maintenance.

6.2.1 Ordinary daily maintenance

Carefully and frequently clean the surfaces using a damp cloth; use soap and water or normal detergents, **so long as these do not contain abrasives or chlorine based substances** such as sodium hypochlorite (bleech), hydrochloric acid or other such solutions. These products quickly and irreparably corrode stainless steel. When cleaning floors underneath or near the appliances, never use the above mentioned products as vapours or splashes could subject the steel to similar destructive effects.
Only ever rub in the direction of the satining, then thoroughly rinse with clean water and carefully dry.



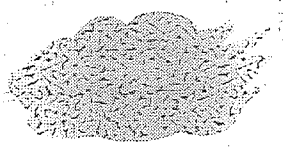
☞ **Spots of baked food:** wash spots of baked food with hot water before they have time to harden. If the residues have already hardened, use soap and water or detergents without chlorate, using a wooden spatula or fine stainless steel wool if necessary; thoroughly rinse and dry.



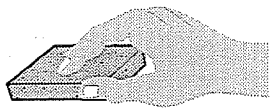
☞ **Scale deposits:** scale deposits at the bottom of tanks, pans, etc., must be removed with commercial descaling products applied according to the relative instructions.

☞ **Scoring:** scratches on the surfaces must be smoothed with very fine stainless steel wool, or synthetic fibrous abrasive pads, by rubbing in the direction of the satining; rinse well and dry. Never use wire wool on stainless steel surfaces since very small iron deposits could remain there and create the formation ot rust by contamination.

☞ **Rust:** water supply pipe, inevitably convey particles of rust dissolved in the water especially in new installation plants or when taps are opened after a period of inactivity. These iron deposits must not be allowed to remain on the stainless steel since they produce rust by contamination.
Use suitable products to remove any rust marks, from companies which produce detergents for industrial use.
After application, thoroughly rinse with clean water, neutralizing the action of the product with an alkaline detergent normally used to clean such appliances or with another specific product.



☞ **Burns:** to eliminate burns or scorch marks from the steel, use soft stainless steel wool or abrasive latex soap, carefully rub in the direction of the grain of satin finish and take care to prevent the surface from becoming scratched; thoroughly rinse and dry.

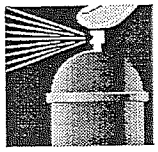


6.2.2 Precautions during use

☞ **Sauces and condiments:** all stainless steel vessels used to hold acid ingredients (vinegar, salt, lemon juice, tomato, etc.) must be thoroughly cleaned.
Use only fine grain salt as an additive to cooking procedures.
Do not allow any salt deposits to remain in pans or containers after use.
Store containers uncovered.

6.2.3 Protecting the stainless steel

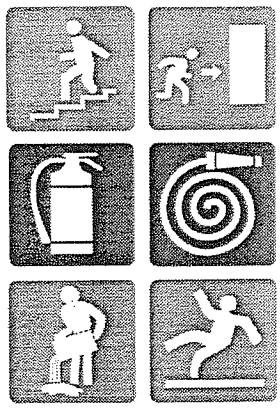
When not in daily use, stainless steel is best treated with a thin film of oil, vaseline or similar oil based product.



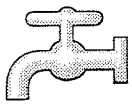
7. OBSERVANCE OF REGULATIONS

7.1 Standards and regulations

All laws, standards and regulations in force on the installation spot must be observed, such as:

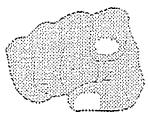


- ☞ work safety and accident prevention regulations;
- ☞ obligation or prohibition indicator signals;
- ☞ firefighting standards;
- ☞ ventilation and reduced pollution emission;
- ☞ safety and maintenance of plants and flues;
- ☞ drainagess and treatments;
- ☞ production areas and department partitions to comply with sanitary health regulations;
- ☞ correct waste disposal;
- ☞ environment hygiene, personal hygiene, food product hygiene.



7.2 Liability

The owner or manager of the plant is liable for the following:



- the conformity of the above regulations during the implementation stage and the observance on the part of the workforce;
- the kitchen personnel's training and behaviour.

Section B.

LEARN TO USE THE APPLIANCE

1. SUMMARY — Page 1

2. EQUIPMENT FEATURES — Page 2
2.1 Construction details

3. INSTRUCTIONS FOR USE — Page 3
3.1 Set up
3.1.1 Safety devices
3.1.2 Ignition of the pilot flame
3.1.3 Ignition of the main burner
3.1.4 Extinction

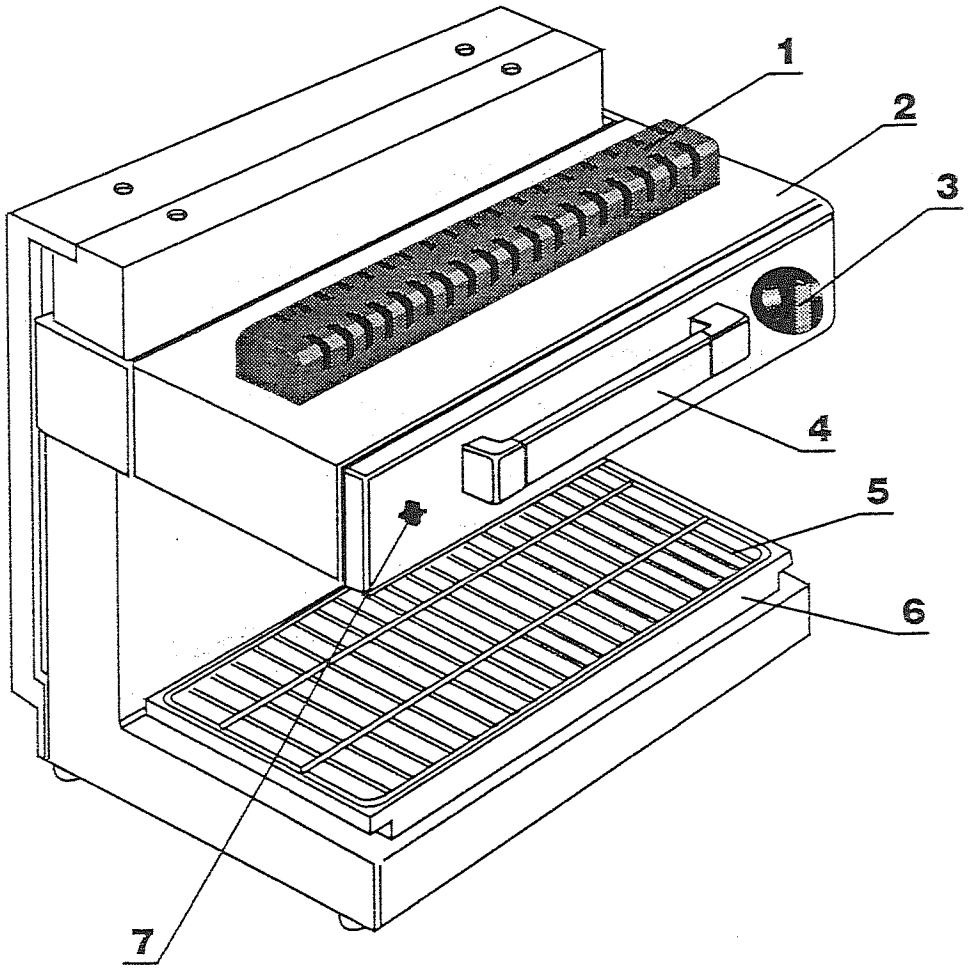
4. CORRECT USE AND CLEANING — Page 4
4.1 Correct use
4.1.1 What to do if the equipment does not work
4.2 Cleaning
4.2.1 Cleaning of structure and of stainless steel parts
4.2.2 Cleaning before long standstill of equipment

5. MAINTENANCE — Page 4
5.1 Maintenance contract

39B4610 • 01 GB • 60SM

2. FEATURES

2.1 Construction details



60SM

1) Exhaust grid
2) Movable radiant unit
3) Burner control knob
4) Radiant unit handle
5) Grille
6) Grease tray
7) Piezoelectric ignition

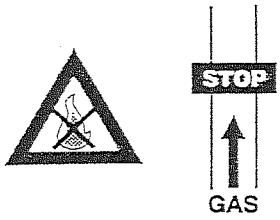
3. INSTRUCTIONS FOR USE

3.1 Setup

☞ **WARNING:**
Keep strictly to the instructions in the chapter on "CORRECT USE".

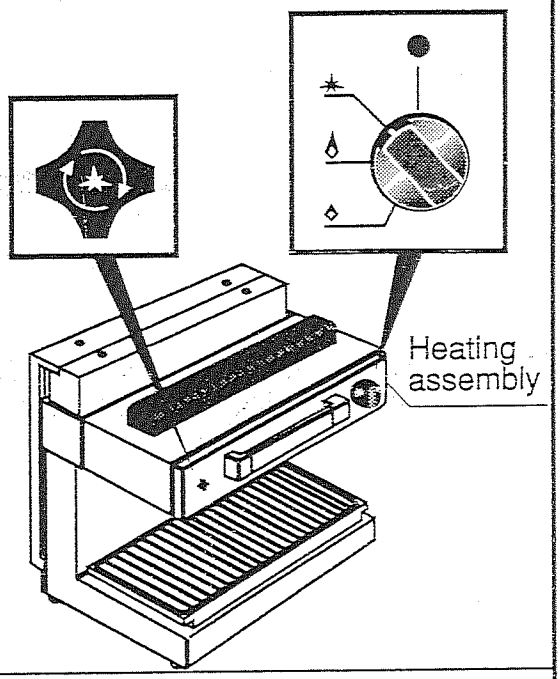
3.1.1 Safety devices

A thermocouple device locks the gas outlet if the flame is extinguished.



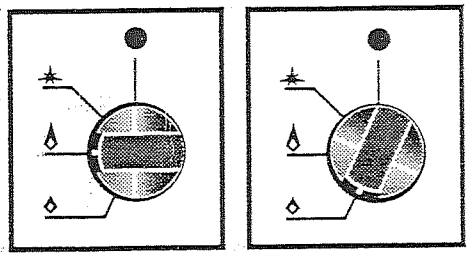
3.1.2 Ignition of the pilot flame

- Depress the knob completely and turn it anticlockwise to position ✶.
- While the knob is kept depressed, the piezoelectric ignition is turned a few times while it is checked uner the *heating assembly* whether the pilot flame has turned on.
- Keep the knob depressed for a few seconds so as to enable the safety device to be triggered.
  Let go of the knob. If the flame turns off, the operation must be repeated and the knob kept depressed a little longer.



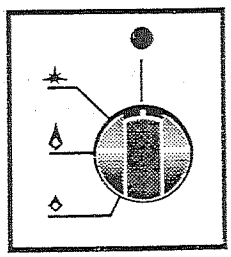
3.1.3 Ignition of the main burner

- When the pilot flame has been switched on, depress the knob and turn it anticlockwise to position ◊;
- To use the minimum burner power, turn the knob to its end stop to position ◊.

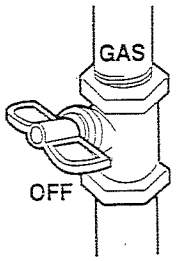


3.1.4 Extinction

Turn the knob to position ✶; in this position the burner is switched off and the pilot flame alone remains on.
To switch off this too, depress the knob and turn it to position ●.



☞ **ATTENTION:** AT THE END OF THESE OPERATIONS ALWAYS CLOSE THE GENERAL ON/OFF VALVE.



4. CORRECT USE AND CLEANING

4.1 Correct use

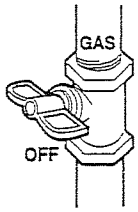
- The food to be grilled must be placed on the grill-plate and adjusted to the suitable height when the heating element is hot.
- **CAUTION! Do not leave any inflammable foreign matter on the equipment or immediately around it.**

4.1.1 What to do if the equipment does not work

Consult **chapter 4** in **section A** of this manual. In the event of actual breakdown **close the gas ON/OFF valve and call an authorized serviceman.**

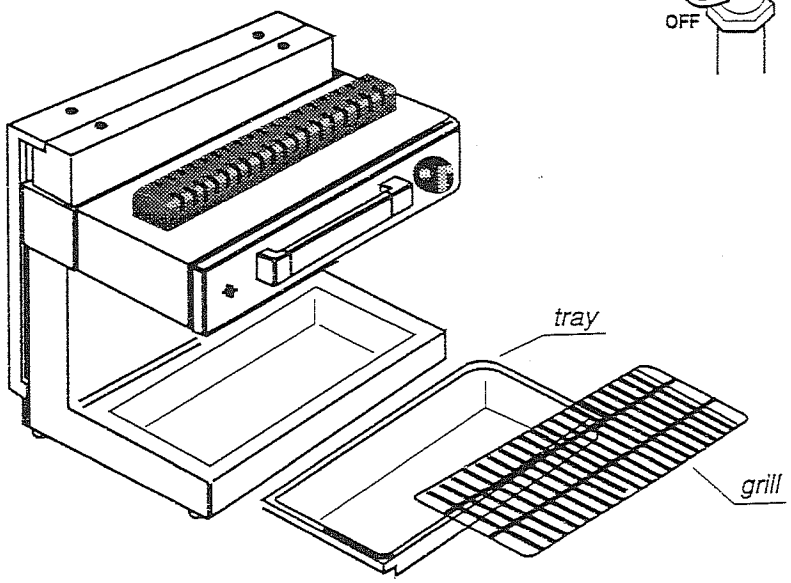


4.2 Cleaning



Close the main gas valve; switch off the equipment and let it cool before starting the cleaning operations.

- Empty the grease tray regularly and clean the tray and the grill with hot water and a non-etching detergent.



4.2.1 Cleaning of structure and of stainless steel parts

See **chapter 6, section A** of this User's Manual.

4.2.2 Cleaning before long standstill of equipment

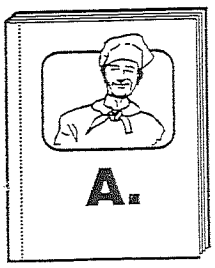
See **section A, item 3.3** of this User's Manual.

5. MAINTENANCE



5.1 Maintenance contract

See chapter **5** of **section A** of this User's Manual.





CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_FR

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Index section A. — Page 1

2. Prescriptions - Normes — Page 2
2.1 Bâtiments et environnements professionnels
2.2 Installation et montage
2.3 Responsabilité

3. Installation — Page 3
3.1 Opérations préliminaires
3.2 Mise à niveau
3.3 Installation d'appareils de type modulaire

4. Gaz — Page 4
4.1 Réglage du gaz
4.2 Pression du gaz
4.3 Raccordement du gaz
4.4 Précautions
4.5 Contrôle de l'étanchéité du circuit

5 Electricité — Page 5
5.1 Tension de fonctionnement
5.2 Dispositifs de sécutité
5.3 Branchement électrique

6. Eau chaude et froide — Page 6
6.1 Pression hydraulique
6.2 Raccordement de l'eau
6.3 Traitement des eaux

7. Vapeur — Page 7
7.1 Refoulement de la vapeur
7.2 Retour de la condensation

8. Ventilation des locaux et évacuation des fumées — Page 8
8.1 Ventilation naturelle
8.2 Evacuation des produits de la combustion

9. Conduits des fumées — Page 9
9.1 Conduits d'évacuation
9.2 Appareils avec évacuation des fumées type B

10. Vidanges — Page 10
10.1 Grilles - caniveaux de sol - siphons
10.2 Ecoulement
10.3 Vidanges aérées

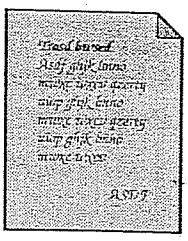
11. Contrôles — Page 11
11.1 Contrôle des installations
11.2 Contrôle des appareils
11.3 Opérations finales - Formation de l'utilisateur

12. Maintenance — Page 12
12.1 Contrat de maintenance
12.2 Entretien des installations
12.3 Contrôle périodique des appareils
12.4 Transformations éventuelles
12.5 Réparations

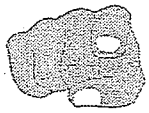
2. PRESCRIPTIONS - NORMES

☞ Toute autorisation écrite (faisabilité, autorisation d'effectuer les travaux etc..) doit faire l'objet d'une demande écrite et être obtenue avant d'entreprendre quoi que ce soit.

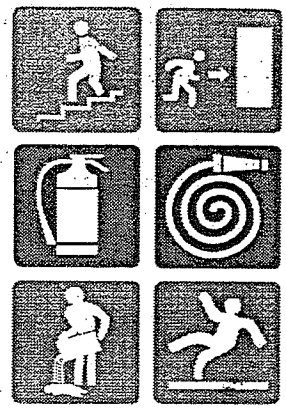
☞ Les installations techniques et le montage des appareils doivent être confiés à des professionnels agréés, pouvant délivrer un certificat de conformité aux normes en vigueur.



2.1 Bâtiments et environnements professionnels



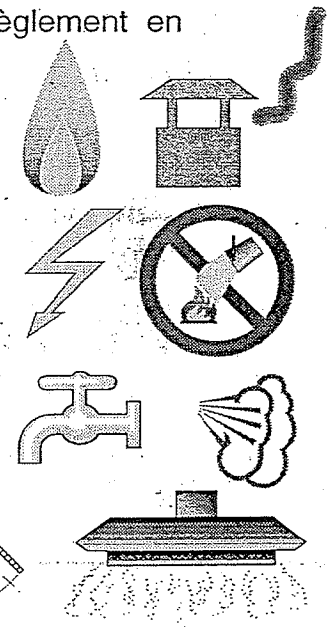
Il est impératif de respecter toute la législation, les normes et le règlement en vigueur sur les lieux de l'installation en matière de:



- ☞ éclairage des postes de travail;
- ☞ sécurité en milieu professionnel, prévention des accidents;
- ☞ panneaux de signalisation, d'obligation et d'interdiction;
- ☞ hygiène;
- ☞ zones réservées aux opérateurs et séparation des parcours pour des raisons d'hygiène;
- ☞ prévention contre les incendies;
- ☞ ventilation;
- ☞ pollution atmosphérique.

2.2 Installations et montage

Il est impératif de respecter toute la législation, les normes, le règlement en vigueur sur les lieux de l'installation en matière de:



- ☞ gaz et conduits de fumées;
- ☞ électricité;
- ☞ eau, vapeur;
- ☞ décharges et élimination des déchets;
- ☞ ventilation/aspiration accélérée;
- ☞ introduction d'air et traitement éventuel.

Le paragraphe 3.1 de la Section B de ce carnet rapporte les principales normes à suivre au moment de l'installation de l'appareil.

2.3 Responsabilité

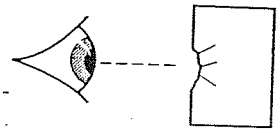
L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations en vigueur et certifiée comme telle.

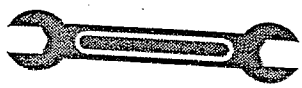
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE DECOULANT D'UNE MAUVAISE INSTALLATION OU D'UNE UTILISATION ERRONEE.

3. INSTALLATION

3.1 Opérations préliminaires

Vérifier si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.



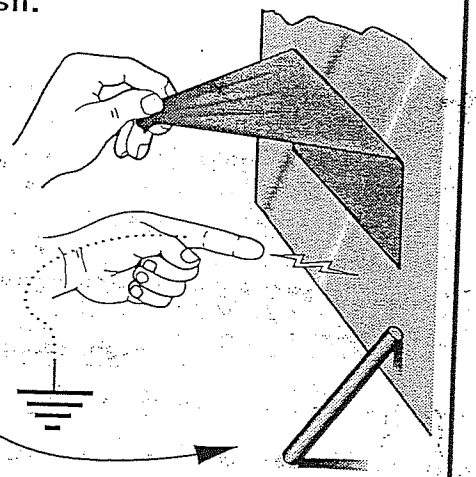


Enlever le film de protection et les plaques en papier adhésif.



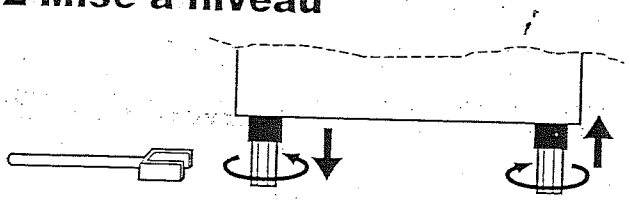
Cette opération peut donner lieu à quelques sensations désagréables provoquées par la présence d'électricité statique; précisons toutefois qu'elles ne comportent aucun danger.

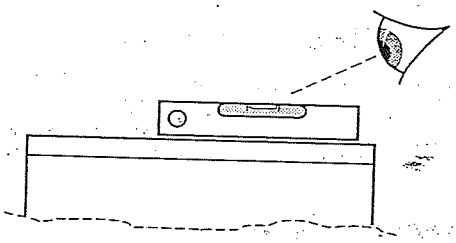
Pour atténuer ce phénomène ou l'éliminer, il suffit de laisser une main au contact de l'appareil ou de relier l'enveloppe extérieure à la terre.



Enlever aussitôt toute trace de colle en utilisant de l'essence ou un solvant spécial non agressif sur les parties en matière plastique.

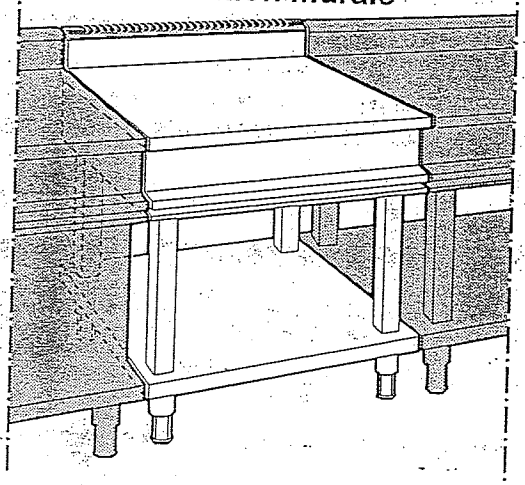
3.2 Mise à niveau



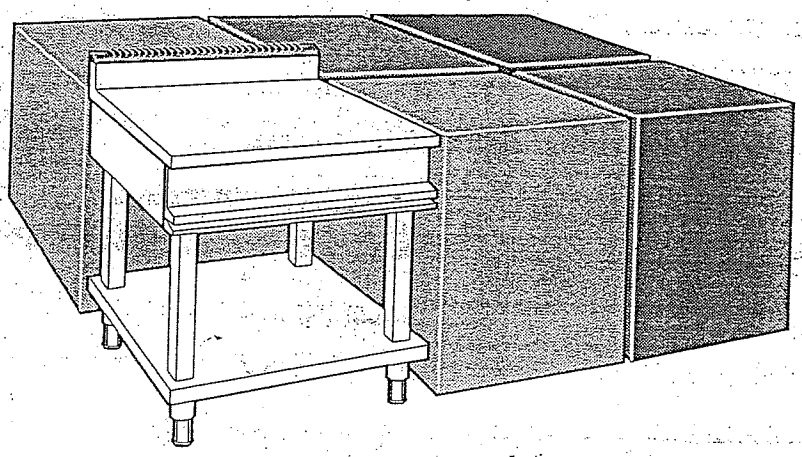


3.3 Installation d'appareils de type modulaire

Installation murale

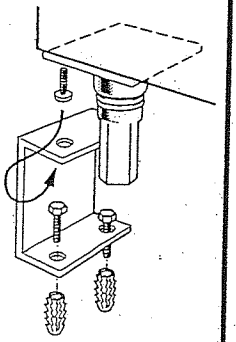


Installation au milieu de la pièce.



☞ Respecter les distances indiquées sur la fiche technique d'installation Section B.

☞ S'il existe des accessoires pour effectuer la jonction entre plusieurs appareils ou la fixation au sol ou au mur, suivre les consignes données.

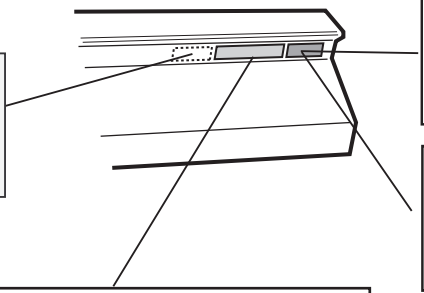


Les appareils d'un demi-module installés séparément doivent être fixés au sol pour éviter tout risque de retournement (voir notice).

4. GAZ

4.1 Réglage du gaz

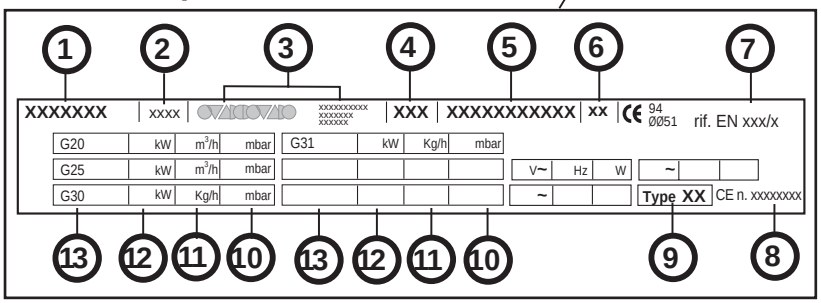
Data plate
Plaque complémentaire pour l'identification du pays et de la catégorie (voir chap. 5.2 - Opérations finales)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Gaz utilisé pour l'essai



1) Modèle
2) Personnalisation
3) Données du fabricant
4) Type d'installation
5) Numéro de série
6) Indice de protection
7) Norme de référence
8) Numéro certifié CE
9) Type famille de produit
10) Pression à la buse
11) Consommation de gaz
12) Puissance nominale
13) Type de gaz

4.2 Pressione du gaz

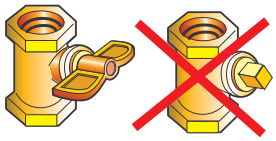
Côntroler toujours la pression du gaz d'alimentation. A cet effet, il est possible d'utiliser la prise de pression équipant l'appareil.
Suivre les explications, **Section B** de cette notice.

4.3 Raccordement du gaz

Lire la position et les cotes des raccords sur la fiche technique contenue dans la **Section B** de ce carnet.

Effectuer les raccordment selon la procédure habituelle en utilisant les raccords et le matériel prescrits.

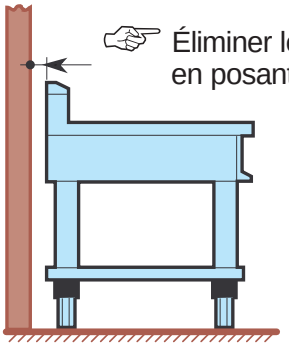
Toujours installer un robinet d'arrêt en amont de l'appareil; choisir un robinet où la position OUVERT/FERME est facile à lire et le placer à un endroit facilement accessible.
Eviter tout modèle à clef amovible.



Pour pouvoir isoler l'appareil, prévoir un raccord en aval du robinet.

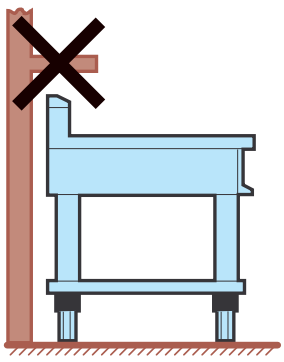
4.4 Precautions

Murs à revêtement inflammable



Éliminer le revêtement ou le protéger en posant des panneaux incombustibles. Respecter les distances indiquées sur la fiche technique (Section B). En cas de doute, s'adresser à un spécialiste qui saura préconiser une solution conforme aux normes de prévention des incendies.

Murs avec niches ou rayonnages





Ne jamais gêner l'évacuation régulière des gaz de combustion

4.5 Contrôle de l'étanchéité du circuit

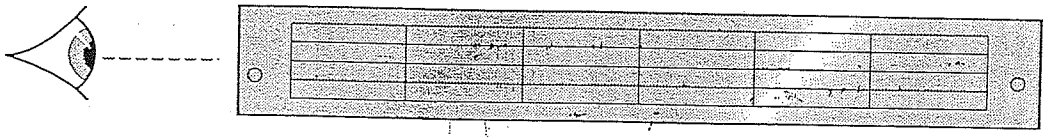
Vérifier l'étanchéité de l'installation comme le prescrivent les normes en vigueur et selon les modalités indiquées. Ces normes indiquent également comment procéder à l'identification de fuites éventuelles.

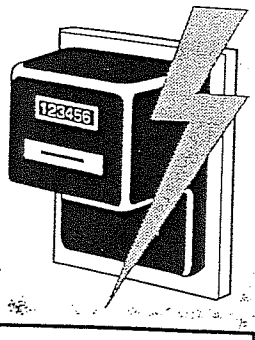


NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR DÉTECTER LES FUITES!

5. ELECTRICITE

5.1 Tension de fonctionnement

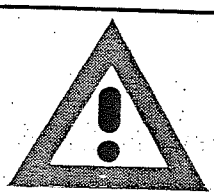




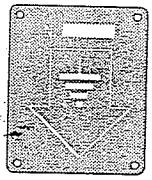
☞ Contrôler sur la plaque des caractéristiques si la tension et la fréquence de fonctionnement de l'appareil correspondent bien à celles du secteur.

☞ Lorsqu'il est prévu sur un appareil de pouvoir modifier la tension, suivre scrupuleusement les consignes imparties à la **Section B** de cette notice et faire la correction qui s'impose sur la plaque des caractéristiques.

5.2 Dispositifs de sécurité



☞ Vérifier si l'installation électrique est bien conforme aux normes et si les **dispositifs de protection et de sécurité requis** ont bien été mis en place.

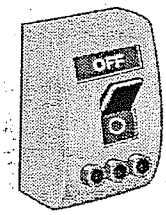


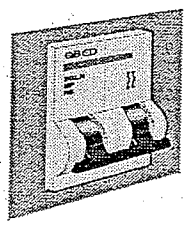
☞ Il **est obligatoire** d'effectuer une mise à la terre conformément aux normes en vigueur.

Effectuer une connexion équipotentielle des appareils lorsque celle-ci est nécessaire; utiliser les bornes portant ce symbole.



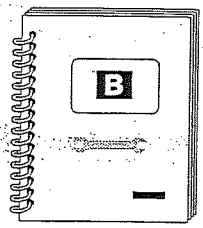
5.3 Branchement électrique





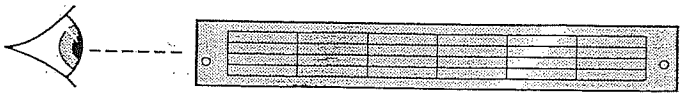
☞ Installer **toujours** un interrupteur général avec fusibles en amont de l'appareil de façon à pouvoir l'isoler du reste de l'installation.

☞ Suivre scrupuleusement les indications de la fiche technique, du schéma électrique et les instructions contenues dans la **Section B** de cette brochure.

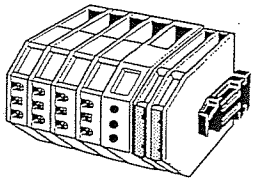


☞ Utiliser des câbles de connexion ayant les caractéristiques d'isolation et la section prescrites par les normes.

Pour définir la section du câble, regarder la valeur de l'absorption sur la plaque des caractéristiques.

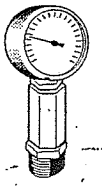


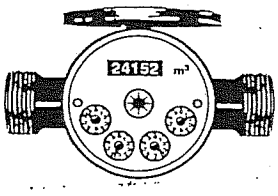
☞ Les appareils doivent en général être reliés de façon fixe par l'intermédiaire d'un bornier. Pour certains appareils qui nécessitent l'utilisation d'une fiche, adopter uniquement du matériel de qualité conforme aux normes.



6. EAU CHAUDE ET FROIDE

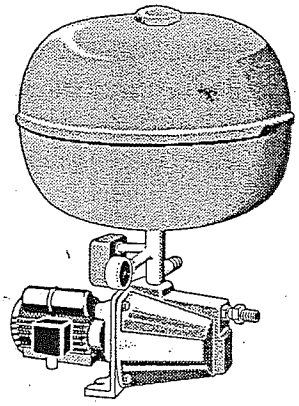
6.1 Pression hydraulique

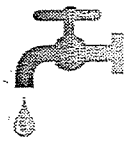




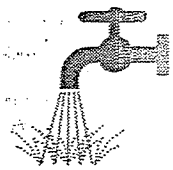


☞ Vérifier si la pression est bien comprise dans les limites indiquées sur la notice de l'appareil. *Des pressions trop faibles peuvent provoquer une baisse des performances (lave-vaisselle; fours mixtes, cuiseurs etc...); vice versa, une pression trop élevée entraîne non seulement une augmentation de la consommation mais peut également abîmer les électrovannes et autres organes de contrôle.*

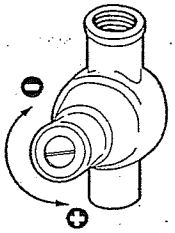




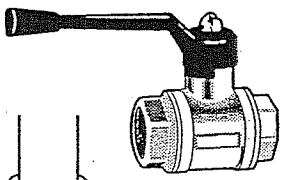
Si la pression est inférieure:
☞ installer un dispositif d'augmentation de la pression..



Si la pression est supérieure:
☞ contrôler sur la notice de l'appareil si un détendeur est déjà incorporé à l'appareil; autrement, il convient d'en installer un et de procéder au réglage nécessaire.

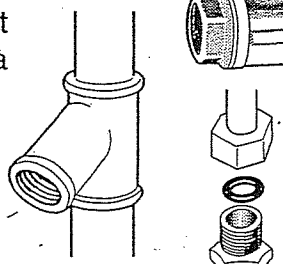


6.2 Raccordement de l'eau



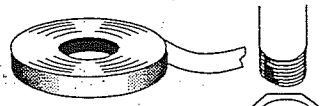
☞ Installer **toujours** en amont de l'appareil un robinet d'arrêt.

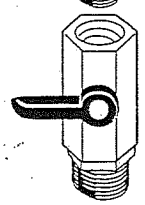
☞ En plus des raccords qui permettront d'isoler facilement l'appareil, installer en aval du robinet d'arrêt des filtres faciles à contrôler et à nettoyer.



☞ Utiliser du matériel, des joints et des raccords conformes aux normes; utiliser des conduites adéquates, soumises à un traitement correct pour empêcher toute pollution de l'eau par les oxydes de fer *(ce qui modifierait le goût des aliments et formerait des taches sur l'acier inox).*



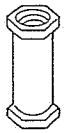


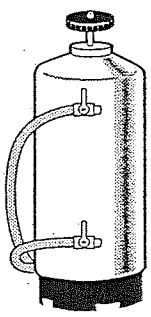


6.3 Traitement des eaux

L'eau est un élément utilisé en abondance dans les cuisines, aussi bien pour la préparation que pour le lavage; c'est également un élément fondamental dans de nombreux modes de cuisson. A ce titre il faut en surveiller attentivement la qualité.

☞ ***Il convient en particulier de prévenir la corrosion (à la fois physique et électrochimique) en adoptant tour à tour les mesures nécessaires: matériaux métalliques homogènes, protection cathodique, soudures sans bavures, reniflards, correcteurs de pH etc.***



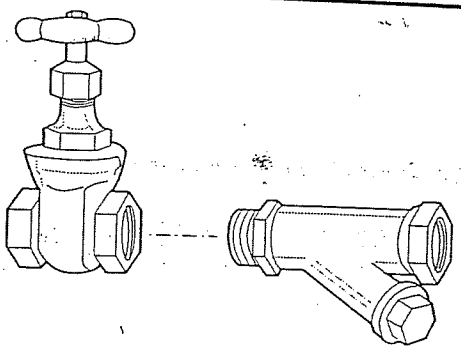


☞ Vérifier si la dureté de l'eau est bien comprise dans les limites d'utilisation indiquées, Section B du carnet. Au besoin, prévoir le montage d'un adoucisseur.

7. VAPEUR

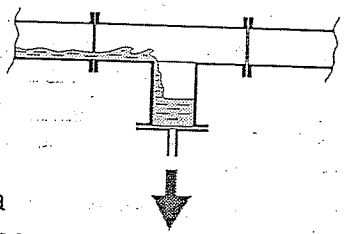
N.B.: les indications qui vont suivre ne s'appliquent pas aux appareils à vapeur à génération interne; pour ces derniers il suffit de faire un raccordement à l'arrivée d'eau.

7.1 Refoulement de la vapeur

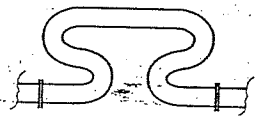


☞ Installer une vanne d'arrêt en amont de l'appareil; en aval de cette dernière, monter un filtre facile à inspecter et à nettoyer ainsi que des raccords permettant d'isoler facilement l'appareil en cas de besoin.

☞ Calculer la taille de l'installation en fonction de la longueur et du débit horaire des appareils à alimenter (lire les consommations sur la fiche technique, **Section B**).

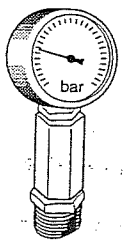


☞ L'installation doit être réalisée dans les règles de l'art, avec des tubulures protégées et calorifugées de façon à éviter la condensation; aux endroits les plus bas, en amont des utilisations, installer des siphons ou autres dispositifs assurant la purge de la condensation.



☞ Prévoir des joints de dilatation là où les tuyaux sont plus longs.

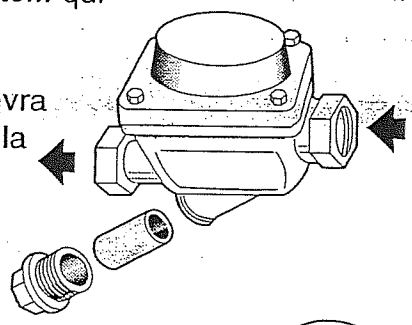
☞ Monter aux endroits stratégiques des soupapes thermostatiques pour l'évacuation automatique de l'air.



☞ La pression d'utilisation ne doit pas dépasser la valeur de fonctionnement prescrite; si tel n'est pas le cas, prévoir un détendeur.

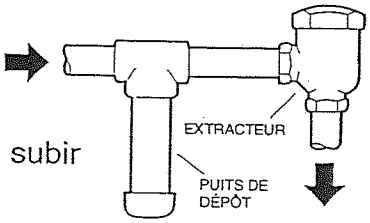
7.2 Retour de la condensation

☞ La sortie de la condensation de l'appareil doit être reliée à un extracteur à basse pression, de type mécanique, thermostatique ou thermodynamique (non compris dans l'appareil); pour le choix du modèle, tenir compte de différents facteurs comme l'emplacement, la pression, le débit, les coups de bélier etc... qui exercent une certaine influence.



☞ La partie comprise entre l'appareil et l'extracteur ne devra pas être isolée pour faciliter la condensation et prévenir la ré-évaporation.
Adopter toutes les mesures nécessaires pour empêcher l'accumulation de vapeur ou d'air.

☞ Si l'extracteur n'est pas équipé de filtre, il faudra en installer un en amont de ce dernier (ou bien un puits de dépôt des impuretés avec possibilité d'inspection).

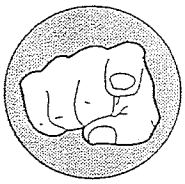


☞ Le tuyau de vidange devra être en pente; il ne devra pas subir de contre-pressions.

8. VENTILATION DES LOCAUX ET ÉVACUATION DES FUMÉES

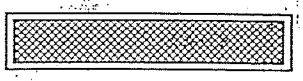
Respecter les prescriptions, les normes et la législation en vigueur.

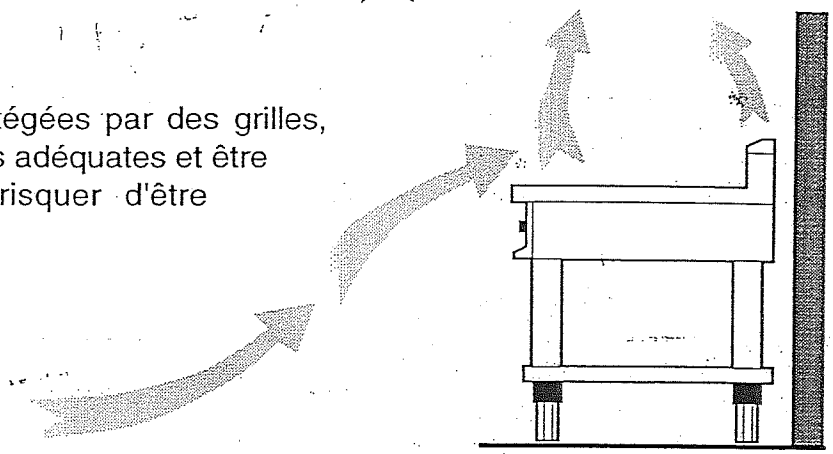
8.1 Ventilation naturelle



L'air nécessaire à la combustion régulière du gaz et à l'aération du local doit pouvoir entrer dans le local où l'appareil a été installé.

Les prises d'arrivée de l'air, protégées par des grilles, devront présenter des dimensions adéquates et être placées de façon à ne pas risquer d'être bouchées, même partiellement.



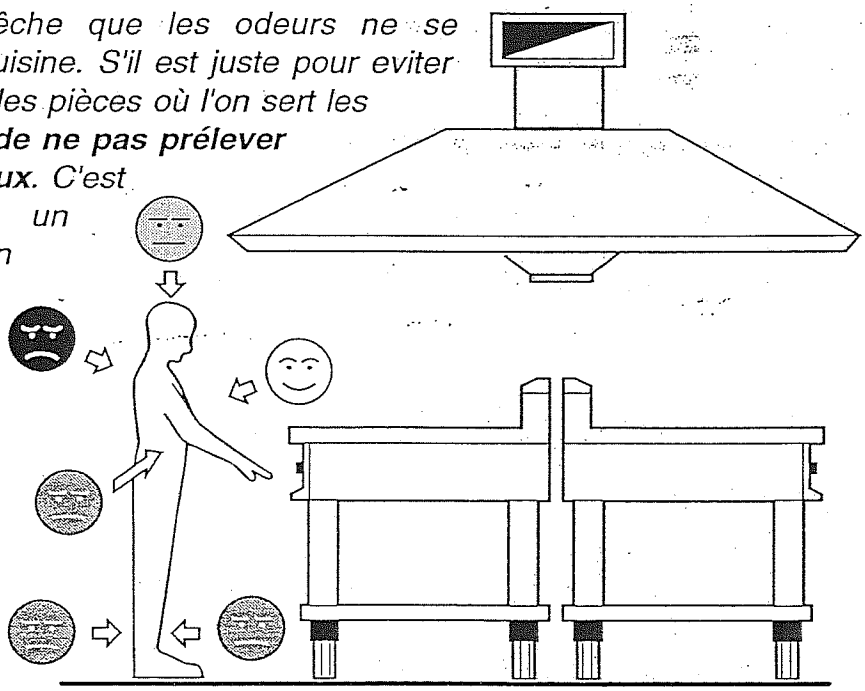


8.2 Evacuation des produits de la combustion

☞ Pour évacuer les produits de la combustion, prévoir des hottes reliées à une cheminée à tirage naturel efficace ou encore à système mécanique d'aspiration.
N.B. pour les appareils de type A installés sous une hotte à aspiration mécanique et d'une puissance globale supérieure à 35 kW, l'alimentation du gaz doit être asservie au système mécanique d'évacuation.

☞ Pour être efficace un système d'aération exige une conception précise de la part d'un professionnel, dans le respect des emplacements et des distances indiquées par les normes; ce spécialiste devra également être en mesure de délivrer un certificat de conformité.

L'extraction mécanique empêche que les odeurs ne se répandent à l'extérieur de la cuisine. S'il est juste pour eviter que les odeurs n'arrivent dans les pièces où l'on sert les repas, ***il est également juste de ne pas prélever l'air d'aération dans ces locaux.*** *C'est au concepteur de prévoir un système spécial d'introduction de l'air et d'ajouter au besoin un système de traitement.*

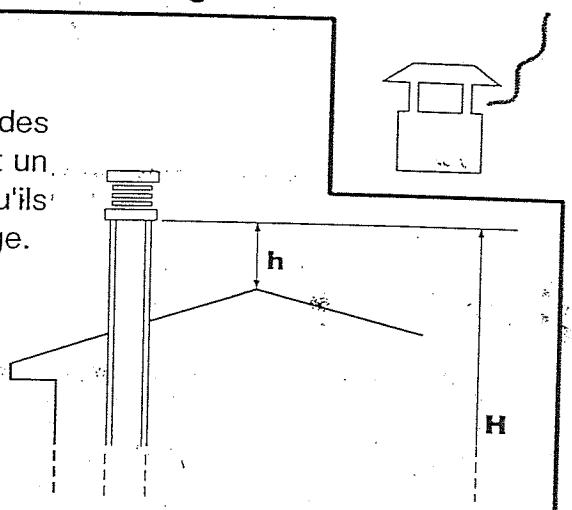


☞ La vitesse et la direction de l'air ne doivent pas gêner la combustion ni nuire à la santé des opérateurs.

9. CONDUITS DES FUMEES

Respecter les prescriptions, les normes et la législation en vigueur.

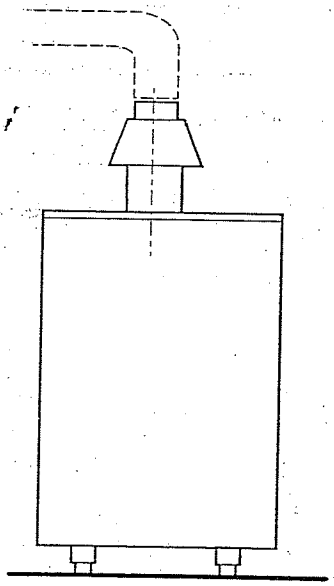
9.1 Conduits d'évacuation

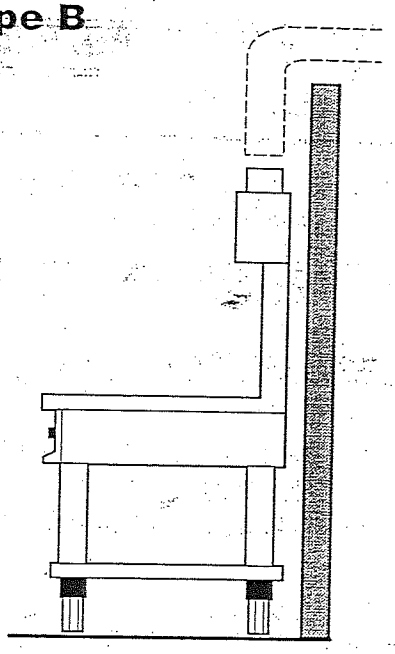


☞ Il est capital que les dimensions des conduits des fumées soient conformes aux normes, qu'ils aient un bon tirage (vérifier à l'aide d'un vacuomètre), qu'ils ne présentent ni étranglements ni volets de réglage.

☞ Le conduit de raccordement entre l'appareil et le carneau devra avoir des raccords coudés, un diamètre non inférieur à celui de la sortie de l'appareil et une longueur conforme aux indications de la fiche technique de l'appareil en question.

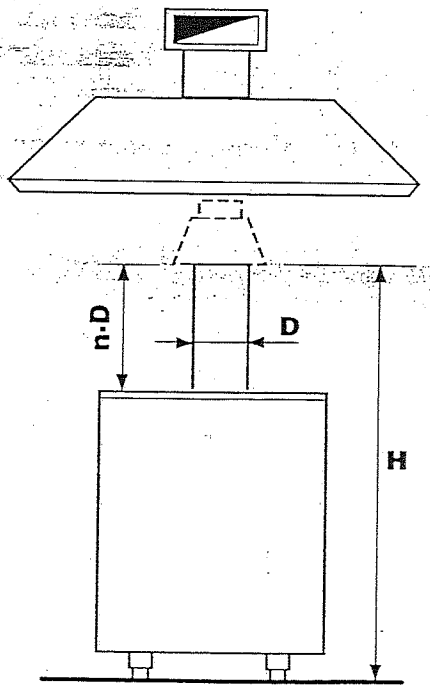
9.2 Appareils avec évacuation des fumées type B





☞ Les appareils à gaz de **type B** doivent être raccordés à une cheminée à tirage naturel parfaitement efficace (pour le diamètre et la longueur des raccords, voir la fiche technique de l'appareil, **section B** de ce carnet); **il est rigoureusement interdit d'éliminer le dispositif anti-vent sur l'évacuation des fumées lorsque celui-ci est prévu.**

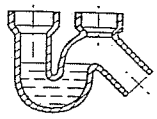
☞ Sur ces appareils de **type B** il faut effectuer un entretien périodique des conduits d'évacuation des fumées, conformément aux prescriptions locales en vigueur.



☞ Comme autre solution possible, ils peuvent être installés sous une hotte d'aspiration, ce qui évite le raccordement au carneau. Le dispositif anti-vent peut alors être éliminé. Les cotes indiquées sur la fiche technique de l'appareil, **section B** de ce manuel, devront être respectées.
N.B.: Dans ce cas, l'alimentation du gaz devra être asservie au système mécanique d'évacuation.

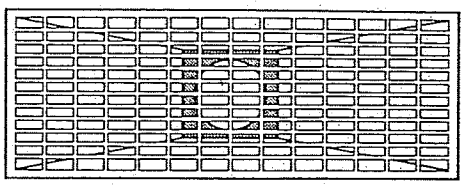
10. VIDANGES

10.1 Grilles - caniveaux de sol - siphons

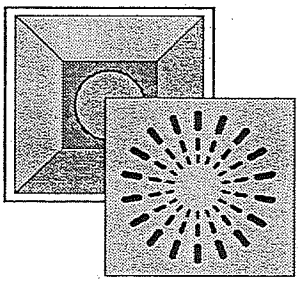


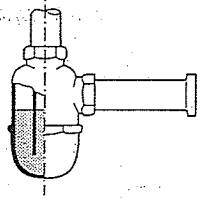
L'évacuation des eaux industrielles produites dans les grandes cuisines doit être conforme aux normes locales en ce qui concerne les systèmes de transport, traitement et écoulement.

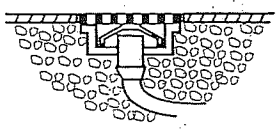
Prévoir à l'intérieur des locaux des systèmes de vidange à siphon, posés au sol, à proximité de certains appareils:

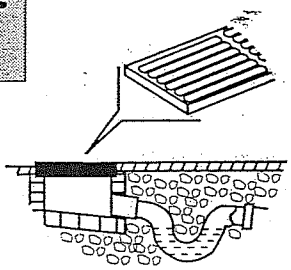


- cuiseurs (zone de cuisson)
- bassines, lave-vaisselle, lave-batterie... (zone de lavage)
- éviers, épluchoirs, lave-légumes... (zone de préparation)







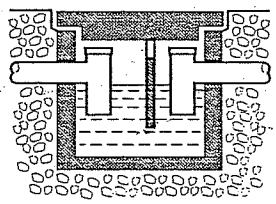


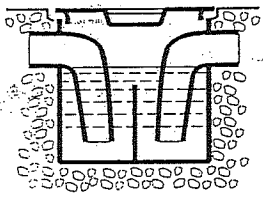
Ces dispositifs de vidange doivent non seulement servir lors du lavage des appareils et du sol mais ils peuvent également être utiles au bon fonctionnement de l'appareil. La fiche technique, **Section B**, indique les caractéristiques et le modèle préconisé.

10.2 Ecoulement

Se renseigner sur les normes locales en vigueur et, selon les cas, mettre en place:

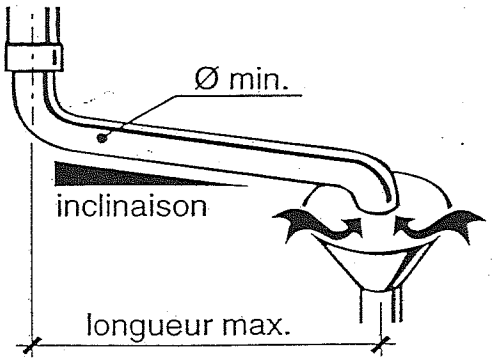
- des puits de condensation des corps gras en maçonnerie ou en métal avec possibilité de visite;
- des citernes de dépôt, décantation, oxygénation etc.





10.3 Vidanges aérées

Sur certains appareils la vidange doit être en communication avec l'atmosphère. Toutes les indications fournies sur la fiche technique, **Section B**, seront respectées pour éviter de détériorer l'appareil.



11. CONTROLES

IMPORTANT: tous les contrôles doivent être effectués par du personnel compétent, dans le respect des normes en vigueur.

11.1 Contrôle des installations

☞ **INSTALLATION DU GAZ:** pour ce contrôle, ouvrir portes et fenêtres, éviter les étincelles et les flammes nues; après le contrôle (avec de l'air comprimé ou des gaz inertes) purger les tuyaux.

☞ **INSTALLATION ELECTRIQUE:** vérifier les composants, le fonctionnement des disjoncteurs divisionnaires et magnétothermiques, les mises à la terre, l'isolation et toute autre prescription.

☞ **INSTALLATION VAPEUR:** vérifier le fonctionnement du générateur, des organes de commande et des dispositifs de sécurité, le fonctionnement des purgeurs et des extracteurs de condensation, les pressions de service.

☞ **INSTALLATION EAU - VIDANGE:** vérifier l'étanchéité et contrôler si l'évacuation se fait bien.

☞ **EVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION - AERATION:** vérifier avec un vacuomètre le tirage des carneaux et l'aération. En présence de hottes et d'aspirateurs mécaniques, vérifier s'il n'y a pas de retours de gaz de combustion et si le débit et la vitesse de l'air ne provoquent pas de courants dangereux pour la combustion et nuisibles à la santé des opérateurs.

11.2 Contrôle des appareils

1) **APPAREILS A GAZ:** ouvrir portes et fenêtres; éviter les étincelles et les flammes; **vérifier:**
   - l'étanchéité du raccordement (avec le robinet d'arrêt ouvert et l'appareil éteint);
   - si le gaz utilisé correspond bien à celui de la plaque (au besoin effectuer la transformation conformément aux indications données dans la **Section B**);
   - la régularité de l'allumage et de la combustion (flamme couleur bleutée);
   - la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum;
   - le fonctionnement du dispositif de sécurité en cas de manque de flamme;
   - le bon fonctionnement des thermostats (ainsi que des thermostats de sécurité s'il y en a).

   N.B.: en cas de modification du gaz, enduire de vernis spécial les dispositifs de réglage du débit du gaz et modifier l'indication sur la plaque des caractéristiques.

2) **APPAREILS ELECTRIQUES:** vérifier le branchement équipotentiel, l'absence de dispersion (isolation), les dispositifs de contrôle, l'intervention des thermostats (ainsi que celle des thermostats de sécurité s'il y en a), l'absorption.

   N.B.: en cas de transformation de la tension, modifier l'indication sur la plaque des caractéristiques.

3) **APPAREILS A VAPEUR:** vérifier le fonctionnement des appareils, des soupapes de purge et de sécurité et leur réglage, les niveaux dans les espaces intersticiels, les consommations.

4) **APPAREILS MIXTES:** voir les points précédents.

11.3 Opérations finales - Formation de l'utilisateur

1) REMONTER TOUTES LES PIECES QUI ONT PU ETRE ENLEVEES LORS DU CONTROLE
2) ENLEVER DE L'INSTALLATION TOUT DECHET OU MATERIEL RESIDUEL
3) NETTOYER LES APPAREILS ET LES PREPARER A L'UTILISATION
4) S'ASSURER DE L'ABSENCE DE TOUT DANGER POUR L'UTILISATEUR
5) APPRENDRE A L'UTILISATEUR FINAL LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET LES MESURES DE SECURITE A RESPECTER
6) REMETTRE A L'UTILISATEUR LES NOTICES ACCOMPAGNANT LES APPAREILS EN LUI RECOMMANDANT DE LES CONSERVER POUR LES CONSULTER EN CAS DE BESOIN

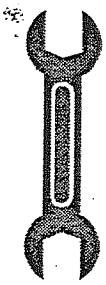
12. MAINTENANCE

12.1 Contrat de maintenance

☞ Il convient de recommander à l'utilisateur de passer un contrat de maintenance avec des firmes spécialisées dans les opérations suivantes.

12.2 Entretien des installations

Les contrôles ci-après doivent être effectués régulièrement, à des dates établies et par du personnel compétent:



- **GAZ:** étanchéité des tuyauteries, fonctionnement des robinets d'arrêt;
- **ELECTRICITE:** états des conducteurs, mise à la terre, fonctionnement des dispositifs de sécurité;
- **VAPEUR:** fonctionnement du générateur, étanchéité et isolation des conduites, organes d'arrêt et de sécurité, extracteurs de condensation;
- **CONDUITS DES FUMEES:** tirage régulier et entretien périodique.

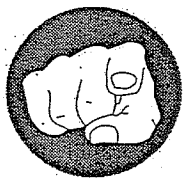
Si de nouveaux appareils ont été ajoutés à l'installation pour l'agrandir, il faut refaire le contrôle final.

12.3 Contrôle périodique des appareils

Régulièrement, à la date fixée, les contrôles ci-après devront être effectués:

- **APPAREILS A GAZ:** nettoyage des brûleurs, chambres de combustion et conduits de fumée; vérification de la combustion, des thermocouples de sécurité ou autres, contrôle des baisses de pression de l'appareil (robinets, circuit du gaz); vérification de l'état et du fonctionnement des composants et des structures, remplacement des parties usées ou fonctionnant mal.
- **APPAREILS ELECTRIQUES:** vérification et remplacement éventuel de câbles à isolation défectueuse ou douteuse, remplacement de parties usées ou fonctionnant mal, contrôle des protections thermiques des moteurs;
- **APPAREILS A VAPEUR:** organes de régulation, niveaux, pressions, état et fonctionnement des composants (en particulier les clapets de sécurité), remplacement des parties usées ou fonctionnant mal;
- **TOUS LES APPAREILS EN GENERAL:** puissances nominales et consommations, fonctionnement correct des organes de contrôle MARCHE/ARRET ou thermostatiques, efficacité des dispositifs de sécurité et temps d'intervention.

12.4 Transformations éventuelles



Toutes les transformations effectuées après le contrôle final (adaptation à un type de gaz différent ou modification de la tension de fonctionnement) doivent être indiquées sur la plaque des caractéristiques et sur les tableaux des données techniques de la notice d'installation. Le contrôle final devra être refait entièrement.

12.5 Réparations



Pour le remplacement de composants défectueux, utiliser des pièces détachées d'origine. Le fabricant de l'appareil, soit directement, soit par l'entremise de ses services après-vente, est le seul autorisé à fournir la pièce manquante et à effectuer le démontage et le remontage du composant en question.

INDEX

INSTALLATION ET CONTROLE

1. INSTALLATION — Page 1
1.1 Fiche des branchements
1.2 Pose
1.3 Données techniques

1.4 Installation au mur — 1.1

2. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL — Page 2
2.1 Détails de la construction

3. MISE EN MARCHE — Page 3
3.1 Conformité aux normes
3.2 Gaz utilisé
3.3 Contrôle de la pression du gaz
3.4 Contrôle final et formation de l'utilisateur

FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

4. TRANSFORMATIONS — Page 4
4.1 Remplacement des gicleurs

5. REGLAGE — Page 5
5.1 Réglage de la puissance au minimum
5.2 Opérations finales

SERVICE APRES-VENTE

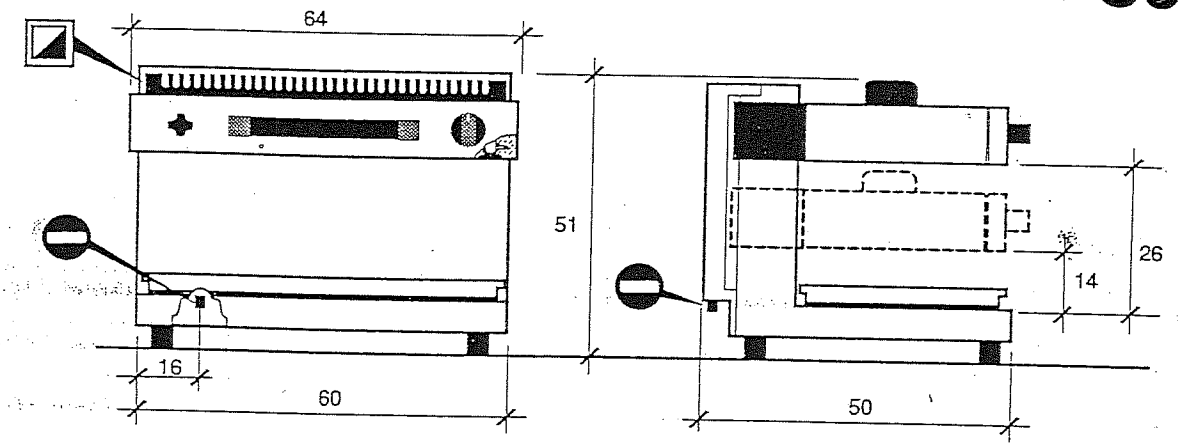
6. NOTES POUR LE SERVICE APRES-VENTE — Page 6
6.1 Graissage du robinet du gaz
6.2 Démontage du groupe veilleuse

39B4600 • 00 FR • 60SM

1. INSTALLATION

1.1 Fiche des branchements

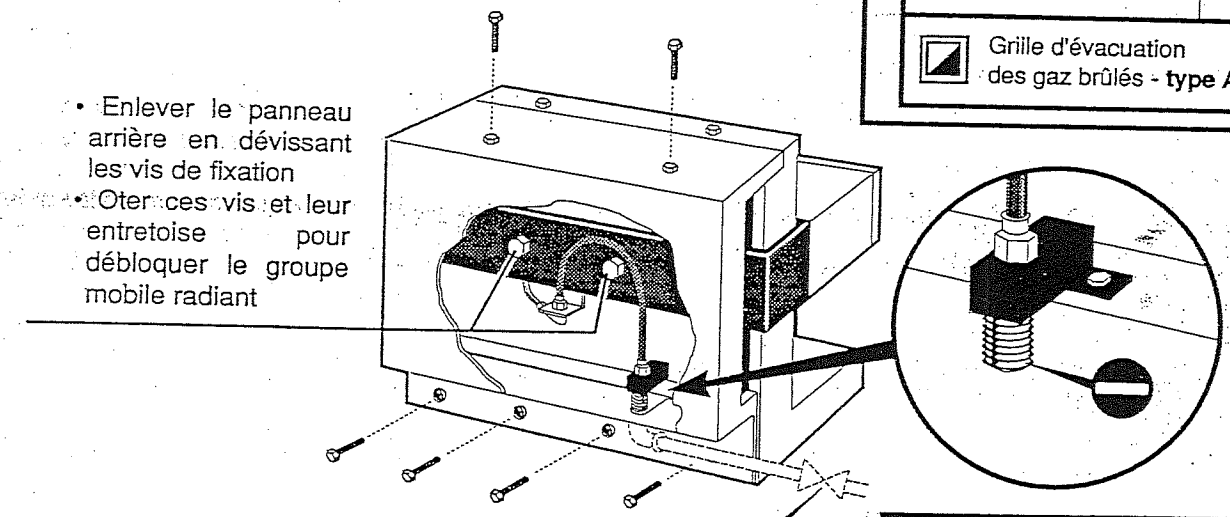
60SM



1.2 Pose

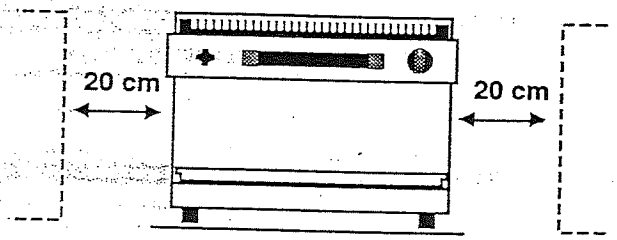
Entrée du gaz	Ø 1/2"
Grille d'évacuation des gaz brûlés - **type A**	

- Enlever le panneau arrière en dévissant les vis de fixation
- Oter ces vis et leur entretoise pour débloquer le groupe mobile radiant

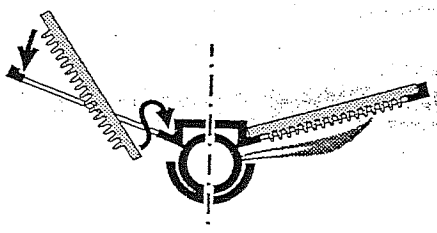


☞ Installer toujours un robinet d'arrêt à fermeture rapide (non livré)

Placer l'appareil sous une hotte ou autre système d'aspiration pour éliminer les gaz de combustion et les vapeurs dégagées pendant le fonctionnement.



Laisser un espace libre d'au moins 20 cm de part et d'autre de l'appareil; la partie arrière peut être rapprochée du mur.



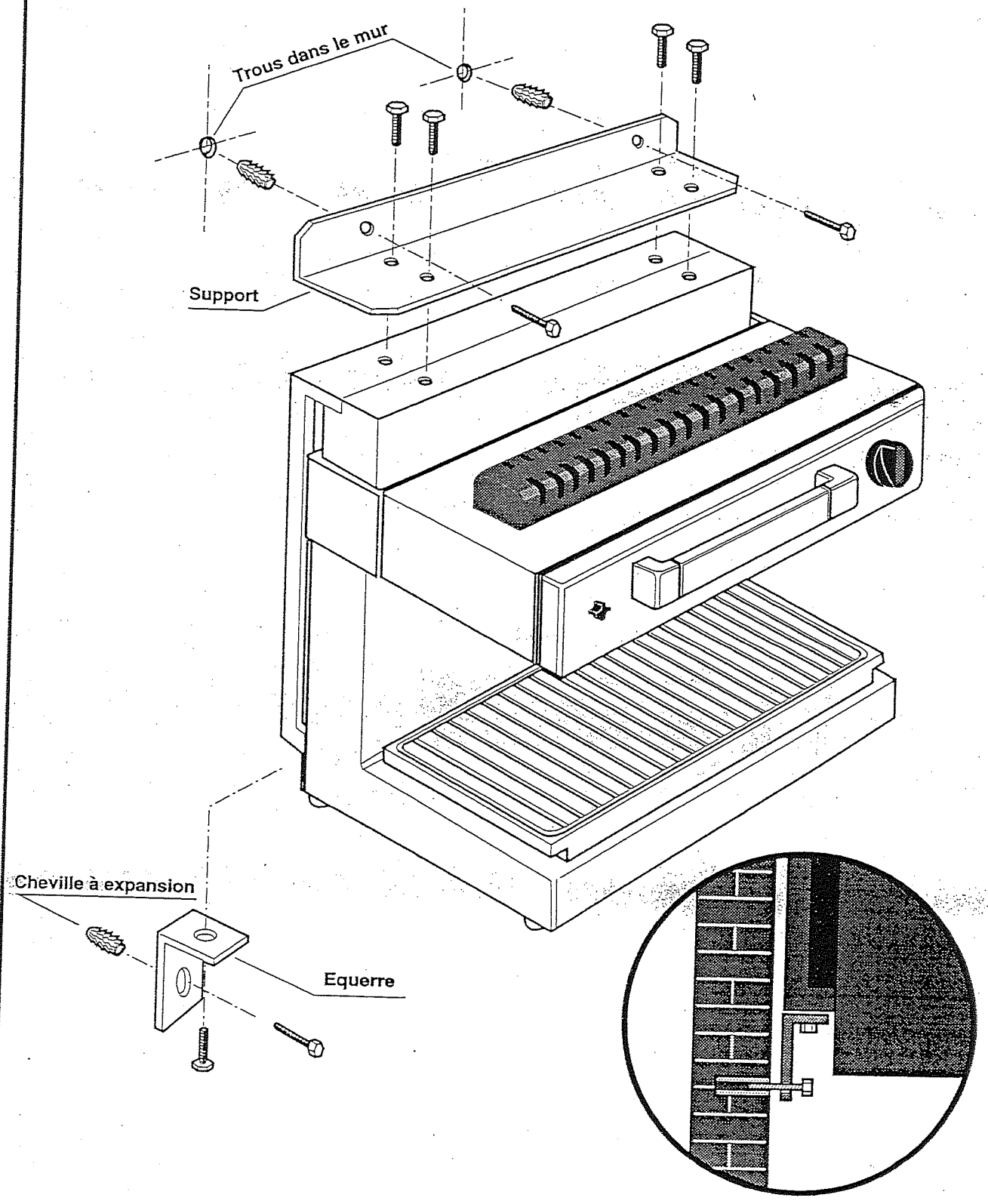
Placer les carreaux réfractaires dans les guidages latéraux du brûleur en les manipulant très doucement. Orienter vers le bas les pointes coniques de façon à ce qu'elles soient léchées par la flamme du brûleur.

1.3 Données techniques

GAZ	PUISSANCE		CONSOMMATION
G20 (gaz naturel) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G25 (gaz naturel) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,68 m^3/h
G30 (butane) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (propane) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

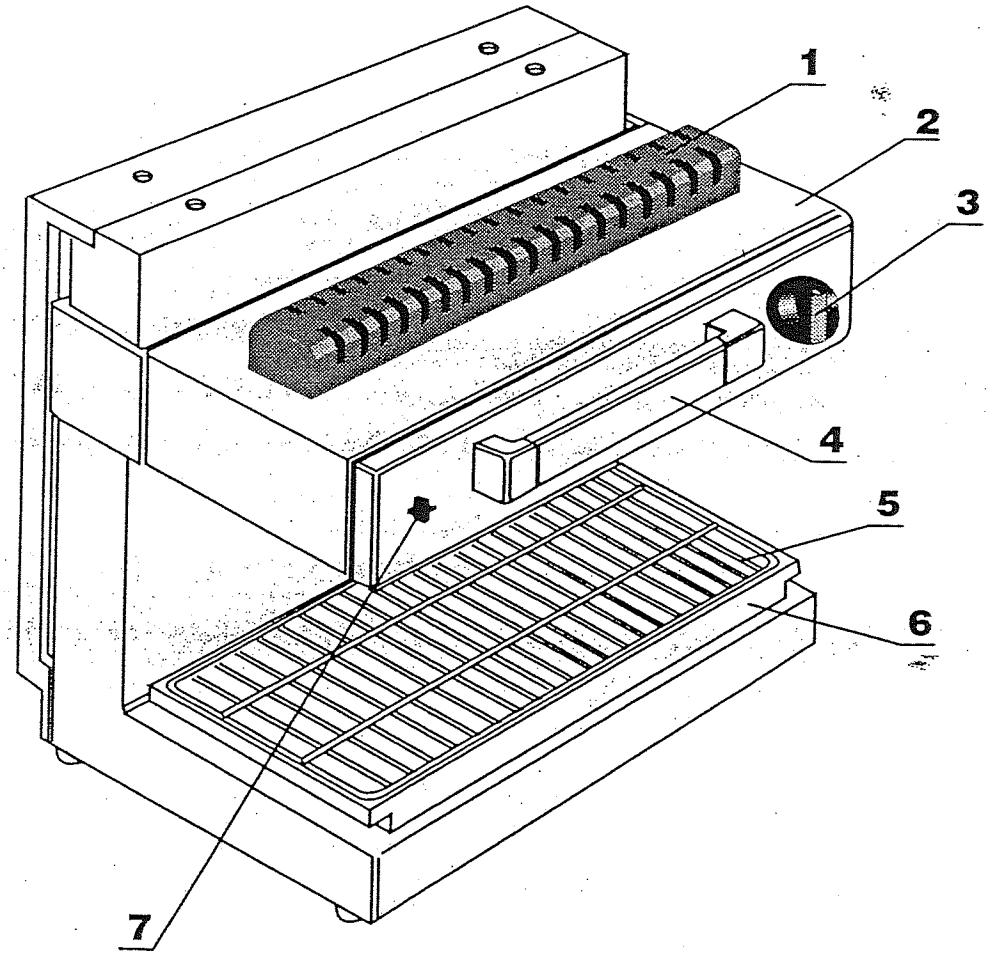
1.4 Installation au mur

- L'installation au mur peut être faite en utilisant le kit **KSM** livrable sur demande.
- Avant toute opération, brancher à l'entrée du gaz de l'appareil un raccord d'une longueur suffisante pour pouvoir ensuite effectuer le raccordement sur la ligne de distribution.



2. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

2.1 Détails de la construction

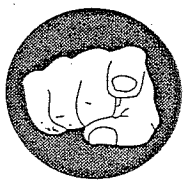


60SM

1) Evacuation des gaz brûlés
2) Groupe chauffant coulissant
3) Commande des brûleurs
4) Poignée de soulèvement du groupe chauffant
5) Grille
6) Bac de dépôt de la graisse
7) Allumage piézo-électrique

3. MISE EN MARCHE

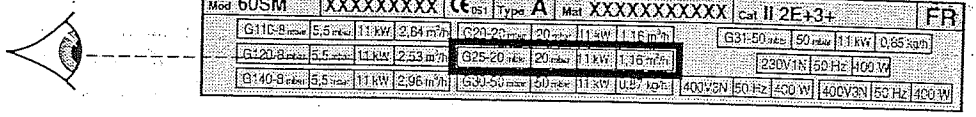
3.1 Conformité aux normes



☞ Vérifier si l'appareil et l'installation sont bien conformes aux normes en vigueur (directives CEE, etc...) et si tous les certificats de conformité ont bien été délivrés. Toute opération réalisée en l'absence de ces documents annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.

3.2 Gaz utilisé

☞ Contrôler sur la plaque des caractéristiques

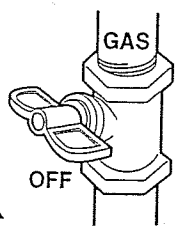


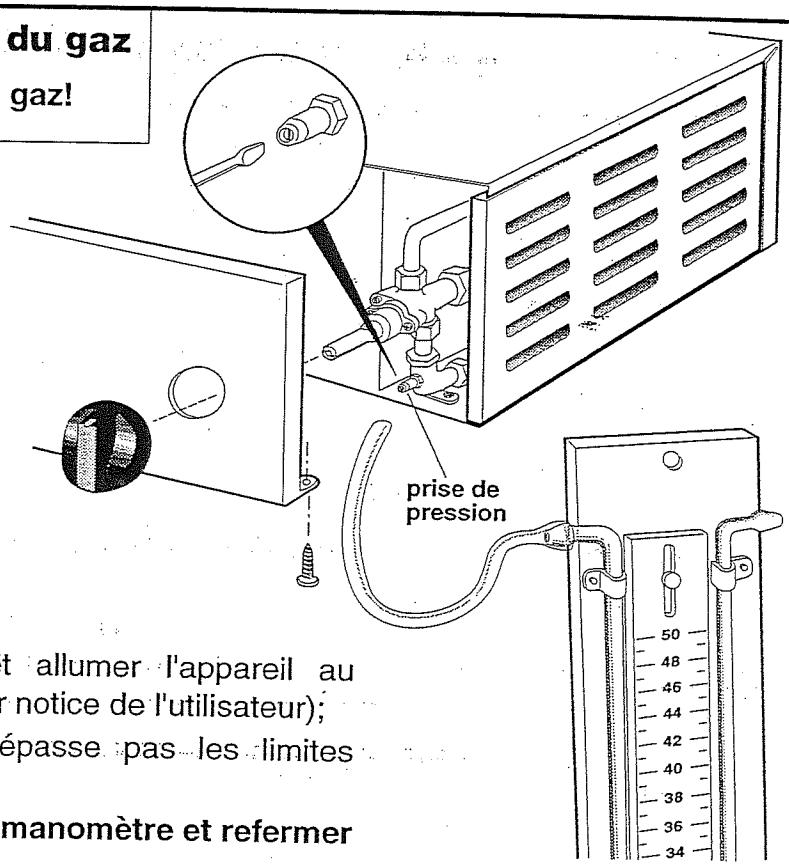
si l'appareil a bien été réglé pour le type de gaz disponible. Dans le cas contraire, **effectuer la transformation** indiquée aux chapitres **4** et **5** de ce carnet et modifier d'autant les indications écrites sur la plaque (voir **paragraphe 5.2**).

3.3 Contrôle de la pression du gaz

☞ Fermer le robinet principal du gaz!







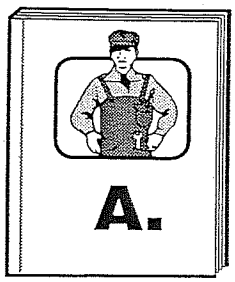
☞ - dégager la poignée et enlever le tableau porte-commandes en dévissant les deux vis inférieures de fixation;

- dévisser la fermeture de la prise de pression et raccorder un manomètre;
- ouvrir le robinet du gaz et allumer l'appareil au maximum de la puissance (voir notice de l'utilisateur);
- vérifier si la pression ne dépasse pas les limites indiquées au tableau ci-après.

☞ **A la fin du contrôle, enlever le manomètre et refermer la prise de pression!**

Famille	Type de gaz	Index Wobbe inf. Wi (MJ/m³)	Pouvoir calorifique inférieur Hi						Pression en mbar		
			kcal/m³	MJ/m³	kW/m³	kcal/kg	MJ/kg	kW/kg	nominale	minimum	maximum
II	G20 (Gaz Naturel)	45,67	8127	34,02	9,45	–	–	–	**20**	17	25
	G25 (Gaz Naturel)	37,28	6988	29,25	8,12	–	–	–	**25**	20	30
III	G30 (Gaz Butane)	80,58	–	–	–	10906	45,65	12,68	**28**	20	35
	G31 (Gaz Propane)	70,69	–	–	–	11071	46,34	12,87	**37**	25	45

3.4 Contrôle final et formation de l'utilisateur



☞ Se rapporter à la **Section A** de ce carnet et lire les paragraphes:

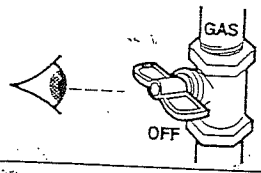
- **11.2 Contrôle final des appareils** (uniquement la **1ère** Partie concernant les appareils à gaz);
- **11.3 Opérations finales. Formation de l'utilisateur.**

4. TRANSFORMATIONS

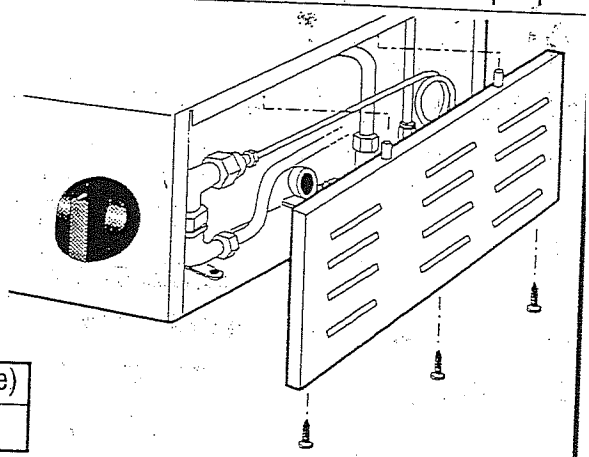
ATTENTION: opérations à effectuer uniquement en cas d'utilisation d'un gaz différent de celui qui est indiqué sur la plaque des caractéristiques!



☞ **Contrôler si le robinet principal du gaz est bien fermé!**



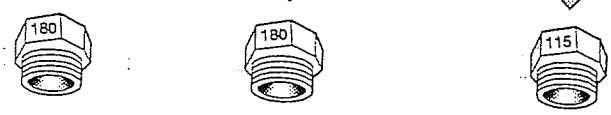
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les trois vis inférieures de fixation.

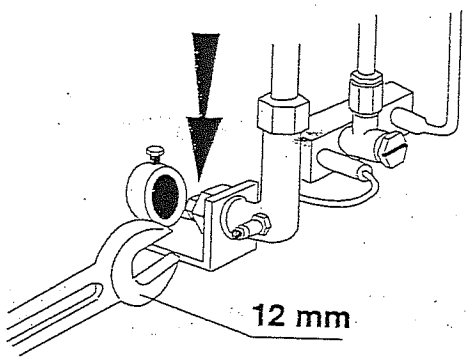


Remplacement du gicleur du BRÛLEUR

- Dévisser le gliceur et le remplacer par celui qui convient au type de gaz utilisé, conformément au tableau ci-dessous:

G20 (gaz naturel)	G25 (gaz naturel)	G30 (butane)	G31 (propane)
180	180	115	115



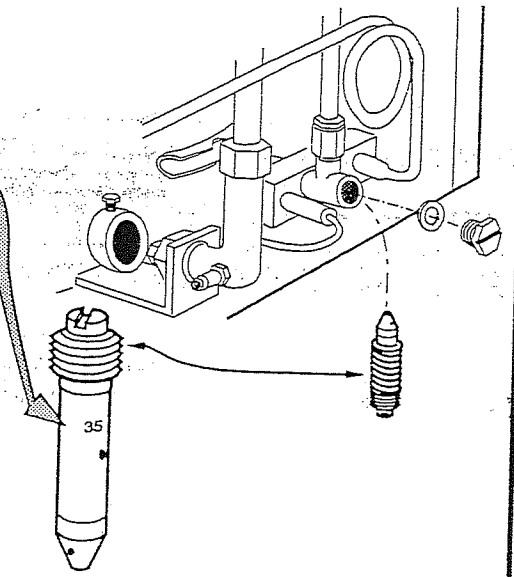


Remplacement du gicleur de la VEILLEUSE

- Dévisser le bouchon, dévisser le gliceur et le remplacer selon les indications du tableau:

G20 (gaz naturel)	G25 (gaz naturel)	G30 (butane)	G31 (propane)
35	35	25	25

N.B. : visser à fond le gicleur.



5. REGLACE

5.1 Réglage de la puissance au minimum

ATTENTION: les opérations ci-aprés ne sont à effectuer que si le type de gaz utilisé est différent de celui quui est indiqué sur la plaque des caractéristiques et uniquement après avoir effectué les transformations indiquées à la page précédent, chapitre 4.

GAZ NATUREL ET GAZ LIQUIDE

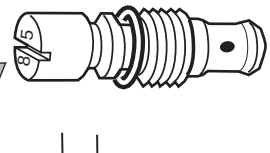
• Pour régler la puissaince au minimum, remplacer sur le rubinet du gaz le by-pass calibré dè.

Remplacement du BY-PASS du minimum

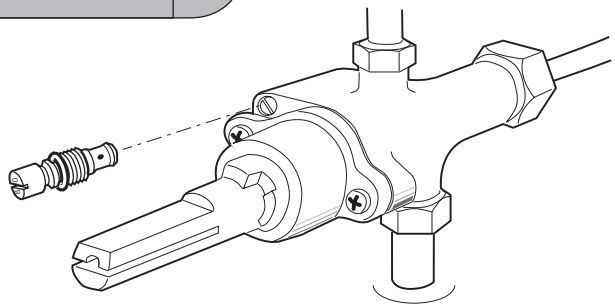
• Enlever le tableau porte-commandes conformément aux indications données au point **3.3** qui précède

• Effectuer le remplacement comme le montre le tableau:

G20 (gaz naturel)	G20 (gaz naturel)	G30 (butane)	G31 (propane)
135	**85**	**85**	**85**



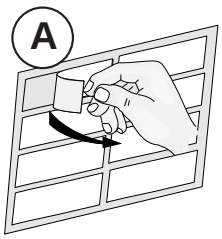
N.B.: le BY-PASS doit être vissé à fond.

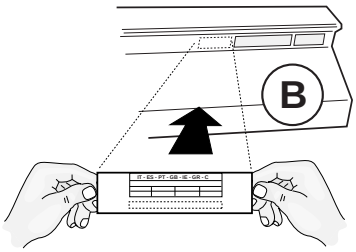


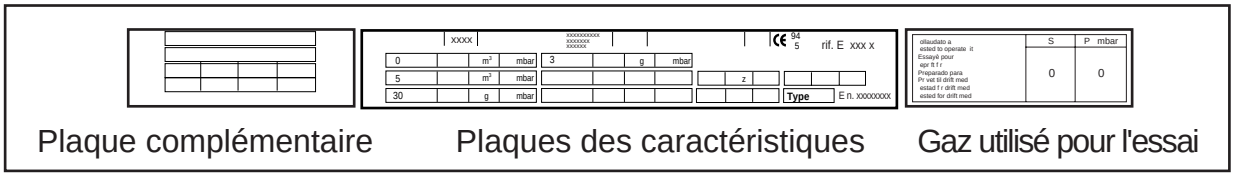
• Bloquer le by-pass avec du vernis scellement.

5.2 OPÉRATIONS FINALES

• Prendre la plaque complémentaire correspondant au pays dans lequel sera installé l'appareil (**A**) et l'appliquer comme montré sur la figure (**B**).

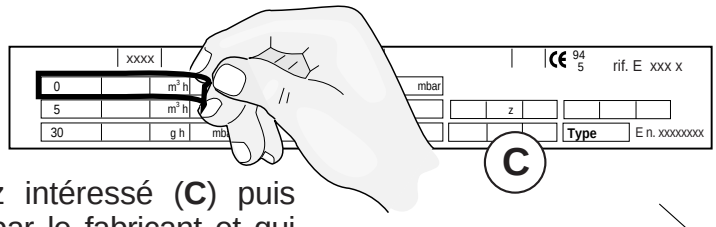


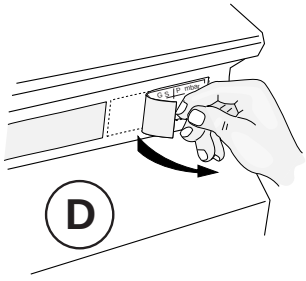




Plaque complémentaire | Plaques des caractéristiques | Gaz utilisé pour l'essai

• Si le gaz d'utilisation est le même gaz que celui utilisé par le fabricant pour l'essai de l'appareil, appliquer le cadre autoadhésif (fourni en équipement) sur la plaque des caractéristiques en correspondance des données du gaz intéressé (**C**) puis enlever la plaque placée sur l'appareil par le fabricant et qui indique le gaz utilisé pour l'essai **(D).**





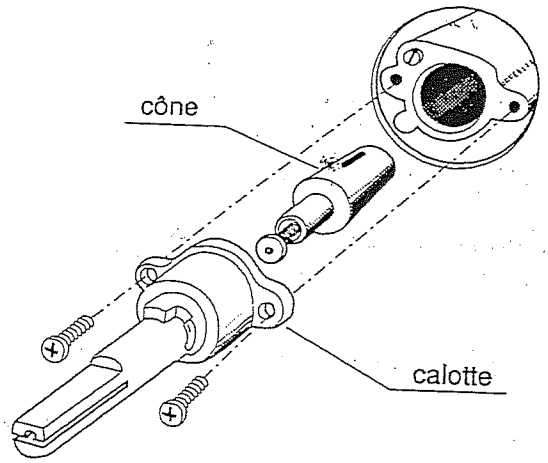
ATTENTION: si l'on utilise un type de gaz différent de celui utilisé par le fabricant pour l'essai de l'appareil, effectuer tout d'abord les transformations indiquées aux chapitres 4 et 5 et ensuite placer sur la plaque des caractéristiques le cadre autoadhésif des données du gaz de conversion pour le fonctionnement de l'appareil (C). Eliminer la plaque du gaz d'essai (D).

6. NOTES POUR LE SERVICE APRES-VENTE

6.1 Graissage du robinet du gaz

Cette opération doit être confiée à un professionnel; elle doit être effectuée environ tous les six mois, en fonction des conditions d'emploi de l'appareil. Avant toute intervention, fermer le robinet principal d'arrivée du gaz.

- Dégager la commande et extraire la calotte du robinet en dévissant les deux vis de fixation; dégager ensuite le cône et le nettoyer soigneusement ainsi que son siège.
- Enduire le cône de graisse (utiliser une graisse type Molikote TG3, Staburgas N 32); le remettre en place et le faire tourner à plusieurs reprises.
- Le dégager à nouveau et enlever la graisse superflue en vérifiant si les orifices n'ont pas été bouchés.

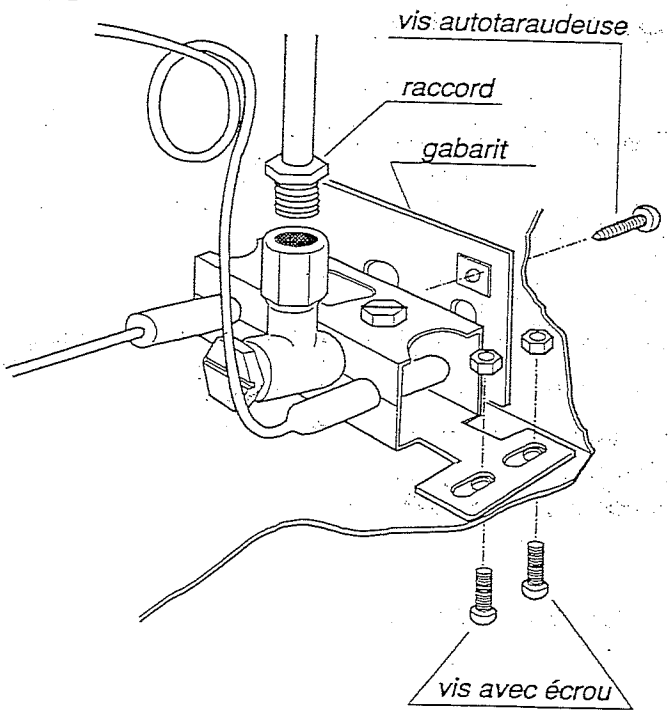


6.2 Démontage du groupe veilleuse

Déposer le panneau latéral droit (en suivant les instructions du **paragraphe 3.3** de cette notice), dévisser et déplacer vers le haut le raccord du tuyau d'alimentation du gaz.

Dévisser ensuite les deux vis à écrou pour dégager le groupe porte-ve illeuse/bougie/thermocouple.

Par l'intérieur de la chambre du brûleur, dévisser la vis autotaraudeuse et soulever le gabarit vers le haut; il est alors possible d'extraire tout le groupe de la veilleuse.





ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_FR

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Index section A.

2. Les dangers du milieu professionnel — Page 2
2.1 Incendies
2.2 Accidents
2.3 L'électricité
2.4 Le gaz

3. Utilisation correcte — Page 3
3.1 Travailler en toute securité
3.2 Comportement en cas de pannes
3.3 Arrêt prolongé
3.4 Arrêt définitif de l'appareil

4. Anomalies de fonctionnement — Page 4
4.1 Problèmes, causes, dépannage

5. Maintenance — Page 5
5.1 Contrat de maintenance
5.1.1 Parties que l'utilisateur peut remplacer
5.2 Conseils

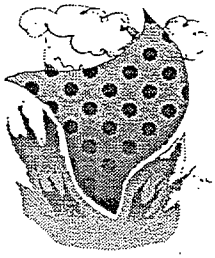
6. Nettoyage — Page 6
6.1 Nettoyage des appareils
6.2 Entretien de l'acier inox
6.2.1 Nettoyage ordinaire journalier

6.2.2 Precautions d'emploi — Page 7
6.2.3 Protection de l'acier inox

7. Respect des reglementations — Page 8
7.1 Normes et prescriptions
7.2 Responsabilité

2. LES DANGERS DU MILIEU PROFESSIONNEL

.1 INCENDIES





ıs rideaux, torchons, planches à découper et autres objets en bois ne doivent ıs se trouver au voisinage des foyers ni des sources de chaleur. Il en va de ême pour les récipients contenant de l'alcool, des solvants ou des produits entretien inflammables... **Le risque d'incendie est réel dans les cuisines.** rdinairement un incendie se déclare à un endroit précis; aussi sa propagation ut-elle être évitée si l'on s'abstient de toute réaction de panique, de tout geste usque susceptible d'aggraver les choses. Il faut absolument éviter d'utiliser de au pour essayer d'éteindre un début d'incendie de nature électrique. Utiliser au ntraire du matériel et des extincteurs efficaces, non sans **avoir auparavant upé le courant!**

.2 ACCIDENTS



s risques d'accidents (chutes, brûlures) sont eux aussi très élevés: les anches des poêles ne doivent pas dépasser le plan de cuisson; les uteuses et friteuses doivent faire l'objet d'une surveillance constante. Si s gouttes d'huile ou de graisse tombent au sol, les nettoyer aussitôt pour iter de glisser.

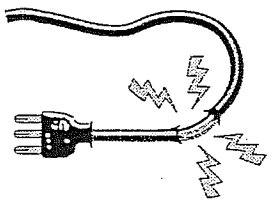
.3 L'ELECTRICITE





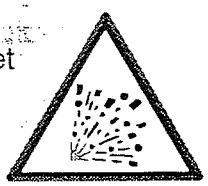
s dangers les plus graves causés par l'électricité sont les incendies et s électrocutions.
ici quelques recommandations à ce propos:

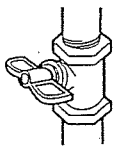
Installation électrique: en confier la réalisation et l'entretien à des électriciens compétents qui exécuteront les travaux conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'interrupteur général devra être facilement accessible en cas de besoin. Les câbles volants, les fiches et les prises doivent toujours être maintenus en parfait état.



Geste impératif: l'interrupteur général doit toujours être débranché avant le nettoyage ou avant toute opération effectuée sur l'appareil.
Ne jamais tirer sur le fil pour débrancher une prise!
le fil est abîmé, ne jamais essayer de le réparer avec du chatterton; nfier sa réparation à un électricien.

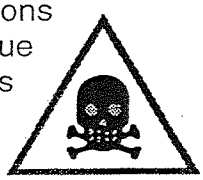
.4 LE GAZ





ne odeur de gaz est l'indice d'une fuite probable. Dans ce cas, fermer le robinet néral, ouvrir portes et fenêtres, ne pas provoquer d'étincelles; ne pas allumer flammes. Lorsqu'il n'est pas possible de connaître l'origine de la fuite, dresser à un professionnel.
grand pourcentage d'accidents se produisent parce que les appareils nctionnant au gaz n'ont pas été soumis aux contrôles périodiques voulus. **Il t essentiel de veiller constamment à leur état pour ne pas courir de sques** (voir le **paragraphe 5** qui suit).

récautions indispensables avec le gaz



our allumer un foyer, approcher d'abord la flamme et ouvrir ensuite le gaz.
est important que le gaz brûle bien, sans anomalies (flamme bleutée); les conduits ne ivent pas présenter d'étranglements car il pourrait se créer des exhalations ngereuses de monoxyde de carbone (encore plus sournoises et dangereuses que gaz lui-même car elles ne produisent pas d'odeur et que des symptômes mpoisonnement sont assimilables à ceux de certains troubles anodins); il est commandé de faire installer des détecteurs électroniques par un professionnel.

3. UTILISATION CORRECTE

☞ Respecter scrupuleusement toutes les instructions données dans la **Section B** de ce carnet; ne pas manipuler les dispositifs de sécurité de l'appareil, cela entraînerait l'annulation de toute forme de garantie et de responsabilité de la part du fabricant.

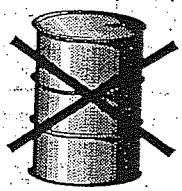
☞ L'appareil ne devra servir qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu (voir les indications de la **Section B**). **Toute utilisation différente est considérée comme impropre, voire dangereuse.**

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES PROVENANT D'UNE INSTALLATION OU D'UNE UTILISATION NON CONFORMES; EN L'OCCURRENCE IL NE GARANTIT PAS LE BON FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

3.1 TRAVAILLER EN TOUTE SECURITE

Méconnaître ou sous-estimer les dangers qui proviennent d'une utilisation **erronée ou mauvaise** de l'appareil peut constituer une source de risques. Il est important de prendre dès le départ de bonnes habitudes et de les suivre chaque jour:

☞ apprendre à **utiliser correctement** les différents appareils qui composent l'installation;



☞ à la fin du service, **vérifier toujours si les appareils sont bien éteints;** fermer le robinet et l'interrupteur général:

☞ **ne pas utiliser pour le nettoyage de produits inflammables;** ne pas laisser de récipients contenant ces produits à proximité des appareils;

☞ **l'appareil est conçu pour un usage professionnel; il ne peut être confié qu'à du personnel compétent!**

☞ **tous les 6 mois, procéder à un contrôle du fonctionnement de l'appareil.** En présence d'appareils de **type B**, vérifier également le conduit d'évacuation des fumées.

La maladresse, la négligence ou la hâte peuvent être à l'origine d'accidents alors qu'un peu d'attention suffirait au contraire à les éviter. La prévention est la première règle de sécurité à respecter. Il faut donc s'assurer du parfait état de fonctionnement de l'installation électrique et des appareils à gaz; penser toujours à ce que l'on va faire et comment on va le faire; de façon à tenir compte de sa propre sécurité et de celle de ses collègues de travail.

3.2 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES

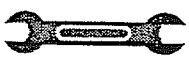
Eviter toute intervention ou tentative de réparation.
Suivant les cas, débrancher l'interrupteur général, les robinets du gaz, de l'eau etc... et contacter un technicien spécialisé.
Nous vous conseillons vivement de vous adresser au service après-vente de votre région : vous y trouverez des gens compétents et toutes les pièces détachées dont vous pouvez avoir besoin.



3.3 ARRET PROLONGE

En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, fermer le robinet du gaz, l'interrupteur général, effectuer un entretien complet de l'appareil conformément aux indications de la **Section B** de ce carnet; étendre une couverture sur l'appareil pour le protéger de la poussière mais en laissant l'air circuler.

3.4 ARRET DEFINITIF DE L'APPAREIL



Là encore c'est à un technicien spécialisé que doit être confiée cette opération.

4. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

4.1 Problèmes, causes, dépannage

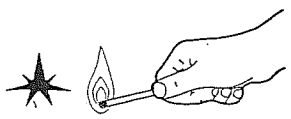
Les informations ci-après servent à dépanner l'utilisateur en cas de petites anomalies de fonctionnement. Dans tous les autres cas, il devra s'adresser au service après-vente qui **est le seul autorisé à intervenir sur l'appareil.**

ODEUR DE GAZ

Il peut s'agir d'une fuite occasionnelle: l'eau en ébullition a éteint la flamme par exemple; dans ce cas le dispositif de sécurité entre en service et ferme l'arrivée du gaz avant que celui-ci n'atteigne des concentrations dangereuses dans la pièce; ***fermer le robinet du gaz et aérer le local.*** Si la cause est différente, faire contrôler l'installation par un technicien spécialisé.

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS

Vérifier si le fonctionnement des dispositifs d'allumage à étincelle (électriques, piézo-électriques ou électroniques) est normal en approchant une allumette.



Il peut y avoir de l'air dans les tuyauteries, surtout si l'on ne s'est pas servi de l'appareil depuis un certain temps. ***Dans ce cas, insister un peu plus longuement sur l'opération d'allumage.***

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMEE

La commande du dispositif de sécurité a été relâchée trop tôt et le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment. ***Insister davantage sur l'allumage.***

LA VEILLEUSE S'ALLUME MAIS LE BRULEUR RESTE ETEINT

Contrôler si le thermostat est réglé à une certaine température et ***actionner le dispositif éventuel autorisant l'allumage.***



Si le passage du gaz est contrôlé par un système électrique ou électronique, ***vérifier si le courant arrive bien*** (les baies d'affichage ou les lampes-témoins doivent être allumées).



COMBUSTION INCOMPLETE (FLAMME JAUNE)

Cela peut dépendre du fait que le brûleur est sale ou que les conduits des fumées sont encrassés; cela peut dépendre également d'une retombée de la condensation due à une occlusion du carneau ou à la présence de saleté. Appeler un technicien spécialisé.



FONCTIONNEMENT IRREGULIER DES APPAREILS ELECTRIQUES

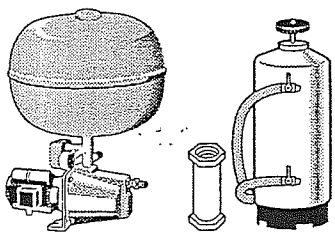
Cela peut dépendre de l'absence d'une phase (intervention fréquente des disjoncteurs): ***contrôler les fusibles*** sur l'interrupteur général et au besoin les faire remplacer.



Si l'interrupteur magnétothermique ou le différentiel (disjoncteur) intervient continuellement, faire appel à un technicien spécialisé.

PROBLEMES CONCERNANT LES APPAREILS DE LAVAGE

Lavage insuffisant (lave-vaisselle, lave-légumes etc...): cela peut être dû à absence d'une phase (voir ci-dessus) ou à un manque de pression de eau. Dans ce cas, installer ***un dispositif augmentant la pression.*** Il peut également être nécessaire d'installer un ***adoucisseur*** s'il reste des traces sur lavaisselle après le lavage.



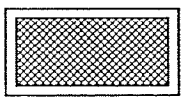
REFROIDISSEMENT INSUFFISANT DES APPAREILS REFRIGERANTS

Cela peut dépendre d'un mauvais positionnement (près de sources de chaleur); d'une formation excessive de glace sur l'évaporateur (appareils sans dégivrage automatique); dans ce cas, dégivrer manuellement.



ASPIRATION INSUFFISANTE SUR LES INSTALLATIONS D'EXTRACTION DE L'AIR

Maintenir les filtres anti-graisse en parfait état de propreté.



5. MAINTENANCE

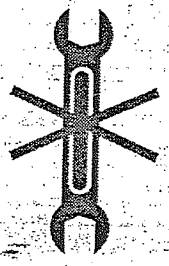
5.1 CONTRAT DE MAINTENANCE



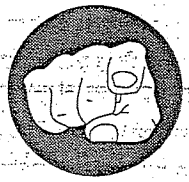
Il est conseillé de soumettre l'appareil à un contrôle périodique, effectué par un technicien spécialisé, pour le maintenir en parfait état de fonctionnement et travailler en toute sécurité. **Signer un contrat de maintenance** avec une firme spécialisée en mesure d'assurer les opérations suivantes:

- ☞ **entretien des installations**
- ☞ **contrôle périodique des appareils**
- ☞ **transformations éventuelles** (modification du type de gaz ou changement de tension)
- ☞ **réparations** (voir aussi le **chapitre 12** de la notice réservée au technicien)

5.1.1 Parties que l'utilisateur peut remplacer

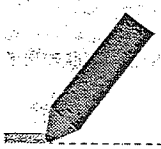


L'utilisateur peut remplacer les pièces défectueuses de l'appareil lorsqu'il s'agit d'éléments de service (poignées, bacs amovibles, grilles etc...) **mais il n'est autorisé à remplacer aucun élément fonctionnel de l'appareil ni à le manipuler.**
La liste détaillée des pièces que l'utilisateur peut remplacer **est indiquée dans la Section B de cette notice; elle est accompagnée également d'une description des opérations à accomplir pour ce remplacement.** Faute d'instructions de ce genre, **s'adresser toujours à un technicien spécialisé.**

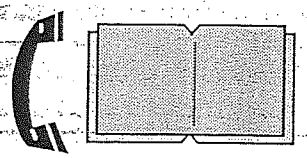


N.B.: toute détérioration intentionnelle, tout dommage dû à un manque de soin, à une négligence ou encore au non-respect des prescriptions, instructions et normes ou encore à des erreurs de connexion ou à des manipulations non autorisées annulent la garantie et dégagent le fabricant de toute responsabilité.

5.2 CONSEILS

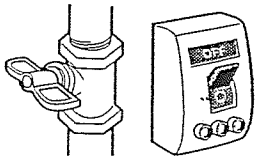


Noter le numéro à appeler pour faire intervenir d'urgence le personnel chargé de l'entretien.



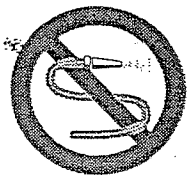
5. NETTOYAGE

5.1 NETTOYAGE DES APPAREILS



Avant toute chose,fermer le robinet principal ou l'interrupteur général et laisser refroidir l'appareil.

Pour nettoyer toutes les parties (inox, chromées, émaillées, en matière plastique, duralumin ou peintes) utiliser de l'eau tiède et des détergents non abrasifs ni corrosifs vendus dans le commerce. Rincer ensuite et essuyer.



Ne pas diriger de jets d'eau directement sur l'appareil pour le nettoyer, notamment des jets sous pression. Voir à ce propos les consignes de nettoyage contenues dans la **Section B** de ce carnet.

Pour bien entretenir les parties en acier inox suivre à la lettre les conseils donnés au paragraphe suivant.

5.2 ENTRETIEN DE L'ACIER INOX

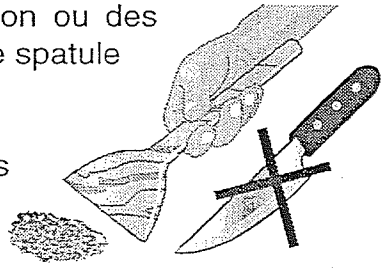
L'acier inoxydable est ainsi appelé parce qu'il ne subit pas l'action agressive de l'oxygène contenu dans l'air. Sa résistance est due à une mince couche moléculaire d'oxyde qui se forme à la surface et le protège contre l'oxydation. Toutefois il y a des substances qui peuvent modifier ou détruire cette couche et entraîner donc des phénomènes de corrosion; ces substances non seulement empêchent la formation d'une nouvelle pellicule d'oxyde mais attaquent aussi l'acier inoxydable provoquant ainsi des dégâts irrémédiables.
Pour que cela ne se vérifie pas il faudra donc faire très attention au choix des produits spéciaux pour le nettoyage et respecter simplement les conseils ci-après: ne jamais oublier que la première règle fondamentale pour l'emploi de ces appareils est de ***garantir l'absence de toxicité et l'hygiéne maximale des produits traités.***
Avant d'utiliser un produit détergent pour le nettoyage de l'acier inoxydable ou du carrelage qui se trouve au dessous des appareils ou à côté, demandez toujours à votre revendeur quel est le type de détergent le plus indiqué et qui ne provoque pas de corrosion sur l'acier: si l'acier se (rouille), cela est dû dans la plupart des cas au produit utilisé pour le nettoyage qui n'est pas approprié (détergents fortement acides à base chloratée) ou bien à un mauvais entretien.

5.2.1 Nettoyage ordinaire journalier



Nettoyer souvent et soigneusement les surfaces avec un chiffon humide; on pourra utiliser de l'eau avec du savon ou bien les détergents ordinaires pourvu qu'ils ne contiennent pas de substances abrasives ou à base de chlore comme l'hypochlorite de sodium (eau de Javel), l'acide chlorhydrique (acide muriatique),ou d'autres solutions de cet acide: ces produits attaquent l'acier inox de façon irréversible et en très peu de temps. Pour nettoyer le carrelage qui se trouve en dessous à côté, ne jamais utiliser les produits ci-dessus car les vapeurs ou les gouttes pourraient produire sur l'acier des effets destructifs analogues. Essuyer exclusivement dans le sens du satinage. Rincer abondamment à l'eau claire et bien essuyer. Ne pas utiliser des jets d'eau qui pourraient provoquer des infiltrations.

☞ **Taches de nourriture ou résidus durcis:** laver à l'eau chaude avant qu'ils soient trop durs. Dans le cas contraire utiliser de l'eau et savon ou des détergents qui ne soient pas chloratés; le cas échéant utiliser une spatule en bois ou de la paille d'acier inox; rincer et bien essuyer.

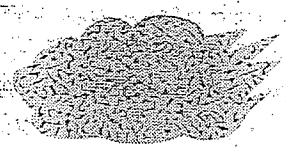


Eviter à tout prix l'utilisation de lames ou de racloirs coupants pour ne pas rayer ni érafler les surfaces!

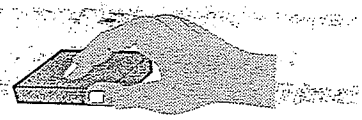
☞ **Incrustations calcaires:** les dépôts calcaires sur les fonds de cuves, casseroles, etc. doivent être éliminés à l'aide de produits désincrustants que l'on trouve en commerce, en respectant les modes d'emploi.

☞ **Rayages:** si les surfaces sont rayées, il faudra les poncer avec de la laine d'acier inox très fine ou bien avec des éponges abrasives en matériel sinthétique fibreux en frottant dans le sens du satinage; rincer et essuyer. Ne jamais utiliser de la paille de fer ou ne pas la laisser en contact avec l'acier puisque des petits dépôts ferreux pourraient rester sur les surfaces et provoquer la formation de rouille par contamination.

☞ **Taches de rouille:** les tuyauteries des installations d'alimentation en eau des éviers, casseroles et cuisinières débitent inévitablement de la rouille dissoute dans l'eau, notamment dans les installations toutes neuves ou si on ouvre les robinets après une longue période d'inactivité. Eviter donc de laisser des dépôts ferreux stagner sur l'acier inoxydable car ils provoqueraient des phénomènes de corrosion par contamination. Il est conseillé de faire construire les installations avec des tuyauteries galvanisées et laisser couler l'eau longtemps jusqu'à ce qu'elle soit claire. Pour éliminer les taches de rouille éventuelles, utiliser des produits spéciaux recommandés par les maisons qui produisent des détergents à usage industriel; après usage, rincer avec beaucoup d'eau pure et neutraliser l'action du produit avec un détergent alcalin normalement utilisé pour le nettoyage de l'acier ou avec un produit spécial.



☞ **Brunissage de l'acier:** pour éliminer les taches éventuelles de l'acier provoquées par des brûlures ou par la chaleur, utiliser de la laine d'acier inox souple ou des savons en caoutchouc abrasif; frotter dans le sens du satinage en faisant attention à ne pas rayer la surface; rincer et essuyer soigneusement.



6.2.2 Precautions d'emploi

☞ **Sauces et condiments:** tous les récipients en acier inox utilisés pour contenir des ingrédients qui sont acides (sel, vinaigre, jus de citron, tomate, etc.) doivent être lavés soigneusement pour éliminer tous résidus. Il faut éviter tout particulièrement que des solutions salées s'evaporent, sêchent ou qu'elles puissent stagner sur la surface de l'acier inoxydable. Ne jamais utiliser du gros sel dans les marmites car, étant trop lourd, il se déposerait sur le fond sans se dissoudre entièrement donnant lieu, avec le temps, à des phénomènes de corrosion dans les points de contact.
Il est conseillé de l'utiliser sous une forme plus fine et avec l'eau en ébullition, ou bien de le dissoudre dans un récipient à part; il ne faut jamais le mettre dans les marmites, dans de l'eau froide ou même sans eau.
Les marmites, les bacs des récipients de bain-marie, les éviers, etc. doivent être laissés découverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

6.2.3 Protection de l'acier inox

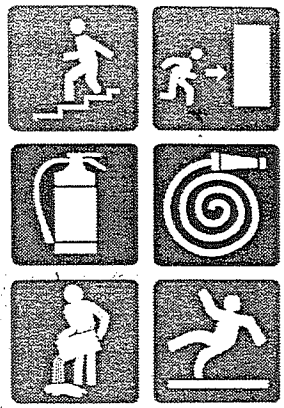


Si l'on prévoit de longues périodes d'inactivité des appareillages, après avoir bien nettoyé les surfaces extérieures en acier inox, les essuyer soigneusement et protéger avec une couche d'huile de vaseline ou mieux encore avec les produits qui se trouvent normalement dans le commerce. L'acier a ainsi un aspect uniforme et garde l'éclat du neuf, évitant la pénétration de l'humidité et de la saleté qui peuvent produire la corrosion. Ces produits, constitués essentiellement d'un mélange de substances huileuses et détergentes, sont maintenant disponibles même en spray dont l'emploi est facile et pratique.

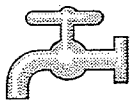
7. RESPECT DES REGLEMENTATIONS

7.1 Normes et prescriptions

Il est impératif de respecter toutes les lois, normes, directives adoptées sur le territoire où se trouve l'installation, en matière de:



- sécurité en milieu professionnel;
- panneaux de signalisation, d'obligation ou d'interdiction;
- normes contre les incendies;
- ventilation et taux de pollution atmosphérique;
- sécurité et entretien des installations et des conduits de fumées;
- vidanges et traitements éventuels;
- zones de production, séparation des différents postes pour respecter les prescriptions d'hygiène;
- élimination des déchets;
- hygiène ambiante, hygiène personnelle, hygiène des produits alimentaires.



7.2 Responsabilité

Le propriétaire ou gestionnaire de l'établissement est responsable:



- de la vérification de la conformité aux normes ci-dessus au moment de la réalisation et du respect de ces normes de la part des employés;
- de la formation et du comportement du personnel préposé aux cuisines.

Section B.

FAITES CONNAISSANCE AVEC L'APPAREIL

1. SOMMAIRE — Page 1

2. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL — Page 2
2.1 Détails de la construction

3. MODE D'EMPLOI — Page 3
3.1 Mise en marche
3.1.1 Dispositifs de sécurité
3.1.2 Allumage de la veilleuse
3.1.3 Allumage du brûleur principal
3.1.4 Extinction

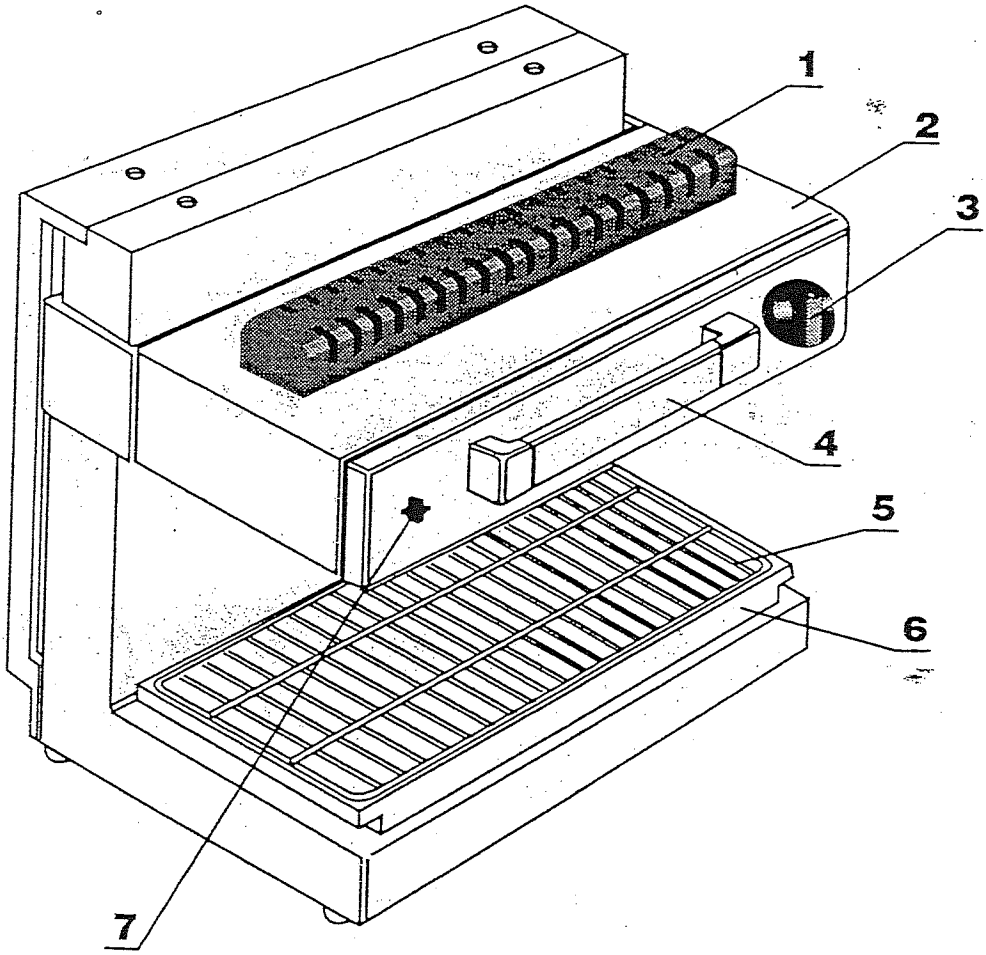
4. UTILISATION CORRECTE ET NETTOYAGE — Page 4
4.1 Utilisation correcte
4.1.1 Que faire si l'appareil ne fonctionne pas
4.2 Nettoyage
4.2.1 Nettoyage de la carrosserie et des parties en acier inox
4.2.2 Nettoyage de l'appareil avant une période d'arrêt prolongé

5. ENTRETIEN — Page 4
5.1 Contract de maintenancee

39B4610 • 01 FR • 60SM

2. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

2.1 Détails de la construction



60SM

1) Evacuation des gaz brûlés
2) Groupe chauffant coulissant
3) Commande des brûleurs
4) Poignée de soulèvement du groupe chauffant
5) Grille
6) Bac de dépôt de la graisse
7) Allumage piézo-électrique

3. MODE D'EMPLOI

3.1 Mise en marche

☞ ATTENTION: Suivre scrupuleusement les consignes du paragraphe "UTILISATION CORRECTE"

3.1.1 Dispositifs de sécurité

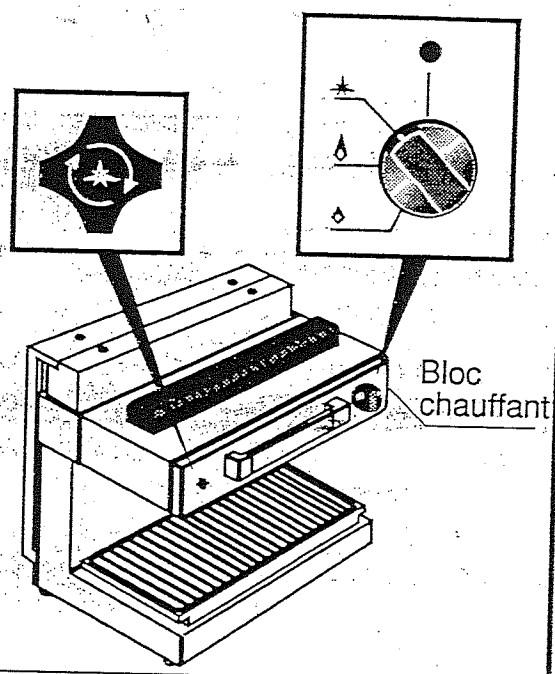
Un dispositif à thermocouple bloque la sortie du gaz en cas d'extinction de la flamme.





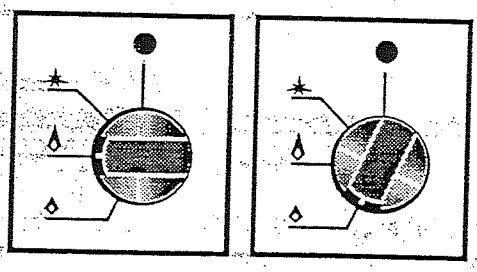
3.1.2 Allumage de la veilleuse

- Appuyer à fond sur le bouton et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position voulue ✶.
- Maintenir le bouton enfoncé et faire tourner à plusieurs reprises l'allumage piézo-électrique en vérifiant sous le *bloc chauffant* si la veilleuse s'est bien allumée.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité d'entrer en fonction.
  Relâcher le bouton; si la flamme s'éteint, refaire l'opération en appuyant plus longtemps sur le bouton.



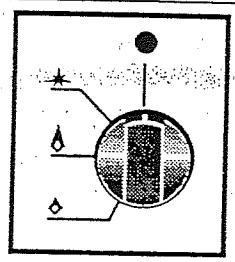
3.1.3 Allumage du brûleur principal

- Après avoir allumé la veilleuse, faire tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles sur la position ◊.
- Pour utiliser l'allure minimum du brûleur, faire tourner le bouton en fin de course à la position ◊.

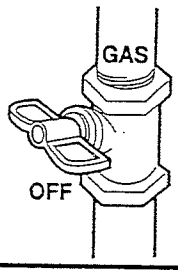


3.1.4 Extinction

Faire tourner la commande à la position ✶; le brûleur s'éteint et seule la veilleuse reste allumée.
Pour éteindre également la veilleuse, appuyer sur la commande et la faire tourner à la position correspondante



☞ **ATTENTION:** A LA FIN DES OPERASTIONS NE JAMAIS OUBLIER DE REFERMER LE ROBINET.



4. UTILISATION CORRECTE ET NETTOYAGE

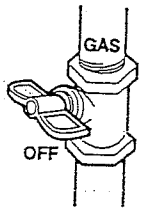
4.1 Utilisation correcte

- Placer les plats à gratiner sur la grille lorsque la voûte est bien chaude; choisir la position idéale de la grille.
- **ATTENTION: aucun corps étranger inflammable ne doit être laissé sur l'appareil ni à proximité.**

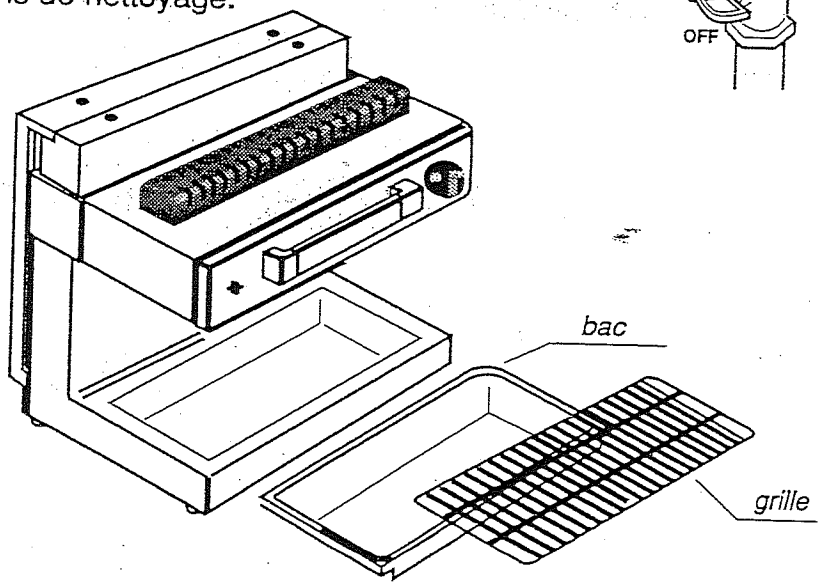
4.1.1 Que faire si l'appareil ne fonctionne pas
Se rapporter au **chapitre 4, section A** de ce carnet. Dans le cas d'inconvénients réels **fermer le robinet d'arrêt du gaz et contacter le Service Après-Vente agréé.**



4.2 Nettoyage



- Fermer le robinet principal de l'arrivée du gaz. Laisser l'appareil refroidir avant de commencer les opérations de nettoyage.
- Vider régulièrement le bac de dépôt de la graise; nettoyer ce dernier ainsi que la grille avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif.



4.2.1 Nettoyage de la carrosserie et des parties en acier inox
Voir **chapitre 6, Section A** du carnet de l'utilisateur.

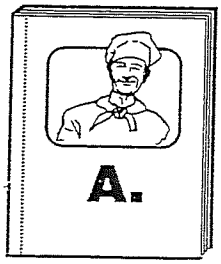
4.2.2 Nettoyage de l'appareil avant une période d'arrêt prolongé
Voir **Section A, point 3.3** du carnet de l'utilisateur.

5. ENTRETIEN



5.1 Contrat de maintenance

Voir chapitre **5, Section A.**





CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_BE

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1.	**Index section A.**	***Inhoudsopgave Gedeelte A.***	**Inhaltsverzeichnis Abschnitt A.**
2.	**Prescriptions - Normes**	***Voorschriften - Normen***	**Vorschriften - Normen**
2.1	Bâtiments et environnements professionnels	*Gebouwen en werkomgeving*	Gebäude und Arbeitsumfeld
2.2	Installation et montage	*Installaties en plaatsing*	Anlagen und Installation
2.3	Responsabilité	*Aansprakelijkheid*	Haftung
3.	**Installation**	***Installatie***	**Installation**
3.1	Opérations préliminaires	*Voorbereidende handelingen*	Vorbereitung
3.2	Mise à niveau	*Waterpas stellen*	Nivellierung
3.3	Installation d'appareils de type modulaire	*Plaatsing van de verschillende aanbouwapparaten*	Installation der Modular-Geräte
4.	**Gaz**	***Gas***	**Gas**
4.1	Gaz d'essai	*Beproevingsgas*	Prüfgas
4.2	Pression du gaz	*Gasdruk*	Gasdruck
4.3	Raccordement du gaz	*Gasaansluiting*	Gasanschluß
4.4	Précautions	*Voorzorgsmaatregelen*	Vorsichtsmaßnahmen
4.5	Contrôle de l'étanchéité du circuit	*Kontrole van de dichtheid van de gasinstallatie*	Kontrolle der Gasdichtigkeit der Anlage
5	**Electricité**	***Elektriciteit***	**Elektrik**
5.1	Tension de fonctionnement	*Bedrijfsspanning*	Betriebsspannung
5.2	Dispositifs de sécutité	*Veiligheidsmechanismen*	Sicherheitsvorrichtungen
5.3	Branchement électrique	*Elektrische aansluiting*	Elektrischer Anschluß
6.	**Eau chaude et froide**	***Warm en koud water***	**Warmes und kaltes Wasser**
6.1	Pression hydraulique	*Waterdruk*	Wasserdruck
6.2	Raccordement de l'eau	*Wateraansluiting*	Wasseranschluß
6.3	Traitement des eaux	*Omgaan met water*	Wasseraufbereitung
7.	**Vapeur**	***Stoom***	**Dampf**
7.1	Refoulement de la vapeur	*Stoomuitlaat*	Dampfauslaß
7.2	Retour de la condensation	*Kondensterugslag*	Kondenswasserrückführung
8.	**Ventilation, évacuation des fumées**	***Ventilatie en rookafvoer***	**Raumbelüftung, Rauchabzug**
8.1	Ventilation naturelle	*Natuurlijke ventilatie*	Natürliche Belüftung
8.2	Evacuation des produits de la combustion	*Afvoer van verbrande gassen*	Absaugung der Verbrennungsgase
9.	**Conduits des fumées**	***Rookkanalen***	**Rauchkanäle**
9.1	Conduits d'évacuation	*Afvoerpijpen*	Abzugsleitungen
9.2	Appareils avec évacuation des fumées type B	*B - type apparaten met rookafvoerpijpen*	Geräte mit Rauchauslaß Typ B
10.	**Vidanges**	***Afvoer***	**Abflüsse**
10.1	Grilles - caniveaux de sol - siphons	*Roosters - putten - hevels*	Roste - Abflußrinnen - Syphone
10.2	Ecoulement	*Vuilverwerking*	Entsorgung
10.3	Vidanges aérées	*Ontluchtingsafvoer*	Belüftete Abflüsse
11.	**Contrôles**	***11. Keuringen***	**Abnahmen**
11.1	Contrôle des installations	*Keuring van de installaties*	Abnahme der Anlage
11.2	Contrôle des appareils	*Keuring van de apparaten*	Abnahme der Geräte
11.3	Opérations finales - Formation de l'utilisateur	*Slothandelingen - Instrueren van de gebruiker*	Abschließende Maßnahmen - Einweisung des Benutzers
12.	**Maintenance**	***Onderhoud***	**Wartung**
12.1	Contrat de maintenance	*Onderhoudskontrakt*	Wartungsvertrag
12.2	Entretien des installations	*Onderhoud van de installatie*	Wartung der Anlagen
12.3	Contrôle périodique des appareils	*Periodieke kontrole van de apparaten*	Regelmäßige Kontrolle der Geräte
12.4	Transformations éventuelles	*Eventuele wijzigingen*	Eventuelle Abänderungen
12.5	Réparations	*Reparaties*	Reparaturen

2. PRESCRIPTIONS, NORMES - *VOORSCHRIFTEN, NORMEN* - VORSCHRIFTEN, NORMEN

Toute autorisation écrite (faisabilité, autorisation d'effectuer les travaux etc...) doit faire l'objet d'une demande écrite et être obtenue avant d'entreprendre quoi que ce soit.

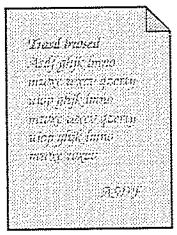
Les installations techniques et le montage des appareils doivent être confiés à des professionnels agréés, pouvant délivrer un certificat de conformité aux normes en vigueur.

De voorgeschreven vergunningen en toestemmingen (toegankelijkheid, toestemming om de werkzaamheden uit te voeren enz.) dienen op voorhand aangevraagd en ingewilligd te worden.

De technologische grootkeukens en de installatie van de apparaten dient door deskundig en vakbekwaam personeel uitgevoerd te worden dat bevoegd is tot het afgeven van een verklaring waaruit blijkt dat de grootkeuken aan de geldende normen voldoet en daarmee overeenstemt.

Genehmigungen und vorgeschriebene Zulassungen (Benutzbarkeit, Arbeitsgenehmigungen usw.) müssen im voraus beantragt und erteilt werden.

Die technischen Anlagen und die Installation müssen von qualifiziertem professionellem Personal ausgeführt werden, das zur Ausstellung von Normkonformitätsbescheinigungen befugt ist.



2.1 Bâtiments et environnements professionnels

Il est impératif de respecter toute la législation, les normes et le règlement en vigueur sur les lieux de l'installation en matière de:

- éclairage des postes de travail;
- sécurité en milieu professionnel, prévention des accidents;
- panneaux de signalisation, d'obligation et d'interdiction;
- hygiène;
- zones réservées aux opérateurs et séparation des parcours pour des raisons d'hygiène;
- prévention contre les incendies;
- ventilation;
- pollution atmosphérique.

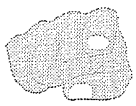
Gebouwen en werkomgeving

Alle wetten, normen, richtlijnen die ter plekke gelden dienen ten aanzien van:

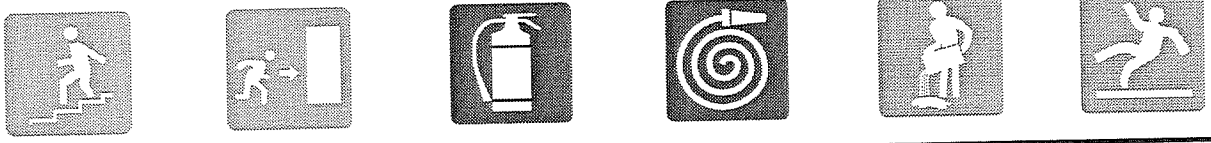
- *goede verlichting in de werkomgeving;*
- *veilige arbeidsomstandigheden, bedrijfsongevallenpreventie;*
- *signaleringen met de aanduiding verplicht of verboden;*
- *hygiëne;*
- *werkplek en scheiding van de gangen uit hygiënische overwegingen;*
- *brandpreventie;*
- *ventilatie;*
- *ontluchting met minimale milieuverwuiling; in acht te worden genomen.*

Gebäude und Arbeitsumfeld

Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:



- Ordnungsgemäßer Beleuchtung der Arbeitsplätze;
- Arbeitssicherheit, Unfallverhütung;
- Hinweisschilder, Pflichten oder Verbote;
- Hygiene;
- Arbeitsbereiche und Trennung der Gänge aus Gründen der Hygiene;
- Brandschutzmaßnahmen;
- Belüftung;
- Emissionen mit begrenzter Unweltbelastung.



2.2 Installations et montage

Il est impératif de respecter toute la législation, les normes, le règlement en vigueur sur les lieux de l'installation en matière de:

- gaz et conduits de fumées;
- électricité;
- eau, vapeur;
- décharges et élimination des déchets;
- ventilation/aspiration;
- introduction d'air et traitement éventuel.

Installaties en plaatsing

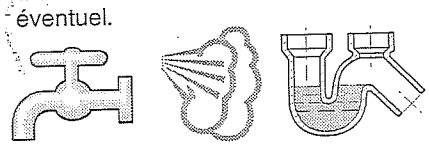
Alle wetten, normen en richtlijnen die ter plekke gelden ten aanzien van:

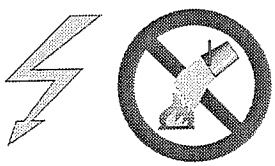
- *gas en rookkanalen;*
- *elektriciteit;*
- *water, stoom;*
- *lozingen en afvalverwerking;*
- *geforceerde ventilatie/afzuiging;*
- *luchtinlaat en eventuele airconditioning;*
- *dienen in acht te worden genomen.*

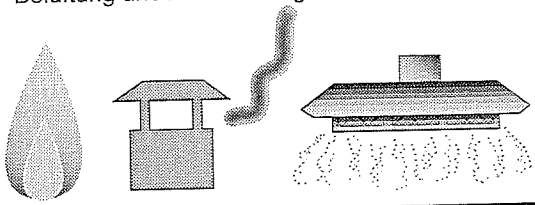
Anlagen und Installation

Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:

- Gas und Rauchkanäle;
- Elektrik;
- Wasser, Dampf;
- Abflüsse und Abfallentsorgung;
- Zwangsbelüftung und -entlüftung;
- Belüftung und Aufbereitung.







Le paragraphe 3.1 de la Section B de ce carnet rapporte les principales normes à suivre au moment de l'installation de l'appareil.

In paragraaf 3.1 in gedeelte B van deze handleiding zijn de belangrijkste specifieke normen aangegeven die u bij de installatie van het apparaat dient na te leven.

Im Punkt 3.1 des Abschnitts B dieser Anleitung sind die wichtigsten Vorschriften angegeben, die bei der Installation des Gerätes zu beachten sind.

2.3 Responsabilité

L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations en vigueur et certifiée comme telle.

Aansprakelijkheid

De installatie dient in overeenstemming met de geldende wettelijke normen uitgevoerd te worden en er dient verklaard te worden dat de installatie in overeenstemming met genoemde normen is uitgevoerd.

Haftung

Die Installation muß gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und bescheinigt werden.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE DECOULANT D'UNE MAUVAISE INSTALLATION OU D'UNE UTILISATION ERRONEE.

DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID DIE VOORTVLOEIT UIT EEN ONJUIST UITGEVOERDE INSTALLATIE OF VERKEERD GEBRUIK VAN DE HAND.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE AUF UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION ODER VERWENDUNG BERUHEN.

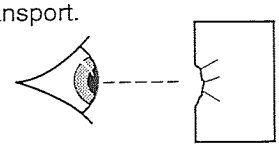
3. INSTALLATION - INSTALLATIE - INSTALLATION

3.1 Opérations préliminaires - Voorbereidende handelingen - Vorbereitung

Vérifier si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

Verzeker u ervan dat het apparaat ongeschonden is en dat het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is.

Überprüfen Sie die Vollständigkeit des Gerätes und, daß das Gerät keine Transportschäden aufweist.

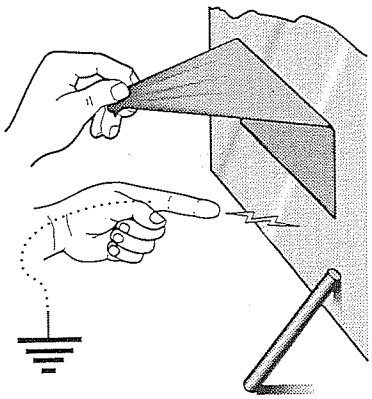


Enlever le film de protection et les plaques en papier adhésif - *Verwijder het beschermfolie en de stickers met de opschriften* - Nehmen Sie die Schutzfolie und die Aufkleber aus gummiertem Papier ab.

Cette opération peut donner lieu à quelques sensations désagréables provoquées par la présence d'électricité statique; précisons toutefois qu'elles ne comportent aucun danger. Pour atténuer ce phénomène ou l'éliminer, il suffit de laisser une main au contact de l'appareil ou de relier l'enveloppe extérieure à la terre.

Deze handeling kan vervelende schokken veroorzaken hoewel deze niet gevaarlijk zijn (statistiche elektriciteit). U kunt dit beperken of vermijden door het apparaat steeds met één hand vast te houden of de buitenmantel van het apparaat met de aarde te verbinden.

Dabei kann es zu lästigen Stromstößen kommen, die jedoch vollkommen ungefährlich sind (statische Elektrizität). Dies kann dadurch vermieden oder verringert werden, daß eine Hand immer das Gerät berührt oder dadurch, daß die äußere Umhüllung geerdet wird.

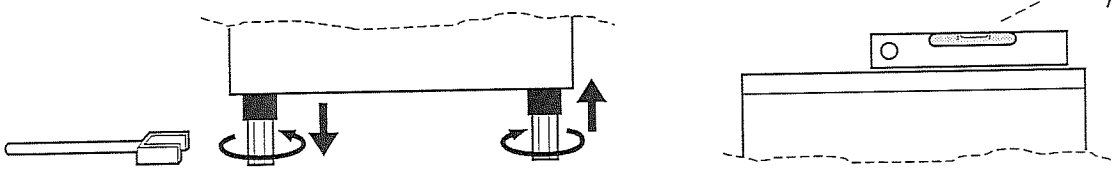


Enlever aussitôt toute trace de colle en utilisant de l'essence ou un solvant spécial non agressif sur les parties en matière plastique.

Verwijder eventuele lijmresten meteen van de kunststof gedeelten met behulp van benzine of andere oplosmiddelen, die niet bijtend zijn.

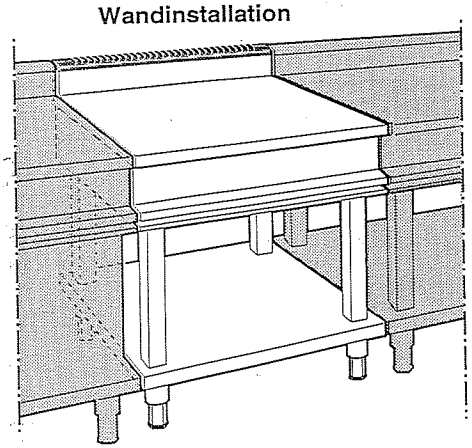
Entfernen Sie sofort eventuelle Klebstoff- oder Benzinspuren oder Rückstände anderer aggressiver Lösungsmittel auf den Kunststoffteilen.

3.2 Mise à niveau - *Waterpas stellen* - Nivellierung

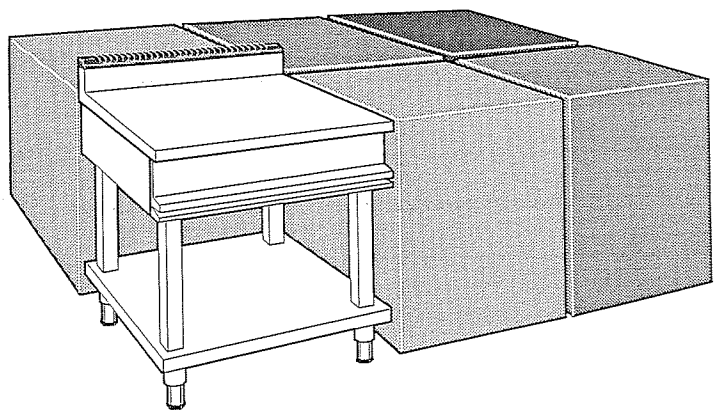


3.3 Installation d'appareils de type modulaire - *Plaatsing van de verschillende aanbouwapparaten* - Installation der Modular-Geräte

Installation murale
Plaatsing tegen de wand
Wandinstallation



Installation au milieu de la pièce.
Plaatsing in het midden van de ruimte.
Installation in der Raummitte.



Respecter les distances indiquées sur la fiche technique d'installation **Section B**.
Neem de eventueel in de technische gegevens ten aanzien van de plaatsing in ***gedeelte B*** *vermelde afstanden in acht.*
Beachten Sie die eventuell auf dem technischen Datenblatt für die Installation im **Abschnitt B** angegebenen Abstände.

S'il existe des accessoires pour effectuer la jonction entre plusieurs appareils ou la fixation au sol ou au mur, suivre les consignes données.
Als er toebehoren beschikbaar zijn om de verschillende apparaten onderling aan elkaar te koppelen of op de vloer vast te zetten of aan de wand te bevestigen dient u zich aan de desbetreffende aanwijzingen te houden.
Beachten Sie die entsprechenden Hinweise, falls Zubehör zur Verbindung der verschiedenen Geräte oder zur Boden- bzw. Wandbefestigung verwendet werden.

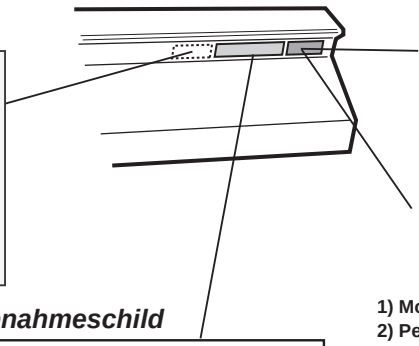
Les appareils d'un demi-module installés séparément doivent être fixés au sol pour éviter tout risque de retournement (voir page 1, section B.).
Aanbouwkooktoestellen die apart geplaatst kunnen worden: deze toestellen moeten aan de vloer geklonken worden om te voorkomen dat zij omkiepen (zie de desbetreffende voorschriften).
Einzelmontage von Halbmodul-Geräten: Bodenbefestigung um das Abkippen der Geräte zu vermeiden (siehe Anweisungen).

4. GAZ - *GAS*

4.1 Réglage du gaz - Gasart

Data plate
Plaque complémentaire pour l'identification du pays et de la catégorie (voir chap. 5.2 - Opérations finales)

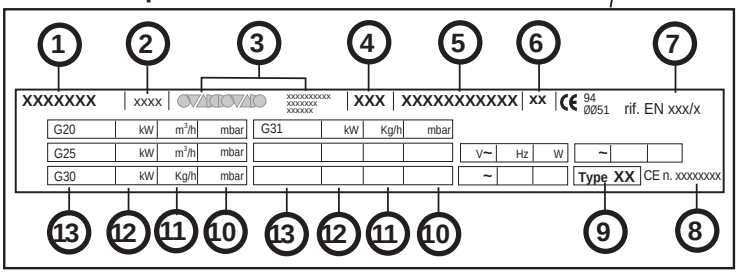
Typenschild
*Ergänzungsschild zur Identifikation von Land und Kategorie (**siehe Kap. 5.2** - Abschließende Arbeiten)*



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Gaz utilisé pour l'essai - *Gas-Abnahmeschild*



1) Modèle — ***1) Modell***
2) Personnalisation — ***2) Personalisierung***
3) Données du fabricant — ***3) Daten des Herstellers***
4) Type d'installation — ***4) Installationstyp***
5) Numéro de série — ***5) Kennnummer***
6) Indice de protection — ***6) Schutzart***
7) Norme de référence — ***7) Bezugsnorm***
8) Numéro certifié CE — ***8) CE - Zertifikationsnummer***
9) Type famille de produit — ***9) Typ Produktbaureihe***
10) Pression à la buse — ***10) Düsendruck***
11) Consommation de gaz — ***11) Gasverbrauch***
12) Puissance nominale — ***12) Nennleistung***
13) Type de gaz — ***13) Gastyp***

4.2 Pressione du gaz - Gasdruck

Côntroler toujours la pression du gaz d'alimentation. A cet effet, il est possible d'utiliser la prise de pression équipant l'appareil. Suivre les explications, **Section B** de cette notice.

*Kontrollieren Sie immer den Druck der Gaszufuhr; dazu kann der Druckanschluß des Geräts verwendet werden. Gehen Sie dabei wie im **Abschnitt B** dieser Anleitung beschrieben vor.*

4.3 Raccordement du gaz - Gasanschluss



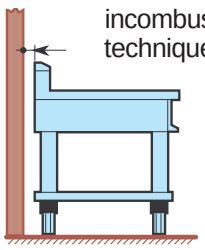




Lire la position et les cotes des raccords sur la fiche technique contenue dans la **Section B** de ce carnet. Effectuer les raccordment selon la procédure habituelle en utilisant les raccords et le matériel prescrits.Toujours installer un robinet d'arrêt en amont de l'appareil; choisir un robinet où la position OUVERT/FERME est facile à lire et le placer à un endroit facilement accessible.
Eviter tout modèle à clef amovible. Pour pouvoir isoler l'appareil, prévoir un raccord en aval du robinet.
*Entnehmen Sie die Position und die Abmessungen der Anschlüsse dem technischen Datenblatt für den Anschluß im **Abschnitt B** dieser Anleitung.Beachten Sie beim Anschluß die örtlichen Richtlinien und verwenden Sie stets die vorgeschriebenen Anschlßteile, bzw. Werkstoffe.Installieren Sie vor dem Gerät an leicht zugänglicher Stelle **immer** einen Absperrhahn, der auf einen Blick anzeigt, ob er OFFEN oder GESCHLOSSEN ist.**Verwenden Sie keine Typen mit abnehmbarem Schlüssel.**Nach dem Hahn* ist ein Anschluß zum Abkuppeln des Gerätes vorgesehen.

4.4 Precautions - *Vorsichtsmaßnahmen*

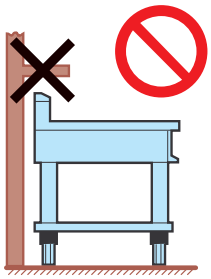
Murs à revêtement inflammable
Wände mit entflammbarer Verkleidung



Éliminer le revêtement ou le protéger en posant des panneaux incombustibles. Respecter les distances indiquées sur la fiche technique (**Section B**). En cas de doute, s'adresser à un spécialiste qui saura préconiser une solution conforme aux normes de prévention des incendies.

Entfernen Sie die Verkleidung oder schützen Sie sie *durch nicht brennbare Paneele; beachten Sie die in dem technischen Datenblatt angegebenen Abstände (**Anleitung B**); Ziehen Sie im Zweifelsfall für die hinsichtlich der Brandschutzvorschriften anzuwendende Lösung einen Spezialisten zu Rate*

Murs avec niches ou rayonnages
Wände mit Nischen oder Regalen



Ne jamais gêner l'évacuation régulière des gaz de combustion.

Den freien Abzug der Verbrennungsgase nicht behindern.

4.5 Contrôle de l'étanchéité du circuit - *Kontrolle der Gasdichtigkeit der Anlagen*

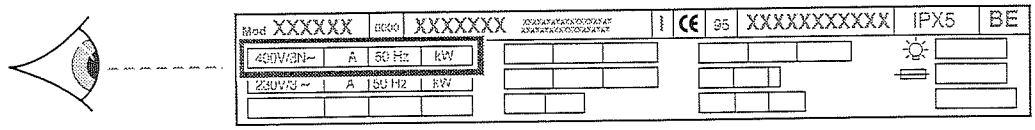


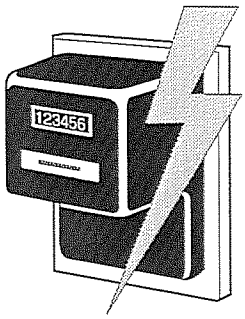
Vérifier l'étanchéité de l'installation comme le prescrivent les normes en vigueur et selon les modalités indiquées. Ces normes indiquent également comment procéder à l'identification de fuites éventuelles.
NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR DÉTECTER LES FUITES!

Überprüfen Sie gemäß den geltenden Richtlinien die Gasdichtheit der Anlagen unter Beachtung der angegebenen Vorgehensweise. Diese Richtlinien geben auch an, wie eventuelle Leckstellen gefunden werden können.
BENUTZEN SIE ZUM AUFSPÜREN VON LECKS NIE EINE OFFENE FLAMME!

5. ELECTRICITE - *ELEKTRICITEIT* - ELEKTRIK

5.1 Tension de fonctionnement - *Bedrijfsspanning* - Betriebsspannung

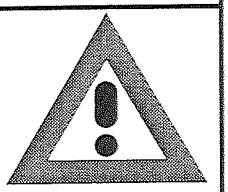


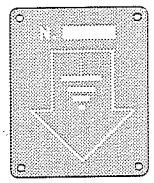


- Contrôler sur la plaque des caractéristiques si la tension et la fréquence de fonctionnement de l'appareil correspondent bien à celles du secteur.
- *Kontroleer op het typeplaatje of de bedrijfsspanning en de frequentie van het apparaat met die van het elektriciteitsnet overeenstemmen.*
- Kontrollieren Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung und -Frequenz dem Netz entspricht.

- Lorsqu'il est prévu sur un appareil de pouvoir modifier la tension, suivre scrupuleusement les consignes imparties à la **Section B** de cette notice et faire la correction qui s'impose sur la plaque des caractéristiques.
- *Als het bij een bepaald apparaat mogelijk is op een andere spanning over te stappen dan dient u de in gedeelte B van de installatieaanwijzing vermelde handelwijze stipt op te volgen en de aanduiding op het typeplaatje te wijzigen.*
- Falls bei einem Gerät die Möglichkeit einer Änderung auf eine andere Spannung vorgesehen ist, folgen Sie genauestens der im **Abschnitt B** der Anleitung angegebenen Vorgehensweise und ändern Sie die Angaben auf dem Typenschild.

5.2 Dispositifs de sécurité - *Veiligheidsmechanismen* - Sicherheitsvorrichtungen





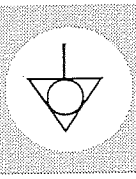
- Vérifier si l'installation électrique est bien conforme aux normes et si les **dispositifs de protection et de sécurité requis** ont bien été mis en place.
- *Kontroleer of de elektrische installatie met de voorschriften overeenstemt en of de voorgeschreven veiligheidsmechanismen zijn geïnstalleerd.*
- Überprüfen Sie die Normkonformität der elektrischen Anlage und, ob die **vorgeschriebenen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen installiert sind.**

- Il **est obligatoire** d'effectuer une mise à la terre conformément aux normes en vigueur.
- *Het is verplicht de aarding overeenkomstig de geldende wettelijke bepalingen uit te voeren.*
- Eine Erdung gemäß den geltenden Vorschriften ist **obligatorisch.**

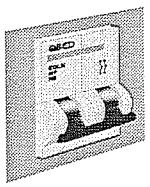
Effectuer une connexion équipotentielle des appareils lorsque celle-ci est nécessaire; utiliser les bornes portant ce symbole.

Verricht de equipotentiale verbindingen van de apparaten waarvoor deze vereist zijn met behulp van de speciale klemmen die met dit teken zijn gekenmerkt.

Führen Sie den äquipotentiellen Anschluß der Geräte, bei denen dies erforderlich ist, unter Verwendung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Klemmen durch.

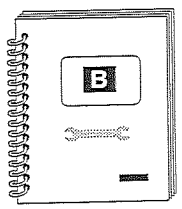


5.3 Branchement électrique - *Elektrische aansluiting* - Elektrischer Anschluß



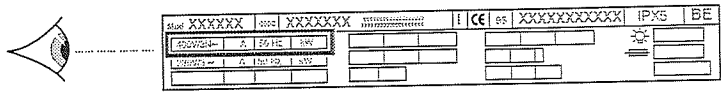
- Installer **toujours** un interrupteur général avec fusibles en amont de l'appareil de façon à pouvoir l'isoler du reste de l'installation.
- *Installeer vóór het apparaat altijd een hoofdschakelaar met stoppen om deze van de rest van de installatie te kunnen scheiden.*
- Schalten Sie **stets** einen Hauptschalter mit Sicherungen vor das Gerät, um es vom Rest der Anlage abklemmen zu können.

- Suivre scrupuleusement les indications de la fiche technique, du schéma électrique et les instructions contenues dans la **Section B** de cette brochure.
- *Volg de op de technische kaart, het elektrische schakelschema vermelde aanduidingen en de in gedeelte B van deze gebruiksaanwijzing vermelde gegevens nauwkeurig op.*
- Folgen Sie genauestens den Angaben des technischen Datenblattes, des Schaltplans und den Anweisungen im **Abschnitt B** dieser Anleitung.

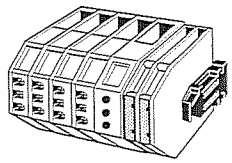


- Utiliser des câbles de connexion ayant les caractéristiques d'isolation et la section prescrites par les normes.
- *Gebruik goed geïsoleerde verbindingskabels die een passende doorsnede hebben die aan de normen voldoet.*
- Verwenden Sie Anschlußkabel mit normgerechter Isolierung und entsprechendem Querschnitt.

- Pour définir la section du câble, regarder la valeur de l'absorption sur la plaque des caractéristiques.
- *Om de doorsnede van een kabel te bepalen dient u de stroomopname van het typeplaatje af te lezen.*
- Zur Feststellung des Kabelquerschnittes lesen Sie die Leistungsaufnahme auf dem Typenschild ab.

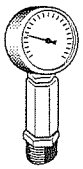


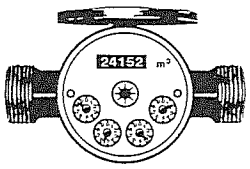
- Les appareils doivent en général être reliés de façon fixe par l'intermédiaire d'un bornier. Pour certains appareils qui nécessitent l'utilisation d'une fiche, adopter uniquement du matériel de qualité conforme aux normes.
- *De apparaten dienen over het algemeen vast aangesloten te worden door middel van een klemmenbord; voor die apparaten waarvoor u een stekker dient te gebruiken dient u kwalitatief goede onderdelen te gebruiken die goedgekeurd zijn volgens de normen.*
- Die Geräte werden für gewöhnlich über die Klemmleiste fest angeschlossen; verwenden Sie für Geräte, bei denen ein Stecker benötigt wird, ausschließlich Bauteile von guter, der Norm entsprechender Qualität.



6. EAU CHAUDE ET FROIDE - *WARM EN KOUD WATER* - WARMES UND KALTES WASSER

6.1 Pression hydraulique - *Waterdruk* - Wasserdruck

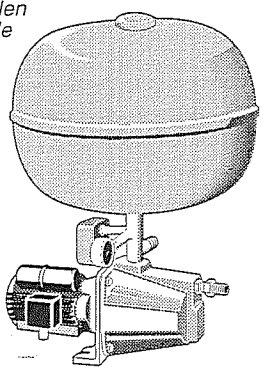


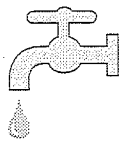


Vérifier si la pression est bien comprise dans les limites indiquées sur la notice de l'appareil. Des pressions trop faibles peuvent provoquer une baisse des performances (lave-vaisselle, fours mixtes, cuiseurs etc...); vice versa, une pression trop élevée entraîne non seulement une augmentation de la consommation mais peut également abîmer les électrovannes et autres organes de contrôle.

Kontroleer of de druk binnen de in de gebruiksaanwijzing van het apparaat vermelde gebruiksgrenzen blijft. Een te lage druk kan een verminderde prestatie van de apparaten (vaatwassers, kombi-ovens, deegwarenkooktoestellen e.d.) veroorzaken; een te hoge druk kan daarentegen een extra stroomverbruik veroorzaken, waardoor eventuele elektrische kleppen en andere veiligheidsmechanismen beschadigd zouden kunnen worden.

Überprüfen Sie, ob der Wasserdruck in dem in der Bedienungsanleitung des Gerätes angegebenen Bereich liegt. Zu niedriger Druck kann zu einem Leistungsabfall führen (Geschirrspülmaschinen, gemischte Öfen usw.); ein zu hoher Druck hingegen führt zu höherem Verbrauch und kann außerdem Schäden an eventuellen Magnetventilen oder anderen Steuerelementen verursachen.



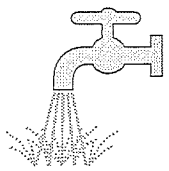


Si la pression est inférieure - *Als de druk te laag is* - Falls der Druck zu niedrig ist

installer un dispositif d'augmentation de la pression..

Installeer een mechanisme om de druk te verhogen.

Eine Vorrichtung zur Steigerung des Druckes installieren.

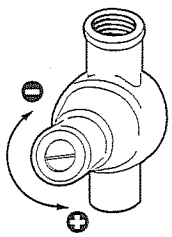


Si la pression est supérieure - *Als de druk te hoog is* - Falls der Druck zu hoch ist

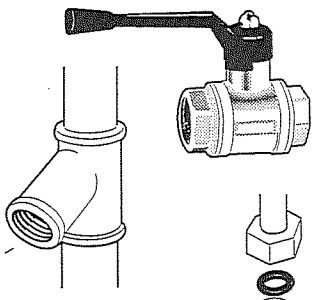
contrôler sur la notice de l'appareil si un détendeur est déjà incorporé à l'appareil; autrement, il convient d'en installer un et de procéder au réglage nécessaire.

Kontroleer in de bij het apparaat behorende gebruiksaanwijzing of er al een reduceerventiel is ingebouwd, zo niet, dient u er één te plaatsen en deze goed af te stellen.

Kontrollieren Sie in der Betriebsanleitung des Gerätes, ob bereits ein Druckminderer eingebaut ist; anderenfalls installieren Sie einen und nehmen die entsprechenden Einstellungen vor.



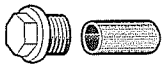
6.2 Raccordement de l'eau - *Wateraansluiting* - Wasseranschluß



Installer **toujours** en amont de l'appareil un robinet d'arrêt. En plus des raccords qui permettront d'isoler facilement l'appareil, installer en aval du robinet d'arrêt des filtres faciles à contrôler et à nettoyer.

*Plaats **vóór** het apparaat altijd een kraan. Behalve de noodzakelijke verbindingen om het apparaat gemakkelijk los te kunnen koppelen, dient u na de kraan tevens filters te plaatsen die gemakkelijk gekontroleerd en schoongemaakt kunnen worden.*

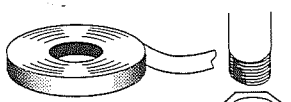
Installieren Sie vor dem Gerät **immer** einen Absperrhahn. Installieren Sie zusätzlich zu geeigneten Anschlüssen, die ein einfaches Abklemmen des Gerätes erlauben, nach dem Absperrhahn auch einfach zu kontrollierende und zu reinigende Filter.

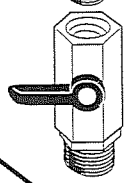


Utiliser du matériel, des joints et des raccords conformes aux normes; utiliser des conduites adéquates, soumises à un traitement correct pour empêcher toute pollution de l'eau par les oxydes de fer (ce qui modifierait le goût des aliments et formerait des taches sur l'acier inox).

Gebruik onderdelen, pakkingringen en verbindingen die goedgekeurd zijn volgens de normen; gebruik slangen die geschikt zijn en op de juiste manier behandeld zijn zodat er geen ijzeroxyden in het water terechtkomen (die de smaak van het voedsel kunnen aantasten of vlekken op het roestvrijstaal kunnen veroorzaken).

Verwenden Sie normgerechte Materialien, Dichtungen und Anschlüsse; verwenden Sie geeignete Rohrleitungen, die so behandelt sind, daß sie kein Eisenoxyd an das Wasser abgeben (da dies den Geschmack der Lebensmittel verändert und Flecken auf dem Inox-Stahl zurückläßt).





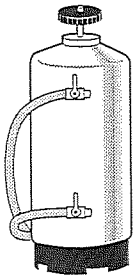
6.3 Traitement des eaux

L'eau est un élément utilisé en abondance dans les cuisines, aussi bien pour la préparation que pour le lavage; c'est également un élément fondamental dans de nombreux modes de cuisson. A ce titre il faut en surveiller attentivement la qualité.

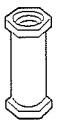
Het water in de keuken, dat in grote hoeveelheden gebruikt wordt bij het klaarmaken en het wassen van het voedsel, vormt bij veel kookwijzen ook een essentieel bestanddeel; let daarom bijzonder goed op de kwaliteit van het water.

Das Wasser, das in der Küche reichlich für Zubereitungs- und Waschvorgänge verwendet wird, ist auch ein wesentliches Element bei vielen Garungsverfahren; daher muß auf die Qualität des Wassers großen Wert gelegt werden.

Il convient en particulier de prévenir la corrosion (à la fois physique et électrochimique) en adoptant tour à tour les mesures nécessaires: matériaux métalliques homogènes, protection cathodique, soudures sans bavures, reniflards, correcteurs de pH etc.
Vérifier si la dureté de l'eau est bien comprise dans les limites d'utilisation indiquées, **Section B** du carnet. Au besoin, prévoir le montage d'un adoucisseur.



U dient er veel aandacht te schenken dat er zich geen korrosie vormt (zowel fysieke als elektrochemische korrosie) door telkens de noodzakelijke maatregelen te treffen: ervoor zorgen dat de metalen materialen gelijksoortig zijn, kathodische protektie toepassen, vermijden dat er in de lasnaden metaalslak voorkomt, voldoende luchtgaten aanbrengen, mechanismen plaatsen die het pH op peil houden e.d.
*Kontroleer of de hardheid van het water binnen de in **gedeelte B** van de gebruiksaanwijzing van het apparaat vermelde gebruiksgrenzen blijft; indien nodig, een geschikte waterontharder plaatsen.*



Besondere Aufmerksamkeit gilt der (physischen und elektrochemischen) Korrosionsvorsorge durch von Mal zu Mal notwendige Maßnahmen: homogene Metallmaterialien, kathodischer Schutz, rückstandsfreie Schweißungen, Entlüfter, Vorrichtungen zur Korrektur des Ph-Wertes usw.
Überprüfen Sie, ob die Wasserhärte in dem im **Abschnitt B** der Bedienungsanleitung des Gerätes angegebenen Bereich liegt; falls nötig, einen geeigneten Enthärter installieren.

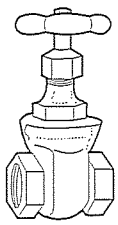
7. VAPEUR - *STOOM* - DAMPF

N.B.: les indications qui vont suivre ne s'appliquent pas aux appareils à vapeur à génération interne; pour ces derniers il suffit de faire un raccordement à l'arrivée d'eau.

N.B. Onderstaande aanwijzingen zijn niet van toepassing voor stoomapparaten die zijn voorzien van een interne generator, waarvoor het voldoende is deze op het waterleidingnet aan te sluiten.

Anm.: Die folgenden Angaben gelten nicht für Geräte mit interner Dampferzeugung, für die der Anschluß an die Wasserleitung genügt.

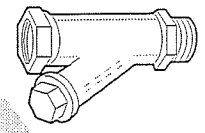
7.1 Refoulement de la vapeur - *Stoomuitlaat* - Dampfauslass



Installer une vanne d'arrêt en amont de l'appareil; en aval de cette dernière, monter un filtre facile à inspecter et à nettoyer ainsi que des raccords permettant d'isoler facilement l'appareil en cas de besoin.

Installeer een afsluiter vóór het apparaat; na deze klep dient u een filter te plaatsen waar u gemakkelijk bij kunt om deze te kontroleren en schoon te maken en u dient de noodzakelijke verbindingen aan te brengen om het apparaat, indien nodig, gemakkelijk los te kunnen koppelen.

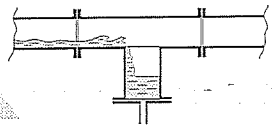
Installieren Sie ein Dampf-Absperrventil vor das Gerät; nach diesem werden ein einfach zu kontrollierender und zu reinigender Filter und geeignete Anschlüsse installiert, die gegebenenfalls ein einfaches Abklemmen des Gerätes erlauben.



Calculer la taille de l'installation en fonction de la longueur et du débit horaire des appareils à alimenter (lire les consommations sur la fiche technique, **Section B**).

*Bereken de afmetingen van de installatie aan de hand van de lengte en het verbruik per uur van de apparaten die gevoed dienen te worden (bepaal de hoeveelheid gas dat de apparaten verbruiken aan de hand van de in **gedeelte B** vermelde technische gegevens).*

Legen Sie die Größe der Anlage auf der Grundlage der stündlichen Förderleistung der zu versorgenden Geräte fest (Entnehmen Sie den Verbrauch dem technischen Datenblatt, **Abschnitt B**).

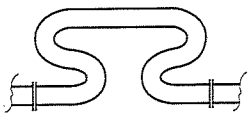


L'installation doit être réalisée dans les règles de l'art, avec des tubulures protégées et calorifugées de façon à éviter la condensation; aux endroits les plus bas, en amont des utilisations, installer des siphons ou autres dispositifs assurant la purge de la condensation.

De installatie dient overeenkomstig de regels der techniek gebouwd te worden en de leidingen en de slangen dienen zodanig afgeschermd en geïsoleerd te zijn dat kondensatie wordt vermeden; op de laagste punten, vóór de apparaten, dienen speciale hevels of andere mechanismen te worden geplaatst zodat de kondens afgevoerd kan worden.

Die Anlage muß einwandfrei gefertigt werden und die Rohrleitungen müssen isoliert und verkleidet werden, um Kondenswasserbildung zu vermeiden; an den niedrigsten Punkten müssen vor den Verbrauchern geeignete Syphone oder andere Vorrichtungen zum Ablassen des Kondenswassers eingebaut werden.





Prévoir des joints de dilatation là où les tuyaux sont plus longs.

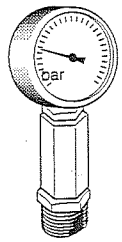
Voor de langere trajekten dient u speciale verbindingsstukken te plaatsen die kunnen uitzetten.

Bei langen Abschnitten muß für Dehnungsverbindungen gesorgt werden.

Monter aux endroits stratégiques des soupapes thermostatiques pour l'évacuation automatique de l'air.

Op bepaalde belangrijke punten dient u thermostatische kleppen te plaatsen zodat de lucht vanzelf afgevoerd kan worden.

Installieren Sie an geeigneter Stelle Thermostatventile zur automatischen Entlüftung.



La pression d'utilisation ne doit pas dépasser la valeur de fonctionnement prescrite; si tel n'est pas le cas, prévoir un détendeur.

De druk naar het apparaat toe mag de voorgeschreven bedrijfsdruk van het apparaat niet overschrijden, anders dient u een reduceerventiel te plaatsen.

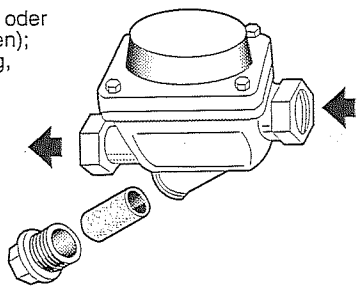
Der Druck darf am Verbraucher nicht den vorgeschriebenen Betriebsdruck übersteigen; anderenfalls einen Druckminderer verwenden.

7.2 Retour de la condensation - *Kondensterugslag* - Kondenswasserrückführung

La sortie de la condensation de l'appareil doit être reliée à un extracteur à basse pression, de type mécanique, thermostatique ou thermodynamique (non compris dans l'appareil); pour le choix du modèle , tenir compte de différents facteurs comme l'emplacement, la pression, le débit, les coups de bélier etc... qui exercent une certaine influence.

De uitlaat van de kondens uit het apparaat dient aan een lage-druk afvoer, mechanisch, thermostatisch of thermodynamisch type (hoort niet bij het apparaat) gekoppeld te worden. Houd bij de keuze van het type rekening met verschillende faktoren die daar invloed op hebben zoals bijvoorbeeld de ligging, de druk, het vermogen, de waterslagen e.d.

Der Ausgang des Kondenswassers aus dem Gerät muß mit einem mechanischen, thermostatischen oder thermodynamischen Niederdruck-Kondenswasserablasser verbunden werden (nicht im Gerät enthalten); Berücksichtigen Sie bei der Wahl des Typs die folgenden Einflußfaktoren: Lage, Druck, Förderleistung, Wasserschlag usw.



La partie comprise entre l'appareil et l'extracteur ne devra pas être isolée pour faciliter la condensation et prévenir la ré-évaporation.
Adopter toutes les mesures nécessaires pour empêcher l'accumulation de vapeur ou d'air.

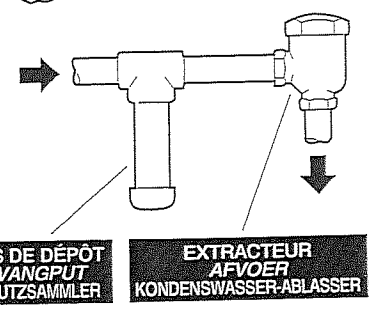
Het leidinggedeelte tussen het apparaat en de afvoer hoeft niet geïsoleerd te worden zodat de kondensatie juist bevordert wordt en het opnieuw verdampen voorkomen wordt. Neem dusdanige maatregelen waardoor stoom en lucht niet kunnen binnendringen.

Der Abschnitt zwischen dem Gerät und dem Kondenswasserablasser darf nicht isoliert werden, um die Kondensation zu begünstigen und eine Wiederverdampfung zu vermeiden. Vermeiden Sie die Stauung von Dampf oder Luft.

Si l'extracteur n'est pas équipé de filtre, il faudra en installer un en amont de ce dernier (ou bien un puits de dépôt des impuretés avec possibilité d'inspection).

Als de afvoer niet van een filter is voorzien dient u vóór de afvoer een filter te plaatsen (of als alternatief kunt u een put plaatsen om onreinheden op te vangen, die u gemakkelijk kunt kontroleren).

Falls der Kondenswasserablasser nicht mit einem Filter ausgestattet ist, so muß vor diesem ein Filter installiert werden (oder als Alternative ein kontrollierbarer Schmutzsammler).



Le tuyau de vidange devra être en pente; il ne devra pas subir de contre-pressions.

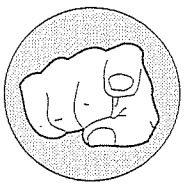
De afvoerpijp dient hellend te worden geplaatst en mag geen tegendruk aan de afvoer leveren.

Das Auslaßrohr muß Gefälle haben und darf keinen Gegendruck aufweisen.

8. VENTILATION DES LOCAUX ET ÉVACUATION DES FUMÉES - *VENTILATIE VAN DE VERTREKKEN EN ROOKAFVOER* - RAUMBELÜFTUNG UND RAUCHABZUG

Respecter les prescriptions, les normes et la législation en vigueur - *Neem de geldende voorschriften, normen en wetten in acht* - **Beachten Sie die geltenden Vorschriften, Normen und Gesetze**

8.1 Ventilation naturelle - *Natuurlijke ventilatie* - Natürliche Belüftung



L'air nécessaire à la combustion régulière du gaz et à l'aération du local doit pouvoir entrer dans le local où l'appareil a été installé.

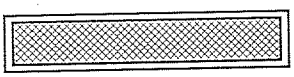
In het vertrek waar het apparaat geplaatst is moet zoveel lucht kunnen binnenkomen als nodig is voor een korrekte verbranding van het gas en voor een noodzakelijke luchtverfrissing binnen de ruimte zelf.

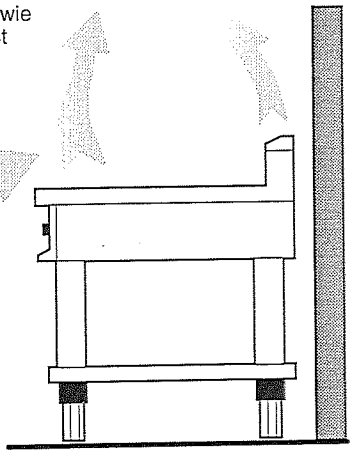
In dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, muß soviel Luft zuströmen können, wie für die richtige Verbrennung des Gases und für den Luftaustausch des Raumes selbst erforderlich ist.

Les prises d'arrivée de l'air, protégées par des grilles, devront présenter des dimensions adéquates et être placées de façon à ne pas risquer d'être bouchées, même partiellement.

De luchtinlaatopeningen, die met behulp van roosters afgeschermd zijn, dienen de juiste afmetingen te hebben en dienen op zodanige wijze geplaatst te worden dat deze door niets, ook niet gedeeltelijk, geblokkeerd kunnen worden.

Die durch Roste geschützten Lüftungsöffnungen müssen so angebracht und dimensioniert sein, daß sie weder ganz noch teilweise verstopft werden können.





8.2 Evacuation des gaz brûlés - *Afvoer van verbrande gassen* - Absaugung der Verbrennungsgase

Pour évacuer les produits de la combustion, prévoir des hottes reliées à une cheminée à tirage naturel efficace ou encore à système mécanique d'aspiration.
N.B. pour les appareils de type A installés sous une hotte à aspiration mécanique et d'une puissance globale supérieure à 35 kW, l'alimentation du gaz doit être asservie au système mécanique d'évacuation.

De afvoer van verbrande gassen dient plaats te vinden door middel van afzuigkappen die op een schoorsteen, die een natuurlijke trek heeft en veilig is, moeten worden aangesloten, of bij gebrek daaraan dient de afvoer door middel van geforceerde afzuiging plaats te vinden.
N.B.: voor apparaten type A die geplaatst zijn onder een kap met geforceerde afzuiging en met een totaal vermogen van boven de 35 kW moet de gastoevoer door een ontluchtingsinstallatie geregeld worden.

Die Abgasung muß durch Hauben erfolgen, die an einen gut funktionierenden Schornstein mit Naturzug oder alternativ mit Saugzug angeschlossen sind.
N.B.: Handelt es sich um Geräte Typ A, die unter einer Haube mit Saugzug angebracht sind und eine Gesamtleistung von mehr als 35 kW haben, muß die Gaszuführung mit dem Zwangsabzug verbunden sein.

Pour être efficace un système d'aération exige une conception précise de la part d'un professionnel, dans le respect des emplacements et des distances indiquées par les normes; ce spécialiste devra également être en mesure de délivrer un certificat de conformité.

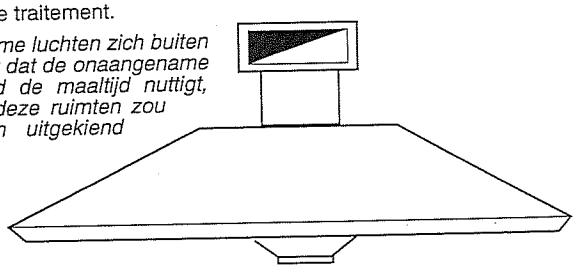
Een efficiënt afzuigsysteem vereist een akkuraat ontwerp door een terzake kundige specialist die daarbij de door de normen bepaalde plaats en de afstanden in acht neemt en die een verklaring kan afgeven waarit blijkt dat e.e.a. aan de voorschriften voldoet.

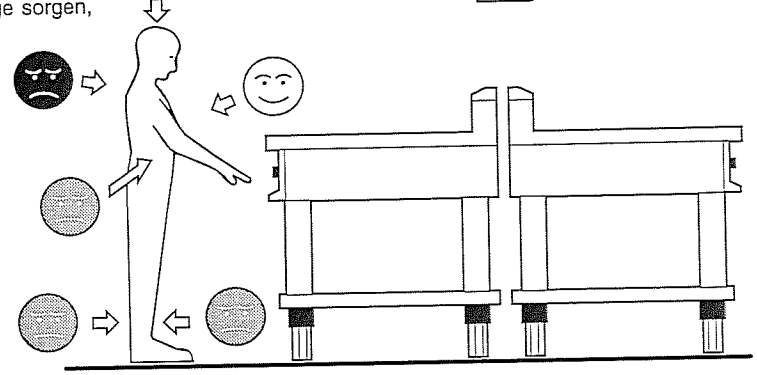
Ein leistungsstarkes Absaugssystem erfordert eine sorgfältige Planung durch einen Fachmann, der unter Berücksichtigung der vorgeschriebenen Positionen und Abstände eine normgerechte Lüftung gewährleistet und eine Normkonformitätsbescheinigung ausstellen kann.

L'extraction mécanique empêche que les odeurs ne se répandent à l'extérieur de la cuisine. S'il est juste pour eviter que les odeurs n'arrivent dans les pièces où l'on sert les repas, **il est également juste de ne pas prélever l'air d'aération dans ces locaux.** C'est au concepteur de prévoir un système spécial d'introduction de l'air et d'ajouter au besoin un système de traitement.

Dankzij de geforceerde ontluchting kan tevens vermeden worden dat de onaangename luchten zich buiten de grootkeuken verspreiden; zoals het aan de ene kant juist is dat vermeden wordt dat de onaangename luchten in de vertrekken die aan de keuken grenzen, waar men bijvoorbeeld de maaltijd nuttigt, doordringen, zo is het aan de andere kant onjuist als men de frisse lucht aan deze ruimten zou onttrekken; het behoort daarom tot de taak van de ontwerper om een uitgekiend luchtinlaatsysteem te bedenken, eventueel met behandelde lucht.

Die Zwangsentlüftung verhindert auch, daß Gerüche aus der Küche gelangen; es ist richtig und sinnvoll, zu vermeiden, das Küchengerüche in die angrenzenden Speiselokale gelangen, **aber es nicht sinnvoll, aus diesen Räumen die Luft für den Luftaustausch zu entnehmen;** daher sollte der Planer auch für eine geeignete Lüftungsanlage sorgen, gegebenenfalls unter Verwendung von aufbereiteter Luft.





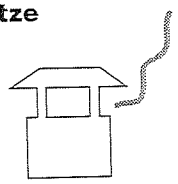
La vitesse et la direction de l'air ne doivent pas gêner la combustion ni nuire à la santé des opérateurs.

De snelheid en de richting van de lucht dienen zodanig te zijn dat zij geen belemmering vormen voor de verbranding van de gassen en absoluut geen gevaar opleveren voor de gezondheid van het keukenpersoneel.

Luftgeschwindigkeit und -richtung müssen so beschaffen sein, daß sie die Verbrennung nicht stören und nicht die Gesundheit der Bediener schädigen.

9. CONDUITS DES FUMEES - *ROOKKANALEN* - RAUCHKANÄLE

Respecter les prescriptions, les normes et la législation en vigueur - *Neem de geldende voorschriften, normen en wetten in acht* - **Beachten Sie die geltenden Vorschriften, Normen und Gesetze**

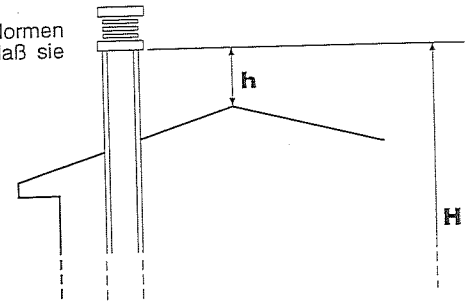


9.1 Conduits d'évacuation - *Afvoerpijpen* - Abzugsleitungen

Il est capital que les dimensions des conduits des fumées soient conformes aux normes, qu'ils aient un bon tirage (vérifier à l'aide d'un vacuomètre), qu'ils ne présentent ni étranglements ni volets de réglage.

Het is uiterst belangrijk dat de afmetingen van de rookkanalen aan de wettelijke voorschriften voldoen, dat zij een goede trek hebben (verifiëren met behulp van een vakuümmeter) en niet van vernauwingen of trekkleppen zijn voorzien.

Es ist von größter Wichtigkeit, daß die Rauchkanäle Abmessungen haben, die den Normen entsprechen, einen guten Zug aufweisen (mit einem Vakuummeter überprüfen) und, daß sie keine Drosselklappen aufweisen.



Le conduit de raccordement entre l'appareil et le carneau devra avoir des raccords coudés, un diamètre non inférieur à celui de la sortie de l'appareil et une longueur conforme aux indications de la fiche technique de l'appareil en question.

De verbindingspijp tussen het apparaat en het rookkanaal moet van verbindingsbochten zijn voorzien die een doorsnede moeten hebben die niet kleiner is dan de bocht die uit het apparaat komt en die een lengte moeten hebben die met de technische gegevens van het apparaat zelf overeenstemt.

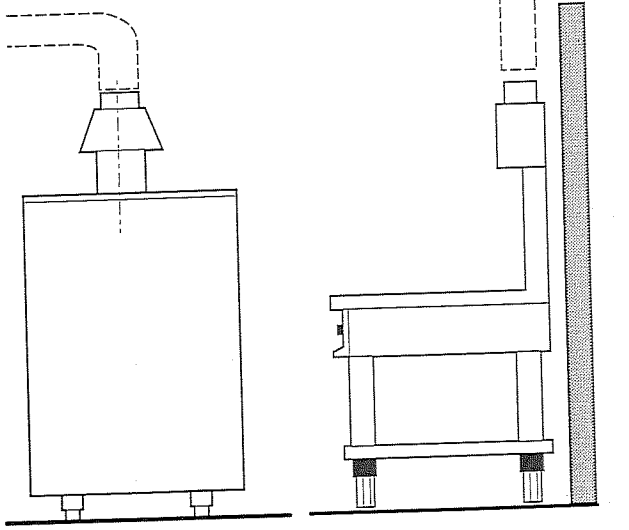
Die Anschlußleitung vom Gerät an den Rauchkanal muß gebogene Anschlüsse aufweisen; der Durchmesser darf nicht unter dem des Ausganges aus dem Gerät liegen und die Länge muß den Angaben im technischen Datenblatt entsprechen.

9.2 Appareils avec évacuation des fumées type B - *B-type apparaten met rookafvoerpijpen* - Geräte mit Rauchauslass Typ B

Les appareils à gaz de **type B** doivent être raccordés à une cheminée à tirage naturel parfaitement efficace (pour le diamètre et la longueur des raccords, voir la fiche technique de l'appareil, **section B** de ce carnet); **il est rigoureusement interdit d'éliminer le dispositif anti-vent sur l'évacuation des fumées lorsque celui-ci est prévu.**

*De gasapparaten **type B** moeten op een schoorsteen aangesloten worden die een natuurlijke trek heeft en veilig is (voor wat de doorsnede en de lengte van de verbindingsstukken betreft raadpleeg de in **gedeelte B** van deze handleiding vermelde technische gegevens van het apparaat); **het is absoluut niet toegestaan de windklep, indien aanwezig, van de schoorsteen te verwijderen.***

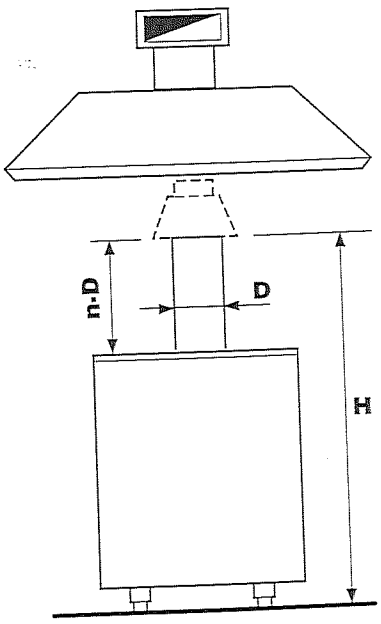
Die Gasgeräte **Typ B** werden an einen gut funtionierenden Schornstein mit Naturzug angeschlossen (Durchmesser und Länge der Anschlußstücke: auf dem technischen Datenblatt des Geräts, **Teil B** dieses Handbuchs, nachsehen); **es ist strengstens verboten, die Antiwindvorrichtungen von dem Rauchauslaß zu entfernen, wo diese vorgesehen ist.**



Sur ces appareils de **type B** il faut effectuer un entretien périodique des conduits d'évacuation des fumées, conformément aux prescriptions locales en vigueur.

*Voor deze **B-type** apparaten is het een vereiste dat de schoorstenen overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften regelmatig geveegd worden.*

Für diese Geräte vom Typ B ist eine regelmäßige Reinigung der Rauchauslaßleitungen gemäß den geltenden Normen vorgeschrieben.



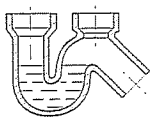
Comme autre solution possible, ils peuvent être installés sous une hotte d'aspiration, ce qui évite le raccordement au carneau. Le dispositif anti-vent peut alors être éliminé. Les cotes indiquées sur la fiche technique de l'appareil, **section B** de ce manuel, devront être respectées.
N.B.: Dans ce cas, l'alimentation du gaz devra être asservie au système mécanique d'évacuation.

*Als alternatief kunt u de apparaten onder een geforceerde afzuigkap plaatsen waardoor u de apparaten niet op een rookkanaal hoeft aan te sluiten U dient de maatvoering die in de technische gegevens in **gedeelte B** van deze handleiding wordt vermeld aan te houden.*
N.B. In dit geval moet de gastoevoer door een ontluchtingsinstallatie geregeld worden.

Als Alternative können sie unter einer Haube mit Zwangsbelüftung installiert werden; in diesem Fall wird der Anschluß an den Rauchkanal vermieden und die Windsicherung kann weggelassen werden. Die auf dem technischen Datenblatt des Geräts, **Teil B** dieses Handbuchs, angegebenen Maße müssen eingehalten werden.
N.B.: In diesem Fall muß die Gaszuführung mit der Zwangsabsaugung verbunden sein.

10. VIDANGES - *AFVOER* - ABFLÜSSE

10.1 Grilles, caniveaux de sol, siphons - *Roosters, putten, hevels* Roste, Abflussrinnen, Syphone



L'évacuation des eaux industrielles produites dans les grandes cuisines doit être conforme aux normes locales en ce qui concerne les systèmes de transport, traitement et écoulement.

De afvoer van het afvalwater afkomstig uit de grootkeuken dient qua leidingen, verwerking en lozing aan de plaatselijk geldende normen te voldoen.

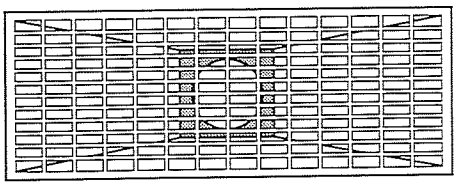
Die Abflüsse für industriell erzeugte Abwässer aus Großküchen müssen hinsichtlich Fließmenge, Aufbereitung und Einleitung in die Umwelt den geltenden Vorschriften entsprechen.

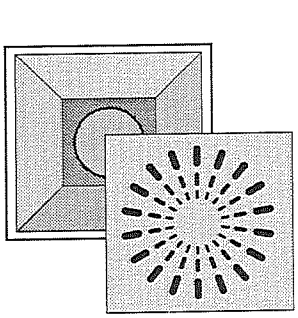
Prévoir à l'intérieur des locaux des systèmes de vidange à siphon, posés au sol, à proximité de certains appareils:

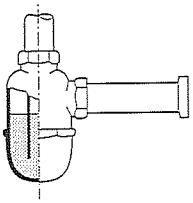
In de vertrekken dient u passende afvoerleidingen met hevels in de vloer te leggen in de buurt van de volgende apparaten:

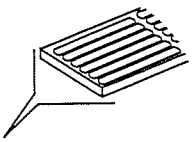
In den Räumen ist für geeignete Abflüsse mit Syphon in der Nähe der folgenden Geräte zu sorgen:

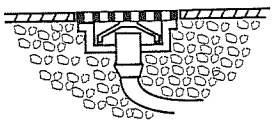
- cuiseurs (zone de cuisson)
  Kooktoestellen, kooktafels, deegwarenkooktoestellen e.d. (kookgedeelte)
  Kessel, Kippgeräte und Nudelkocher usw. (Kochzone)
- bassines, lave-vaisselle, lave-batterie... (zone de lavage)
  Wasbakken, vaatwassers, pannenreinigers e.d. (afwasgedeelte)
  Wannen, Geschirrspüler, Kesselspüler usw. (Waschzone)
- éviers, éplucheurs, lave-légumes... (zone de préparation)
  Gootsteenbakken, schilbakken, groentewasbakken e.d. (voorbereidingsgedeelte).
  Waschbecken, Schälgeräte, Gemüsewascher usw. (Vorbereitungszone)

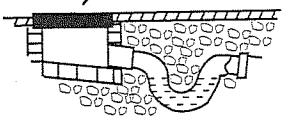












Ces dispositifs de vidange doivent non seulement servir lors du lavage des appareils et du sol mais ils peuvent également être utiles au bon fonctionnement de l'appareil. La fiche technique, **Section B**, indique les caractéristiques et le modèle préconisé.

*Afgezien van het feit dat deze afvoerleidingen een hulp zijn bij het schoonmaken van de apparaten en de vloer kunnen zij ook noodzakelijk zijn voor de goede werking van het apparaat; uit de in **gedeelte B** van deze handleiding vermelde technische gegevens blijkt deze informatie met de kenmerken van het vereiste type.*

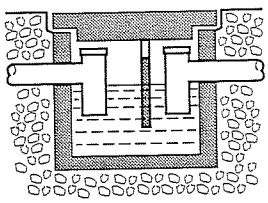
Diese Abflüsse sind bei der Reinigung der Geräte und des Bodens dienlich und können außerdem für die Funktion des Gerätes selbst erforderlich sein; das technische Datenblatt im **Abschnitt B** dieser Anleitung gibt diese Informationen mit den Eigenschaften des erforderlichen Typs an.

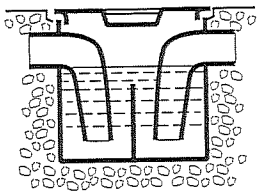
10.2 Ecoulement - *Vuilverwerking* - Entsorgung

Se renseigner sur les normes locales en vigueur et, selon les cas, mettre en place:
- des puits de condensation des corps gras en maçonnerie ou en métal avec possibilité de visite;
- des citernes de dépôt, décantation, oxygénation etc.

Raadpleeg de plaatselijk geldende normen of het al naar gelang de omstandigheden vereist is de volgende voorzieningen te plaatsen:
- *ingemetselde of metalen vetstollingsputten*
- *opvang-, klarings- en zuurstoftanks e.d.*

Konsultieren Sie die geltenden Normen hinsichtlich der Pflicht von:
- kontrollierbaren Fettabscheidern, gemauert oder aus Metall
- Auffangbecken, Dekantern, Sauerstoffanreicherung usw.



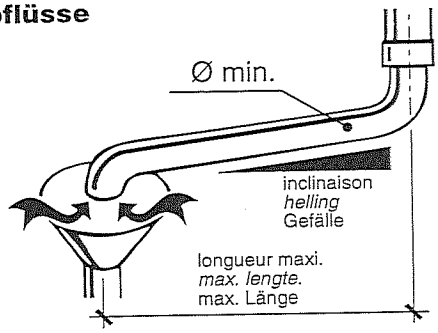


10.3 Vidanges aérées - *Ontluchtingsafvoer* - Belüftete Abflüsse

Sur certains appareils la vidange doit être en communication avec l'atmosphère. Toutes les indications fournies sur la fiche technique, **Section B**, seront respectées pour éviter de détériorer l'appareil.

*Enkele apparaten zijn voorzien van een afvoer die in verbinding staat met de buitenlucht; het is belangrijk dat alle aanwijzingen die in de technische gegevens, in **gedeelte B** van deze handleiding worden vermeld opgevolgd worden om mogelijke beschadiging van het apparaat te vermijden.*

Einige Geräte erfordern Abflüsse, die mit der Umgebung verbunden sind. Es ist wichtig, daß alle Angaben des technischen Datenblattes im **Abschnitt B** dieser Anleitung berücksichtigt werden, um eventuelle Schäden am Gerät zu vermeiden.



11. CONTROLES - *KEURINGEN* - ABNAHMEN

IMPORTANT: tous les contrôles doivent être effectués par du personnel compétent, dans le respect des normes en vigueur.

BELANGRIJK: alle keuringen dienen door bekwaam personeel verricht te worden waarbij de geldende normen volledig in acht dienen te worden genomen!

WICHTIG: Alle Abnahmen müssen von qualifiziertem Personal unter voller Berücksichtigung der geltenden Normen erfolgen!

11.1 Contrôle des installations

- INSTALLATION DU GAZ: pour ce contrôle, ouvrir portes et fenêtres, éviter les étincelles et les flammes nues; après le contrôle (avec de l'air comprimé ou des gaz inertes) purger les tuyaux.
- INSTALLATION ELECTRIQUE: vérifier les composants, le fonctionnement des disjoncteurs divisionnaires et magnétothermiques, les mises à la terre, l'isolation et toute autre prescription.
- INSTALLATION VAPEUR: vérifier le fonctionnement du générateur, des organes de commande et des dispositifs de sécurité, le fonctionnement des purgeurs et des extracteurs de condensation, les pressions de service.
- INSTALLATION EAU - VIDANGE: vérifier l'étanchéité et contrôler si l'évacuation se fait bien.
- EVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION - AERATION: vérifier avec un vacuomètre le tirage des carneaux et l'aération. En présence de hottes et d'aspirateurs mécaniques, vérifier s'il n'y a pas de retours de gaz de combustion et si le débit et la vitesse de l'air ne provoquent pas de courants dangereux pour la combustion et nuisibles à la santé des opérateurs.

11.1 Keuring van de installaties

- *GASINSTALLATIE: dient plaats te vinden terwijl ramen en deuren open staan, vermijd vonken en open vuur; na de keuring dient u (met behulp van perslucht of inerte gassen) de leidingen leeg te laten lopen.*
- *ELEKTRISCHE INSTALLATIE: kontroleer de onderdelen, kontroleer of de aardlek- en magnetothermoschakelaars, de aarding, de isolatie en al de overige voorgeschreven elektrische onderdelen goed funktioneren.*
- *STOOMINSTALLATIE: kontroleer of de generator goed funktioneert, of de bedieningsorganen en de veiligheidsmechanismen, de luchtuitlaten en de kondensafvoeren goed funktioneren en kontroleer de bedrijfsdruk.*
- *WATERINSTALLATIE - AFVOEREN: kontroleer de leidingen op dichtheid en of de lozing op de juiste wijze plaatsvindt.*
- *UITLAATGASSEN - VENTILATIE: kontroleer met behulp van de vakuümmeter of de eventuele rookkanalen een goede trek hebben en of de lucht op de juiste wijze ververst wordt. Als er afzuigkappen of andere afzuiginstallaties aanwezig zijn kontroleer dan of er geen opeenhoping van verbrande gassen ontstaat en dat de hoeveelheid en de snelheid van de lucht geen tocht veroorzaakt die gevaarlijk zou kunnen zijn voor de verbranding van de gassen en de gezondheid van het personeel.*

11.1 Abnahme der Anlage

- GASANLAGE: Hierzu werden Fenster und Türen geöffnet und Funken und offene Flammen werden vermieden; nach der Abnahme (mit Druckluft oder Inertgas) die Rohrleitungen durchspülen.
- ELEKTRISCHE ANLAGE: Überprüfen Sie die Komponenten, die korrekte Funktion der Differentialschalter und der magnetothermischen Schalter, die Erdung, die Isolierung sowie alle anderen Bauteile, deren Überprüfung vorgeschrieben ist.
- DAMPFANLAGE: Überprüfen Sie die Funktion des Dampferzeugers, der Bedienungselemente und der Sicherheitsvorrichtungen, die korrekte Funktion der Entlüfter und der Kondenswasserablasser sowie den Betriebsdruck.
- WASSERANLAGE - ABFLÜSSE: Überprüfen Sie die Dichtigkeit und die ordnungsgemäße Entsorgung.
- ABGASANLAGE- LÜFTUNG: Überprüfen Sie mit einem Vakuummeter den richtigen Zug der eventuellen Rauchkanäle und den Luftaustausch. Falls mechanische Absauger und Hauben vorhanden sind, überprüfen Sie, ob sich keine Rückstauungen von Verbrennungsabgasen bilden und, ob Luftfördermenge und -geschwindigkeit nicht für die Verbrennung und die Gesundheit der Bediener gefährliche Strömungen hervorrufen.

11.2 Contrôle des appareils

1) APPAREILS A GAZ: ouvrir portes et fenêtres; éviter les étincelles et les flammes; **vérifier:**
   - l'étanchéité du raccordement (avec le robinet d'arrêt ouvert et l'appareil éteint);
   - si le gaz utilisé correspond bien à celui de la plaque (au besoin effectuer la transformation conformément aux indications données dans la **Section B**);
   - la régularité de l'allumage et de la combustion (flamme couleur bleutée);
   - la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum;
   - le fonctionnement du dispositif de sécurité en cas de manque de flamme;
   - le bon fonctionnement des thermostats (ainsi que des thermostats de sécurité s'il y en a).

   N.B.: en cas de modification du gaz, enduire de vernis spécial les dispositifs de réglage du débit du gaz et modifier l'indication sur la plaque des caractéristiques.

2) APPAREILS ELECTRIQUES: vérifier le branchement équipotentiel, l'absence de dispersion (isolation), les dispositifs de contrôle, l'intervention des thermostats (ainsi que celle des thermostats de sécurité s'il y en a), l'absorption.

   N.B.: en cas de transformation de la tension, modifier l'indication sur la plaque des caractéristiques.

3) APPAREILS A VAPEUR: vérifier le fonctionnement des appareils, des soupapes de purge et de sécurité et leur réglage, les niveaux dans les espaces intersticiels, les consommations.

4) APPAREILS MIXTES: voir les points précédents.

11.2 Keuring van de apparaten

1) *GASAPPARATEN: zet deuren en ramen open, vermijd vonken en open vuur en* ***kontroleer:***
   - *de leidingen op dichtheid (met de gaskraan open en het apparaat uit);*
   - *of het gebruiksgas overeenstemt met het gas dat op het typeplaatje staat vermeld (indien nodig een wijziging daarin aanbrengen overeenkomstig de in het gedeelte B vermelde aanwijzingen);*
   - *of de ontsteking en de verbranding op de juiste wijze plaatsvinden (lichtblauwe vlam);*
   - *de gasdruk en de hoeveelheid gas op het minimum en op het maximum peil;*
   - *of het veiligheidsmechanisme goed funktioneert als de vlam niet brandt;*
   - *of de thermostaten (eventuele veiligheidsthermostaten daarbij inbegrepen) goed funktioneren.*

   N.B. Als u het gas van de keuring wijzigt dient u de regelmechanismen van de hoeveelheid gas met verf te verzegelen en de aanduiding op het typeplaatje te wijzigen.

2) *ELEKTRISCHE APPARATEN: kontroleer de equipotentiale aansluiting, of er geen lekkages zijn (isolatie), kontroleer de veiligheidsmechanismen, kontroleer of de thermostaten (eventuele veiligheidsthermostaten daarbij inbegrepen) goed funktioneren en kontroleer de stroomopname.*

   N.B. Als u de spanning ten opzichte van die van de keuring verandert dient u de aanduiding op het typeplaatje te wijzigen.

3) *STOOMAPPARATEN: kontroleer of de apparaten, de ontluchtings- en veiligheidskleppen en de respektievelijke afstellingen goed funktioneren, kontroleer het nivo van de tussenruimten en het verbruik.*

4) *GEMENGDE APPARATEN: zie bovenstaande punten waar deze van toepassing zijn.*

11.2 Abnahme der Geräte

1) GASGERÄTE: Öffnen Sie Fenster und Türen, vermeiden Sie Funken und offene Flammen und überprüfen Sie:
   - die Dichtigkeit der Anschlüsse (mit offenem Absperrhahn und abgeschaltetem Gerät);
   - die Übereinstimmung der verwendeten Gasart mit der auf dem Typenschild angegebenen (falls erforderlich nehmen Sie die Änderung unter Befolgung der Hinweise im **Abschnitt B** vor);
   - die ordnungsgemäße Zündung und Verbrennung (hellblaue Flamme);
   - den Gasdruck und die minimale und die maximale Förderleistung;
   - den Eingriff der Sicherheitsvorrichtung bei Fehlen der Flamme;
   - die korrekte Funktion der Thermostate (einschließlich eventueller Sicherheitsthermostate).

   Anm.: Bei der Änderung der Gasart die Einstellung der Gasfördermenge mit Lack versiegeln und die Angaben auf dem Typenschild ändern.

2) ELEKTRISCHE GERÄTE: Überprüfen Sie den äquipotentiellen Anschluß, die Isolierung, die Bedienungselemente, den korrekten Eingriff der Thermostate (einschließlich eventueller Sicherheitsthermostate) und die Leistungsaufnahme.

   Anm.: Bei Änderung der Betriebsspannung die Angaben auf dem Typenschild ändern.

3) DAMPFGERÄTE: Überprüfen Sie die Funktion der Geräte, der Entlüftungs- und Sicherheitsventile und ihre Eichung, das Zwischenraumniveau und den Verbrauch.

4) GEMISCHTE GERÄTE: Siehe die vorausgehenden Punkte.

11.3 Opérations finales - Formation de l'utilisateur

1) REMONTER TOUTES LES PIECES QUI ONT PU ETRE ENLEVEES LORS DU CONTROLE
2) ENLEVER DE L'INSTALLATION TOUT DECHET OU MATERIEL RESIDUEL
3) NETTOYER LES APPAREILS ET LES PREPARER A L'UTILISATION
4) S'ASSURER DE L'ABSENCE DE TOUT DANGER POUR L'UTILISATEUR
5) APPRENDRE A L'UTILISATEUR FINAL LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET LES MESURES DE SECURITE A RESPECTER
6) REMETTRE A L'UTILISATEUR LES NOTICES ACCOMPAGNANT LES APPAREILS EN LUI RECOMMANDANT DE LES CONSERVER POUR LES CONSULTER EN CAS DE BESOIN

11.3 Slothandelingen - Instrueren van de gebruiker

1) *MONTEER ALLE ONDERDELEN OPNIEUW DIE VOOR DE KEURING EVENTUEEL GEDEMONTEERD ZIJN*
2) *VERWIJDER EVENTUEEL AFVAL EN VERPAKKINGSMATERIAAL DAT NA DE PLAATSING OVERGEBLEVEN IS*
3) *MAAK DE APPARATEN SCHOON EN MAAK DEZE KLAAR VOOR GEBRUIK*
4) *KONTROLEER OF ER GEEN GEVAAR VOOR DE GEBRUIKER BESTAAT*
5) *LEG HET GEBRUIK VAN DE APPARATEN EN DE IN ACHT TE NEMEN VEILIGHEIDSMAATREGELEN AAN DE GEBRUIKER UIT*
6) *OVERHANDIG DE BIJ DE APPARATEN GELEVERDE GEBRUIKS- AANWIJZINGEN AAN DE GEBRUIKER EN DRING EROP AAN DAT HIJ DEZE ZORGVULDIG BEWAART EN INDIEN NODIG RAADPLEEGT.*

11.3 Abschliessende Massnahmen - Einweisung des Benutzers

1) MONTIEREN SIE ALLE EVENTUELL FÜR DIE ABNAHME ABGEBAUTEN TEILE WIEDER
2) ENTFERNEN SIE EVENTUELLE RÜCKSTÄNDE UND MATERIALRESTE DER INSTALLATION
3) SÄUBERN SIE DIE GERÄTE UND MACHEN SIE SIE EINSATZBEREIT
4) ÜBERPRÜFEN SIE, DASS KEINE GEFAHREN FÜR DEN BENUTZER BESTEHEN
5) UNTERRICHTEN SIE DEN ENDBENUTZER IN DER FUNKTION DES GERÄTES UND DEN ZU BEACHTENDEN SICHERHEITSMASSNAHMEN
6) ÜBERGEBEN SIE DEM BENUTZER DIE MIT DEM GERÄT GELIEFERTE ANLEITUNG MIT DER EMPFEHLUNG, DIESE IMMER AUFZUBEWAHREN UND IM BEDARFSFALL ZU RATE ZU ZIEHEN.

12. MAINTENANCE - *ONDERHOUD* - WARTUNG

12.1 Contrat de maintenance

Il convient de recommander à l'utilisateur de passer un contrat de maintenance avec des firmes spécialisées dans les opérations suivantes.

12.1 Onderhoudskontrakt

Adviseer de gebruiker een onderhoudskontrakt met specialiseerde bedrijven aan te gaan, ten aanzien van de volgende werkzaamheden:

12.1 Wartungsvertag

Empfehlen Sie dem Verbraucher den Abschluß eines Wartungsvertrages mit einem spezialisierten Unternehmen für die Ausführung der folgenden Wartungsarbeiten:

12.2 Entretien des installations

Les contrôles ci-après doivent être effectués régulièrement, à des dates établies et par du personnel compétent:

- **GAZ:** étanchéité des tuyauteries, fonctionnement des robinets d'arrêt;
- **ELECTRICITE:** états des conducteurs, mise à la terre, fonctionnement des dispositifs de sécurité;
- **VAPEUR:** fonctionnement du générateur, étanchéité et isolation des conduites, organes d'arrêt et de sécurité, extracteurs de condensation;
- **CONDUITS DES FUMEES:** tirage régulier et entretien périodique.

Si de nouveaux appareils ont été ajoutés à l'installation pour l'agrandir, il faut refaire le contrôle final.

12.2 Onderhoud van de installaties

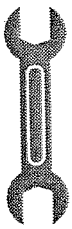
De volgende kontroles van de installaties dienen regelmatig op vastgestelde data plaats te vinden en door vakkundig personeel te worden uitgevoerd:

- ***GAS:** dichtheid van de leidingen, de afsluitingskleppen en de efficiency ervan;*
- ***ELEKTRICITEIT:** toestand van de bedrading, de aarding, de goede werking van de veiligheidsmechanismen;*
- ***STOOM:** goede werking van de generator, dichtheid en isolatie van de leidingen, afsluitkleppen en veiligheidsmechanismen, kondensafvoerpijpen en de efficiency ervan;*
- ***ROOKKANALEN:** goede trek en regelmatig laten vegen.*

In geval de installaties worden uitgebreid door nieuwe apparaten toe te voegen dient de keuring opnieuw plaats te vinden.

12.2 Wartung der Anlagen

Die folgenden Kontrollen müssen von spezialisiertem Personal in den festgesetzten Abständen regelmäßig durchgeführt werden:



- **GAS:** Dichtigkeit der Leitungen, Absperrvorrichtungen und ihre Wirksamkeit;
- **ELEKTRIK:** Zustand der Leitungen, Erdung, Funktion und Eingriff der Sicherheitsvorrichtungen;
- **DAMPF:** Funktion des Dampferzeugers, Dichtigkeit und Isolierung der Leitungen, Absperr- und Sicherheitsvorrichtungen, Kondenswasserablasser und ihre Wirksamkeit;
- **RAUCHKANÄLE:** Ordnungsgemäßer Zug und regelmäßige Reinigung.

Bei eventuellen Erweiterungen der Anlagen durch neue Geräte muß die Abnahme erneut durchgeführt werden.

12.3 Contrôle périodique des appareils

Régulièrement, à la date fixée, les contrôles ci-après devront être effectués:

- **APPAREILS A GAZ:** nettoyage des brûleurs, chambres de combustion et conduits de fumée; vérification de la combustion, des thermocouples de sécurité ou autres, contrôle des baisses de pression de l'appareil (robinets, circuit du gaz); vérification de l'état et du fonctionnement des composants et des structures, remplacement des parties usées ou fonctionnant mal.
- **APPAREILS ELECTRIQUES:** vérification et remplacement éventuel de câbles à isolation défectueuse ou douteuse, remplacement de parties usées ou fonctionnant mal, contrôle des protections thermiques des moteurs;
- **APPAREILS A VAPEUR:** organes de régulation, niveaux, pressions, état et fonctionnement des composants (en particulier les clapets de sécurité), remplacement des parties usées ou fonctionnant mal;
- **TOUS LES APPAREILS EN GENERAL:** puissances nominales et consommations, fonctionnement correct des organes de contrôle MARCHE/ARRET ou thermostatiques, efficacité des dispositifs de sécurité et temps d'intervention.

12.3 Periodieke kontrole van de apparaten

Van tijd tot tijd, op vastgestelde data, dienen de volgende kontroles te worden verricht:

- ***GASAPPARATEN:** schoonmaken van de branders, verbrandingskamers en rookafvoerpijpen; kontrole van de verbranding, van de veiligheidsthermoelementen e.d., kontrole of het apparaat druk verliest (kranen, gasnet); kontrole van de toestand en de werking van de onderdelen en van de leidingen en eventuele vervanging van versleten of slechtfunktionerende onderdelen.*
- ***ELEKTRISCHE APPARATEN:** kontrole en eventuele vervanging van de snoeren waarvan de isolatie defekt of twijfelachtig is, vervanging van versleten of slechtfunktionerende onderdelen, kontrole van de thermische veiligheidsschakelaars;*
- ***STOOMAPPARATEN:** regelorganen, nivo's, druk, toestand en werking van de onderdelen (met name de veiligheidskleppen) en eventuele vervanging van versleten of slechtfunktionerende onderdelen;*
- ***ALLE APPARATEN IN HET ALGEMEEN:** nominaal vermogen en verbruik, juiste werking van de ON/OFF kontrole- of thermostatische organen, efficiency van de veiligheidsmechanismen en het moment waarop deze in werking treden.*

12.3 Regelmässige Kontrolle der Geräte

Die folgenden Kontrollen müssen in den festgesetzten Abständen regelmäßig erfolgen:

- **GASGERÄTE:** Reinigung der Brenner, der Verbrennungskammern und der Rauchleitungen; Überprüfung der Verbrennung, der Sicherheitsthermostate und der anderen Thermostate, Kontrolle der Druckverluste des Gerätes (Hähne, Gaskreislauf); Überprüfung des Zustandes und der Funktion der Komponenten und eventuelle Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile.
- **ELEKTRISCHE GERÄTE:** Überprüfung und gegebenenfalls Ersetzung der Kabel mit schadhafter oder verdächtiger Isolierung, Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile, Kontrolle der Thermoschütze der Motoren.
- **DAMPFGERÄTE:** Bedienungselemente, Pegel, Drücke, Zustand und Funktion der Komponenten (insbesondere die Sicherheitsventile) und eventuelle Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile.
- **ALLE GERÄTE IM ALLGEMEINEN:** Nennleistungen und Verbrauch, korrekte Funktion der Bedienungselemente ON/OFF, Funktionsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und ihre Eingriffzeiten.

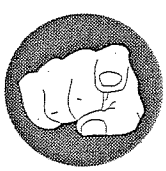
12.4 Transformations éventuelles

Toutes les transformations effectuées après le contrôle final (modification de la tension de fonctionnement ...) doivent être indiquées sur la plaque des caractéristiques et sur les tableaux des données techniques de la notice d'installation. Le contrôle final devra être refait entièrement.

12.4 Eventuele wijzigingen

Alle wijzigingen die na de keuring worden aangebracht (verandering van de bedrijfsspanning, e.d.) dienen op het typeplaatje en in de tabellen met de technische gegevens in de installatieaanwijzingen te worden vermeld; de keuring dient vervolgens opnieuw plaats te vinden.

12.4 Eventuelle Abänderungen



Alle nach der Abnahme durchgeführten Abänderungen (Änderung der Betriebsspannung, usw.) müssen auf dem Typenschild und in der Tabelle der technischen Daten im Installationshandbuch vermerkt werden; die Abnahme muß vollständig neu gemacht werden.

12.5 Réparations

Pour le remplacement de composants défectueux, utiliser des pièces détachées d'origine. Le fabricant de l'appareil, soit directement, soit par l'entremise de ses services après-vente, est le seul autorisé à fournir la pièce manquante et à effectuer le démontage et le remontage du composant en question.

12.5 Reparaties

Defekte onderdelen dienen door originele onderdelen vervangen te worden; uitsluitend de fabrikant van het apparaat rechtstreeks of zijn dealers zijn bevoegd het reserveonderdeel te leveren en de demontage en de montage van het onderdeel uit te voeren.

12.5 Reparaturen



Schadhafte Teile müssen durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Ausschließlich der Hersteller des Gerätes ist durch seine Kundendienststellen oder direkt zur Lieferung des Ersatzteils und zu dessen Aus- bzw. Einbau befugt.

Gedeelte B.

INHOUDSOPGAVE

INSTALLATIE EN KEURING VAN DE APPARATEN

1. AANSLUITINGEN — Pag. 1
1.1 Overzicht van de aansluitingen
1.2 Inbedrijfstelling
1.3 Technische gegevens

1.4 Montage aan de muur — 1.1

2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT — Pag. 2
2.1 Kontruktieve kenmerken

3. INBEDRIJFSTELLING — Pag. 3
3.1 Inachtneming van de voorschriften
3.2 Bedrijfsgas
3.3 Kontrole van de gasdruk
3.4 Keuring van de apparaten en instrueren van de gebruiker

SERVICE-VAKMENSEN

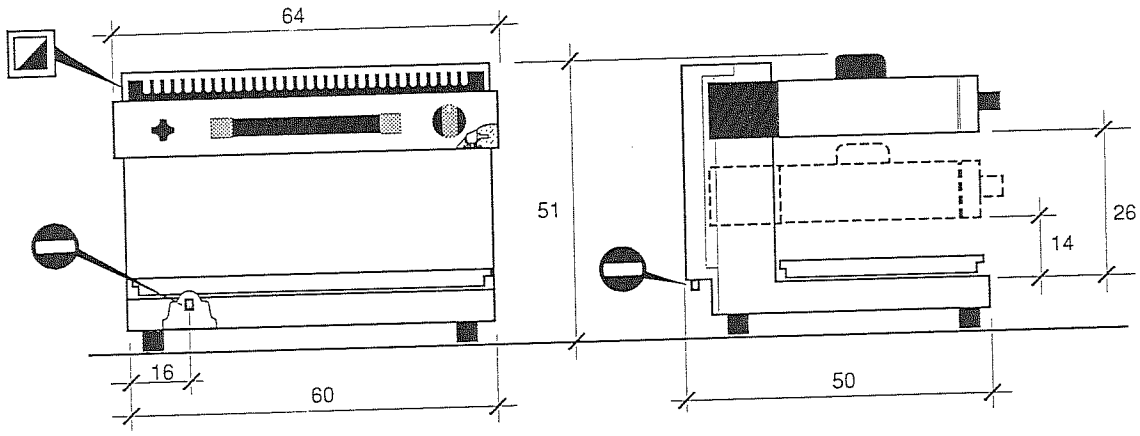
6. OPMERKINGEN VOOR DE SERVICE-VAKMENSEN — Pag. 6
6.1 De gaskraan invetten
6.2 De waakvlameenheid demonteren

39B4600 • 00 BE • 60SM

1. AANSLUITINGEN

1.1 Overzicht van de aansluitingen

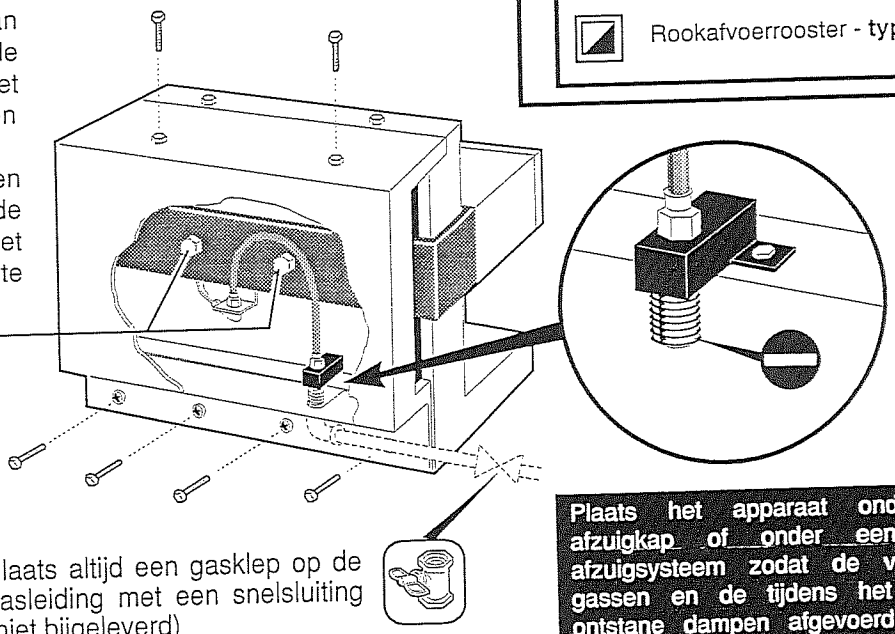
60SM



Gastoevoer	Ø 1/2"
Rookafvoerrooster - type A	

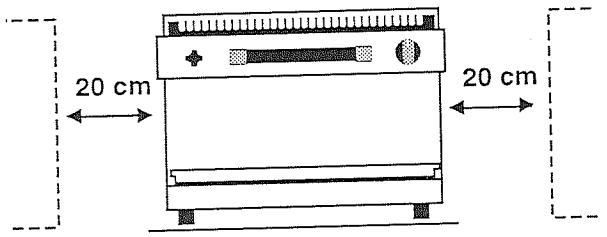
1.2 Inbedrijfstelling

- Verwijder het paneel aan de achterkant door de schroeven waarmee het paneel vastzit los te draaien
- Verwijder deze schroeven en de bijbehorende afstandshouders om het losse grill-bovenstuk te kunnen demonteren

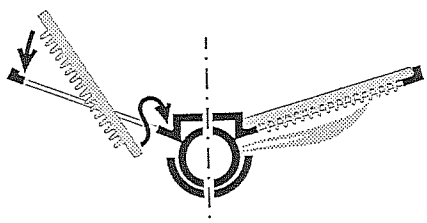


Plaats altijd een gasklep op de gasleiding met een snelsluiting (niet bijgeleverd)

Plaats het apparaat onder een afzuigkap of onder een ander afzuigsysteem zodat de verbrande gassen en de tijdens het gebruik ontstane dampen afgevoerd kunnen worden.



Zorg ervoor dat er aan weerskanten van het apparaat minimaal 20 cm ruimte overblijft; de achterkant mag tegen de muur aangezet worden.



Doe de vuurvaste stenen in de zijgleuven van de brander waarbij u uiterst voorzichtig te werk dient te gaan; de taps toelopende punten moeten naar beneden wijzen zodat de vlam van de brander erbij kan komen.

1.3 Technische gegevens

GAS	VERMOGEN kW		VERBRUIK
G20	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,58 m^3/h
G25	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,68 m^3/h

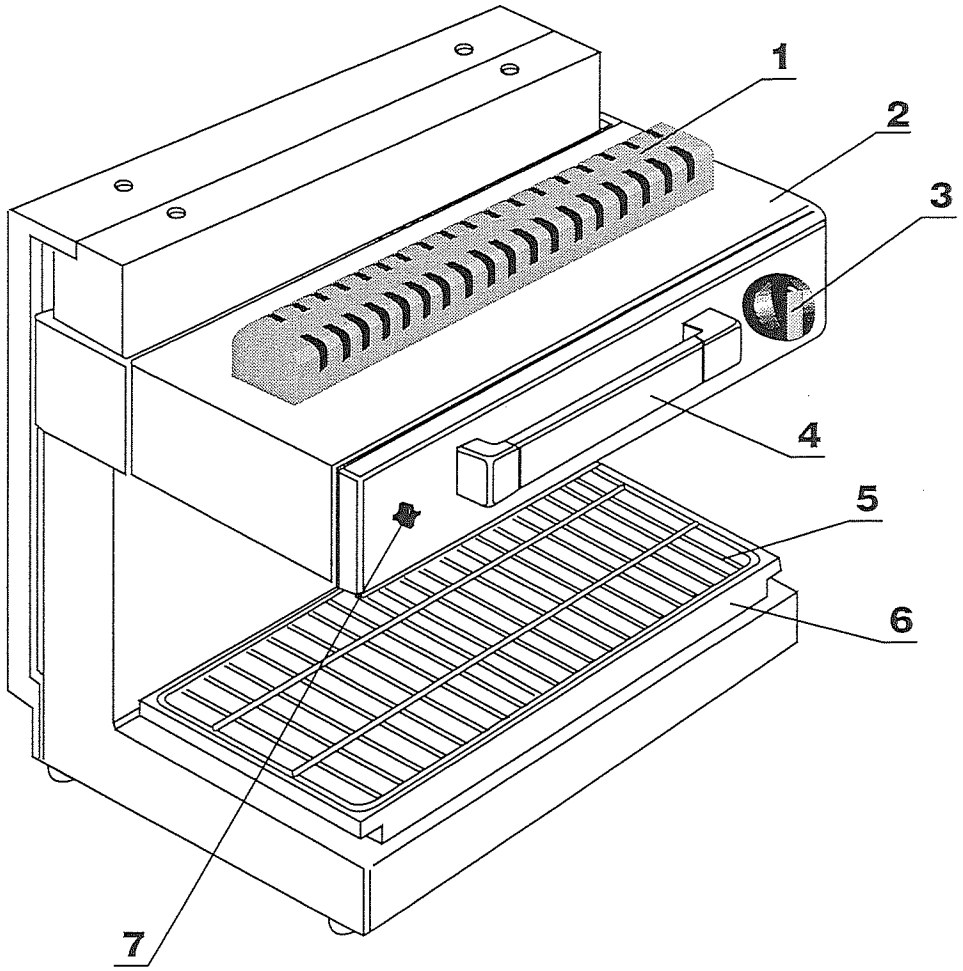
← Het apparaat is ingesteld op aardgas (cat. I 2E+)

GAS	VERMOGEN kW		VERBRUIK
G30	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,43 kg/h
G31	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,43 kg/h

← Het apparaat is ingesteld op vloeibaar gas (cat. I 3+)

2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

2.1 Konstruktieve kenmerken

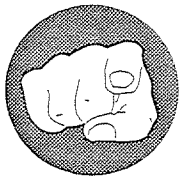


60SM

1) Rookafvoer
2) Verschuifbaar grill-bovenstuk
3) Bedieningsknop van de branders
4) Handgreep om het grill-bovenstuk omhoog en omlaag te doen
5) Rooster
6) Vetopvangbak
7) Piëzo-elektrische ontsteking

3. INBEDRIJFSTELLING

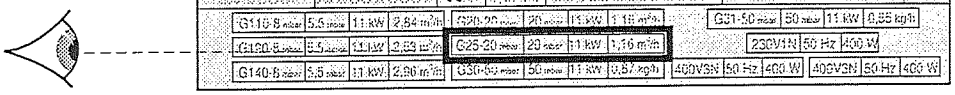
3.1 Inachtneming van de voorschriften



☞ Kontroleer of de installatie en de plaatsing van het apparaat volgens de voorschriften is uitgevoerd (EEG richtlijnen enz.....) en dat de bijbehorende verklaringen zijn afgegeven waaruit blijkt dat e.e.a. aan de eisen voldoet; door iedere handeling die wordt verricht terwijl genoemde dokumenten ontbreken vervalt automatisch de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant!

3.2 Bedrijfsgas

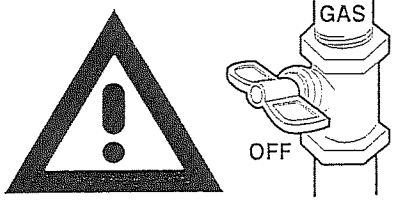
☞ Kontroleer aan de hand van het typeplaatje of het apparaat ingesteld is op de beschikbare gassoort.

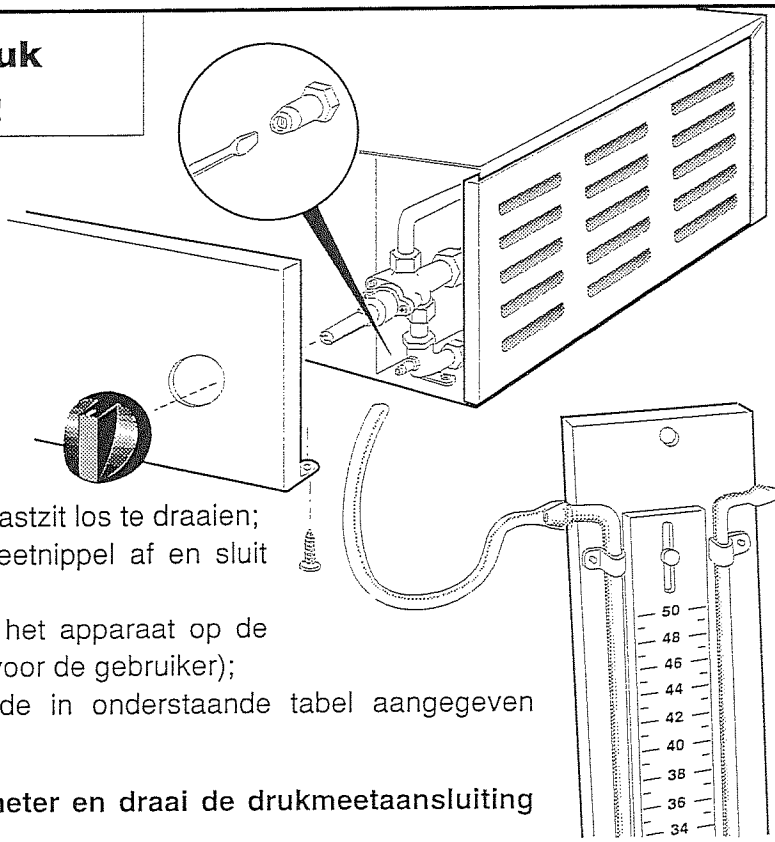


(N.B.: het apparaat kan door de fabrikant op aardgas (Kat. I 2E+) of op vloeibaar gas (Kat.I 3+) geleverd worden).

3.3 Kontrole van de gasdruk

☞ Draai de hoofdgaskraan dicht!



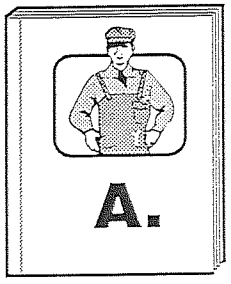


☞ - haal de knop eraf en neem het bedieningspaneel ervoor weg door de beide schroeven aan de onderkant waarmee het paneel vastzit los te draaien;
- schroef de moer van de drukmeetnippel af en sluit daar een manometer op aan;
- draai de gaskraan open en zet het apparaat op de hoogste stand (zie aanwijzingen voor de gebruiker);
- kontroleer of de druk binnen de in onderstaande tabel aangegeven grenzen blijft.

☞ **Verwijder vervolgens de manometer en draai de drukmeetaansluiting weer dicht!**

Kat.		Gassoort	Wobbe index	Lage warmtebelasting Hi				Druk in mbar		
			aag Wi (MJ/m³)	kcal/m³	MJ/m³	kcal/kg	MJ/kg	nomin. druk	min.	max.
I 2E+	II	G20 (aardgas)	45,67	8127	34,02	-	-	**20**	17	25
		G25 (aardgas)	37,38	6988	29,25	-	-	**25**	20	30
I 3+	III	G30 (butaangas)	80,58	-	-	10906	45,65	**28**	20	35
		G31 (propaangas)	70,69	-	-	11071	46,34	**37**	25	45

3.4 Keuring van de apparaten en instrueren van de gebruiker



☞ Kontroleer de volgende punten aan de hand van **gedeelte A** van deze handleiding: →

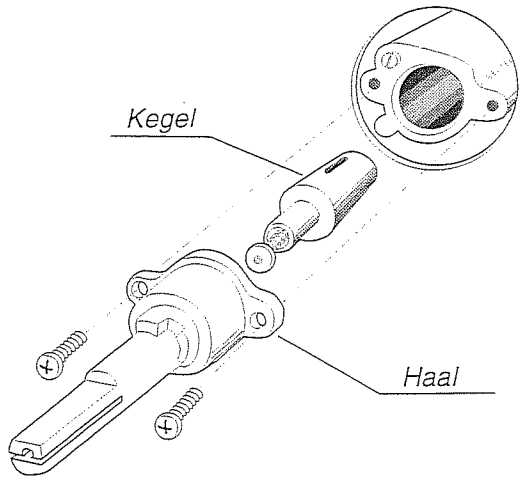
- **11.2 Keuring van de apparaten** (u kunt volstaan met het **eerste gedeelte:** gasapparaten);
- **11.3 Slothandelingen: instrueren van de gebruiker**

6. OPMERKINGEN VOOR DE SERVICE-VAKMENSEN

6.1 De gaskraan invetten

Deze handeling dient ongeveer één keer in de zes maanden, afhankelijk van de mate waarin het apparaat gebruikt wordt, door een gespecialiseerde technicus uitgevoerd te worden. Alvorens hiermee te beginnen, dient de hoofdkraan van de gastoevoer dichtgedraaid te worden.

- Haal de knop ervan af en haal de kap eraf door de beide bevestigingsschroeven los te draaien; haal daarna de kegel eruit en maak de kegel en de binnenkant van de opening goed schoon.
- Smeer de kegel met geschikt vet in (Molikote TG3, Staburgas N 32), doe de kegel weer in de opening en draai de kegel een paar keer rond.
- Haal de kegel er opnieuw uit en verwijder het overtollige vet en kontroleer of de goten niet verstopt zijn geraakt.

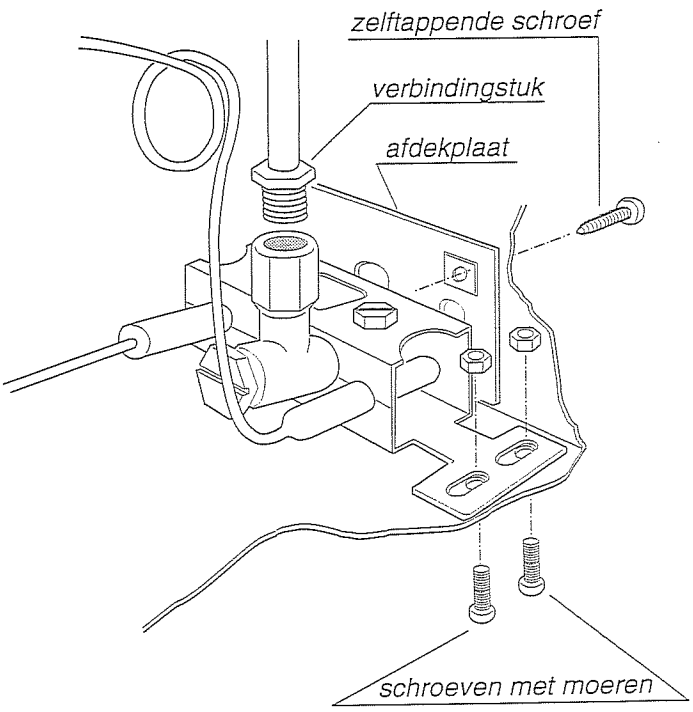


6.2 De waakvlameenheid demonteren

Haal het paneel aan de rechterkant eraf (op de in **punt 3** van deze handleiding vermelde wijze), schroef het verbindingsstuk van de slang van de gastoevoer los en schuif deze naar boven.

Draai daarna de beide schroeven met de moeren los om de waakvlamhouder/gloeistaaf/thermokoppeleenheid te kunnen demonteren.

Via de binnenkant van de holte van de brander dient u de zelftappende schroef los te draaien en de afdekplaat naar boven te schuiven; nu kunt u de waakvlam er in zijn geheel uithalen.



Abschnitt B.

INHALTSVERZEICHNIS

INSTALLATION UND PRÜFUNG

1. INSTALLATION — Seite 1
1.1 Installationsblatt
1.2 Aufstellung
1.3 Technische Daten

1.4 Wandaufstellung — 1.1

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES — Seite 2
2.1 Aufbau

3. INBETRIEBNAHME — Seite 3
3.1 Konformität mit dem Vorschriften
3.2 Gasart
3.3 Anschlußdruck-Kontrolle
3.4 Prüfung und Einweisung des Benutzers

KUNDENDIENST

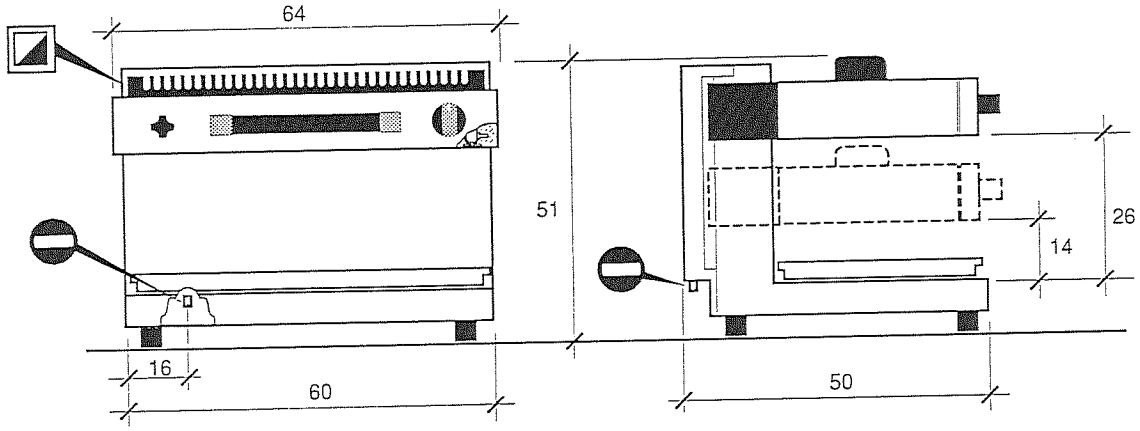
6. MITTEILUNGEN FÜR DEN KUNDENDIENST — Seite 6
6.1 Schmieren der Gasarmatur
6.2 Abmontage der Zündflammengruppe

39B4600 • 00 BE • 60SM

1. INSTALLATION

1.1 Installationsblatt

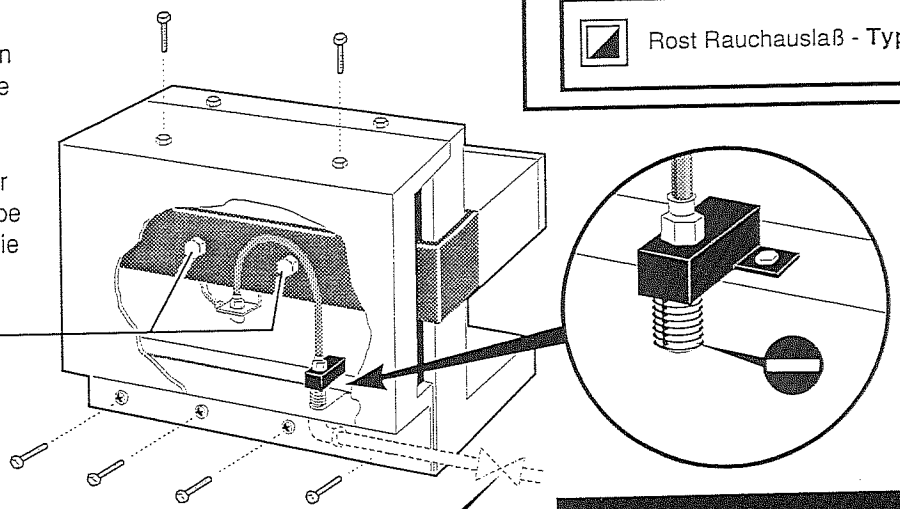
60SM



1.2 Aufstellung

Gasanschluß	Ø 1/2"
Rost Rauchauslaß - Typ A	

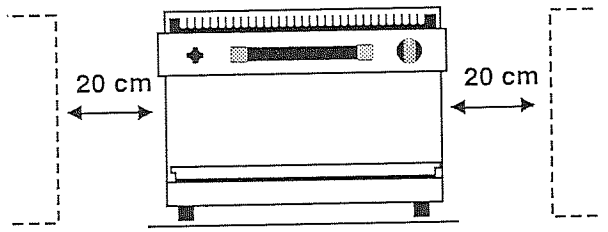
- Die Arretierschrauben abschrauben und die Hinterwand abmontieren
- Zur Loslösung der beweglichen Strahlgruppe diese Schrauben und die dazugehörigen Distanzstücke entfernen



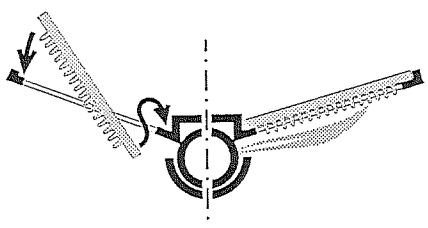
☞ Ein Hauptabsperrhahn mit Schnellverschluß (nicht mitgeliefert) gut erreichbar installieren.



Das Gerät ist unter einer Absaugshaube oder einem anderen Entlüftungssystem aufzustellen.



Seitlich des Geräts mindestens 20 cm Platz frei lassen; die Rückseite darf an der Wand stehen.



Die feuerbeständigen Fliesen in den seitlich des Brenners angebrachten Führungen anordnen; sehr vorsichtig damit umgehen. Die kegeligen Spitzen müssen nach unten schauen, damit sie von den Brennerflammen umzüngelt werden.

1.3 Technische Daten

GAS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW		VERBRAUCH
G20	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,58 m^3/h
G25	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,68 m^3/h

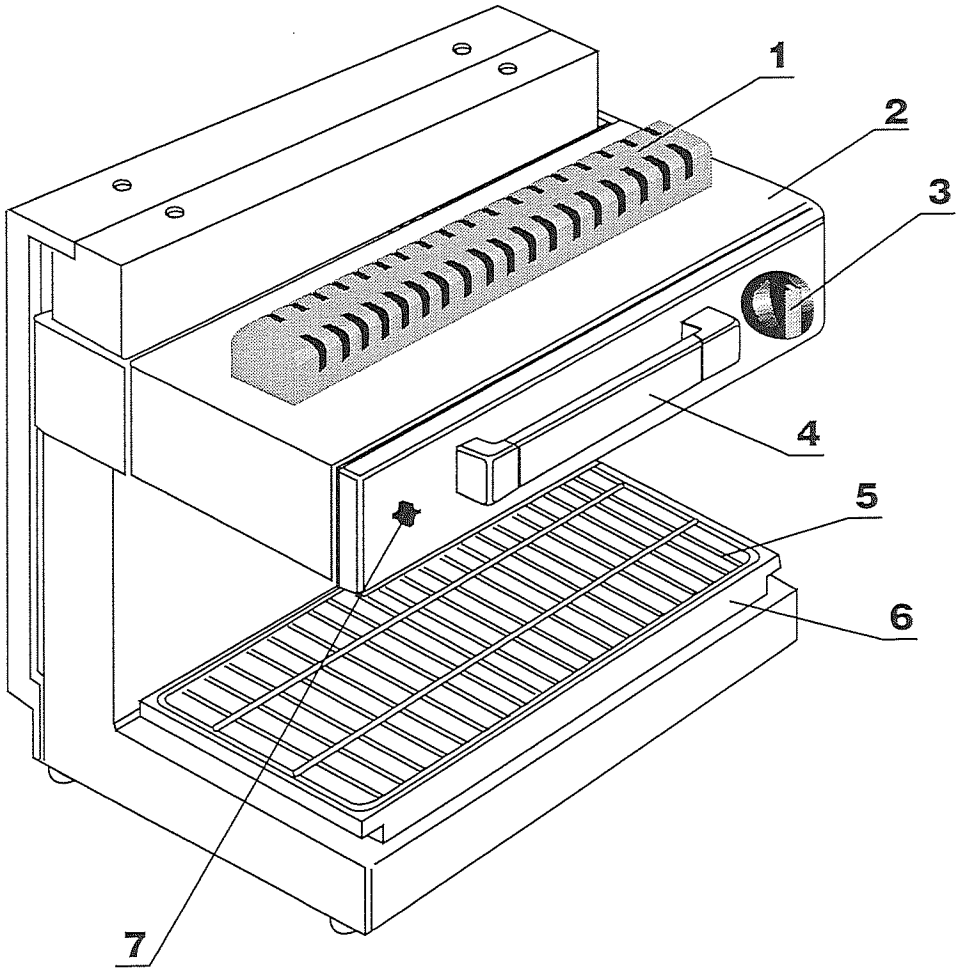
← Für Betrieb mit Erdgas geliefertes Gerät (Kat. I 2E+)

GAS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW		VERBRAUCH
G30	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,43 kg/h
G31	MAX. 5,5	MIN. 2,5	0,43 kg/h

← Für Betrieb mit Flüssiggas geliefertes Gerät (Kat. I 3+)

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

2.1 Aufbau

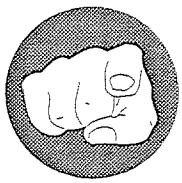


60SM

1) Dunstabzug
2) Gleitbare Strahlgruppe
3) Brennerschaltknöpfe
4) Griff zum Anheben der Strahlgruppe
5) Rost
6) Fettsammelwanne
7) Piezozündung

3. INBETRIEBNAHME

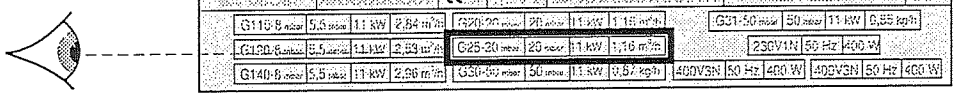
3.1 Konformität mit den Vorschriften



☞ Die Installation des Gerätes muß nach den geltenden Normen vorgenommen werden (DVGW-Arbeitsblatt G634; DVGW-TRGI und TRF; VDE-Bestimmungen; EG-Richtlinien usw.).

3.2 Gasart

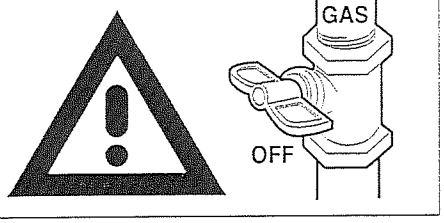
☞ Auf dem Typenschild überprüfen, ob das Gerät genau für den verfügbaren Gastyp geliefert wurde.

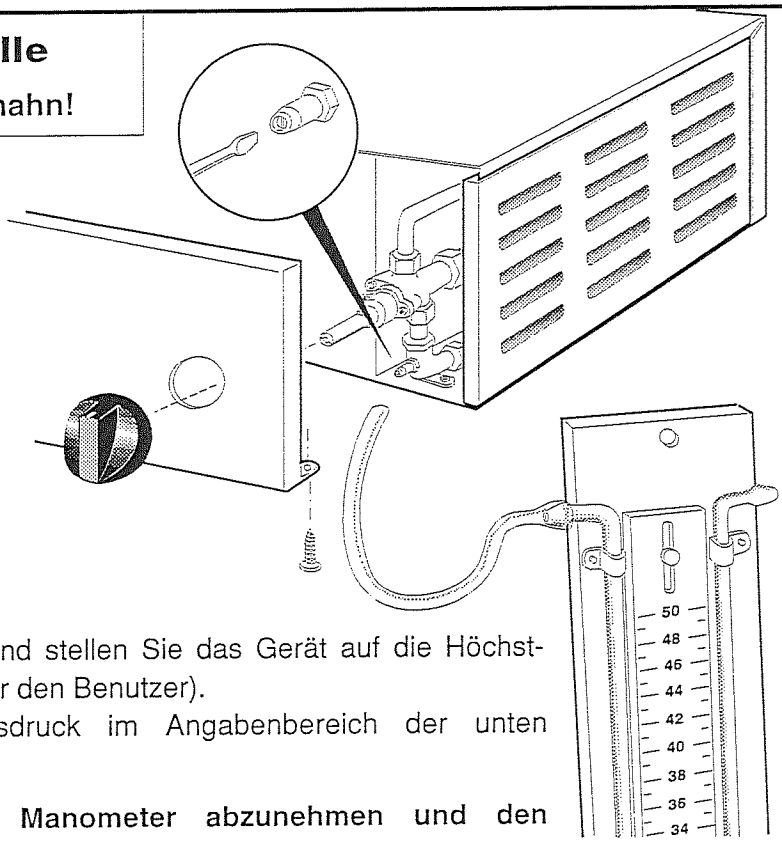


(NB: Der Hersteller kann das Gerät für Betrieb mit Erdgas (Kat. I 2E+) oder Flüssiggas (Kat. I 3+) liefern).

3.3 Anschlußdruck-Kontrolle

☞ Schließen Sie den Gas-Haupthahn!



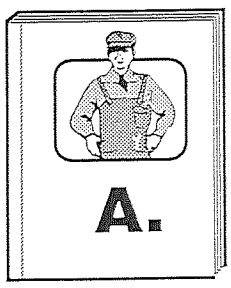


☞ - die unteren zwei Arretierschrauben abschrauben und den Schaltknopf abziehen;
- den Verschluss des Druckstutzens abschrauben und einen Druckmesser anschliessen;
- Machen Sie den Gashahn auf und stellen Sie das Gerät auf die Höchstleistungein (siehe Anweisungen für den Benutzer).
- überprüfen Sie, ob der Gasdruck im Angabenbereich der unten angegebenen Tabelle liegt.

☞ **Nach der Kontrolle ist das Manometer abzunehmen und den Druckmeßstutze zu verschließen!**

Kat.	Familie	Gastypen	Wobbe-Index	Unterer Heizwert Hi				Anschlußdruckruck-mbar		
			Unt. Wi (MJ/m³)	kcal/m³	MJ/m³	kcal/kg	MJ/kg	Nenndruck	Min.	Max.
I 2E+	II	G20 (Erdgas)	45,67	8127	34,02	-	-	**20**	17	25
		G25 (Erdgas)	37,38	6988	29,25	-	-	**25**	20	30
I 3+	III	G30 (But.)	80,58	-	-	10906	45,65	**28**	20	35
		G31 (Prop.)	70,69	-	-	11071	46,34	**37**	25	45

3.4 Abnahme und Einweisung des Benutzers



☞ siehe die folgenden Punkte im **Abschnitt A** dieser Anleitung:

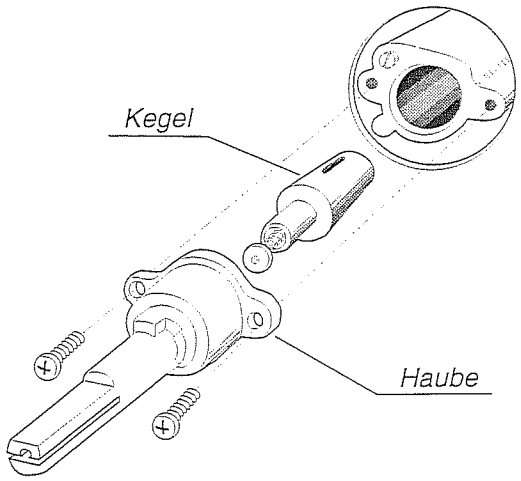
- **10.2 Abnahme der Geräte** (lediglich den Teil **1**: Gasgeräte);
- **10.3 Abschließende Maßnahmen, Einweisung des Benutzers**

6. MITTEILUNGEN FÜR DEN KUNDENDIENST

6.1 Schmieren der Gasarmatur

Je nach Gebrauchsbedingungen ist dieser Vorgang ca. alle 6 Monate vom Fachtechniker durchzuführen. Zuvor den Hauptabsperrhahn schließen.

- Den Schaltknopf abnehmen, die zwei Arretierschrauben losschrauben und die Armaturenhaube herausziehen; den Kegel sowie dessen Lagerung sorgfältig reinigen.
- Den Kegel mit geeignetem Schmiermittel bestreichen (Molikote TG3, Staburgas N 32), wieder in die Lagerung stecken und mehrmals drehen.
- Erneut herausziehen und das überflüssige Fett entfernen: überprüfen, daß die Löcher nicht verstopft sind.

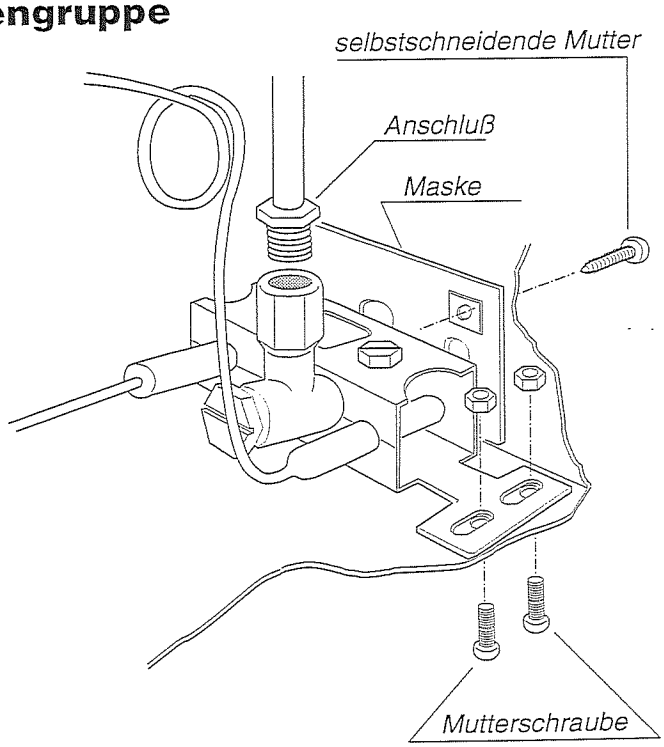


6.2 Abmontage der Zündflammengruppe

Die rechte Seitenwand abmontieren (gemäß Anleitung von **Punkt 3.3** dieses Handbuchs); den Gasleitungsanschluß losschrauben und nach oben schieben.

Dann zur Loslösung der Gruppe Zündflammenträger/Glühkerze/Thermoelement die zwei Mutterschrauben abschrauben.

Brennkammerseitig die selbstschneidende Schraube losschrauben und die Maske nach oben stemmen; jetzt kann man die ganze Zündflammengruppe herausnehmen.





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_BE

GB IE AUS

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

2.	**Les dangers du milieu professionnel**	**2.**	***Gevaren in de werkruimte***	**2.**	**Die Gefahren im Arbeitsumfeld**
2.1	Incendies	*2.1*	*Bradgevaar*	2.1	Brände
2.2	Accidents	*2.2*	*Ongevallen*	2.2	Unfälle
2.3	L'électricité	*2.3*	*Elektriciteit*	2.3	Die Elektrizität
2.4	Le gaz	*2.4*	*Gas*	2.4	Das Gas
3.	**Utilisation correcte**	**3.**	***Korrekt gebruik***	**3.**	**Korrekte Verwendung**
3.1	Travailler en toute securité	*3.1*	*Werken in een veilige omgeving*	3.1	Sicheres Arbeiten
3.2	Comportement en cas de pannes	*3.2*	*Wat te doen in geval van storingen*	3.2	Verhalten bei Störfällen
3.3	Arrêt prolongé	*3.3*	*Wat te doen als u het apparaat lange tijd niet gebruikt*	3.3	Langfristiges Stillegen
3.4	Arrêt définitif de l'appareil	*3.4*	*Definitief onklaar maken van het apparaat*	3.4	Endgültige Stillegung des Gerätes
4.	**Anomalies de fonctionnement**	**4.**	***Als het apparaat niet goed funktioneert***	**4.**	**Funktionsstörungen**
4.1	Problèmes, causes, dépannage	*4.1*	*Storingen, oorzaken, oplossingen*	4.1	Probleme, Ursachen und ihre Behebung
5.	**Maintenance**	**5.**	***Onderhoud***	**5.**	**Wartung**
5.1	Contrat de maintenance	*5.1*	*Onderhoudskontrakt*	5.1	Wartungsvertrag
5.1.1	Parties que l'utilisateur peut remplacer	*5.1.1*	*Onderdelen die de gebruiker mag vervangen*	5.1.1	Vom Benutzer auswechselbare Teile
5.2	Conseils	*5.2*	*Tips*	5.2	Empfehlungen
6.	**Nettoyage**	**6.**	***Reiniging***	**6.**	**Reinigung**
6.1	Nettoyage des appareils	*6.1*	*Schoonmaken va de apparaten*	6.1	Reinigung der Geräte
6.2	Entretien de l'acier inox	*6.2*	*Reiniging van de roestvrijstalen gedeelten*	6.2	Reinigung des Inox-Stahls
6.2.1	Nettoyage ordinaire journalier	*6.2.1*	*Gewoon dagelijks schoonmaken*	6.2.1	Tägliche Reinigung
6.2.2	Precautions d'emploi	*6.2.2*	*Voorzorgmaatregelen tijdens het gebruik*	6.2.2	Vorsichtsmaßnahmen bei der Benutzung
6.2.3	Protection de l'acier inox	*6.2.3*	*Bescherming van de roestvrijstalen gedeelten*	6.2.3	Schutz des Inox-Stahls
7.	**Respect des reglementations**	**7.**	***Naleving van de wettelijke voorschriften***	**7.**	**Beachtung der Vorschriften**
7.1	Normes et prescriptions	*7.1*	*Normen en voorschriften*	7.1	Normen und Vorschriften
7.2	Responsabilité	*7.2*	*Aansprakelijkheid*	7.2	Haftung

2.1 INCENDIES

Les rideaux, torchons, planches à découper et autres objets en bois ne doivent pas se trouver au voisinage des foyers ni des sources de chaleur. Il en va de même pour les récipients contenant de l'alcool, des solvants ou des produits d'entretien inflammables... **Le risque d'incendie est réel dans les cuisines.** Ordinairement un incendie se déclare à un endroit précis; aussi sa propagation peut-elle être évitée si l'on s'abstient de toute réaction de panique, de tout geste brusque susceptible d'aggraver les choses. Il faut absolument éviter d'utiliser de l'eau pour essayer d'éteindre un début d'incendie de nature électrique. Utiliser au contraire du matériel et des extincteurs efficaces, non sans **avoir auparavant coupé le courant!**

2.2 ACCIDENTS

Les **risques d'accidents** (chutes, brûlures) sont eux aussi très élevés: les manches des poêles ne doivent pas dépasser le plan de cuisson; les sauteuses et friteuses doivent faire l'objet d'une surveillance constante. Si des gouttes d'huile ou de graisse tombent au sol, les nettoyer aussitôt pour éviter de glisser.

2.3 L'ELECTRICITE

Les dangers les plus graves causés par l'électricité sont les incendies et les électrocutions.

Voici quelques recommandations à ce propos:

- **Installation électrique:** en confier la réalisation et l'entretien à des électriciens compétents qui exécuteront les travaux conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'interrupteur général devra être facilement accessible en cas de besoin. Les câbles volants, les fiches et les prises doivent toujours être maintenus en parfait état.
- **Geste impératif:** l'interrupteur général doit toujours être débranché avant le nettoyage ou avant toute opération effectuée sur l'appareil.

Ne jamais tirer sur le fil pour débrancher une prise!

Si le fil est abîmé, ne jamais essayer de le réparer avec du chatterton; confier sa réparation à un électricien.

2.4 LE GAZ

Une odeur de gaz est l'indice d'une fuite probable. Dans ce cas, fermer le robinet général, ouvrir portes et fenêtres, ne pas provoquer d'étincelles; ne pas allumer de flammes. Lorsqu'il n'est pas possible de connaître l'origine de la fuite, s'adresser à un professionnel.

Un grand pourcentage d'accidents se produisent parce que les appareils fonctionnant au gaz n'ont pas été soumis aux contrôles périodiques voulus. **Il est essentiel de veiller constamment à leur état pour ne pas courir de risques** (voir le paragraphe 5 qui suit).

Précautions indispensables avec le gaz

Pour allumer un foyer, approcher d'abord la flamme et ouvrir ensuite le gaz.

Il est important que le gaz brûle bien, sans anomalies (flamme bleutée); les conduits ne doivent pas présenter d'étranglements car il pourrait se créer des exhalations dangereuses de monoxyde de carbone (encore plus sournoises et dangereuses que le gaz lui-même car elles ne produisent pas d'odeur et que des symptômes d'empoisonnement sont assimilables à ceux de certains troubles anodins); il est recommandé de faire installer des détecteurs électroniques par un professionnel.

2.1 BRANDGEVAAR

U dient gordijnen, keukendoeken, broodplanken en andere houten voorwerpen uit de buurt van de fornuizen en andere warmtebronnen te houden; hetzelfde geldt voor houders die alkohol, oplosmiddelen of reinigingsmiddelen e.d. bevatten die ontvlambaar zijn: ***de kans op brand is in een keuken altijd erg groot.***

In de meeste gevallen breekt een brand op een bepaald punt uit en om te vermijden dat de vlammen om zich heen grijpen dient u niet in paniek te raken: een paniekreaktie verergert de situatie alleen maar. Als de brand een elektrische oorzaak heeft dient u in geen geval water te gebruiken om te proberen de brand te blussen: gebruik daarentegen geschikt blusmateriaal of speciale brandblussers, ***maar schakel eerst de stroom uit!***

2.2 ONGEVALLEN

Ook de kans ***op persoonlijke ongelukken*** *(brandwonden, uitglijden) is erg groot: vermijd dat de stelen van bakpannen ten opzichte van de kookplaten uitsteken en let altijd op als u met braadpannen en friteuses aan het werk bent; als er druppels olie of vet op de vloer vallen dient u deze onmiddellijk te verwijderen om te voorkomen dat iemand uitglijdt.*

2.3 ELEKTRICITEIT

De meest voorkomende gevaren van elektrische oorsprong zijn brand en elektrische ontlading.

Enkele adviezen met betrekking tot de elektrische installatie en het omgaan ermee:

- ***Elektrische installatie:*** *laat de uitvoering en het onderhoud ervan overeenkomstig de geldige veiligheidsnormen over aan mensen die vakbekwaam en deskundig zijn op het gebied van installatie- en onderhoudswerkzaamheden. De hoofdschakelaar moet in geval van nood gemakkelijk bereikbaar zijn. Losliggende snoeren, stekkers of stopkontakten dienen altijd in goede staat te worden gehouden.*
- ***Omgaan met elektriciteit:*** *vóórdat het apparaat schoongemaakt wordt of ongeacht welke werkzaamheden u ten aanzien van het apparaat verricht dient de hoofdschakelaar altijd eerst uitgeschakeld te worden.*

Haal een stekker nooit uit het stopkontakt door aan het snoer te trekken.

Als een snoer tekenen van slijtage vertoont, probeer het snoer dan niet te repareren door tape en dergelijke aan te brengen, maar laat het snoer door vakmensen vervangen.

2.4 GAS

Gaslucht is een teken dat er ergens een gaslek kan zijn: in dat geval dient u de hoofdkraan dicht te draaien, deuren en ramen open te zetten, proberen te vermijden dat er vonken ontstaan en geen vuur aansteken. Als u de oorzaak van een gaslek niet kunt ontdekken, neem dan kontakt op met uw vakinstallateur.

Een groot aantal ongelukken vindt plaats omdat de gasapparaten niet regelmatig gekontroleerd worden: ***het is erg belangrijk de apparaten goed te onderhouden wil men op een veilige manier met gas kunnen omgaan*** *(zie volgende* ***paragraaf 5****).*

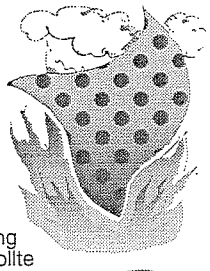
Noodzakelijke voorzorgsmaatregelen met het oog op gas

Als u een fornuis wilt aansteken dient u eerst de vlam dicht bij de brander te houden en vervolgens het gas open te draaien.

Het is belangrijk dat het gas goed en gelijkmatig brandt (lichtblauwe vlam) en dat de rookkanalen niet verstopt zijn: anders zouden er gevaarlijke koolmonoxydegassen vrij kunnen komen (die nog bedrieglijker en gevaarlijker zijn dan het gas zelf omdat deze reukloos zijn en de vergiftingsverschijnselen gemakkelijk met andere kleine lichamelijke gebreken verward kunnen worden); de plaatsing van elektronische meldsensoren door vakmensen is absoluut aan te raden.

2.1 BRÄNDE

Vorhänge, Putzlappen, Schneidbretter oder andere Gegenstände aus Holz müssen von den Brennern und Wärmequellen entfernt gehalten werden; das gleiche gilt für Behälter, die Alkohol, Lösungsmittel oder entflammbare Reinigungsmittel usw. enthalten, **denn in der Küche besteht eine große Brandgefahr.** Für gewöhnlich beginnt ein Brand an einem bestimmten Punkt und seine Ausweitung kann vermieden werden, wenn man ohne Panik gegen ihn vorgeht; eine unbedachte Handlung kann die Sache verschlimmern. Bei der Bekämpfung eines elektrischen Brandherdes sollte in keinem Fall Wasser verwendet werden. Benutzen Sie geeignete Löschmittel oder spezielle Feuerlöscher, **nachdem Sie den Strom abgeschaltet haben!**





2.2 UNFÄLLE

Auch die Gefahr von **Personenunfällen** (Verbrennungen, Stürzen) ist sehr hoch. Lassen Sie die Griffe der Pfannen nicht über die Kochzone hinaus überstehen; Pfannen und Fritteusen müssen stets bewacht werden; entfernen Sie eventuelle Fett- oder Ölspritzer direkt vom Boden, um ein Ausrutschen zu vermeiden.



2.3 DIE ELEKTRIZITÄT

Die größten Gefahren, die aus der Elektrizität entstehen, sind Brände und elektrische Schläge.

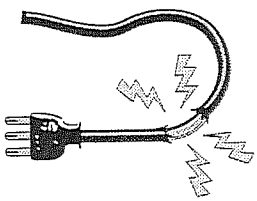
Beachten Sie die folgenden Empfehlungen hinsichtlich der elektrischen Anlagen und des Verhaltens der Personen:



- **Elektrische Anlagen:** Lassen Sie Einbau- und Wartungsarbeiten ausschließlich durch qualifiziertes Personal durchführen; beachten Sie bei Installations- und Wartungsarbeiten die geltenden Vorschriften. Der Hauptschalter muß im Bedarfsfall einfach erreichbar sein. Kabel, Stecker und Steckdosen müssen immer in einwandfreiem Zustand sein.



- **Verhalten:** Der Hauptschalter muß vor der Reinigung und jedem anderen Eingriff in das Gerät stets abgeschaltet werden.

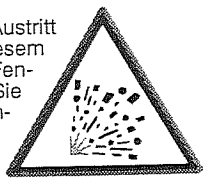


Ziehen Sie nie den Stecker am Kabel aus der Steckdose.

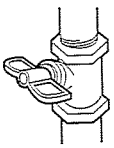
Beschädigte Kabel nicht mit Isolierband oder ähnlichem reparieren, sondern von qualifiziertem Personal auswechseln lassen.

2.4 DAS GAS

Gasgeruch zeigt einen möglichen Austritt von Gas an: Schließen Sie in diesem Fall den Haupthahn, öffnen Sie Fenster und Türen und vermeiden Sie Funken und offene Flammen. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal, wenn die Feststellung der Ursache des Gasaustrittes nicht möglich ist.



Ein hoher Prozentsatz der Brände beruht darauf, daß die Gasgeräte nicht regelmäßig kontrolliert werden; **für ein sicheres Arbeiten mit Gas ist eine ordnungsgemäße Wartung wesentlich** (siehe den folgenden **Abschnitt** 5).



Unverzichtbare Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Gas

Beim Anzünden des Brenners erst die Flamme annähern und dann das Gas öffnen.

Es ist wichtig, daß das Gas gut und ohne Anomalien brennt (blaue Flamme) und, daß die Rauchkanäle nicht gedrosselt sind: Es könnte zu gefährlichem Ausströmen von Kohlenmonoxyd führen (noch gefährlicher als das Gas selbst, da es geruchlos ist und zu Vergiftungssymptomen führt, die leicht mit anderen banalen Störungen verwechselt werden können); in jedem Fall wird zu der Installation von elektronischen Sensoren durch qualifiziertes Personal geraten.



3. UTILISATION CORRECTE - *KORREKT GEBRUIK* - KORREKTE VERWENDUNG

- Respecter scrupuleusement toutes les instructions données dans la **Section B** de ce carnet; ne pas manipuler les dispositifs de sécurité de l'appareil, cela entraînerait l'annulation de toute forme de garantie et de responsabilité de la part du fabricant.
- L'appareil ne devra servir qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu (voir les indications de la **Section B**). **Toute utilisation différente est considérée comme impropre, voire dangereuse.**

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES PROVENANT D'UNE INSTALLATION OU D'UNE UTILISATION NON CONFORMES; EN L'OCCURRENCE IL NE GARANTIT PAS LE BON FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

3.1 TRAVAILLER EN TOUTE SECURITE

Méconnaître ou sous-estimer les dangers qui proviennent d'une utilisation **erronée ou mauvaise** de l'appareil peut constituer une source de risques. Il est important de prendre dès le départ de bonnes habitudes et de les suivre chaque jour:

- apprendre à **utiliser correctement** les différents appareils qui composent l'installation;
- à la fin du service, **vérifier toujours si les appareils sont bien éteints**; fermer le robinet et l'interrupteur général:
- **ne pas utiliser pour le nettoyage de produits inflammables;** ne pas laisser de récipients contenant ces produits à proximité des appareils;
- **l'appareil est conçu pour un usage professionnel; il ne peut être confié qu'à du personnel compétent!**
- **tous les 6 mois, procéder à un contrôle du fonctionnement de l'appareil.** En présence d'appareils de **type B**, vérifier également le conduit d'évacuation des fumées.

La maladresse, la négligence ou la hâte peuvent être à l'origine d'accidents alors qu'un peu d'attention suffirait au contraire à les éviter. La prévention est la première règle de sécurité à respecter. Il faut donc s'assurer du parfait état de fonctionnement de l'installation électrique et des appareils à gaz; penser toujours à ce que l'on va faire et comment on va le faire; de façon à tenir compte de sa propre sécurité et de celle de ses collègues de travail.

3.2 COMPORTEMENT EN CAS DE PANNES

Eviter toute intervention ou tentative de réparation.
Suivant les cas, débrancher l'interrupteur général, les robinets du gaz, de l'eau etc... et contacter un technicien spécialisé.
Nous vous conseillons vivement de vous adresser au service après-vente de votre région : vous y trouverez des gens compétents et toutes les pièces détachées dont vous pouvez avoir besoin.

3.3 ARRET PROLONGE

En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, fermer le robinet du gaz, l'interrupteur général, effectuer un entretien complet de l'appareil conformément aux indications de la **Section B** de ce carnet; étendre une couverture sur l'appareil pour le protéger de la poussière mais en laissant l'air circuler.

3.4 ARRET DEFINITIF DE L'APPAREIL

Là encore c'est à un technicien spécialisé que doit être confiée cette opération.

- *U dient de in **gedeelte B** van deze handleiding vermelde aanwijzingen nauwkeurig op te volgen en de veiligheidsmechanismen waarmee dit apparaat is uitgerust niet te beschadigen op straffe waarvan u het recht op iedere vorm van garantie en aansprakelijkheid van de fabrikant verliest.*
- *Het apparaat mag alleen gebruikt worden voor die doeleinden waarvoor het apparaat uitdrukkelijk bestemd is (zoals aangegeven in **gedeelte B** van deze handleiding); **elk ander gebruik dient als onjuist en dus als gevaarlijk te worden beschouwd.***

DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID DIE VOORTVLOEIT UIT ONJUISTE INSTALLATIE OF VERKEERD GEBRUIK VAN DE HAND EN KAN IN DEZE GEVALLEN DE JUISTE WERKING VAN HET APPARAAT NIET GARANDEREN

3.1 WERKEN IN EEN VEILIGE OMGEVING

Het niet kennen of onderschatten van de risiko's die onjuist of verkeerd gebruik van de verschillende apparaten met zich meebrengt kan gevaren opleveren. Een goede gewoonte bij het dagelijks gebruik is belangrijk:

- *leer de verschillende apparaten, waaruit de grootkeuken is samengesteld, op de juiste wijze te gebruiken;*
- *als u de apparaten niet meer gebruikt, let er dan altijd op dat deze uitgeschakeld zijn, of vervolgens de toevoerkraan dichtgedraaid is en of de hoofdschakelaar uitgeschakeld is;*
- *gebruik voor het schoonmaken geen ontvlambare produkten en laat deze produkten niet in de buurt van de apparaten staan;*
- ***het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen door vakkundig personeel gebruikt worden!***
- ***laat ieder halfjaar de werking van het apparaat kontroleren;** in het geval van apparaten **type B** dient u ook het rookafvoer-kanaal te laten kontroleren.*

Onkundigheid, onoplettendheid of haast kunnen noodsituaties opleveren die met een klein beetje oplettendheid voorkomen hadden kunnen worden. Voorkomen is altijd beter dan genezen is het eerste uitgangspunt om op een veilige manier te kunnen werken: er zeker van zijn dat de elektrische installatie in orde is en dat de gasapparaten regelmatig gekontroleerd worden, nadenken vóórdat u iets doet en hoe u iets zult gaan doen, zodanig te werk gaan dat u rekening houdt met om uw eigen veiligheid en die van uw kollega's niet in gevaar te brengen.

3.2 WAT TE DOEN IN GEVAL VAN STORINGEN

Voer in geen geval reparaties e.d. op eigen houtje uit. Schakel al naar gelang de aard van de storing, de hoofdschakelaar uit, draai de gastoevoerkraan en de wateraansluiting dicht enz. en wend u tot een erkende reparateur. Wij adviseren u dringend u tot de dealer bij u in de buurt te wenden, die de nodige ervaring en apparatuur in huis heeft en over originele onderdelen beschikt.

3.3 WAT TE DOEN ALS U HET APPARAAT LANGE TIJD NIET GEBRUIKT

*Als u het apparaat gedurende min of meer lange tijd niet gebruikt, dient u de gastoevoerkraan dicht te draaien of de hoofdschakelaar uit te schakelen, het apparaat goed schoon te maken zoals vermeld in **gedeelte B** van deze handleiding en het apparaat te beschermen tegen stof door het apparaat zodanig te bedekken dat er ventilatieruimte overblijft.*

3.4 DEFINITIEF ONKLAAR MAKEN VAN HET APPARAAT

Wend u zich ook in dit geval tot vakmensen.

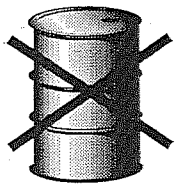
- Halten Sie sich genauestens an die im **Abschnitt B** dieser Anleitung gegebenen Anweisungen und verstellen Sie die Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes nicht; anderenfalls verfällt jegliche Form von Garantieleistung und Haftung seitens des Herstellers.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem (in **Abschnitt B** dieser Anleitung) ausdrücklich genannten Verwendungszweck benutzt werden; **jede andere Verwendung ist als Zweckentfremdung zu betrachten und daher gefährlich.**

DER HERSTELLER LEHNT BEI UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION ODER VERWENDUNG JEGLICHE HAFTUNG AB UND GEWÄHRLEISTET IN DIESEM FALL NICHT DIE KORREKTE FUNKTION DES GERÄTES.

3.1 SICHERES ARBEITEN

Die Unkenntnis oder Unterbewertung der Gefahren, die aus dem **zweckentfremdeten oder falschen** Gebrauch der einzelnen Geräte entstehen, kann eine Gefahrenquelle darstellen. Daher sollten Sie sich die folgenden Verhaltensweisen beim Gebrauch der Geräte zur Gewohnheit machen:

- Lernen Sie den **richtigen Umgang** mit den einzelnen Geräten der Einrichtung;
- Vergewissern Sie sich **nach Arbeitsende immer,** daß die **Geräte abgeschaltet** sind und schließen Sie dann den Absperrhahn und den Hauptschalter;



- Verwenden Sie **keine entflammbaren Substanzen für die Reinigung** und lassen Sie keine Behälter mit solchen Substanzen in der Nähe der Geräte;
- **Das Gerät ist für berufsmässigen Gebrauch bestimmt und darf nur von fachmännischem Personal verwendet werden!**
- **Alle 6 Monate die Gerät-Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.** Bei Geräten **Typ B** muß auch der Rauchabzug überprüft werden.

Unerfahrenheit, Nachläßigkeit und Eile können Gefahrensituationen hervorrufen, die mit ein wenig Aufmerksamkeit zu vermeiden sind. Die Vorsorge ist von größter Wichtigkeit für ein sicheres Arbeiten: die Sicherheit, daß die elektrische Anlage perfekt funktioniert und, daß die Gasanlage regelmäßig gewartet wird; stets zuerst überlegen was wie gemacht werden soll; immer so vorgehen, daß der persönlichen Sicherheit und derer der Arbeitskollegen.

3.2 VERHALTEN BEI STÖRFÄLLEN

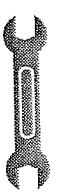
Versuchen Sie in keinem Fall etwas selbst zu reparieren.
Schließen Sie je nach Störfall den Hauptschalter, die Absperrhähne für Gas und Wasser usw. und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.



Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich unseren Kundendienst Ihres Bezirks, da es über die notwendige Vorbereitung und Ausrüstung verfügt und **Original-Ersatzteile** liefern kann.

3.3 LANGFRISTIGES STILLEGEN

Wenn das Gerät für mehr oder weniger lange Zeiträume stillgelegt werden soll, schließen Sie den Gas-Absperrhahn und den Hauptschalter, reinigen Sie das Gerät vollständig wie im **Abschnitt B** dieser Anleitung beschrieben und decken Sie es zum Schutz gegen Staub so ab, daß die Luft frei zirkulieren kann.



3.4 ENDGÜLTIGE STILLEGUNG DES GERÄTES

Wenden Sie sich auch in diesem Fall an qualifiziertes Personal.

4. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT - *ALS HET APPARAAT NIET GOED FUNKTIONEERT* FUNKTIONSSTÖRUNGEN

4.1 Problèmes, causes, dépannage
Les informations ci-après servent à dépanner l'utilisateur en cas de petites anomalies de fonctionnement. Dans tous les autres cas, il devra s'adresser au service après-vente qui **est le seul autorisé à intervenir sur l'appareil.**

4.1 Storingen, oorzaken, oplossingen
Onderstaande informatie is bestemd voor de gebruiker om kleine storingen te kunnen verhelpen. In alle andere gevallen dient u zich tot uw dealer te wenden omdat bepaalde reparaties alleen door deze laatste uitgevoerd mogen worden.

4.1 Probleme, Ursachen und Behebung
Die folgenden Informationen sollen dem Benutzer bei der Behebung von geringfügigen Störungen helfen; wenden Sie sich in allen anderen Fällen an den Kundendienst, der **einzig und allein zu Eingriffen am Gerät befugt ist.**

• ODEUR DE GAZ
Il peut s'agir d'une fuite occasionnelle: l'eau en ébullition a éteint la flamme par exemple; dans ce cas le dispositif de sécurité entre en service et ferme l'arrivée du gaz avant que celui-ci n'atteigne des concentrations dangereuses dans la pièce; ***fermer le robinet du gaz et aérer le local.*** Si la cause est différente, faire contrôler l'installation par un technicien spécialisé.

• GASLUCHT
Het kan om een éénmalig lek gaan: kokend water heeft de vlam gedoofd, maar in dat geval treedt het veiligheidsmechanisme in werking waardoor de gastoevoer wordt geblokkeerd vóórdat het gas een gevaarlijke koncentratie in het vertrek vormt; ***draai de gaskraan dicht en ventileer de ruimte.*** *Als er een andere oorzaak is laat de installatie dan door een vakman kontroleren.*

• GASGERUCH
Es kann sich um einen zufälligen Gasaustritt handeln: das Kochwasser hat eine Flamme gelöscht, aber in diesem Fall greift eine Sicherheitsvorrichtung ein und sperrt das Gas ab, bevor es zu gefährlichen Gaskonzentrationen kommt; ***schließen Sie den Absperrhahn und lüften Sie den Raum.*** Falls der Gasgeruch eine andere Ursache hat, lassen Sie die Anlage von spezialisiertem Personal kontrollieren.

• LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS
Vérifier si le fonctionnement des dispositifs d'allumage à étincelle (électriques, piézo-électriques ou électroniques) est normal en approchant une allumette.

• DE WAAKVLAM GAAT NIET BRANDEN
Kontroleer of de eventuele (elektrische, piëzo elektrische of elektronische) mechanismen, die vonksgewijs ontsteken, goed funktioneren, probeer eventueel met een lucifer.

• DIE ZÜNDFLAMME SCHALTET SICH NICHT EIN
Überprüfen, ob die (elektrische, piezoelektrische oder elektronische) Funkenzündvorrichtungen richtig funktionieren; eventuell mit einem Streichholz probieren.



Il peut y avoir de l'air dans les tuyauteries, surtout si l'on ne s'est pas servi de l'appareil depuis un certain temps. ***Dans ce cas, insister un peu plus longuement sur l'opération d'allumage.***

Met name na een periode waarin u het apparaat niet gebruikt heeft kan er in de leidingen zijn gekomen; ***in dat geval dient u bovenstaande handelingen een paar maal te herhalen.***

Es kann Luft in den Leitungen sein, besonders nach längeren Zeiten der Nichtbenutzung; ***führen Sie in diesem Fall den Zündvorgang für eine längere Zeit aus.***

• LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMEE
La commande du dispositif de sécurité a été relâchée trop tôt et le thermocouple ne s'est pas réchauffé suffisamment. ***Insister davantage sur l'allumage.***

• DE WAAKVLAM BLIJFT NIET BRANDEN
U heeft de knop van het veiligheidsmechanisme te snel los gelaten en het thermo-element is niet voldoende warm geworden: ***u dient bovenstaande handelingen een paar maal te herhalen.***

• DIE ZÜNDFLAMME BLEIBT NICHT AN
Das Bedienungselement der Sicherheitsvorrichtung ist zu früh losgelassen worden und das Thermoelement hat sich nicht genügend erwärmt: ***führen Sie den Zündvorgang für eine länger Zeit durch.***

• LA VEILLEUSE S'ALLUME MAIS LE BRULEUR RESTE ETEINT
Contrôler si le thermostat est réglé à une certaine température et ***actionner le dispositif éventuel autorisant l'allumage.***

• DE WAAKVLAM GAAT BRANDEN MAAR DE BRANDER BLIJFT UIT
Kontroleer of de thermostaat op een temperatuurstand is ingesteld en druk op het ***eventuele mechanisme dat de ontsteking mogelijk maakt.***

• DIE ZÜNDFLAMME GEHT AN, ABER DER BRENNER BLEIBT AUS
Kontrollieren, ob das Thermostat auf einen Temperaturwert eingestellt ist und die ***eventuelle Vorrichtung zur Freigabe der Zündung betätigen.***



Si le passage du gaz est contrôlé par un système électrique ou électronique, ***vérifier si le courant arrive bien*** (les baies d'affichage ou les lampes-témoins doivent être allumées).

Als de gastoevoer elektrisch of elektronisch geregeld is ***kontroleer dan of er stroom aanwezig is*** *(eventuele displays of kontrolelampjes moeten branden).*

Wenn der Gasfluß von einem elektrischen oder elektronischen System kontrolliert wird, ***überprüfen, ob Strom ankommt*** (Eventuelle Displays oder Kontrolleuchten müssen eingeschaltet sein).



• COMBUSTION INCOMPLETE (FLAMME JAUNE)
Cela peut dépendre du fait que le brûleur est sale ou que les conduits des fumées sont encrassés; cela peut dépendre également d'une retombée de la condensation due à une occlusion du carneau ou à la présence de saleté. Appeler un technicien spécialisé.

• ONGELIJKMATIGE VERBRANDING (GELE VLAM)
Dit kan veroorzaakt worden doordat de brander vuil is of doordat de rookkanalen verstopt zijn; dit kan ook veroorzaakt worden door een terugslag van kondens tengevolge van verstopping van het rookkanaal of vuil in het rookkanaal. Neem kontakt op met een erkende reparateur.

• SCHLECHTE VERBRENNUNG (GELBE FLAMME)
Kann auf verschmutzten Brenner oder verstopfte Rauchleitungen beruhen; kann außerdem auf Kondenswasser aufgrund von Verstopfung oder Verschmutzung des Rauchkanals beruhen. Rufen Sie den zuständigen Techniker.



• FONCTIONNEMENT IRREGULIER DES APPAREILS ELECTRIQUES
Cela peut dépendre de l'absence d'une phase (intervention fréquente des disjoncteurs): ***contrôler les fusibles*** sur l'interrupteur général et au besoin les faire remplacer.

• DE ELEKTRISCHE APPARATEN FUNKTIONEREN NIET GOED
Dit kan veroorzaakt worden doordat er een ***fase ontbreekt*** *(waardoor de veiligheidsschakelaar kontinu in werking treedt): kontroleer de stoppen van de hoofdschakelaar en laat deze, indien nodig, vervangen.*

• UNREGELMÄSSIGE FUNKTION DER ELEKTRISCHEN GERÄTE
Kann auf dem Fehlen einer Phase beruhen (häufiger Eingriff des Motorschützes); die ***Sicherungen am Hauptschalter kontrollieren*** und diese falls notwendig ersetzen lassen.



Si l'interrupteur magnétothermique ou le différentiel (disjoncteur) intervient continuellement, faire appel à un technicien spécialisé.

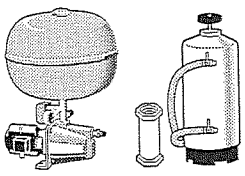
Als de magnetothermoschakelaar of de differentiaalbeveiliging (aardlekschakelaar) kontinu aanslaat, wend u zich dan tot een erkende reparateur.

Einen autorisierten Techniker zu Rate ziehen, falls der magnetothermische Schalter oder das Schutz-Differential weiterhin eingreift.

• PROBLEMES CONCERNANT LES APPAREILS DE LAVAGE
Lavage insuffisant (lave-vaisselle, lave-légumes etc...): cela peut être dû à l'absence d'une phase (voir ci-dessus) ou à un manque de pression de l'eau. Dans ce cas, installer ***un dispositif augmentant la pression.*** Il peut également être nécessaire d'installer un ***adoucisseur*** s'il reste des traces sur lavaisselle après le lavage.

• PROBLEMEN MET DE WASAPPARATEN
De apparaten (vaatwassers, groentewassers, e.d.) wassen niet goed; dit kan veroorzaakt worden doordat er een fase ontbreekt (zie boven) of doordat er te weinig waterdruk aanwezig is, in het laatste geval dient u een mechanisme te plaatsen dat de waterdruk verhoogt; het kan ook noodzakelijk zijn een waterontkalker te installeren als de vaat na de wasbeurt vlekkerig is.

• PROBLEME MIT WASCHGERÄTEN
Ungenügende Waschung (Geschirrspülmaschine, Gemüsewascher) kann auf dem Fehlen einer Phase (siehe oben) oder auf unzureichendem Wasserdruck beruhen; in diesem Fall eine ***Vorrichtung zur Erhöhung des Druckes*** installieren lassen; es kann außerdem die Installation einer ***Entkalkungsanlage*** nötig sein, wenn das Geschirr nach dem Spülen fleckig ist.



• REFROIDISSEMENT INSUFFISANT DES APPAREILS REFRIGERANTS
Cela peut dépendre d'un mauvais positionnement (près de sources de chaleur); d'une formation excessive de glace sur l'évaporateur (appareils sans dégivrage automatique); dans ce cas, dégivrer manuellement.

• DE KOELKASTEN KOELEN IN ONVOLDOENDE MATE
Dit kan veroorzaakt worden doordat de koelkasten op de verkeerde plaats zijn neergezet (in de buurt van warmtebronnen); dit kan ook veroorzaakt worden doordat er zich teveel ijs op de verdamper heeft gevormd (bij apparaten die niet van een automatische ontdooiingseenheid zijn voorzien), in dit geval dient u de koelcellen met de hand te ontdooien.

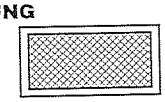
• UNGENÜGENDE KÜHLUNG BEI KÜHLGERÄTEN
Kann auf einer falschen Platzierung beruhen (in der Nähe von Wärmequellen); kann außerdem (bei Geräten ohne automatische Abtauung) auf übermäßiger Eisbildung auf dem Verdampfer beruhen; in diesem Fall muß manuell abgetaut werden.



• ASPIRATION INSUFFISANTE SUR LES INSTALLATIONS D'EXTRACTION D'AIR
Maintenir les filtres anti-graisse en parfait état de propreté.

• DE AFZUIGINSTALLATIES ZUIGEN IN ONVOLDOENDE MATE AF
Houd de vetfilters altijd goed schoon.

• UNGENÜGENDE ANSAUGUNG BEI LÜFTUNGSANLAGEN
Fettfilter stets sauber halten.



5. MAINTENANCE - *ONDERHOUD* - WARTUNG

5.1 CONTRAT DE MAINTENANCE

Il est conseillé de soumettre l'appareil à un contrôle périodique, effectué par un technicien spécialisé, pour le maintenir en parfait état de fonctionnement et travailler en toute sécurité. **Signer un contrat de maintenance** avec une firme spécialisée en mesure d'assurer les opérations suivantes:

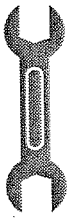
- entretien des installations
- contrôle périodique des appareils
- transformations éventuelles (changement de tension, etc.)
- réparations (voir aussi le **chapitre 12** de la notice réservée au technicien)

5.1 ONDERHOUDSKONTRAKT

Wij adviseren u het apparaat regelmatig door een vakinstallateur te laten kontroleren om ervoor te zorgen dat het apparaat altijd goed blijft funktioneren en er altijd op een veilige manier met het apparaat kan worden omgegaan; stel daarom een onderhoudskontrakt op met een gespecialiseerd installatiebedrijf dat de volgende werkzaamheden voor u kan verrichten:

- *Onderhoud van de installaties*
- *Regelmatige kontrole van de apparaten*
- *Eventuele aanpassingen (wijziging van de stroomsterkte, ...)*
- *Reparaties (zie **hoofdstuk 12** van de aanwijzingen voor de vakinstallateur)*

5.1 WARTUNGSVERTRAG



Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig von einem Fachmann warten zu lassen, um stets ein einwandfreies Funktionieren und größtmögliche Betriebssicherheit zu garantieren; **schließen Sie zu diesem Zweck einen Wartungsvertag** mit einer spezialisierten Firma ab, die die folgenden Operationen gewährleisten kann:

- Wartung der Anlagen
- Regelmäßige Kontrolle der Geräte
- Eventuelle Abänderungen (Spannungswechsel, u.s.w.)
- Reparaturen (siehe auch **Kapitel 12** des Handbuches für den Fachinstallateur).

5.1.1 Parties que l'utilisateur peut remplacer

L'utilisateur peut remplacer les pièces défectueuses de l'appareil lorsqu'il s'agit d'éléments de service (poignées, bacs amovibles, grilles etc...) **mais il n'est autorisé à remplacer aucun élément fonctionnel de l'appareil ni à le manipuler.**
La liste détaillée des pièces que l'utilisateur peut remplacer **est indiquée dans la Section B de cette notice; elle est accompagnée également d'une description des opérations à accomplir pour ce remplacement.** Faute d'instructions de ce genre, **s'adresser toujours à un technicien spécialisé.**

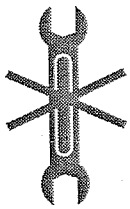
N.B.: toute détérioration intentionnelle, tout dommage dû à un manque de soin, à une négligence ou encore au non-respect des prescriptions, instructions et normes ou encore à des erreurs de connexion ou à des manipulations non autorisées annulent la garantie et dégagent le fabricant de toute responsabilité.

5.1.1 Onderdelen die de gebruiker mag vervangen

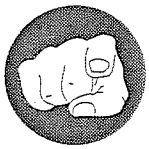
De gebruiker mag bepaalde onderdelen van het apparaat die versleten zijn, zelf vervangen, mits het hulpmiddelen betreft (bv. handgrepen, losse bakken, roosters e.d.) maar de gebruiker mag de funktionele onderdelen van het apparaat niet vervangen of veranderen.
*De onderdelen die de gebruiker eventueel mag vervangen zijn uitdrukkelijk vermeld in **gedeelte B** van deze handleiding met nuttige aanwijzingen hoe u de onderdelen het beste kunt vervangen; **als deze aanwijzingen ontbreken wend u zich dan altijd tot uw vakinstallateur.***

N.B.: door opzettelijke beschadigingen, beschadigingen veroorzaakt door onoplettendheid of nalatigheid of door het niet naleven van de voorschriften, aanwijzingen of normen of door verkeerde aansluitingen of onjuist uitgevoerde en ongeoorloofde werkzaamheden vervalt iedere garantie of aansprakelijkheid van de fabrikant.

5.1.1 Vom Benutzer auswechselbare Teile



Der Benutzer kann beschädigte Teile des Gerätes auswechseln, wenn es sich um Bedienungselemente (Griffe, herausnehmbare Wannen, Roste usw.) handelt, **aber er ist weder befugt, funktionelle Teile des Gerätes zu ersetzen, noch sie aufzubrechen.**
Die eventuell vom Benutzer zu ersetzenden Teile sind im **Abschnitt B dieser Anleitung ausdrücklich genannt; wenden Sie sich immer an einen spezialisierten Techniker,** falls diese Informationen fehlen.



Anm.: Willentliche Beschädigungen sowie Schäden, die auf Unachtsamkeit, Nachlässigkeit, Nichtbeachtung der Vorschriften, Hinweise und Normen oder aber auf fehlerhaften Anschluß oder nicht befugte Eingriffe zurückzuführen sind, führen zum Verfall jeder Garantie und Haftung seitens des Herstellers.

5.2 CONSEILS

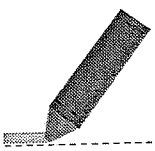
Noter le numéro à appeler pour faire intervenir d'urgence le personnel chargé de l'entretien.

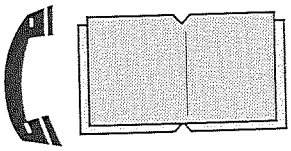
5.2 TIPS

Noteer het telefoonnummer van uw vakinstallateur binnen handbereik.

5.2 EMPFEHLUNGEN

Notieren Sie die Kundendienstnummer des spezialisierten Wartungspersonals.





6. NETTOYAGE - *REINIGING* - REINIGUNG

6.1 NETTOYAGE DES APPAREILS

- Avant toute chose,fermer le robinet principal ou l'interrupteur général et laisser refroidir l'appareil.
- Pour nettoyer toutes les parties (inox, chromées, émaillées, en matière plastique, duralumin ou peintes) utiliser de l'eau tiède et des détergents non abrasifs ni corrosifs vendus dans le commerce. Rincer ensuite et essuyer.
- **Ne pas diriger de jets d'eau** directement sur l'appareil pour le nettoyer, notamment des jets sous pression. Voir à ce propos les consignes de nettoyage contenues dans la **Section B** de ce carnet.
- Pour bien entretenir les parties en acier inox suivre à la lettre les conseils donnés au paragraphe suivant.

6.2 ENTRETIEN DE L'ACIER INOX

L'acier inoxydable est ainsi appelé parce qu'il ne subit pas l'action agressive de l'oxygène contenu dans l'air. Sa résistance est due à une mince couche moléculaire d'oxyde qui se forme à la surface et le protège contre l'oxydation. Toutefois il y a des substances qui peuvent modifier ou détruire cette couche et entraîner donc des phénomènes de corrosion; ces substances non seulement empêchent la formation d'une nouvelle pellicule d'oxyde mais attaquent aussi l'acier inoxydable provoquant ainsi des dégâts irrémédiables.

Pour que cela ne se vérifie pas il faudra donc faire très attention au choix des produits spéciaux pour le nettoyage et respecter simplement les conseils ci-après: ne jamais oublier que la première régle fondamentale pour l'emploi de ces appareils est de ***garantir l'absence de toxicité et l'hygiéne maximale des produits traités.***

Avant d'utiliser un produit détergent pour le nettoyage de l'acier inoxydable ou du carrelage qui se trouve au dessous des appareils ou à côté, demandez toujours à votre revendeur quel est le type de détergent le plus indiqué et qui ne provoque pas de corrosion sur l'acier: si l'acier se (rouille), cela est dû dans la plupart des cas au produit utilisé pour le nettoyage qui n'est pas approprié (détergents fortement acides à base chloratée) ou bien à un mauvais entretien.

6.2.1 Nettoyage ordinaire journalier

Nettoyer souvent et soigneusement les surfaces avec un chiffon humide; on pourra utiliser de l'eau avec du savon ou bien les détergents ordinaires pourvu qu'ils ne contiennent pas de substances abrasives ou à base de chlore comme l'hypochlorite de sodium (eau de Javel), l'acide chlorhydrique (acide muriatique),ou d'autres solutions de cet acide: ces produits attaquent l'acier inox de façon irréversible et en très peu de temps. Pour nettoyer le carrelage qui se trouve en dessous à côté, ne jamais utiliser les produits ci-dessus car les vapeurs ou les gouttes pourraient produire sur l'acier des effets destructifs analogues. Essuyer exclusivement dans le sens du satinage. Rincer abondamment à l'eau claire et bien essuyer. Ne pas utiliser des jets d'eau qui pourraient provoquer des infiltrations.

- **Taches de nourriture ou résidus durcis:** laver à l'eau chaude avant qu'ils soient trop durs. Dans le cas contraire utiliser de l'eau et savon ou des détergents qui ne soient pas chloratés; le cas échéant utiliser une spatule en bois ou de la paille d'acier inox; rincer et bien essuyer.

  Eviter à tout prix l'utilisation de lames ou de racloirs coupants pour ne pas rayer ni érafler les surfaces!

6.1 SCHOONMAKEN VAN DE APPARATEN

- *Draai vóórdat u met het schoonmaken gaat beginnen, de hoofdkraan dicht of schakel de hoofdschakelaar uit en laat het apparaat afkoelen.*
- *Voor het reinigen van alle (roestvrijstalen, verchroomde, geëmailleerde, kunststof, hardaluminium of gelakte) gedeelten dient u lauw water te gebruiken en geen schuurmiddelen of bijtende middelen, maar middelen die overal in de handel verkrijgbaar zijn. Na deze handeling dient u de oppervlakten af te spoelen en af te drogen.*
- *Richt geen waterstralen rechtstreeks op het apparaat om het apparaat schoon te maken, met name geen hogedrukspuiten. Zie ook de uitvoerige aanwijzingen voor het reinigen in* ***gedeelte B*** *van deze handleiding.*
- *Om het roestvrijstalen gedeelte mooi te houden dient u de onder het vorige punt vermelde aanwijzingen nauwkeurig op te volgen.*

6.2 REINIGING VAN DE ROESTVRIJSTALEN GEDEELTEN

Het roestvrijstaal heeft zijn naam te danken aan het feit dat het geen nadelige gevolgen ondervindt van de agressieve invloed die in de lucht aanwezige zuurstof uitoefent; dit materiaal is roestbestendig dankzij een dun laagje oxydemolekulen dat het oppervlak bedekt en ervoor zorgt dat er geen roest kan doordringen. Toch kunnen bepaalde stoffen deze laag kunnen wijzigen of aantasten waardoor roest wel kans heeft; deze stoffen verhinderen niet alleen dat de oxyde beschermlaag wordt gevormd maar tasten bovendien het roestvrijstaal zelf aan en kunnen het staal op onherstelbare wijze beschadigen. U dient er dus ook bij de keuze van de schoonmaakmiddelen extra attent op te zijn dat dit niet gebeurt maar ook de eenvoudige tips, die wij u hier aanreiken, zorgvuldig op te volgen: u dient bij het gebruik van deze apparaten niet uit het oog te verliezen dat ***het waarborgen van absolute onschadelijkheid en hygiëne van de bereide gerechten*** *de eerste en de belangrijkste regel is.*
Informeer vóórdat u ongeacht welk schoonmaakmiddel gebruikt of dit nu voor het schoonmaken van het roestvrijstaal of van de vloer onder en in de buurt van de apparaten is, bij uw leverancier welk schoonmaakmiddel u het beste kunt gebruiken, zodat er zich absoluut geen roest op het staal kan vormen, want als het roestvrijstaal toch roest, wordt dit zelden veroorzaakt door het materiaal zelf maar in de meeste gevallen doordat er een schoonmaakmiddel wordt gebruikt dat niet geschikt is (bv. sterke zure reinigingsmiddelen op chloorbasis) of door onjuist onderhoud.

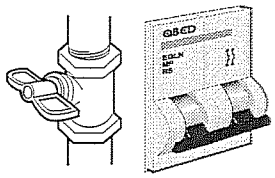
6.2.1 Gewoon dagelijks schoonmaken

Maak de oppervlakken met behulp van een vochtige doek regelmatig en grondig schoon: u kunt water en zeep gebruiken of gewone schoonmaakmiddelen die geen schuurmiddelen of substanties op chloorbasis bevatten, zoals bijvoorbeeld zout van onderchlorig zuur (chloor), chloridezuur (zoutzuur) of andere dergelijke oplosmiddelen: deze produkten kunnen het roestvrijstaal in een mum van tijd en op onherstelbare wijze aantasten. Gebruik bovenstaande produkten ook absoluut niet om de vloer onder of rondom de apparaten schoon te maken, om te voorkomen dat de dampen of eventuele druppels op het roestvrijstaal terecht kunnen komen met alle nadelige gevolgen van dien. Boen uitsluitend in de richting van de glanslaag. Spoel het oppervlak daarna met veel zuiver water af en droog het oppervlak goed na.

- ***Etensresten of aanslag:*** *maak deze met warm water schoon, voordat zij hard worden. Als zij al hard geworden zijn, gebruik dan water en zeep of schoonmaakmiddelen die geen chloor bevatten; gebruik daarbij eventueel een houten spatel of een klein roestvrijstalen schepje; spoel het oppervlak met veel zuiver water af en droog het oppervlak goed na.*

  Gebruik in geen geval snijmesjes of schrapers om te vermijden dat er krassen op het oppervlak komen!

6.1 REINIGUNG DER GERÄTE



- Vor Arbeitsbeginn den Haupthahn oder den Hauptschalter schließen und das Gerät abkühlen lassen.
- Zur Reinigung aller Teile (aus Inox-Stahl, Kunststoff, Hartaluminium, verchromter, glasierter und lackierter Teile) lauwarmes Wasser und nicht scheuernde und nicht beizende handelsübliche Reinigungsmittel verwenden. Danach abspülen und abtrocknen.
- **Zur Reinigung keinen direkten Wasserstrahl gegen das Gerät richten;** insbesondere keinen Druckstrahler verwenden. Siehe auch die detaillierten Hinweise zur Reinigung im **Abschnitt B** dieser Anleitung.



- Befolgen Sie bei der Pflege des Inox-Stahls genauestens die Ratschläge des folgenden Punktes.

6.2 REINIGUNG DES INOX-STAHLS

Als NICHTROSTENDE STÄHLE werden Chrom-Nickel-Stähle (nicht magnetisierbar) und Chromstähle (magnetisierbar) bezeichnet, die einem Chromgehalt von mind. 12% aufweisen. Die von uns verwendeten Stähle haben einen Chromgehalt von 18% und sind daher außerordentlich korrosionsbeständig. Der Nickelgehalt von 10% macht sie ziemlich weitestgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze, und beeinflüsst in keiner Weise deren Geschmack.

Achtung: Speisenzubereitungen mit. z.B. höheren Kochsalz-, Essigsäure-Milchsäure- oder Zitronensäure-Konzentrazionen dürfen nur KURZZEITIG in Edelstahl-Gefäßen aufbewahrt werden, und nach der Entleerung ist ein gründliches Ausspülen mit Wasser notwendig.

6.2.1 Tägliche Reinigung

Voraussetzungen für eine dauerhafte Beständigkeit aller Teile aus nichtrostendem Edelstahl sind folgende:

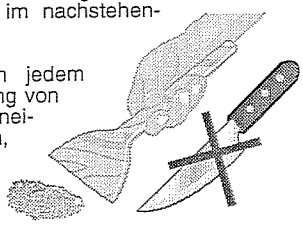
- Die Oberfläche muß immer SAUBER gehalten werden: Speise-und besonders Gewürzreste sowie Reinigungsmittelrückstände sind zur Vermeidung eines Ein- oder Festbrenners schnellstmöglich wieder zu entfernen. Dies ist z.B. von besonderer Bedeutung bei NaCl-Rückständen (Kochsalz) am Boden von Kochkesseln oder auch auf Deckplatten. Kochsalz darf dem Kochgut im Kessel nur in feiner Körnung oder in gelöster Form beigegeben werden. Bei flüssigem kochgut ist das Salz durch Rühren aufzulösen. Ungelöstes Salz, das mit dem Kesselboden in Berührung kommt, führt zu Korrosionen. Hinweise über eine sachgemäße Pflege finden Sie im nachstehenden.
- Die Oberfläche muß gut belüftet sein: Tischplatten oder Abdeckungen dürfen nicht mehrere Stunden z.B. mit feuchten Tüchern abgedeckt werden, wodurch ein Luftzutritt zur Edelstahl-Oberfläche unterbunden wird. Bei nicht benutzen Kesseln muß der Deckel offen bleiben.



- Die Oberfläche muß unverletzt bleiben: Beschädigungen bei der Benutzung beim Reinigen oder bei Reparaturarbeiten durch harte, insbesondere metallische Gegenstände müßen vermieden werden.

- Die Oberfläche darf nicht mit rostenden Teilen in Berührung kommen: Fremdrost aus Wasserleitungen, von Feilspänen, Rückstände von Drahtbürsten oder Stahlwolle sowie Flugrost rufen Rosterscheinungen auf Edelstahlteilen hervor. Wenn solche Verfärbungen eingetreten sind, sind sie schnellstmöglich zu beseitigen, näher Angaben darüber im nachstehenden.

Vermeiden Sie in jedem Fall die Verwendung von Messern oder schneidenden Schabern, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen!



- **Incrustations calcaires:** les dépôts calcaires sur les fonds de cuves, casseroles, etc. doivent être éliminés à l'aide de produits désincrustants que l'on trouve en commerce, en respectant les modes d'emploi.

- **Rayages:** si les surfaces sont rayées, il faudra les poncer avec de la laine d'acier inox très fine ou bien avec des éponges abrasives en matériel sinthétique fibreux en frottant dans le sens du satinage; rincer et essuyer. Ne jamais utiliser de la paille de fer ou ne pas la laisser en contact avec l'acier puisque des petits dépôts ferreux pourraient rester sur les surfaces et provoquer la formation de rouille par contamination.

- **Taches de rouille:** les tuyauteries des installations d'alimentation en eau des éviers, casseroles et cuisinières débitent inévitablement de la rouille dissoute dans l'eau, notamment dans les installations toutes neuves ou si on ouvre les robinets après une longue période d'inactivité. Eviter donc de laisser des dépôts ferreux stagner sur l'acier inoxydable car ils provoqueraient des phénomènes de corrosion par contamination. Il est conseillé de faire construire les installations avec des tuyauteries galvanisées et laisser couler l'eau longtemps jusqu'à ce qu'elle soit claire. Pour éliminer les taches de rouille éventuelles, utiliser des produits spéciaux recommandés par les maisons qui produisent des détergents à usage industriel; après usage, rincer avec beaucoup d'eau pure et neutraliser l'action du produit avec un détergent alcalin normalement utilisé pour le nettoyage de l'acier ou avec un produit spécial.

- **Brunissage de l'acier:** pour éliminer les taches éventuelles de l'acier provoquées par des brûlures ou par la chaleur, utiliser de la laine d'acier inox souple ou des savons en caoutchouc abrasif; frotter dans le sens du satinage en faisant attention à ne pas rayer la surface; rincer et essuyer soigneusement.

6.2.2 Precautions d'emploi

- **Sauces et condiments:** tous les récipients en acier inox utilisés pour contenir des ingrédients qui sont acides (sel, vinaigre, jus de citron, tomate, etc.) doivent être lavés soigneusement pour éliminer tous résidus. Il faut éviter tout particulièrement que des solutions salées s'evaporent, sêchent ou qu'elles puissent stagner sur la surface de l'acier inoxydable. Ne jamais utiliser du gros sel dans les marmites car, étant trop lourd, il se déposerait sur le fond sans se dissoudre entièrement donnant lieu, avec le temps, à des phénomènes de corrosion dans les points de contact.
  Il est conseillé de l'utiliser sous une forme plus fine et avec l'eau en ébullition, ou bien de ie dissoudre dans un récipient à part; il ne faut jamais le mettre dans les marmites, dans de l'eau froide ou même sans eau.
  Les marmites, les bacs des récipients de bain-marie, les éviers, etc. doivent être laissés découverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

6.2.3 Protection de l'acier inox

Si l'on prévoit de longues périodes d'inactivité des appareillages, après avoir bien nettoyé les surfaces extérieures en acier inox, les essuyer soigneusement et protéger avec une couche d'huile de vaseline ou mieux encore avec les produits qui se trouvent normalement dans le commerce. L'acier a ainsi un aspect uniforme et garde l'éclat du neuf, évitant la pénétration de l'humidité et de la saleté qui peuvent produire la corrosion. Ces produits, constitués essentiellement d'un mélange de substances huileuses et détergentes, sont maintenant disponibles même en spray dont l'emploi est facile et pratique.

- ***Kalkaanslag:*** *eventuele kalkaanslag op de bodem van wasbakken, kooktoestellen enz. dient met behulp van in de handel verkrijgbare kalkoplosmiddelen te worden verwijderd. U dient daarbij de aanwijzingen nauwkeurig op te volgen.*

- ***Krassen:*** *als er krassen op de oppervlakken zijn ontstaan dient u deze met behulp van hele zachte roestvrijstaalwol of schuursponsjes van vezelachtig synthetisch materiaal te verwijderen door in de richting van de glanslaag te wrijven. Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen gedeelten in geen geval stalen schuursponsjes of laat deze sponsjes in geen geval op het roestvrijstaal liggen omdat de minuskule stalen deeltjes op de oppervlakken achter kunnen blijven waardoor er roestvorming kan optreden.*

- ***Roestvlekken:*** *het is bijna onvermijdelijk dat de waterleidingen die in de grootkeuken voor de toevoer van water naar de kooktoestellen, de wasbakken, het kookgedeelte enz. zorgen de in het water aanwezige roest niet afgeven, met name bij nieuwe leidingen of als u de kranen na verloop van tijd weer opendraait. Het is daarom altijd bijzonder nuttig dat de verschillende installaties van zorgvuldig met zink behandelde leidingen worden voorzien en dat u vóórdat u met iedere bezigheid begint het water laat lopen totdat het water weer helder is.*
  Om eventuele roestvlekken te verwijderen die toch zijn ontstaan dient u voor dit doel geschikte produkten te gebruiken en bij de fabrikant van de schoonmaakmiddelen informatie in te winnen; na het produkt aangebracht te hebben, met veel water naspoelen en daarna de werking ervan neutraliseren door een alkalihoudend schoonmaakmiddel, dat normaliter voor het schoonmaken van het keukengerei wordt gebruikt, of een speciaal voor dit doel bestemd produkt op te brengen.

- ***Bruineren van het roestvrijstaal:*** *om eventuele door aanbranden veroorzaakte vlekken of door hitte veroorzaakte vlekken van het roestvrijstaal te verwijderen met zachte staalwol of een schuursponsje goed in de richting van de glanslaag wrijven, waarbij u er goed op dient te letten dat er geen krassen op het oppervlak komen, daarna goed met naspoelen en goed na laten drogen.*

6.2.2 Voorzorgmaatregelen tijdens het gebruik

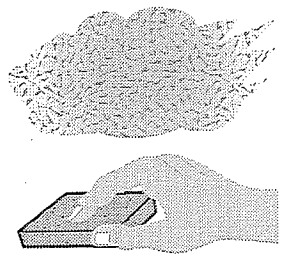
- ***Sauzen en dressings:*** *alle roestvrijstalen bakken die u gebruikt om er ingrediënten in te doen die over het algemeen zuur zijn (zoals azijn, zout, citroensap, tomaten enz.) moeten zorgvuldig uitgespoeld worden om alle resten te verwijderen. Voorkom met name dat zoutoplossingen verdampen, uitdrogen of op de bodem van de roestvrijstalen bakken achterblijven.*
  Gebruik voor de pannen nooit keukenzout met een grove korrel dat, omdat het nogal zwaar is, op de bodem zou kunnen achterblijven zonder dat u dit helemaal kunt verwijderen en na verloop van tijd dit korrosie op de kontaktpunten zou kunnen veroorzaken.
  Wij adviseren u daarom het zout fijngemalen in de pan te doen en bij voorkeur terwijl het water al kookt of het zout in een aparte bak op te lossen. Doe het zout in geen geval in een pan met koud water of zelfs zonder water. De pannen, de au bain-marie bakken, de spoelbakken enz. dienen bij voorkeur onbedekt te blijven als u ze niet gebruikt en de kookgedeelten open.

6.2.3 Bescherming van de roestvrijstalen gedeelten

Als u de apparaten een bepaalde tijd niet gebruikt, dient u de uitwendige roestvrijstalen gedeelten, na deze goed schoongemaakt te hebben en nadat zij goed droog zijn, te beschermen door een laagje vaseline of nog beter normaal in de handel verkrijgbare produkten aan te brengen. Dit geeft het roestvrijstaal niet alleen een egale en glanzende aanblik maar dit voorkomt tegelijkertijd dat vocht en vuil kunnen binnendringen die op hun beurt korrosie zouden kunnen veroorzaken.
Deze produkten, die voornamelijk uit olieachtige substanties en reinigingsmiddelen bestaan zijn nu ook verkrijgbaar in spuitbussen, die erg gemakkelijk en handig zijn in het gebruik.

- Die hohe Rost- und Säurebeständigkeit der Edelstähle erlaubt es, sie auch in Fällen mit noch höheren chemischen Beanspruchungen einzusetzen, als dies beim Großküchenbetrieb normal vorkommt. Dies darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß diese Stähle z.B. gegen Salzsäure, Schwefelsäure und Natronlauge nicht volkommen beständig sind. Es dürfen daher unter keinen Umständen derartige Säuren und Laugen zur Reinigung der Teile aus nichtrostendem Stahl Verwendung finden. Auch Säuredämpfe, die sich z.B. beim Reinigen von Fliesen mit Salzsäure bilden, schaden dem nichtrostenden Edelstahl.
  Sollte versehentlich Salzsäure an Edelstahlteile kommen, dann muß sofort sehr gründlich mit Wasser abgespült werden.
  Wenn die Beständigkeit gegen angreifende Medien nicht bekannt ist, geben wir gerne, aufgrund den Angaben der Edelstahl-Hersteller bei Anfragen Hinweise.

- Nach jedem Gebrauch sind Kessel, Töpfe, Wasserbäder noch vor dem eigentlichen Reinigungsprozeß sofort mit frischem Wasser aufzufüllen, um Rückstände aufzulösen oder zu verdünnen. Entsprechendes gilt für Abdeckungen, die mit Wasser abzuspülen sind.



- Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel ohne Aktivchlor, ggf. Säure, zu verwendem: z.B. Soda, ATA, VIM, Borax, usw. Wenn eine mechanische Reinigung notwendig ist, so dürfen keine Reinigungsgeräte aus Metall eingesetzt werden, sondern Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten, Kunststoffeiniger und dergl.
  Das Reinigen muß unter reichlicher Verwendung von Wasser erfolgen.

- Liegen Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen vor, so sind diese sofort beseitigen, um weitere Korrosion zu verhindern: frische Roststellen sind mit einem milden Scheuermittel zu behandeln, ggf. mit feinem Schmirgelleinen abzuziehen.
  Bei stärker eingefressenem Rost ist ein Beizen mit 15-20% iger Salpetersäure notwendig. Dies ist jedoch ein Verfahren, das wegen der damit verbundenen Gefahr nur von geschultem Personal durchgeführt werden darf. Dabei ist eine gründliche Nachspülung mit viel Wasser besonders wichtig!!

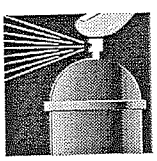
6.2.2 Vorsichtsmaßnahmen bei der Benutzung

- Im Anschluß an jede Reinigung ist die durch das Lebensmittelschutzgesetz bindend vorgeschriebene gründliche Nachspülung insbesondere bei Kesseln, Töpfen, Becken u.s.w. erforderlich. Es muß darauf geachtet werden, daß die verwendeten Reinigungsmittel rückstandlos auch aus allen Ecken und unzugängigen Stellen entfernt werden. Zweckmäßigerweise werden krytische Stellen ausgetrocknet.

  Kessel, Töpfe, Friteuse, Wasserbäder u.s.w. sollten im Anschluß an die Reinigung sofort wieder mit mind. 25% ihres Inhaltes mit frischem Wasser aufgefüllt werden.

  Zur Vermeidung eines Ein-und Festbrenners von Rückständen dürfen die Geräte während der Reinigung und in den Benutzungspausen nicht beheizt werden.

6.2.3 Schutz des Inox-Stahls



Die Erfahrung hat gezeigt, daß es unzweckmäßig ist, bestimmte Kessel und Töpfe aus nichtrostendem Stahl ausschl. oder überwiegend nur zum Kochen von Salzkartoffeln zu verwenden.
Besser ist es, das Garen von Salzkartoffeln und das fetthaltiger Speisen abwechselnd durchzuführen. Der dadurch entstehende dünne Fettüberzug ist ein wirksamer Schutz, insbesondere dann, wenn er salz- und säurefrei ist.

7. RESPECT DES REGLEMENTATIONS
NALEVING VAN DE WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN
BEACHTUNG DER VORSCHRIFTEN

7.1 Normes et prescriptions

Il est impératif de respecter toutes les lois, normes, directives adoptées sur le territoire où se trouve l'installation, en matière de:

- sécurité en milieu professionnel;
- panneaux de signalisation, d'obligation ou d'interdiction;
- normes contre les incendies;
- ventilation et taux de pollution atmosphérique;
- sécurité et entretien des installations et des conduits de fumées;
- vidanges et traitements éventuels;
- zones de production, séparation des différents postes pour respecter les prescriptions d'hygiène;
- élimination des déchets;
- hygiène ambiante, hygiène personnelle, hygiène des produits alimentaires.

7.1 Normen en voorschriften

Alle wettelijke voorschriften, normen, richtlijnen die op de plaats waar de grootkeuken wordt geïnstalleerd van kracht zijn ten aanzien van de:

- *veiligheid op het werk, bedrijfsongevallenpreventie;*
- *signaleringen met de aanduiding verplicht of verboden;*
- *brandpreventievoorschriften;*
- *ventilatie en ontluchting die het milieu zo min mogelijk vervuilen;*
- *veiligheid en onderhoud van de installaties en de rookkanalen;*
- *lozingen en eventuele verwerking;*
- *produktiezones en gescheiden afdelingen om aan de hygiënische voorschriften te voldoen;*
- *korrekte vuilverwerking;*
- *hygiëne in de ruimten, persoonlijke hygiëne, hygiëne van de levensmiddelen;*

7.1 Normen und Vorschriften

Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:

- Arbeitssicherheit, Unfallverhütung;
- Hinweisschilder, Pflicht- oder Verbotsschilder;
- Brandschutzmaßnahmen;
- Lüftung und Emissionen mit begrenzter Unweltbelastung;
- Sicherheit und Wartung der Anlagen und der Rauchkanäle;
- Abflüsse und eventuelle Aufbereitungen;
- Produktionszonen und Trennung der Abteilungen zur
- Befolgung von Hygiene-Vorschriften;
- Ordnungsgemäße Abfallentsorgung;
- Umgebungshygiene, Personenhygiene, Hygiene der Lebensmittel.



7.2 Responsabilité

Le propriétaire ou gestionnaire de l'établissement est responsable:

- de la vérification de la conformité aux normes ci-dessus au moment de la réalisation et du respect de ces normes de la part des employés;
- de la formation et du comportement du personnel préposé aux cuisines.

7.2 Aansprakelijkheid

Het onderstaande valt onder de verantwoordelijkheid van de eigenaar of de manager van de grootkeuken:

- *toezicht op het feit of bovengenoemde wettelijke voorschriften tijdens de verwezenlijkingsfase worden nageleefd en of deze normen ook door het keukenpersoneel worden nageleefd;*
- *opleiding en houding van het keukenpersoneel.*

7.2 Haftung



Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers oder Betreibers der Anlage:

- die Überprüfung der Konformität mit den oben genannten Normen bei der Realisierung und die Einhaltung derselben durch das Arbeitspersonal;
- die Unterweisung und das Verhalten des Küchenpersonals.

Section B.

FAITES CONNAISSANCE AVEC L'APPAREIL

1. SOMMAIRE — Page 1

2. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL — Page 2
2.1 Détails de la construction

3. MODE D'EMPLOI — Page 3
3.1 Mise en marche
3.1.1 Dispositifs de sécurité
3.1.2 Allumage de la veilleuse
3.1.3 Allumage du brûleur principal
3.1.4 Extinction

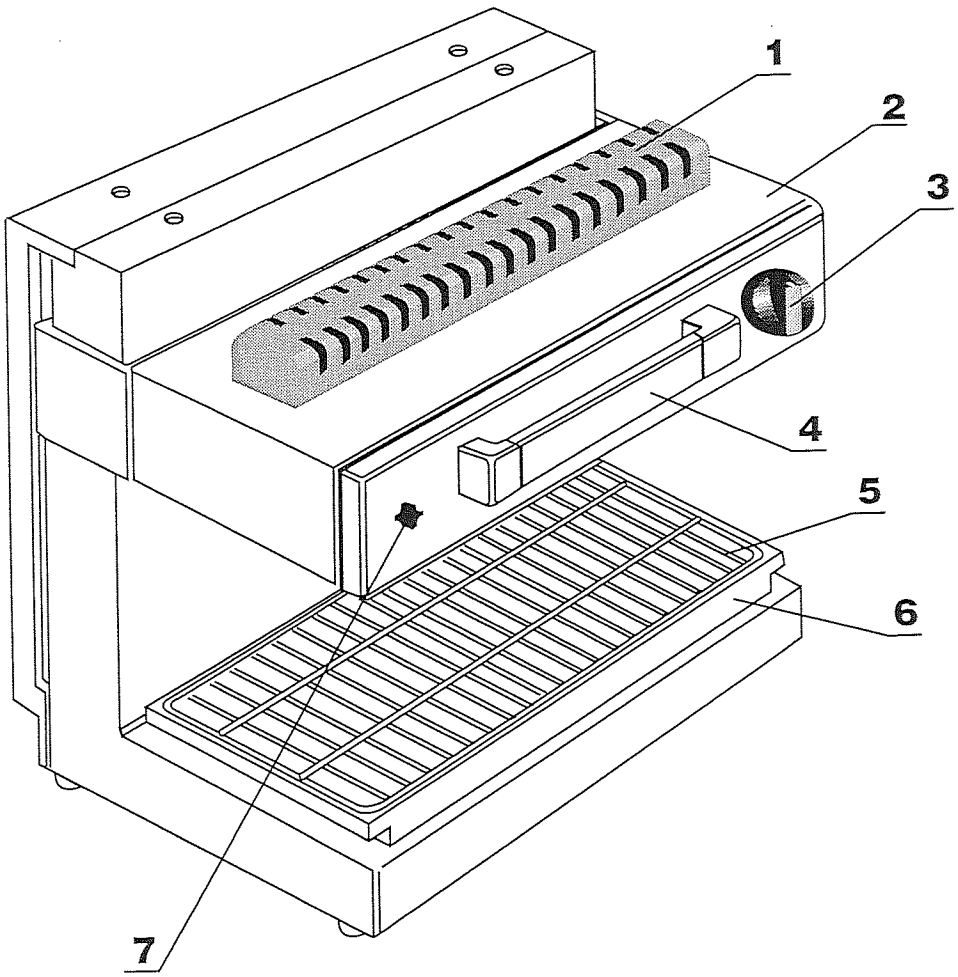
4. UTILISATION CORRECTE ET NETTOYAGE — Page 4
4.1 Utilisation correcte
4.1.1 Que faire si l'appareil ne fonctionne pas
4.2 Nettoyage
4.2.1 Nettoyage de la carrosserie et des parties en acier inox
4.2.2 Nettoyage de l'appareil avant une période d'arrêt prolongé

5. ENTRETIEN — Page 4
5.1 Contract de maintenancee

39B4610 • 01 FR • 60SM

2. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

2.1 Détails de la construction



60SM

1) Evacuation des gaz brûlés
2) Groupe chauffant coulissant
3) Commande des brûleurs
4) Poignée de soulèvement du groupe chauffant
5) Grille
6) Bac de dépôt de la graisse
7) Allumage piézo-électrique

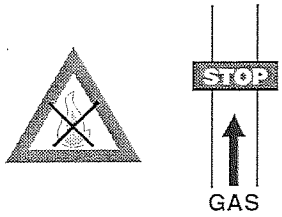
3. MODE D'EMPLOI

3.1 Mise en marche

☞ ATTENTION: Suivre scrupuleusement les consignes du paragraphe "UTILISATION CORRECTE"

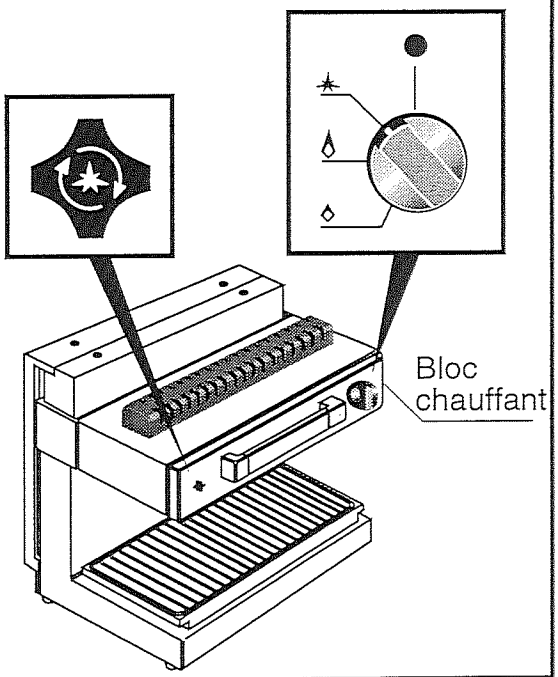
3.1.1 Dispositifs de sécurité

Un dispositif à thermocouple bloque la sortie du gaz en cas d'extinction de la flamme.



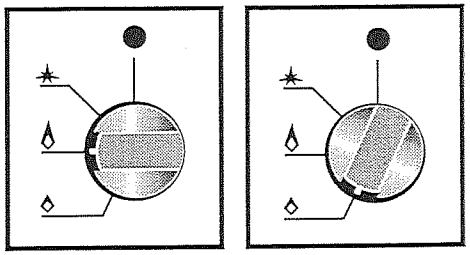
3.1.2 Allumage de la veilleuse

- Appuyer à fond sur le bouton et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position voulue ✶.
- Maintenir le bouton enfoncé et faire tourner à plusieurs reprises l'allumage piézo-électrique en vérifiant sous le *bloc chauffant* si la veilleuse s'est bien allumée.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité d'entrer en fonction.
  Relâcher le bouton; si la flamme s'éteint, refaire l'opération en appuyant plus longtemps sur le bouton.



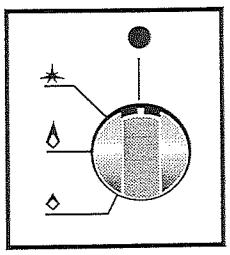
3.1.3 Allumage du brûleur principal

- Après avoir allumé la veilleuse, faire tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles sur la position ◊.
- Pour utiliser l'allure minimum du brûleur, faire tourner le bouton en fin de course à la position ◊.

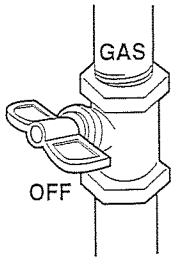


3.1.4 Extinction

Faire tourner la commande à la position ✶; le brûleur s'éteint et seule la veilleuse reste allumée. Pour éteindre également la veilleuse, appuyer sur la commande et la faire tourner à la position correspondante ●.



☞ **ATTENTION:** A LA FIN DES OPERASTIONS NE JAMAIS OUBLIER DE REFERMER LE ROBINET.



4. UTILISATION CORRECTE ET NETTOYAGE

4.1 Utilisation correcte

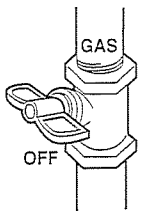
- Placer les plats à gratiner sur la grille lorsque la voûte est bien chaude; choisir la position idéale de la grille.
- **ATTENTION: aucun corps étranger inflammable ne doit être laissé sur l'appareil ni à proximité.**

4.1.1 Que faire si l'appareil ne fonctionne pas

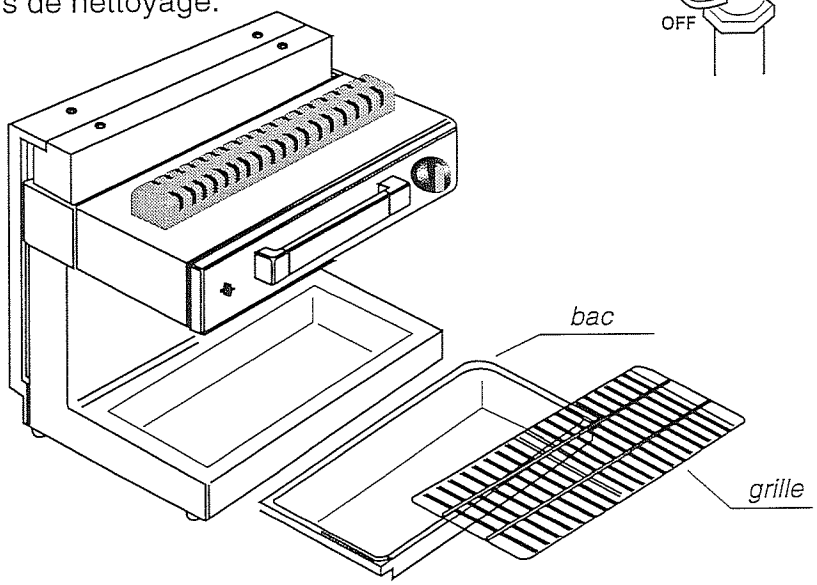
Se rapporter au **chapitre 4, section A** de ce carnet. Dans le cas d'inconvénients réels **fermer le robinet d'arrêt du gaz et contacter le Service Après-Vente agréé.**



4.2 Nettoyage



- Fermer le robinet principal de l'arrivée du gaz. Laisser l'appareil refroidir avant de commencer les opérations de nettoyage.
- Vider régulièrement le bac de dépôt de la graise; nettoyer ce dernier ainsi que la grille avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif.



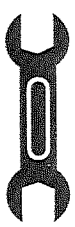
4.2.1 Nettoyage de la carrosserie et des parties en acier inox

Voir **chapitre 6, Section A** du carnet de l'utilisateur.

4.2.2 Nettoyage de l'appareil avant une période d'arrêt prolongé

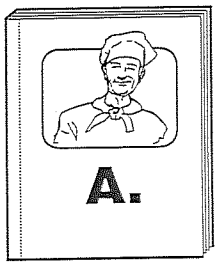
Voir **Section A, point 3.3** du carnet de l'utilisateur.

5. ENTRETIEN



5.1 Contrat de maintenance

Voir chapitre **5, Section A.**



Gedeelte B.

GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET APPARAAT

1. OVERZICHT — Pag. 1

2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT — Pag. 2
2.1 Kontruktieve kenmerken

3. GEBRUIKSAANWIJZING — Pag. 3
3.1 Inbedrijfstelling
3.1.1 Veiligheidsvoorzieningen
3.1.2 De waakvlam aansteken
3.1.3 De hoofdbrander aansteken
3.1.4 Doven

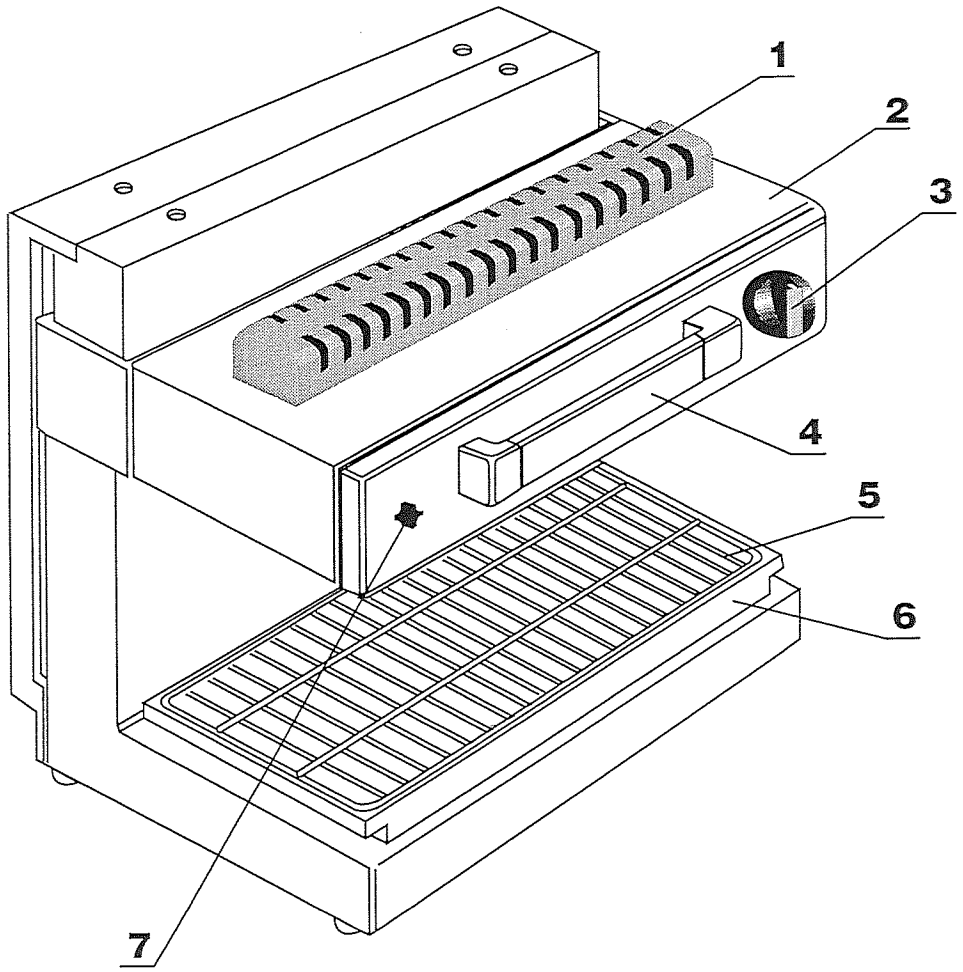
4. KORREKT GEBRUIK EN REINIGING — Pag. 4
4.1 Korrekt gebruik
4.1.1 Wat te doen als het apparaat niet funktioneert
4.2 Het apparaat schoonmaken
4.2.1 Reinigen van de ommanteling en de roestvrijstalen gedeelten
4.2.2 Reinigen als u het apparaat lange tijd niet gebruikt

5. ONDERHOUD — Pag. 4
5.1 Onderhoudskontrakt

39B4610 • 01 NL • 60SM

2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

2.1 Konstruktieve kenmerken



60SM

1) Rookafvoer
2) Verschuifbaar grill-bovenstuk
3) Bedieningsknop van de branders
4) Handgreep om het grill-bovenstuk omhoog en omlaag te doen
5) Rooster
6) Vetopvangbak
7) Piëzo-elektrische ontsteking

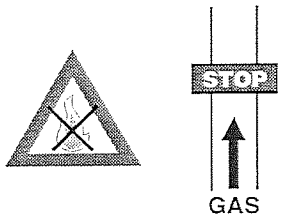
3. GEBRUIKSAANWIJZING

3.1 Inbedrijfstelling

☞ **LET OP: U dient de aanwijzingen die in de paragraaf "KORREKT GEBRUIK" zorgvuldig in acht te nemen.**

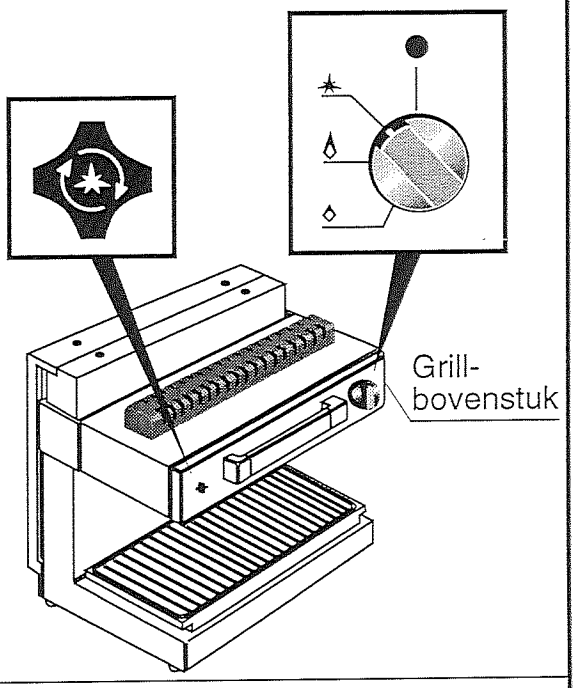
3.1.1 Veiligheidsvoorzieningen

Een voorziening met een veiligheidskoppel zorgt ervoor dat de gastoevoer geblokkeerd wordt als de vlam uit gaat.



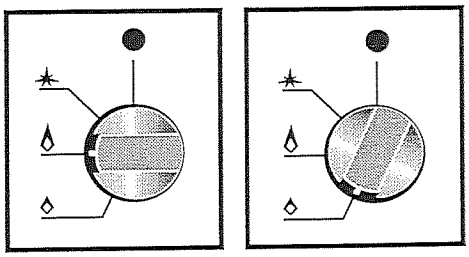
3.1.2 De waakvlam aansteken

- Druk de knop helemaal in en draai de knop tegen de wijzers van de klok in op stand ✶.
- Houd de knop ingedrukt, draai een paar keer aan de piëzo-elektrische ontsteking en kijk naar het onderste gedeelte van het *grill-bovenstuk* om te kontroleren of de waakvlam gaat branden.
- Houd de knop enkele seconden ingedrukt om het veiligheidssysteem de gelegenheid te geven in te schakelen.
  Laat de knop los: als de vlam uitgaat dient u het bovenstaande nog een paar keer te doen en de knop langer ingedrukt te houden.



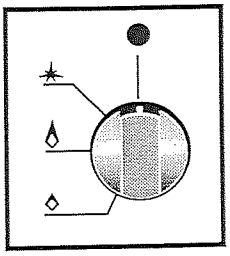
3.1.3 De hoofdbrander aansteken

- Nadat u de waakvlam aangestoken heeft dient u op de knop te drukken en tegen de wijzers van de klok in te draaien en op stand ◊ te zetten ;
- om de brander op de laagste stand te zetten dient u de knop **langzaam** tegen de wijzers van de klok in te draaien en op stand ◊ te zetten.

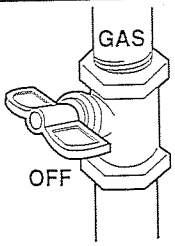


3.1.4 Doven

Draai de knop op stand ✶; op deze stand gaat de brander uit en blijft alleen de waakvlam branden.
Als u de waakvlam ook wilt doven dient u de knop in te drukken en op stand ● te draaien.



☞ **LET OP:** DRAAI NA ALLE HANDELINGEN ALTIJD HOOFDKRAAN DICHT.



4. KORREKT GEBRUIK EN REINIGEN

4.1 Korrekt gebruik

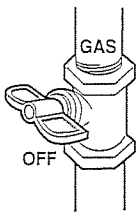
- Als het bovenstuk goed heet is kunt u de te gratineren gerechten op het rooster leggen. U kunt het bovenstuk daarna op de gewenste hoogte zetten.
- **LET OP: u mag in geen geval brandbare voorwerpen op het apparaat of in de buurt van het apparaat laten liggen.**

4.1.1 Wat te doen als het apparaat niet funktioneert

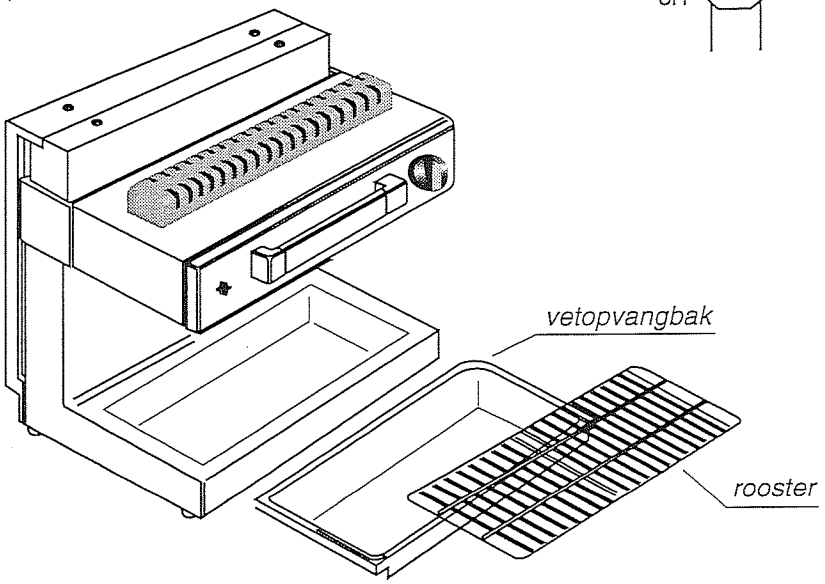


Raadpleeg **hoofdstuk 4, Gedeelte A** van deze handleiding; indien het apparaat defekt is **dient u het apparaat uit te schakelen en de erkende Technische Servicedienst te bellen.**

4.2 Het apparaat schoonmaken



- Draai de hoofdkraan van de gastoevoer dicht; vóórdat u met het schoonmaken begint dient u het apparaat af te laten koelen.
- U dient de vetopvangbak regelmatig te legen. Verder dient u de vetopvangbak en het rooster regelmatig met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel schoon te maken.



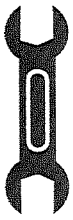
4.2.1 Reinigen van de ommanteling en de roestvrijstalen gedeelten

Zie **hoofdstuk 6, gedeelte A,** van deze handleiding.

4.2.2 Reinigen als u het apparaat lange tijd niet gebruikt

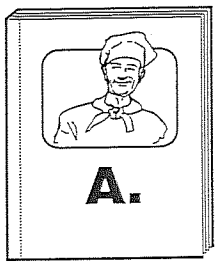
Zie **gedeelte A, punt 3.3** van deze handleiding.

5. ONDERHOUD



5.1 Onderhoudskontrakt

Zie hoofdstuk **5, gedeelte A** van deze gebruiksaanwijzing. →



Abschnitt B.

WIE VERWENDEN SIE IHR GERÄT

1. INHALTSVERZEICHNIS — Seite 1

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES — Seite 2
2.1 Aufbau

3. GEBRAUCHSANWEISUNG — Seite 3
3.1 Inbetriebnahme
3.1.1 Sicherheit
3.1.2 Anzündung der Zündflamme
3.1.3 Anzündung der Hauptbrenner
3.1.4 Ausschalten

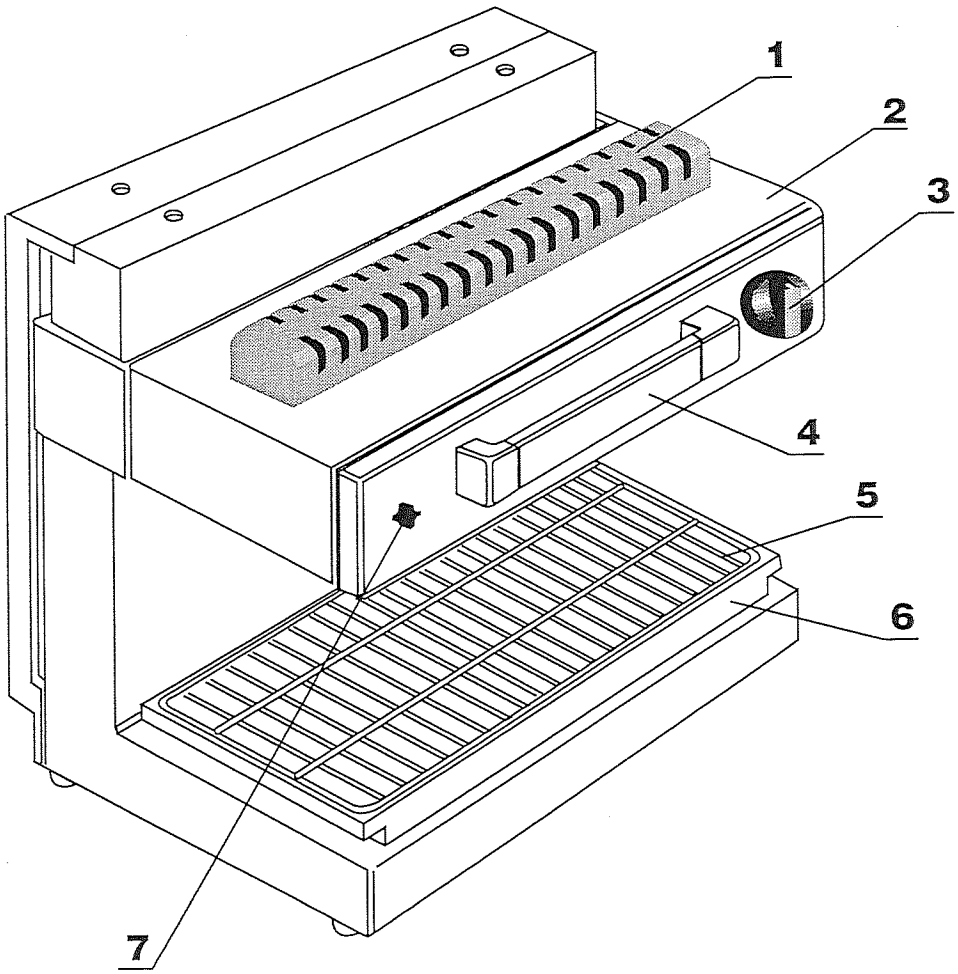
4. KORREKTE VERWENDUNG UND REINIGUNG — Seite 4
4.1 Korrekter Gebrauch
4.1.1 Falls das Gerät nicht funktioniert
4.2 Reinigung
4.2.1 Reinigung der Ummantelung und der CNS.-Teile
4.2.2 Reinigung vor längerfristigem Stillegen des Gerätes

5. WARTUNG — Seite 4
5.1 Wartungsvertrag

39B4610 • 01 DE • 60SM

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

2.1 Aufbau



60SM

1) Dunstabzug
2) Gleitbare Strahlgruppe
3) Brennerschaltknöpfe
4) Griff zum Anheben der Strahlgruppe
5) Rost
6) Fettsammelwanne
7) Piezozündung

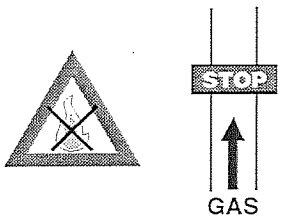
3. GEBRAUCHSANWEISUNG

3.1 Inbetriebnahme

☞ **ACHTUNG: Strengstens die Anweisungen des Absatzes "KORREKTER GEBRAUCH" befolgen.**

3.1.1 Sicherheit

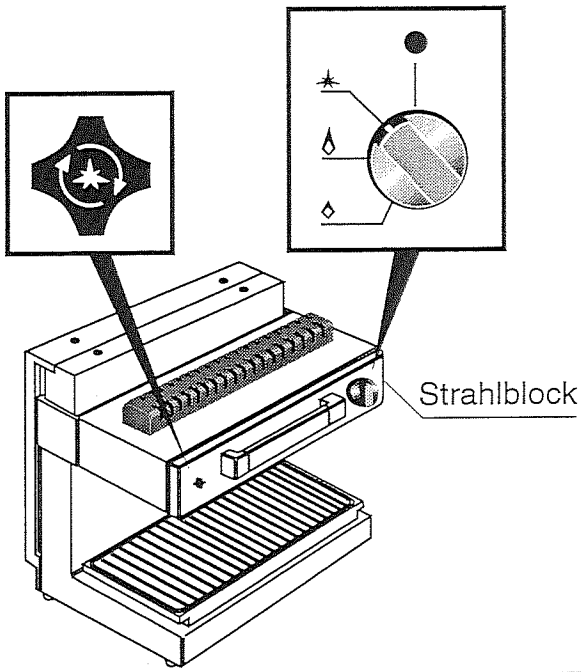
Die Sicherheit besteht in Form eines Vollzünd-Sicherheits-Thermofühler, welcher bei Flammenmangel (Topf-Überlauf, Windstösse, Gaszufuhr-Unterbreghung usw.) die Gaszufuhr unterbricht.



3.1.2 Anzündung der Zündflamme

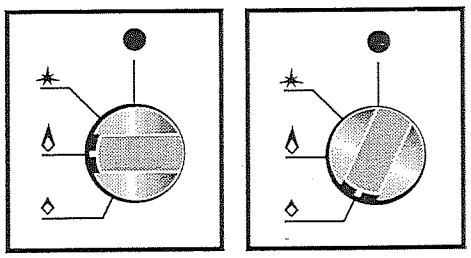
- Den Schaltknopf hineindrücken und gegen Uhrzeigersinn auf ✶ stellen.
- den Schaltknopf gedrückt halten, mehrmals die Piezozündung drehen, unter dem *Strahlblock* nachsehen, ob die Zündflamme brennt.
- Den Schaltknopf einige Sekunden lang gedrückt halten, bis das Thermoelement aktiviert ist.

Den Schaltknopf loslassen; falls die Flamme erlischt, den Vorgang wiederholen und den Knopf länger gedrückt halten.



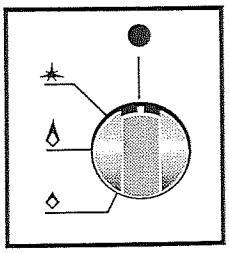
3.1.3 Anzündung der Hauptbrenner

- Nach dem Zünden der Zündflamme den Schaltknopf hineindrücken und gegen Uhrzeigersinn auf ◊ stellen;
- Um die Mindestleistung zu erzielen, muss man den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in Richtung ◊ drehen.

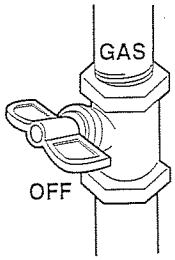


3.1.4 Ausschaltung

- Den Schaltknopf auf ✶ stellen; in dieser Position erlischt der Brenner und es brennt nur noch die Zündflamme.
- Soll auch diese ausgeschaltet werden, den Schaltknopf drücken und auf ● stellen.



☞ **ACHTUNG:** BEIM ARBEITSENDE IMMER DEN GAS-ABSPERR-HAHN SCHLIESSEN.



4. KORREKTE VERWENDUNG UND REINIGUNG

4.1 Korrekter Gebrauch

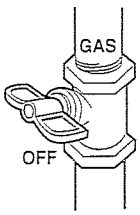
- Die zu gratinierenden Speisen auf den Rost stellen, wenn die Strahlkappe richtig heiß ist und diese auf die gewünschte Höhe verschieben.
- **ACHTUNG: Keine entflammbaren Gegenstände auf dem Gerät oder in dessen Nähe lassen.**

4.1.1 Falls das Gerät nicht funktioniert

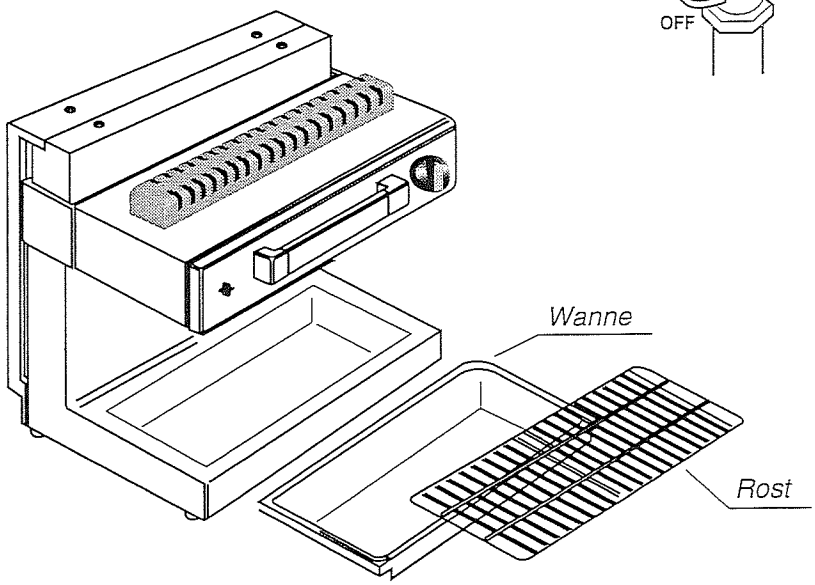
Lesen Sie **Kapitel 4**, **Abschnitt A** dieser Anleitung; bei Funktionsstörungen **das Gerät abschalten und den Kundendienst anrufen.**



4.2 Reinigung



- Den Hauptabsperrhahn schließen und das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Die Fettwanne regelmäßig entleeren; diese und auch den Rost mit warmem Wasser und nicht reibendem Reinigungsmittel reinigen.



4.2.1 Reinigung der Ummantelung und der CNS.-Teile

Siehe **Kapitel 6, Abschnitt A** dieser Bedienungsanleitung.

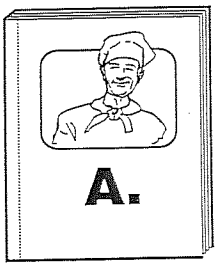
4.2.2 Reinigung vor langfristigem Stillegen des Gerätes

Siehe **Abschnitt A, Kapitel 3.3** dieser Bedienungsanleitung.

5. WARTUNG

5.1 Wartungsvertrag

Siehe Kapitel **5, Abschnitt A** dieser Bedienungsanleitung. ⟶





CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_ES

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Indice sección A. — Pág. 1

2. Prescripciones y normas — Pág. 2
2.1 Edificios y ambientes de trabajo
2.2 Instalaciones y su colocación
2.3 Responsabilidad

3. Instalación — Pág. 3
3.1 Preliminares
3.2 Nivelación
3.3 Instalación de aparatos de tipo modular

4. Gas — Pág. 4
4.1 Gas de prueba
4.2 Presión del gas
4.3 Conexión del gas
4.4 Precauciones
4.5 Control de la hermeticidad de la instalación de gas

5 Electricidad — Pág. 5
5.1 Tensión de funcionamiento
5.2 Dispositivos de seguridad
5.3 Conexión eléctrica

6. Agua caliente y fria — Pág. 6
6.1 Presión hídrica
6.2 Conexión del agua
6.3 Tratamiento del agua

7. Vapor — Pág. 7
7.1 Envío del vapor
7.2 Retorno de la condensación

8. Ventilación de los locales y evacuacion de humos — Pág. 8
8.1 Ventilación natural
8.2 Evacuacion de los productos de la combustión

9. Conductos de humo — Pág. 9
9.1 Conductos de salida
9.2 Aparatos con salida de humos tipo B

10. Descargas — Pág. 10
10.1 Rejillas - conos de descarga - sifones
10.2 Eliminación
10.3 Descargas ventiladas

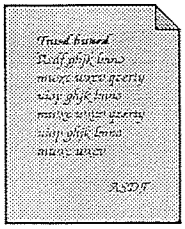
11. Pruebas — Pág. 11
11.1 Prueba de las instalaciones
11.2 Prueba de los aparatos
11.3 Operaciones finales - capacitación del usuario

12. Mantenimiento — Pág. 12
12.1 Contrato de mantenimiento
12.2 Mantenimiento de las instalaciones
12.3 Control periódico de los aparatos
12.4 Eventuales transformaciones
12.5 Reparaciones

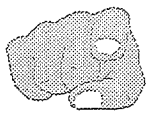
2. PRESCRIPCIONES Y NORMAS

☞ Licencias y permisos establecidos (habilitación para el uso, autorización para los trabajos, etc.) deben ser solicitados y obtenidos con anticipación.

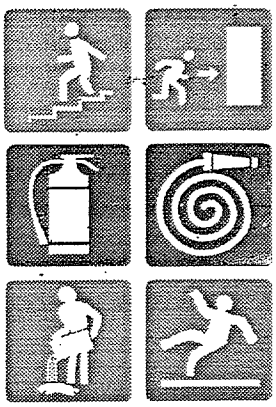
☞ Las instalaciones tecnológicas y la instalación de los aparatos deben ser realizadas por personal profesionalmente calificado, autorizado para entregar el certificado de conformidad y correspondencia con las normas en vigencia.



2.1 Edificios y ambientes de trabajo



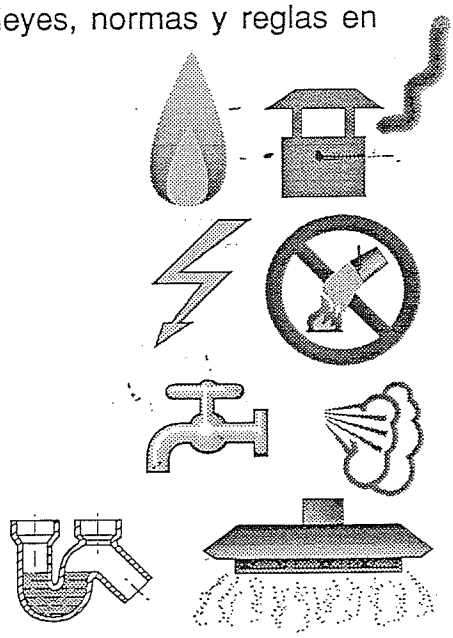
En el lugar de la instalación deben ser respetadas todas las leyes, normas y reglas en vigencia concernientes a:



- ☞ Iluminación correcta de los sitios de trabajo;
- ☞ Seguridad en el trabajo, precacuciones contra los accidentes;
- ☞ Señales indicadores de obligación y prohibición;
- ☞ Higiene;
- ☞ Zonas de trabajo y separación de los sectores a fines higiénicos;
- ☞ Antincendio;
- ☞ Ventilación;
- ☞ Emisiones de contaminación atmosférica reducida.

2.2 Instalaciones y su colocación

En el lugar de instalación deben ser respetadas todas las leyes, normas y reglas en vigencia concernientes a:



- ☞ Gas y canales de humo;
- ☞ Electricidad;
- ☞ Agua y vapor;
- ☞ Descargas y eliminación de los deshechos;
- ☞ Ventilación/aspiración forzada;
- ☞ Admisión del aire y su eventual tratamiento.

En el párrafo 3.1 de la sección B de este manual se indican las principales normas específicas que se deben seguir para realizar la instalación del aparato.

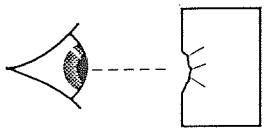
2.3 Responsabilidad

La instalación deberá ser efectuada y certificada en conformidad con las normas vigentes.
EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE INSTALACION ERRADA O USO INADECUADO DEL APARATO.

3. INSTALACION

3.1 Preliminares

Asegurarse que el aparato se encuentre en perfectas condiciones y controlar que durante el transporte no se hayan producido daños.





Quitar las películas de protección y las placas de papel engomado.

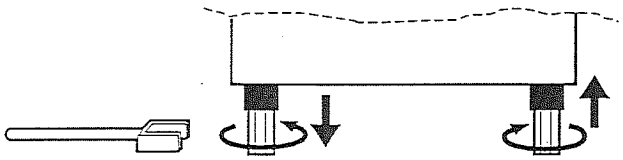
Esta operación puede provocar sacudidas molestas, pero no peligrosas (electricidad estática).

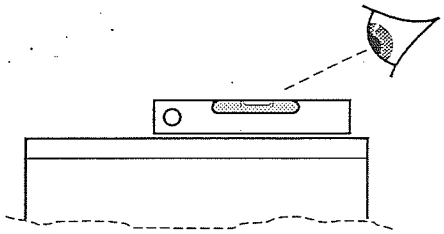
El inconveniente disminuye o se elimina manteniendo una mano siempre en contacto con el aparato o conectando la envoltura exterior a tierra.



El inconveniente disminuye o se elimina manteniendo una mano siempre en contacto con el aparato o conectando la envoltura exterior a tierra.

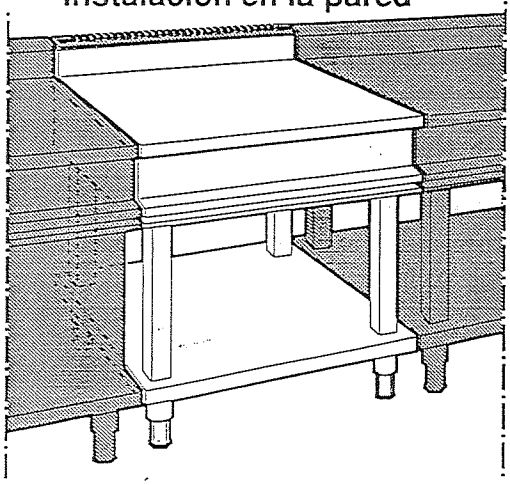
3.2 Nivelación



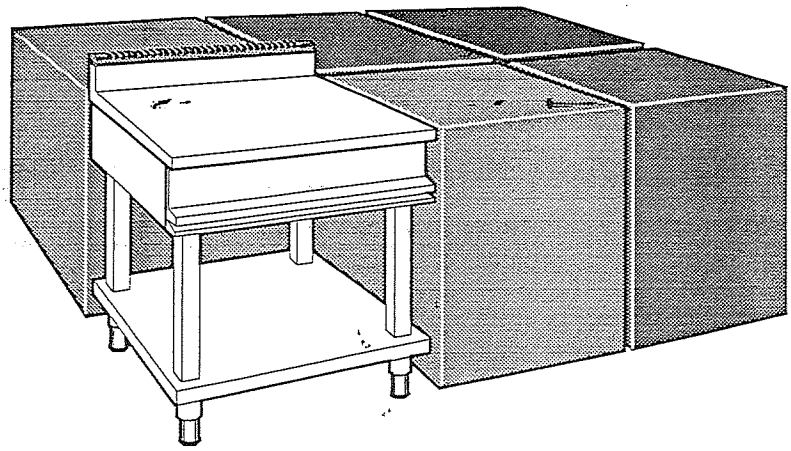


3.3 Instalación de aparatos de tipo modular

Instalación en la pared

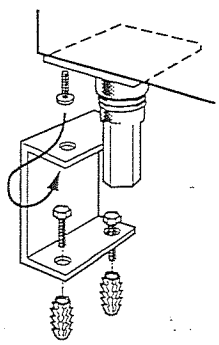


Instalación en el centro del local.



☞ Respetar las distancias eventualmente indicadas en la ficha técnica de instalación en la **sección B.**

☞ Si hay accesorios de conexión entre varios aparatos o de fijación en el suelo o en la pared, respetar las correspondientes instrucciones.



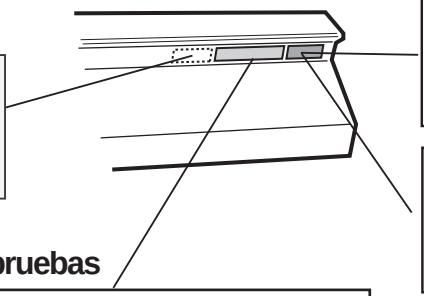
Los aparatos de medio módulo instalados individualmente se deben fijar al pavimento para evitar que se vuelquen (véanse normas relativas).

4. GAS

4.1 Gas de prueba

Data plate

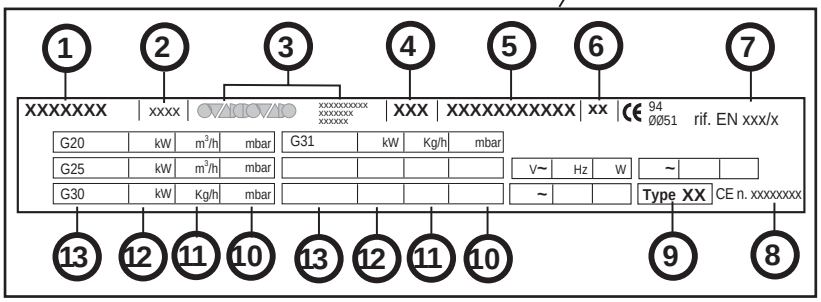
Placa complementaria para la Identificación del país y de la categoría (**cap. 5.2 - Operaciones finales**)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Ficha del gas utilizado para las pruebas



1) Modelo
2) Personalización
3) Datos del constructor
4) Tipo de instalación
5) Número de serie
6) Índice di protección
7) Norma de referencia
8) Número de certificado CE
9) Tipo de familia de producto
10) Presión al inyector
11) Consumo de gas
12) Potencia nominal
13) Tipo de gas

4.2 Presión del gas

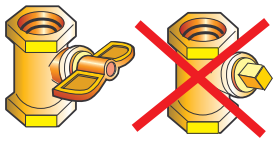
Controlar siempre la presión del gas de alimentación. Para ello es posible utilizar la toma de presión del aparato y seguir el procedimiento que se explica en la **Sección B** del presente manual de instrucciones.

4.3 Conexión del gas

Observar la posición y la altura de los empalmes en la ficha técnica de conexión incluida en la **Sección B** de este manual.

Efectuar las conexiones de acuerdo con las indicaciones de las normas, utilizando las uniones y los materiales previstos.

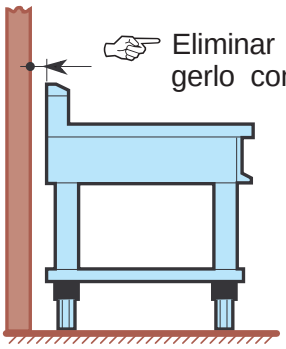
Colocar siempre aguas arriba del aparato, en una posición fácilmente accesible, una llave de paso fabricada de manera tal que permita saber rápidamente si está ABIERTA o CERRADA..
No utilizar llaves de tipo extraible..



Por debajo de llave es necesario colocar un racor para poder desconectar el aparato.

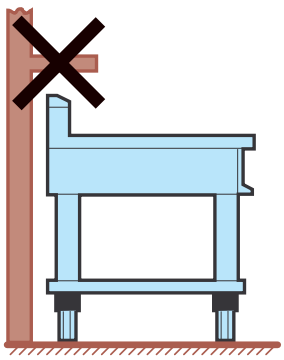
4.4 Precauciones

Paredes con revestimiento inflamable



Eliminar el reves-timiento o protegerlo con paneles no inflamables; respetar las distancias indicadas en la ficha técnica (sección B); si se tienen dudas sobre las soluciones que se deben adoptar para cumplir con las normas antincendio, consultar a un especialista .

Paredes con nichos o estanterías





No obstaculizar la salida de los gases quemados.

4.5 Control de la hermeticidad de la instalación de gas

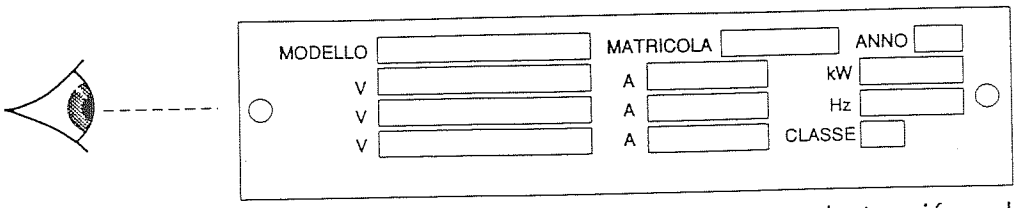
Verificar la hermeticidad de la instalación de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes y siguiendo las modalidades indicadas; las mismas indican como proceder para la localización de eventuales fugas.

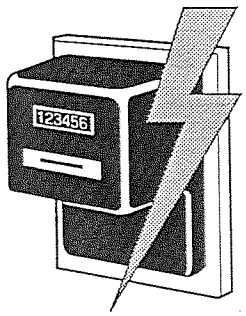


PARA LOCALIZAR FUGAS NO USAR LLAMAS!

5. ELECTRICIDAD

5.1 Tensión de funcionamiento

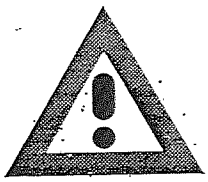




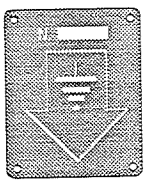
☞ Controlar en la placa de identidad del aparato que la tensión y la frecuencia de funcionamiento del aparato coincidan con las de la red.

☞ Si el aparato está preparado para efectuar la transformación a una tensión diferente, seguir escrupulosamente el procedimiento indicado en la **sección B** del manual de instalación y luego modificar las indicaciones que se encuentran en la placa de identidad.

5.2 Dispositivos de seguridad



☞ Verificar que la instalación eléctrica sea conforme a las normas y que se hayan instalado **los dispositivos de protección y seguridad previstos.**

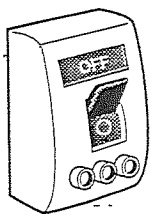


☞ **Es obligatoria** la conexión a tierra de acuerdo con las modalidades previstas por las normas vigentes.

En los casos en que sea necesario, efectuar la conexión equipotencial de los aparatos a través de los bornes correspondientes indicados con este símbolo.

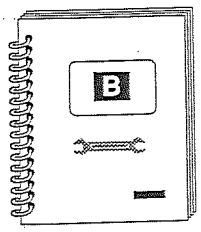


5.3 Conexión eléctrica



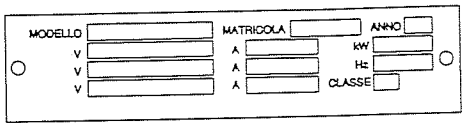
☞ Instalar **siempre** agua arriba del aparato un interruptor general con fusibles para poder aislarlo del resto de la instalación en caso de necesidad.

☞ Seguir escrupulosamente las indicaciones de la ficha técnica, del esquema eléctrico y las instrucciones contenidas en la **sección B** de este manual.

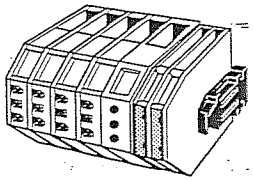


☞ Usar cables de conexión con características de aislamiento y sección adecuada conforme a las normas.

Para determinar la sección del cable observar la absorción en la placa de identidad.

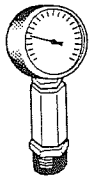


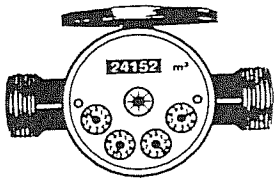
☞ Los aparatos generalmente se conectan de modo fijo mediante la placa de bornes; para los aparatos en que hace falta utilizar un echufe, utilizar componentes de calidad aprobados por las normas.

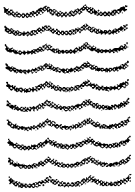


6. AGUA CALIENTE Y FRIA

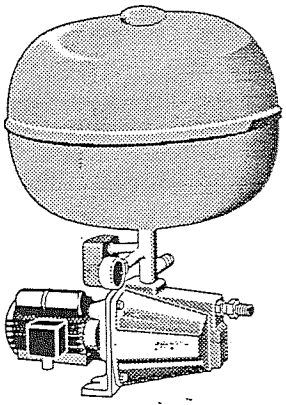
6.1 Presión hídrica





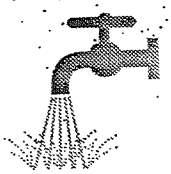


☞ Verificar que la presión esté dentro de los límites de uso indicados en el manual de instrucciones.
Las presiones demasiado bajas pueden provocar una disminución del rendimiento (lavavajillas automáticos, hornos mixtos, ollas con escurridores, etc); al contrario, una presión demasiado alta, además de implicar un aumento del consumo, puede provocar daños a eventuales electroválvulas u otros órganos de control.

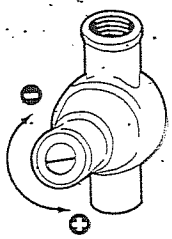




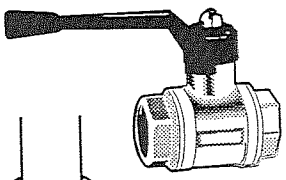
Si la presión es inferior:
☞ Instalar un dispositivo de aumento de la presión.



Si la presión es superior:
☞ Controlar en el manual de instrucciones si el aparato posee un reductor de presión, en caso contrario instalar uno y efectuar la regulación oportuna.

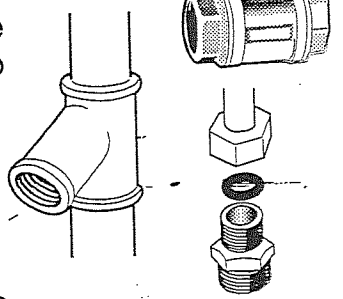


6.2 Conexión del agua

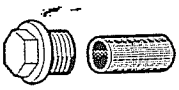


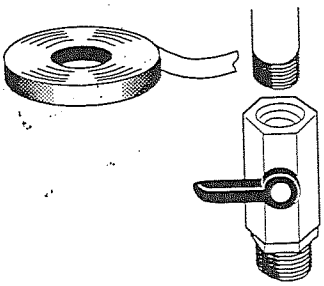
☞ Instalr **siempre** agua arriba del aparato una llave de paso.

☞ Además de las uniones adecuadas para poder fácilmente deconectar el aparato, instalar agua abajo de la llave de paso unos filtros fácilmente inspeccionables y lavables.



☞ Utilizar materiales, guarniciones y uniones aprobados por las normas; usar tuberías idóneas y tratadas de modo oportuno para evitar que se asienten en el agua óxidos de hierro *(los cuales pueden provocar alteraciones al sabor de los alimentos y manchas sobre el acero inoxidable).*

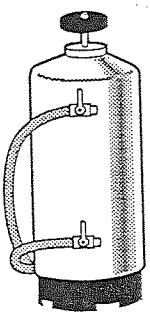


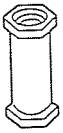


6.3 Tratamiento del agua

El agua en la cocina, que se usa abundantemente en los procesos de preparación y lavado, es también un elemento fundamental en muchos tipos de cocción; por lo cual se debe prestar mucha atención a su calidad.

☞ ***Se debe poner un cuidado particular en la prevención de las corrosiones (ya sea físicas que electroquímicas) adoptando cada vez las precauciones necesarias: materiales metálicos homogéneos, protección catódica, soldaduras sin escorias, desfogues del aire, dispositivos de corrección del pH, etc.***



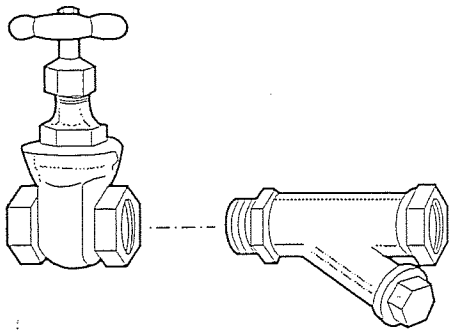


☞ Verificar que la dureza del agua esté dentro de los límites de uso indicados en la **sección B** del manual del aparato; si es necesario instalar un idóneo ablandador.

7. VAPOR

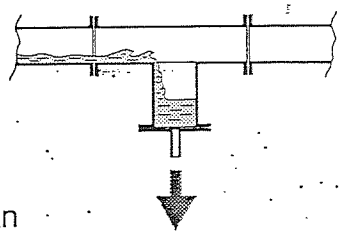
NOTA: las siguientes indicaciones no son aplicables a los aparatos de vapor con generación interior, para éstos es suficiente la conexión a la red hídrica.

7.1 Envío del vapor

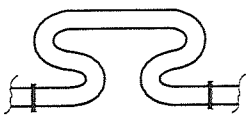


☞ Instalar una válvula de cierre del vapor agua arriba del aparato; agua abajo de ésta, instalar un filtro fácilmente lavable e inspeccionable y oportunas uniones para poder desconectar sin dificultad el aparato en caso de necesidad.

☞ Dimensionar la instalación en base a la longitud y el caudal horario de los aparatos que se deben alimentar (observar los consumos en la ficha técnica, **sección B**).

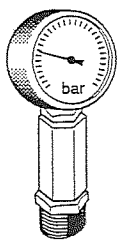


☞ La instalación deberá realizarse con esmero, con tuberías revestidas y aisladas, de modo de evitar condensaciones; en los puntos más bajos, agua arriba de los utilizadores deberán instalarse los sifones a propósito u otros dispositivos para la purga de la condensación.



☞ En los trechos largos colocar juntas de dilatación.

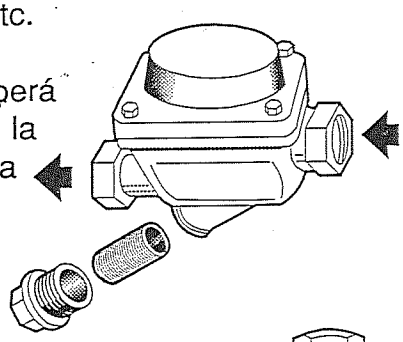
☞ Colocar en las posiciones oportunas las válvulas termóstaticas para el desfogue automático del aire.



☞ La presión en el utilizador no debe superar el valor de funcionamiento establecido, en caso contrario colocar un reductor.

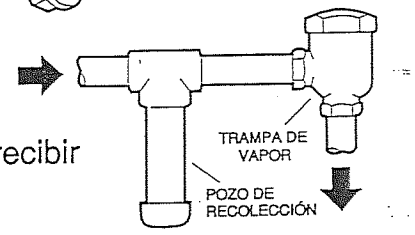
7.2 Retorno de la condensación

☞ La salida de la condensación del aparato debe conectarse a una trampa de vapor para baja presión de tipo mecánico, termóstatico y termodinámico (no está incluido en el aparato); para la elección del tipo tener en consideración los distintos factores pertinentes: ubicación, presión, caudal, golpes de ariete, etc.



☞ El trecho entre el aparato y la tramapa de vapor no deberá estar aislado para favorecer la condensación y prevenir la reevaporación. Adoptar las precauciones necesarias para prevenir el aflujo de vapor o aire.

☞ Si la trampa de vapor no está dotada de filtro, deberá instalarse uno agua arriba de la misma (o en alternativa un pozo de recolección de las impurezas inspeccionable).

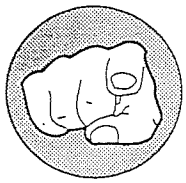


☞ El tubo de descarga deberá estar inclinado y no deberá recibir contrapresiones.

8. VENTILACION DE LOS LOCALES Y EVACUACION DE HUMOS

Respetar prescripciones, normas y leyes vigentes.

8.1 Ventilación natural



En el local en el cual se ha instalado el aparato debe poder afluir una cantidad de aire igual a la requerida para la regular combustión del gas y para la necesaria renovación del aire del local mismo.

Las tomas de admisión del aire, protegidas por rejillas, deben ser oportunamente dimensionadas y colocadas de modo de evitar la obstrucción de las mismas, aunque sea parcialmente.

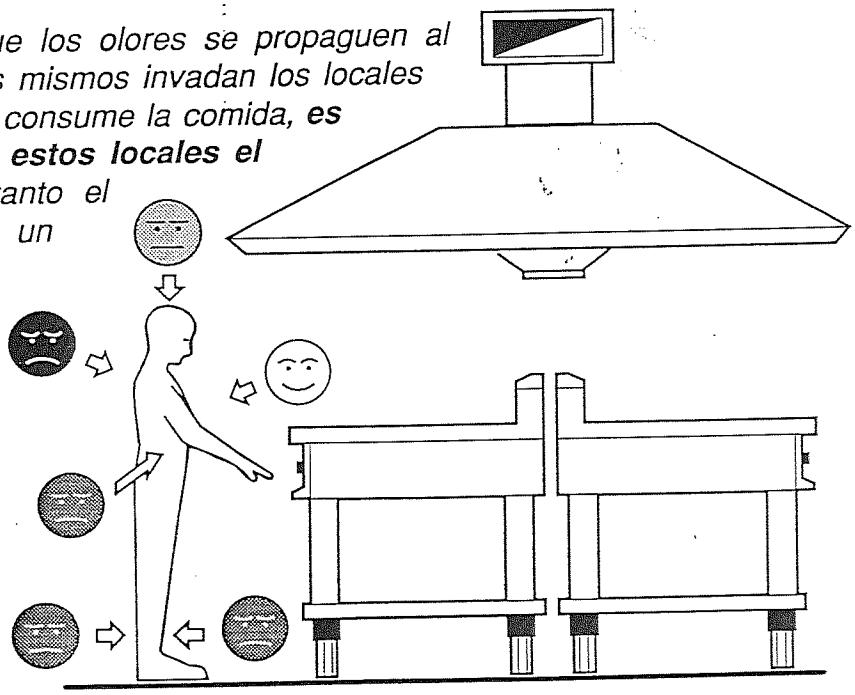


8.2 Evacuacion de los productos de la combustión

☞ La evacuación de los productos de la combustión se debe asegurar por medio de campanas conectadas a una chimenea de tiro natural se probada eficacia, o bien, mediante aspiración forzada.
NOTA: para aparatos de tipo A instalados bajo campana de aspiración forzada y con potencia global superior a 35 Kw, la alimentación del gas debe estar esclavizada a la instalación de evacuación forzada.

☞ Un sistema de aspiración eficaz requiere un diseño esmerado realizado por un especialista, habilitado para realizarlo, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas, además deberá estar autorizado para otorgar el certificado de conformidad.

La extracción forzada evita que los olores se propaguen al externo de la cocina, y que los mismos invadan los locales contiguos al lugar en donde se consume la comida, ***es también incorrecto quitar de estos locales el aire de renovación****, por lo tanto el diseñador tiene que prever un sistema adecuado de admisión, eventualmente con aire tratado.*

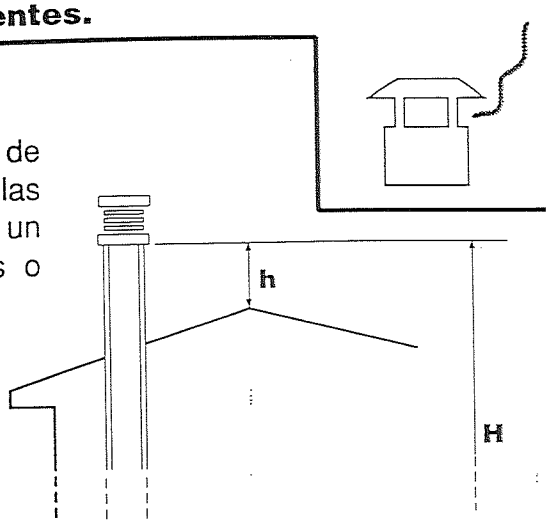


☞ La velocidad y la dirección del aire no deberán interferir la combustión ni causar daños a la salud de los operadores.

9. CONDUCTOS DE HUMO

Respetar prescripciones, normas y leyes vigentes.

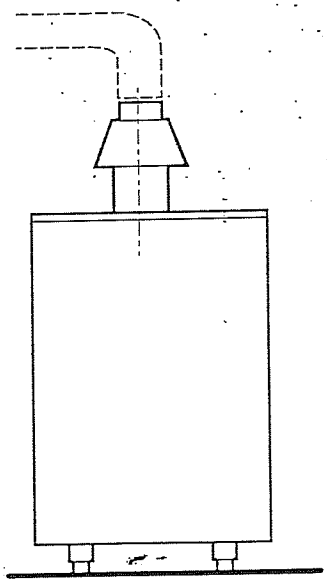
9.1 Conductos de salida

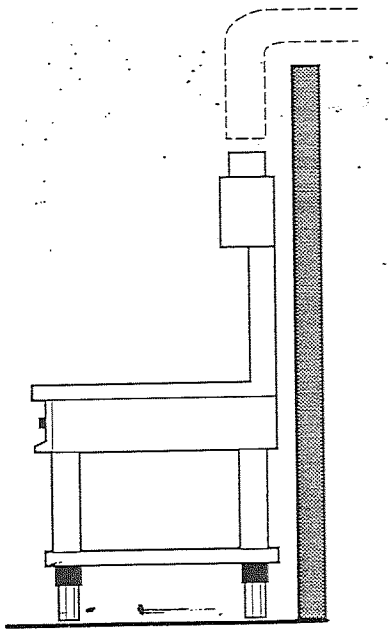


☞ Es de la máxima importancia que los conductos de humo sean dimensionados de acuerdo con las normativas, que tengan un buen tiro (verificar con un vacuómetro) y que no tengan estrangulaciones o cierres de regulación.

☞ El conducto de conexión entre el aparato y el conducto de humo deberá tener uniones curvas, un diámetro que no sea inferior al de salida del aparato y una longitud conforme a lo indicado en la ficha técnica de éste último.

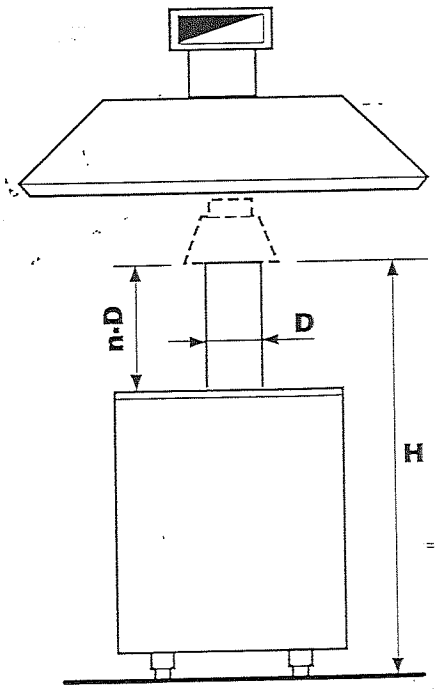
9.2 Aparatos con salida de humos tipo B





☞ Los aparatos de gas **tipo B** deben conectarse a una chimenea de tiro natural de probada eficacia (para el diámetro y longitud de las uniones véase la ficha técnica del aparato, en la **sección B** del presente manual); **está absolutamente prohibido eliminar el dispositivo anti-viento de la salida de humos, donde previsto.**

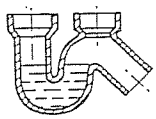
☞ Para los aparatos de **tipo B** es necesaria la limpieza periódica de los conductos de salida del humo, de acuerdo con las disposiciones locales en vigencia.



☞ Como alternativa pueden instalarse debajo de una campana de aspiración forzada, evitando así la conexión al conducto de humo y se puede omitir el dispositivo antiviento; se deberán respetar las cotas indicadas en la ficha técnica del aparato, en la **sección B** del presente manual.
Nota: en este caso la alimentación del gas deberá estar esclavizada a la instalación de extracción forzada.

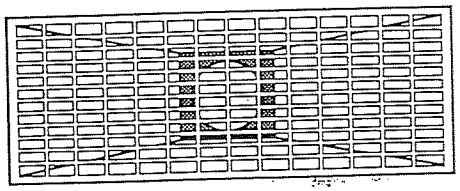
10. DESCARGAS

10.1 Rejillas - conos de descarga - sifones

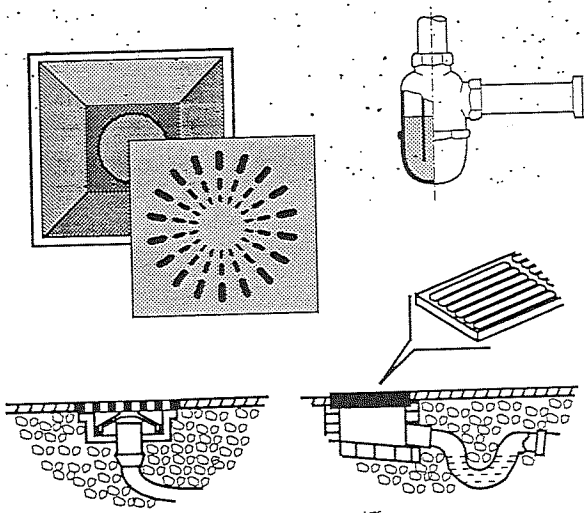


La salida de las aguas sucias industriales, producidas en las grandes cocinas, debe estar sujeta a las normas locales vigentes para el transporte, el tratamiento y la dispersión en el medio ambiente.

En el interior de los locales hay que prever descargas apropiadas en el suelo con sifón cerca de los siguientes aparatos:



- Ollas, basculantes, ollas con escurridores, etc. (zona de cocción)
- Cubas, lavavajillas, lava-ollas, etc. (zona de lavado)
- Freagaderos, peladores, lava-verduras, etc. (zona de preparación)

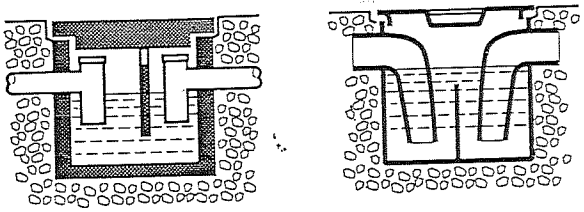


Los dispositivos de descarga, además de ser de auxilio para la limpieza de aparatos y suelos, pueden ser necesarios para el funcionamiento del aparato mismo; la ficha técnica de la **sección B** de este manual relata esta información con las características del tipo requerido.

10.2 Eliminación

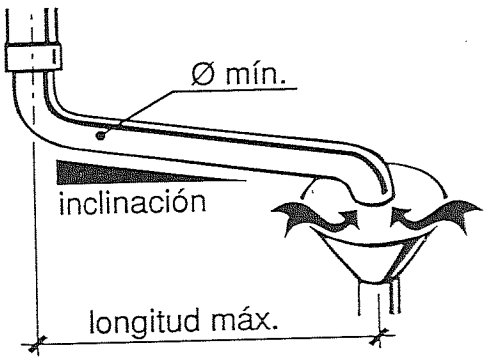
Consultar las normas vigentes locales que conciernen a la obligación de colocar, según los casos:

- pozuelos condensagrasa inspeccionables en mampostería o metal;
- cisternas de recolección, decantación, oxigenación, etc.



10.3 Descargas ventiladas

- Algunos aparatos necesitan salidas en comunicación con el exterior; es importante que se respeten todas las indicaciones reflejadas en la ficha técnica **sección B** de este manual.



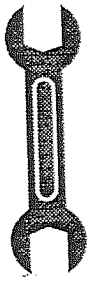
12. MANTENIMIENTO

12.1 Contrato de mantenimiento

☞ Aconsejar al usuario que realice un contrato de mantenimiento con entidades especializadas para las siguientes operaciones:

12.2 Mantenimiento de las instalaciones

Los siguientes controles se deben efectuar regularmente, con periodicidad establecida y realizados por personal calificado:



- **GAS:** hermeticidad de las tuberías, de los órganos de interceptación y su respectiva eficacia;
- **ELECTRICIDAD:** estado de los conductores, conexión a tierra, funcionamiento e intervención de los dispositivos de seguridad;
- **VAPOR:** funcionamiento del generador, hermeticidad y aislamiento de las tuberías, órganos de interceptación y de seguridad, descargas de la condensación y su respectiva eficiencia;
- **CONDUCTOS DE HUMO:** tiro regular y limpieza periódica.

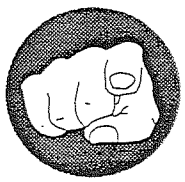
En caso de eventuales prolongaciones de las instalaciones para agregar nuevos aparatos, el control deberá realizarse nuevamente.

12.3 Control periódico de los aparatos

Regularmente, con periodicidad establecida, deberán ser efectuados los siguientes controles:

- **APARATOS DE GAS:** limpieza de los quemadores, cámaras de combustión y tuberías de humo; verificación de las combustiones, del par termoeléctrico de seguridad u otros, control de las pérdidas de presión del aparato (llaves, circuito de gas); verificación del estado y funcionamiento de los elementos, estructuras y eventuales sustituciones de partes desgastadas o que no funcionen de forma adecuada.
- **APARATOS ELECTRICOS:** verificación y eventual sustitución de cables con aislamiento defectuoso o sospechoso, sustitución de partes desgastadas o que no funcionen de forma adecuada, control de las protecciones térmicas de los motores;
- **APARATOS DE VAPOR:** elementos de ajuste, niveles, presiones, estado y funcionamiento de los componentes (especialmente las válvulas de seguridad) y eventual sustitución de partes desgastadas o que no funcionen de forma adecuada.
- **TODOS LOS APARATOS EN GENERAL:** potencias nominales y consumos, correcto funcionamiento de los órganos de control ON/OFF o termostáticos, eficacia de los dispositivos de seguridad y los correspondientes tiempos de intervención.

12.4 Eventuales transformaciones



Todas las transformaciones realizadas sucesivamente al control (adaptación a un tipo de gas diferente o modificación de la tensión de funcionamiento) deben ser indicadas en la placa de identidad y en las fichas técnicas del manual de instalación; después de las cuales la prueba deberá volver a efectuarse.

12.5 Reparaciones



La sustitución de los componentes averiados debe ser realizada con piezas de repuesto auténticas; el fabricante del aparato es el único autorizado para suministrar la pieza de repuesto y efectuar el desmontaje y remontaje del componente, directamente o mediante los Centros de Asistencia.

11. PRUEBAS

IMPORTANTE: ¡todos los controles deben ser efectuados por personal calificado en el pleno respeto de las normas vigentes!

11.1 Prueba de las instalaciones

☞ **INSTALACION DE GAS:** se realiza abriendo puertas y ventanas, evitando chispas y llamas libres; después de la prueba (con aire comprimido o gases inertes) purgar las tuberías.

☞ **INSTALACION ELECTRICA:** verificar los componentes, la correcta intervención de los interruptores diferenciales y magneto-térmicos, las conexiones a tierra, el aislamiento y todo lo demás previsto.

☞ **INSTALACION DEL VAPOR:** verificar el funcionamiento del generador, los órganos de mando y los dispositivos de seguridad, el correcto funcionamiento de los desfogues del aire y las trampas de vapor, además de la presiones de ejercicio.

☞ **INSTALACION HIDRICA - DESCARGAS:** verificar la hermeticidad y la correcta eliminación.

☞ **SALIDA DE GASES QUEMADOS - VENTILACION:** verificar con un vacuómetro el correcto tiro de eventuales conductos de humo y la correcta renovación del aire. Si existen campanas o aspiradores mecánicos verificar que no se formen rebosaduras de gases quemados y que el trayecto y la velocidad del aire no provoquen corrientes peligrosas para la combustión y para la salud de los operadores.

11.2 Prueba de los aparatos

1) **APARATOS DE GAS:** abrir puertas y ventanas, evitar chispas o llamas y **verificar:**
   - la hermeticidad de la conexión (con la llave de paso abierta y el aparato apagado);
   - que el gas de utilizo coincida con el de la placa de identidad (si es necesario efectuar la transformación de acuerdo con las instrucciones relatadas en la **sección B**);
   - el regular encendido y la combustión (llama azul);
   - la presión y la capacidad del gas al mínimo y al máximo;
   - la intervención del dispositivo de seguridad en caso de ausencia de la llama;
   - el correcto funcionamiento de los termóstatos (incluidos los eventuales termóstatos de seguridad).

   NOTA: si se modifica el gas de prueba, sellar con pintura los dispositivos de ajuste del caudal del gas y modificar las indicaciones en la placa de identidad.

2) **APARATOS ELECTRICOS:** verificar la conexión equipotencial, la ausencia de pérdidas de corriente (aislamiento), los dispositivos de ajuste, la correcta intervención de los termóstatos (incluidos los eventuales termóstatos de seguridad), las obsorciones.

   NOTA: si se transforma a una tensión de paso distinta que la de prueba, modificar las indicaciones en la placa de identidad.

3) **APARATOS DE VAPOR:** verificar el funcionamiento de los aparatos, las válvulas de desfogue y de seguridad y sus calibrados correspondientes, los niveles en los intersticios, los consumos.

4) **APARATOS MIXTOS:** ver los correspondientes puntos precendentes.

11.3 Operaciones finales - capacitación del usuario

1) VOLVER A MONTAR TODAS LAS PARTES EVENTUALMENTE SACADAS PARA REALIZAR LA PRUEBA
2) REMOVER EVENTUALES RESIDUOS Y MATERIALES SOBRANTES DEBIDOS A LA INSTALACION
3) LIMPIAR LOS APARATOS Y PREPARARLOS PARA SU USO
4) CONTROLAR QUE NO EXISTAN PELIGROS PARA EL USUARIO
5) INFORMAR AL USUARIO FINAL SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO Y SOBRE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD QUE SE DEBEN RESPETAR
6) REMOVER EVENTUALES RESIDUOS Y MATERIALES SOBRANTES DEBIDOS A LA INSTALACION

Sección B.

INDICE

INSTALACION Y PRUEBA DE IDONEIDAD

1. INSTALACIÓN — Pág. 1
1.1 Ficha técnica de conexiones
1.2 Puesta en obra
1.3 Datos técnicos

1.4 Instalación contra la pared 1.1

2. CARACTERISTICAS DEL APARATO — Pág. 2
2.1 Detalles constructivos

3. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO — Pág. 3
3.1 Conformidad con las normativas
3.2 Gas de funcionamiento
3.3 Control de la presión del gas
3.4 Prueba de idoneidad y formación del usuario

FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS

4. TRANSFORMACIONES — Pág. 4
4.1 Sustitución de los inyectores

5. REGULACIONES — Pág. 5
5.1 Regulación de la potencia al mínimo
5.2 Operaciones finales

SERVICIO DE ASISTENCIA

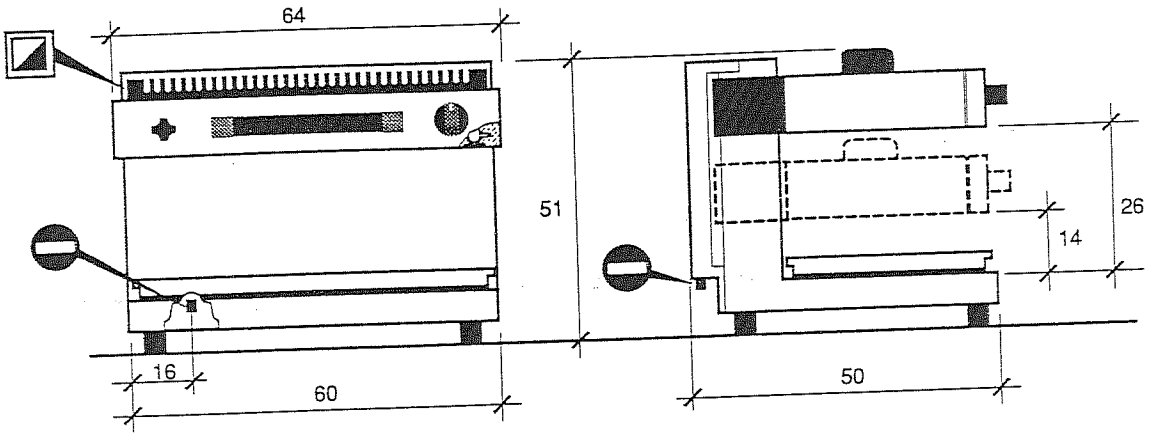
6. NOTAS PARA EL SERVICIO DE ASISTENCIA — Pág. 6
6.1 Engrasado grifo gas
6.2 Desmontaje del grupo llama piloto

39B4600 • 00 ES • 60SM

1. INSTALACIÓN

1.1 Ficha técnica de conexiones

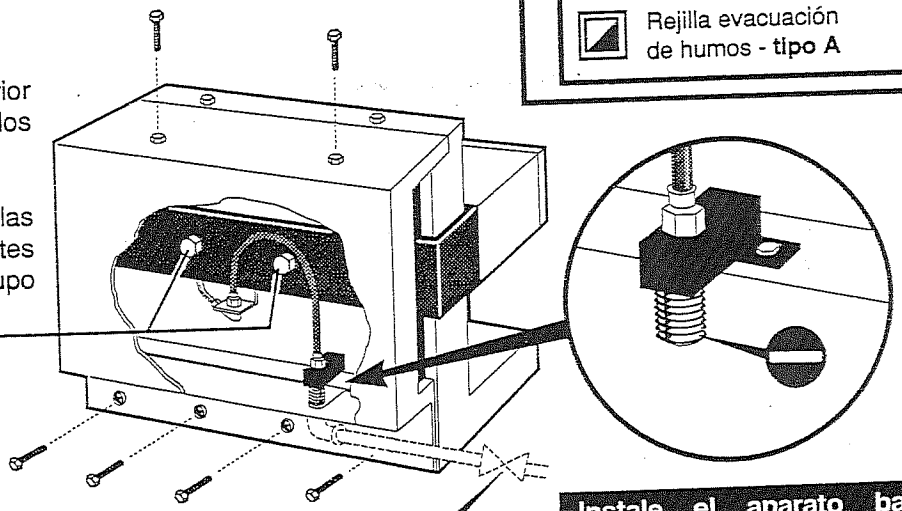
60SM



Entrada del gas	Ø 1/2"
Rejilla evacuación de humos - **tipo A**	

1.2 Puesta en obra

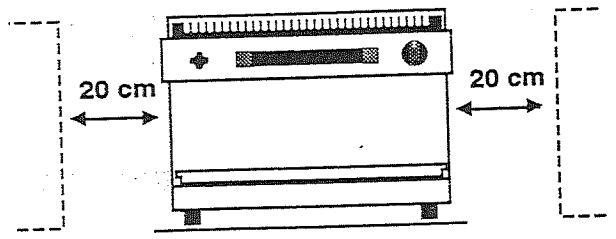
- Extraer el panel posterior desenroscando los tornillos de fijación
- Quitar estos tornillos y las riostras correspondientes para desbloquear el grupo móvil irradiador



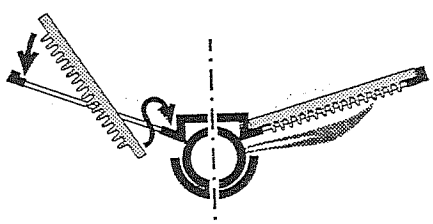
☞ Instale siempre una llave de cierre rápido (no en dotación)



Instale el aparato bajo una campana u otro sistema de aspiración para eliminar los gases de combustión y los vapores emitidos durante el uso.



Dejar un espacio libre de unos 20 cm. aprox. a ambos lados del aparato; la parte trasera puede apoyarse contra la pared.



Colocar los ladrillos refractarios en las guías laterales al quemador con mucho cuidado; las puntas cónicas deberán estar orientadas hacia abajo de manera que rocen la llama del quemador

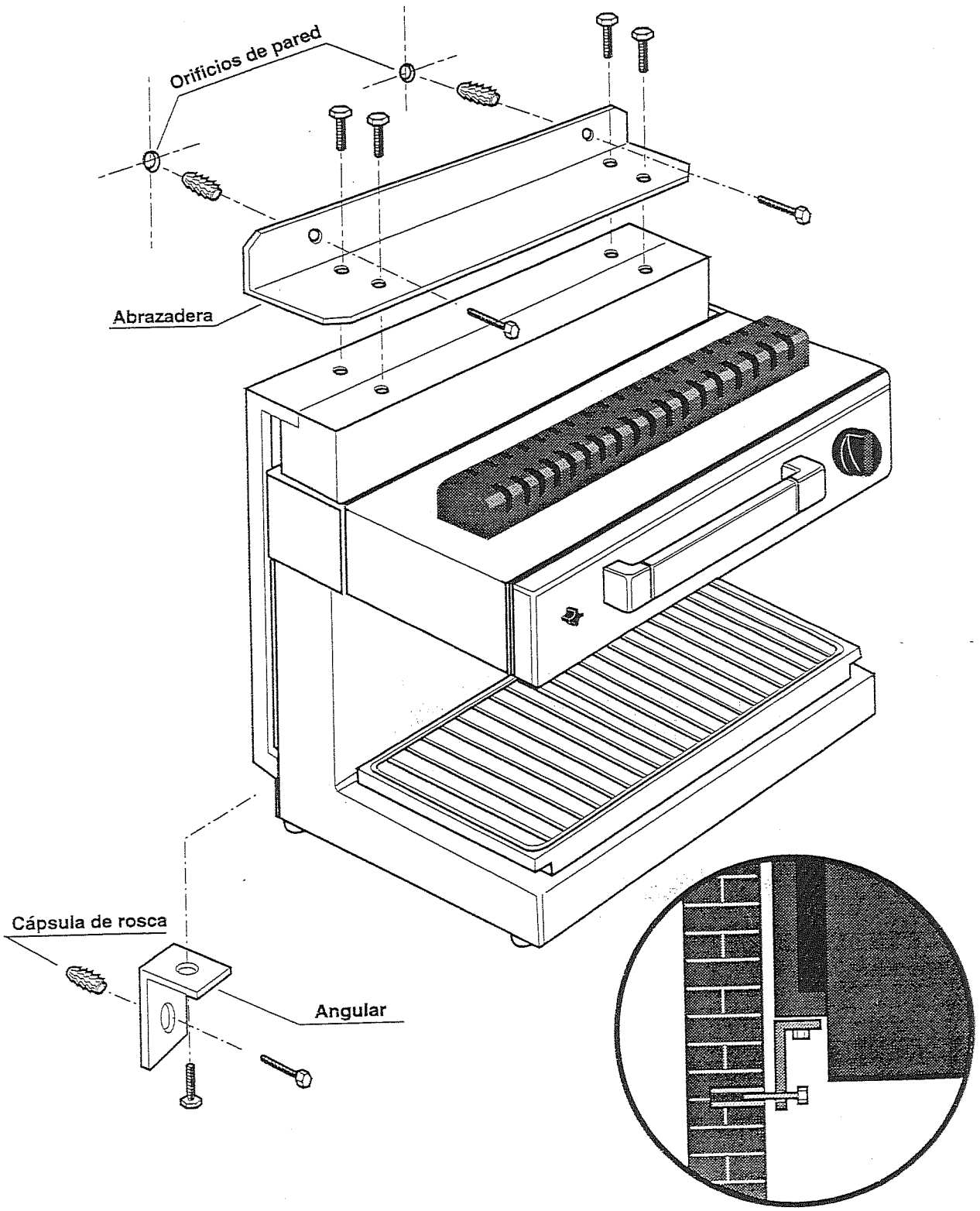
1.3 Datos técnicos

GAS	POTENCIA		CONSUMO
G20 (gas natural) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G30 (butano) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (propano) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

1. INSTALACIÓN

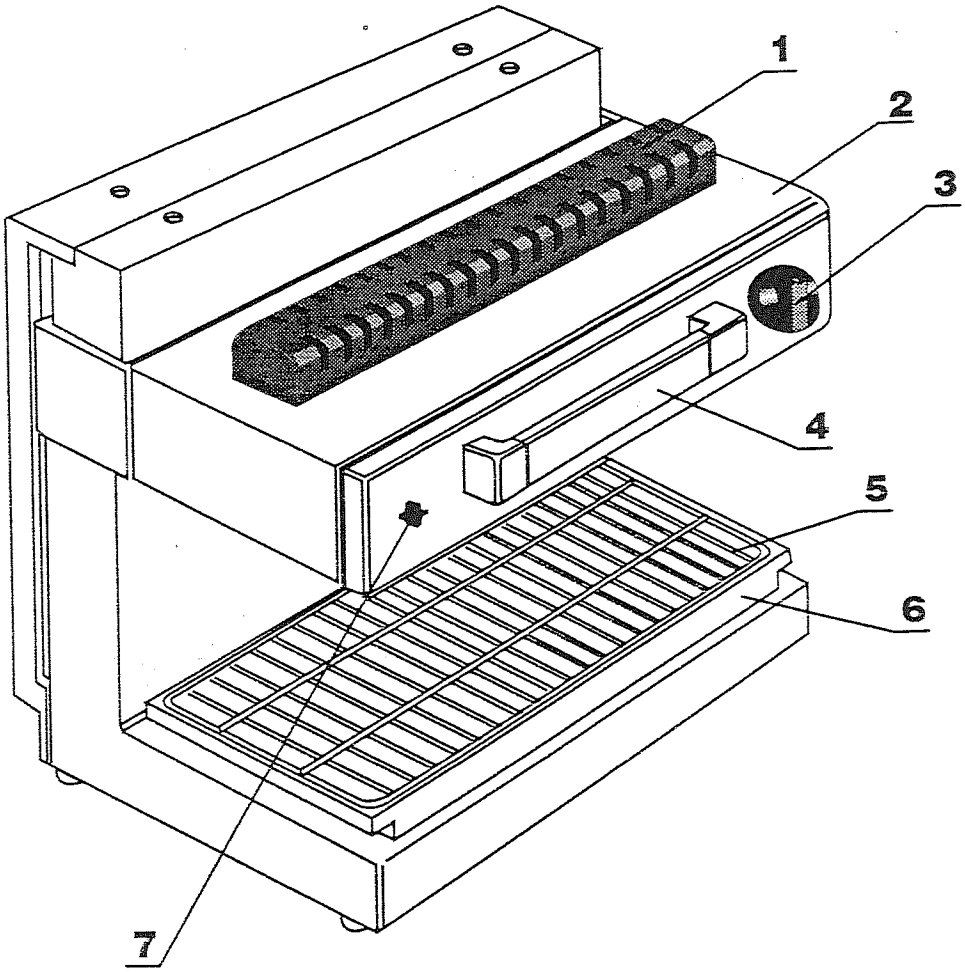
1.4 Instalación contra la pared

- La instalación contra la pared puede efectuarse mediante la caja de montaje **KSM** disponible bajo pedido.
- Antes de pasar a la instalación conectar a la entrada de gas del aparato una unión lo suficientemente larga como para garantizar la posterior conexión a la red.



2. CARACTERISTICAS DEL APARATO

2.1 Detalles constructivos

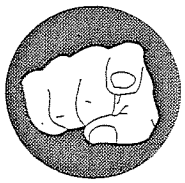


60SM

1) Evacuación de humos
2) Grupo irradiador corredizo
3) Mando quemador
4) Manillar elevación grupo irradiador
5) Parrilla
6) Bandeja recoge grasa
7) Encendido piezoeléctrico

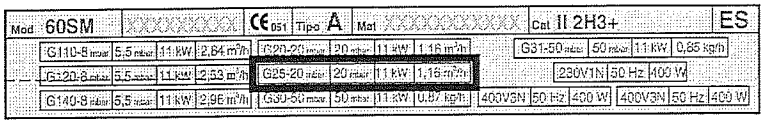
3. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

3.1 Conformidad con las normativas



☞ **Asegúrese de que la instalación del aparato se haya realizado respetando las normativas vigentes (directivas CEE, etc.) y de que esté provisto de los relativos certificados de conformidad; cualquier intervención realizada sin los citados documentos anula toda garantía y responsabilidad por parte del constructor.**

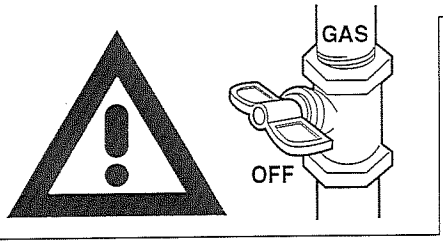
3.2 Gas de funcionamiento

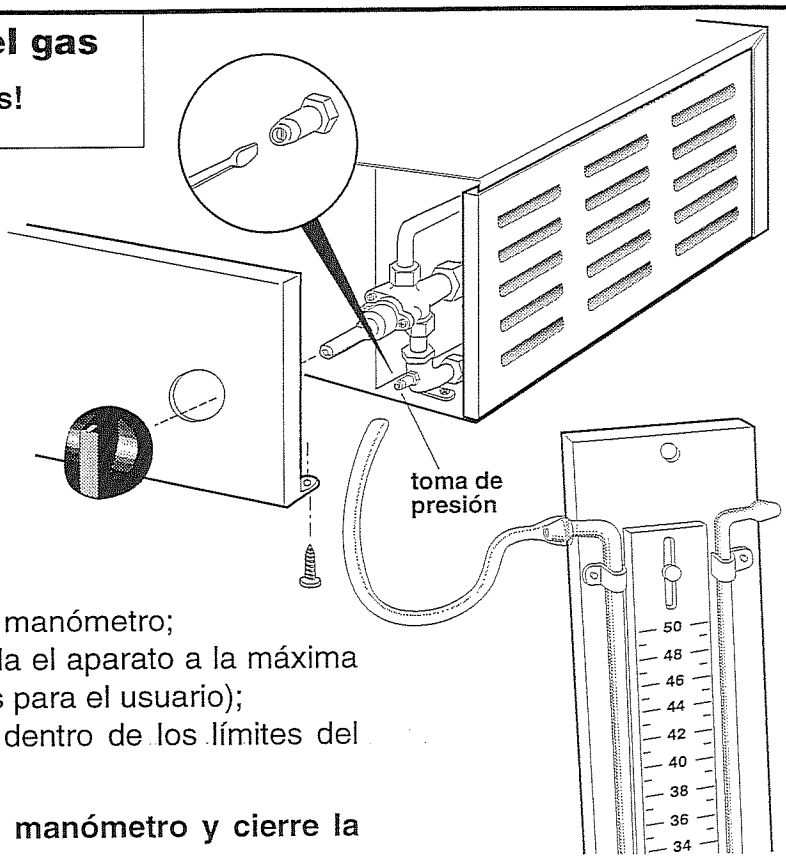


☞ Controle que en la placa de las características esté indicado que el aparato ha sido probado para el tipo de gas disponible, si el gas no fuera el disponible **realice la transformación** indicada en los capítulos **4** y **5** del presente manual, y modifique también la indicación de la placa (véase **párrafo 5.2).**

3.3 Control de la presión del gas

☞ **Cierre la llave principal del gas!**



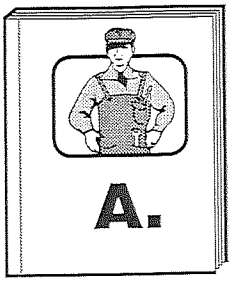


☞ - extraer el mando y retirar el cuadro de mandos desenroscando los dos tornillos inferiores de fijación;
- desenroscar el cierre de la toma de presión y conectar un manómetro;
- abra la llave del gas y encienda el aparato a la máxima potencia (véanse instrucciones para el usuario);
- verifique que la presión esté dentro de los límites del cuadro inferior.

☞ **Después del control, quite el manómetro y cierre la toma de presión!**

Familia	Tipo de gas	Indice Wobbe inf. Wi (MJ/m³)	Poder calorífico inferior Hi						Presión en mbar		
			kcal/m³	MJ/m³	kW/m³	kcal/kg	MJ/kg	kW/kg	nominal	mínima	máxima
II	G20 (Gas Natural)	45,67	8127	34,02	9.45	–	–	–	**20**	17	25
III	G30 (Gas Butano)	80,58	–	–	–	10906	45,65	12,68	**29**	20	35
	G31 (Gas Propano)	70,69	–	–	–	11071	46,34	12,87	**37**	25	45

3.4 Prueba de idoneidad y formación del usuario



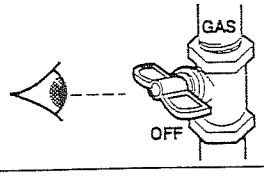
☞ Véanse los siguientes puntos en el **apartado A** de este manual:

- **11.2 Prueba de los aparatos** (sólo la parte **1.** aparatos de gas);
- **11.3 Operaciones finales, Formación del Usuario**

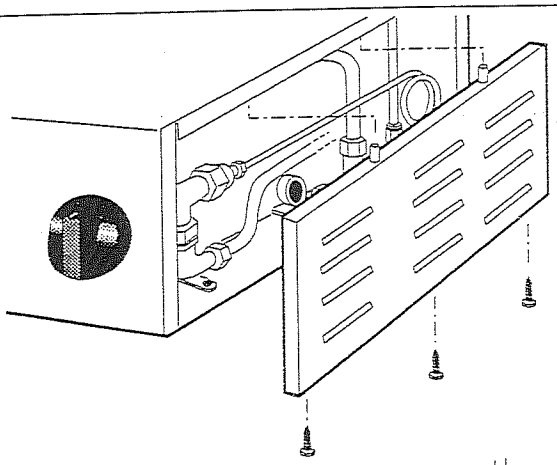
4. TRANSFORMACIONES

ATENCION: estas operaciones sólo deben realizarse en caso de utilización de un tipo de gas diferente al indicado en la placa de características!

Controle que la llave principal del gas esté cerrada!



- Extraer el panel lateral derecho desenroscando los tres tornillos inferiores de fijación.

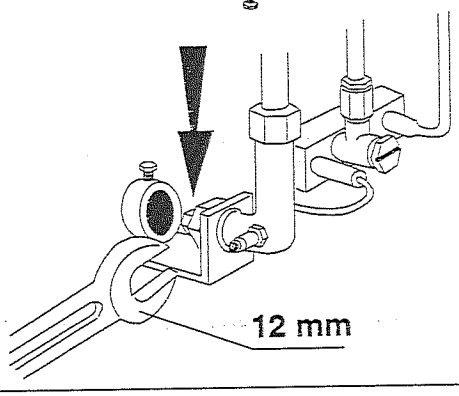


Sustitución del inyector del QUEMADOR

- Desenroscar el inyector y sustituirlo con el adecuado dependiendo del tipo de gas utilizado como se ilustra en la tabla:

G20 (gas natural)	G30 (butano)	G31 (propano)
180	115	115

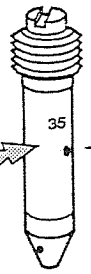


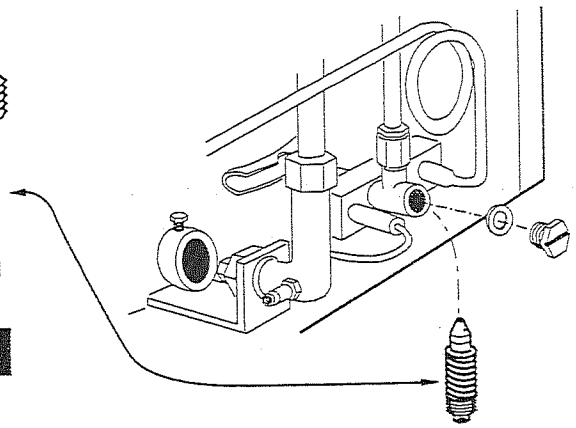


Sustitución del inyector de la llama PILOTO

- Desenrosque el tapón, desenrosque el inyector e sustitúyalo según el siguiente cuadro:

G20 (gas natural)	G30 (butano)	G31 (propano)
35	25	25





Nota: el inyector debe enroscarse hasta el fondo.

5. REGULACIONES

5.1 Regulación de la potencia al mínimo

ATENCION: las siguientes regulaciones sólo deben realizarse en caso de utilización de un tipo de gas diferente al indicado en la placa de características y después de haber efectuado las transformaciones indicadas en la página precedente, capítulo 4.

GAS NATURAL Y GAS LIQUIDO

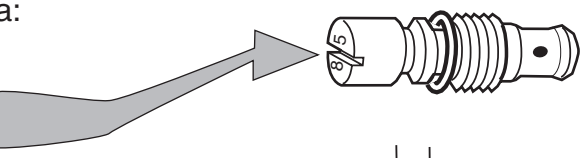
• Para la regulación de la potencia al mínimo, es necessario sustituir en la llave del gas el by-pass calibrado que determina el caudal al mínimo.

Sostitución del BY-PASS del mínimo

• Extraer el salpicadero como expuesto en el anterior punto **3.3**.

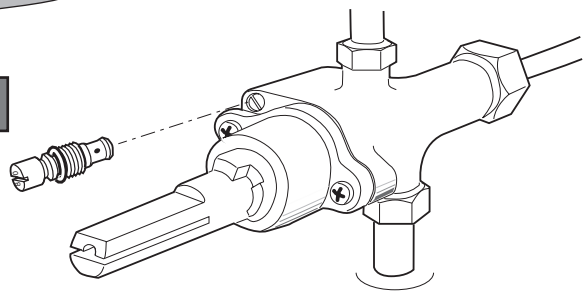
• Efectuar la sostitución como se indica en la tabla:

G20 (gas natural)	G30 (butano)	G31 (propano)
135	**85**	**85**



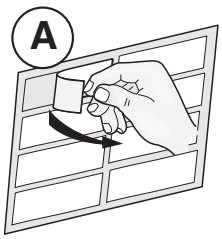
ATENCION: el by-pass debe enroscarse a fondo.

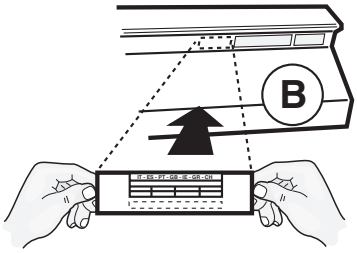
• Bloquear el By-pass con barniz cubrir herméticamente.

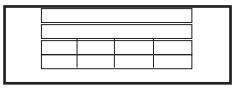


5.2 Operaciones Finales

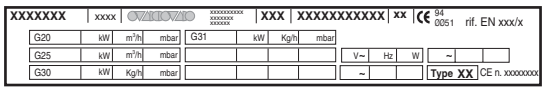
• Tome la placa correspondiente al país de destinación del aparato (**A**) y aplíquela de acuerdo con las instrucciones de la figura (**B**).



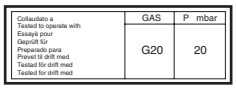




Placa complementaria

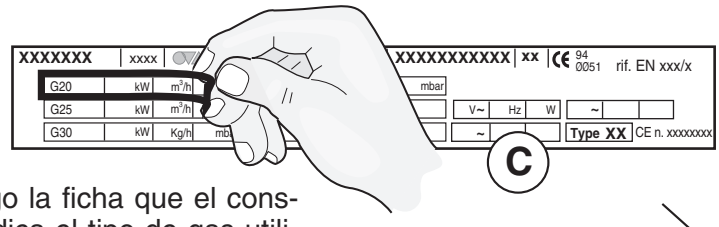


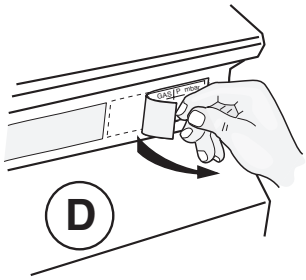
Placa de las características



Ficha del gas utilizado para las pruebas

• En caso de que el gas de suministro sea el mismo que ha utilizado el constructor para las pruebas del aparato, aplique el marco autoadhesivo (suministrado junto al equipo) arriba de la placa de características técnicas, a la altura de los datos del gas en cuestión (**C**) y retire luego la ficha que el constructor ha aplicado sobre el equipo que indica el tipo de gas utilizado para las pruebas del aparato (**D**).





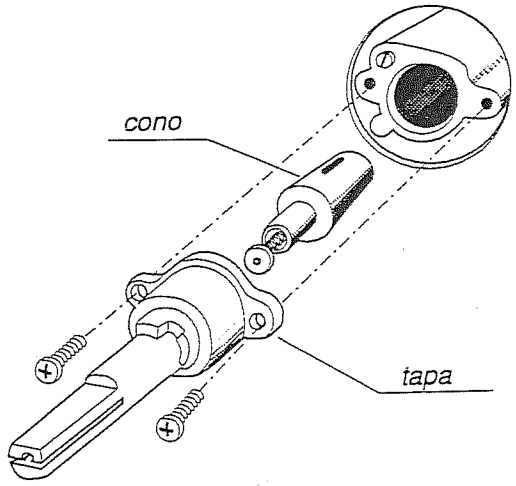
ATENCIÓN: en caso de que el tipo de gas no sea igual al que ha utilizado el constructor para las pruebas del aparato, lleve a cabo, en un principio, las transformaciones indicadas en los capítulos 4 y 5 y, luego, coloque arriba de la placa de las características técnicas, el marco autoadhesivo que contiene los datos del gas al que se ha convertido el funcionamiento del aparato (C). Por último, elimine la ficha del gas con los datos de prueba del constructor (D).

6. NOTAS PARA EL SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA

6.1 Engrasado grifo gas

Esta operación debe efectuarse por un técnico especializado cada seis meses aproximadamente, dependiendo de las condiciones de uso del aparato. Antes de realizar esta operación es necesario cerrar la llave de paso del gas.

- Extraer el mando y la tapa del grifo desenroscando los dos tornillos de fijación; después extraer el cono y limpiarlo cuidadosamente, así como su lugar de alojamiento.
- Untar el cono con grasa adecuada (Molikote TG3, Staburgas N 32), introducirlo en su alojamiento y girarlo algunas veces.
- Volverlo a extraer y eliminar la grasa superflua comprobando que los orificios no estén obstruidos.

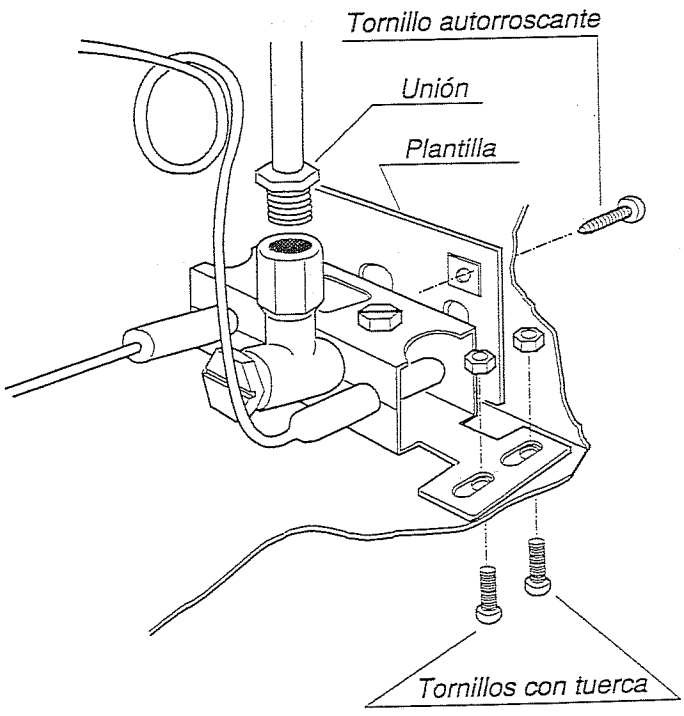


6.2 Desmontaje del grupo llama piloto

Desmontar el panel lateral derecho (como aparece en las instrucciones del **apdo. 3.3** del presente manual), desenroscar y desplazar hacia arriba la unión del tubo de alimentación del gas.

Después, desenroscar los dos tornillos con tuerca para soltar el grupo porta-piloto/bujía/par termoeléctrico.

Desde el interior de la cámara del quemador desenroscar el tornillo autorroscante y elevar hacia arriba la plantilla; luego extraer todo el grupo de la llama piloto.





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_ES

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Indice sección A.

Pág. 1

2. Los peligros en el ambiente de trabajo — Pág. 2
2.1 Incendios
2.2 Accidentes
2.3 La electricidad
2.4 El gas

3. Uso correcto — Pág. 3
3.1 Trabajar con seguridad
3.2 Comportamiento en caso de averias
3.3 Larga interrupción del uso de aparato
3.4 Desactivación definitiva del aparato

4. Anomalias de funcionamiento — Pág. 4
4.1 Problemas, causas, soluciones

5. Mantenimiento — Pág. 5
5.1 Contrato de mantenimiento
5.1.1 Partes que el usuario puede sustituir
5.2 Consejos

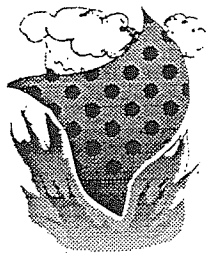
6. Limpieza — Pág. 6
6.1 Limpieza de los aparatos
6.2 Limpieza del acero inox
6.2.1 Limpieza ordinaria diaria

6.2.2 Precauciones durante el uso — Pág. 7
6.2.3 Protección del acero inox

7. Cumplimiento de las normativas — Pág. 8
7.1 Normas y prescripciones
7.2 Responsabilidades

2. LOS PELIGROS EN EL AMBIENTE DE TRABAJO

2.1 INCENDIOS



Se deberán alejar de cocinas, hornos o fuentes de calor las cortinas, trapos, tajos de cocina u otros objetos de madera, así como recipientes con alcohol, disolventes o materiales de limpieza inflamables, etc: **el peligro de incendio en cocina es muy alto.**

Normalmente un incendio inicia en un punto preciso, para evitar que se extienda hay que afrontarlo sin dejarse llevar por el pánico: una reacción incorrecta puede empeorar la situación. Para intentar apagar un incendio de origen eléctrico hay que evitar absolutamente utilizar el agua: **quite la corriente** y use materiales de extinción adecuados o extintores apropiados.



2.2 ACCIDENTES



También el **peligro de accidentes** (quemaduras, caídas) es muy elevado: evite que los mangos de las sartenes sobresalgan del plano de cocción, sartenes y freidoras deben estar siempre atentamente vigiladas; si caen gotas de aceite o de grasa en el suelo, límpielo enseguida para no resbalar.

2.3 LA ELECTRICIDAD

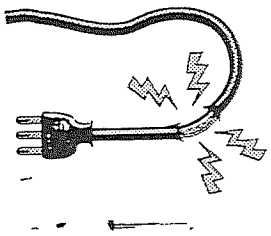




Los peligros más graves que derivan de la electricidad son los incendios y las descargas eléctricas.

Algunas recomendaciones sobre la instalación eléctrica y el comportamiento de las personas:

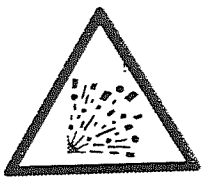
- **Instalación eléctrica:** encargue su instalación y mantenimiento a personas con probada profesionalidad, según las normas de seguridad vigentes. En caso de necesidad se debe poder acceder fácilmente al interruptor general. Cables volantes, clavijas y enchufes deben mantenerse siempre en perfectas condiciones.



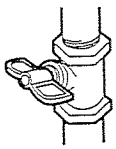
- **Comportamiento:** Antes de limpiar el aparato o realizar cualquier otra intervención en el mismo, desconecte el interruptor general.
  Para desenchufar el aparato no tire nunca del cable.

Si se deteriorara un cable, no intente repararlo con cinta aislante o similares, hágalo sustituir por personal cualificado.

2.4 EL GAS



El olor de gas es señal de una probable fuga: en este caso cierre la llave general, abra puertas y ventanas, evite provocar chispas y no encienda llamas. Cuando no se pueda verificar la causa de la fuga de gas, diríjase a personal especializado.



Un alto porcentaje de accidentes se verifica porque los aparatos de gas no se controlan periódicamente: **mantener los aparatos en buen estado es esencial para trabajar con seguridad con el gas** (véase el siguiente **párrafo 5.**).

Precauciones indispensables con el gas

Para encender un quemador de la cocina, antes acerque la llama y luego abra el gas. Es importante que el gas queme bien y sin anomalías (llama azul), y que el conducto del humo no esté obturado: podrían ocasionarse peligrosas exhalaciones de monóxido de carbono (todavía más engañosas y peligrosas que el gas, puesto que son inodoras y con síntomas de envenenamiento que pueden confundirse con otras simples indisposiciones); además, se aconseja la instalación por parte de personal cualificado de sensores electrónicos de detección.



3. USO CORRECTO

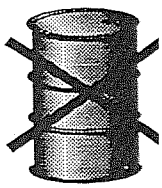
☞ Aténgase escrupulosamente a las instrucciones proporcionadas en el **apartado B** de este manual y no altere los dispositivos de seguridad del aparato, de ser así se anularía cualquier forma de garantía y la responsabilidad por parte del constructor.

☞ El aparato deberá destinarse sólo al uso para el cual ha sido expresamente previsto (como se indica en el **apartado B.** de este manual); **todo uso diferente se considerará impropio y por lo tanto peligroso.**

EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD QUE DERIVE DE LA INSTALACION O DE LA UTILIZACION NO CONFORME Y NO GARANTIZA EN TAL CASO EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.

3.1 TRABAJAR CON SEGURIDAD

No conocer o subvalorar los peligros que derivan del uso **incorrecto o impropio** de los aparatos puede constituir una fuente de peligro. Las buenas costumbres en el uso cotidiano son importantes:



☞ Aprenda a **usar correctamente** los diversos aparatos que componen la instalación;

☞ Al término del servicio **asegúrese siempre de que los aparatos estén apagados,** a continuación cierre la llave y el interruptor general.

☞ **Para limpiar no use sustancias inflamables** y no deje contenedores con estas sustancias cerca de los aparatos.

☞ **El aparato está destinado a uso profesional y debe ser utilizado por persona competente!**

☞ **Cada seis meses haga controlar el correcto funcionamiento del aparato;** para lo aparatos del **tipo B** también hay que controlar el conducto de evacuación de humos.

La inexperiencia, la negligencia o la prisa pueden causar situaciones de emergencia que podría evitarse con un poco de atención.
La prevención es la primera regla para trabajar con seguridad: estar seguros del perfecto bue estado de la instalación eléctrica, controlar los equipos de gas regularmente, pensar antes a que se hace y cómo se hace, tener siempre en cuenta la propia seguridad y la de los compañero de trabajo.

3.2 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERIAS



Absténgase de cualquier tentativo de intervención o de reparación.
Según los casos, cierre el interruptor general, las llaves del gas, agua, etc, y diríjase a un técnico cualificado.
Aconsejamos vivamente nuestro Centro de Asistencia de zona, que dispone de la preparación y de los equipos necesarios y de las **piezas de repuesto originales.**

3.3 LARGA INTERRUPCION DEL USO DE APARATO

Si se tuviera que dejar inactivo el aparato durante períodos de tiempo más o menos largos, cier la llave del gas o el interruptor general, limpie atentamente el aparato como se describe en **apartado B.** de este manual y protéjalo del polvo con una cubierta que asegure la lib circulación del aire.



3.4 DESACTIVACION DEFINITIVA DEL APARATO

En este caso diríjase a personal cualificado.

4. ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO

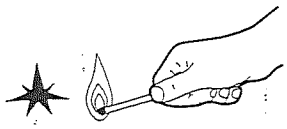
4.1 Problemas, causas, soluciones

Las informaciones que incluimos a continuación sirven al usuario para solucionar problemas causados por trivialidades; en todos los otros casos diríjase al Centro de Asistencia Técnica, **único autorizado a intervenir en el aparato.**

• OLOR A GAS

Puede tratarse de una fuga ocasional; por ejemplo el agua que hierve ha apagado una llama, pero en este caso el dispositivo de seguridad interviene bloqueando la salida del gas antes de que llegue a concentraciones peligrosas en el ambiente; ***cierre la llave y ventile el local.*** Si es otra la causa haga controlar la instalación por personal especializado.

• LA LLAMA PILOTO NO SE ENCIENDE



Verifique que los eventuales dispositivos de encendido por chispa (eléctricos, piezoeléctricos o electrónicos) funcionen correctamente, eventualmente probando con una cerilla.

Puede que se encuentre aire en las tuberías, especialmente después de un período de inactividad, ***en este caso insista más tiempo con el encendido.***

• LA LLAMA PILOTO NO PERMANECE ENCENDIDA

Se ha soltado demasiado pronto el mando del dispositivo de seguridad y el termopar no se ha calentado suficientemente: ***insista más tiempo con el encendido.***

• LA LLAMA TESTIGO SE ENCIENDE PERO EL QUEMADOR PERMANECE APAGADO



Controle que el termostato esté programado en un valor de temperatura y ***active el eventual dispositivo de consentimiento del encendido.***



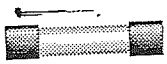
Si el paso del gas está controlado por un sistema eléctrico o electrónico, ***verifique que llegue la corriente*** (eventuales display o lámparas testigo deben estar encendidos).

• COMBUSTION IMPERFECTA (LLAMA AMARILLA)



Puede depender de que el quemador esté sucio o de tubos del humo obturados; también puede depender de caída de condensación debida a obstrucción o suciedad del conducto de humos. Llame al técnico autorizado.

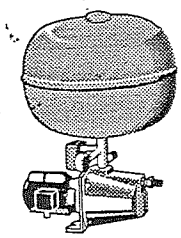
• FUNCIONAMIENTO IRREGULAR DE APARATOS ELECTRICOS

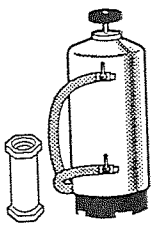


Puede depender de la falta de una fase (frecuente intervención de las protecciones sobrecargas de los motores): ***controle los fusibles*** ubicados en el interruptor general y, si fuera necesario, sustitúyalos.

Si interviniese continuamente el interruptor magnetotérmico o el diferencial (protección sobrecargas) llame al técnico autorizado.

• PROBLEMAS CON LOS APARATOS DE LAVADO





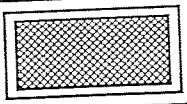
Lavado insuficiente (lavavajillas, lavaverduras, etc.): puede ser debido a la falta de una fase (véase párrafo anterior) o bien a insuficiente presión hídrica, en tal caso haga instalar un ***dispositivo de aumento de la presión,*** también puede ser necesario hacer instalar un ***descalcificador*** si las vajillas presentan manchas de cal después del lavado.

• INSUFICIENTE ENFRIAMIENTO EN APARATOS REFRIGERADORES



Puede depender de un posicionamiento equivocado (cerca de fuentes de calor); puede también depender de una excesiva formación de hielo en el evaporador (aparatos sin descongelación automática), en tal caso hay que descongelar manualmente.

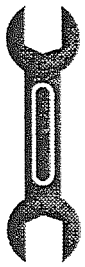
• INSUFICIENTE ASPIRACION EN INSTALACIONES DE EXTRACCION DE AIRE



Mantenga siempre limpios los filtros antigrasa.

5. MANTENIMIENTO

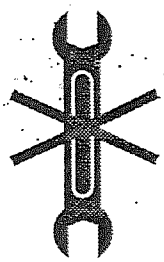
5.1 CONTRATO DE MANTENIMIENTO



Aconsejamos que un técnico especializado controle periódicamente el aparato para mantenerlo siempre en perfecto funcionamiento y garantizar la máxima seguridad en el trabajo; a tal fin **estipule un contrato de mantenimiento** con empresas que puedan garantizar las siguientes operaciones:

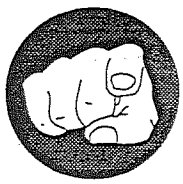
- **Mantenimiento de las instalaciones**
- **Control periódico de los aparatos**
- **Eventuales modificaciones** (modificación del tipo de gas o cambio de tensión).
- **Reparaciones** (véase **capítulo 12** del manual para el técnico cualificado)

5.1.1 Partes que el usuario puede sustituir

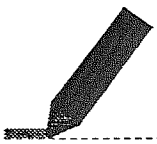


El usuario puede sustituir las partes deterioradas del aparato cuando se trata de elementos de servicio (manecillas, recipientes extraibles, rejillas, etc.), pero **no está autorizado a sustituir elementos funcionales del aparato, ni a intervenir en ningún modo sobre el mismo.**
Las partes que el usuario puede sustituir están **especificadas en el apartado B de este manual, con las instrucciones útiles para su sustitución,** si faltaran dichas informaciones, **diríjase a un técnico especializado.**

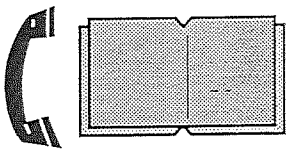
NOTA: Daños intencionados, o bien debidos a indiferencia o negligencia, o bien que deriven del no respeto de las prescripciones, instrucciones y normas, así como debidos a conexiones incorrectas o a intervenciones no autorizadas, anulan toda garantía o responsabilidad por parte del constructor.



5.2 CONSEJOS

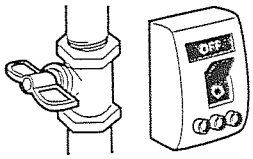


Anote el número de la Asistencia Técnica Rápida del personal especializado en mantenimiento.



6. LIMPIEZA

6.1 LIMPIEZA DE LOS APARATOS



- Antes de limpiar el aparato, cierre la llave central o el interruptor general y deje enfriar el aparato.
- Para limpiar todas las partes (inox, cromadas, esmaltadas, de plástico, duraluminio o pintadas) use agua templada y detergentes no abrasivos ni corrosivos, que pueden encontrarse en el mercado. Después de dicha operación aclare y seque.



- **No dirija chorros de agua** directamente contra el aparato para limpiarlo, en especial a presión. Véanse instrucciones detalladas de limpieza indicadas en el **apartado B** de este manual.
- Para una buena conservación del acero inox, siga escrupulosamente los consejos que se darán en el siguiente punto.

6.2 LIMPIEZA DEL ACERO INOX

El acero inoxidable, es así llamado porque no sufre la acción agresiva del oxígeno del aire, debe su resistencia a una capa molecular de óxido que se forma sobre la superficie y que lo protege de una posterior oxidación. No obstante existen substancias que pueden modificar o destruir ésta capa, dando origen a un proceso de corrosión; estas substancias, además de impedir que pueda de nuevo la película protectiva de óxido, corroen el acero inoxidable y provocando daños irremediables. Es necesario, por lo tanto, prestar la máxima atención para que esto no suceda, sea eligiendo productos adecuados para la limpieza sea utilizando simples consejos aquí expuestos: no hay que olvidar que la primera y fundamental regla en el uso de estos aparatos es ***garantizar la no toxicidad y la máxima higiene de los productos tratados.***

Antes de emplear cualquier producto detergente, sea para la limpieza del acero inoxidable como de los pavimentos situados debajo o adyacentes a los aparatos, informarse siempre sobre el tipo de detergente más adecuado que no provoque absolutamente corrosión sobre el acero: si el acero se oxida, raramente la causa depende de el mismo, sino casi siempre del empleo de materias no adecuadas utilizadas para la limpieza (detergentes fuertemente acidos a base de clorato) o de un inadecuado mantenimiento.

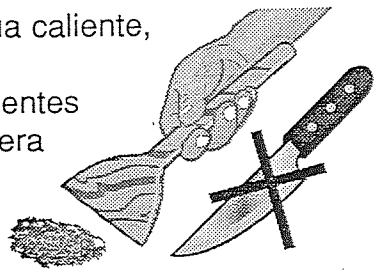
6.2.1 Limpieza ordinaria diaria



Limpiar perfectamente y con frecuencia las superficies, usando un paño humedo; se puede utilizar agua y jabón o los comunes detergentes siempre que no contengan abrasivos o substancias a base de cloro, como por ejemplo el hipoclorito de sodio (lejía) el ácido clorhídrico (ácido muriático) u otras soluciones: estos producctos corroen en breve tiempo y de modo irreversible el acero inox. Para la limpieza de los pavimentos situados debajo de los aparatos o en las cercanías, no usar en absoluto los productos mencionados, para evitar que los vapores o eventuales gotas puedan producir sobre el acero análogos efectos destructivos.

Frotar solo y únicamente en el sentido del satinado.

Aclarar con abundante agua y secar perfectamente. No usar nunca chorros de agua para no provocar filtraciones a las partes internas.

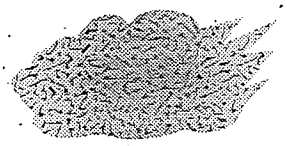


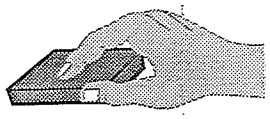
☞ **Manchas de alimentos o residuos endurecidos:** lavar con agua caliente, antes de que endurezcan.
Si los residuos están ya endurecidos, usar agua y jabón o detergentes no clorados, sirviéndose eventualmente de una espátula de madera o un estropajo fino de acero inox; aclarar y secar bien.
Evite absolutamente usar cuchillas o instrumentos cortantes para no arañar o rallar las superficies!

☞ **Incrustaciones calcáreas:** los depósitos de calcáreos sobre los fondos de baterías etc. seran eliminados usando productos desincrustantes de venta en comercio, ateniéndose a las relativas instrucciones.

☞ **Rayados:** si se provocan arañazos sobre las superficies es necesario alisarlos usando lana de acero inox finísima o esponjas abrasivas de material sintético fibroso, frotando en el sentido del satinado; aclarar bien y secar.
Para la limpieza del acero inox no usar nunca estropajos de hierro o dejarlos apoyados encima, porque podrían quedar sobre la superficie depósitos de hierro muy pequeños y provocar la formación de óxido por contaminación.

☞ **Manchas de óxido:** las tuberías de las instalaciones de entrada de agua que alimentan la batería, los lavaderos, las cocinas etc. ceden inevitablemente debido al óxido disuelto en el agua, sobre todo en las instalaciones nuevas o abriendo los grifos después de un cierto período de inactividad. Hay que evitar siempre que éstos depósitos ferrosos permanezcan adheridos sobre el acero inoxidable, porque producen fenómenos de corrosión por contaminación. Por lo tanto es siempre aconsejable que las instalaciones sean construidas con tuberias perfectamente zincadas y que al inicio de las operaciones se deje correr el agua hasta que salga limpia. Para quitar las manchas de óxido que eventualmente se hubieran formadas, usar productos adecuados consultando las empresas que producen detergentes para uso industrial; después de la aplicación aclarar abundantemente con agua limpia, neutralizando seguidamente su acción con un detergente alcalino, normalmente usado para la limpieza de los equipos, o con un producto especifico adecuado a tal finalidad.



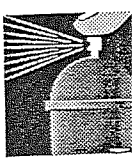


☞ **Manchas del acero:** para eliminar eventuales manchas en el acero causadas por quemaduras, o manchas debidas al calor, usar lana de acero inox blanda, o jabones de goma abrasiva, frotando en el sentido del satinado y prestando atención para no rayar la superficie; aclarar y seca perfectamente.

6.2.2 Precauciones durante el uso

☞ **Salsas y condimientos:** todos los recipientes de acero inox que son utilizados para contener ingredientes notamente ácidos (vinagre, sal, jugo de limón, tomate, etc.) deben ser cuidadosamente lavados para quitar todo residuo. Especialmente hay que evitar que soluciones saladas se evaporen, se sequen o permanezcan sobre la superficie del acero inoxidable. En las marmitas no emplear nunca sal grueso de cocina, ya que siendo demasiado pesado, se depositaría sobre el fondo sin disolverse completamente y con el tiempo pueda dar origen en los puntos de contacto a fenómenos de corrosión.
Se aconseja por lo tanto introducirlo en las marmitas en pequeñas cantidades y con el agua hirviendo, o deluida en un recipiente aparte; no ponerla nunca en las marmitas con agua fría o sin agua. Las marmitas, los recipientes de los baños marías, los lavaderos, etc cuando no son usados deben permanecer preferiblemente destapados.

6.2.3 Protección del acero inox



Debiendo dejar los aparatos inactivos durante un cierto período de tiempo, después de haber efectuado la limpieza de las superficies externas de acero inox y cuando esten bien secas deben ser protegidas con una capa de aceite de vaselina o mejor aún con productos que se encuentran normalmente el comercio. Estos además de uniformar el aspecto del acero y conferirle brillantez, evitan la penetración de humedad y suciedad, causas tambien éstas de oxidación. Tales productos, constituidos esencialmente por la mezcla de substancias oleosas y detergentes, se encuentra disponibles en el comercio en spray, de fácil y práctica aplicación.

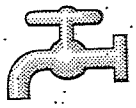
7. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS

7.1 Normas y prescripciones

Se deben respetar todas las leyes, normas, directivas en vigor en el lugar de instalación, relacionadas con:

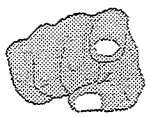


- Seguridad en el trabajo, antiaccidentes;
- Señales para indicar la obligación o la prohibición;
- Normas antiincendios;
- Ventilación y emisión de reducida contaminación atmosférica;
- Seguridad y mantenimiento de las instalaciones y de los conductos del humo;
- Descargas y eventuales tratamientos;
- Zonas productivas y separación de las secciones para respetar las prescripciones higiénicas;



- Correcta eliminación de los residuos;
- Higiene de los ambientes, higiene personal, higiene de los productos alimenticios.

7.2 Responsabilidades



El propietario o gestor de la instalación es responsable de:

- verificar que se respeten las citadas normativas en fase de realización y que el personal empleado respete las mismas;
- enseñar al personal de la cocina y controlar su comportamiento.

Sección B.

PARA CONOCER EL APARATO

1. SUMARIO — Pág. 1

2. CARACTERISTICAS DEL APARATO — Pág. 2
2.1 Detailes constructivos

3. INSTRUCCIONES DE USO — Pág. 3
3.1 Puesta en marcha
3.1.1 Dispositivo de seguridad
3.1.2 Encendido de la llama piloto
3.1.3 Encendido del quemador principal
3.1.4 Apagado

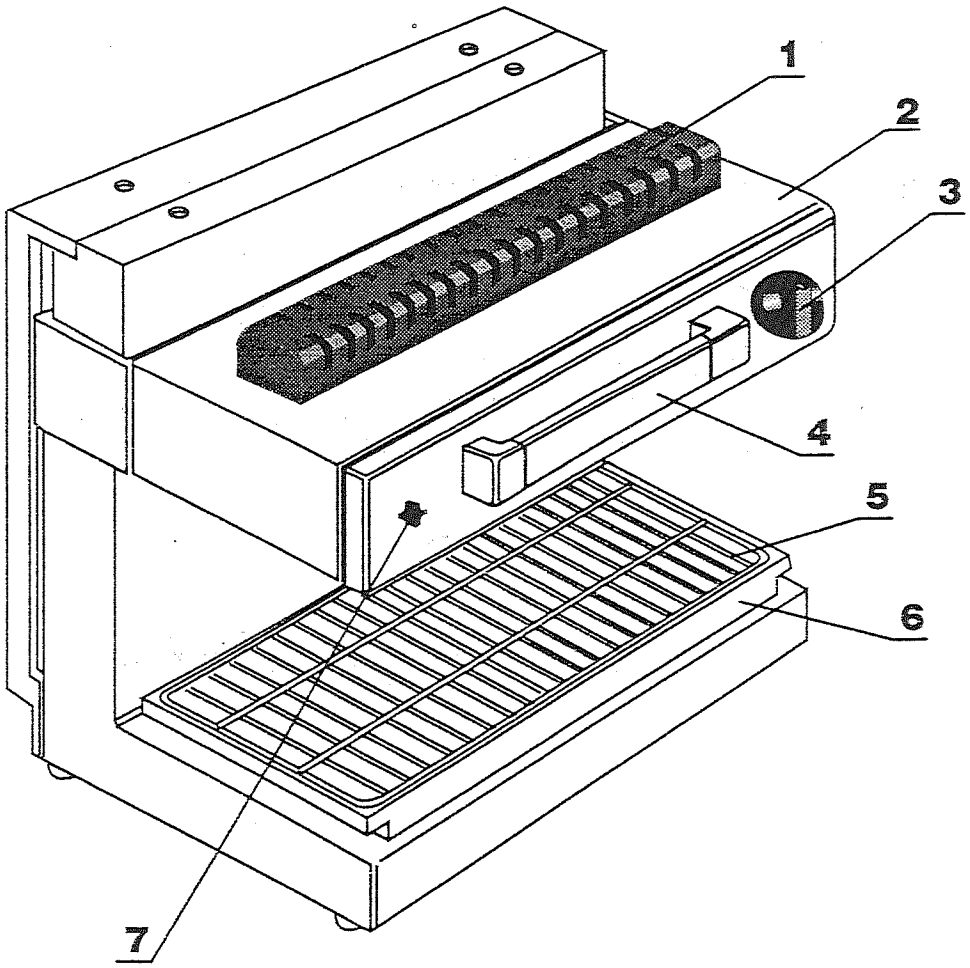
4. USO CORRECTO Y LIMPIEZA — Pág. 4
4.1 Uso correcto
4.1.1 Qué hacer si el aparato no funciona
4.2 Limpieza
4.2.1 Limpieza de la estructura y de las partes en acero inox
4.2.2 Limpieza en previsión de inactividad prolongada

5. MANTENIMIENTO — Pág. 4
5.1 Contrato de mantenimiento

39B4610 • 01 ES • 60SM

2. CARACTERISTICAS DEL APARATO

2.1 Detalles constructivos



60SM

1) Evacuación de humos
2) Grupo irradiador corredizo
3) Mando quemador
4) Manillar elevación grupo irradiador
5) Parrilla
6) Bandeja recoge grasa
7) Encendido piezoeléctrico

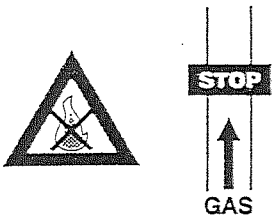
3. INSTRUCCIONES DE USO

3.1 Puesta en marcha

☞ **ATENCION: Observar atentamente las instrucciones que aparecen en el apartado "USO CORRECTO".**

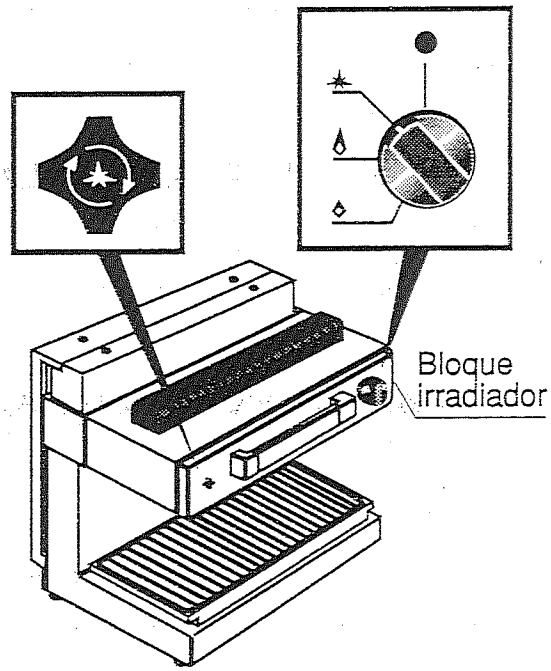
3.1.1 Dispositivo de seguridad

Un dispositivo a termopar bloquea la salida del gas si se apagara la llama.



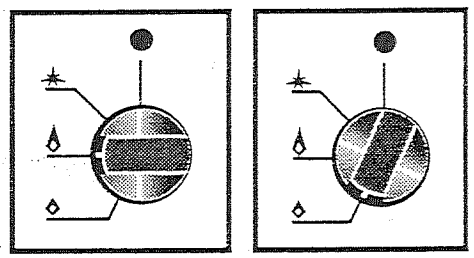
3.1.2 Encendido de la llama piloto

- Presionar el mando y girarlo en sentido inverso a las agujas del reloj en la posición ✶.
- Manteniendo oprimido el mando, girar algunas veces el encendido piezoeléctrico mirando en la parte subyacente del *bloque irradiador* para comprobar que se encienda la llama piloto.
- Mantener oprimido el pulsador por algunos segundos para consentir al dispositivo de seguridad que pueda intervenir. Soltar el mando; si la llama se apaga repetir la operación manteniendo oprimido el mando por más tiempo.



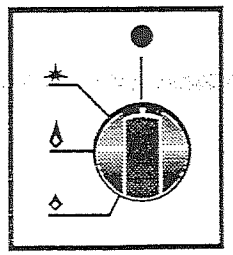
3.1.3 Encendido del quemador principal

- Después de haber encendido la llama piloto, qirar el mando en sentido antihorario en la posición de potencia máxima ◊.
- Para aprovechar la mínima potencia del quemador, girar el mando hasta el tope, en la posición de mínimo ◊.

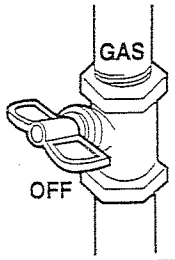


3.1.4 Apagado

Girar el mando en la posición ✶; en esta posición el quemador se apaga y permanece encendido únicamente el piloto.
Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo en la posición ●.



☞ **ATENCION:** AL TERMINO DE LAS OPERACIONES CIERRE SIEMPRE LA LLAVE GENERAL.



4. USO CORRECTO Y LIMPIEZA

4.1 Uso correcto

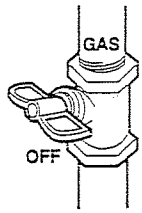
- Los alimentos por gratinar deben colocarse sobre la rejilla cuando la bóveda irradiadora está bien caliente, colocándola después a la altura más adecuada.
- **ATENCION: se desaconseja dejar sobre el aparato o cerca del mismo cuerpos extraños inflamables.**

4.1.1 Qué hacer si el aparato no funciona

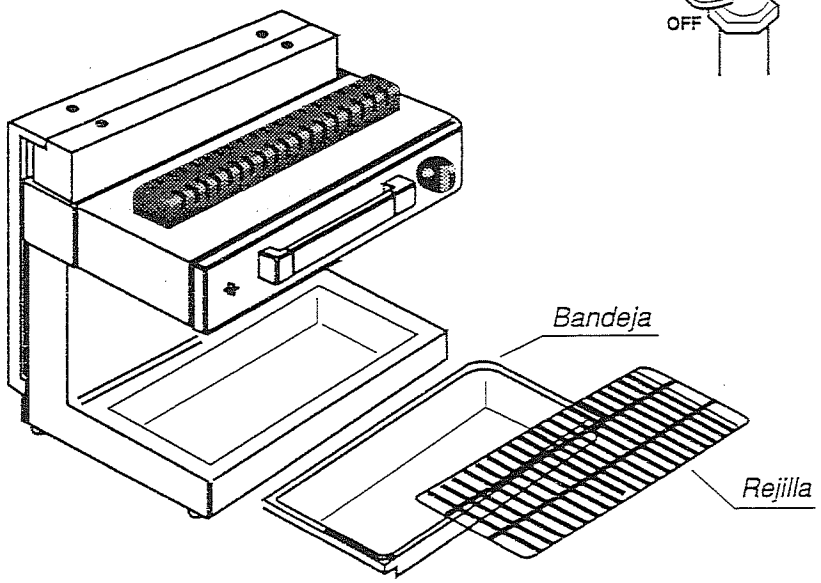
Consultar el **capítulo 4.** en el **apartado A.** de este manual; en caso de verdaderos inconvenientes **cerrar la llave de paso del gas y llamar al técnico autorizado.**



4.2 Limpieza



- Cerrar la llave de paso del gas; antes de lo cual dejar que el aparato se enfríe.
- Vaciar regularmente la bandeja de recogida de grasas y limpiarla, junto a la rejilla, con agua cliente y un detergente no abrasivo.



4.2.1 Limpieza de la estructura y de las partes en acero inox

Véase el **capítulo 6, apartado A** del manual del usuario.

4.2.2 Limpieza en previsión de inactividad prolongada del aparato

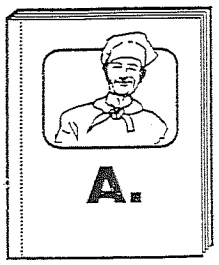
Véase el **apartado A, punto 3.3** del manual del usuario.

5. MANTENIMIENTO



5.1 Contrato de mantenimiento

Véase el capítulo **5, apartado A** del manual de uso.





CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_PT

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Secção A. — Pág. 1

2. Prescrições e Normas — Pág. 2
2.1 Edifícios e ambientes de trabalho
2.2 Instalações e colocação em obra
2.3 Responsabilidade

3. Instalação — Pág. 3
3.1 Informações preliminares
3.2 Nivelamento
3.3 Instalação de aparelhos modulares

4. Gás — Pág. 4
4.1 Gás para o qual o aparelho foi aprovado
4.2 Pressão do gás
4.3 Ligação do gás
4.4 Precauções
4.5 Controlo da vedação da instalação de gás

5 Electricidade — Pág. 5
5.1 Tensão de funcionamento
5.2 Dispositivos de segurança
5.3 Ligação eléctrica

6. Água quente e fria — Pág. 6
6.1 Pressão hídrica
6.2 Ligação da água
6.3 Tratamento da água

7. Vapor — Pág. 7
7.1 Remessa de vapor
7.2 Retorno da água de condensação

8. Ventilação dos locais e descarga de fumos — Pág. 8
8.1 Ventilação natural
8.2 Descarga dos produtos da combustão

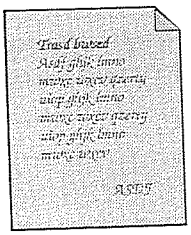
9. Chaminés — Pág. 9
9.1 Tubos de evacuação
9.2 Aparelhos com saída de fumos tipo B

10. Descargas — Pág. 10
10.1 Grades - ralos - sifões
10.2 Esgoto
10.3 Descargas ventiladas

11. Inspecção e aprovação — Pág. 11
11.1 Aprovação das instalações
11.2 Inspecção e aprovação dos aparelhos
11.3 Operações finais - Treino do utilizador

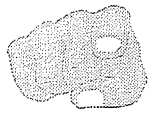
12. Manutenção — Pág. 12
12.1 Contrato de manutenção
12.2 Manutenção das instalações
12.3 Controlo periódico dos aparelhos
12.4 Eventuais transformações
12.5 Reparações

2. PRESCRIÇÕES E NORMAS

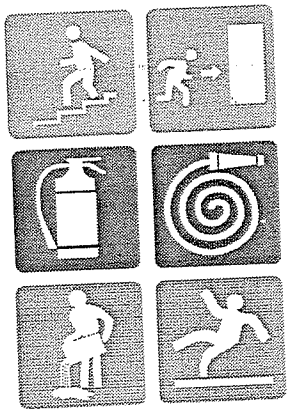


- As licenças e autorizações prescritas (tais como: factibilidade, autorizações para as obras, etc.) deverão ser requisitadas e obtidas antes do início das obras.
- As instalações tecnológicas e a colocação dos aparelhos deverão ser executadas por pessoal profissionalmente qualificado, autorizado a passar o certificado de conformidade e cumprimento das normas em vigor.

2.1 Edifícios e ambientes de trabalho



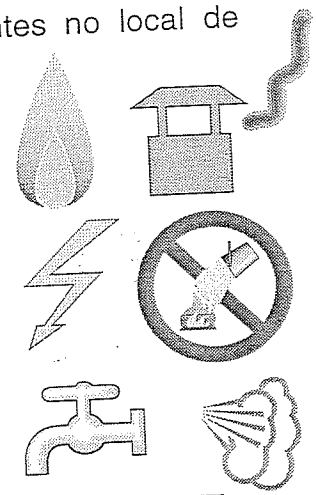
Deverão ser respeitadas todas as leis, normas e directivas, em vigor no local da instalação, referentes a:



- Iluminação correcta dos locais de trabalho;
- Segurança no trabalho, normas anti acidentes;
- Sinais indicadores de obrigatoriedade ou de proibição;
- Higiene;
- Zonas de trabalho e separação das áreas para efeito de higiene;
- Normas anti incêndio;
- Ventilação;
- Emissões com poluição atmosférica reduzida.

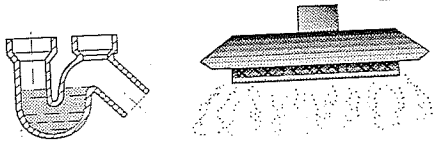
2.2 Instalações e colocação em obra

Deverão ser respeitadas todas as leis, normas e directivas, vigentes no local de instalação, referentes a:



- Gases e chaminés;
- Electricidade;
- Água, vapor;
- Descargas e eliminação de lixo;
- Ventilação/aspiração forçada;
- Introdução de ar e eventual tratamento.

No parágrafo 3.1 da secção B deste manual, são indicadas as principais normas específicas que deverão ser seguidas para a instalação do aparelho.



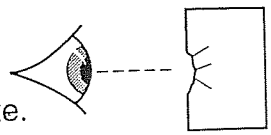
2.3 Responsabilidade

A instalação deverá ser feita e certificada em conformidade com as normas vigentes.
O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE DERIVANTE DE INSTALAÇÃO OU UTILIZAÇÃO NÃO CORRECTAS.

3. INSTALAÇÃO

3.1 Informações preliminares

Certifique se de que o aparelho está ínteiro e que não tenha sofrido avarias durante o transporte.



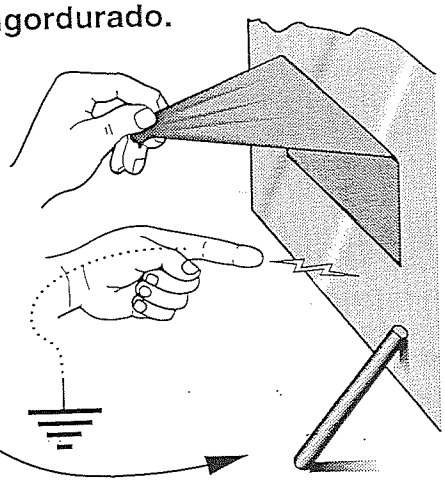


Retire as películas de protecção e as plaquetas de papel engordurado.



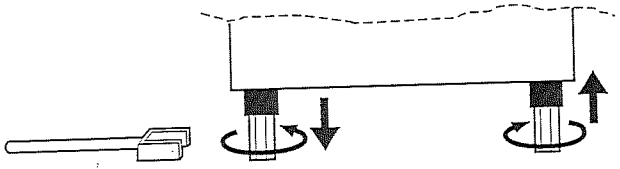
Esta operação pode provocar pequenos choques, porém estes não são perigosos (electricidade estática).

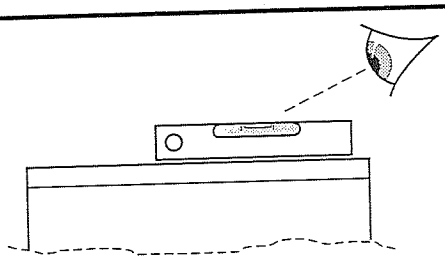
Este problema pode ser reduzido, ou eliminado, se uma das mãos ficar sempre em contacto com o aparelho ou se o invólucro externo for ligado à terra.



Elimine imediatamente todos os traços de cola com o uso de gasolina ou outros solventes que não agridam as partes de plástico.

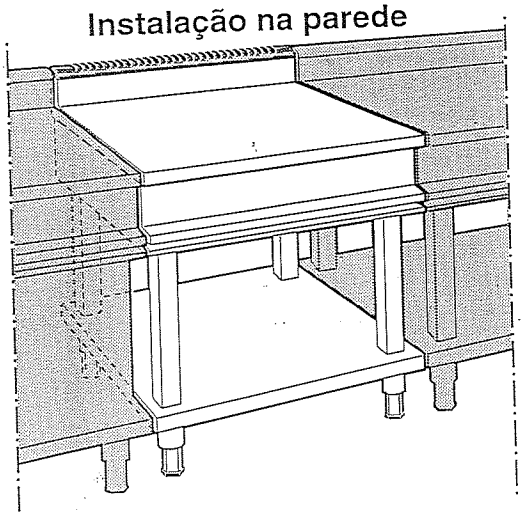
3.2 Nivelamento



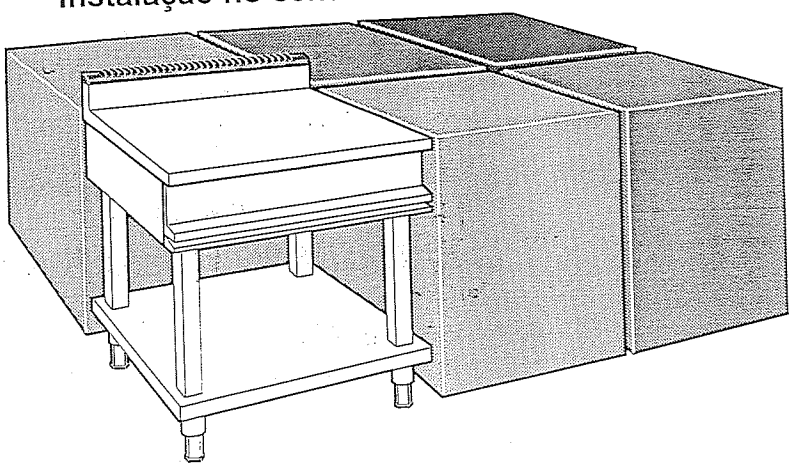


3.3 Instalação de aparelhos modulares

Instalação na parede



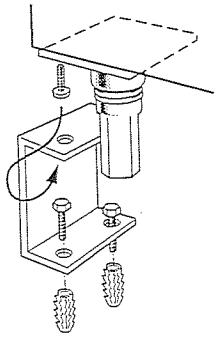
Instalação no centro do local.



☞ Respeite as distâncias eventualmente indicadas na ficha técnica de instalação, a qual está contida na **secção B**.

☞ Se existirem accessórios de união entre os vários aparelhos, ou acessórios de fixação no chão ou na parede, siga as respectivas instruções.

Os aparelhos de meio módulo instalados isoladamente devem ser presos no chão para evitar que virem (veja respectivas normas).

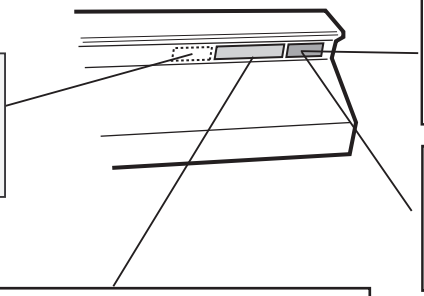


4. GÁS

4.1 GÁS DE PROVA

Gás de prova

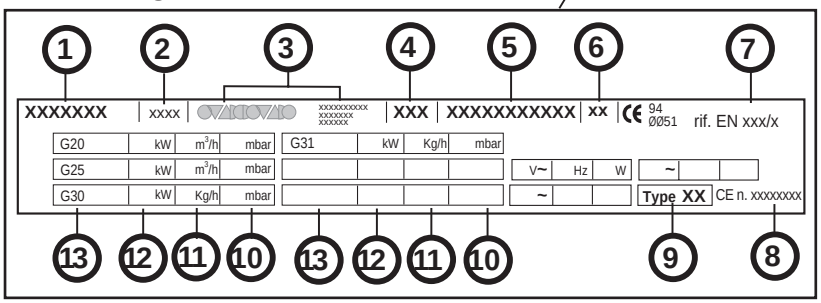
Chapa de características suplementar, com identificação do país e categoria (**capítulo 5.2 - Operações Finais**)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Placa de gás de test



1) Modelo
2) Adaptação de características
3) Identificação do fabricante
4) Tipo de instalação
5) Número de série
6) Classe de protecção
7) Norma de referência
8) Número do certificado CE
9) Tipo de família de produtos
10) Pressão no bico
11) Consumo de gás
12) Potência nominal
13) Tipo de gás

4.2 Pressão do gás

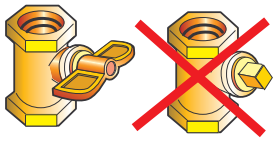
Sempre controle a pressão do gás de alimentação; este controlo pode ser feito com o uso da tomada de pressão incluída no aparelho, seguindo o procedimento explicado na **Secção B** deste manual de instruções..

4.3 Ligação do gás

Obtenha a posição e as cotas das conexões na ficha técnica de ligação incluída na **Secção B** deste manual .

Efectue as ligações em conformidade com as prescrições das normas utilizando as juntas e os materiais prescritos.

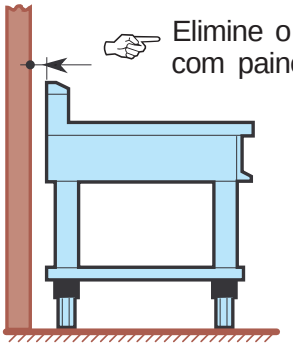
Antes do aparelho, **sempre** instale uma torneira de interceptação do fluxo de gás, cuja construção permita a identificação rápida do seu estado (ABERTA/FECHADA) e numa posição facilmente acessível.
Não use os tipos com chave extraíveis.



Uma conexão cuja finalidade é desligar o aparelho deve ser instalada **depois da torneira.**

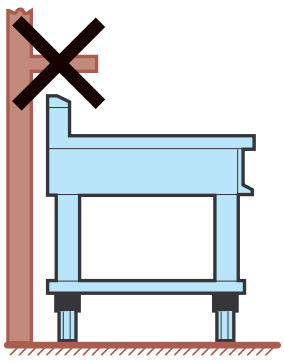
4.4 Precauções

Paredes com revestimento inflamável



Elimine o revestimento ou proteja o com painéis não combustíveis; respeite as distâncias indicadas naficha técnica (secção B); na dúvida, consulte um especialista acerca das soluções a serem adoptadas de forma a respeitar as normas contra incêndio. .

Paredes com nichos ou estantes





Nunca impeça a evacuação regular dos gases produzidos na combustão.

4.5 Controlo da vedação da instalação de gás

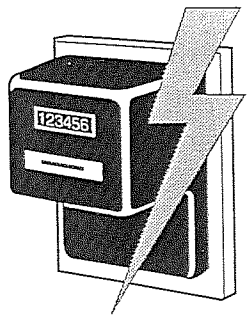
Verifique a vedação da instalação segundo as indicações das normas vigentes e seguindo as modalidades indicadas; as próprias normas também indicam como fazer a busca das possíveis perdas.

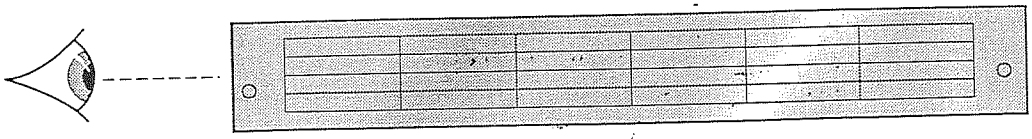


NÃO USE CHAMAS PARA PROCURAR AS PERDAS!

5. ELECTRICIDADE

5.1 Tensão de funcionamento

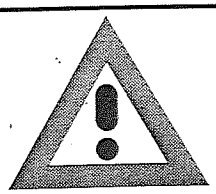




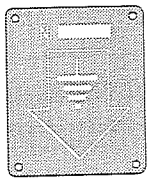
☞ Na chapa de características do aparelho, verifique se as suas tensão e frequência de funcionamento correspondem às características da rede de alimentação eléctrica.

☞ Se num aparelho for prevista a possibilidade de efectuar a transformação a uma tensão diferente, siga rigorosamente o procedimento indicado na **secção B** do manual de instalação e modifique a indicação na chapa de características.

5.2 Dispositivos de segurança

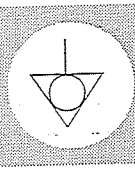


☞ Verifique se a instalação eléctrica está conforme as normas e se os **dispositivos de protecção e de segurança prescritos** foram instalados.

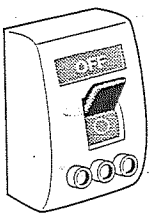


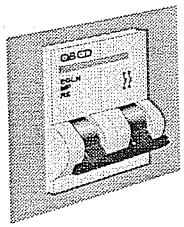
☞ A ligação à terra, de acordo com as modalidades previstas pelas normas vigentes, **é fundamental.**

Faça a ligação equipotencial dos aparelhos onde esta for exigida usando os bornes apropriados marcados com este símbolo.



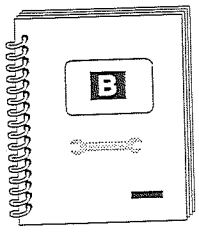
5.3 Ligação eléctrica





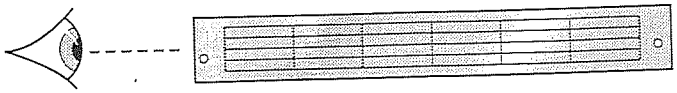
☞ **Sempre** instale um interruptor geral com fusíveis antes do aparelho para poder isolá lo do resto da instalação.

☞ Siga rigorosamente as indicações contidas na ficha técnica, no esquema eléctrico e nas instruções fornecidas na **secção B** deste manual.

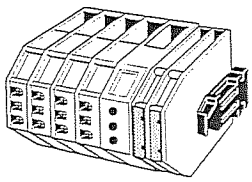


☞ Use cabos de ligação com características de isolamento e de secção adequadas segundo as normas.

Para determinar a secção do cabo, obtenha a indicação da absorção na chapa de características.

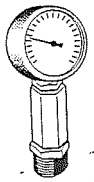


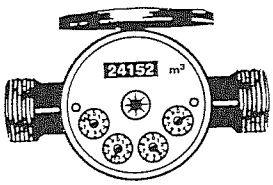
☞ Geralmente, os aparelhos são ligados de maneira fixa através de bornes; no caso de aparelhos ligados à corrente eléctrica por meio de fichas, utilize componentes de boa qualidade e aprovados pelas normas.



6. ÁGUA QUENTE E FRIA

6.1 Pressão hídrica

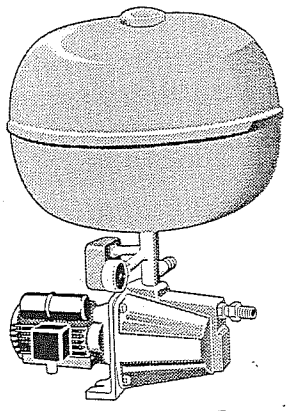






☞ Verifique se a pressão é compreendida entre os limites de utilização indicados no manual de instruções do aparelho.

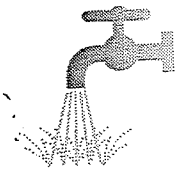
As pressões demasiado baixas podem provocar uma queda de rendimento (máquinas de lavar louça, fornos mistos, aparelho para cozer massas, etc.); vice versa, uma pressão demasiado alta, para além de comportar um aumento de consumo, pode provocar danos às eventuais válvulas solenóides ou a outros órgãos de controlo.





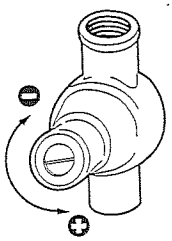
Se a pressão for menor do que o limite inferior:

☞ Instale um dispositivo de aumento da pressão.

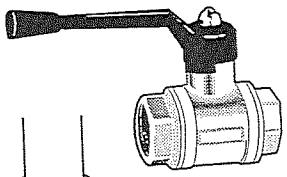


Se a pressão for maior do que o limite superior:

☞ Veja no manual de instruções do aparelho se este já está equipado com um redutor de pressão; se não estiver, instale um redutor e faça a regulação necessária.

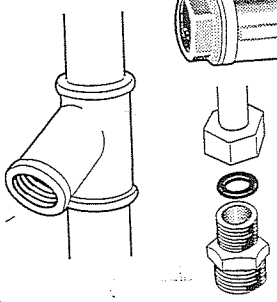


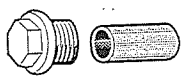
6.2 Ligação da água



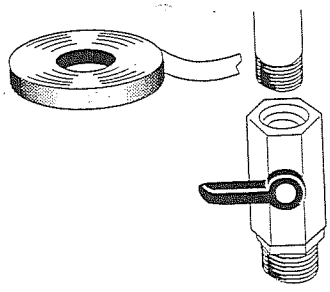
☞ Antes do aparelho, **sempre** instale uma torneira de interceptação do fluxo de água.

☞ Para além das conexões necessárias para desconectar o aparelho com facilidade, instale filtros depois da torneira de interceptação que possam ser facilmente inspeccionados e limpos.





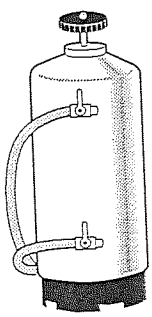
☞ Utilize materiais, guarnições e conexões aprovados pelas normas; use tubagens adequadas e com tratamento que impeça a migração de óxidos de ferro para a água, pois estes provocam alterações no sabor dos alimentos e manchas no aço inoxidável.

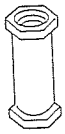


6.3 Tratamento da água

A água na cozinha, usada com abundância durante os processos de preparação e lavagem, também é o elemento básico para muitos tipos de cozedura; portanto, é preciso ter muito cuidado com a sua qualidade.

☞ ***Deve se tomar um cuidado especial para prevenir corrosões (quer físicas, quer electroquímicas) com a adopção dos cuidados necessários para cada caso: materiais metálicos homogéneos, protecção catódica, soldas sem escórias, fugas de ar, dispositivos de correcção do pH, etc.***



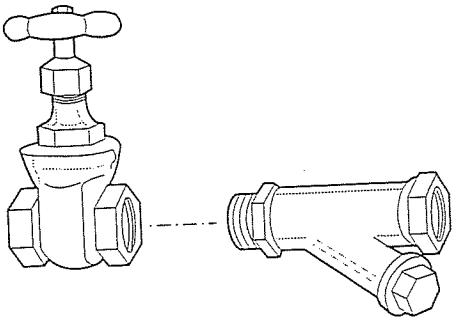


☞ Verifique se a dureza da água é compreendida nos limites de utilização indicados na **secção B** do manual do aparelho; se necessário, instale um depurador.

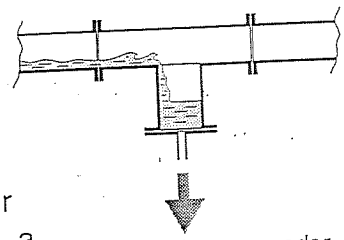
7. VAPOR

N.B.: as seguintes indicações não se aplicam aos aparelhos a vapor com geração interna, para os quais é suficiente a conexão à rede hídrica.

7.1 Remessa de vapor

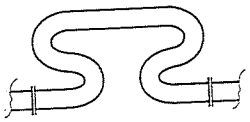


☞ Instale uma válvula de intercepção de vapor antes do aparelho; a jusante desta, instale um filtro que possa ser facilmente inspeccionado e limpo e as conexões adequadas para poder desconectar o aparelho com facilidade em caso de necessidade.

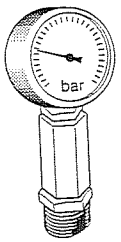


☞ Faça o dimensionamento da instalação baseando se no comprimento e na saída horária dos aparelhos que deverão ser alimentados (obtenha as informações acerca dos consumos na ficha técnica, **secção B**).

☞ A instalação deverá ser bem construída e deverá possuir tubagens revestidas e isoladas a fim de se evitar a condensação; nos pontos mais baixos, antes dos pontos de utilização, deverão ser instalados os sifões adequados ou outros dispositivos para a purga da água de condensação.



☞ Nos troços longos, instale as junções de dilatação adequadas.

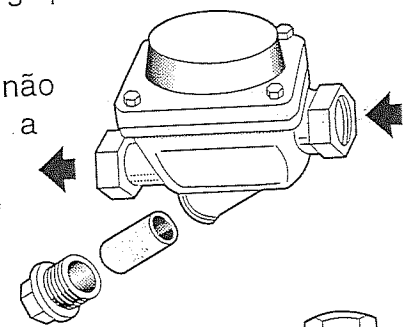


☞ Nas posições apropriadas, instale as válvulas termostáticas para a saída automática do ar.

☞ A pressão no ponto de utilização não deve superar o valor de funcionamento prescrito; se superar, instale um redutor.

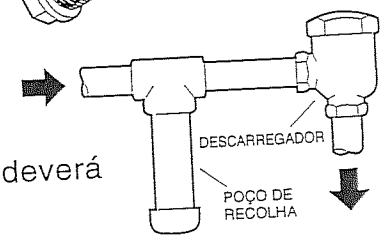
7.2 Retorno da água de condensação

☞ A saída da água de condensação do aparelho deve ser ligada a um descarregador para pressão baixa de tipo mecânico, termostático ou termodinâmico (não fornecido com o aparelho); para escolher o tipo mais apropriado, leve em consideração os vários factores de influência: localização, pressão, vazão, golpes de ariete, etc.



☞ O troço que fica entre o aparelho e o descarregador não deverá ser isolado para que se possa favorecer a condensação e prevenir a evaporação.
Adopte os cuidados apropriados para prevenir o afluxo de vapor ou de ar.

☞ Se o descarregador não for equipado com um filtro, este deverá ser instalado antes do descarregador (ou, em alternativa, num poço de recolha das impurezas que possa ser inspeccionado).

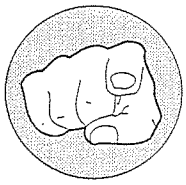


☞ O tubo de descarga deverá ser inclinado e não deverá apresentar contrapressões.

8. VENTILAÇÃO DOS LOCAIS E DESCARGA DE FUMOS

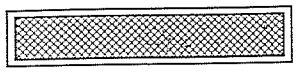
Respeite as prescrições, normas e leis em vigor.

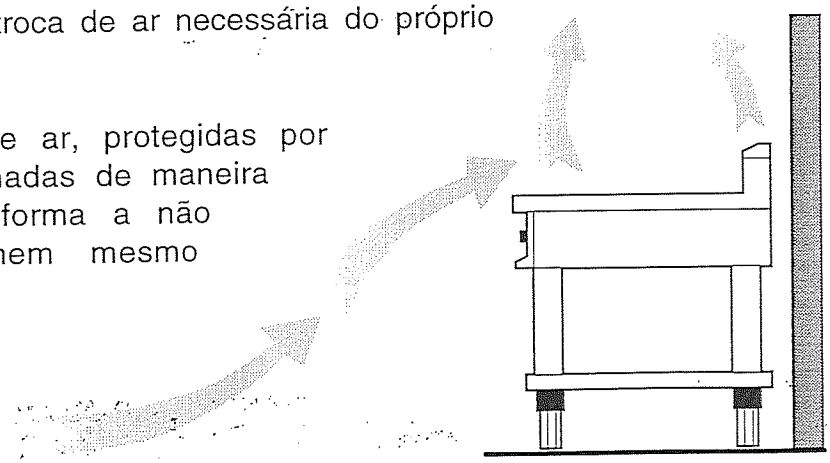
8.1 Ventilação natural



No local onde o aparelho for instalado, deverá ser possível a entrada da quantidade de ar exigida para a combustão regular do gás e para a troca de ar necessária do próprio local.

As tomadas de introdução de ar, protegidas por grelhas, devem ser dimensionadas de maneira apropriada e colocadas de forma a não poderem ser obstruídas, nem mesmo parcialmente.



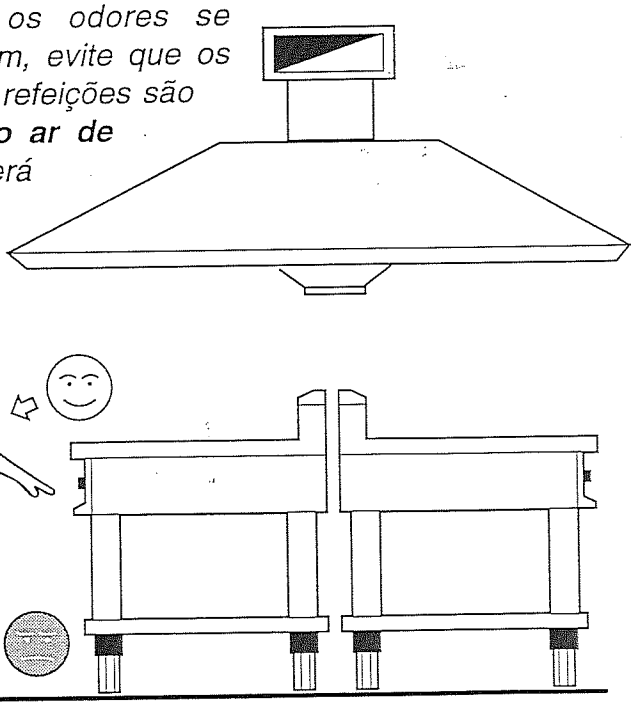


8.2 Descarga dos produtos da combustão

☞ A descarga dos produtos da combustão deve ser feita por meio de coifas ligadas a uma chaminé com tiragem natural perfeitamente eficiente ou, na falta desta, através de aspiração forçada.
N.B.: para os aparelhos do tipo A instalados sob coifa com aspiração forçada e com potência total maior do que 35 kW, a alimentação do gás deve ser submetida à instalação de evacuação forçada.

☞ Um sistema de aspiração eficiente requer um projecto cuidadoso por parte de um especialista habilitado a executá lo, respeitando as posições e as distâncias indicadas pelas normas, e a passar um certificado de conformidade.

A extracção forçada também evita que os odores se propaguem para fora da cozinha; se for assim, evite que os odores invadam os locais adjacentes onde as refeições são consumidas. ***Também é incorrecto retirar o ar de troca destes locais****; portanto, o projectista será responsável por providenciar um sistema de introdução de ar adequado, possivelmente com tratamento deste último.*

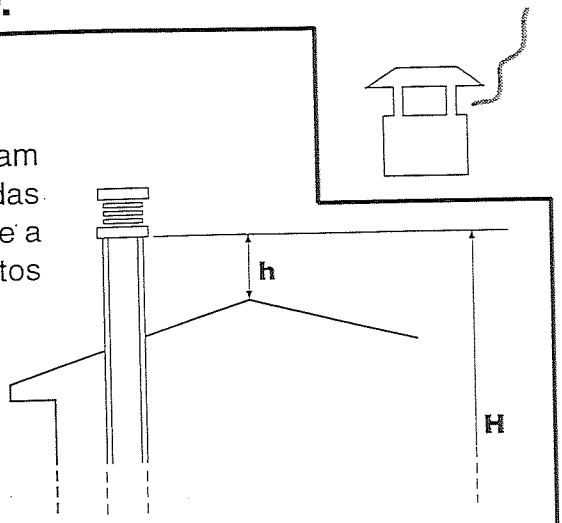


☞ **A velocidade e a direcção do ar não deverão perturbar a combustão nem prejudicar a saúde dos operadores.**

9. CHAMINÉS

Respeite as prescrições, normas e leis em vigor.

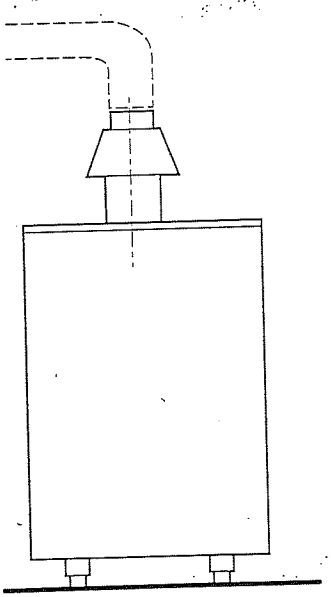
9.1 Tubos de evacuação

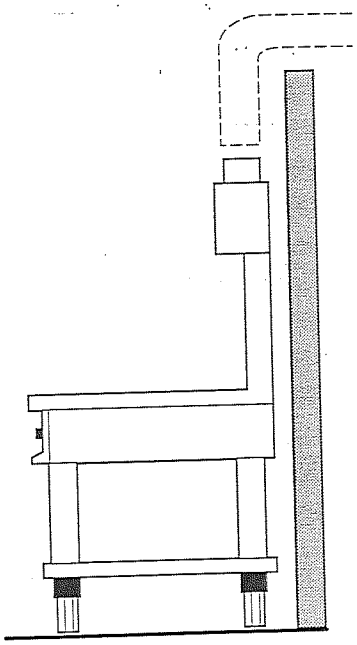


☞ Ê extremamente importante que as chaminés sejam dimensionadas de acordo com as prescrições das normas, que possuam uma boa tiragem (verifique a com um vacuómetro) e que não apresentem pontos de estrangulamentos ou registros de regulação.

☞ O tubo que faz ligação entre um aparelho e a chaminé deverá possuir conexões curvas, com diâmetro não inferior ao diâmetro de saída do aparelho e com comprimento conforme o indicado na ficha técnica deste último.

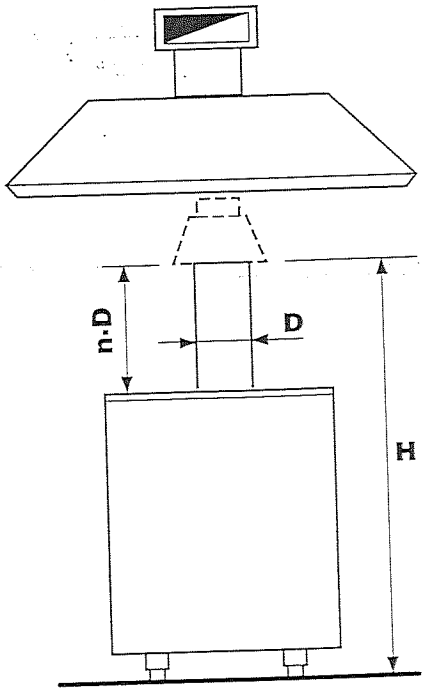
9.2 Aparelhos com descarga de fumaça tipo B





☞ Os aparelhos a gás do **tipo B** devem ser ligados a uma chaminé com tiragem natural perfeitamente eficiente (quanto ao diâmetro e comprimento das conexões, veja a ficha técnica do aparelho contida na **secção B** deste manual); **é absolutamente proibido eliminar o dispositivo antivento na saída da fumos onde este for instalado.**

☞ Nestes aparelhos do **tipo B**, é necessário fazer a limpeza periódica dos tubos de descarga de fumos e gases, segundo as prescrições locais em vigor.

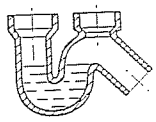


☞ Em alternativa, pode se instalar uma coifa de aspiração forçada, a qual fará com que se evite a liçação com a chaminé pode-se omitir a instalação do dispositivo antivento; as cotas indicadas na ficha técnica do aparelho, na **secção B**. deste manual, deverão ser respeitadas.

N.B.: neste caso, a alimentação do gás deverá ser submetida à instalação de exaustão forçada.

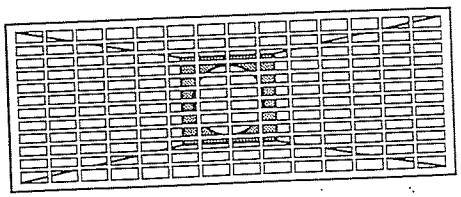
10. DESCARGAS

10.1 Grades - ralos - sifões

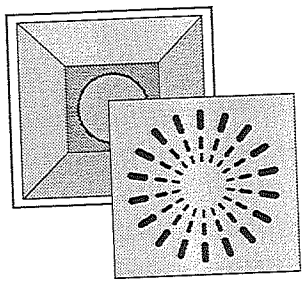


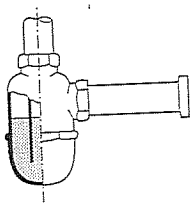
As descargas dos efluentes líquidos industriais produzidos nas grandes cozinhas devem respeitar as normas locais vigentes no que diz respeito à canalização, tratamento e dispersão no ambiente.

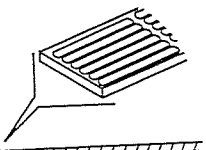
Dentro dos locais, preveja a colocação de ralos com sifões nas proximidades dos seguintes aparelhos:

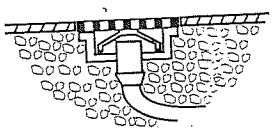


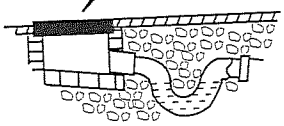
- Marmitas, basculantes, aparelhos de cozer massa, etc. (zona de cozedura)
- Tanques, máquinas de lavar louça, lavadores de palamenta, etc (zona de lavagem)
- Bancadas, descascadores, lavadores de verdura, etc. (zona de preparação)









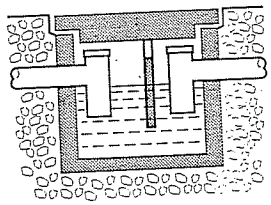


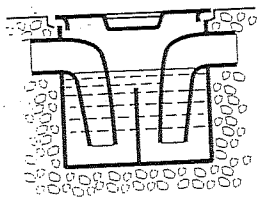
Estes dispositivos de descarga, para além de representarem um auxílio durante a limpeza dos aparelhos e do piso, podem ser necessários para o funcionamento do próprio aparelho; a ficha técnica, na **secção B** deste manual, fornece esta informação com as características do tipo exigido.

10.2 Esgoto

Consulte as normas vigentes locais para obter informações acerca dos requisitos, dependendo dos casos, para:

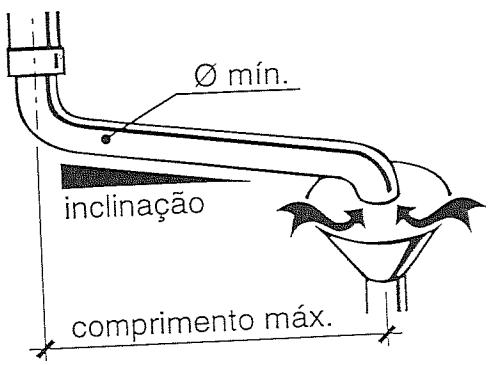
- poços de condensação de gorduras inspeccionáveis de alvenaria ou de metal;
- cisternas de recolha, decantação, oxigenação, etc.





10.3 Descargas ventiladas

- Alguns aparelhos necessitam de descargas comunicantes com a atmosfera; é importante que todas as indicações fornecidas na ficha técnica, na secção B deste manual, sejam respeitadas a fim de se evitar possíveis danos ao aparelho.



11. INSPECÇÃO E APROVAÇÃO

IMPORTANTE: todas as inspecções e aprovações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado e no completo respeito das normas vigentes!

11.1 Aprovação das instalações

☞ **INSTALAÇÃO DE GÁS:** deve ser feita depois de as portas e janelas serem abertas e evitando se a formação de faíscas e de chamas livres; depois da inspecção e aprovação (com ar comprimido ou gases inertes), faça uma purga das tubagens.

☞ **INSTALAÇÃO ELÊCTRICA:** verifique os componentes, o funcionamento correcto dos interruptores diferenciais e magnetotérmicos, as ligações à terra, o isolamento e faça todos os outros controles prescritos.

☞ **INSTALAÇÃO DE VAPOR:** verifique o funcionamento do gerador, dos órgãos de comando e dos dispositivos de segurança, o funcionamento correcto das saídas de ar e dos descarregadores de água de condensação, as pressões de exercício.

☞ **INSTALAÇÃO HÍDRICA-DESCARGAS:** verifique a vedação e o escoamento correcto.

EVACUAÇÃO DOS GASES PRODUZIDOS NA COMBUSTÃO-VENTILAÇÃO: com um vacuómetro, verifique a tiragem correcta das eventuais chaminés e se a troca de ar é adequada. Se existirem **coifas e aspiradores mecânicos**, verifique se não se formam refluxos dos gases produzidos na combustão e se a saída e a velocidade do ar não provocam correntes perigosas para a combustão e para a saúde dos operadores.

11.2 Inspecção e aprovação dos aparelhos

1) **APARELHOS A GÁS:** abra as portas e as janelas, evite a formação de faíscas ou de chamas e **verifique:**
   - a vedação da ligação (com a torneira de interceptação aberta e com o aparelho desligado);
   - se o gás utilizado corresponde ao gás indicado na chapa (se necessário, efectue a transformação de acordo com as instruções fornecidas na **secção B**);
   - o acendimento e a combustão regulares (lume azul);
   - a pressão e a saída do gás no mínimo e no máximo;
   - o funcionamento do dispositivo de segurança em caso de ausência de lume;
   - o funcionamento correcto dos termóstatos (inclusive dos eventuais termóstatos de segurança).

   N.B.: em caso de modificação do gás utilizado, lacre os dispositivos de regulação da saída do gás e modifique a indicação do gás na chapa de características.

2) **APARELHOS ELÊCTRICOS:** verifique a ligação equipotencial, a ausência de dispersões (isolamento), os dispositivos de controlo, o funcionamento correcto dos termóstatos (inclusive dos eventuais termóstatos de segurança), as absorções.

   N.B.: em caso de transformação a uma tensão diferente da tensão para a qual o aparelho foi preparado, modifique a indicação na chapa de características.

3) **APARELHOS A VAPOR:** verifique o funcionamento dos aparelhos, das válvulas de saída e de segurança e as respectivas calibragens, os níveis nas camisas, os consumos.

4) **APARELHOS MISTOS:** verifique os pontos indicados anteriormente que se aplicarem a estes tipos de aparelho.

11.3 Operações finais - Treino do utilizador

1) TORNE A MONTAR TODAS AS PARTES EVENTUALMENTE REMOVIDAS PARA A INSPECÇÃO E APROVAÇÃO
2) REMOVA OS EVENTUAIS DETRITOS E MATERIAIS QUE RESTARAM DA INSTALAÇÃO
3) LIMPE OS APARELHOS E PREPARE OS PARA O USO
4) VERIFIQUE SE NÃO EXISTEM PERIGOS PARA O UTILIZADOR
5) INSTRUA O UTILIZADOR FINAL A RESPEITO DO FUNCIONAMENTO DO APARELHO E DAS MEDIDAS DE SEGURANÇA QUE DEVERÃO SER RESPEITADAS
6) ENTREGUE OS MANUAIS FORNECIDOS COM OS APARELHOS AO UTILIZADOR E RECOMENDE QUE SEJAM SEMPRE CONSERVADOS E CONSULTADOS QUANDO NECESSÁRIO.

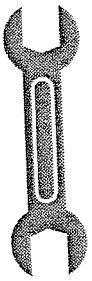
12. MANUTENÇÃO

12.1 Contrato de manutenção

☞ Recomende que o utilizador estipule um contrato de manutenção com empresas especializadas para todas as operações indicadas as seguir:

12.2 Manutenção das instalações

Os seguintes controlos devem ser feitos regularmente, em datas estabelecidas e por pessoal qualificado:



- **GÁS:** vedação dos tubos, órgãos de intercepção e sua eficiência;
- **ELECTRICIDADE:** estado dos condutores, ligações à terra, funcionamento e eficiência dos dispositivos de segurança;
- **VAPOR:** funcionamento do gerador, vedação e isolamento dos tubos, órgãos de intercepção e de segurança, descargas de água de condensação e sua eficiência;
- **CHAMINÊS:** tiragem regular e limpeza periódica.

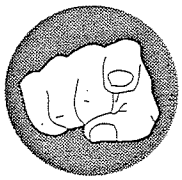
Caso sejam feitas eventuais extensões das instalações para a adição de novos aparelhos, a inspecção e os testes deverão ser feitos novamente.

12.3 Controlo periódico dos aparelhos

Os seguintes controlos deverão ser feitos a intervalos regulares e em datas estabelecidas:

- **APARELHOS A GÁS:** limpeza dos queimadores, câmaras de combustão e tubos de fumaça; verificação da eficiência da combustão, dos termopares de segurança ou outros, controlo das perdas de pressão do aparelho (torneiras, circuito de gás); verificação do estado e do funcionamento dos componentes e das estruturas e eventual substituição das peças desgastadas ou com defeitos de funcionamento;
- **APARELHOS ELÊCTRICOS:** verificação e eventual substituição de cabos com isolamento defeituoso ou suspeito, substituição das peças desgastadas ou com defeito de funcionamento, controlo das protecções térmicas dos motores;
- **APARELHOS A VAPOR:** órgãos de regulação, níveis, pressões, estado e funcionamento dos componentes (especialmente das válvulas de segurança) e eventual substituição das peças desgastadas ou com defeito de funcionamento;
- **TODOS OS APARELHOS EM GERAL:** potências nominais e consumos, funcionamento correcto dos órgãos de controlo ON/OFF ou termostáticos, eficiência dos dispositivos de segurança e seu tempo de entrada em acção.

12.4 Eventuais transformações



Todas as transformações feitas depois da inspecção e aprovação (adaptação a um tipo de gás diferente ou modificação da tensão de funcionamento) devem ser indicadas na plaqueta de características e nas tabelas de dados técnicos do manual de instalação; a aprovação deverá ser feita novamente.

12.5 Reparações



Os componentes defeituosos deverão ser substituídos por peças de reposição originais; o fabricante do aparelho, directamente ou através dos seus Centros de Assistência Técnica, é o único sujeito autorizado a fornecer a peça substitutiva e a efectuar a desmontagem e sucessiva montagem do componente.

Secção B.

ÍNDICE

INSTALAÇÃO E APROVAÇÃO

1. INSTALAÇÃO — Pág. 1
1.1 Ficha de ligações
1.2 Colocação
1.3 Dados técnicos

1.4 Instalação na parede — 1.1

2. CARACTERÍSTICAS DO APARELHO — Pág. 2
2.1 Detalhes de construção

3. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO — Pág. 3
3.1 Conformidade com as normas
3.2 Gás de funcionamento
3.3 Controlo da pressão do gás
3.4 Aprovação e treino do utilizador

FUNCIONAMENTO COM OUTRO TIPO DE GÁS

4. TRANSFORMAÇÕES — Pág. 4
4.1 Substituição dos bicos

5. REGULAÇÕES — Pág. 5
5.1 Regulação da potência no mínimo
5.2 Operações finais

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

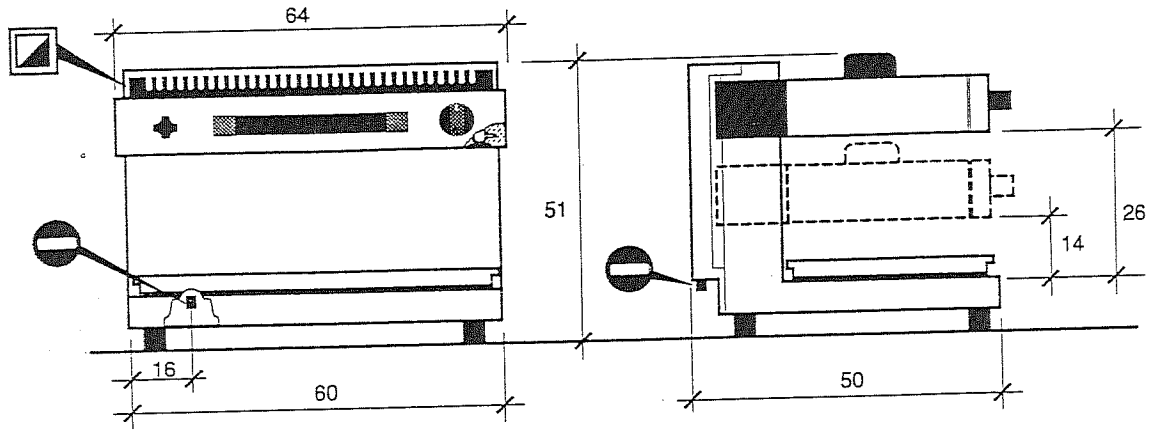
6. NOTAS PARA O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA — Pág. 6
6.1 Lubrificação da torneira de gás
6.2 Desmontagem do grupo da chama piloto

39B4600 • 00 PT • 60SM

1. INSTALAÇÃO

1.1 Ficha de ligações

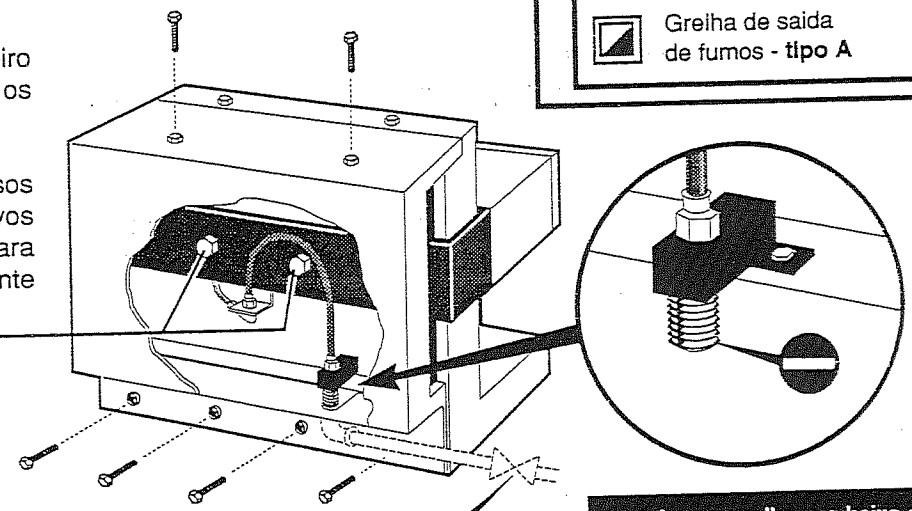
60SM



Entrada de gás	Ø 1/2"
Grelha de saida de fumos - **tipo A**	

1.2 Colocação

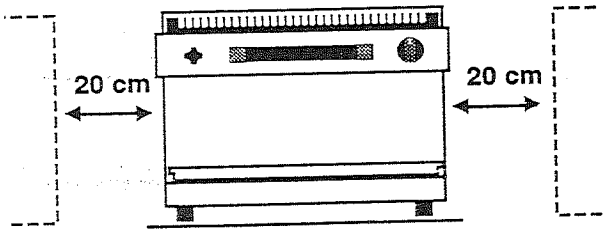
- Retire o painel traseiro desatarraxando os parafusos de fixação
- Elimine estes parafusos e os respectivos espaçadores para liberar o grupo radiante móvel



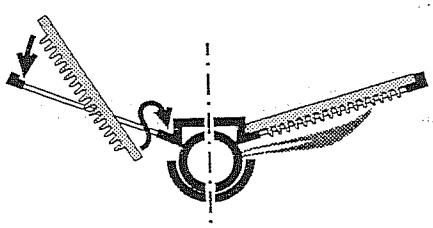
☞ Sempre instale uma torneira de intercepção com fechamento rápido (não fornecida)



Instale o aparelho por baixo de uma coifa ou de outro sistema de aspiração para o escoamento dos gases produzidos na combustão e dos vapores emitidos durante o uso.



Deixe um espaço livre de pelo menos 20 cm nos lados do aparelho; a parte traseira pode ser encostada na parede.



Disponha os azuiejos refractários nas guias ao lado do queimador, manuseando-os com muito cuidado; as pontas cónicas deverão ficar viradas para baixo de forma que possam ser lambidas pela chama do queimador

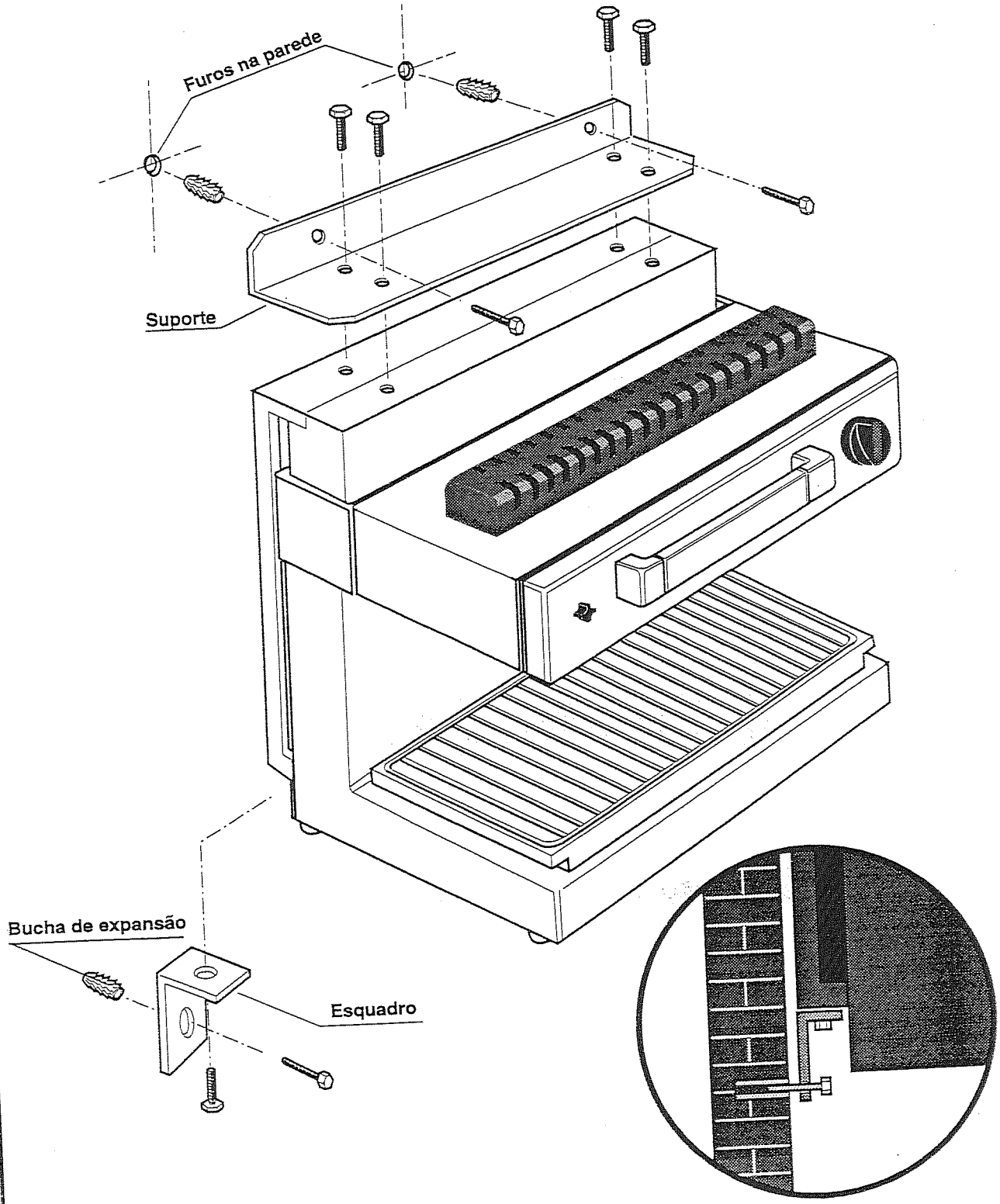
1.3 Dados técnicos

GÁS	POTÊNCIA		CONSUMO
G20 (metano) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G30 (butano) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (propano) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

1. INSTALAÇÃO

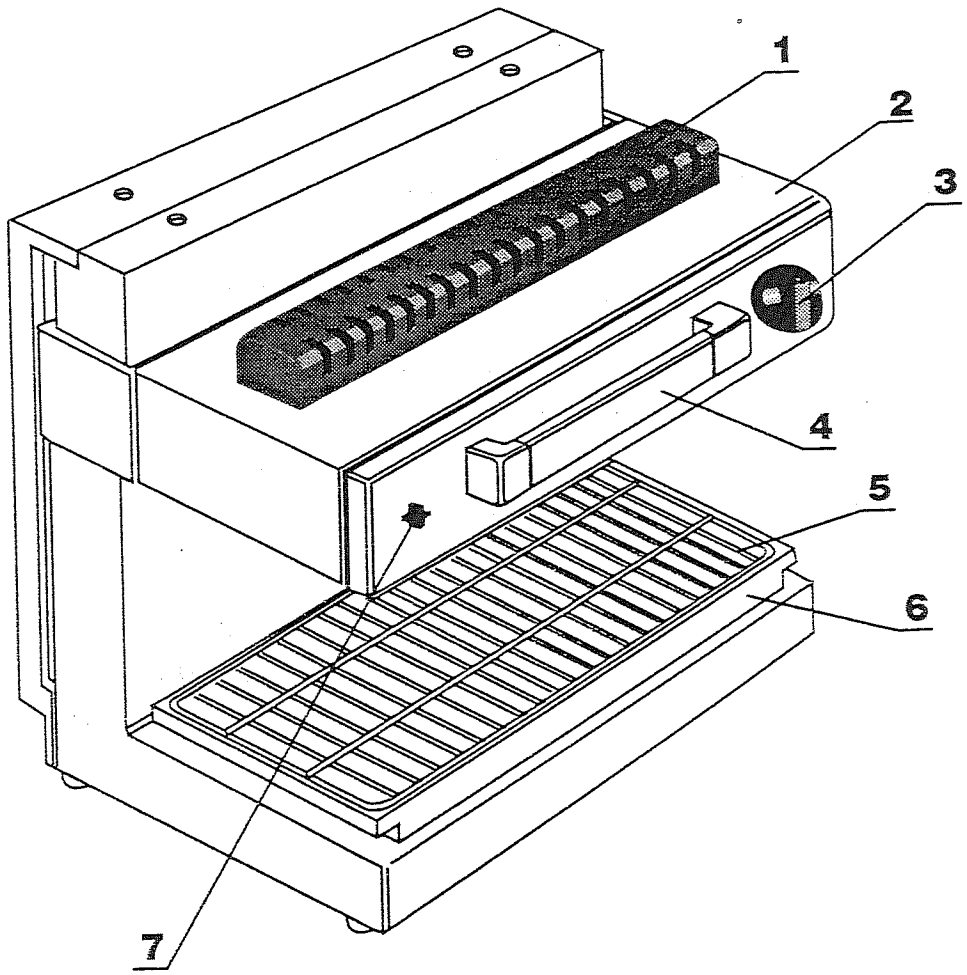
1.4 Instalação na parede

- A instalação na parede pode ser feita por intermédio do kit **KSM** disponível sob pedido.
- Antes de fazer a montagem, monte na entrada de gás do aparelho uma conexão com comprimento suficiente para favorecer a sucessiva ligação à rede.



2. CARACTERÍSTICAS DO APARELHO

2.1 Detalhes de construção

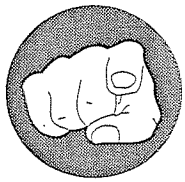


60SM

1) Saída de fumos
2) Grupo radiante corrediço
3) Manípulo de comando dos queimadores
4) Puxador de levantamento do grupo radiante
5) Grelha
6) Bacia para a recolha da gordura
7) Acendimento piezoeléctrico

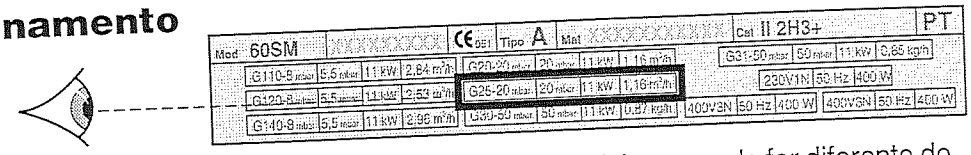
3. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

3.1 Conformidade com as normas



☞ Certifique se de que a instalação e a colocação do aparelho tenham sido feitas de acordo com as normas vigentes (directivas CEE, etc.) e que os respectivos certificados de conformidade tenham sido passados.

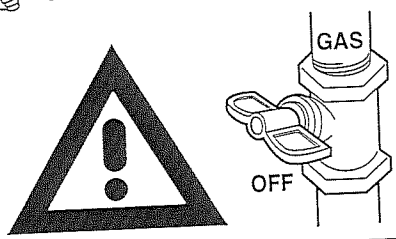
3.2 Gás de funcionamento

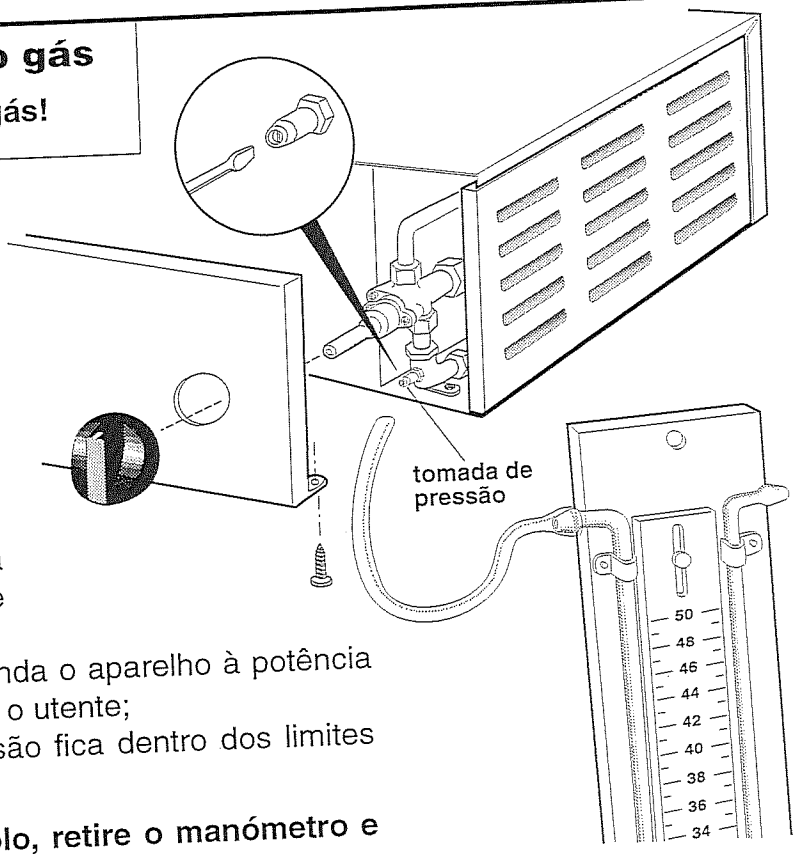


☞ Verifique, na chapa de características, se o aparelho foi aprovado para o tipo de gás disponível; se o gás para o qual o aparelho foi preparado for diferente do disponível, **faça a transformação** indicada nos capítulos **4** e **5** deste manual e também modifique a indicação contida na chapa de características (veja o **parágrafo 5.2**).

3.3 Controlo da pressão do gás

☞ **Feche a torneira principal de gás!**



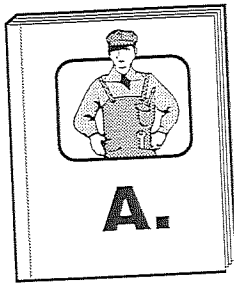


☞ - desenfie o manípulo e retire o painel desatarraxando os dois parafusos inferiores de fixação;
- desatarraxe o fecho da tomada de pressão e ligue um manómetro a esta;
- abra a torneira de gás e acenda o aparelho à potência máxima (veja instruções para o utente;
- verifique se o valor da pressão fica dentro dos limites indicados na tabela abaixo.

☞ **Depois de efectuar o controlo, retire o manómetro e torne a fechar a tomada de pressão!**

Família	Tipo de gás	Índice Wobbe inf. Wi (MJ/m³)	Poder caloriífico inferior Hi						Pressão em mbar		
			kcal/m³	MJ/m³	kW/m³	kcal/kg	MJ/kg	kW/kg	nominal	mínima	máxima
II	G20 (Gás natural)	45,67	8127	34,02	9,45	–	–	–	**20**	17	25
III	G30 (Butano)	80,58	–	–	–	10906	45,65	12,68	**30**	20	37
	G31 (Propano)	70,69	–	–	–	11071	46,34	12,87	**37**	25	45

3.4 Aprovação e treino do utilizador

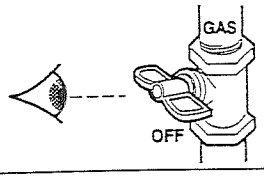


☞ Veja os seguintes pontos na **secção A** deste manual:
- **11.2 Inspecção e aprovação dos aparelhos** (apenas a parte **1**: aparelhos a gás);
- **11.3 Operações finais, Treino do Utilizador**

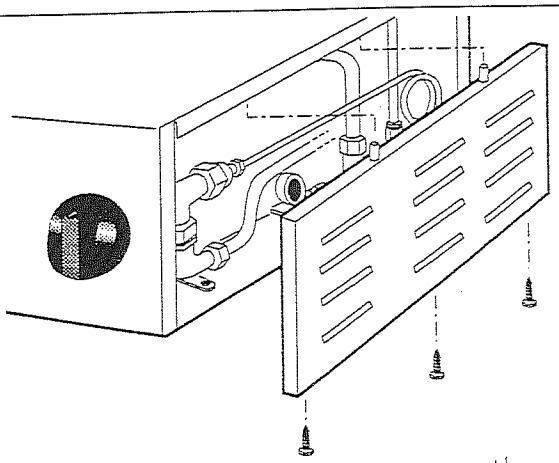
4. TRANSFORMAÇÕES

ATENÇÃO: estas operações deverão ser feitas somente se o gás utilizado for diferente do gás indicado na chapa de características!

Verifique se a torneira principal de gás está fechada!



- Retire o painel lateral direito desatarraxando os parafusos inferiores de fixação.

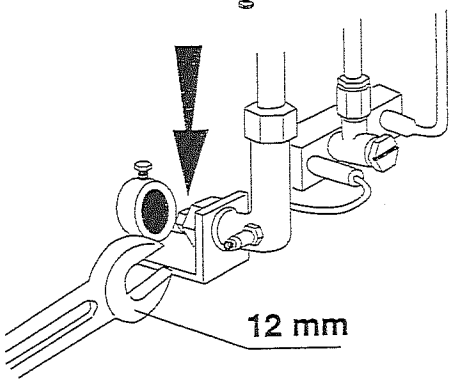


Substituição do bicodo QUEIMADOR

- Desatarraxe o bico e substitua-o pelo adequado ao tipo de gás utilizado, conforme indicado na tabela:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
180	115	115

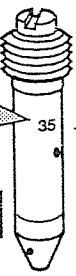




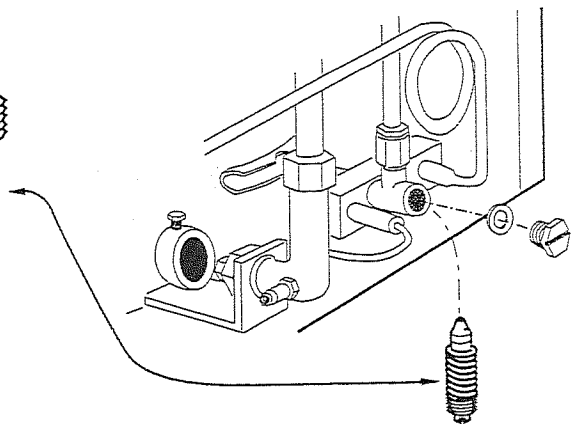
Substituição do bico da CHAMA PILOTO

- desatarraxe a tampa e o bico, substituindo o de acordo com a tabela:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
35	25	25



N.B.: o bico deve ser atarraxado até o fundo.



5. REGULAÇÕES

5.1 Regulação da potência al mínimo

ATENÇÃO: as seguintes regulações deverão ser feitas somente se o gas utilizado for diferente do gas indicado na chapa de caracteristicas e depois que as transformacoes indicadas na pagina anterior, capitulo 4, ja tiverem sido feitas.

METANO E GÁS LIQUEFEITO

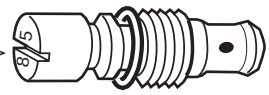
• Para la regulación de la potência al mínimo, é preciso substituir o by-pass calibrado, que determina a vazão mínima, na torneira.

Sostituição do BY-PASS del mínimo

• Retire o painel conforme descrito no ponto **3.3** precedente.

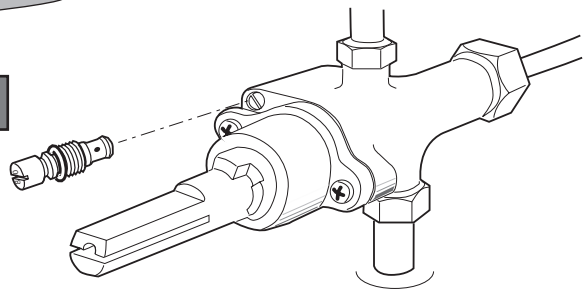
• Efectue a substituição em função dos dados indicados na tabela:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
135	**85**	**85**



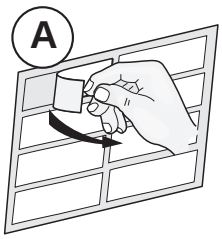
OBS: o BY-PASS deve ser bem atarraxado.

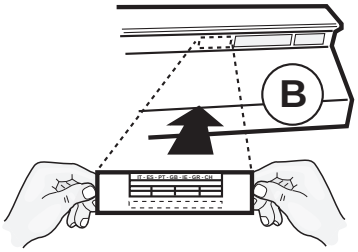
• Bloqueie o by-pass com verniz de lacre.

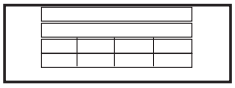


5.2 Operações Finais

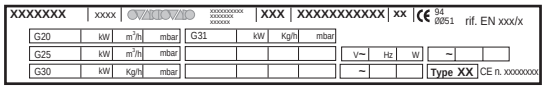
• Instalar a chapa de características suplementar referente ao país de instalação do aparelho (**A**) conforme indicado no diagrama (**B**).



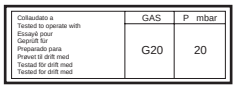




Chapa suplementar

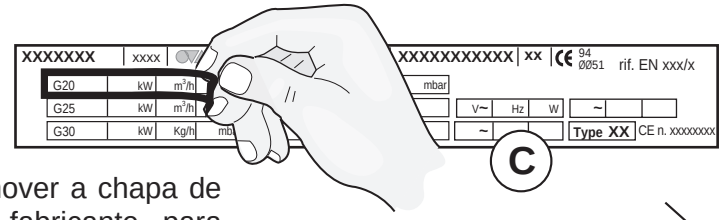


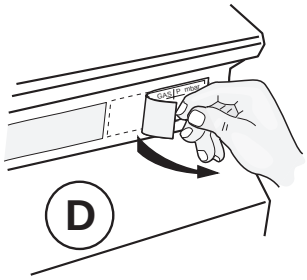
Chapa de características



Placa de gás de teste

• Se o gás a ser utilizado for do mesmo tipo utilizado pelo fabricante no teste do aparelho, aplicar a moldura autoadesiva (fornecida com o aparelho) na chapa de características, em redor dos dados relativos ao gás utilizado (**C**); depois, remover a chapa de características afixada no aparelho pelo fabricante, para identificação do gás utilizado no teste (**D**).





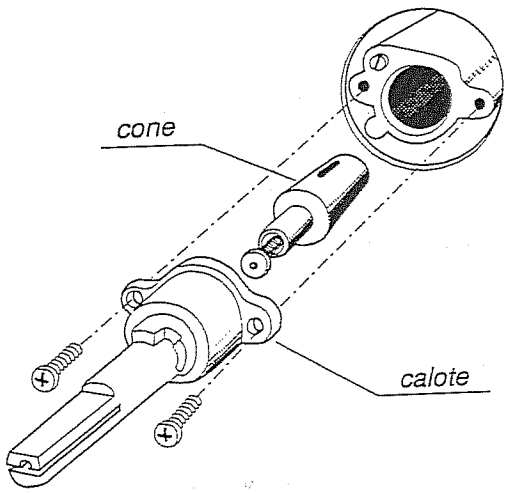
ATENÇÃO: se o gás a ser utilizado for diferente do utilizado pelo fabricante no teste do aparelho, efectuar previamente as operações de conversão descritas nos capítulos 4 e 5, e aplicar depois a moldura auto-adesiva na chapa de características, em redor dos dados do gás para o qual o aparelho foi convertido (C). Remover depois a placa de gás de teste (D).

6. NOTAS PARA O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

6.1 Lubrificação da torneira de gás

Esta operação deve ser feita por um técnico especializado a aproximadamente cada seis meses, dependendo das condições de utilização do aparelho. Antes de fazer a lubrificação, feche a torneira principal de corte do gás.

- Desenfie o manípulo e extraia a calote da torneira desatarraxando os dois parafusos de fixação; desenfie o cone e limpe-o cuidadosamente; faça a mesma coisa com a sua sede.
- Aplique uma graxa adequada (Molikote TG3, Staburgas N 32) no cone. Introduza-o na sua sede e gire-o algumas vezes.
- Desenfie-o de novo e elimine o excesso de graxa, verificando se os furos não estão obstruídos.

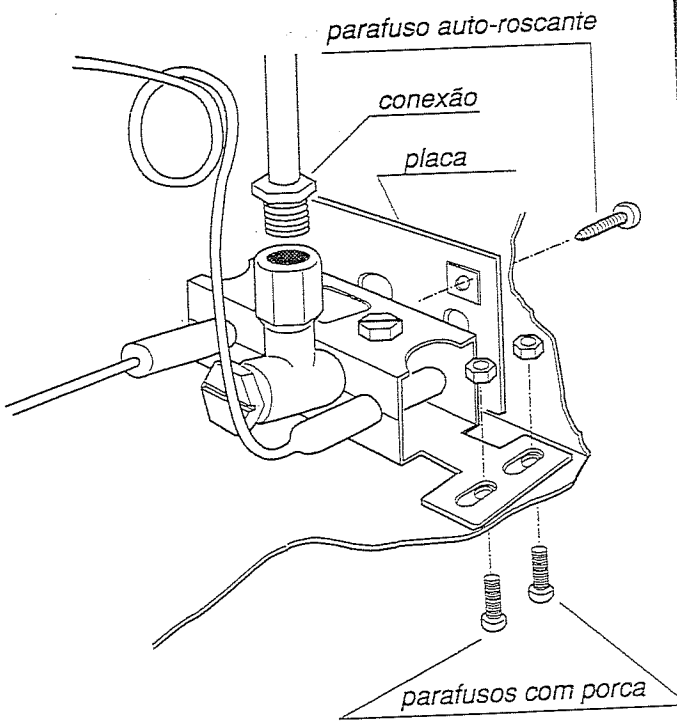


6.2 Desmontagem do grupo da chama piloto

Desmonte o painel lateral direito (conforme descrito no **ponto 3.3** deste manual), desenrosque a conexão do tubo de alimentação do gás e mova-a para cima.

Desatarraxe os dois parafusos com porca para liberar o grupo formado pelo porta-chama piloto, pela vela e pelo termopar.

Pelo interior da câmara do queimador, desatarraxe o parafuso auto-roscante e levante a placa; nesta altura, será possível desenfiar o inteiro grupo da chama-piloto.





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_PT

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Secção A. Pág. 1

2. Os perigos no ambiente de trabalho Pág. 2
2.1 Incêndios
2.2 Acidentes
2.3 A electricidade
2.4 O gás

3. Uso correcto Pág. 3
3.1 Trabalhar com segurança
3.2 Comportamento em caso de avarias
3.3 Interrupção prolongada do uso
3.4 Desactivaçao definitiva do aparelho

4. Irregularidades de funcionamento Pág. 4
4.1 Problemas, causas e soluções

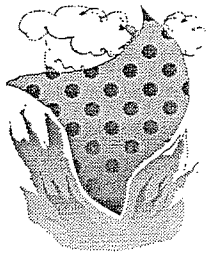
5. Manutenção Pág. 5
5.1 Contrato de manutenção
5.1.1 Partes que podem ser substituídas pelo utilizador
5.2 Conselhos

6. Limpeza Pág. 6
6.1 Limpeza dos aparelhos
6.2 Limpeza do aço inoxidável
6.2.1 Limpeza ordinária diária

Pág. 7
6.2.2 Precauções durante o uso
6.2.3 Protecção do aço inox

7. Cumprimento das normas Pág. 8
7.1 Normas e prescrições
7.2 Responsabilidade

2. OS PERIGOS NO AMBIENTE DE TRABALHO



.1 INCÊNDIOS

s cortinas, os panos de prato, as tábuas de cortar e outros objectos de adeira devem ficar afastados dos fogões e das fontes de calor; o mesmo ga-se para os frascos contendo álcool, solventes ou materiais de limpeza flamáveis, etc; **o perigo de incêndio na cozinha é muito elevado.**
m geral, um incêndio começa num ponto preciso e pode-se evitar o seu astramento sem se deixar tomar pelo pânico: uma reacção impensada pode orar as coisas. É absolutamente proibido o uso de água para apagar um rincípio de incêndio de natureza eléctrica; use materiais de combate a incêndio opropriados ou extintores adequados. **Não se esqueça de desligar a corrente léctrica!**



.2 ACIDENTES

s riscos de **acidentes físicos** (queimaduras, quedas) também é muito levado: evite que os cabos das panelas saiam da borda da mesa de ozedura, as panelas e as frigideiras devem ser sempre vigiadas; caso aiam gotas de óleo ou de gordura no piso, remova-as imediatamente para vitar quedas.



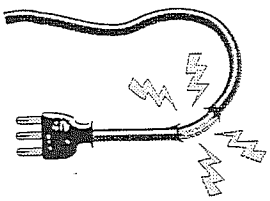
.3 A ELECTRICIDADE





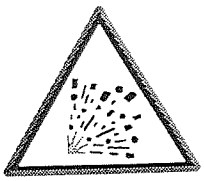
s perigos mais graves causados pela electricidade são incêndios e lminações.
lgumas recomendações referentes à instalação eléctrica e ao omportamento das pessoas:

instalação eléctrica: a sua execução e manutenção devem ser feitas por profissional, segundo as normas de segurança vigentes. A chave geral deve ser facilmente acessível em caso de necessidade. Os cabos suspensos, as fichas e as tomadas devem ser mantidos sempre em perfeitas condições.

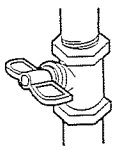


Comportamento: a chave geral deve ser sempre desligada antes da limpeza ou de qualquer outra intervenção no aparelho.
unca desligue uma ficha da tomada puxando o cabo eléctrico.
m caso de deterioramento de um cabo, não o tente ajustar com fita isolante ou com utros materiais; faça com que seja substituído por pessoal qualificado.

.4 O GÁS



odor de gás é sinal de uma provável fuga; neste caso, feche a torneira geral, bra as portas e janelas, evite a formação de faíscas e não acenda os lumes. uando não for possível encontrar a causa de uma fuga de gás, dirija-se ao essoal especializado. Uma alta percentagem de acidentes acontece porque s aparelhos a gás não submetidos a controlos periódicos: o facto de **manter s aparelhos eficientes é uma condição essencial para trabalhar com o gás m segurança** (veja **parágrafo 5** a seguir).



recauções essenciais com o gás
ara acender um queimador do fogão, acenda primeiro a chama e depois abra o gás. importante que o gás queime bem, que não apresente anomalias (o lume deve ser zul) e que as chaminés não apresentem pontos de estrangulamento: poderiam correr exalações perigosas de monóxido de carbono (ainda mais enganadoras e erigosas do que o próprio gás, pois não têm cheiro e os sintomas de nvenenamento com estas exalações podem ser confundidos com outros istúrbios banais); a instalação feita por pessoal qualificado de sensores lectrónicos de detecção de gás é, sem dúvida, recomendável.



3. USO CORRECTO

☞ Siga rigorosamente as instruções fornecidas na **secção B** deste manual e não altere os dispositivos de segurança do aparelho, sob pena da perda de validade de qualquer forma de garantia e responsabilidade por parte do construtor.

☞ O aparelho deverá ser destinado somente ao uso para o qual foi expressamente previsto (conforme indicado na **secção B** deste manual); qualquer **outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.**

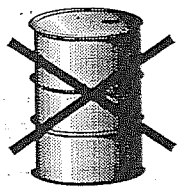
O CONSTRUTOR DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PROVOCADA PELA INSTALAÇÃO OU PELA UTILIZAÇÃO NÃO CONFORME E, NESTE CASO, NÃO GARANTE O FUNCIONAMENTO CORRECTO DO APARELHO.

3.1 TRABALHAR COM SEGURANÇA

Não conhecer ou subestimar os perigos provocados pelo uso errado ou impróprio de cada aparelho pode constituir uma fonte de risco. Os bons hábitos no uso quotidiano são importantes:

☞ aprender a **usar correctamente** os vários aparelhos que compõem a instalação;

☞ no final do serviço, **certificar-se de que os aparelhos estejam desligados,** fechar as torneiras de corte e a chave geral;



☞ **para a limpeza da instalação, não usar substâncias inflamáveis** e não deixar frascos contendo este tipo de substância nas proximidades dos aparelhos;

☞ **o aparelho destina-se ao uso profissional e deve ser usado por pessoal competente!**

☞ **faça com que o funcionamento do aparelho seja controlado a cada 6 meses;** em caso de aparelhos do **tipo B.**, também é necessário fazer o controlo da descarga dos fumos.

A inexperiência, a negligência ou a pressa podem causar situações de emergência que poderiam ser evitadas com um pouco de atenção.
A prevenção é a primeira regra para trabalhar com segurança: ter a certeza da perfeita eficiência da instalação eléctrica e fazer com que os aparelhos a gás sejam controlados regularmente, pensar sempre antes de fazer alguma operação e como fazê-la, trabalhar de forma a levar em consideração da própria segurança e da segurança dos colegas de trabalho!

3.2 COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS

Não tente fazer nenhuma operação de reparação.
Dependendo dos casos, feche a chave geral, as torneiras de corte de gás, água, etc. e dirija-se a um técnico qualificado. Aconselhamos o nosso Centro de Assistência da zona, que dispõe da preparação e do equipamento necessário, para além de possuir as **peças de reposição originais.**



3.3 INTERRUPÇÃO PROLONGADA DO USO

Se for necessário deixar o aparelho inactivo por períodos de tempo mais ou menos longos, feche a torneira de corte de gás ou a chave geral, faça uma limpeza completa do aparelho de acordo com as instruções fornecidas na **secção B** deste manual e proteja-o da poeira com uma cobertura que garanta a circulação livre de ar.

3.4 DESACTIVAÇÃO DEFINITIVA DO APARELHO

Também neste caso, dirija-se ao pessoal qualificado.



4. IRREGULARIDADES DE FUNCIONAMENTO

4.1 Problemas, causas e soluções

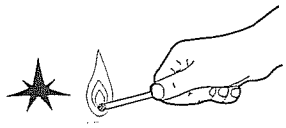
As informações fornecidas a seguir servem para que o utilizador possa resolver os problemas causados por banalidades; em todos os outros casos, chame o Centro de Assistência Técnica, **único sujeito autorizado a intervir no aparelho.**

• CHEIRO DE GÁS

Pode tratar-se de uma fuga ocasional: por exemplo, a água em ebulição pode ter apagado um lume. Neste caso, o dispositivo de segurança entra em acção bloqueando a saída de gás antes que este alcance concentrações perigosas no ambiente; ***feche a torneira de corte de gás e ventile o local.*** Se a causa for diferente desta, faça com que a instalação seja controlada por pessoal especializado.

• A CHAMA PILOTO NÃO SE ACENDE

Verifique se os eventuais dispositivos de acendimento por faísca (eléctricos, piezoeléctricos ou electrónicos) estão a funcionar regularmente; eventualmente, teste com um fósforo.



Pode ser que exista ar nas tubagens, especialmente depois de um período de inactividade; ***neste caso, insista por mais tempo com a operação de acendimento.***

• A CHAMA PILOTO NÃO PERMANECE ACESA

O comando do dispositivo de segurança foi solto cedo demais e o termopar não se aqueceu suficientemente: ***insista por mais tempo com a operação de acendimento.***

• A CHAMA PILOTO ACENDE-SE, MAS O QUEIMADOR FICA APAGADO

Verifique se o termóstato foi programado num valor de temperatura e ***active o eventual dispositivo de acesso ao acendimento.***



Se a passagem de gás for controlada por um sistema eléctrico ou electrónico, ***verifique se existe a chegada de corrente*** (os eventuais mostradores ou luzes piloto devem estar acesos).



• COMBUSTÃO IMPERFEITA (LUME AMARELO)

Pode ser causada por sujidade no queimador ou por tubos de fumaça entupidos; também pode depender da queda de água de condensação provocada por obstruções ou sujidade na chaminé. Chame o técnico competente.



• FUNCIONAMENTO IRREGULAR DOS APARELHOS ELÉCTRICOS

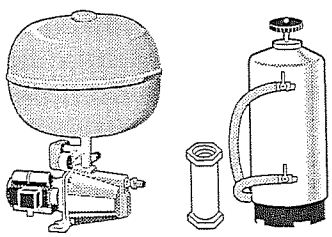
Pode depender da ausência de uma fase (entrada em acção frequente de disjuntores de sobrecarga): ***verifique os fusíveis*** na chave geral e, se necessário, faça com que sejam substituídos.



Se o interruptor magnetotérmico ou diferencial entrar em acção com frequência (salva-vida); chame um técnico autorizado.

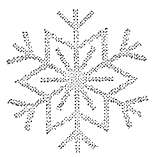
• PROBLEMAS COM APARELHOS DE LAVAGEM

Lavagem insuficiente (máquinas de lavar louça, lavadores de verdura, etc.): pode ser provocada pela ausência de uma fase (veja parágrafo acima) ou devido à pressão hídrica insuficiente. Neste caso, providencie a instalação de um ***dispositivo que aumente tal pressão.*** Também poderá ser necessário providenciar a instalação de um ***depurador*** se as louças saírem manchadas depois da lavagem.



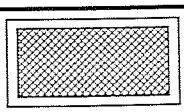
• REFRIGERAÇÃO INSUFICIENTE EM APARELHOS REFRIGERADORES

Pode depender do posicionamento errado (próximo a fontes de calor); pode depender da excessiva formação de gelo no evaporador (aparelhos sem descongelação automática). Neste caso, faça a descongelação manual.



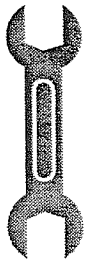
• ASPIRAÇÃO INSUFICIENTE EM INSTALAÇÕES DE EXTRACÇÃO DE AR

Mantenha os filtros antigordura sempre limpos.



5. MANUTENÇÃO

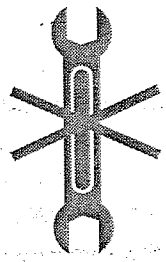
5.1 CONTRATO DE MANUTENÇÃO



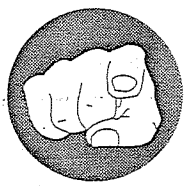
Aconselhamos que o aparelho seja controlado periodicamente por um técnico especializado para o manter sempre em perfeitas condições e a fim de garantir a máxima segurança no trabalho; com esta finalidade, estipule um contrato de manutenção com empresas especializadas, capazes de garantir as seguintes operações:

- **Manutenção das instalações;**
- **Controlo periódico dos aparelhos;**
- **Eventuais transformações** (modificação do tipo de gás ou troca de tensão);
- **Reparações** (veja também o **capítulo 12** do manual para o técnico qualificado).

5.1.1 Partes que podem ser substituídas pelo utilizador



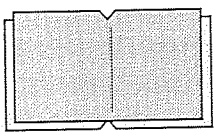
O utilizador pode substituir as partes deterioradas do aparelho quando estas se tratarem de elementos de serviço (puxadores, prateleiras extraíveis, grelhas, etc.), mas **não está autorizado a substituir elementos funcionais do aparelho, nem a os alterar.**
As partes que podem ser substituídas pelo utilizador são **explicitamente indicadas na secção B deste manual com as instruções necessárias para as operações de substituição;** na falta destas informações, **sempre dirija-se ao técnico especializado.**



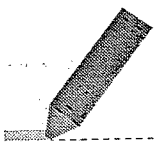
N.B.: as avarias intencionais, as provocadas por falta de cuidado ou negligência ou as provocadas pelo não cumprimento das prescrições, instruções e normas, assim como as avarias derivantes de ligações erradas ou alterações não autorizadas, anulam qualquer garantia ou responsabilidade por parte do construtor.

5.2 CONSELHOS



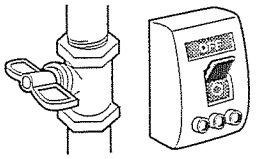


Anote o número de pronta intervenção do pessoal especializado na manutenção.

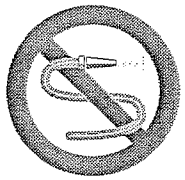


6. LIMPEZA

6.1 LIMPEZA DOS APARELHOS



- Antes de fazer qualquer operação, feche a torneira principal ou a chave geral e deixe que o aparelho se esfrie.
- Para limpar todas as partes (aço inoxidável, partes cromadas, esmaltadas, de plástico, duralumínio ou pintadas), use água morna e detergentes não abrasivos nem corrosivos que podem ser encontrados no comércio. Depois desta operação, enxágue e seque os aparelhos.



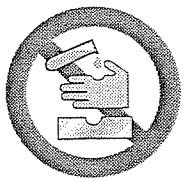
- **Não dirija jactos de água** directamente contra o aparelho para o limpar, especialmente se estiver usando esguichos com pressão. Veja também as instruções detalhadas de limpeza indicadas na **secção B** deste manual.
- Para uma boa conservação do aço inoxidável, siga rigorosamente os conselhos fornecidos no próximo parágrafo.

6.2 LIMPEZA DO AÇO INOXIDÁVEL

O aço inoxidável recebe esta denominação porque não sofre a acção agressiva do oxigénio do ar; a sua resistência é devida a uma fina camada de óxido que se forma na sua superfície e que o protege de outras oxidações. Porém, existem algumas substâncias que podem modificar ou destruir esta camada, dando origem a fenómenos de corrosão. Estas substâncias, além de impedirem que a película protectiva de óxido possa voltar a se formar, corroem o aço inoxidável e podem provocar danos irreparáveis. Portanto, é preciso prestar a máxima atenção para que isto não ocorra, quer durante a escolha dos produtos indicados para a limpeza, quer seguindo os simples conselhos aqui fornecidos: de facto, não se deve esquecer que quando se fizer uso destes aparelhos, a primeira e fundamental regra é ***garantir a não toxicidade e a máxima higiene dos produtos tratados.***

Antes de usar qualquer produto detergente, quer para a limpeza do aço inoxidável, quer para a limpeza do piso embaixo ou nas proximidades dos aparelhos, sempre consulte o seu fornecedor habitual para saber qual é o tipo de detergente mais indicado e que não provoque, em nenhuma circunstância, corrosão no aço. A eventual corroção do aço (aparecimento de ferrugem), muito raramente depende do mesmo, mas quase sempre domaterial não apropriado usado para a sua limpeza (detergentes muito ácidos à base de compostos clorados) ou da manutenção inadequada.

6.2.1 Limpeza ordinária diária



Limpe as superfícies cuidadosamente e com frequência usando um pano húmido; pode-se usar água e sabão ou detergentes comuns desde que não contenham substâncias abrasivas ou à base de cloro, como por exemplo hipoclorito de sódio (cândida), ácido clorídrico (ácido muriático), ou outras soluções: estes produtos provocam uma rápida e irreversível corrosão do aço inoxidável. Para limpar os pisos embaixo dos aparelhos ou nas suas proximidades, não use de nenhuma maneira os produtos acima citados para evitar que os vapores ou as possíveis gotas possam produzir efeitos destruidores análogos no aço. Esfregue única e exclusivamente no sentido da acetinação. Enxágue com água pura abundante e seque bem.



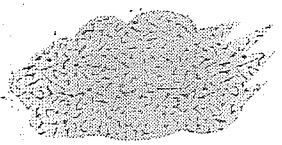
☞ **Manchas ou resíduos de alimentos:** remova-os com água quente antes que fiquem duros. Se os resíduos já estiverem endurecidos, use água e sabão ou detergentes não clorados e, se necessário, use uma escova de madeira ou uma palha de aço inoxidável fina. Enxágue e seque bem.

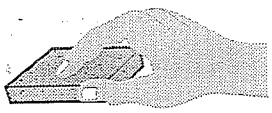
Evite absolutamente o uso de lâminas ou de raspadores afiados para não arranhar ou riscar as superfícies!

☞ **Incrustações calcárias:** os depósitos calcários nos fundos das marmitas, cubas, etc. devem ser eliminados com o uso de produtos específicos para a remoção de incrustações vendidos no comércio, devendo-se seguir as respectivas instruções de uso.

☞ **Riscos:** caso se provoque riscos nas superfícies do aço, será necessário fazer o seu polimento com o uso de lã de aço inox finíssima ou esponjas de material sintético fibroso, devendo-se esfregar no sentido da acetinação. Enxágue e seque bem. Para a limpeza do aço inoxidável, nunca use palha de ferro nem a deixe apoiada sobre a superfície, pois depósitos ferrosos muito pequenos poderiam ficar sobre a superfície e provocar a formação de ferrugem por contaminação.

☞ **Manchas de ferrugem:** nas tubagens das instalações de alimentação de água para panelas, lavadouros, fogões, etc. existe inevitavelmente o problema de migração de ferrugem que se dissolve na água, principalmente nas tubagens recém-instaladas ou quando as torneiras são abertas depois de um certo período de inactividade. É absolutamente necessário evitar que estes materiais ferrosos fiquem depositados no aço inoxidável, pois os mesmos produzem fenómenos de corrosão por contaminação. Portanto, aconselha-se sempre que as instalações sejam construídas com tubagens galvanizadas e que, toda vez que se iniciar as operações, se deixe que a água flua das tubagens por um certo período de tempo até sair límpida. Para remover as manchas de ferrugem que eventualmente se depositarem nas superfícies, use produtos adequados para esta finalidade consultando as empresas fabricantes de detergentes para uso industrial. Depois da aplicação, enxágue com água pura abundante, neutralizando a acção do produto com um detergente alcalino, usado normalmente para a limpeza dos equipamentos, ou com um produto específico para tal finalidade.



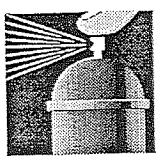


☞ **Manchas de queimado no aço:** para remover as eventuais manchas causadas por queimaduras ou pelo calor, use lã de aço inoxidável macia ou barras de borracha abrasiva, esfregando com cuidado no sentido da acetinação e tomando cuidado para não riscar a superfície; enxágue e seque cuidadosamente.

6.2.2 Precauções durante o uso

☞ **Molhos e condimentos:** Todos os recipientes em aço inox que são utilizados para conter ingrendientes notoriamente ácidos (vinagre, sal, sumo de limão, tomate, etc.) devem ser cuidadosamente lavados para retirar todos os residuos. De modo especial, é necessário evitar que as soluções salgadas evaporem, sequem ou fiquem depositadas na superficie do aço inox.
Nas marmitas não usar nunca o sal grosso de cozinha que, sendo demasiado pesado se depositaria no fundo sem dissolver completamente e que, a longo termo, pode dar origem a fenomenos de corrosão nos pontos de contacto. Aconselhamos, pois, que se ponha o sal fino nas marmitas e com a água em ebulição, ou então que se dissolva num recipiente à parte, não o metendo nunca em marmitas com água fria ou sem água. As marmitas, as cubas dos banho-maria, os lavadouros, etc. quando não são usados devem ficar de preferência descobertos.

6.2.3 Protecção do aço inox

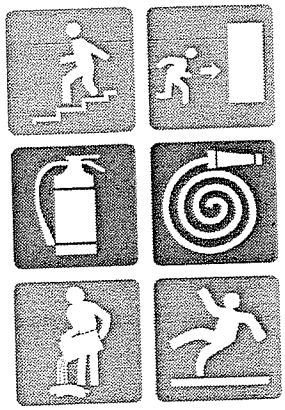


Se tiver de deixar os aparelhos inactivos durante um certo tempo, após ter feito a limpeza das superficies externas em aço inox, quando já estão bem enxutas devem ser protegidas com uma camada de óleo de vaselina ou ainda melhor com produtos apropriados que se encontram normalmente no mercado. Estes, além de uniformizar o aspecto do aço inox e de lhe dar brilho evitam a penetração da humidade e porcaria, causas de corrosão.
Estes produtos, constituidos essencialmente por uma mistura de substâncias oleosas e detergentes, estão também disponiveis actualmente, em forma de spray, de fácil e prática aplicação.

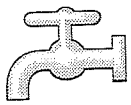
7. CUMPRIMENTO DAS NORMAS

7.1 Normas e prescrições

Deverão ser respeitadas todas as leis, normas e directivas, em vigor no local de instalação, referentes a:



- Segurança no trabalho, normas anti-acidentes;
- Sinais indicadores de obrigatoriedade e de proibição;
- Normas anti-incêndio;
- Ventilação e emissões com poluição atmosférica reduzida;
- Segurança e manutenção das instalações e das chaminés;
- Descargas e eventuais tratamentos;
- Zonas produtivas e separação das secções para respeitar as prescrições higiénicas;
- Eliminação correcta do lixo;
- Higiene dos ambientes, higiene pessoal, higiene dos géneros alimentícios.



7.2 Responsabilidade

O proprietário da instalação é responsável por:



- verificar a conformidade com as normas supracitadas em fase de realização e fazer com que as mesmas sejam respeitadas pelos funcionários;
- treinamento e comportamento do pessoal da cozinha.

Secção B.

APRENDENDO A USAR O APARELHO

1. SUMÁRIO — Pág. 1

2. CARACTERÍSTICAS DO APARELHO — Pág. 2
2.1 Detalhes de construção

3. INSTRUÇÕES DE USO — Pág. 3
3.1 Colocação em funcionamento
3.1.1 Dispositivo de segurança
3.1.2 Acendimento da chama piloto
3.1.3 Acendimento do queimador pricipal
3.1.4 Para apagar a chama

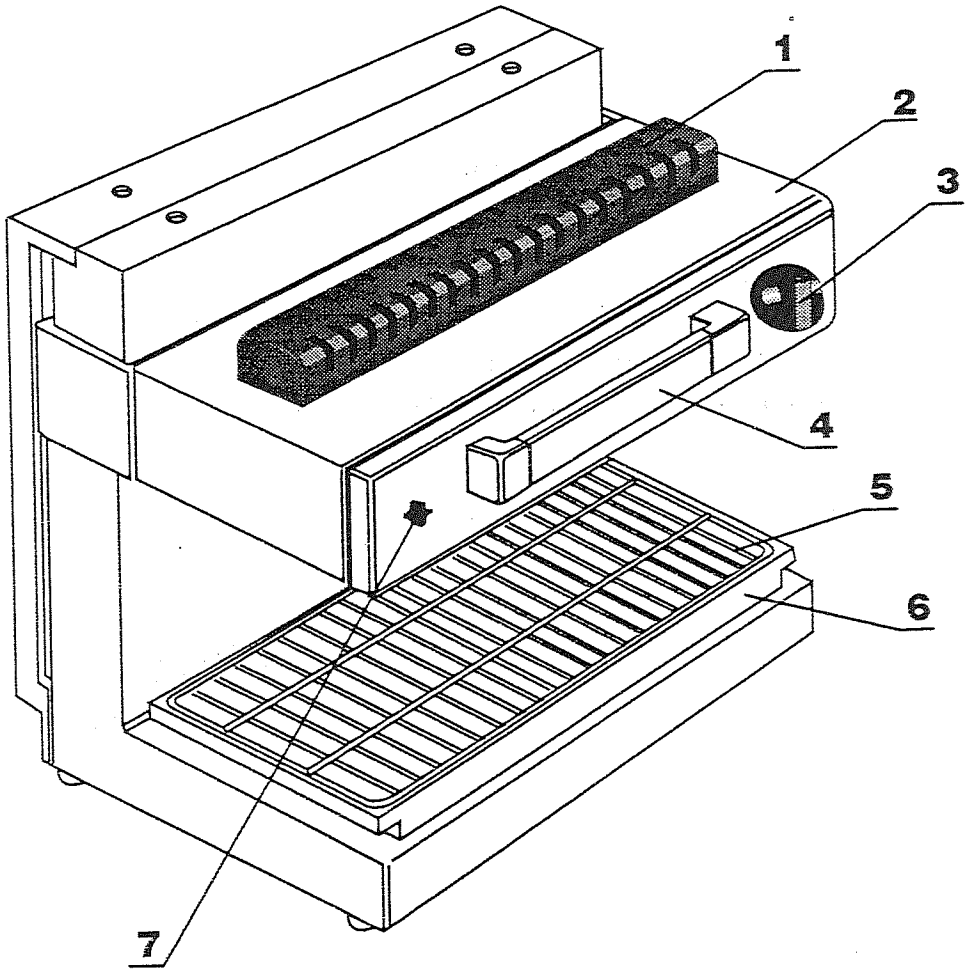
4. USO CORRECTO E LIMPEZA — Pág. 4
4.1 Utilização correcta
4.1.1 O que fazer se o aparelho não funciona
4.2 Limpeza
4.2.1 Limpeza da estrutura e das partes de aço inoxidável
4.2.2 Limpeza preventiva em caso de longo período de inactividade

5. MANUTENÇÃO — Pág. 4
5.1 Contrato de manutenção

39B4610 • 01 PT • 60SM

2. CARACTERÍSTICAS DO APARELHO

2.1 Detalhes de construção



60SM

1) Saída de fumos
2) Grupo radiante corrediço
3) Manípulo de comando dos queimadores
4) Puxador de levantamento do grupo radiante
5) Grelha
6) Bacia para a recolha da gordura
7) Acendimento piezoeléctrico

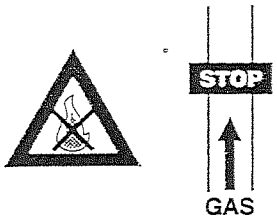
3. INSTRUÇÕES DE USO

3.1 Colocação em funcionamento

☞ **ATENÇÃO:**
Siga atentamente as instruções do parágrafo "UTILIZAÇÃO CORRECTA".

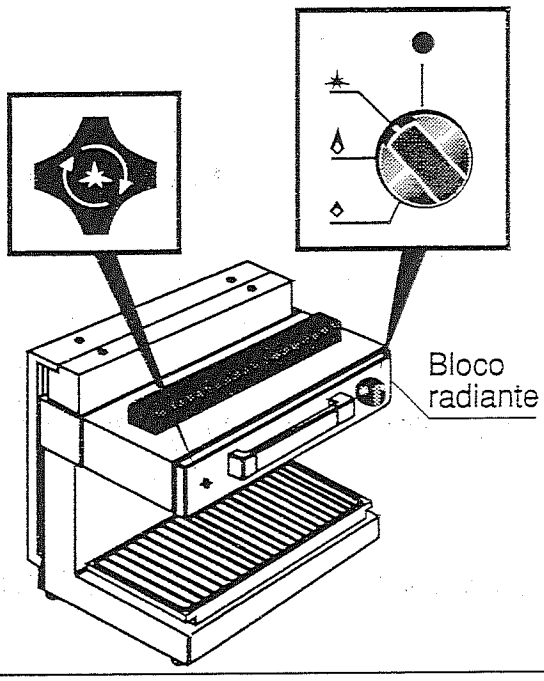
3.1.1 Dispositivo de segurança

Um dispositivo tipo termopar bloqueia a saída de gás caso a chama se apague.



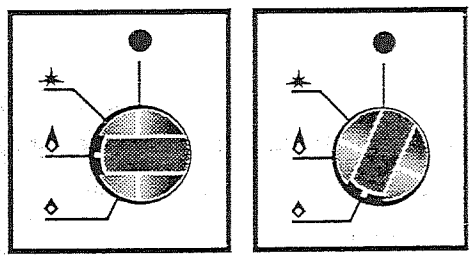
3.1.2 Acendimento da chama piloto

- Carregue no manípulo até ao fundo e gire-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, colocando-o na posição ✶.
- Mantenha o manípulo carregado e gire o acendimento piezoeléctrico algumas vezes, verificando se a chama piloto se acendeu pela parte subjacente ao *bloco radiante*.
- Continue a carregar no manípulo por alguns segundos para permitir que o dispositivo de segurança possa intervir.
  Solte o manípulo; se a chama se apagar, repita a operação mantendo o manípulo carregado por mais tempo.



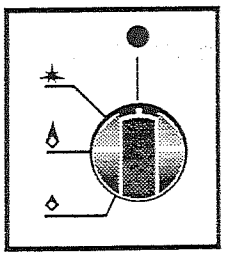
3.1.3 Acendimento do queimador principal

- Depois de ter aceso a chama piloto, carregue no manípulo e gire-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, colocando-o na posição ◊;
- Para poder tirar proveito da potência mínima do queimador, gire o botão **gradualmente** até ao fim do seu curso, colocando-o na posição ◊.

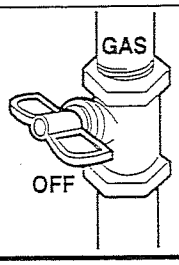


3.1.4 Para apagar a chama

Coloque o manípulo na posição ✶; nesta posição, o queimador se apaga e somente a chama piloto fica acesa.
Para apagar também a chama piloto, carregue no manípulo e coloque-o na posição ●.



☞ **ATENÇÃO:** NO FINAL DAS OPERAÇÕES, SEMPRE FECHE A TORNEIRA GERAL DE CORTE.



4. USO CORRECTO E LIMPEZA

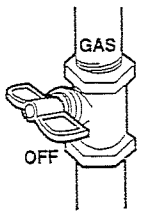
4.1 Utilização correcta

- Os alimentos a gratinar devem ser colocados sobre a grelha quando a volta radiante estiver bem quente. Coloque a grelha na posição mais adequada.
- **ATENÇÃO: nenhum objecto estranho inflamável deve ser deixado sobre o aparelho ou perto dele.**

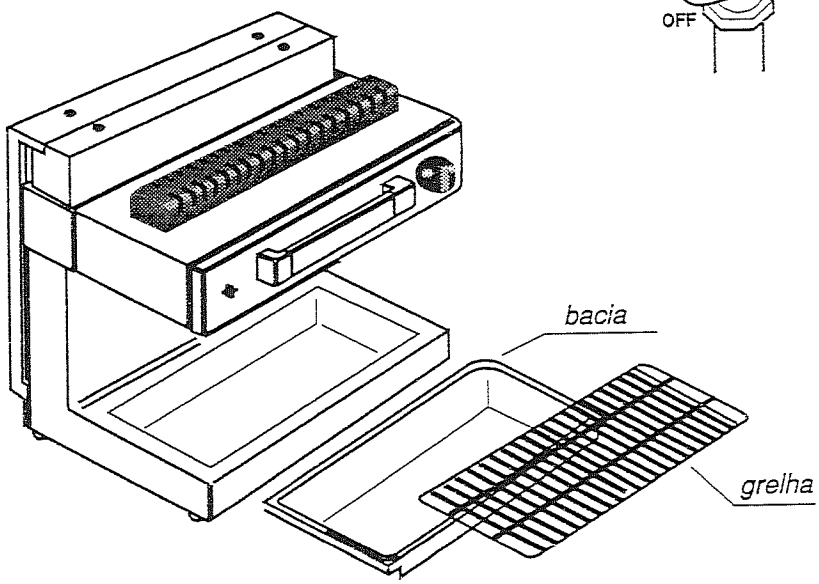
4.1.1 O que fazer se o aparelho não funciona
Consulte o **capítulo 4** da **secção A** deste manual; em caso de avarias, **desligue o aparelho e chame o Serviço de Assistência autorizado.**



4.2 Limpeza



- Feche a torneira principal do tubo de gás; deixe o aparelho esfriar antes de fazer a sua limpeza.
- Esvazie a bandeja de recolha de gordura a intervalos regulares e limpe-a, junto com a grelha, com água quente e detergente não abrasivo.



4.2.1 Limpeza da estrutura e das partes de aço inoxidável
Veja o **capítulo 6** da **secção A** neste manual do utilizador.

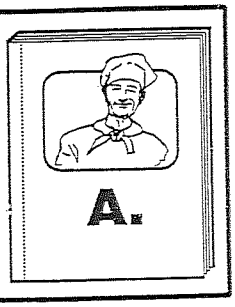
4.2.2 Limpeza preventiva em caso de longo período de inactividade
Veja a **secção A, parágrafo 3.3** deste manual do utilizador.

5. MANUTENÇÃO



5.1 Contrato de manutenção

Veja o capítulo **5** da **secção A** deste manual de uso.





CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_DE

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Inhaltsverzeichnis Abschnitt A. — **Seite 1**

2. Vorschriften - Normen — **Seite 2**
2.1 Gebäude und Arbeitsumfeld
2.2 Anlagen und Installation
2.3 Haftung

3. Installation — **Seite 3**
3.1 Vorbereitung
3.2 Nivellierung
3.3 Installation der Modular-Geräte

4. Gas — **Seite 4**
4.1 Gasart
4.2 Gasdruck
4.3 Gasanschluß
4.4 Vorsichtsmaßnahmen
4.5 Kontrolle der Gasdichtigkeit des Gerätes

5 Elektrik — **Seite 5**
5.1 Betriebsspannung
5.2 Sicherheitsvorrichtungen
5.3 Elektrischer Anschluß

6. Warmes und kaltes Wasser — **Seite 6**
6.1 Wasserdruck
6.2 Wasseranschluß
6.3 Wasseraufbereitung

7. Dampf — **Seite 7**
7.1 Dampfauslaß
7.2 Kondenswasserrückführung

8. Raumbelüftung und Rauchabzug — **Seite 8**
8.1 Natürliche Belüftung
8.2 Absaugung der Verbrennungsgase

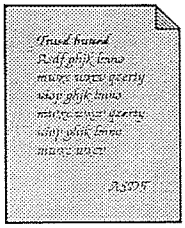
9. Rauchkanäle — **Seite 9**
9.1 Abzugsleitungen
9.2 Geräte mit Rauchauslaß Typ B

10. Abflüsse — **Seite 10**
10.1 Roste - Abflußrinnen - Syphone
10.2 Entsorgung
10.3 Belüftete Abflüsse

11. Abnahmen — **Seite 11**
11.1 Abnahme der Anlage
11.2 Abnahme der Geräte
11.3 Abschließende Maßnahmen - Einweisung des Benutzers

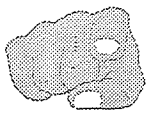
12. Wartung — **Seite 12**
12.1 Wartungsvertrag
12.2 Wartung der Anlagen
12.3 Regelmäßige Kontrolle der Geräte
12.4 Eventuelle Abänderungen
12.5 Reparaturen

2. VORSCHRIFTEN - NORMEN

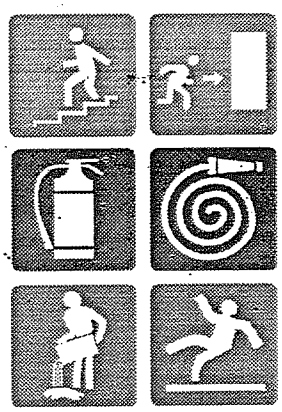


- Genehmigungen und vorgeschriebene Zulassungen (Benutzbarkeit, Arbeitsgenehmigungen usw.) müssen im voraus beantragt und erteilt werden.
- Die technischen Anlagen und die Installation müssen von qualifiziertem professionellem Personal ausgeführt werden, das zur Ausstellung von Normkonformitäts-bescheinigungen befugt ist.

2.1 Gebäude und Arbeitsumfeld



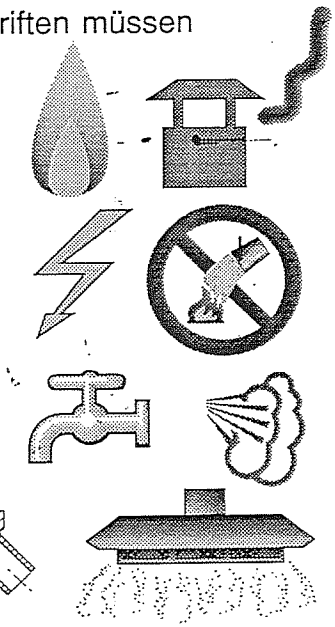
Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:



- Ordnungsgemäßer Beleuchtung der Arbeitsplätze;
- Arbeitssicherheit, Unfallverhütung;
- Hinweisschilder, Pflichten oder Verbote;
- Hygiene;
- Arbeitsbereiche und Trennung der Gänge aus Gründen der Hygiene;
- Brandschutzmaßnahmen;
- Belüftung;
- Emissionen mit begrenzter Unweltbelastung.

2.2 Anlagen und Installation

Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:



- Gas und Rauchkanäle;
- Elektrik;
- Wasser, Dampf;
- Abflüsse und Abfallentsorgung;
- Zwangsbelüftung und -entlüftung;
- Belüftung und Aufbereitung.

Im Punkt 3.1 des Abschnitts B dieser Anleitung sind die wichtigsten Vorschriften angegeben, die bei der Installation des Gerätes zu beachten sind.

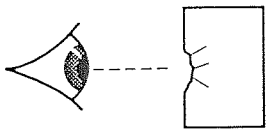
2.3 Haftung

Die Installation muß gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und bescheinigt werden.
DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE AUF UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION ODER VERWENDUNG BERUHEN.

3. INSTALLATION

3.1 Vorbereitung

Überprüfen Sie die Vollständigkeit des Gerätes und, daß das Gerät keine Transportschäden aufweist.



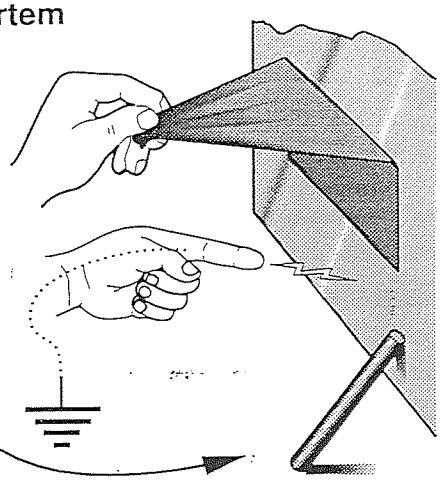


Nehmen Sie die Schutzfolie und die Aufkleber aus gummiertem Papier ab.



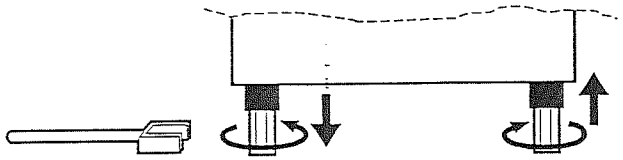
Dabei kann es zu lästigen Stromstößen kommen, die jedoch vollkommen ungefährlich sind (statische Elektrizität).

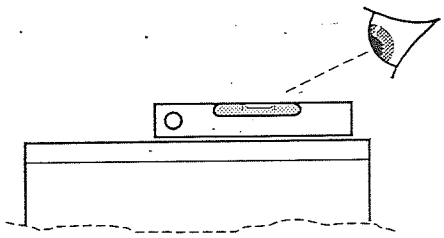
Dies kann dadurch vermieden oder verringert werden, daß eine Hand immer das Gerät berührt oder dadurch, daß die äußere Umhüllung geerdet wird.



Entfernen Sie sofort eventuelle Klebstoff- oder Benzinspuren oder Rückstände anderer aggressiver Lösungsmittel auf den Kunststoffteilen.

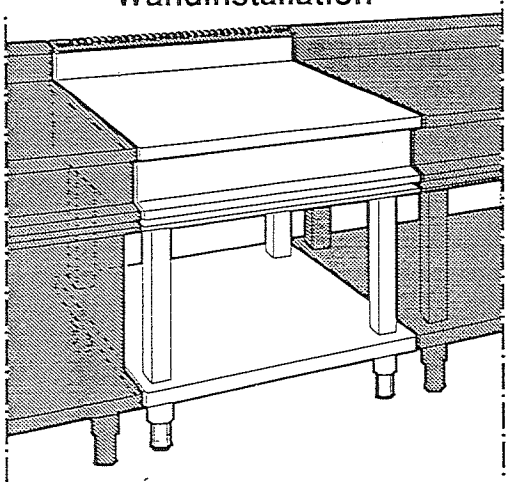
3.2 Nivellierung



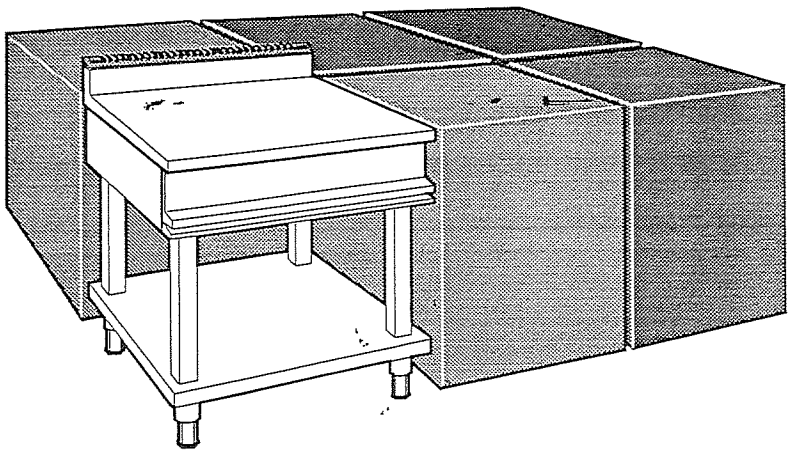


3.3 Installation der Modular-Geräte

Wandinstallation

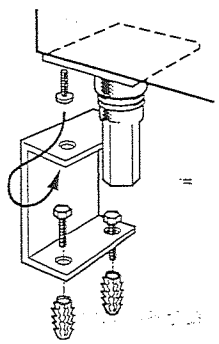


Installation in der Raummitte.



☞ Beachten Sie die eventuell auf dem technischen Datenblatt für die Installation im **Abschnitt B** angegebenen Abstände.

☞ Beachten Sie die entsprechenden Hinweise, falls Zubehör zur Verbindung der verschiedenen Geräte oder zur Boden- bzw. Wandbefestigung verwendet werden.



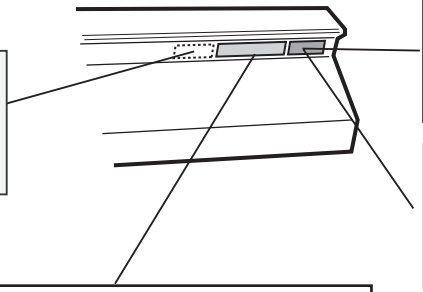
Einzelmontage von Halbmodul-Geräten: Bodenbefestigung um das Abkippen der Geräte zu vermeiden (siehe Anweisungen).

4. GAS

4.1 Gasart

Typenschild

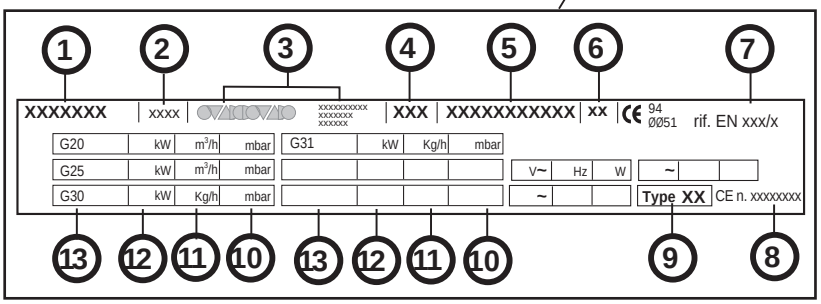
Ergänzungsschild zur Identifikation von Land und Kategorie (**siehe Kap. 5.2** - Abschließende Arbeiten)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Gas-Abnahmeschild



1) Modell
2) Personalisierung
3) Daten des Herstellers
4) Installationstyp
5) Kennnummer
6) Schutzart
7) Bezugsnorm
8) CE - Zertifikationsnummer
9) Typ Produktbaureihe
10) Düsendruck
11) Gasverbrauch
12) Nennleistung
13) Gastyp

4.2 Gasdruck

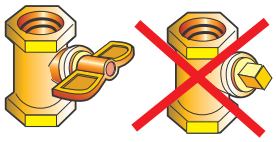
Kontrollieren Sie immer den Druck der Gaszufuhr; dazu kann der Druckanschluß des Geräts verwendet werden. Gehen Sie dabei wie im **Abschnitt B** dieser Anleitung beschrieben vor.

4.3 Gasanschluss

Entnehmen Sie die Position und die Abmessungen der Anschlüsse dem technischen Datenblatt für den Anschluß im **Abschnitt B** dieser Anleitung.

Beachten Sie beim Anschluß die örtlichen Richtlinien und verwenden Sie stets die vorgeschriebenen Anschlßteile, bzw. Werkstoffe.

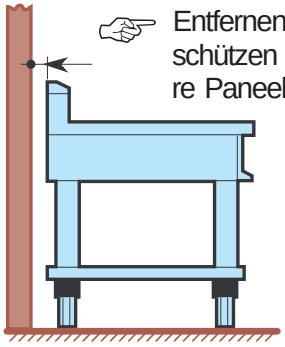
Installieren Sie vor dem Gerät an leicht zugänglicher Stelle **immer** einen Absperrhahn, der auf einen Blick anzeigt, ob er OFFEN oder GESCHLOSSEN ist.
Verwenden Sie keine Typen mit abnehmbarem Schlüssel.



Nach dem Hahn ist ein Anschluß zum Abkuppeln des Gerätes vorgesehen..

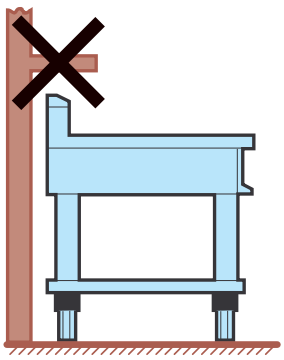
4.4 Vorsichtsmaßnahmen

Wände mit entflammbarer Verkleidung



Entfernen Sie die Verkleidung oder schützen Sie sie durch nicht brennbare Paneele; beachten Sie die in dem technischen Datenblatt angegebenen Abstände (**Anleitung B**); Ziehen Sie im Zweifelsfall für die hinsichtlich der Brandschutzvorschriften anzuwendende Lösung einen Spezialisten zu Rate.

Wände mit Nischen oder Regalen





Den freien Abzug der Verbrennungsgase nicht behindern.

4.5 Kontrolle der Gasdichtigkeit der Anlagen

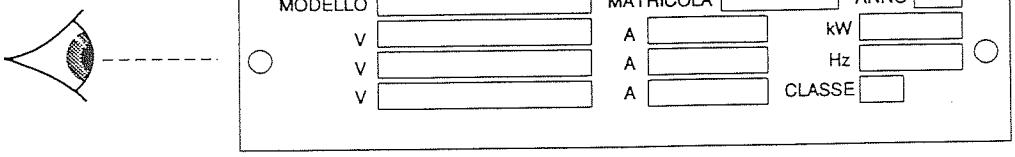
Überprüfen Sie gemäß den geltenden Richtlinien die Gasdichtheit der Anlagen unter Beachtung der angegebenen Vorgehensweise. Diese Richtlinien geben auch an, wie eventuelle Leckstellen gefunden werden können.

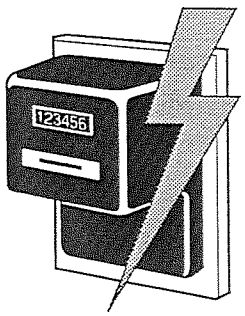


BENUTZEN SIE ZUM AUFSPÜREN VON LECKS NIE EINE OFFENE FLAMME!

5. ELEKTRIK

5.1 Betriebsspannung

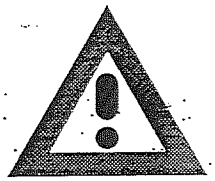




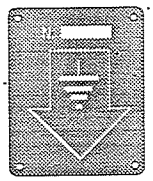
☞ Kontrollieren Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung und -frequenz dem Netz entspricht.

☞ Falls bei einem Gerät die Möglichkeit einer Änderung auf eine andere Spannung vorgesehen ist, folgen Sie genauestens der im **Abschnitt B** der Anleitung angegebenen Vorgehensweise und ändern Sie die Angaben auf dem Typenschild.

5.2 Sicherheitsvorrichtungen



☞ Überprüfen Sie die Normkonformität der elektrischen Anlage und, ob die **vorgeschriebenen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen installiert sind.**

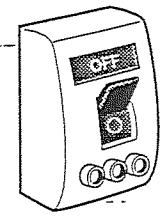


☞ Eine Erdung gemäß den geltenden Vorschriften ist **obligatorisch.**

Führen Sie den äquipotentiellen Anschluß der Geräte, bei denen dies erforderlich ist, unter Verwendung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Klemmen durch.

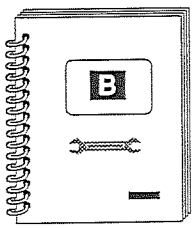


5.3 Elektrischer Anschluss



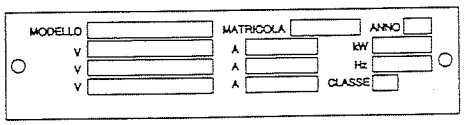
☞ Schalten Sie **stets** einen Hauptschalter mit Sicherungen vor das Gerät, um es vom Rest der Anlage abklemmen zu können.

☞ Folgen Sie genauestens den Angaben des technischen Datenblattes, des Schaltplans und den Anweisungen im **Abschnitt B** dieser Anleitung.

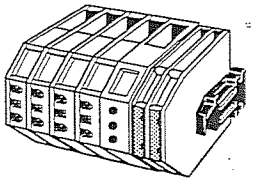


☞ Verwenden Sie Anschlußkabel mit normgerechter Isolierung und entsprechendem Querschnitt.

Zur Feststellung des Kabelquerschnittes lesen Sie die Leistungsaufnahme auf dem Typenschild ab.

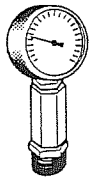


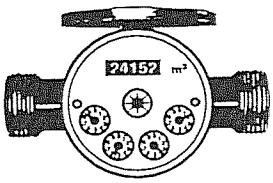
☞ Die Geräte werden für gewöhnlich über die Klemmleiste fest angeschlossen; verwenden Sie für Geräte, bei denen ein Stecker benötigt wird, ausschließlich Bauteile von guter, der Norm entsprechender Qualität.

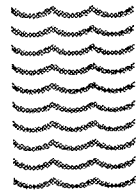


6. WARMES UND KALTES WASSER

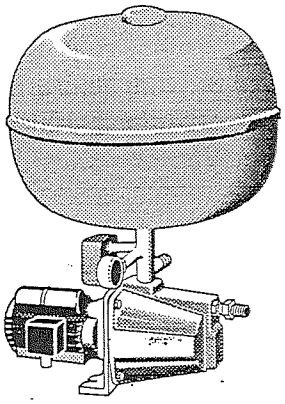
6.1 Wasserdruck





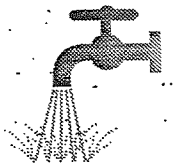


☞ Überprüfen Sie, ob der Wasserdruck in dem in der Bedienungsanleitung des Gerätes angegebenen Bereich liegt.
Zu niedriger Druck kann zu einem Leistungsabfall führen (Geschirrspülmaschinen, gemischte Öfen usw.); ein zu hoher Druck hingegen führt zu höherem Verbrauch und kann außerdem Schäden an eventuellen Magnetventilen oder anderen Steuerelementen verursachen.

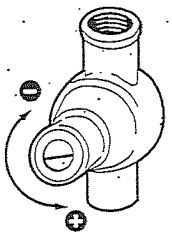




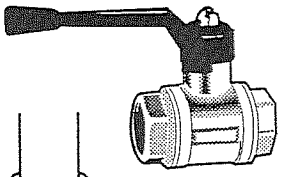
Falls der Druck zu niedrig ist:
☞ Eine Vorrichtung zur Steigerung des Druckes installieren.



Falls der Druck zu hoch ist:
☞ Kontrollieren Sie in der Betriebsanleitung des Gerätes, ob bereits ein Druckminderer eingebaut ist; anderenfalls installieren Sie einen und nehmen die entsprechenden Einstellungen vor.

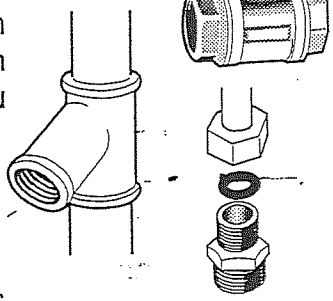


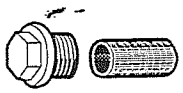
6.2 Wasseranschluss



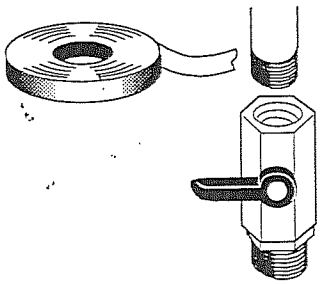
☞ Installieren Sie vor dem Gerät **immer** einen Absperrhahn.

☞ Installieren Sie zusätzlich zu geeigneten Anschlüssen, die ein einfaches Abklemmen des Gerätes erlauben, nach dem Absperrhahn auch einfach zu kontrollierende und zu reinigende Filter.





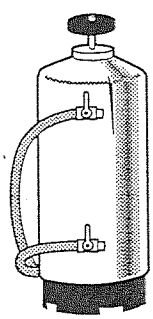
☞ Verwenden Sie normgerechte Materialien, Dichtungen und Anschlüsse; verwenden Sie geeignete Rohrleitungen, die so behandelt sind, daß sie kein Eisenoxyd an das Wasser abgeben *(da dies den Geschmack der Lebensmittel verändert und Flecken auf dem Inox-Stahl zurückläßt).*

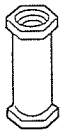


6.3 Wasseraufbereitung

Das Wasser, das in der Küche reichlich für Zubereitungs- und Waschvorgänge verwendet wird, ist auch ein wesentliches Element bei vielen Garungsverfahren; daher muß auf die Qualität des Wassers großen Wert gelegt werden.

☞ ***Besondere Aufmerksamkeit gilt der (physischen und elektrochemischen) Korrosionsvorsorge durch von Mal zu Mal notwendige Maßnahmen: homogene Metallmaterialien, kathodischer Schutz, rückstandsfreie Schweißungen, Entlüfter, Vorrichtungen zur Korrektur des Ph-Wertes usw.***



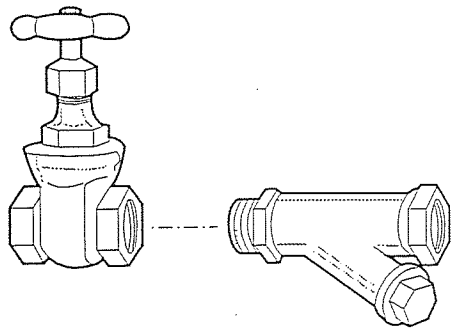


☞ Überprüfen Sie, ob die Wasserhärte in dem im **Abschnitt B** der Bedienungsanleitung des Gerätes angegebenen Bereich liegt; falls nötig, einen geeigneten Enthärter installieren.

7. DAMPF

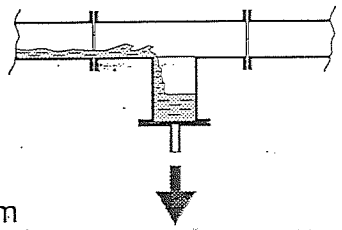
Anm.: Die folgenden Angaben gelten nicht für Geräte mit interner Dampferzeugung, für die der Anschluß an die Wasserleitung genügt.

7.1 Dampfauslass



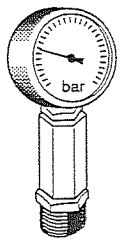
☞ Installieren Sie ein Dampf-Absperrventil vor das Gerät; nach diesem werden ein einfach zu kontrollierender und zu reinigender Filter und geeignete Anschlüsse installiert, die gegebenenfalls ein einfaches Abklemmen des Gerätes erlauben.

☞ Legen Sie die Größe der Anlage auf der Grundlage der stündlichen Förderleistung der zu versorgenden Geräte fest (Entnehmen Sie den Verbrauch dem technischen Datenblatt, **Abschnitt B**).



☞ Die Anlage muß einwandfrei gefertigt werden und die Rohrleitungen müssen isoliert und verkleidet werden, um Kondenswasserbildung zu vermeiden; an den niedrigsten Punkten müssen vor den Verbrauchern geeignete Syphone oder andere Vorrichtungen zum Ablassen des Kondenswassers eingebaut werden.

☞ Bei langen Abschnitten muß für Dehnungsverbindungen gesorgt werden.

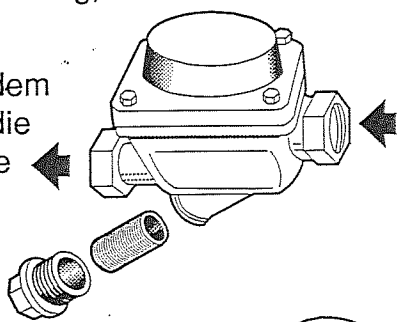


☞ Installieren Sie an geeigneter Stelle Thermostatventile zur automatischen Entlüftung.

☞ Der Druck darf am Verbraucher nicht den vorgeschriebenen Betriebsdruck übersteigen; anderenfalls einen Druckminderer verwenden.

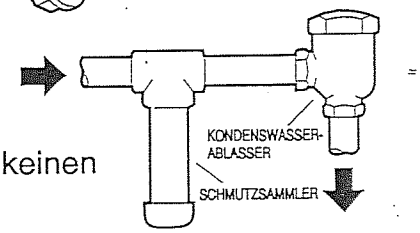
7.2 Kondenswasserrückführung

☞ Der Ausgang des Kondenswassers aus dem Gerät muß mit einem mechanischen, thermostatischen oder thermodynamischen Niederdruck-Kondenswasserablasser verbunden werden (nicht im Gerät enthalten); Berücksichtigen Sie bei der Wahl des Typs die folgenden Einflußfaktoren: Lage, Druck, Förderleistung, Wasserschlag usw.



☞ Der Abschnitt zwischen dem Gerät und dem Kondenswasserablasser darf nicht isoliert werden, um die Kondensation zu begünstigen und eine Wiederverdampfung zu vermeiden. Vermeiden Sie die Stauung von Dampf oder Luft.

☞ Falls der Kondenswasserablasser nicht mit einem Filter ausgestattet ist, so muß vor diesem ein Filter installiert werden (oder als Alternative ein kontrollierbarer Schmutzsammler).

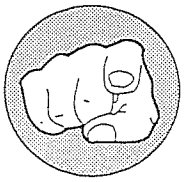


☞ Das Auslaßrohr muß Gefälle haben und darf keinen Gegendruck aufweisen.

8. RAUMBELÜFTUNG UND RAUCHABZUG

Beachten Sie die geltenden Vorschriften, Normen und Gesetze.

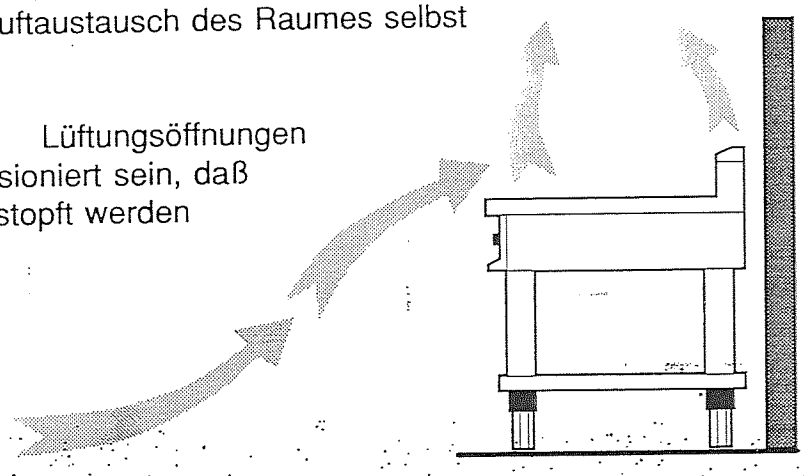
8.1 Natürliche Belüftung



In dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, muß soviel Luft zuströmen können, wie für die richtige Verbrennung des Gases und für den Luftaustausch des Raumes selbst erforderlich ist.

Die durch Roste geschützten Lüftungsöffnungen müssen so angebracht und dimensioniert sein, daß sie weder ganz noch teilweise verstopft werden können.



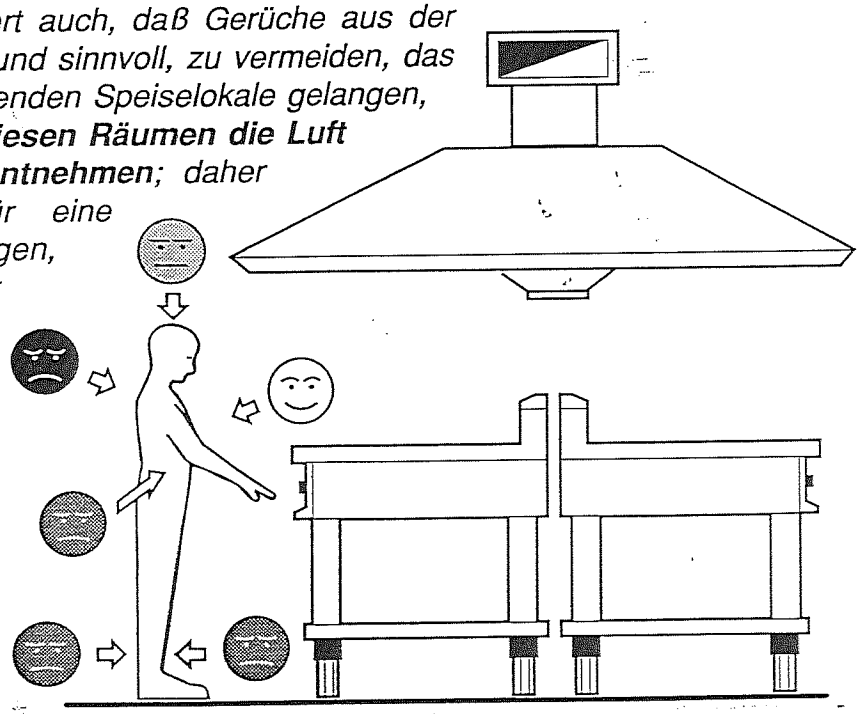


8.2 Absaugung der Verbrennungsgase

☞ Die Abgasung muß durch Hauben erfolgen, die an einen gut funktionierenden Schornstein mit Naturzug oder alternativ mit Saugzug angeschlossen sind.
N.B.: Handelt es sich um Geräte Typ A, die unter einer Haube mit Saugzug angebracht sind und eine Gesamtleistung von mehr als 35 kW haben, muß die Gaszuführung mit dem Zwangsabzug verbunden sein.

☞ Ein leistungsstarkes Absaugssystem erfordert eine sorgfältige Planung durch einen Fachmann, der unter Berücksichtigung der vorgeschriebenen Positionen und Abstände eine normgerechte Lüftung gewährleistet und eine Normkonformitätsbescheinigung ausstellen kann.

Die Zwangsentlüftung verhindert auch, daß Gerüche aus der Küche gelangen; es ist richtig und sinnvoll, zu vermeiden, das Küchengerüche in die angrenzenden Speiselokale gelangen, ***aber es nicht sinnvoll, aus diesen Räumen die Luft für den Luftaustausch zu entnehmen;*** *daher sollte der Planer auch für eine geeignete Lüftungsanlage sorgen, gegebenenfalls unter Verwendung von aufbereiteter Luft.*

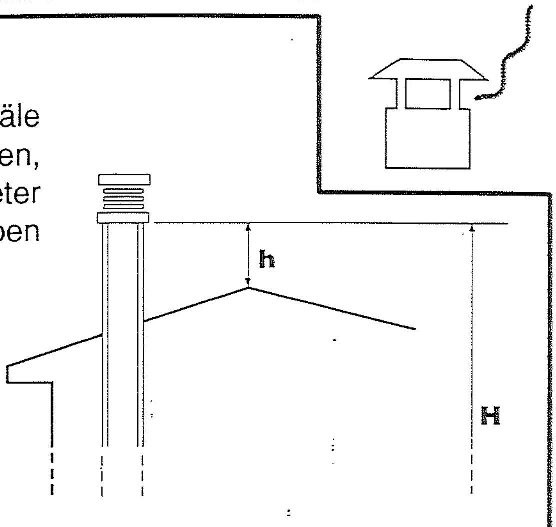


☞ Luftgeschwindigkeit und -richtung müssen so beschaffen sein, daß sie die Verbrennung nicht stören und nicht die Gesundheit der Bediener schädigen.

9. RAUCHKANÄLE

Beachten Sie die geltenden Vorschriften, Normen und Gesetze.

9.1 Abzugsleitungen

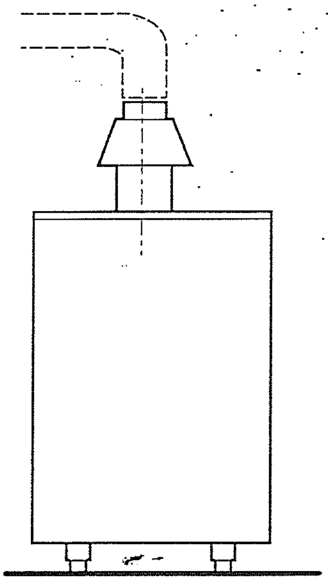


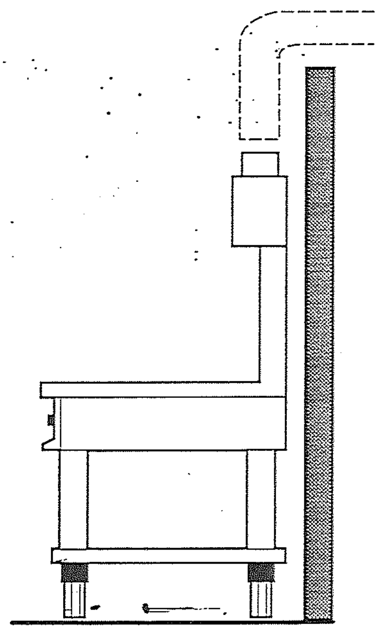
☞ Es ist von größter Wichtigkeit, daß die Rauchkanäle Abmessungen haben, die den Normen entsprechen, einen guten Zug aufweisen (mit einem Vakuummeter überprüfen) und, daß sie keine Drosselklappen aufweisen.

☞ Die Anschlußleitung vom Gerät an den Rauchkanal muß gebogene Anschlüsse aufweisen; der Durchmesser darf nicht unter dem des Ausganges aus dem Gerät liegen und die Länge muß den Angaben im technischen Datenblatt entsprechen.

9.2 Geräte mit Rauchauslass Typ B

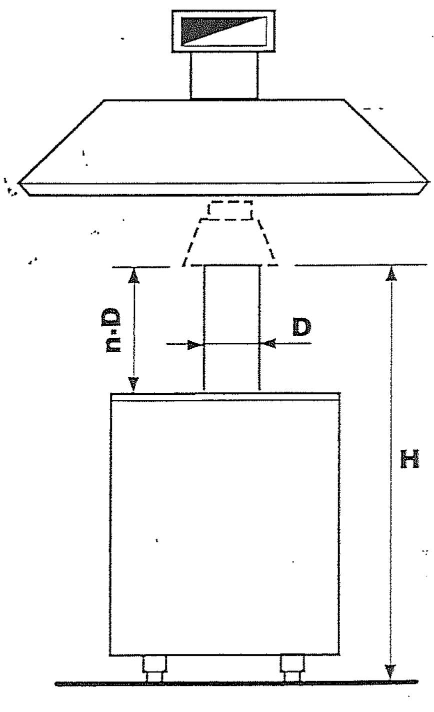
☞ Die Gasgeräte **Typ B** werden an einen gut funtionierenden Schornstein mit Naturzug angeschlossen (Durchmesser und Länge der Anschlußstücke: auf dem technischen Datenblatt des Geräts, **Teil B** dieses Handbuchs, nachsehen); **es ist strengstens verboten, die Antiwindvorrichtungen von dem Rauchauslaß zu entfernen, wo diese vorgesehen ist.**





☞ Für diese Geräte vom **Typ B** ist eine regelmäßige Reinigung der Rauchauslaßleitungen gemäß den geltenden Normen vorgeschrieben.

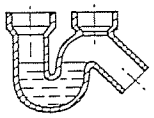
• •



☞ Als Alternative können sie unter einer Haube mit Zwangsbelüftung installiert werden; in diesem Fall wird der Anschluß an den Rauchkanal vermieden und die Windsicherung kann weggelassen werden. Die auf dem technischen Datenblatt des Geräts, **Teil B** dieses Handbuchs, angegebenen Maße müssen eingehalten werden.
N.B.: In diesem Fall muß die Gaszuführung mit der Zwangsabsaugung verbunden sein.

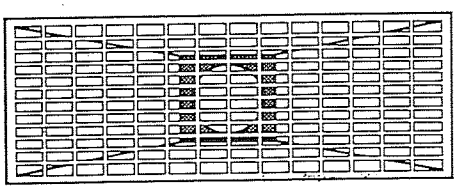
10. ABFLÜSSE

10.1 Roste - Abflussrinnen - Syphone



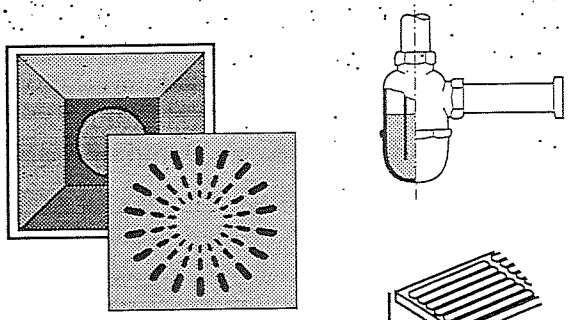
Die Abflüsse für industriell erzeugte Abwässer aus Großküchen müssen hinsichtlich Fließmenge, Aufbereitung und Einleitung in die Umwelt den geltenden Vorschriften entsprechen.

In den Räumen ist für geeignete Abflüsse mit Syphon in der Nähe der folgenden Geräte zu sorgen:

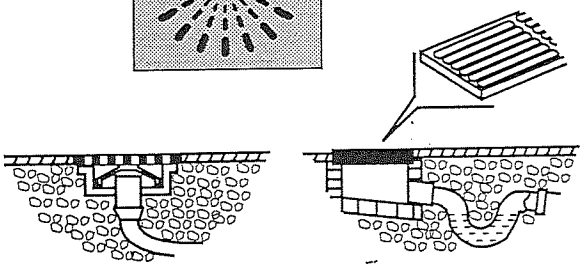


☞ Kessel, Kippgeräte und Nudelkocher usw. (Kochzone)

☞ Wannen, Geschirrspüler, Kesselspüler usw. (Waschzone)



☞ Waschbecken, Schälgeräte, Gemüsewascher usw. (Vorbereitungszone)

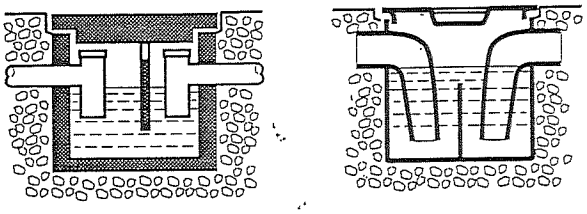


Diese Abflüsse sind bei der Reinigung der Geräte und des Bodens dienlich und können außerdem für die Funktion des Gerätes selbst erforderlich sein; das technische Datenblatt im **Abschnitt B** dieser Anleitung gibt diese Informationen mit den Eigenschaften des erforderlichen Typs an.

10.2 Entsorgung

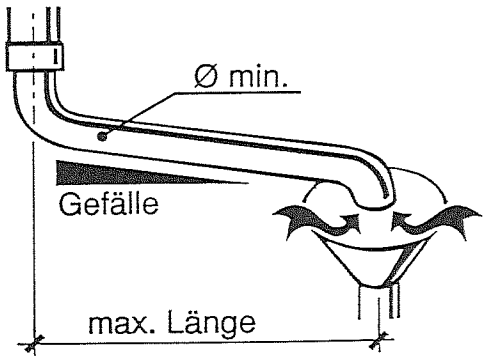
Konsultieren Sie die geltenden Normen hinsichtlich der Pflicht von:

- kontrollierbaren Fettabscheidern, gemauert oder aus Metall
- Auffangbecken, Dekantern, Sauerstoffanreicherung usw.



10.3 Belüftete Abflüsse

☞ Einige Geräte erfordern Abflüsse, die mit der Umgebung verbunden sind. Es ist wichtig, daß alle Angaben des technischen Datenblattes im **Abschnitt B** dieser Anleitung berücksichtigt werden, um eventuelle Schäden am Gerät zu vermeiden.



11. ABNAHMEN

WICHTIG: Alle Abnahmen müssen von qualifiziertem Personal unter voller Berücksichtigung der geltenden Normen erfolgen!

11.1 Abnahme der Anlage

☞ **GASANLAGE:** Hierzu werden Fenster und Türen geöffnet und Funken und offene Flammen werden vermieden; nach der Abnahme (mit Druckluft oder Inertgas) die Rohrleitungen durchspülen.

☞ **ELEKTRISCHE ANLAGE:** Überprüfen Sie die Komponenten, die korrekte Funktion der Differentialschalter und der magnetothermischen Schalter, die Erdung, die Isolierung sowie alle anderen Bauteile, deren Überprüfung vorgeschrieben ist.

☞ **DAMPFANLAGE:** Überprüfen Sie die Funktion des Dampferzeugers, der Bedienungselemente und der Sicherheitsvorrichtungen, die korrekte Funktion der Entlüfter und der Kondenswasserablasser sowie den Betriebsdruck.

☞ **WASSERANLAGE - ABFLÜSSE:** Überprüfen Sie die Dichtigkeit und die ordnungsgemäße Entsorgung.

☞ **ABGASANLAGE- LÜFTUNG:** Überprüfen Sie mit einem Vakuummeter den richtigen Zug der eventuellen Rauchkanäle und den Luftaustausch. Falls mechanische Absauger und Hauben vorhanden sind, überprüfen Sie, ob sich keine Rückstauungen von Verbrennungsabgasen bilden und, ob Luftfördermenge und -geschwindigkeit nicht für die Verbrennung und die Gesundheit der Bediener gefährliche Strömungen hervorrufen.

11.2 Abnahme der Geräte

1) **GASGERÄTE:** Öffnen Sie Fenster und Türen, vermeiden Sie Funken und offene Flammen und überprüfen Sie:

- die Dichtigkeit der Anschlüsse (mit offenem Absperrhahn und abgeschaltetem Gerät);
- die Übereinstimmung der verwendeten Gasart mit der auf dem Typenschild angegebenen (falls erforderlich nehmen Sie die Änderung unter Befolgung der Hinweise im **Abschnitt B** vor);
- die ordnungsgemäße Zündung und Verbrennung (hellblaue Flamme);
- den Gasdruck und die minimale und die maximale Förderleistung;
- den Eingriff der Sicherheitsvorrichtung bei Fehlen der Flamme;
- die korrekte Funktion der Thermostate (einschließlich eventueller Sicherheitsthermostate).

Anm.: Bei der Änderung der Gasart die Einstellung der Gasfördermenge mit Lack versiegeln und die Angaben auf dem Typenschild ändern.

2) **ELEKTRISCHE GERÄTE:** Überprüfen Sie den äquipotentiellen Anschluß, die Isolierung, die Bedienungselemente, den korrekten Eingriff der Thermostate (einschließlich eventueller Sicherheitsthermostate) und die Leistungsaufnahme.

Anm.: Bei Änderung der Betriebsspannung die Angaben auf dem Typenschild ändern.

3) **DAMPFGERÄTE:** Überprüfen Sie die Funktion der Geräte, der Entlüftungs- und Sicherheitsventile und ihre Eichung, das Zwischenraumniveau und den Verbrauch.

4) **GEMISCHTE GERÄTE:** Siehe die vorausgehenden Punkte.

11.3 Abschliessende Massnahmen - Einweisung des Benutzers

1) MONTIEREN SIE ALLE EVENTUELL FÜR DIE ABNAHME ABGEBAUTEN TEILE WIEDER
2) ENTFERNEN SIE EVENTUELLE RÜCKSTÄNDE UND MATERIALRESTE DER INSTALLATION
3) SÄUBERN SIE DIE GERÄTE UND MACHEN SIE SIE EINSATZBEREIT
4) ÜBERPRÜFEN SIE, DASS KEINE GEFAHREN FÜR DEN BENUTZER BESTEHEN
5) UNTERRICHTEN SIE DEN ENDBENUTZER IN DER FUNKTION DES GERÄTES UND DEN ZU BEACHTENDEN SICHERHEITSMASSNAHMEN
6) ÜBERGEBEN SIE DEM BENUTZER DIE MIT DEM GERÄT GELIEFERTE ANLEITUNG MIT DER EMPFEHLUNG, DIESE IMMER AUFZUBEWAHREN UND IM BEDARFSFALL ZU RATE ZU ZIEHEN.

12. WARTUNG

12.1 Wartungsvertag

☞ Empfehlen Sie dem Verbraucher den Abschluß eines Wartungsvertrages mit einem spezialisierten Unternehmen für die Ausführung der folgenden Wartungsarbeiten:

12.2 Wartung der Anlagen

Die folgenden Kontrollen müssen von spezialisiertem Personal in den festgesetzten Abständen regelmäßig durchgeführt werden:



- **GAS:** Dichtigkeit der Leitungen, Absperrvorrichtungen und ihre Wirksamkeit;
- **ELEKTRIK:** Zustand der Leitungen, Erdung, Funktion und Eingriff der Sicherheitsvorrichtungen;
- **DAMPF:** Funktion des Dampferzeugers, Dichtigkeit und Isolierung der Leitungen, Absperr- und Sicherheitsvorrichtungen, Kondenswasserablasser und ihre Wirksamkeit;
- **RAUCHKANÄLE:** Ordnungsgemäßer Zug und regelmäßige Reinigung.

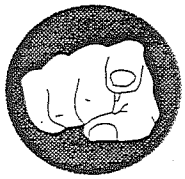
Bei eventuellen Erweiterungen der Anlagen durch neue Geräte muß die Abnahme erneut durchgeführt werden.

12.3 Regelmässige Kontrolle der Geräte

Die folgenden Kontrollen müssen in den festgesetzten Abständen regelmäßig erfolgen:

- **GASGERÄTE:** Reinigung der Brenner, der Verbrennungskammern und der Rauchleitungen; Überprüfung der Verbrennung, der Sicherheitsthermostate und der anderen Thermostate, Kontrolle der Druckverluste des Gerätes (Hähne, Gaskreislauf); Überprüfung des Zustandes und der Funktion der Komponenten und eventuelle Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile.
- **ELEKTRISCHE GERÄTE:** Überprüfung und gegebenenfalls Ersetzung der Kabel mit schadhafter oder verdächtiger Isolierung, Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile, Kontrolle der Thermoschütze der Motoren.
- **DAMPFGERÄTE:** Bedienungselemente, Pegel, Drücke, Zustand und Funktion der Komponenten (insbesondere die Sicherheitsventile) und eventuelle Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile.
- **ALLE GERÄTE IM ALLGEMEINEN:** Nennleistungen und Verbrauch, korrekte Funktion der Bedienungselemente ON/OFF, Funktionsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und ihre Eingriffzeiten.

12.4 Eventuelle Abänderungen



Alle nach der Abnahme durchgeführten Abänderungen (Anpassung auf eine andere Gasart oder Änderung der Betriebsspannung) müssen auf dem Typenschild und in der Tabelle der technischen Daten im Installationshandbuch vermerkt werden; die Abnahme muß vollständig neu gemacht werden.

12.5 Reparaturen



Schadhafte Teile müssen durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Ausschließlich der Hersteller des Gerätes ist durch seine Kundendienststellen oder direkt zur Lieferung des Ersatzteils und zu dessen Aus- bzw. Einbau befugt.

Abschnitt B.

INHALTSVERZEICHNIS

INSTALLATION UND PRÜFUNG

1. INSTALLATION — Seite 1
1.1 Installationsblatt
1.2 Aufstellung
1.3 Technische Daten

1.4 Wandaufstellung 1.1

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES — Seite 2
2.1 Aufbau

3. INBETRIEBNAHME — Seite 3
3.1 Konformität mit dem Vorschriften
3.2 Gasart
3.3 Anschlußdruck-Kontrolle
3.4 Prüfung und Einweisung des Benutzers

BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

4. ÄNDERUNGEN — Seite 4
4.1 Düsenaustausch

5. EINSTELLUNG DER WÄRMEBELASTUNG — Seite 5
5.1 Kleinstellung
5.2 Abschließende Maßnahmen

KUNDENDIENST

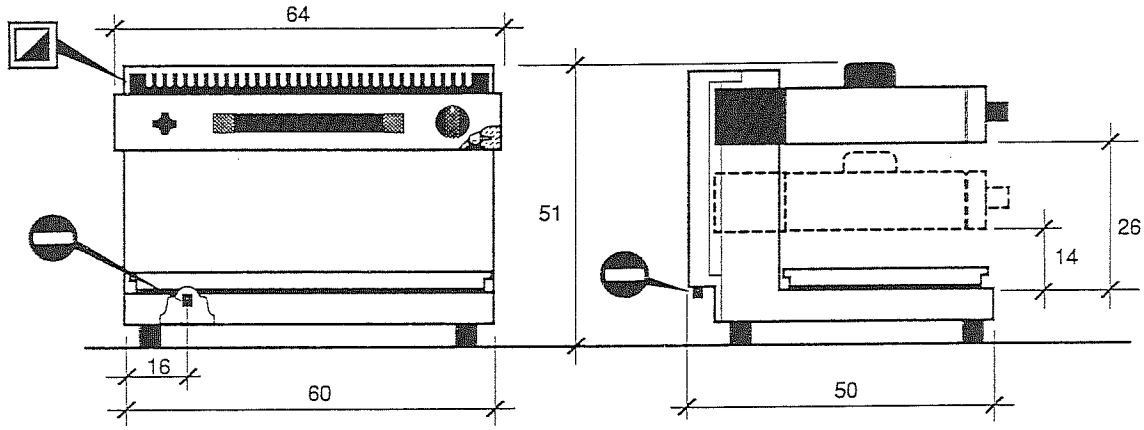
6. MITTEILUNGEN FÜR DEN KUNDENDIENST — Seite 6
6.1 Schmieren der Gasarmatur
6.2 Abmontage der Zündflammengruppe

39B4600 • 00 DE • 60SM

1. INSTALLATION

1.1 Installationsblatt

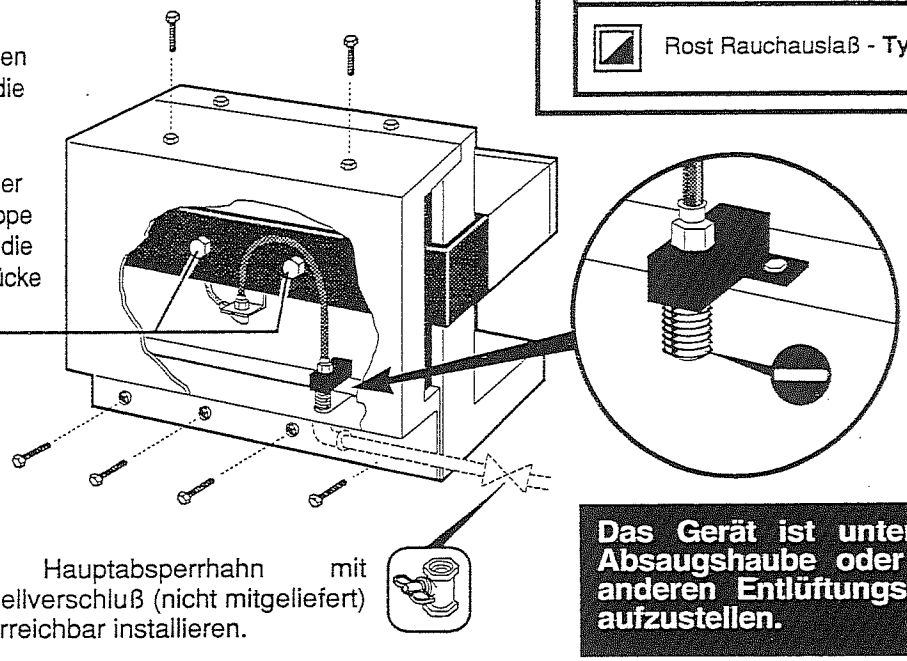
60SM



1.2 Aufstellung

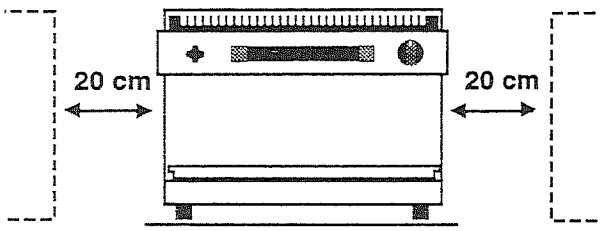
Gasanschluß	Ø 1/2"
Rost Rauchauslaß - **Typ A**	

- Die Arretierschrauben abschrauben und die Hinterwand abmontieren
- Zur Loslösung der beweglichen Strahlgruppe diese Schrauben und die dazugehörigen Distanzstücke entfernen

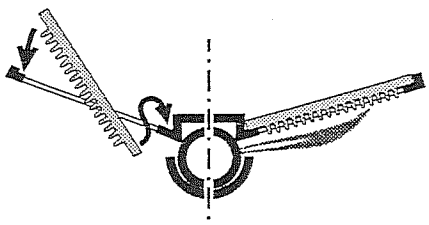


☞ Ein Hauptabsperrhahn mit Schnellverschluß (nicht mitgeliefert) gut erreichbar installieren.

Das Gerät ist unter einer Absaugshaube oder einem anderen Entlüftungssystem aufzustellen.



Seitlich des Geräts mindestens 20 cm Platz frei lassen; die Rückseite darf an der Wand stehen.



Die feuerbeständigen Fliesen in den seitlich des Brenners angebrachten Führungen anordnen; sehr vorsichtig damit umgehen. Die kegeligen Spitzen müssen nach unten schauen, damit sie von den Brennerflammen umzüngelt werden.

1.3 Technische Daten

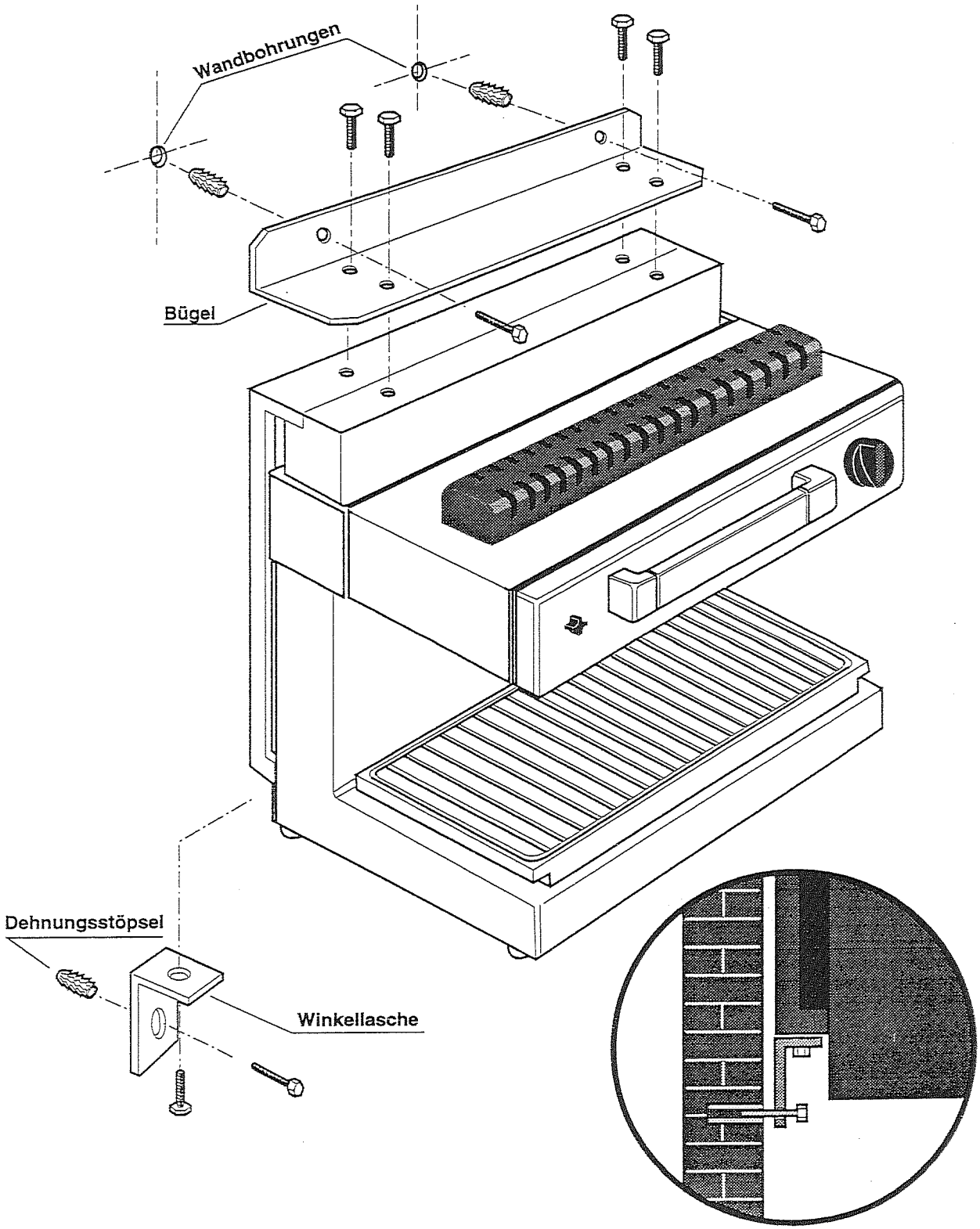
GAS	NENNWÄRMEBELASTUNG		VERBRAUCH
G20 (Erdgas) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G25 (Erdgas) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,68 m^3/h
G30 (Butan) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (Propan) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

1. INSTALLATION

1.4 Wandaufstellung

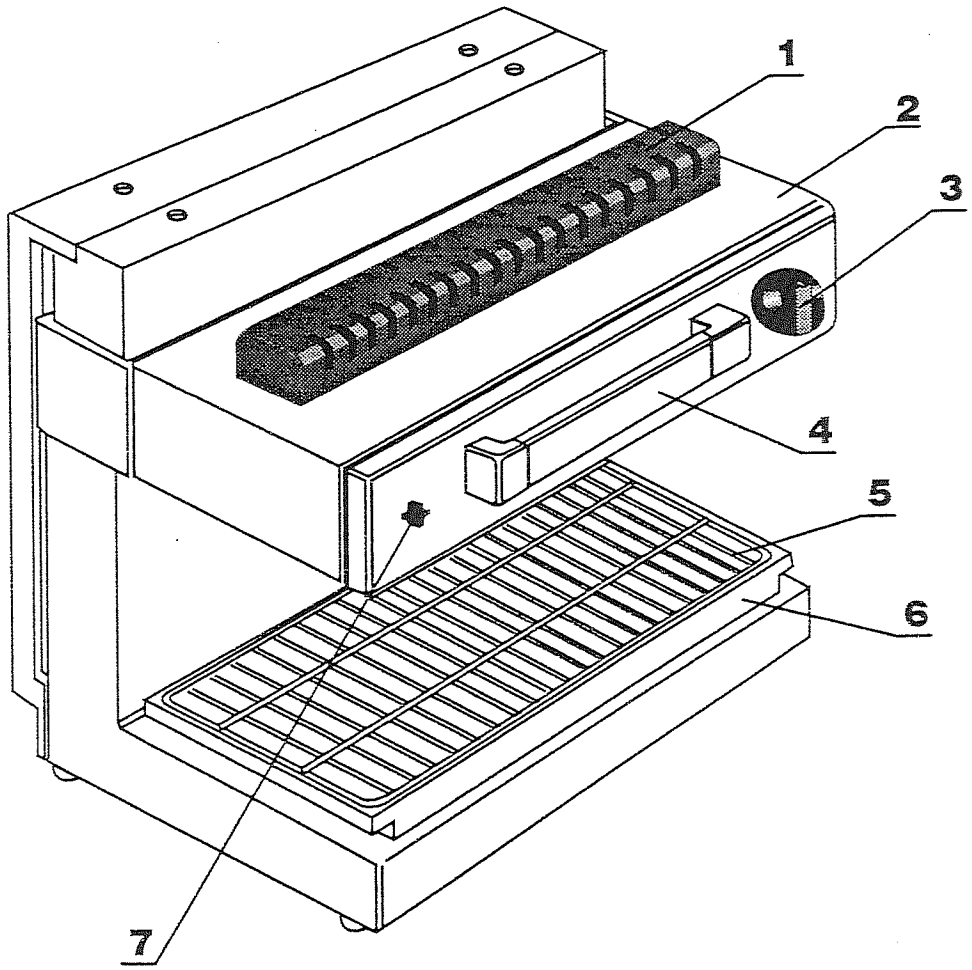
- Die Wandaufstellung kann mit dem wahlweise erhältlichen Bausatz **KSM** vorgenommen werden.

- Vorher am Gerät-Gaszufluß einen Anschluß anbringen, der so lang ist, daß die darauffolgende Verbindung mit dem Gasnetz möglich ist.



2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

2.1 Aufbau

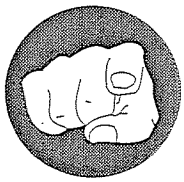


60SM

1) Dunstabzug
2) Gleitbare Strahlgruppe
3) Brennerschaltknöpfe
4) Griff zum Anheben der Strahlgruppe
5) Rost
6) Fettsammelwanne
7) Piezozündung

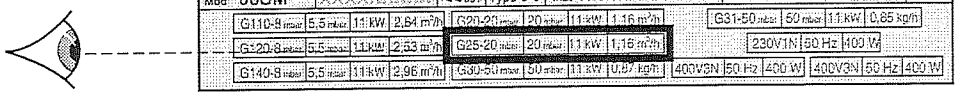
3. INBETRIEBNAHME

3.1 Konformität mit den Vorschriften



☞ Die Installation des Gerätes muß nach den geltenden Normen vorgenommen werden (DVGW-Arbeitsblatt G634; DVGW-TRGI und TRF; VDE-Bestimmungen; EG-Richtlinien usw.).

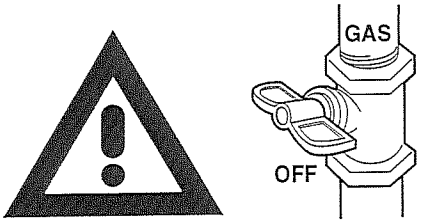
3.2 Gasart

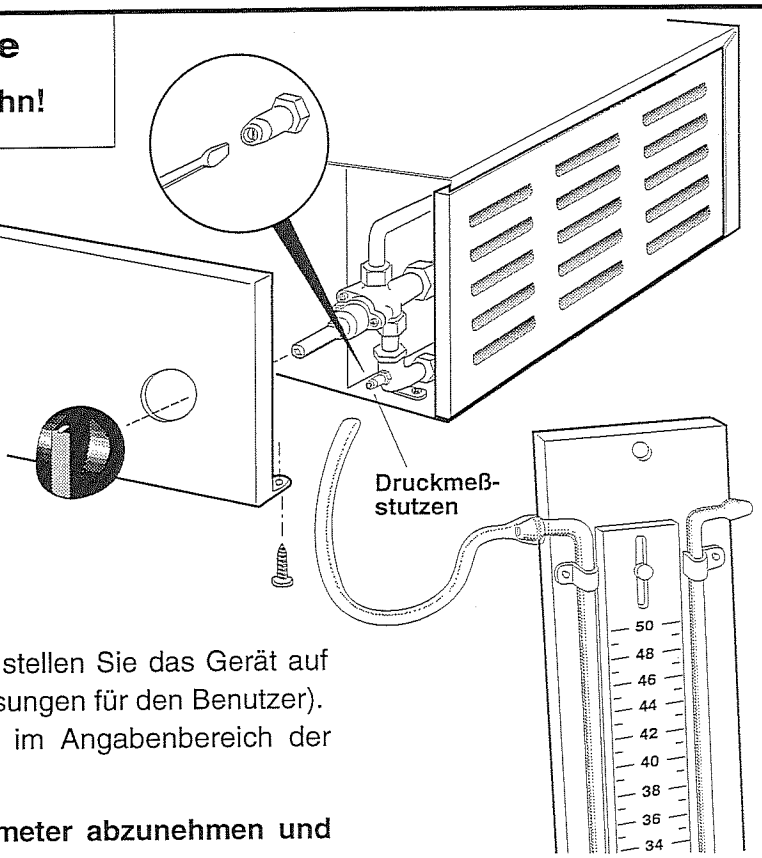


☞ Überprüfen Sie auf dem Typenschild, ob das Gerät für die verfügbare Gasart abgenommen worden ist, andernfalls **nehmen Sie die Änderung** (wie in den Kapiteln **4** und **5** dieser Anleitung beschrieben) **vor** und ändern Sie die Angaben auf dem Typenschild dementsprechend (siehe **Abschnitt 5.2**).

3.3 Anschlußdruck-Kontrolle

☞ **Schließen Sie den Gas-Haupthahn!**



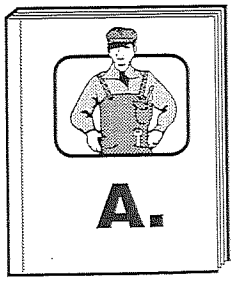


☞ - die unteren zwei Arretierschrauben abschrauben und den Schaltknopf abziehen;
- den Verschluss des Druckmeßstutzens abschrauben und einen Druckmesser anschliessen;
- Machen Sie den Gashahn auf und stellen Sie das Gerät auf die Höchst-leistungein (siehe Anweisungen für den Benutzer).
- überprüfen Sie, ob der Gasdruck im Angabenbereich der unten angegebenen Tabelle liegt.

☞ **Nach der Kontrolle ist das Manometer abzunehmen und den Druckmeßstutzen zu verschließen!**

Familie	Gastypen	Wobbe-Index Unt. Wi (MJ/m³)	Unterer Heizwert Hi						Anschlußdruck - mbar		
			kcal/m³	MJ/m³	kW/m³	kcal/kg	MJ/kg	kW/kg	Nenndruck	Min.	Max.
II	G20 (Erdgas)	45,67	8127	34,02	9,45	–	–	–	**20**	17	25
	G25 (Erdgas)	37,38	6987	29,25	8,13	–	–	–	**20**	17	25
III	G30 (But.)	80,58	–	–	–	10906	45,65	12,68	**50**	42,5	57,5
	G31 (Prop.)	70, 69	–	–	–	11071	46,34	12,87	**50**	42,5	57,5

3.4 Abnahme und Einweisung des Benutzers



☞ siehe die folgenden Punkte im **Abschnitt A** dieser Anleitung:

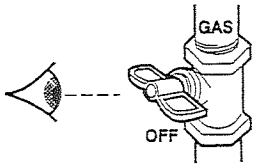
- **10.2 Abnahme der Geräte** (lediglich den Teil **1**: Gasgeräte);
- **10.3 Abschließende Maßnahmen, Einweisung des Benutzers**

4. ÄNDERUNGEN

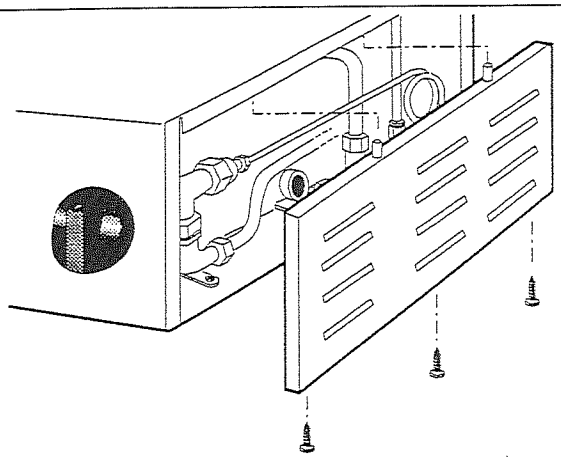
ACHTUNG: Dieser Arbeitsschritt ist nur erforderlich, wenn eine andere als die auf dem Typenschild angegebene Gasart verwendet wird!



☞ **Überprüfen Sie, daß der Gas-Haupthahn geschlossen ist!**



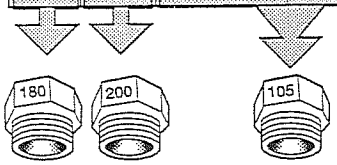
- Die unteren drei Arretierschrauben abschrauben und die Seitenwand entfernen.

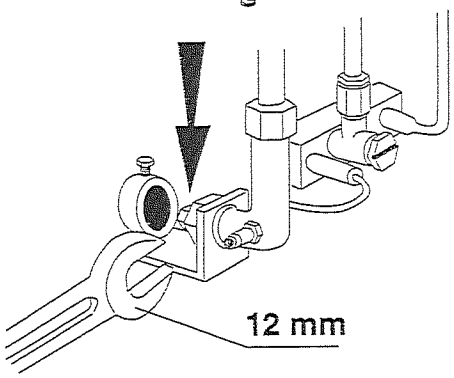


Austausch der Brennerdüse

- Die Düse abschrauben und sie laut Tabelle mit einer für das verwendete Gas geeigneten Düse ersetzen.

Erdgas		Flüßiggas	
G20	G25	G30 (But.)	G31 (Prop.)
180	200	105	105

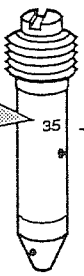


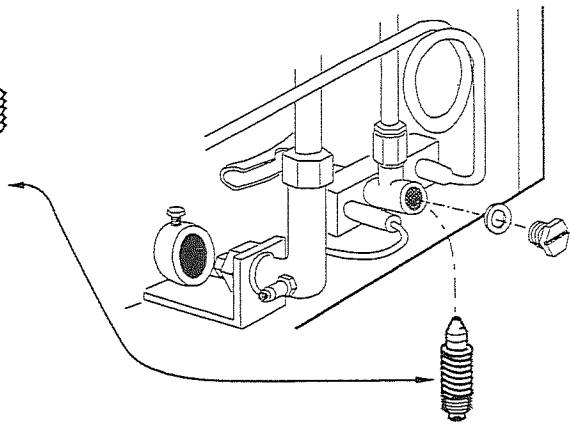


Austausch der Zündflammendüse

- Stopfen losschrauben, die Düse herausschrauben und sie laut Tabelle ersetzen:

Erdgas		Flüßiggas	
G20	G25	G30 (But.)	G31 (Prop.)
35	35	25	25





Anm.: Die Düse ist festanzuziehen.

5. EINSTELLUNG DER WÄRMEBELASTUNG

5.1 Kleinstellung

ACHTUNG: Die folgenden Arbeitsschritte sind nur erforderlich, wenn eine andere als die auf dem Typenschild angegebene Gasart verwendet wird und werden nach den auf der vorausgehenden Seite im Kapitel 4 dargestellten Anderungen ausgefuhrt.

ERDGAS UND FLÜSSIGGAS

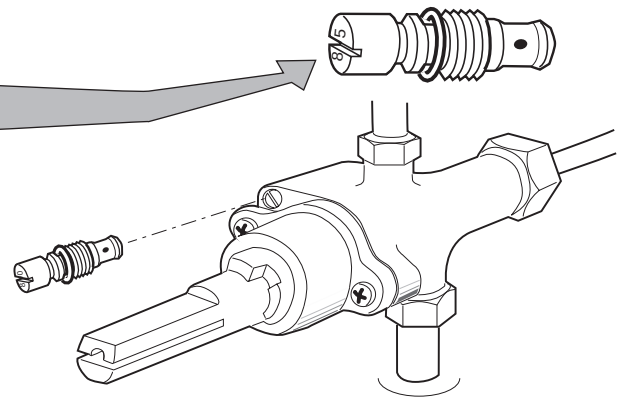
• Zur Justierung der Kleinstellung muß man die geeichte Kleinstelldüse am Gashahn austauchen.

Austausch der leinstelldüse

• Die Bedienungsblende gemäß **3.3** abnehmen.

• Die Kleistelldüse laut Tabelle ersetzen:

Erdgas		Flüßiggas	
G20	G25	G30 (But.)	G31 (Prop.)
135	**150**	**75**	**75**

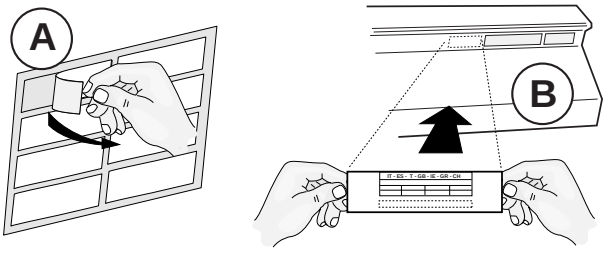


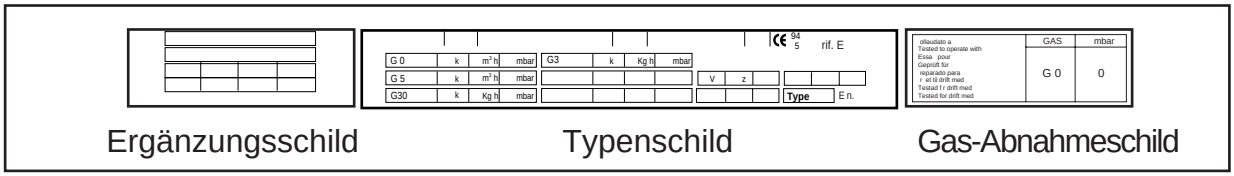
Anmk.: die Kleinstelldüse fest anziehen.

• Die Kleinstelldüse mit Abdichtungslack sichern

5.2 Abschliessende Arbeiten

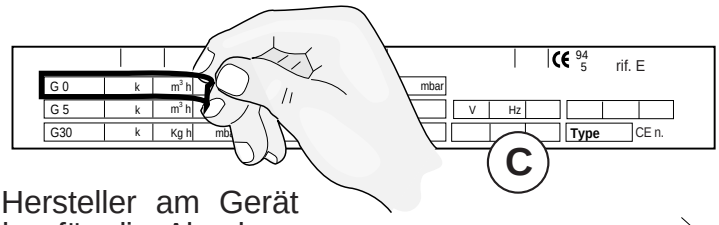
• In Entsprechung zum Land, in dem die Installation des Geräts (**A**) erfolgt, das jeweilige Ergänzungsschild nehmen und gemäß den Vorgaben in der Abbildung (**B**) anbringen.

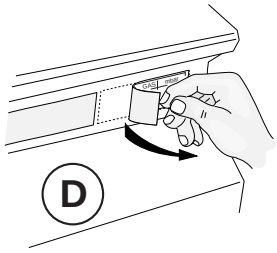




Ergänzungsschild Typenschild Gas-Abnahmeschild

• Entspricht der Betriebsgastyp dem vom Hersteller für die Abnahme des Geräts verwendeten Gastyp, ist der selbstklebende Rahmen (mitgeliefert) auf dem Typenschild an der Stelle der Daten des betreffenden Gastyps (C) anzubringen; anschließend das vom Hersteller am Gerät angebrachte Schild mit den Angaben des für die Abnahme verwendeten Gastyps (D) entfernen.





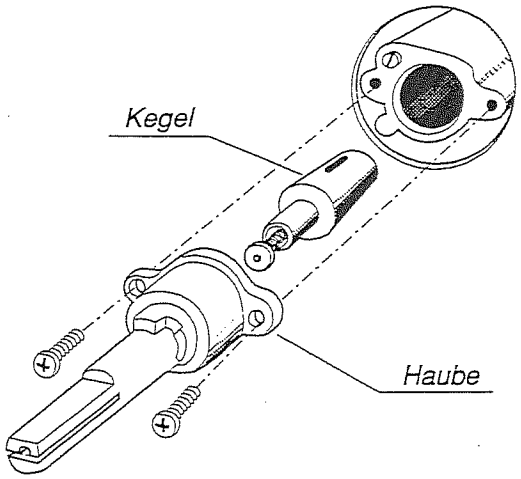
ACHTUNG: Beim Gebrauch eines Gastyps, der nicht dem vom Hersteller für die Abnahme des Geräts verwendeten Gastyp entspricht, müssen zuvor die in den Kapiteln 4 und 5 beschriebenen Änderungen ausgeführt werden; danach den selbstklebenden Rahmen auf dem Typenschild an der Stelle der Daten des Gastyps, auf Grundlage dessen die Umstellung des Gerätebetriebs (C) ausgeführt wurde, anbringen. Anschließend das Gas-Abnahmeschild (D) entfernen.

6. MITTEILUNGEN FÜR DEN KUNDENDIENST

6.1 Schmieren der Gasarmatur

Je nach Gebrauchsbedingungen ist dieser Vorgang ca. alle 6 Monate vom Fachtechniker durchzuführen. Zuvor den Hauptabsperrhahn schließen.

- Den Schaltknopf abnehmen, die zwei Arretierschrauben losschrauben und die Armaturenhaube herausziehen; den Kegel sowie dessen Lagerung sorgfältig reinigen.
- Den Kegel mit geeignetem Schmiermittel bestreichen (Molikote TG3, Staburgas N 32), wieder in die Lagerung stecken und mehrmals drehen.
- Erneut herausziehen und das überflüssige Fett entfernen: überprüfen, daß die Löcher nicht verstopft sind.

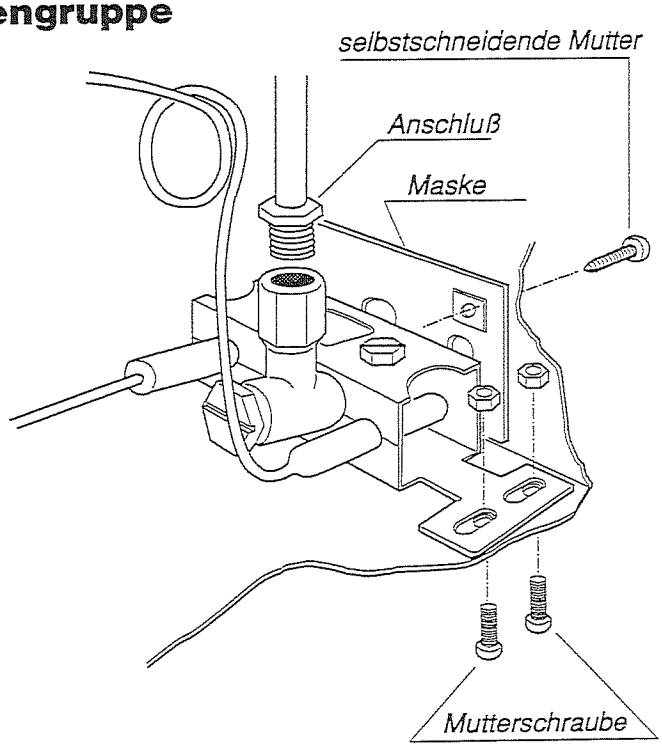


6.2 Abmontage der Zündflammengruppe

Die rechte Seitenwand abmontieren (gemäß Anleitung von **Punkt 3.3** dieses Handbuchs); den Gasleitungsanschluß losschrauben und nach oben schieben.

Dann zur Loslösung der Gruppe Zündflammenträger/Glühkerze/Thermoelement die zwei Mutterschrauben abschrauben.

Brennkammerseitig die selbstschneidende Schraube losschrauben und die Maske nach oben stemmen; jetzt kann man die ganze Zündflammengruppe herausnehmen.





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_DE

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Inhaltsverzeichnis Abschnitt A. Seite 1

2. Die Gefahren im Arbeitsumfeld Seite 2
2.1 Brände
2.2 Unfälle
2.3 Die Elektrizität
2.4 Das Gas

3. Korrekte Verwendung Seite 3
3.1 Sicheres Arbeiten
3.2 Verhalten bei Störfällen
3.3 Langfristiges Stillegen
3.4 Endgültige Stillegung des Gerätes

4. Funktionsstörungen Seite 4
4.1 Probleme, Ursachen und ihre Behebung

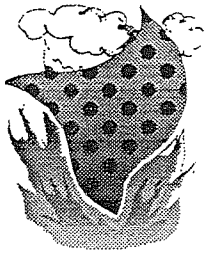
5. Wartung Seite 5
5.1 Wartungsvertrag
5.1.1 Vom Benutzer auswechselbare Teile
5.2 Empfehlungen

6. Reinigung Seite 6
6.1 Reinigung der Geräte
6.2 Reinigung des Inox-Stahls
6.2.1 Tägliche Reinigung

6.2.2 Vorsichtsmaßnahmen bei der Benutzung Seite 7
6.2.3 Schutz des Inox-Stahls

7. Beachtung der Vorschriften Seite 8
7.1 Normen und Vorschriften
7.2 Haftung

2. DIE GEFAHREN IM ARBEITSUMFELD



.1 BRÄNDE

ɔrhänge, Putzlappen, Schneidbretter oder andere
egenstände aus Holz müssen von den Brennern und Wärmequellen entfernt
ehalten werden; das gleiche gilt für Behälter, die Alkohol, Lösungsmittel oder
ıtflammbare Reinigungsmittel usw. enthalten, **denn in der Küche besteht
ne große Brandgefahr.** Für gewöhnlich beginnt ein Brand an einem
estimmten Punkt und seine Ausweitung kann vermieden werden, wenn man
ıne Panik gegen ihn vorgeht; eine unbedachte Handlung kann die Sache
erschlimmern. Bei der Bekämpfung eines elektrischen Brandherdes sollte in
einem Fall Wasser verwendet werden. Benutzen Sie geeignete Löschmittel oder
ɔezielle Feuerlöscher, **nachdem Sie den Strom abgeschaltet haben!**



.2 UNFÄLLE



uch die Gefahr von **Personenunfällen** (Verbrennungen, Stürzen) ist sehr
ɔch. Lassen Sie die Griffe der Pfannen nicht über die Kochzone hinaus
ɔerstehen; Pfannen und Fritteusen müssen stets bewacht werden;
ntfernen Sie eventuelle Fett- oder Ölspritzer direkt vom Boden, um ein
usrutschen zu vermeiden.

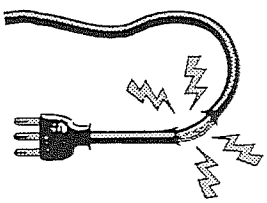
.3 DIE ELEKTRIZITÄT





ie größten Gefahren, die aus der Elektrizität entstehen, sind Brände
nd elektrische Schläge.
eachten Sie die folgenden Empfehlungen hinsichtlich der elektrischen
nlagen und des Verhaltens der Personen:

Elektrische Anlagen: Lassen Sie Einbau- und Wartungsarbeiten ausschließlich durch qualifiziertes Personal durchführen; beachten Sie bei Installations- und Wartungsarbeiten die geltenden Vorschriften. Der Hauptschalter muß im Bedarfsfall einfach erreichbar sein. Kabel, Stecker und Steckdosen müssen immer in einwandfreiem Zustand sein.

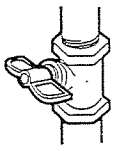


Verhalten: Der Hauptschalter muß vor der Reinigung und jedem anderen Eingriff in das Gerät stets abgeschaltet werden.
Ziehen Sie nie den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
eschädigte Kabel nicht mit Isolierband oder ähnlichem reparieren, sondern von
ualifiziertem Personal auswechseln lassen.

.4 DAS GAS



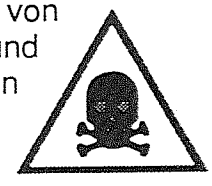
asgeruch zeigt einen möglichen Austritt von Gas an: Schließen Sie in diesem
all den Haupthahn, öffnen Sie Fenster und Türen und vermeiden Sie Funken
nd offene Flammen. Wenden Sie sich an spezialisiertes Personal, wenn die
eststellung der Ursache des Gasaustrittes nicht möglich ist.



in hoher Prozentsatz der Brände beruht darauf, daß die Gasgeräte nicht
egelmäßig kontrolliert werden; **für ein sicheres Arbeiten mit Gas ist eine
rdnungsgemäße Wartung wesentlich** (siehe den folgenden **Abschnitt 5**).

Unverzichtbare Vorsichtsmaßnahmen beim Ungang mit Gas

eim Anzünden des Brenners erst die Flamme annähern und dann das Gas öffnen.
s ist wichtig, daß das Gas gut und ohne Anomalien brennt (blaue Flamme) und, daß
ie Rauchkanäle nicht gedrosselt sind: Es könnte zu gefährlichem Ausströmen von
ohlenmonoxyd führen (noch gefährlicher als das Gas selbst, da es geruchlos ist und
u Vergiftungssymptomen führt, die leicht mit anderen banalen Störungen
erwechselt werden können); in jedem Fall wird zu der Installation von
lektronischen Sensoren durch qualifiziertes Personal geraten.



3. KORREKTE VERWENDUNG

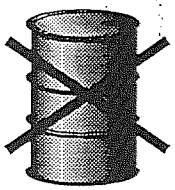
☞ Halten Sie sich genauestens an die im **Abschnitt B** dieser Anleitung gegebenen Anweisungen und verstellen Sie die Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes nicht; anderenfalls verfällt jegliche Form von Garantieleistung und Haftung seitens des Herstellers.

☞ Das Gerät darf ausschließlich zu dem (in **Abschnitt B** dieser Anleitung) ausdrücklich genannten Verwendungszweck benutzt werden; **jede andere Verwendung ist als Zweckentfremdung zu betrachten und daher gefährlich.**

DER HERSTELLER LEHNT BEI UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION ODER VERWENDUNG JEGLICHE HAFTUNG AB UND GEWÄHRLEISTET IN DIESEM FALL NICHT DIE KORREKTE FUNKTION DES GERÄTES.

3.1 SICHERES ARBEITEN

Die Unkenntnis oder Unterbewertung der Gefahren, die aus dem **zweckentfremdeten oder falschen** Gebrauch der einzelnen Geräte entstehen, kann eine Gefahrenquelle darstellen. Daher sollten Sie sich die folgenden Verhaltensweisen beim Gebrauch der Geräte zur Gewohnheit machen:



☞ Lernen Sie den **richtigen Umgang** mit den einzelnen Geräten der Einrichtung;

☞ Vergewissern Sie sich **nach Arbeitsende immer,** daß die **Geräte abgeschaltet** sind und schließen Sie dann den Absperrhahn und den Hauptschalter;

☞ Verwenden Sie **keine entflammbaren Substanzen für die Reinigung** und lassen Sie keine Behälter mit solchen Substanzen in der Nähe der Geräte;

☞ **Das Gerät ist für berufsmässigen Gebrauch bestimmt und darf nur von fachmännischem Personal verwendet werden!**

☞ **Alle 6 Monate die Gerät-Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.** Bei Geräten **Typ B** muß auch der Rauchabzug überprüft werden.

Unerfahrenheit, Nachläßigkeit und Eile können Gefahrensituationen hervorrufen, die mit ein wenig Aufmerksamkeit zu vermeiden sind. Die Vorsorge ist von größter Wichtigkeit für ein sicheres Arbeiten: die Sicherheit, daß die elektrische Anlage perfekt funktioniert und, daß die Gasanlage regelmäßig gewartet wird; stets zuerst überlegen was wie gemacht werden soll; immer so vorgehen, daß der persönlichen Sicherheit und derer der Arbeitskollegen.

3.2 VERHALTEN BEI STÖRFÄLLEN



Versuchen Sie in keinem Fall etwas selbst zu reparieren.
Schließen Sie je nach Störfall den Hauptschalter, die Absperrhähne für Gas und Wasser usw. und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich unseren Kundendienst Ihres Bezirks, da es über die notwendige Vorbereitung und Ausrüstung verfügt und **Original-Ersatzteile** liefern kann.

3.3 LANGFRISTIGES STILLEGEN

Wenn das Gerät für mehr oder weniger lange Zeiträume stillgelegt werden soll, schließen Sie den Gas-Absperrhahn und den Hauptschalter, reinigen Sie das Gerät vollständig wie im **Abschnitt B** dieser Anleitung beschrieben und decken Sie es zum Schutz gegen Staub so ab, daß die Luft frei zirkulieren kann.



3.4 ENDGÜLTIGE STILLEGUNG DES GERÄTES

Wenden Sie sich auch in diesem Fall an qualifiziertes Personal.

4. FUNKTIONSSTÖRUNGEN

4.1 Probleme, Ursachen und Behebung

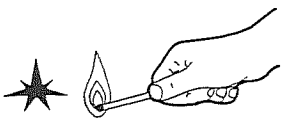
Die folgenden Informationen sollen dem Benutzer bei der Behebung von geringfügigen Störungen helfen; wenden Sie sich in allen anderen Fällen an den Kundendienst, der **einzig und allein zu Eingriffen am Gerät befugt ist.**

• GASGERUCH

Es kann sich um einen zufälligen Gasaustritt handeln: Das Kochwasser hat eine Flamme gelöscht, aber in diesem Fall greift eine Sicherheitsvorrichtung ein und sperrt das Gas ab, bevor es zu gefährlichen Gaskonzentrationen kommt; ***schließen Sie den Absperrhahn und lüften Sie den Raum.*** Falls der Gasgeruch eine andere Ursache hat, lassen Sie die Anlage von spezialisiertem Personal kontrollieren.

• DIE ZÜNDFLAMME SCHALTET SICH NICHT EIN

Überprüfen, ob die (elektrische, piezoelektrische oder elektronische) Funkenzündvorrichtungen richtig funktionieren; eventuell mit einem Streichholz probieren.



Es kann Luft in den Leitungen sein, besonders nach längeren Zeiten der Nichtbenutzung; ***führen Sie in diesem Fall den Zündvorgang für eine längere Zeit aus.***

• DIE ZÜNDFLAMME BLEIBT NICHT AN

Das Bedienungselement der Sicherheitsvorrichtung ist zu früh losgelassen worden und das Thermoelement hat sich nicht genügend erwärmt: ***führen Sie den Zündvorgang für eine länger Zeit durch.***

• DIE ZÜNDFLAMME GEHT AN, ABER DER BRENNER BLEIBT AUS

Kontrollieren, ob das Thermostat auf einen Temperaturwert eingestellt ist und die ***eventuelle Vorrichtung zur Freigabe der Zündung betätigen.***



Wenn der Gasfluß von einem elektrischen oder elektronischen System kontrolliert wird, ***überprüfen, ob Strom ankommt*** (Eventuelle Displays oder Kontrolleuchten müssen eingeschaltet sein).



• SCHLECHTE VERBRENNUNG (GELBE FLAMME)

Kann auf verschmutzten Brenner oder verstopfte Rauchleitungen beruhen; kann außerdem auf Kondenswasser aufgrund von Verstopfung oder Verschmutzung des Rauchkanals beruhen. Rufen Sie den zuständigen Techniker.



• UNREGELMÄSSIGE FUNKTION DER ELEKTRISCHEN GERÄTE

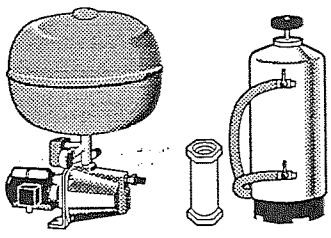
Kann auf dem Fehlen einer Phase beruhen (häufiger Eingriff des Motorschützes); die ***Sicherungen am Hauptschalter kontrollieren*** und diese falls notwendig ersetzen lassen.



Einen autorisierten Techniker zu Rate ziehen, falls der magnetothermische Schalter oder das Schutz-Differential weiterhin eingreift.

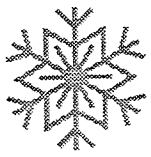
• PROBLEME MIT WASCHGERÄTEN

Ungenügende Waschung (Geschirrspülmaschine, Gemüsewascher) kann auf dem Fehlen einer Phase (siehe oben) oder auf unzureichendem Wasserdruck beruhen; in diesem Fall eine ***Vorrichtung zur Erhöhung des Druckes*** installieren lassen; es kann außerdem die Installation einer ***Entkalkungsanlage*** nötig sein, wenn das Geschirr nach dem Spülen fleckig ist.



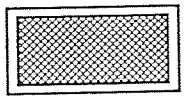
• UNGENÜGENDE KÜHLUNG BEI KÜHLGERÄTEN

Kann auf einer falschen Platzierung beruhen (in der Nähe von Wärmequellen); kann außerdem (bei Geräten ohne automatische Abtauung) auf übermäßiger Eisbildung auf dem Verdampfer beruhen; in diesem Fall muß manuell abgetaut werden.



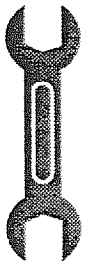
• UNGENÜGENDE ANSAUGUNG BEI LÜFTUNGSANLAGEN

Fettfilter stets sauber halten.



5. WARTUNG

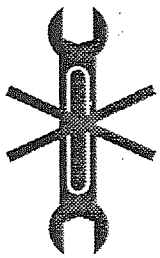
5.1 WARTUNGSVERTRAG



Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig von einem Fachmann warten zu lassen, um stets ein einwandfreies Funktionieren und größtmögliche Betriebssicherheit zu garantieren; **schließen Sie zu diesem Zweck einen Wartungsvertag** mit einer spezialisierten Firma ab, die die folgenden Operationen gewährleisten kann:

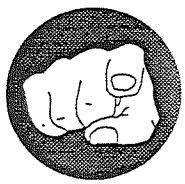
- ☞ **Wartung der Anlagen**
- ☞ **Regelmäßige Kontrolle der Geräte**
- ☞ **Eventuelle Abänderungen** (Änderung der Gasart oder Spannungswechsel)
- ☞ **Reparaturen** (siehe auch **Kapitel 12** des Handbuches für den Fachinstallateur).

5.1.1 Vom Benutzer auswechselbare Teile

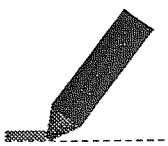


Der Benutzer kann beschädigte Teile des Gerätes auswechseln, wenn es sich um Bedienungselemente (Griffe, herausnehmbare Wannen, Roste usw.) handelt, **aber er ist weder befugt, funktionelle Teile des Gerätes zu ersetzen, noch sie aufzubrechen.**
Die eventuell vom Benutzer zu ersetzenden Teile sind im **Abschnitt B dieser Anleitung ausdrücklich genannt; wenden Sie sich immer an einen spezialisierten Techniker,** falls diese Informationen fehlen.

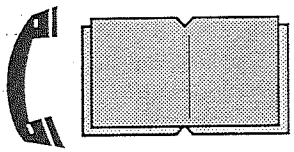
Anm.: Willentliche Beschädigungen sowie Schäden, die auf Unachtsamkeit, Nachlässigkeit, Nichtbeachtung der Vorschriften, Hinweise und Normen oder aber auf fehlerhaften Anschluß oder nicht befugte Eingriffe zurückzuführen sind, führen zum Verfall jeder Garantie und Haftung seitens des Herstellers.



5.2 EMPFEHLUNGEN

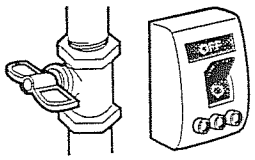


Notieren Sie die Kundendienstnummer des spezialisierten Wartungspersonals.

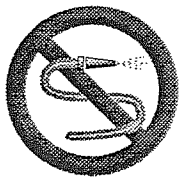


6. REINIGUNG

6.1 REINIGUNG DER GERÄTE



- Vor Arbeitsbeginn den Haupthahn oder den Hauptschalter schließen und das Gerät abkühlen lassen.
- Zur Reinigung aller Teile (aus Inox-Stahl, Kunststoff, Hartaluminium, verchromter, glasierter und lackierter Teile) lauwarmes Wasser und nicht scheuernde und nicht beizende handelsübliche Reinigungsmittel verwenden. Danach abspülen und abtrocknen.



- **Zur Reinigung keinen direkten Wasserstrahl gegen das Gerät richten;** insbesondere keinen Druckstrahler verwenden. Siehe auch die detaillierten Hinweise zur Reinigung im **Abschnitt B** dieser Anleitung.
- Befolgen Sie bei der Pflege des Inox-Stahls genauestens die Ratschläge des folgenden Punktes.

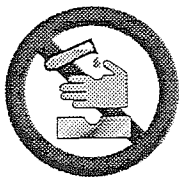
6.2 REINIGUNG DES INOX-STAHLS

Als NICHTROSTENDE STÄHLE werden Chrom-Nickel-Stähle (nicht magnetisierbar) und Chromstähle (magnetisierbar) bezeichnet, die einem Chromgehalt von mind. 12% aufweisen. Die von uns verwendeten Stähle haben einen Chromgehalt von 18% und sind daher außerordentlich korrosionsbeständig. Der Nickelgehalt von 10% macht sie ziemlich weitestgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze, und beeinflüsst in keiner Weise deren Geschmack.
Achtung: Speisenzubereitungen mit. z.B. höheren Kochsalz-, Essigsäure-Milchsäure- oder Zitronensäure-Konzentrazionen dürfen nur KURZZEITIG in Edelstahl-Gefäßen aufbewahrt werden, und nach der Entleerung ist ein gründliches Ausspülen mit Wasser notwendig.

6.2.1 Tägliche Reinigung

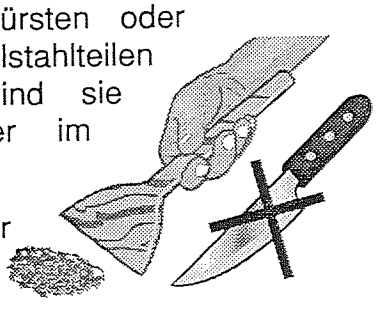
Voraussetzungen für eine dauerhafte Beständigkeit aller Teile aus nichtrostendem Edelstahl sind folgende:

- Die Oberfläche muß immer SAUBER gehalten werden: Speise-und besonders Gewürzreste sowie Reinigungsmittelrückstände sind zur Vermeidung eines Ein- oder Festbrenners schnellstmöglich wieder zu entfernen. Dies ist z.B. von besonderer Bedeutung bei NaCl-Rückständen (Kochsalz) am Boden von Kochkesseln oder auch auf Deckplatten. Kochsalz darf dem Kochgut im Kessel nur in feiner Körnung oder in gelöster Form beigegeben werden. Bei flüssigem kochgut ist das Salz durch Rühren aufzulösen. Ungelöstes Salz, das mit dem Kesselboden in Berührung kommt, führt zu Korrosionen. Hinweise über eine sachgemäße Pflege finden Sie im nachstehenden.



- Die Oberfläche muß gut belüftet sein: Tischplatten oder Abdeckungen dürfen nicht mehrere Stunden z.B. mit feuchten Tüchern abgedeckt werden, wodurch ein Luftzutritt zur Edelstahl-Oberfläche unterbunden wird. Bei nicht benutzen Kesseln muß der Deckel offen bleiben.
- Die Oberfläche muß unverletzt bleiben: Beschädigungen bei der Benutzung beim Reinigen oder bei Reparaturarbeiten durch harte, insbesondere metallische Gegenstände müßen vermieden werden.

☞ Die Oberfläche darf nicht mit rostenden Teilen in Berührung kommen: Fremdrost aus Wasserleitungen, von Feilspänen, Rückstände von Drahtbürsten oder Stahlwolle sowie Flugrost rufen Rosterscheinungen auf Edelstahlteilen hervor. Wenn solche Verfärbungen eingetreten sind, sind sie schnellstmöglich zu beseitigen, näher Angaben darüber im nachstehenden.

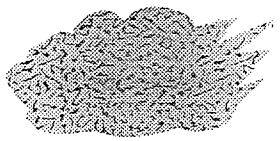


Vermeiden Sie in jedem Fall die Verwendung von Messern oder schneidenden Schabern, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen!

☞ Die hohe Rost- und Säurebeständigkeit der Edelstähle erlaubt es, sie auch in Fällen mit noch höheren chemischen Beanspruchungen einzusetzen, als dies beim Großküchenbetrieb normal vorkommt. Dies darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß diese Stähle z.B. gegen Salzsäure, Schwefelsäure und Natronlauge nicht volkommen beständig sind. Es dürfen daher unter keinen Umständen derartige Säuren und Laugen zur Reinigung der Teile aus nichtrostendem Stahl Verwendung finden. Auch Säuredämpfe, die sich z.B. beim Reinigen von Fliesen mit Salzsäure bilden, schaden dem nichtrostenden Edelstahl.
Sollte versehentlich Salzsäure an Edelstahlteile kommen, dann muß sofort sehr gründlich mit Wasser abgespült werden.
Wenn die Beständigkeit gegen angreifende Medien nicht bekannt ist, geben wir gerne, aufgrund den Angaben der Edelstahl-Hersteller bei Anfragen Hinweise.

☞ Nach jedem Gebrauch sind Kessel, Töpfe, Wasserbäder noch vor dem eigentlichen Reinigungsprozeß sofort mit frischem Wasser aufzufüllen, um Rückstände aufzulösen oder zu verdünnen. Entsprechendes gilt für Abdeckungen, die mit Wasser abzuspülen sind.

☞ Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel ohne Aktivchlor, ggf. Säure, zu verwendem: z.B. Soda, ATA, VIM, Borax, usw. Wenn eine mechanische Reinigung notwendig ist, so dürfen keine Reinigungsgeräte aus Metall eingesetzt werden, sondern Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten, Kunststoffeiniger und dergl.
Das Reinigen muß unter reichlicher Verwendung von Wasser erfolgen.



☞ Liegen Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen vor, so sind diese sofort beseitigen, um weitere Korrosion zu verhindern: frische Roststellen sind mit einem milden Scheuermittel zu behandeln, ggf. mit feinem Schmirgelleinen abzuziehen.
Bei stärker eingefressenem Rost ist ein Beizen mit 15-20% iger Salpetersäure notwendig. Dies ist jedoch ein Verfahren, das wegen der damit verbundenen Gefahr nur von geschultem Personal durchgeführt werden darf. Dabei ist eine gründliche Nachspülung mit viel Wasser besonders wichtig!!



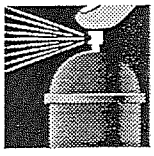
6.2.2 Vorsichtsmaßnahmen bei der Benutzung

☞ Im Anschluß an jede Reinigung ist die durch das Lebensmittelschutzgesetz bindend vorgeschriebene gründliche Nachspülung insbesondere bei Kesseln, Töpfen, Becken u.s.w. erforderlich. Es muß darauf geachtet werden, daß die verwendeten Reinigungsmittel rückstandlos auch aus allen Ecken und unzugängigen Stellen entfernt werden. Zweckmäßigerweise werden krytische Stellen ausgetrocknet.

Kessel, Töpfe, Friteuse, Wasserbäder u.s.w. sollten im Anschluß an die Reinigung sofort wieder mit mind. 25% ihres Inhaltes mit frischem Wasser aufgefüllt werden.

Zur Vermeidung eines Ein-und Festbrenners von Rückständen dürfen die Geräte während der Reinigung und in den Benutzungspausen nicht beheizt werden.

6.2.3 Schutz des Inox-Stahls



Die Erfahrung hat gezeigt, daß es unzweckmäßig ist, bestimmte Kessel und Töpfe aus nichtrostendem Stahl ausschl. oder überwiegend nur zum Kochen von Salzkartoffeln zu verwenden.
Besser ist es, das Garen von Salzkartoffeln und das fetthaltiger Speisen abwechselnd durchzuführen. Der dadurch entstehende dünne Fettüberzug ist ein wirksamer Schutz, insbesondere dann, wenn er salz- und säurefrei ist.

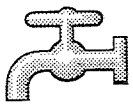
7. BEACHTUNG DER VORSCHRIFTEN

7.1 Normen und Vorschriften

Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:



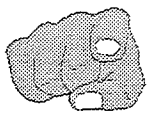
- Arbeitssicherheit, Unfallverhütung;
- Hinweisschilder, Pflicht- oder Verbotsschilder;
- Brandschutzmaßnahmen;
- Lüftung und Emissionen mit begrenzter Unweltbelastung;
- Sicherheit und Wartung der Anlagen und der Rauchkanäle;
- Abflüsse und eventuelle Aufbereitungen;
- Produktionszonen und Trennung der Abteilungen zur Befolgung von Hygiene-Vorschriften;



- Ordnungsgemäße Abfallentsorgung;
- Umgebungshygiene, Personenhygiene, Hygiene der Lebensmittel.

7.2 Haftung

Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers oder Betreibers der Anlage:



- die Überprüfung der Konformität mit den oben genannten Normen bei der Realisierung und die Einhaltung derselben durch das Arbeitspersonal;
- die Unterweisung und das Verhalten des Küchenpersonals.

Abschnitt B.

WIE VERWENDEN SIE IHR GERÄT

1. INHALTSVERZEICHNIS — Seite 1

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES — Seite 2
2.1 Aufbau

3. GEBRAUCHSANWEISUNG — Seite 3
3.1 Inbetriebnahme
3.1.1 Sicherheit
3.1.2 Anzündung der Zündflamme
3.1.3 Anzündung der Hauptbrenner
3.1.4 Ausschalten

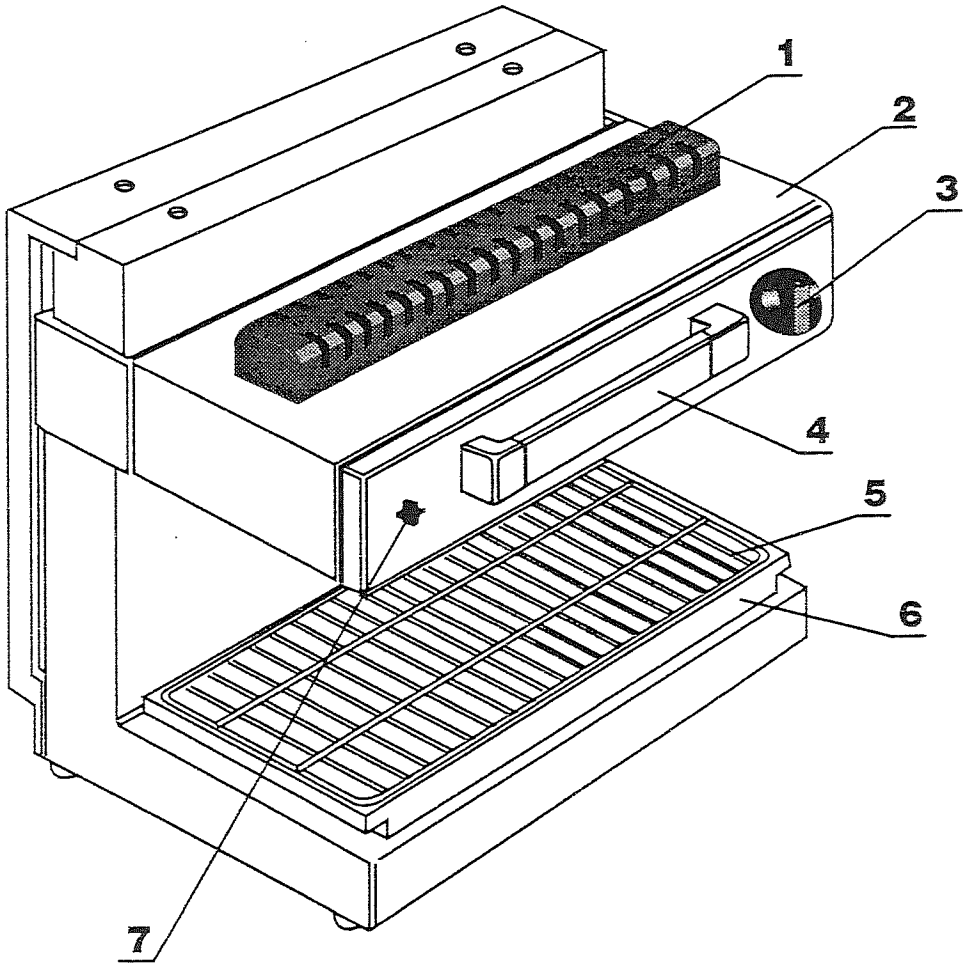
4. KORREKTE VERWENDUNG UND REINIGUNG — Seite 4
4.1 Korrekter Gebrauch
4.1.1 Falls das Gerät nicht funktioniert
4.2 Reinigung
4.2.1 Reinigung der Ummantelung und der CNS.-Teile
4.2.2 Reinigung vor längerfristigem Stillegen des Gerätes

5. WARTUNG — Seite 4
5.1 Wartungsvertrag

39B4610 • 01 DE • 60SM

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

2.1 Aufbau



60SM

1) Dunstabzug
2) Gleitbare Strahlgruppe
3) Brennerschaltknöpfe
4) Griff zum Anheben der Strahlgruppe
5) Rost
6) Fettsammelwanne
7) Piezozündung

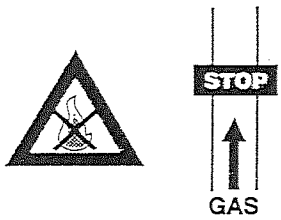
3. GEBRAUCHSANWEISUNG

3.1 Inbetriebnahme

☞ **ACHTUNG: Strengstens die Anweisungen des Absatzes "KORREKTER GEBRAUCH" befolgen.**

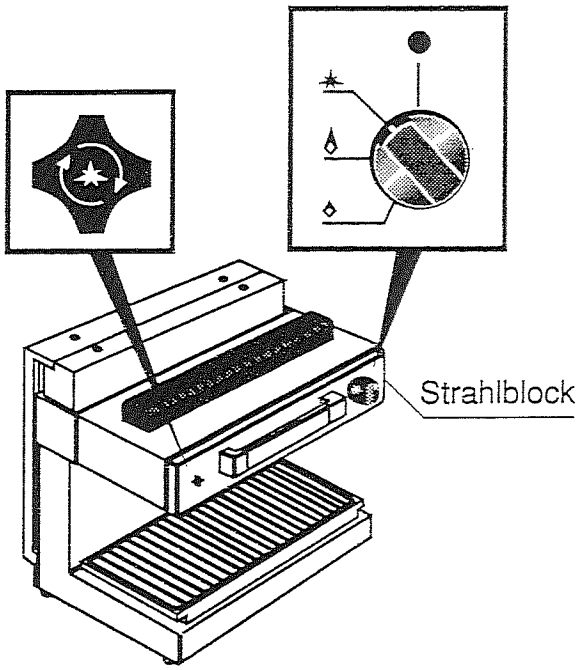
3.1.1 Sicherheit

Die Sicherheit besteht in Form eines Vollzünd-Sicherheits-Thermofühler, welcher bei Flammenmangel (Topf-Überlauf, Windstösse, Gaszufuhr-Unterbreghung usw.) die Gaszufuhr unterbricht.



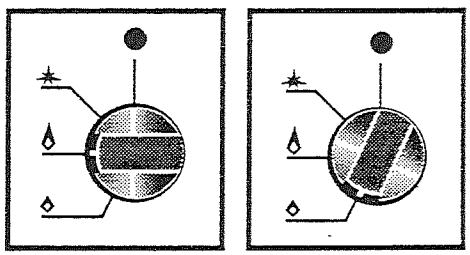
3.1.2 Anzündung der zündflamme

- Den Schaltknopf hineindrücken und gegen Uhrzeigersinn auf ✶ stellen.
- den Schaltknopf gedrückt halten, mehrmals die Piezozündung drehen, unter dem *Strahlblock* nachsehen, ob die Zündflamme brennt.
- Den Schaltknopf einige Sekunden lang gedrückt halten, bis das Thermoelement aktiviert ist. Den Schaltknopf loslassen; falls die Flamme erlischt, den Vorgang wiederholen und den Knopf länger gedrückt halten.



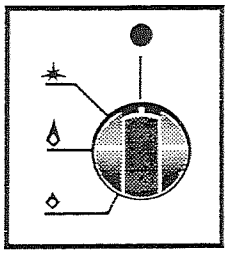
3.1.3 Anzündung der Hauptbrenner

- Nach dem Zünden der Zündflamme den Schaltknopf hineindrücken und gegen Uhrzeigersinn auf ◊ stellen;
- Um die Mindestleistung zu erzielen, muss man den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in Richtung ◊ drehen.

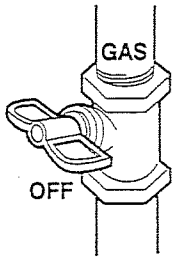


3.1.4 Ausschaltung

Den Schaltknopf auf ✶ stellen; in dieser Position erlischt der Brenner und es brennt nur noch die Zündflamme. Soll auch diese ausgeschaltet werden, den Schaltknopf drücken und auf ● stellen.



☞ **ACHTUNG:** BEIM ARBEITSENDE IMMER DEN GAS-ABSPERR-HAHN SCHLIESSEN.



4. KORREKTE VERWENDUNG UND REINIGUNG

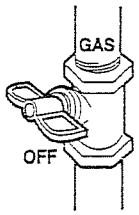
4.1 Korrekter Gebrauch

- Die zu gratinierenden Speisen auf den Rost stellen, wenn die Strahlkappe richtig heiß ist und diese auf die gewünschte Höhe verschieben.
- **ACHTUNG: Keine entflammbaren Gegenstände auf dem Gerät oder in dessen Nähe lassen.**

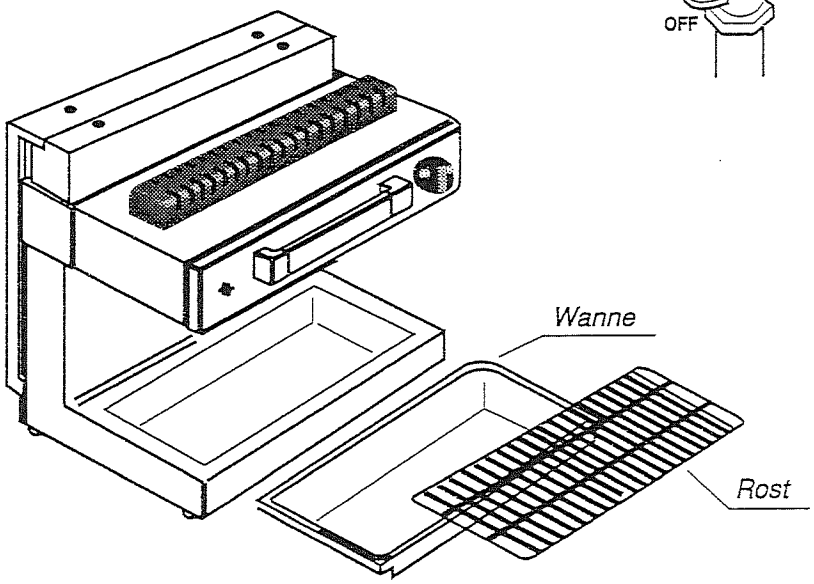
4.1.1 Falls das Gerät nicht funktioniert
Lesen Sie **Kapitel 4, Abschnitt A** dieser Anleitung; bei Funktionsstörungen **das Gerät abschalten und den Kundendienst anrufen.**



4.2 Reinigung



- Den Hauptabsperrhahn schließen und das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Die Fettwanne regelmäßig entleeren; diese und auch den Rost mit warmem Wasser und nicht reibendem Reinigungsmittel reinigen.



4.2.1 Reinigung der Ummantelung und der CNS.-Teile
Siehe **Kapitel 6, Abschnitt A** dieser Bedienungsanleitung.

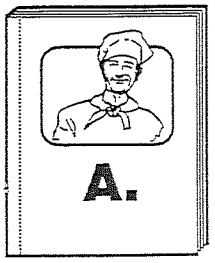
4.2.2 Reinigung vor langfristigem Stillegen des Gerätes
Siehe **Abschnitt A, Kapitel 3.3** dieser Bedienungsanleitung.

5. WARTUNG



5.1 Wartungsvertrag

Siehe Kapitel **5, Abschnitt A** dieser Bedienungsanleitung. ⟶





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_AT

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Inhaltsverzeichnis Abschnitt A. Seite 1

2. Vorschriften - Normen
2.1 Gebäude und Arbeitsumfeld
2.2 Anlagen und Installation Seite 2
2.3 Haftung

3. Installation
3.1 Vorbereitung
3.2 Nivellierung Seite 3
3.3 Installation der Modular-Geräte

4. Gas
4.1 Gasart
4.2 Gasdruck
4.3 Gasanschluß Seite 4
4.4 Vorsichtsmaßnahmen
4.5 Kontrolle der Gasdichtigkeit des Gerätes

5 Elektrik
5.1 Betriebsspannung
5.2 Sicherheitsvorrichtungen Seite 5
5.3 Elektrischer Anschluß

6. Warmes und kaltes Wasser
6.1 Wasserdruck
6.2 Wasseranschluß Seite 6
6.3 Wasseraufbereitung

7. Dampf
7.1 Dampfauslaß Seite 7
7.2 Kondenswasserrückführung

8. Raumbelüftung und Rauchabzug
8.1 Natürliche Belüftung Seite 8
8.2 Absaugung der Verbrennungsgase

9. Rauchkanäle
9.1 Abzugsleitungen Seite 9
9.2 Geräte mit Rauchauslaß Typ B

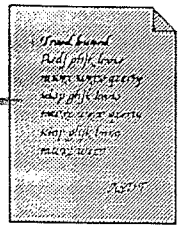
10. Abflüsse
10.1 Roste - Abflußrinnen - Syphone
10.2 Entsorgung Seite 10
10.3 Belüftete Abflüsse

11. Abnahmen
11.1 Abnahme der Anlage
11.2 Abnahme der Geräte Seite 11
11.3 Abschließende Maßnahmen - Einweisung des Benutzers

12. Wartung
12.1 Wartungsvertrag
12.2 Wartung der Anlagen
12.3 Regelmäßige Kontrolle der Geräte Seite 12
12.4 Eventuelle Abänderungen
12.5 Reparaturen

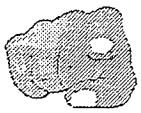
2. VORSCHRIFTEN - NORMEN

- Genehmigungen und vorgeschriebene Zulassungen (Benutzbarkeit, Arbeitsgenehmigungen usw.) müssen im voraus beantragt und erteilt werden.
- Die technischen Anlagen und die Installation müssen von qualifiziertem professionellem Personal ausgeführt werden, das zur Ausstellung von Normkonformitäts-bescheinigungen befugt ist.

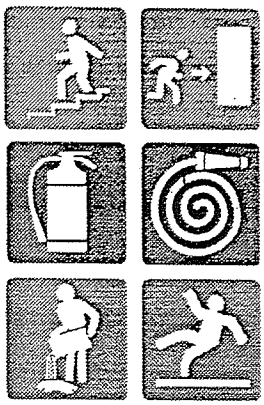


2.1 Gebäude und Arbeitsumfeld

Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:

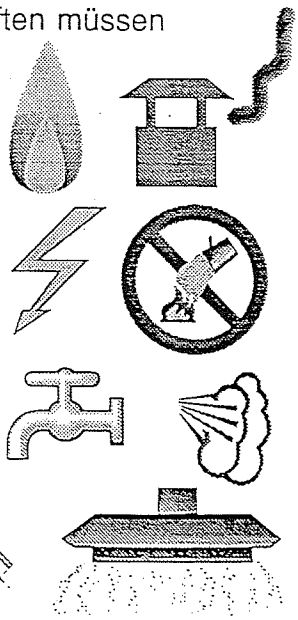


- Ordnungsgemäßer Beleuchtung der Arbeitsplätze;
- Arbeitssicherheit, Unfallverhütung;
- Hinweisschilder, Pflichten oder Verbote;
- Hygiene;
- Arbeitsbereiche und Trennung der Gänge aus Gründen der Hygiene;
- Brandschutzmaßnahmen;
- Belüftung;
- Emissionen mit begrenzter Unweltbelastung.



2.2 Anlagen und Installation

Alle am Ort der Aufstellung geltenden Gesetze, Normen und Vorschriften müssen beachtet werden hinsichtlich:



- Gas und Rauchkanäle;
- Elektrik;
- Wasser, Dampf;
- Abflüsse und Abfallentsorgung;
- Zwangsbelüftung und -entlüftung;
- Belüftung und Aufbereitung.

Im Punkt 3.1 des Abschnitts B dieser Anleitung sind die wichtigsten Vorschriften angegeben, die bei der Installation des Gerätes zu beachten sind.

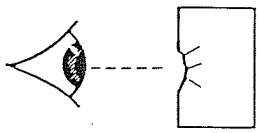
2.3 Haftung

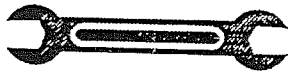
Die Installation muß gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und bescheinigt werden.
DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE AUF UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION ODER VERWENDUNG BERUHEN.

3. INSTALLATION

3.1 Vorbereitung

Überprüfen Sie die Vollständigkeit des Gerätes und, daß das Gerät keine Transportschäden aufweist.



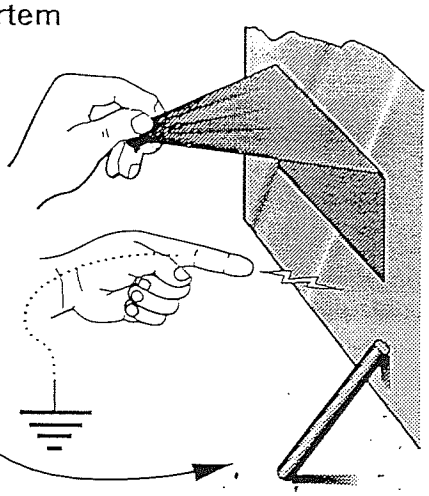


Nehmen Sie die Schutzfolie und die Aufkleber aus gummiertem Papier ab.



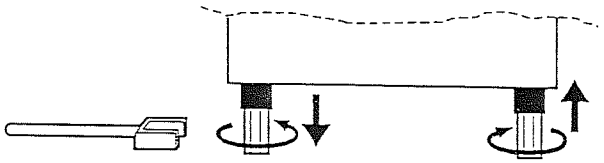
Dabei kann es zu lästigen Stromstößen kommen, die jedoch vollkommen ungefährlich sind (statische Elektrizität).

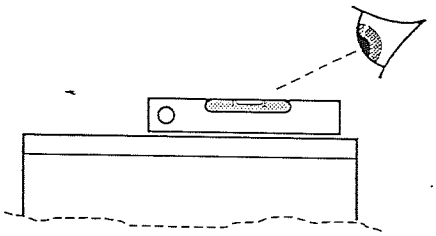
Dies kann dadurch vermieden oder verringert werden, daß eine Hand immer das Gerät berührt oder dadurch, daß die äußere Umhüllung geerdet wird.



Entfernen Sie sofort eventuelle Klebstoff- oder Benzinspuren oder Rückstände anderer aggressiver Lösungsmittel auf den Kunststoffteilen.

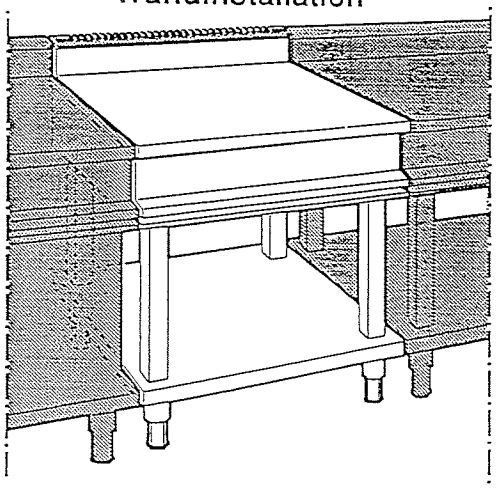
3.2 Nivellierung



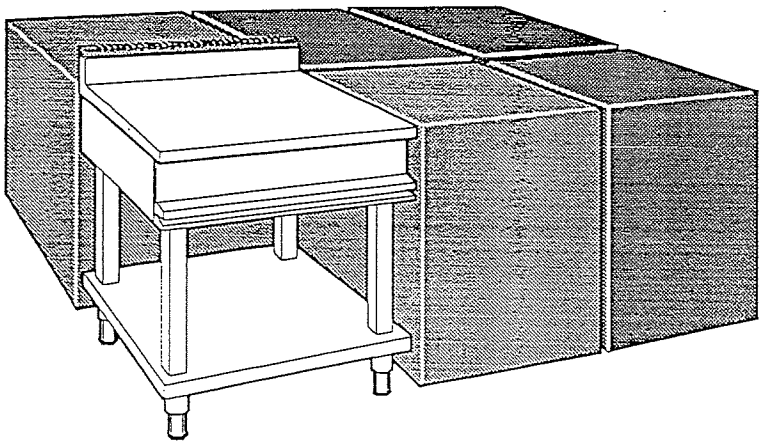


3.3 Installation der Modular-Geräte

Wandinstallation



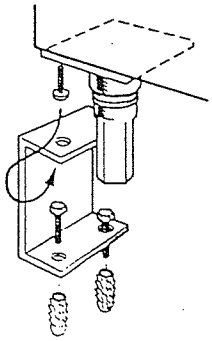
Installation in der Raummitte.



☞ Beachten Sie die eventuell auf dem technischen Datenblatt für die Installation im **Abschnitt B** angegebenen Abstände.

☞ Beachten Sie die entsprechenden Hinweise, falls Zubehör zur Verbindung der verschiedenen Geräte oder zur Boden- bzw. Wandbefestigung verwendet werden.

Einzelmontage von Halbmodul-Geräten: Bodenbefestigung um das Abkippen der Geräte zu vermeiden (siehe Anweisungen).

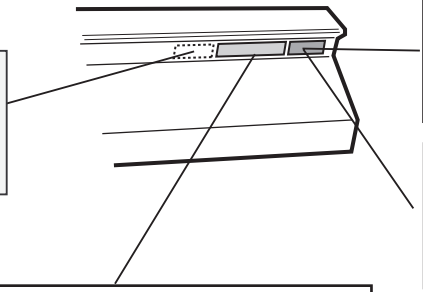


4. GAS

4.1 Gas di collaudo

Typenschild

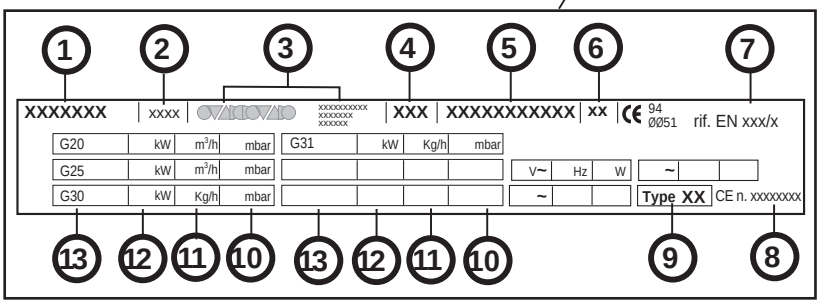
Ergänzungsschild zur Identifikation von Land und Kategorie (**siehe Kap. 5.2** - Abschließende Arbeiten)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Gas-Abnahmeschild



1) Modell
2) Personalisierung
3) Daten des Herstellers
4) Installationstyp
5) Kennnummer
6) Schutzart
7) Bezugsnorm
8) CE - Zertifikationsnummer
9) Typ Produktbaureihe
10) Düsendruck
11) Gasverbrauch
12) Nennleistung
13) Gastyp

4.2 Gasdruck

Kontrollieren Sie immer den Druck der Gaszufuhr; dazu kann der Druckanschluß des Geräts verwendet werden. Gehen Sie dabei wie im **Abschnitt B** dieser Anleitung beschrieben vor.

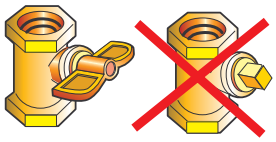
4.3 Gasanschluss

Entnehmen Sie die Position und die Abmessungen der Anschlüsse dem technischen Datenblatt für den Anschluß im **Abschnitt B** dieser Anleitung.

Beachten Sie beim Anschluß die örtlichen Richtlinien und verwenden Sie stets die vorgeschriebenen Anschlßteile, bzw. Werkstoffe.



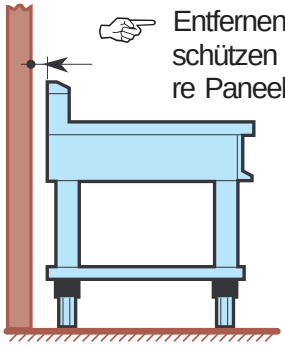
Installieren Sie vor dem Gerät an leicht zugänglicher Stelle **immer** einen Absperrhahn, der auf einen Blick anzeigt, ob er OFFEN oder GESCHLOSSEN ist.
Verwenden Sie keine Typen mit abnehmbarem Schlüssel.



Nach dem Hahn ist ein Anschluß zum Abkuppeln des Gerätes vorgesehen..

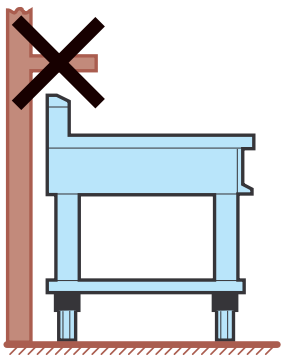
4.4 Vorsichtsmaßnahmen

Wände mit entflammbarer Verkleidung



Entfernen Sie die Verkleidung oder schützen Sie sie durch nicht brennbare Paneele; beachten Sie die in dem technischen Datenblatt angegebenen Abstände (**Anleitung B**); Ziehen Sie im Zweifelsfall für die hinsichtlich der Brandschutzvorschriften anzuwendende Lösung einen Spezialisten zu Rate.

Wände mit Nischen oder Regalen





Den freien Abzug der Verbrennungsgase nicht behindern.

4.5 Kontrolle der Gasdichtigkeit der Anlagen

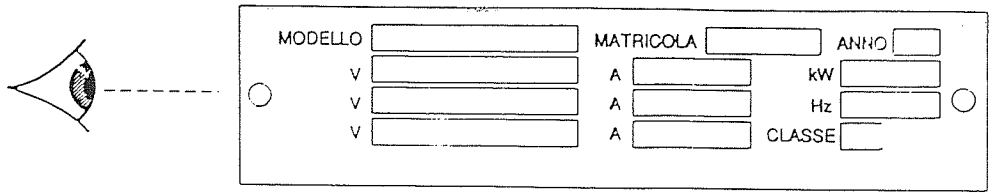
Überprüfen Sie gemäß den geltenden Richtlinien die Gasdichtheit der Anlagen unter Beachtung der angegebenen Vorgehensweise. Diese Richtlinien geben auch an, wie eventuelle Leckstellen gefunden werden können.

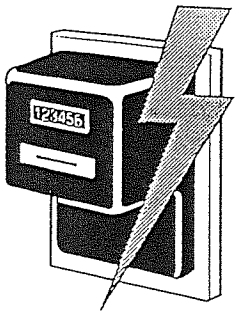


BENUTZEN SIE ZUM AUFSPÜREN VON LECKS NIE EINE OFFENE FLAMME!

5. ELEKTRIK

5.1 Betriebsspannung

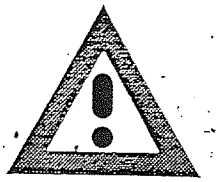




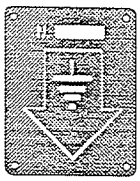
☞ Kontrollieren Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung und -frequenz dem Netz entspricht.

☞ Falls bei einem Gerät die Möglichkeit einer Änderung auf eine andere Spannung vorgesehen ist, folgen Sie genauestens der im **Abschnitt** B der Anleitung angegebenen Vorgehensweise und ändern Sie die Angaben auf dem Typenschild.

5.2 Sicherheitsvorrichtungen



☞ Überprüfen Sie die Normkonformität der elektrischen Anlage und, ob die **vorgeschriebenen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen installiert sind.**

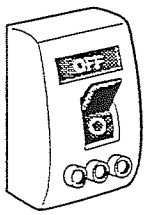


☞ Eine Erdung gemäß den geltenden Vorschriften ist **obligatorisch.**

Führen Sie den äquipotentiellen Anschluß der Geräte, bei denen dies erforderlich ist, unter Verwendung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Klemmen durch.

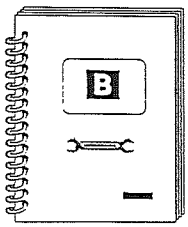


5.3 Elektrischer Anschluss



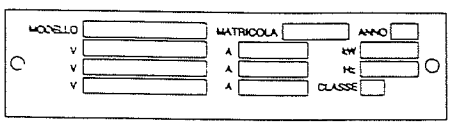
☞ Schalten Sie **stets** einen Hauptschalter **mit** Sicherungen vor das Gerät, um es vom Rest der Anlage abklemmen zu können.

☞ Folgen Sie genauestens den Angaben des technischen Datenblattes, des Schaltplans und den Anweisungen im **Abschnitt** B dieser Anleitung.

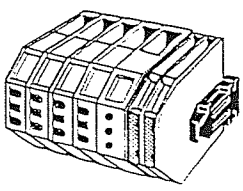


☞ Verwenden Sie Anschlußkabel mit normgerechter Isolierung und entsprechendem Querschnitt.

Zur Feststellung des Kabelquerschnittes lesen Sie die Leistungsaufnahme auf dem Typenschild ab.

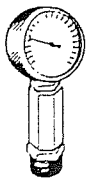


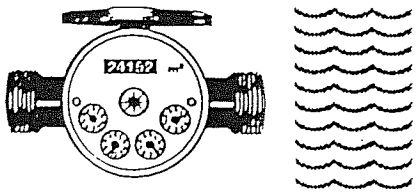
☞ Die Geräte werden für gewöhnlich über die Klemmleiste fest angeschlossen; verwenden Sie für Geräte, bei denen ein Stecker benötigt wird, ausschließlich Bauteile von guter, der Norm entsprechender Qualität.



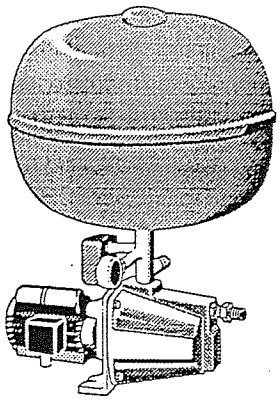
6. WARMES UND KALTES WASSER

6.1 Wasserdruck



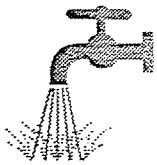


☞ Überprüfen Sie, ob der Wasserdruck in dem in der Bedienungsanleitung des Gerätes angegebenen Bereich liegt.
Zu niedriger Druck kann zu einem Leistungsabfall führen (Geschirrspülmaschinen, gemischte Öfen usw.); ein zu hoher Druck hingegen führt zu höherem Verbrauch und kann außerdem Schäden an eventuellen Magnetventilen oder anderen Steuerelementen verursachen.

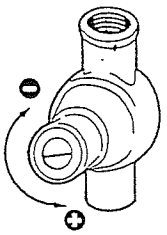




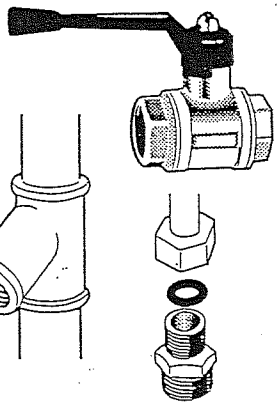
Falls der Druck zu niedrig ist:
☞ Eine Vorrichtung zur Steigerung des Druckes installieren.



Falls der Druck zu hoch ist:
☞ Kontrollieren Sie in der Betriebsanleitung des Gerätes, ob bereits ein Druckminderer eingebaut ist; anderenfalls installieren Sie einen und nehmen die entsprechenden Einstellungen vor.

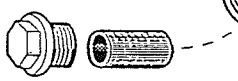


6.2 Wasseranschluss

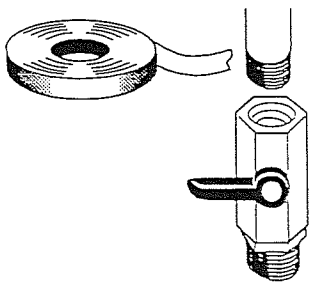


☞ Installieren Sie vor dem Gerät **immer** einen Absperrhahn.

☞ Installieren Sie zusätzlich zu geeigneten Anschlüssen, die ein einfaches Abklemmen des Gerätes erlauben, nach dem Absperrhahn auch einfach zu kontrollierende und zu reinigende Filter.



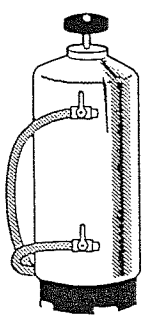
☞ Verwenden Sie normgerechte Materialien, Dichtungen und Anschlüsse; verwenden Sie geeignete Rohrleitungen, die so behandelt sind, daß sie kein Eisenoxyd an das Wasser abgeben *(da dies den Geschmack der Lebensmittel verändert und Flecken auf dem Inox-Stahl zurückläßt).*

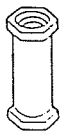


6.3 Wasseraufbereitung

Das Wasser, das in der Küche reichlich für Zubereitungs- und Waschvorgänge verwendet wird, ist auch ein wesentliches Element bei vielen Garungsverfahren; daher muß auf die Qualität des Wassers großen Wert gelegt werden.

☞ ***Besondere Aufmerksamkeit gilt der (physischen und elektrochemischen) Korrosionsvorsorge durch von Mal zu Mal notwendige Maßnahmen: homogene Metallmaterialien, kathodischer Schutz, rückstandsfreie Schweißungen, Entlüfter, Vorrichtungen zur Korrektur des Ph-Wertes usw.***





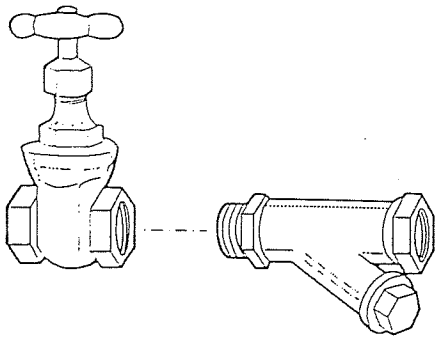
☞ Überprüfen Sie, ob die Wasserhärte in dem im **Abschnitt B** der Bedienungsanleitung des Gerätes angegebenen Bereich liegt; falls nötig, einen geeigneten Enthärter installieren.

7. DAMPF

Anm.: Die folgenden Angaben gelten nicht für Geräte mit interner Dampferzeugung, für die der Anschluß an die Wasserleitung genügt.

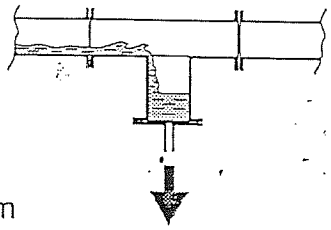


7.1 Dampfauslass

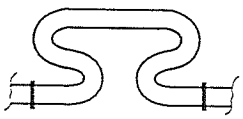


☞ Installieren Sie ein Dampf-Absperrventil vor das Gerät; nach diesem werden ein einfach zu kontrollierender und zu reinigender Filter und geeignete Anschlüsse installiert, die gegebenenfalls ein einfaches Abklemmen des Gerätes erlauben.

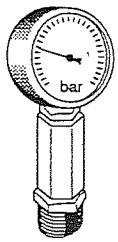
☞ Legen Sie die Größe der Anlage auf der Grundlage der stündlichen Förderleistung der zu versorgenden Geräte fest (Entnehmen Sie den Verbrauch dem technischen Datenblatt, **Abschnitt B**).



☞ Die Anlage muß einwandfrei gefertigt werden und die Rohrleitungen müssen isoliert und verkleidet werden, um Kondenswasserbildung zu vermeiden; an den niedrigsten Punkten müssen vor den Verbrauchern geeignete Syphone oder andere Vorrichtungen zum Ablassen des Kondenswassers eingebaut werden.



☞ Bei langen Abschnitten muß für Dehnungsverbindungen gesorgt werden.

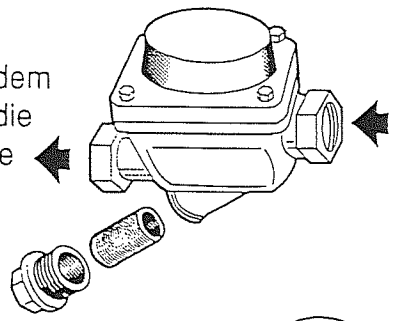


☞ Installieren Sie an geeigneter Stelle Thermostatventile zur automatischen Entlüftung.

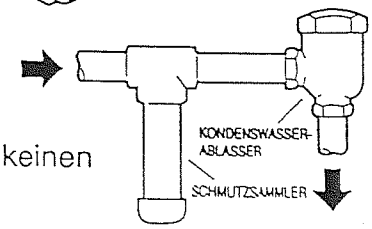
☞ Der Druck darf am Verbraucher nicht den vorgeschriebenen Betriebsdruck übersteigen; anderenfalls einen Druckminderer verwenden.

7.2 Kondenswasserrückführung

☞ Der Ausgang des Kondenswassers aus dem Gerät muß mit einem mechanischen, thermostatischen oder thermodynamischen Niederdruck-Kondenswasserablasser verbunden werden (nicht im Gerät enthalten); Berücksichtigen Sie bei der Wahl des Typs die folgenden Einflußfaktoren: Lage, Druck, Förderleistung, Wasserschlag usw.



☞ Der Abschnitt zwischen dem Gerät und dem Kondenswasserablasser darf nicht isoliert werden, um die Kondensation zu begünstigen und eine Wiederverdampfung zu vermeiden. Vermeiden Sie die Stauung von Dampf oder Luft.



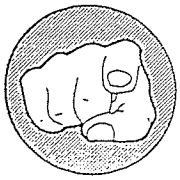
☞ Falls der Kondenswasserablasser nicht mit einem Filter ausgestattet ist, so muß vor diesem ein Filter installiert werden (oder als Alternative ein kontrollierbarer Schmutzsammler).

☞ Das Auslaßrohr muß Gefälle haben und darf keinen Gegendruck aufweisen.

8. RAUMBELÜFTUNG UND RAUCHABZUG

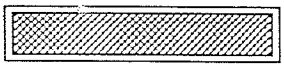
Beachten Sie die geltenden Vorschriften, Normen und Gesetze.

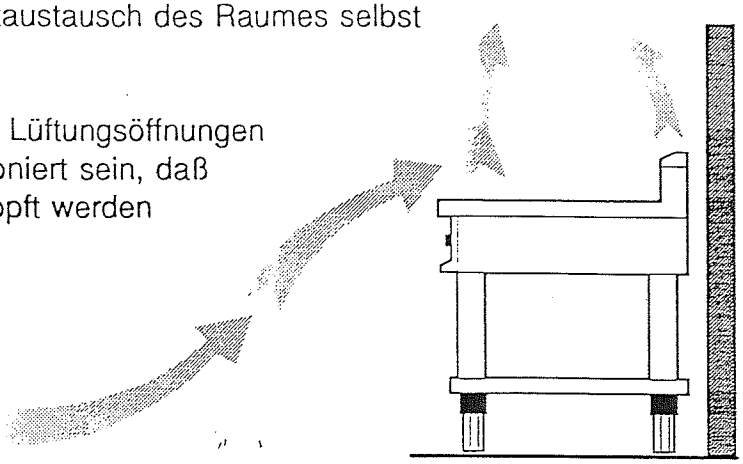
8.1 Natürliche Belüftung



In dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, muß soviel Luft zuströmen können, wie für die richtige Verbrennung des Gases und für den Luftaustausch des Raumes selbst erforderlich ist.

Die durch Roste geschützten Lüftungsöffnungen müssen so angebracht und dimensioniert sein, daß sie weder ganz noch teilweise verstopft werden können.



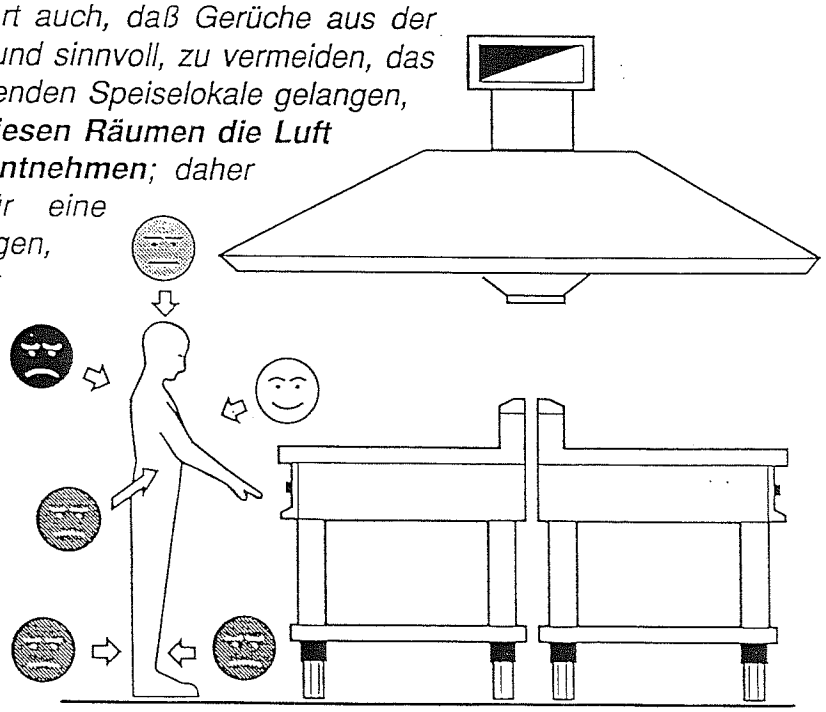


8.2 Absaugung der Verbrennungsgase

☞ Die Abgasung muß durch Hauben erfolgen, die an einen gut funktionierenden Schornstein mit Naturzug oder alternativ mit Saugzug angeschlossen sind.
N.B.: Handelt es sich um Geräte Typ A, die unter einer Haube mit Saugzug angebracht sind und eine Gesamtleistung von mehr als 35 kW haben, muß die Gaszuführung mit dem Zwangsabzug verbunden sein.

☞ Ein leistungsstarkes Absaugssystem erfordert eine sorgfältige Planung durch einen Fachmann, der unter Berücksichtigung der vorgeschriebenen Positionen und Abstände eine normgerechte Lüftung gewährleistet und eine Normkonformitätsbescheinigung ausstellen kann.

Die Zwangsentlüftung verhindert auch, daß Gerüche aus der Küche gelangen; es ist richtig und sinnvoll, zu vermeiden, das Küchengerüche in die angrenzenden Speiselokale gelangen, ***aber es nicht sinnvoll, aus diesen Räumen die Luft für den Luftaustausch zu entnehmen****; daher sollte der Planer auch für eine geeignete Lüftungsanlage sorgen, gegebenenfalls unter Verwendung von aufbereiteter Luft.*

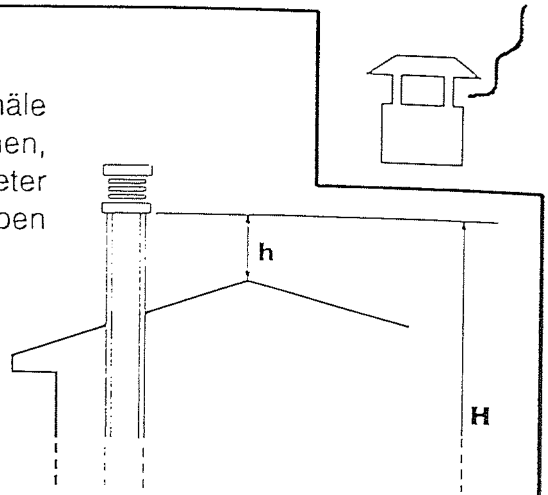


☞ Luftgeschwindigkeit und -richtung müssen so beschaffen sein, daß sie die Verbrennung nicht stören und nicht die Gesundheit der Bediener schädigen.

9. RAUCHKANALE

Beachten Sie die geltenden Vorschriften, Normen und Gesetze.

9.1 Abzugsleitungen

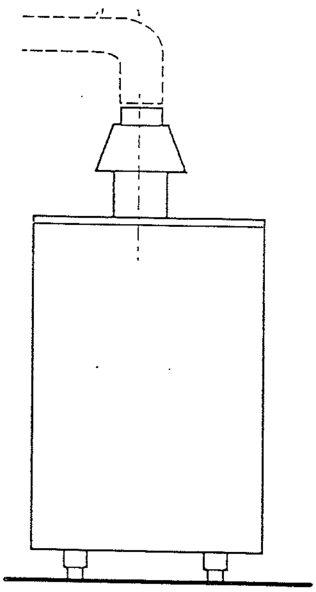


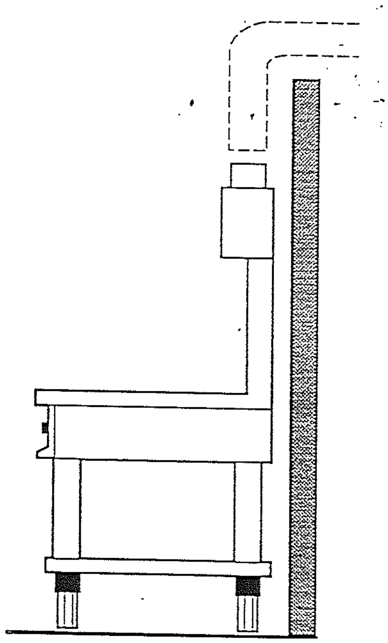
☞ Es ist von größter Wichtigkeit, daß die Rauchkanäle Abmessungen haben, die den Normen entsprechen, einen guten Zug aufweisen (mit einem Vakuummeter überprüfen) und, daß sie keine Drosselklappen aufweisen.

☞ Die Anschlußleitung vom Gerät an den Rauchkanal muß gebogene Anschlüsse aufweisen; der Durchmesser darf nicht unter dem des Ausganges aus dem Gerät liegen und die Länge muß den Angaben im technischen Datenblatt entsprechen.

9.2 Geräte mit Rauchauslass Typ B

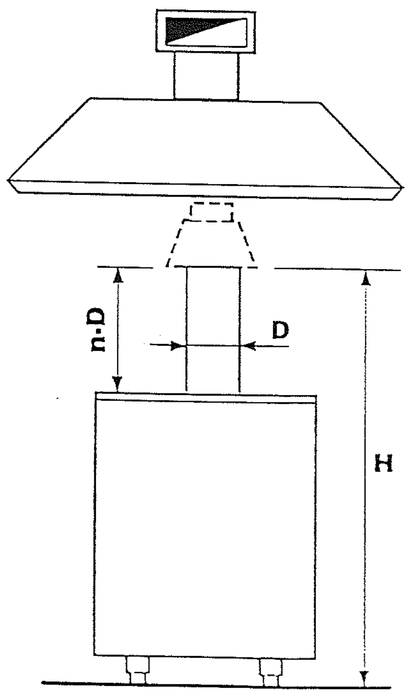
☞ Die Gasgeräte **Typ B** werden an einen gut funtionierenden Schornstein mit Naturzug angeschlossen (Durchmesser und Länge der Anschlußstücke: auf dem technischen Datenblatt des Geräts, **Teil B** dieses Handbuchs, nachsehen); **es ist strengstens verboten, die Antiwindvorrichtungen von dem Rauchauslaß zu entfernen, wo diese vorgesehen ist.**





☞ Für diese Geräte vom Typ B ist eine regelmäßige Reinigung der Rauchauslaßleitungen gemäß den geltenden Normen vorgeschrieben.

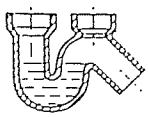
• •



☞ Als Alternative können sie unter einer Haube mit Zwangsbelüftung installiert werden; in diesem Fall wird der Anschluß an den Rauchkanal vermieden und die Windsicherung kann weggelassen werden. Die auf dem technischen Datenblatt des Geräts, **Teil B** dieses Handbuchs, angegebenen Maße müssen eingehalten werden.
N.B.: In diesem Fall muß die Gaszuführung mit der Zwangsabsaugung verbunden sein.

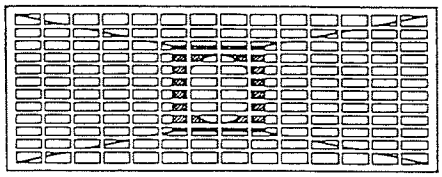
10. ABFLÜSSE

10.1 Roste - Abflussrinnen - Syphone



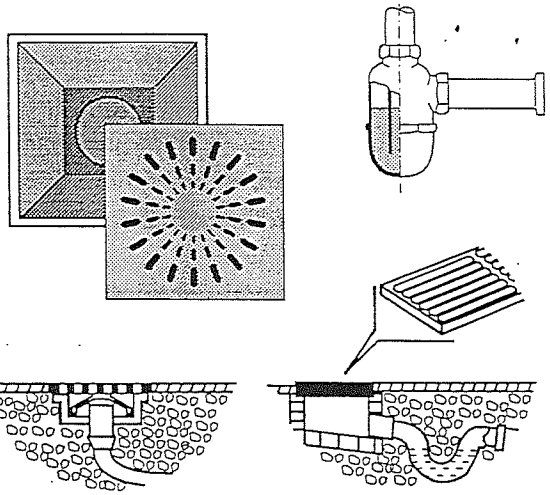
Die Abflüsse für industriell erzeugte Abwässer aus Großküchen müssen hinsichtlich Fließmenge, Aufbereitung und Einleitung in die Umwelt den geltenden Vorschriften entsprechen.

In den Räumen ist für geeignete Abflüsse mit Syphon in der Nähe der folgenden Geräte zu sorgen:



☞ Kessel, Kippgeräte und Nudelkocher usw. (Kochzone)

☞ Wannen, Geschirrspüler, Kesselspüler usw. (Waschzone)



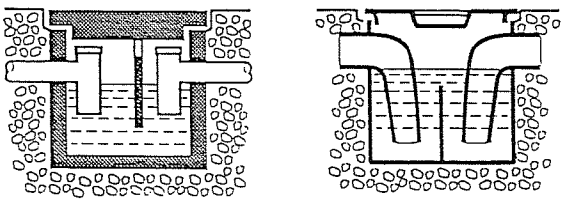
☞ Waschbecken, Schälgeräte, Gemüsewascher usw. (Vorbereitungszone)

Diese Abflüsse sind bei der Reinigung der Geräte und des Bodens dienlich und können außerdem für die Funktion des Gerätes selbst erforderlich sein; das technische Datenblatt im **Abschnitt** B dieser Anleitung gibt diese Informationen mit den Eigenschaften des erforderlichen Typs an.

10.2 Entsorgung

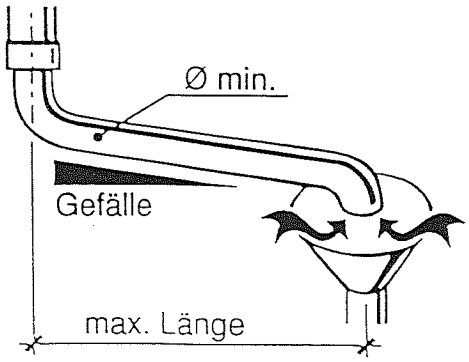
Konsultieren Sie die geltenden Normen hinsichtlich der Pflicht von:

- kontrollierbaren Fettabscheidern, gemauert oder aus Metall
- Auffangbecken, Dekantern, Sauerstoffanreicherung usw.



10.3 Belüftete Abflüsse

☞ Einige Geräte erfordern Abflüsse, die mit der Umgebung verbunden sind. Es ist wichtig, daß alle Angaben des technischen Datenblattes im **Abschnitt** B dieser Anleitung berücksichtigt werden, um eventuelle Schäden am Gerät zu vermeiden.



11. ABNAHMEN

WICHTIG: Alle Abnahmen müssen von qualifiziertem Personal unter voller Berücksichtigung der geltenden Normen erfolgen!

11.1 Abnahme der Anlage

☞ GASANLAGE: Hierzu werden Fenster und Türen geöffnet und Funken und offene Flammen werden vermieden; nach der Abnahme (mit Druckluft oder Inertgas) die Rohrleitungen durchspülen.

☞ ELEKTRISCHE ANLAGE: Überprüfen Sie die Komponenten, die korrekte Funktion der Differentialschalter und der magnetothermischen Schalter, die Erdung, die Isolierung sowie alle anderen Bauteile, deren Überprüfung vorgeschrieben ist.

☞ DAMPFANLAGE: Überprüfen Sie die Funktion des Dampferzeugers, der Bedienungselemente und der Sicherheitsvorrichtungen, die korrekte Funktion der Entlüfter und der Kondenswasserablasser sowie den Betriebsdruck.

☞ WASSERANLAGE - ABFLÜSSE: Überprüfen Sie die Dichtigkeit und die ordnungsgemäße Entsorgung.

☞ ABGASANLAGE- LÜFTUNG: Überprüfen Sie mit einem Vakuummeter den richtigen Zug der eventuellen Rauchkanäle und den Luftaustausch. Falls mechanische Absauger und Hauben vorhanden sind, überprüfen Sie, ob sich keine Rückstauungen von Verbrennungsabgasen bilden und, ob Luftfördermenge und -geschwindigkeit nicht für die Verbrennung und die Gesundheit der Bediener gefährliche Strömungen hervorrufen.

11.2 Abnahme der Geräte

1) GASGERÄTE: Öffnen Sie Fenster und Türen, vermeiden Sie Funken und offene Flammen und überprüfen Sie:

- die Dichtigkeit der Anschlüsse (mit offenem Absperrhahn und abgeschaltetem Gerät);
- die Übereinstimmung der verwendeten Gasart mit der auf dem Typenschild angegebenen (falls erforderlich nehmen Sie die Änderung unter Befolgung der Hinweise im **Abschnitt B** vor);
- die ordnungsgemäße Zündung und Verbrennung (hellblaue Flamme);
- den Gasdruck und die minimale und die maximale Förderleistung;
- den Eingriff der Sicherheitsvorrichtung bei Fehlen der Flamme;
- die korrekte Funktion der Thermostate (einschließlich eventueller Sicherheitsthermostate).

Anm.: Bei der Änderung der Gasart die Einstellung der Gasfördermenge mit Lack versiegeln und die Angaben auf dem Typenschild ändern.

2) ELEKTRISCHE GERÄTE: Überprüfen Sie den äquipotentiellen Anschluß, die Isolierung, die Bedienungselemente, den korrekten Eingriff der Thermostate (einschließlich eventueller Sicherheitsthermostate) und die Leistungsaufnahme.

Anm.: Bei Änderung der Betriebsspannung die Angaben auf dem Typenschild ändern.

3) DAMPFGERÄTE: Überprüfen Sie die Funktion der Geräte, der Entlüftungs- und Sicherheitsventile und ihre Eichung, das Zwischenraumniveau und den Verbrauch.

4) GEMISCHTE GERÄTE: Siehe die vorausgehenden Punkte.

11.3 Abschliessende Massnahmen - Einweisung des Benutzers

1) MONTIEREN SIE ALLE EVENTUELL FÜR DIE ABNAHME ABGEBAUTEN TEILE WIEDER
2) ENTFERNEN SIE EVENTUELLE RÜCKSTÄNDE UND MATERIALRESTE DER INSTALLATION
3) SÄUBERN SIE DIE GERÄTE UND MACHEN SIE SIE EINSATZBEREIT
4) ÜBERPRÜFEN SIE, DASS KEINE GEFAHREN FÜR DEN BENUTZER BESTEHEN
5) UNTERRICHTEN SIE DEN ENDBENUTZER IN DER FUNKTION DES GERÄTES UND DEN ZU BEACHTENDEN SICHERHEITSMASSNAHMEN
6) ÜBERGEBEN SIE DEM BENUTZER DIE MIT DEM GERÄT GELIEFERTE ANLEITUNG MIT DER EMPFEHLUNG, DIESE IMMER AUFZUBEWAHREN UND IM BEDARFSFALL ZU RATE ZU ZIEHEN.

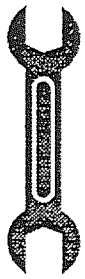
12. WARTUNG

12.1 Wartungsvertag

☞ Empfehlen Sie dem Verbraucher den Abschluß eines Wartungsvertrages mit einem spezialisierten Unternehmen für die Ausführung der folgenden Wartungsarbeiten:

12.2 Wartung der Anlagen

Die folgenden Kontrollen müssen von spezialisiertem Personal in den festgesetzten Abständen regelmäßig durchgeführt werden:



- **GAS:** Dichtigkeit der Leitungen, Absperrvorrichtungen und ihre Wirksamkeit;
- **ELEKTRIK:** Zustand der Leitungen, Erdung, Funktion und Eingriff der Sicherheitsvorrichtungen;
- **DAMPF:** Funktion des Dampferzeugers, Dichtigkeit und Isolierung der Leitungen, Absperr- und Sicherheitsvorrichtungen, Kondenswasserablasser und ihre Wirksamkeit;
- **RAUCHKANÄLE:** Ordnungsgemäßer Zug und regelmäßige Reinigung.

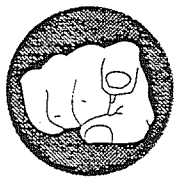
Bei eventuellen Erweiterungen der Anlagen durch neue Geräte muß die Abnahme erneut durchgeführt werden.

12.3 Regelmässige Kontrolle der Geräte

Die folgenden Kontrollen müssen in den festgesetzten Abständen regelmäßig erfolgen:

- **GASGERÄTE:** Reinigung der Brenner, der Verbrennungskammern und der Rauchleitungen; Überprüfung der Verbrennung, der Sicherheitsthermostate und der anderen Thermostate, Kontrolle der Druckverluste des Gerätes (Hähne, Gaskreislauf); Überprüfung des Zustandes und der Funktion der Komponenten und eventuelle Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile.
- **ELEKTRISCHE GERÄTE:** Überprüfung und gegebenenfalls Ersetzung der Kabel mit schadhafter oder verdächtiger Isolierung, Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile, Kontrolle der Thermoschütze der Motoren.
- **DAMPFGERÄTE:** Bedienungselemente, Pegel, Drücke, Zustand und Funktion der Komponenten (insbesondere die Sicherheitsventile) und eventuelle Ersetzung verschlissener oder schlecht funktionierender Teile.
- **ALLE GERÄTE IM ALLGEMEINEN:** Nennleistungen und Verbrauch, korrekte Funktion der Bedienungselemente ON/OFF, Funktionsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und ihre Eingriffzeiten.

12.4 Eventuelle Abänderungen



Alle nach der Abnahme durchgeführten Abänderungen (Anpassung auf eine andere Gasart oder Änderung der Betriebsspannung) müssen auf dem Typenschild und in der Tabelle der technischen Daten im Installationshandbuch vermerkt werden; die Abnahme muß vollständig neu gemacht werden.

12.5 Reparaturen



Schadhafte Teile müssen durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Ausschließlich der Hersteller des Gerätes ist durch seine Kundendienststellen oder direkt zur Lieferung des Ersatzteils und zu dessen Aus- bzw. Einbau befugt.

Abschnitt B.

INHALTSVERZEICHNIS

INSTALLATION UND PRÜFUNG

1. INSTALLATION — Seite 1
1.1 Installationsblatt
1.2 Aufstellung
1.3 Technische Daten

1.4 Wandaufstellung — 1.1

2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES — Seite 2
2.1 Aufbau

3. INBETRIEBNAHME — Seite 3
3.1 Konformität mit dem Vorschriften
3.2 Gasart
3.3 Anschlußdruck-Kontrolle
3.4 Prüfung und Einweisung des Benutzers

BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

4. ÄNDERUNGEN — Seite 4
4.1 Düsenaustausch

5. EINSTELLUNG DER WÄRMEBELASTUNG — Seite 5
5.1 Kleinstellung
5.2 Abschließende Maßnahmen

KUNDENDIENST

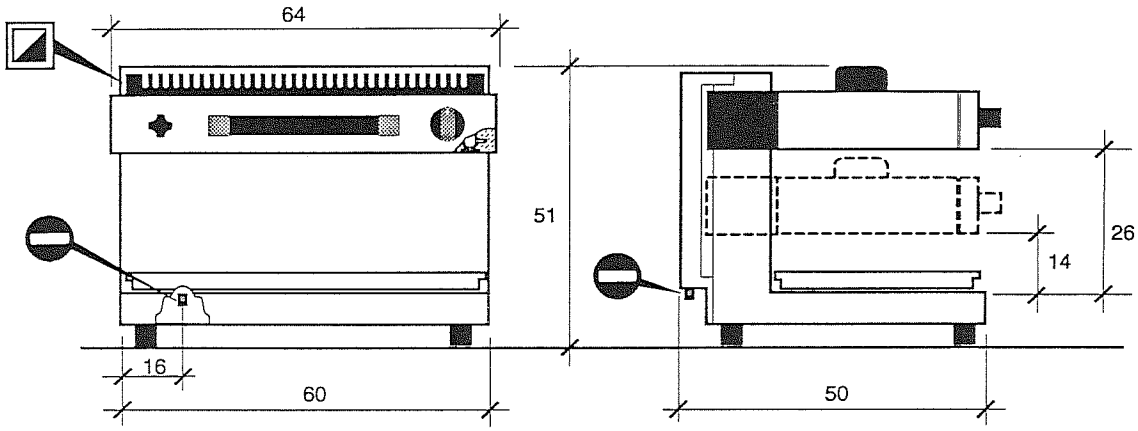
6. MITTEILUNGEN FÜR DEN KUNDENDIENST — Seite 6
6.1 Schmieren der Gasarmatur
6.2 Abmontage der Zündflammengruppe

39B4600 • 00 DE • 60SM

1. INSTALLATION

1.1 Installationsblatt

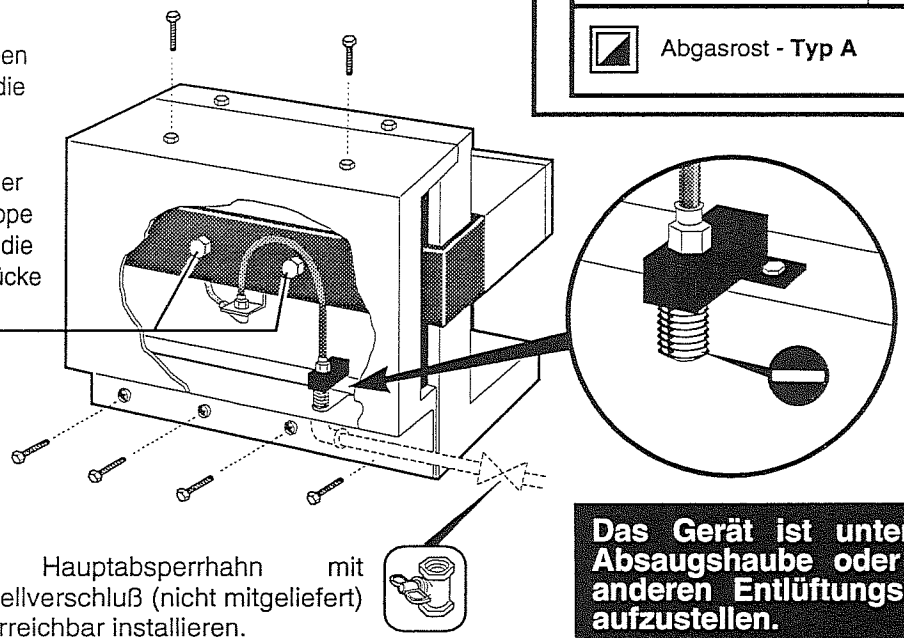
60SM



1.2 Aufstellung

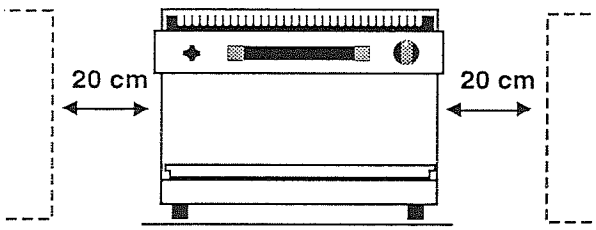
Gasanschluß	Ø 1/2"
Abgasrost - **Typ A**	

- Die Arretierschrauben abschrauben und die Hinterwand abmontieren
- Zur Loslösung der beweglichen Strahlgruppe diese Schrauben und die dazugehörigen Distanzstücke entfernen

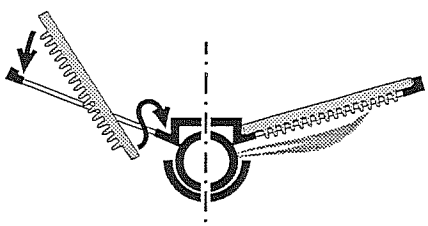


☞ Ein Hauptabsperrhahn mit Schnellverschluß (nicht mitgeliefert) gut erreichbar installieren.

Das Gerät ist unter einer Absaugshaube oder einem anderen Entlüftungssystem aufzustellen.



Seitlich des Geräts mindestens 20 cm Platz frei lassen; die Rückseite darf an der Wand stehen.



Die feuerbeständigen Fliesen in den seitlich des Brenners angebrachten Führungen anordnen; sehr vorsichtig damit umgehen. Die kegeligen Spitzen müssen nach unten schauen, damit sie von den Brennerflammen umzüngelt werden.

1.3 Technische Daten

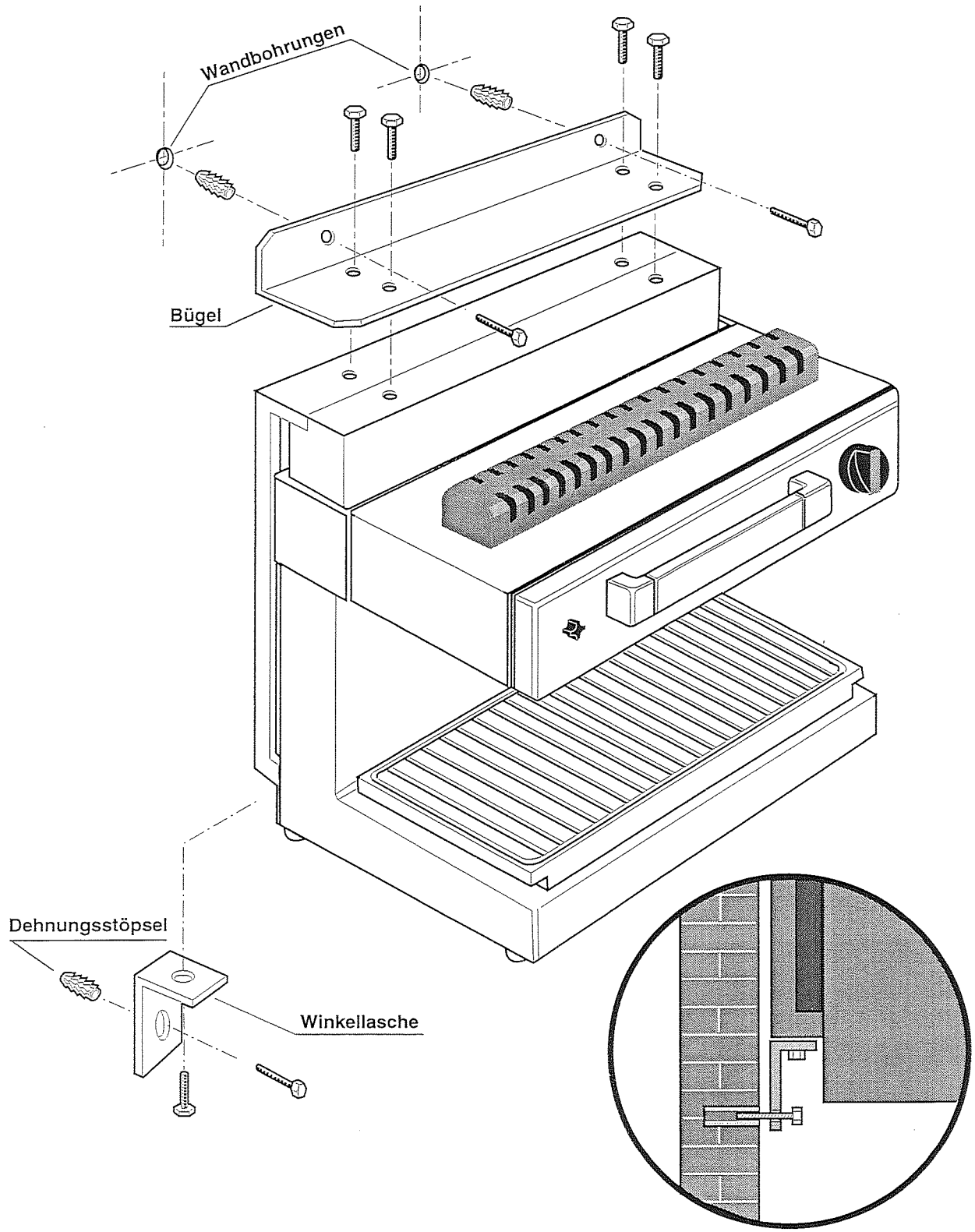
GAS	NENNWÄRMEBELASTUNG		VERBRAUCH
G20 (Erdgas) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G30 (Butan) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (Propan) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

1. INSTALLATION

1.4 Wandaufstellung

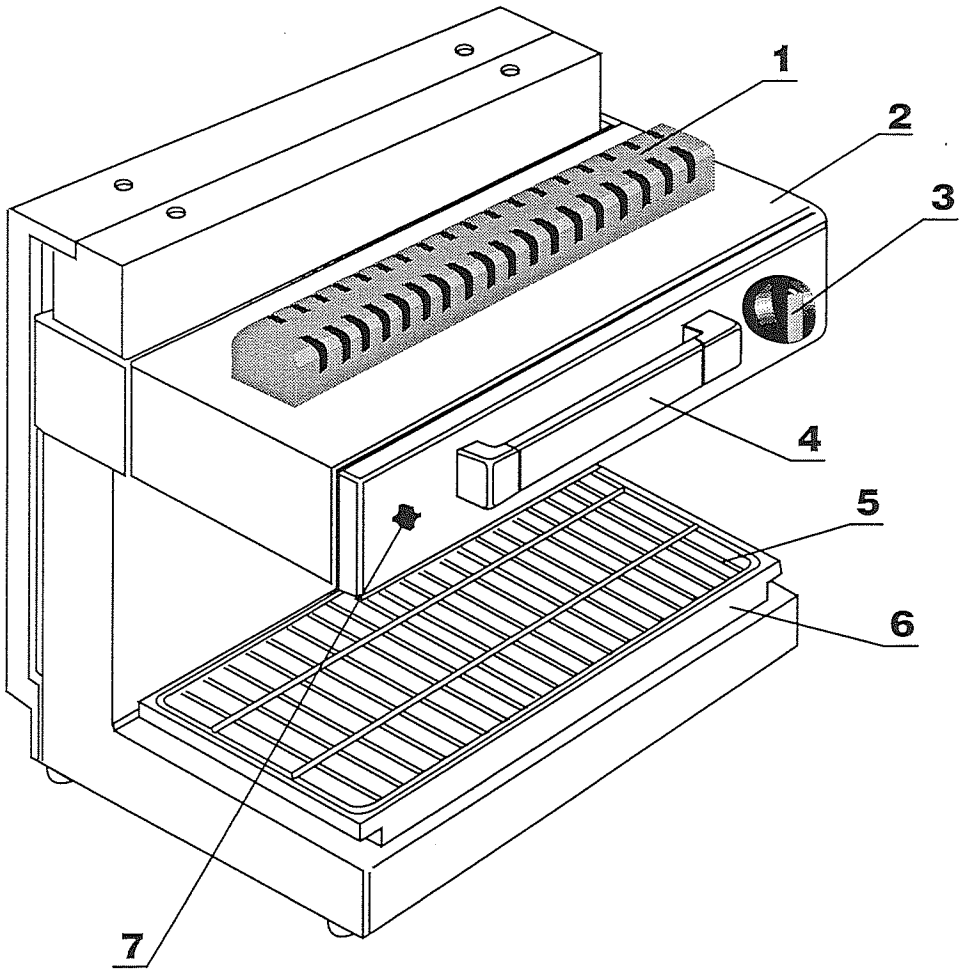
- Die Wandaufstellung kann mit dem wahlweise erhältlichen Bausatz **KSM** vorgenommen werden.

- Vorher am Gerät-Gaszufluß einen Anschluß anbringen, der so lang ist, daß die darauffolgende Verbindung mit dem Gasnetz möglich ist.



2. EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

2.1 Aufbau

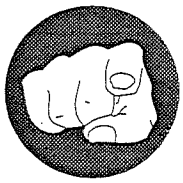


60SM

1) Dunstabzug
2) Gleitbare Strahlgruppe
3) Brennerschaltknöpfe
4) Griff zum Anheben der Strahlgruppe
5) Rost
6) Fettsammelwanne
7) Piezozündung

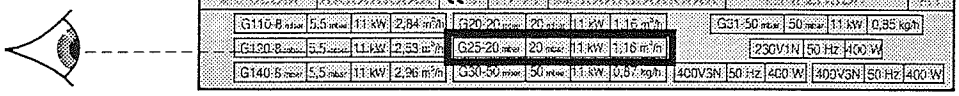
3. INBETRIEBNAHME

3.1 Konformität mit den Vorschriften



☞ **Die Installation des Gerätes müssen den geltenden Normen vorgenommen werdfen (ÖVGW-TR Gas 1975 und örtliche Bauordnung; EG-Richtlinien usw.).**

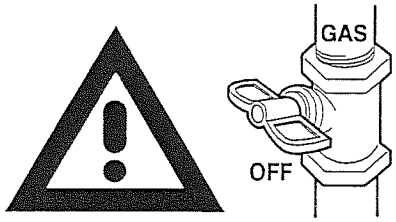
3.2 Gasart

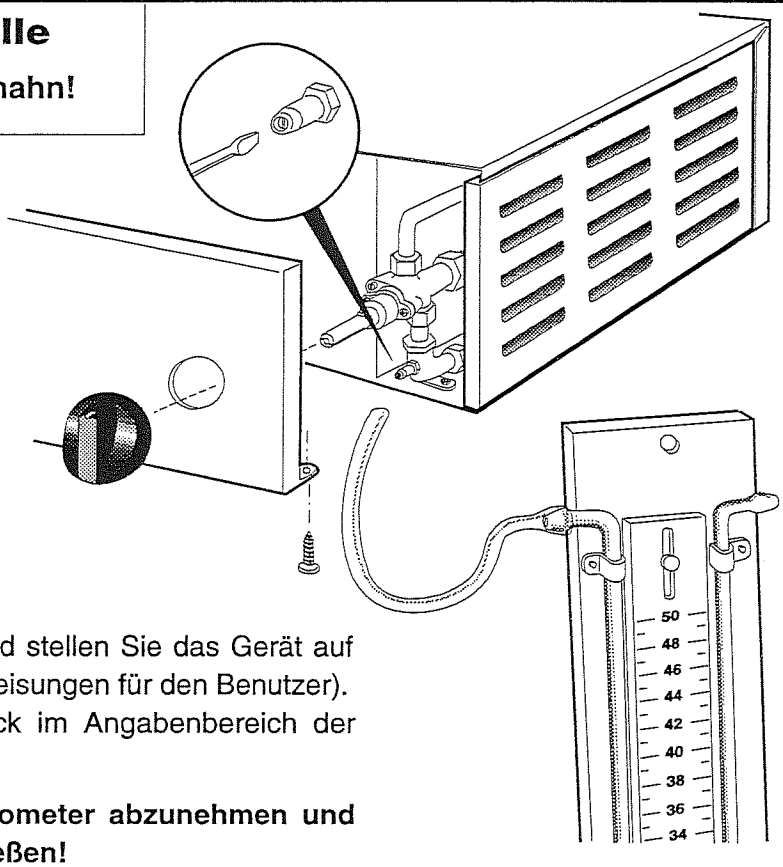


☞ Überprüfen Sie auf dem Typenschild, ob das Gerät für die verfügbare Gasart abgenommen worden ist, andernfalls **nehmen Sie die Änderung** (wie in den Kapiteln **4** und **5** dieser Anleitung beschrieben) **vor** und ändern Sie die Angaben auf dem Typenschild dementsprechend (siehe **Abschnitt 5.2**).

3.3 Anschlußdruck-Kontrolle

☞ **Schließen Sie den Gas-Haupthahn!**



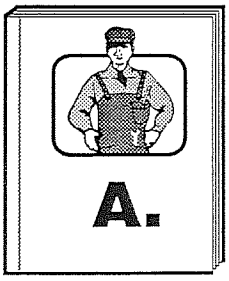


☞ - die unteren zwei Arretierschrauben abschrauben und den Schaltknopf abziehen;
- den Verschluss des Druckstutzens abschrauben und einen Druckmesser anschliessen;
- Machen Sie den Gashahn auf und stellen Sie das Gerät auf die Höchst-leistungein (siehe Anweisungen für den Benutzer).
- überprüfen Sie, ob der Gasdruck im Angabenbereich der unten angegebenen Tabelle liegt.

☞ **Nach der Kontrolle ist das Manometer abzunehmen und den Druckmeßstutze zu verschließen!**

Familie	Gastypen	Wobbe-Index	Unterer Heizwert Hi				Anschlußdruckruck - mbar		
		Unt. Wi (MJ/m³)	kcal/m³	MJ/m³	kcal/kg	MJ/kg	Nenndruck	Min.	Max.
II	G20 (Erdgas)	45,67	8127	34,02	-	-	**20**	17	25
III	G30 (But.)	80,58	-	-	10906	45,65	**50**	42,5	57,5
	G31 (Prop.)	70,69	-	-	11071	46,34	**50**	42,5	57,5

3.4 Abnahme und Einweisung des Benutzers



☞ siehe die folgenden Punkte im **Abschnitt A** dieser Anleitung:

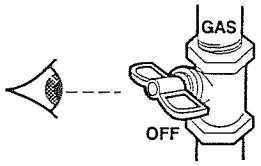
- **10.2 Abnahme der Geräte** (lediglich den Teil **1**: Gasgeräte);
- **10.3 Abschließende Maßnahmen, Einweisung des Benutzers**

4. ÄNDERUNGEN

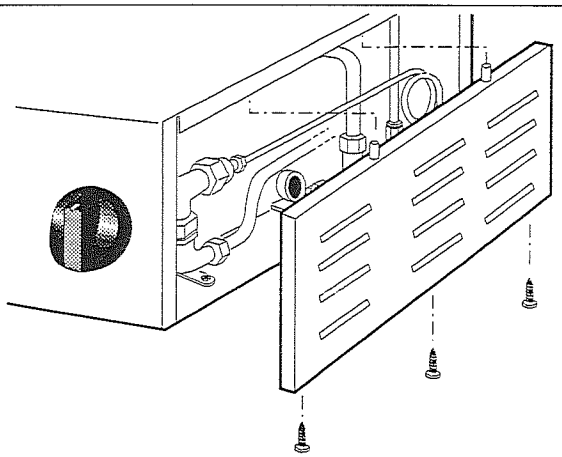
ACHTUNG: Dieser Arbeitsschritt ist nur erforderlich, wenn eine andere als die auf dem Typenschild angegebene Gasart verwendet wird!



☞ **Überprüfen Sie, daß der Gas-Haupthahn geschlossen ist!**



- Die unteren drei Arretierschrauben abschrauben und die Seitenwand entfernen.

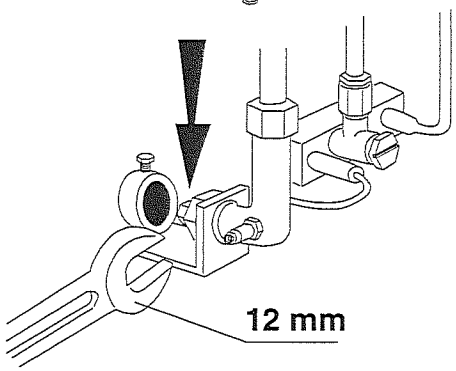


Austausch der Brennerdüse

- Die Düse abschrauben und sie laut Tabelle mit einer für das verwendete Gas geeigneten Düse ersetzen.

Erdgas	Flüßiggas	
G20	G30 (But.)	G31 (Prop.)
180	105	105

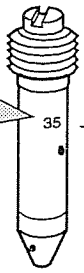


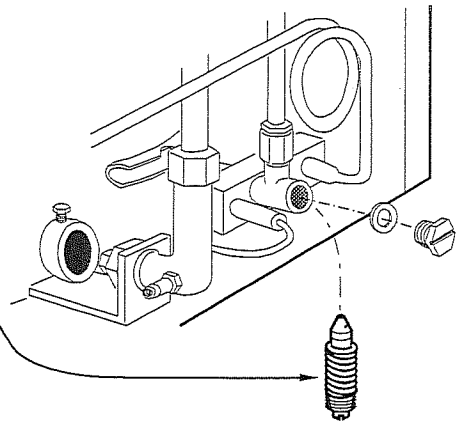


Austausch der Zündflammendüse

- Stopfen losschrauben, die Düse herausschrauben und sie laut Tabelle ersetzen:

Erdgas	Flüßiggas	
G20	G30 (But.)	G31 (Prop.)
35	25	25





Anm.: Die Düse ist festanzuziehen.

5. EINSTELLUNG DER WÄRMEBELASTUNG

5.1 Kleinstellung

☞ACHTUNG: Die folgenden Arbeitsschritte sind nur erforderlich, wenn eine andere als die auf dem Typenschild angegebene Gasart verwendet wird und werden nach den auf der vorausgehenden Seite im Kapitel 4 dargestellten Anderungen ausgefuhrt.

ERDGAS UND FLÜSSIGGAS

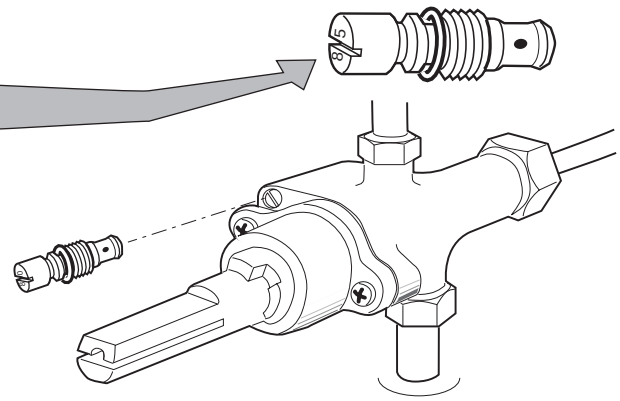
• Zur Justierung der Kleinstellung muß man die geeichte Kleinstelldüse am Gashahn austauchen.

Austausch der leinstelldüse

• Die Bedienungsblende gemäß **3.3** abnehmen.

• Die Kleistelldüse laut Tabelle ersetzen:

Erdgas	Flüßiggas	
G20	G30 (But.)	G31 (Prop.)
135	**75**	**75**

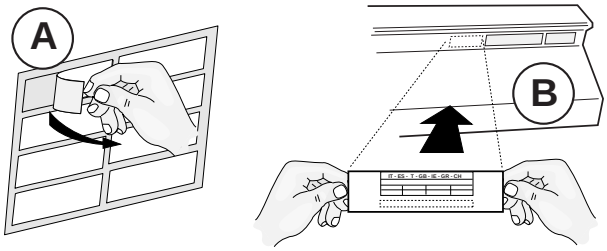


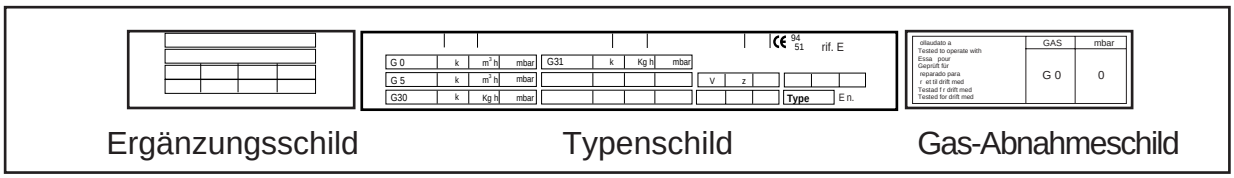
Anmk.: die Kleinstelldüse fest anziehen.

• Die Kleinstelldüse mit Abdichtungslack sichern

5.2 Abschliessende Arbeiten

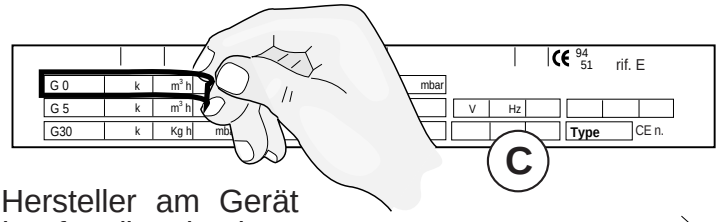
• In Entsprechung zum Land, in dem die Installation des Geräts (**A**) erfolgt, das jeweilige Ergänzungsschild nehmen und gemäß den Vorgaben in der Abbildung (**B**) anbringen.

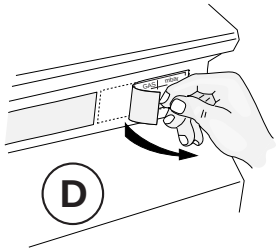




Ergänzungsschild Typenschild Gas-Abnahmeschild

• Entspricht der Betriebsgastyp dem vom Hersteller für die Abnahme des Geräts verwendeten Gastyp, ist der selbstklebende Rahmen (mitgeliefert) auf dem Typenschild an der Stelle der Daten des betreffenden Gastyps (C) anzubringen; anschließend das vom Hersteller am Gerät angebrachte Schild mit den Angaben des für die Abnahme verwendeten Gastyps (D) entfernen.





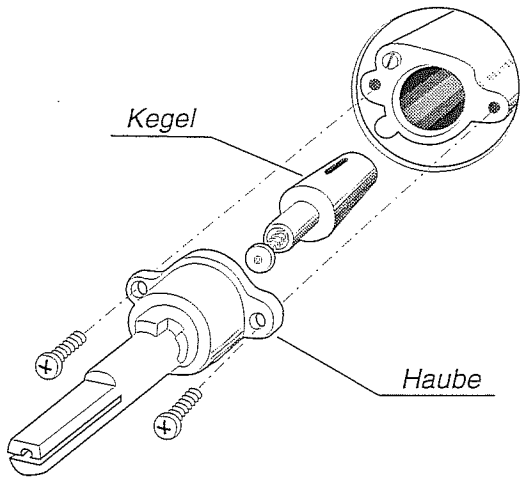
ACHTUNG: Beim Gebrauch eines Gastyps, der nicht dem vom Hersteller für die Abnahme des Geräts verwendeten Gastyp entspricht, müssen zuvor die in den Kapiteln 4 und 5 beschriebenen Änderungen ausgeführt werden; danach den selbstklebenden Rahmen auf dem Typenschild an der Stelle der Daten des Gastyps, auf Grundlage dessen die Umstellung des Gerätebetriebs (C) ausgeführt wurde, anbringen. Anschließend das Gas-Abnahmeschild (D) entfernen.

6. MITTEILUNGEN FÜR DEN KUNDENDIENST

6.1 Schmieren der Gasarmatur

Je nach Gebrauchsbedingungen ist dieser Vorgang ca. alle 6 Monate vom Fachtechniker durchzuführen. Zuvor den Hauptabsperrhahn schließen.

- Den Schaltknopf abnehmen, die zwei Arretierschrauben losschrauben und die Armaturenhaube herausziehen; den Kegel sowie dessen Lagerung sorgfältig reinigen.
- Den Kegel mit geeignetem Schmiermittel bestreichen (Molikote TG3, Staburgas N 32), wieder in die Lagerung stecken und mehrmals drehen.
- Erneut herausziehen und das überflüssige Fett entfernen: überprüfen, daß die Löcher nicht verstopft sind.

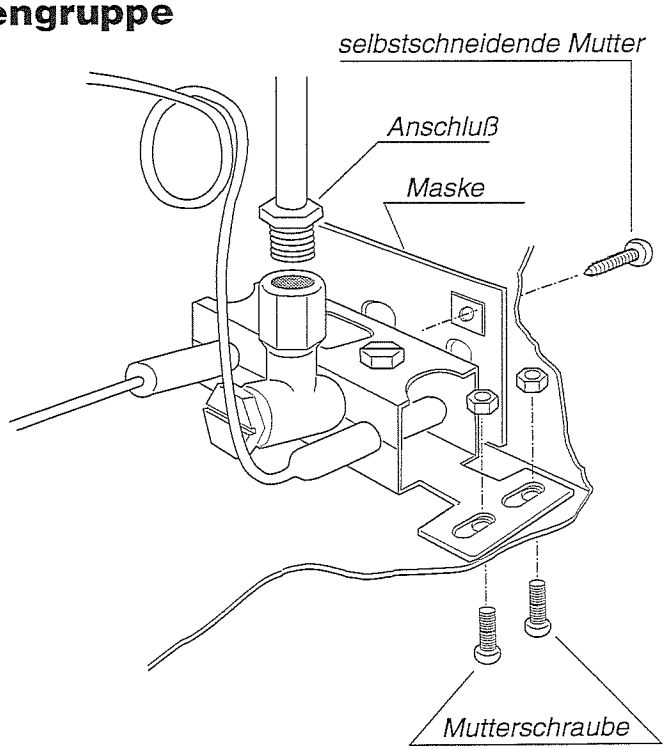


6.2 Abmontage der Zündflammengruppe

Die rechte Seitenwand abmontieren (gemäß Anleitung von **Punkt 3.3** dieses Handbuchs); den Gasleitungsanschluß losschrauben und nach oben schieben.

Dann zur Loslösung der Gruppe Zündflammenträger/Glühkerze/Thermoelement die zwei Mutterschrauben abschrauben.

Brennkammerseitig die selbstschneidende Schraube losschrauben und die Maske nach oben stemmen; jetzt kann man die ganze Zündflammengruppe herausnehmen.





CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_NL

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Inhoudsopgave Gedeelte A. 1

2. Voorschriften - Normen
2.1 Gebouwen en werkomgeving
2.2 Installaties en plaatsing 2
2.3 Aansprakelijkheid

3. Installatie
3.1 Voorbereidende handelingen
3.2 Waterpas stellen 3
3.3 Plaatsing van de verschillende aanbouwapparaten

4. Gas
4.1 Keuringsgas
4.2 Gasdruk
4.3 Gasaansluiting 4
4.4 Voorzorgsmaatregelen
4.5 Kontrole van de dichtheid van de gasinstallatie

5 Elektriciteit
5.1 Bedrijfsspanning
5.2 Veiligheidsmechanismen 5
5.3 Elektrische aansluiting

6. Warm en koud water
6.1 Waterdruk
6.2 Wateraansluiting 6
6.3 Omgaan met water

7. Stoom
7.1 Stoomuitlaat 7
7.2 Kondensterugslag

8. Ventilatie van de vertrekken en rookafvoer
8.1 Natuurlijke ventilatie 8
8.2 Afvoer van verbrande gassen

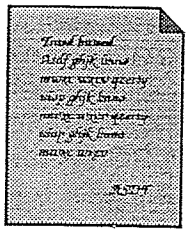
9. Rookkanalen
9.1 Afvoerpijpen 9
9.2 B - type apparaten met rookafvoerpijpen

10. Afvoer
10.1 Roosters - putten - hevels
10.2 Vuilverwerking 10
10.3 Ontluchtingsafvoer

11. Keuringen
11.1 Keuring van de installaties
11.2 Keuring van de apparaten 11
11.3 Slothandelingen - Instrueren van de gebruiker

12. Onderhoud
12.1 Onderhoudskontrakt
12.2 Onderhoud van de installatie 12
12.3 Periodieke kontrole van de apparaten
12.4 Eventuele wijzigingen
12.5 Reparaties

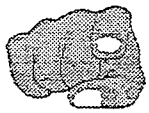
2. VOORSCHRIFTEN - NORMEN



☞ De voorgeschreven vergunningen en toestemmingen (toegankelijkheid, toestemming om de werkzaamheden uit te voeren enz.) dienen op voorhand aangevraagd en ingewilligd te worden.

☞ De technologische grootkeukens en de installatie van de apparaten dient door deskundig en vakbekwaam personeel uitgevoerd te worden dat bevoegd is tot het afgeven van een verklaring waaruit blijkt dat de grootkeuken aan de geldende normen voldoet en daarmee overeenstemt.

2.1 Gebouwen en werkomgeving



Alle wetten, normen, richtlijnen die ter plekke gelden dienen ten aanzien van:



☞ goede verlichting in de werkomgeving;

☞ veilige arbeidsomstandigheden, bedrijfsongevallenpreventie;

☞ signaleringen met de aanduiding verplicht of verboden;

☞ hygiëne;

☞ werkplek en scheiding van de gangen uit hygiënische overwegingen;

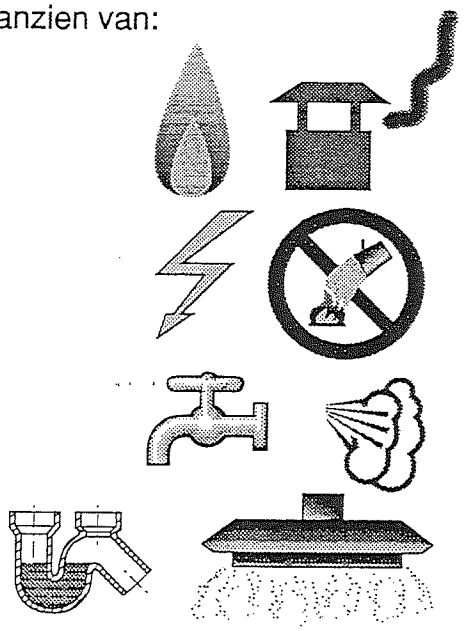
☞ brandpreventie;

☞ ventilatie;

☞ ontluchting met minimale milieuvervuiling; in acht te worden genomen.

2.2 Installaties en plaatsing

Alle wetten, normen en richtlijnen die ter plekke gelden ten aanzien van:



☞ gas en rookkanalen;

☞ elektriciteit;

☞ water, stoom;

☞ lozingen en afvalverwerking;

☞ geforceerde ventilatie/afzuiging;

☞ luchtinlaat en eventuele airconditioning;
dienen in acht te worden genomen.

In paragraaf 3.1 in gedeelte B van deze handleiding zijn de belangrijkste specifieke normen aangegeven die u bij de installatie van het apparaat dient na te leven.

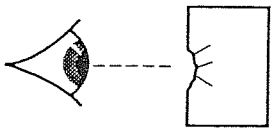
2.3 Aansprakelijkheid

De installatie dient in overeenstemming met de geldende wettelijke normen uitgevoerd te worden en er dient verklaard te worden dat de installatie in overeenstemming met genoemde normen is uitgevoerd.
DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID DIE VOORTVLOEIT UIT EEN ONJUIST UITGEVOERDE INSTALLATIE OF VERKEERD GEBRUIK VAN DE HAND.

3. INSTALLATIE

3.1 Voorbereidende handelingen

Verzeker u ervan dat het apparaat ongeschonden is en dat het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is.

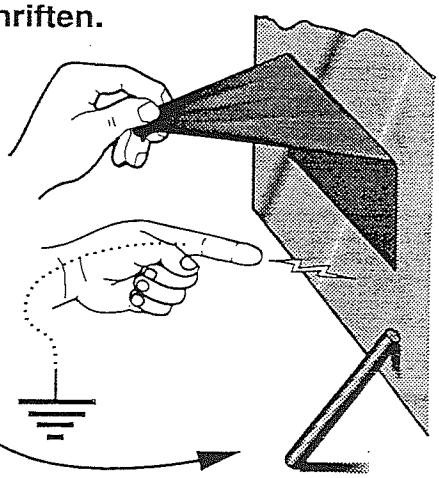




Verwijder het beschermfolie en de stickers met de opschriften.

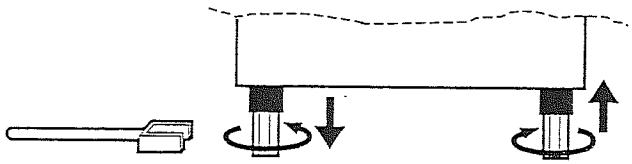
Deze handeling kan vervelende schokken veroorzaken hoewel deze niet gevaarlijk zijn (statistiche elektriciteit).

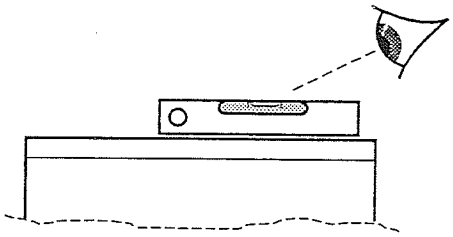
U kunt dit beperken of vermijden door het apparaat steeds met één hand vast te houden of de buitenmantel van het apparaat met de aarde te verbinden.



Verwijder eventuele lijmresten meteen van de kunststof gedeelten met behulp van benzine of andere oplosmiddelen, die niet bijtend zijn.

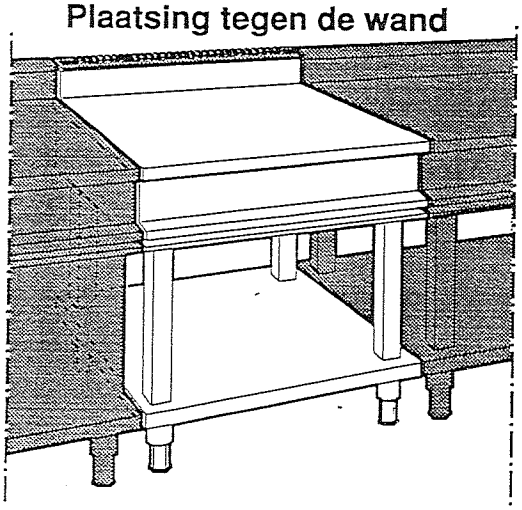
3.2 Waterpas stellen



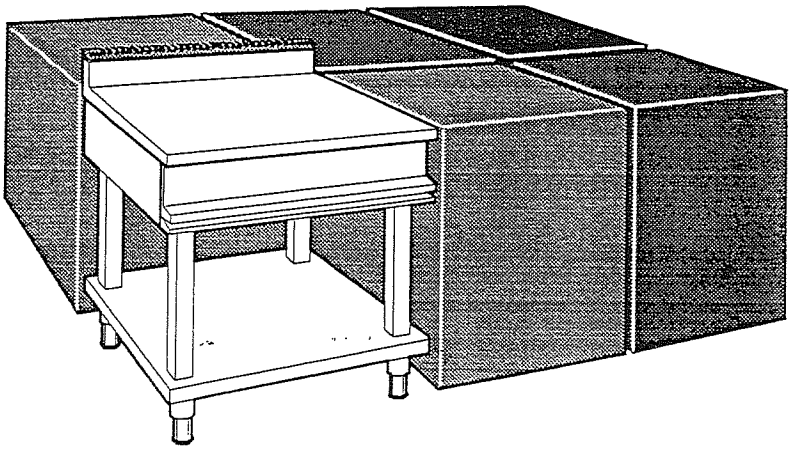


3.3 Plaatsing van de verschillende aanbouwapparaten

Plaatsing tegen de wand

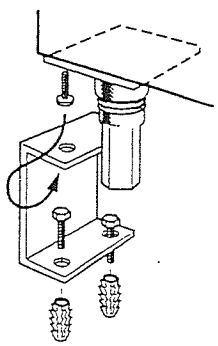


Plaatsing in het midden van de ruimte.



☞ Neem de eventueel in de technische gegevens ten aanzien van de plaatsing in **gedeelte B** vermelde afstanden in acht.

☞ Als er toebehoren beschikbaar zijn om de verschillende apparaten onderling aan elkaar te koppelen of op de vloer vast te zetten of aan de wand te bevestigen dient u zich aan de desbetreffende aanwijzingen te houden.



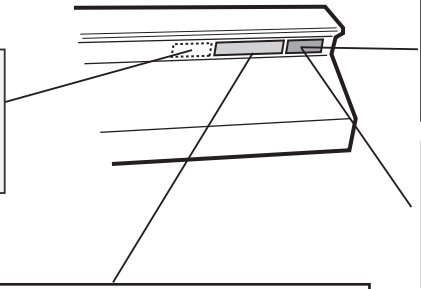
Aanbouwkooktoestellen die apart geplaatst kunnen worden: deze toestellen moeten aan de vloer geklonken worden om te voorkomen dat zij omkiepen (zie de desbetreffende voorschriften).

4. GAS

4.1 Keuringsgas

Typeplaatje

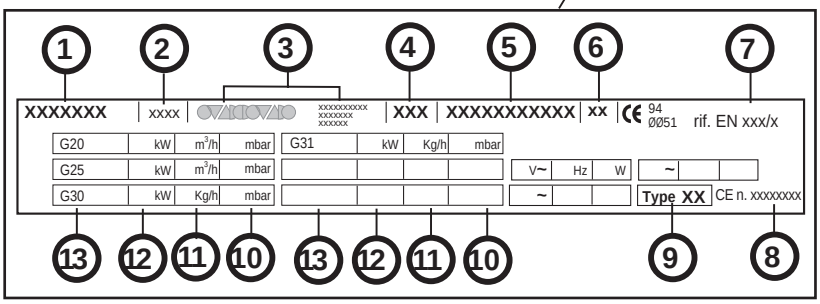
Aanvullend typeplaatje ter Herkenning van het land en de categorie (zie **hfst. 5.2 - Slothandelingen**)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Plaatje testgas



1) Model
2) Aanpassing
3) Gegevens van de fabrikant
4) Type installatie
5) Serienummer
6) Graad van bescherming
7) Referentienorm
8) Nummer CE certificaat
9) Type productfamilie
10) Druk bij de inspuiter
11) Gasverbruik
12) Nominaal vermogen
13) Type gas

4.2 Gasdruck

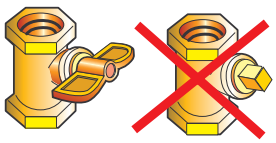
Controleer altijd de druk van het toevoergas;daarvoor kunt u de drukaansluiting gebruiken die bij het apparaat hoort, op de in **Deel 1**, **Handleiding B** beschreven wijze..

4.3 Gasaansluiting

Lees de plaats en de hoogte van de aansluitingen van de in **Handleiding B, Deel 1** opgenomen technische gegevens omtrent de aansluitingen af.

Voer de aansluitingen uit in overeenstemming met de aanwijzingen en de normen uit en gebruik de voorgeschreven verbindingsstukken en materialen.

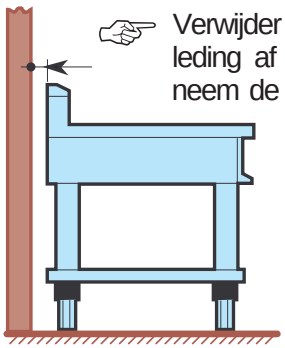
Plaats altijd een kraan vóór het apparaat. Deze moet zodanig zijn geconstrueerd dat iemand meteen kan zien of de kraan OPEN of DICHT is en moet zich op een gemakkelijk bereikbare plaats bevinden. **Kranen van het type, waarvan de hendel verwijderd kan worden, dienen niet gebruikt te worden.**



Een verbindingsstuk om het apparaat los te kunnen koppelen dient **na de kraan** te worden geplaatst.

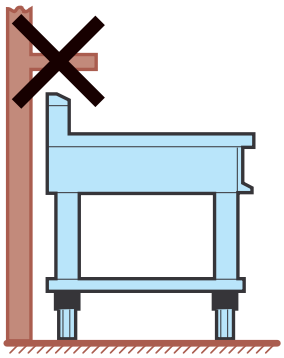
4.4 Voorzorgsmaatregelen

Wanden met brandbare bekleding



Verwijder de bekleding of dek de bekleding af met onbrandbare panelen; neem de in de technische gegevens (**Handleiding B, Deel 1**) aangegeven afstanden in acht; raadpleeg bij twijfel iemand die gespecialiseerd is in de technieken die toegepast moeten worden om aan de brandpreventievoorschriften te voldoen.

Wanden met nissen en schappen



Zorg ervoor dat niets een goede afvoer van de verbrande gassen belemmert.

4.5 Controle van de dichtheid van de gasinstallatie

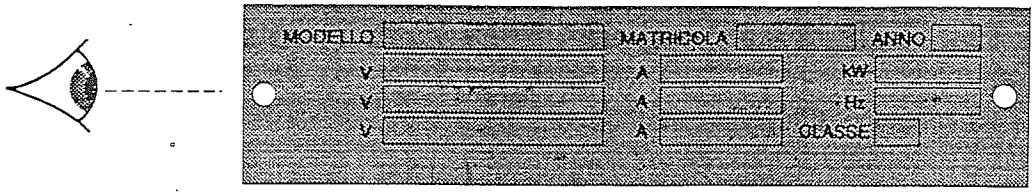
Controleer de dichtheid van de installatie zoals voorgeschreven door de geldende normen en volg daarbij de aangegeven handelwijze; de normen geven tevens aan hoe u te werk dient te gaan bij het opsporen van eventuele lekkages.

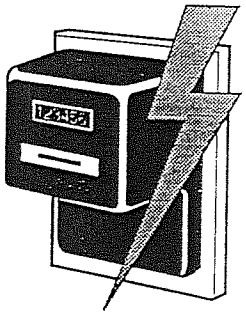
GEBRUIK GEEN VUUR BIJ HET ZOEKEN NAAR LEKKAGES!



5. ELEKTRICITEIT

5.1 Bedrijfsspanning

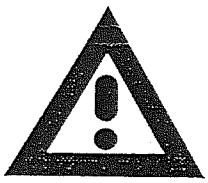




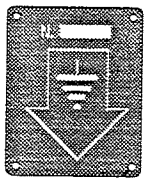
☞ Kontroleer op het typeplaatje of de bedrijfsspanning en de frequentie van het apparaat met die van het elektriciteitsnet overeenstemmen.

☞ Als het bij een bepaald apparaat mogelijk is op een andere spanning over te stappen dan dient u de in **gedeelte B** van de installatieaanwijzing vermelde handelwijze stipt op te volgen en de aanduiding op het typeplaatje te wijzigen.

5.2 Veiligheidsmechanismen



☞ Kontroleer of de elektrische installatie met de voorschriften overeenstemt en of de voorgeschreven veiligheidsmechanismen zijn geïnstalleerd.

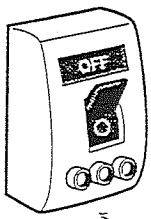


☞ **Het is verplicht** de aarding overeenkomstig de geldende wettelijke bepalingen uit te voeren.

Verricht de equipotentiale verbindingen van de apparaten waarvoor deze vereist zijn met behulp van de speciale klemmen die met dit teken zijn gekenmerkt.

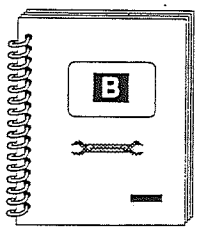


5.3 Elektrische aansluiting



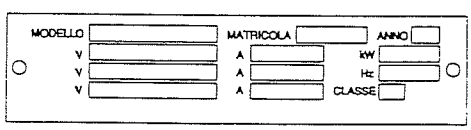
☞ Installeer **vóór** het apparaat altijd een hoofdschakelaar met stoppen om deze van de rest van de installatie te kunnen scheiden.

☞ Volg de op de technische kaart, het elektrische schakelschema vermelde aanduidingen en de in **gedeelte B** van deze gebruiksaanwijzing vermelde gegevens nauwkeurig op.

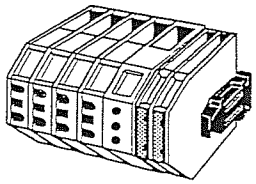


☞ Gebruik goed geïsoleerde verbindingskabels die een passende doorsnede hebben die aan de normen voldoet.

Om de doorsnede van een kabel te bepalen dient u de stroomopname van het typeplaatje af te lezen.

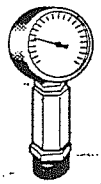


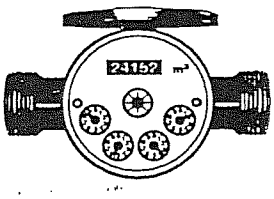
☞ De apparaten dienen over het algemeen vast aangesloten te worden door middel van een klemmenbord; voor die apparaten waarvoor u een stekker dient te gebruiken dient u kwalitatief goede onderdelen te gebruiken die goedgekeurd zijn volgens de normen.

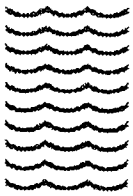


6. WARM EN KOUD WATER

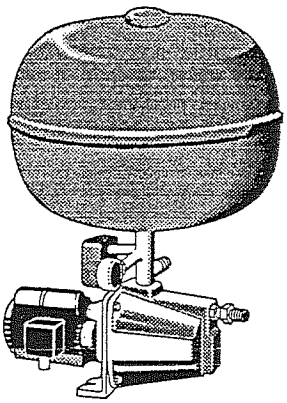
6.1 Waterdruk





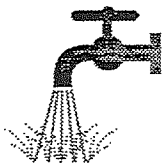


☞ Kontroleer of de druk binnen de in de gebruiksaanwijzing van het apparaat vermelde gebruiksgrenzen blijft.
Een te lage druk kan een verminderde prestatie van de apparaten (vaatwassers, kombi-ovens, deegwarenkooktoestellen e.d.) veroorzaken; een te hoge druk kan daarentegen een extra stroomverbruik veroorzaken, waardoor eventuele elektrische kleppen en andere veiligheidsmechanismen beschadigd zouden kunnen worden.

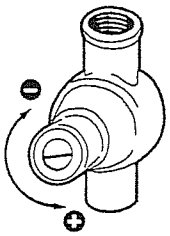




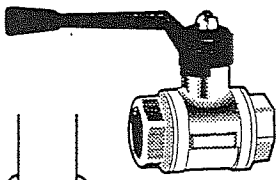
Als de druk te laag is:
☞ Installeer een mechanisme om de druk te verhogen.



Als de druk te hoog is:
☞ Kontroleer in de bij het apparaat behorende gebruiksaanwijzing of er al een reduceerventiel is ingebouwd, zo niet, dient u er één te plaatsen en deze goed af te stellen.

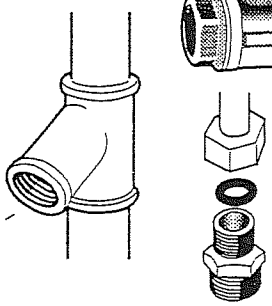


6.2 Wateraansluiting

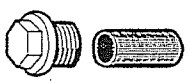


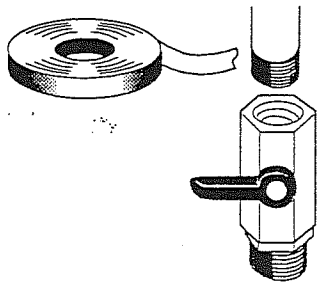
☞ Plaats **vóór** het apparaat altijd een kraan.

☞ Behalve de noodzakelijke verbindingen om het apparaat gemakkelijk los te kunnen koppelen, dient u na de kraan tevens filters te plaatsen die gemakkelijk gekontroleerd en schoongemaakt kunnen worden.



☞ Gebruik onderdelen, pakkingringen en verbindingen die goedgekeurd zijn volgens de normen; gebruik slangen die geschikt zijn en op de juiste manier behandeld zijn zodat er geen ijzeroxyden in het water terechtkomen *(die de smaak van het voedsel kunnen aantasten of vlekken op het roestvrijstaal kunnen veroorzaken).*

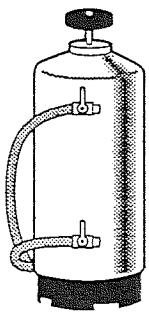


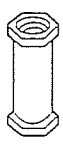


6.3 Omgaan met water

Het water in de keuken, dat in grote hoeveelheden gebruikt wordt bij het klaarmaken en het wassen van het voedsel, vormt bij veel kookwijzen ook een essentieel bestanddeel; let daarom bijzonder goed op de kwaliteit van het water.

☞ ***U dient er veel aandacht te schenken dat er zich geen korrosie vormt (zowel fysieke als elektrochemische korrosie) door telkens de noodzakelijke maatregelen te treffen: ervoor zorgen dat de metalen materialen gelijksoortig zijn, kathodische protektie toepassen, vermijden dat er in de lasnaden metaalslak voorkomt, voldoende luchtgaten aanbrengen, mechanismen plaatsen die het pH op peil houden e.d.***



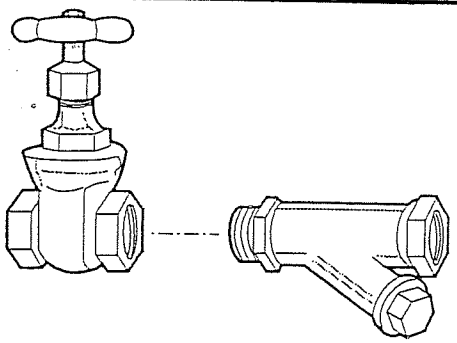


☞ Kontroleer of de hardheid van het water binnen de in **gedeelte B** van de gebruiksaanwijzing van het apparaat vermelde gebruiksgrenzen blijft; indien nodig, een geschikte waterontharder plaatsen.

7. STOOM

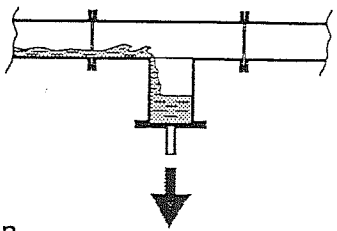
N.B. Onderstaande aanwijzingen zijn niet van toepassing voor stoomapparaten die zijn voorzien van een interne generator, waarvoor het voldoende is deze op het waterleidingnet aan te sluiten.

7.1 Stoomuitlaat

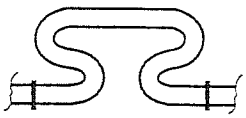


☞ Installeer een afsluiter vóór het apparaat; na deze klep dient u een filter te plaatsen waar u gemakkelijk bij kunt om deze te kontroleren en schoon te maken en u dient de noodzakelijke verbindingen aan te brengen om het apparaat, indien nodig, gemakkelijk los te kunnen koppelen.

☞ Bereken de afmetingen van de installatie aan de hand van de lengte en het verbruik per uur van de apparaten die gevoed dienen te worden (bepaal de hoeveelheid gas dat de apparaten verbruiken aan de hand van de in **gedeelte B** vermelde technische gegevens).

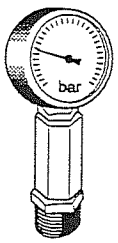


☞ De installatie dient overeenkomstig de regels der techniek gebouwd te worden en de leidingen en de slangen dienen zodanig afgeschermd en geïsoleerd te zijn dat kondensatie wordt vermeden; op de laagste punten, vóór de apparaten, dienen speciale hevels of andere mechanismen te worden geplaatst zodat de kondens afgevoerd kan worden.



☞ Voor de langere trajekten dient u speciale verbindingsstukken te plaatsen die kunnen uitzetten.

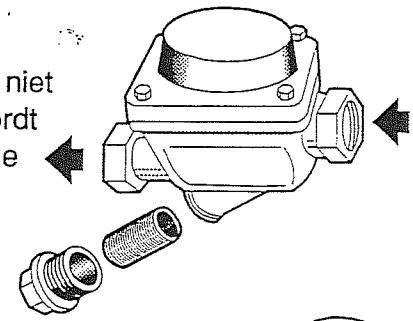
☞ Op bepaalde belangrijke punten dient u thermostatische kleppen te plaatsen zodat de lucht vanzelf afgevoerd kan worden.



☞ De druk naar het apparaat toe mag de voorgeschreven bedrijfsdruk van het apparaat niet overschrijden, anders dient u een reduceerventiel te plaatsen.

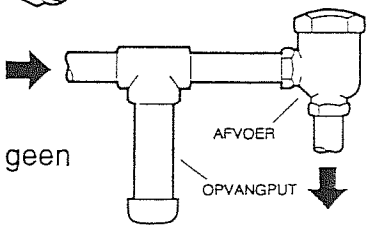
7.2 Kondensterugslag

☞ De uitlaat van de kondens uit het apparaat dient aan een lage-druk afvoer, mechanisch, thermostatisch of thermodynamisch type (hoort niet bij het apparaat) gekoppeld te worden. Houd bij de keuze van het type rekening met verschillende faktoren die daar invloed op hebben zoals bijvoorbeeld de ligging, de druk, het vermogen, de waterslagen e.d.



☞ Het leidinggedeelte tussen het apparaat en de afvoer hoeft niet geïsoleerd te worden zodat de kondensatie juist bevordert wordt en het opnieuw verdampen voorkomen wordt. Neem dusdanige maatregelen waardoor stoom en lucht niet kunnen binnendringen.

☞ Als de afvoer niet van een filter is voorzien dient u vóór de afvoer een filter te plaatsen (of als alternatief kunt u een put plaatsen om onreinheden op te vangen, die u gemakkelijk kunt kontroleren).

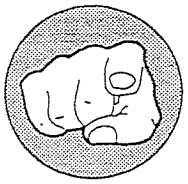


☞ De afvoerpijp dient hellend te worden geplaatst en mag geen tegendruk aan de afvoer leveren.

8. VENTILATIE VAN DE VERTREKKEN EN ROOKAFVOER

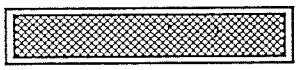
Neem de geldende voorschriften, normen en wetten in acht.

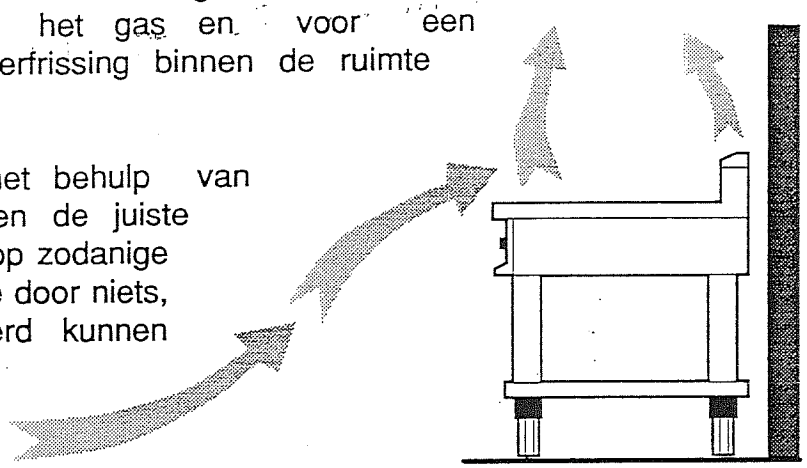
8.1 Natuurlijke ventilatie



In het vertrek waar het apparaat geplaatst is moet zoveel lucht kunnen binnenkomen als nodig is voor een korrekte verbranding van het gas en voor een noodzakelijke luchtverfrissing binnen de ruimte zelf.

De luchtinlaatopeningen, die met behulp van roosters afgeschermd zijn, dienen de juiste afmetingen te hebben en dienen op zodanige wijze geplaatst te worden dat deze door niets, ook niet gedeeltelijk, geblokkeerd kunnen worden.



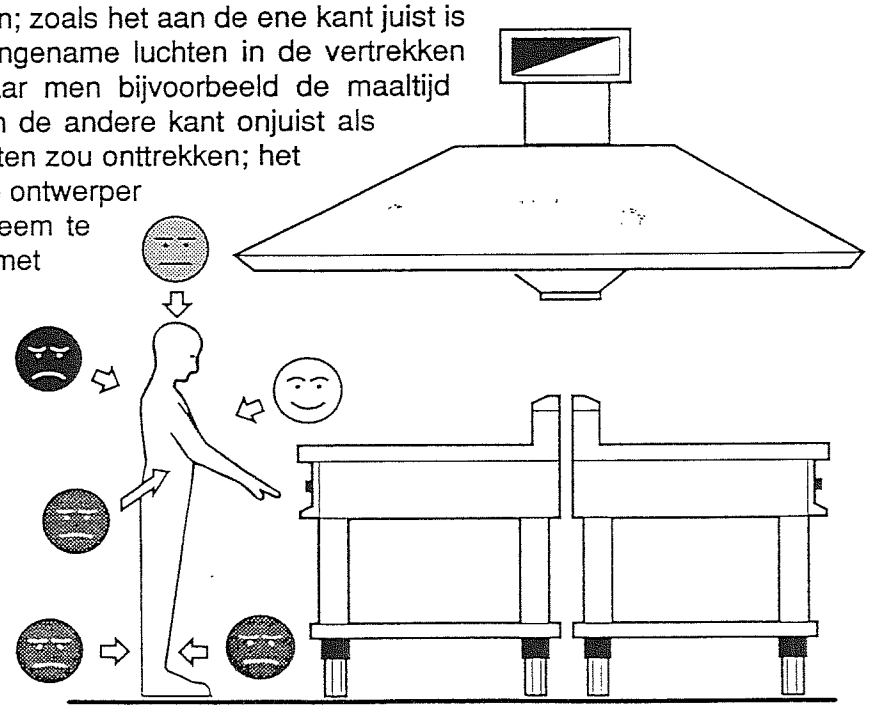


8.2 Afvoer van verbrande gassen

☞ De afvoer van verbrande gassen dient plaats te vinden door middel van afzuigkappen die op een schoorsteen, die een natuurlijke trek heeft en veilig is, moeten worden aangesloten, of bij gebrek daaraan dient de afvoer door middel van geforceerde afzuiging plaats te vinden.
N.B.: voor apparaten type A die geplaatst zijn onder een kap met geforceerde afzuiging en met een totaal vermogen van boven de 35 kW moet de gastoevoer door een ontluchtingsinstallatie geregeld worden.

☞ Een efficiënt afzuigsysteem vereist een akkuraat ontwerp door een terzake kundige specialist die daarbij de door de normen bepaalde plaats en de afstanden in acht neemt en die een verklaring kan afgeven waarit blijkt dat e.e.a. aan de voorschriften voldoet.

Dankzij de geforceerde ontluchting kan tevens vermeden worden dat de onaangename luchten zich buiten de grootkeuken verspreiden; zoals het aan de ene kant juist is dat vermeden wordt dat de onaangename luchten in de vertrekken die aan de keuken grenzen, waar men bijvoorbeeld de maaltijd nuttigt, doordringen, zo is het aan de andere kant onjuist als men de frisse lucht aan deze ruimten zou onttrekken; het behoort daarom tot de taak van de ontwerper om een uitgekiend luchtinlaatsysteem te bedenken, eventueel met behandelde lucht.

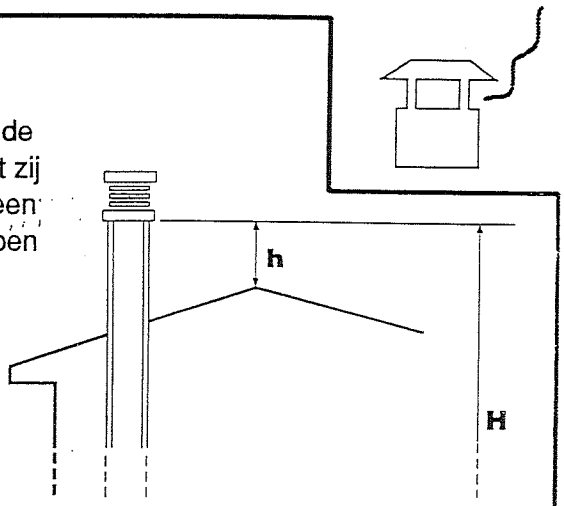


☞ De snelheid en de richting van de lucht dienen zodanig te zijn dat zij geen belemmering vormen voor de verbranding van de gassen en absoluut geen gevaar opleveren voor de gezondheid van het keukenpersoneel.

9. ROOKKANALEN

Neem de geldende voorschriften, normen en wetten in acht.

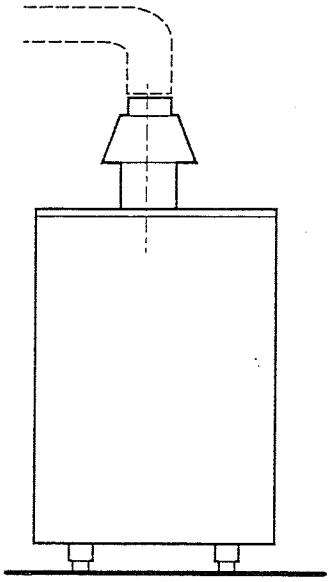
9.1 Afvoerpijpen

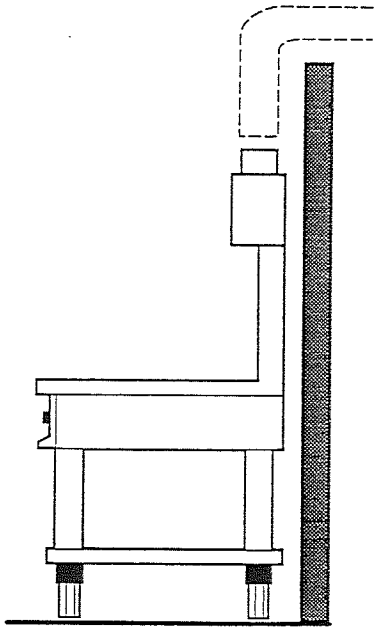


☞ Het is uiterst belangrijk dat de afmetingen van de rookkanalen aan de wettelijke voorschriften voldoen, dat zij een goede trek hebben (verifiëren met behulp van een vakuümmeter) en niet van vernauwingen of trekkleppen zijn voorzien.

☞ De verbindingspijp tussen het apparaat en het rookkanaal moet van verbindingsbochten zijn voorzien die een doorsnede moeten hebben die niet kleiner is dan de bocht die uit het apparaat komt en die een lengte moeten hebben die met de technische gegevens van het apparaat zelf overeenstemt.

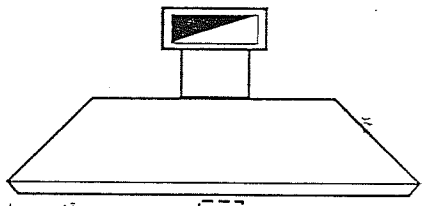
9.2 B-type apparaten met rookafvoerpijpen

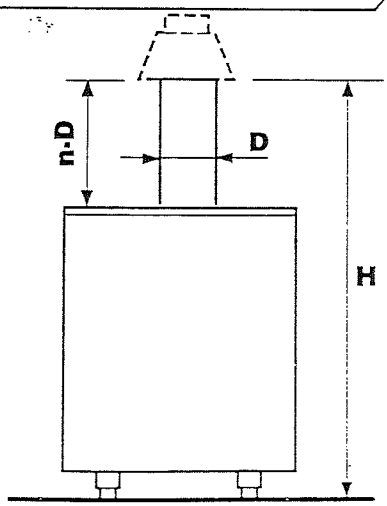




☞ De gasapparaten **type B** moeten op een schoorsteen aangesloten worden die een natuurlijke trek heeft en veilig is (voor wat de doorsnede en de lengte van de verbindingsstukken betreft raadpleeg de in **gedeelte B** van deze handleiding vermelde technische gegevens van het apparaat); **het is absoluut niet toegestaan de windklep, indien aanwezig, van de schoorsteen te verwijderen.**

☞ Voor deze **B-type** apparaten is het een vereiste dat de schoorstenen overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften regelmatig geveegd worden.

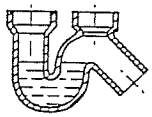




☞ Als alternatief kunt u de apparaten onder een geforceerde afzuigkap plaatsen waardoor u de apparaten niet op een rookkanaal hoeft aan te sluiten U dient de maatvoering die in de technische gegevens in **gedeelte B** van deze handleiding wordt vermeld aan te houden.
N.B. In dit geval moet de gastoevoer door een ontluchtingsinstallatie geregeld worden.

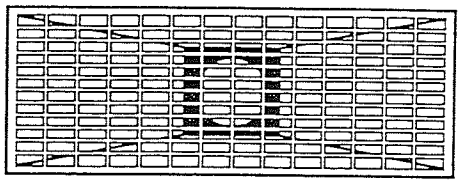
10. AFVOER

10.1 Roosters - putten - hevels

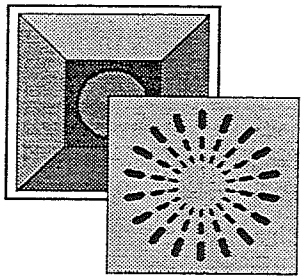


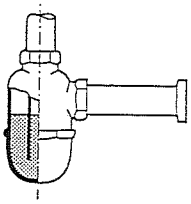
De afvoer van het afvalwater afkomstig uit de grootkeuken dient qua leidingen, verwerking en lozing aan de plaatselijk geldende normen te voldoen.

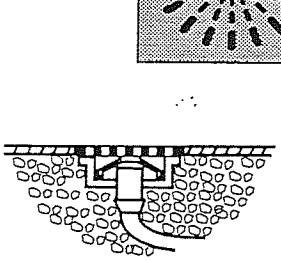
In de vertrekken dient u passende afvoerleidingen met hevels in de vloer te leggen in de buurt van de volgende apparaten:

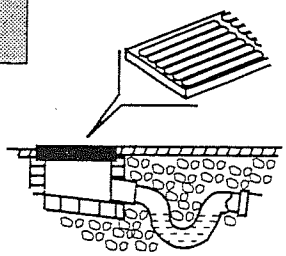


- Kooktoestellen, kooktafels, deegwarenkooktoestellen e.d. (kookgedeelte)
- Wasbakken, vaatwassers, pannenreinigers e.d. (afwasgedeelte)
- Gootsteenbakken, schilbakken, groentewasbakken e.d. (voorbereidingsgedeelte).







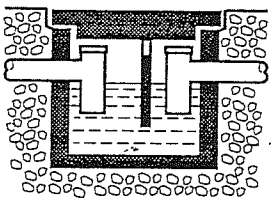


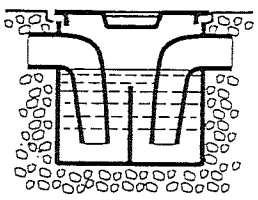
Afgezien van het feit dat deze afvoerleidingen een hulp zijn bij het schoonmaken van de apparaten en de vloer kunnen zij ook noodzakelijk zijn voor de goede werking van het apparaat; uit de in **gedeelte B** van deze handleiding vermelde technische gegevens blijkt deze informatie met de kenmerken van het vereiste type.

10.2 Vuilverwerking

Raadpleeg de plaatselijk geldende normen of het al naar gelang de omstandigheden vereist is de volgende voorzieningen te plaatsen:

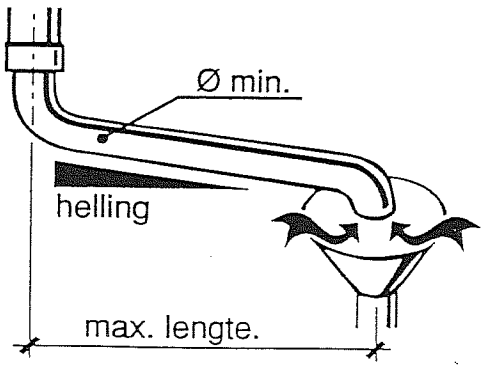
- ingemetselde of metalen vetstollingsputten
- opvang-, klarings- en zuurstoftanks e.d.





10.3 Ontluchtingsafvoer

Enkele apparaten zijn voorzien van een afvoer die in verbinding staat met de buitenlucht; het is belangrijk dat alle aanwijzingen die in de technische gegevens, in **gedeelte B** van deze handleiding worden vermeld opgevolgd worden om mogelijke beschadiging van het apparaat te vermijden.



11. KEURINGEN

BELANGRIJK: alle keuringen dienen door bekwaam personeel verricht te worden waarbij de geldende normen volledig in acht dienen te worden genomen!

11.1 Keuring van de installaties

☞ **GASINSTALLATIE:** dient plaats te vinden terwijl ramen en deuren open staan, vermijd vonken en open vuur; na de keuring dient u (met behulp van perslucht of inerte gassen) de leidingen leeg te laten lopen.

☞ **ELEKTRISCHE INSTALLATIE:** kontroleer de onderdelen, kontroleer of de aardlek- en magnetothermoschakelaars, de aarding, de isolatie en al de overige voorgeschreven elektrische onderdelen goed funktioneren.

☞ **STOOMINSTALLATIE:** kontroleer of de generator goed funktioneert, of de bedieningsorganen en de veiligheidsmechanismen, de luchtuitlaten en de kondensafvoeren goed funktioneren en kontroleer de bedrijfsdruk.

☞ **WATERINSTALLATIE - AFVOEREN:** kontroleer de leidingen op dichtheid en of de lozing op de juiste wijze plaatsvindt.

☞ **UITLAATGASSEN - VENTILATIE:** kontroleer met behulp van de vakuümmeter of de eventuele rookkanalen een goede trek hebben en of de lucht op de juiste wijze ververst wordt. Als er afzuigkappen of andere afzuiginstallaties aanwezig zijn kontroleer dan of er geen opeenhoping van verbrande gassen ontstaat en dat de hoeveelheid en de snelheid van de lucht geen tocht veroorzaakt die gevaarlijk zou kunnen zijn voor de verbranding van de gassen en de gezondheid van het personeel.

11.2 Keuring van de apparaten

1) **GASAPPARATEN:** zet deuren en ramen open, vermijd vonken en open vuur en **kontroleer:**
   - de leidingen op dichtheid (met de gaskraan open en het apparaat uit);
   - of het gebruiksgas overeenstemt met het gas dat op het typeplaatje staat vermeld (indien nodig een wijziging daarin aanbrengen overeenkomstig de in het **gedeelte B** vermelde aanwijzingen);
   - of de ontsteking en de verbranding op de juiste wijze plaatsvinden (lichtblauwe vlam);
   - de gasdruk en de hoeveelheid gas op het minimum en op het maximum peil;
   - of het veiligheidsmechanisme goed funktioneert als de vlam niet brandt;
   - of de thermostaten (eventuele veiligheidsthermostaten daarbij inbegrepen) goed funktioneren.

   N.B. Als u het gas van de keuring wijzigt dient u de regelmechanismen van de hoeveelheid gas met verf te verzegelen en de aanduiding op het typeplaatje te wijzigen.

2) **ELEKTRISCHE APPARATEN:** kontroleer de equipotentiale aansluiting, of er geen lekkages zijn (isolatie), kontroleer de veiligheidsmechanismen, kontroleer of de thermostaten (eventuele veiligheidsthermostaten daarbij inbegrepen) goed funktioneren en kontroleer de stroomopname.

   N.B. Als u de spanning ten opzichte van die van de keuring verandert dient u de aanduiding op het typeplaatje te wijzigen.

3) **STOOMAPPARATEN:** kontroleer of de apparaten, de ontluchtings- en veiligheidskleppen en de respektievelijke afstellingen goed funktioneren, kontroleer het nivo van de tussenruimten en het verbruik.

4) **GEMENGDE APPARATEN:** zie bovenstaande punten waar deze van toepassing zijn.

11.3 Slothandelingen - Instrueren van de gebruiker

1) MONTEER ALLE ONDERDELEN OPNIEUW DIE VOOR DE KEURING EVENTUEEL GEDEMONTEERD ZIJN
2) VERWIJDER EVENTUEEL AFVAL EN VERPAKKINGSMATERIAAL DAT NA DE PLAATSING OVERGEBLEVEN IS
3) MAAK DE APPARATEN SCHOON EN MAAK DEZE KLAAR VOOR GEBRUIK
4) KONTROLEER OF ER GEEN GEVAAR VOOR DE GEBRUIKER BESTAAT
5) LEG HET GEBRUIK VAN DE APPARATEN EN DE IN ACHT TE NEMEN VEILIGHEIDSMAATREGELEN AAN DE GEBRUIKER UIT
6) OVERHANDIG DE BIJ DE APPARATEN GELEVERDE GEBRUIKS- AANWIJZINGEN AAN DE GEBRUIKER EN DRING EROP AAN DAT HIJ DEZE ZORGVULDIG BEWAART EN INDIEN NODIG RAADPLEEGT.

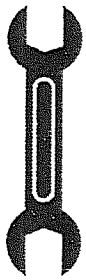
12. ONDERHOUD

12.1 Onderhoudskontrakt

☞ Adviseer de gebruiker een onderhoudskontrakt met specialiseerde bedrijven aan te gaan, ten aanzien van de volgende werkzaamheden:

12.2 Onderhoud van de installaties

De volgende kontroles van de installaties dienen regelmatig op vastgestelde data plaats te vinden en door vakkundig personeel te worden uitgevoerd:



- **GAS:** dichtheid van de leidingen, de afsluitingskleppen en de efficiency ervan;
- **ELEKTRICITEIT:** toestand van de bedrading, de aarding, de goede werking van de veiligheidsmechanismen;
- **STOOM:** goede werking van de generator, dichtheid en isolatie van de leidingen, afsluitkleppen en veiligheidsmechanismen, kondensafvoerpijpen en de efficiency ervan;
- **ROOKKANALEN:** goede trek en regelmatig laten vegen.

In geval de installaties worden uitgebreid door nieuwe apparaten toe te voegen dient de keuring opnieuw plaats te vinden.

12.3 Periodieke kontrole van de apparaten

Van tijd tot tijd, op vastgestelde data, dienen de volgende kontroles te worden verricht:

- **GASAPPARATEN:** schoonmaken van de branders, verbrandingskamers en rookafvoerpijpen; kontrole van de verbranding, van de veiligheidsthermo-elementen e.d., kontrole of het apparaat druk verliest (kranen, gasnet); kontrole van de toestand en de werking van de onderdelen en van de leidingen en eventuele vervanging van versleten of slechtfunktionerende onderdelen.
- **ELEKTRISCHE APPARATEN:** kontrole en eventuele vervanging van de snoeren waarvan de isolatie defekt of twijfelachtig is, vervanging van versleten of slechtfunktionerende onderdelen, kontrole van de thermische veiligheidsschakelaars;
- **STOOMAPPARATEN:** regelorganen, nivo's, druk, toestand en werking van de onderdelen (met name de veiligheidskleppen) en eventuele vervanging van versleten of slechtfunktionerende onderdelen;
- **ALLE APPARATEN IN HET ALGEMEEN:** nominaal vermogen en verbruik, juiste werking van de ON/OFF kontrole- of thermostatische organen, efficiency van de veiligheidsmechanismen en het moment waarop deze in werking treden.

12.4 Eventuele wijzigingen



Alle wijzigingen die na de keuring worden aangebracht (overschakeling op een andere gassoort of verandering van de bedrijfsspanning) dienen op het typeplaatje en in de tabellen met de technische gegevens in de installatieaanwijzingen te worden vermeld; de keuring dient vervolgens opnieuw plaats te vinden.

12.5 Reparaties



Defekte onderdelen dienen door originele onderdelen vervangen te worden; uitsluitend de fabrikant van het apparaat rechtstreeks of zijn dealers zijn bevoegd het reserveonderdeel te leveren en de demontage en de montage van het onderdeel uit te voeren.

Gedeelte B.

INHOUDSOPGAVE

INSTALLATIE EN KEURING VAN DE APPARATEN

1. AANSLUITINGEN — Pag. 1
1.1 Overzicht van de aansluitingen
1.2 Inbedrijfstelling
1.3 Technische gegevens

1.4 Montage aan de muur 1.1

2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT — Pag. 2
2.1 Kontruktieve kenmerken

3. INBEDRIJFSTELLING — Pag. 3
3.1 Inachtneming van de voorschriften
3.2 Bedrijfsgas
3.3 Kontrole van de gasdruk
3.4 Keuring van de apparaten en instrueren van de gebruiker

OVERSCHAKELING OP EEN ANDERE GASSOORT

4. WIJZIGINGEN — Pag. 4
4.1 De sproeiers vervangen

5. AFSTELLEN — Pag. 5
5.1 Het vermogen op het minimum afstellen
5.2 Slothandelingen

SERVICE-VAKMENSEN

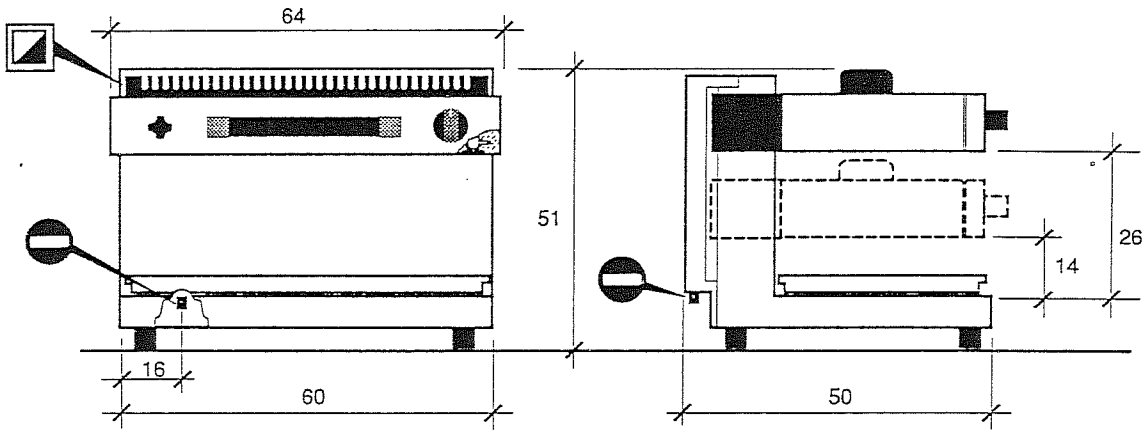
6. OPMERKINGEN VOOR DE SERVICE-VAKMENSEN — Pag. 6
6.1 De gaskraan invetten
6.2 De waakvlameenheid demonteren

39B4600 • 00 NL • 60SM

1. AANSLUITINGEN

1.1 Overzicht van de aansluitingen

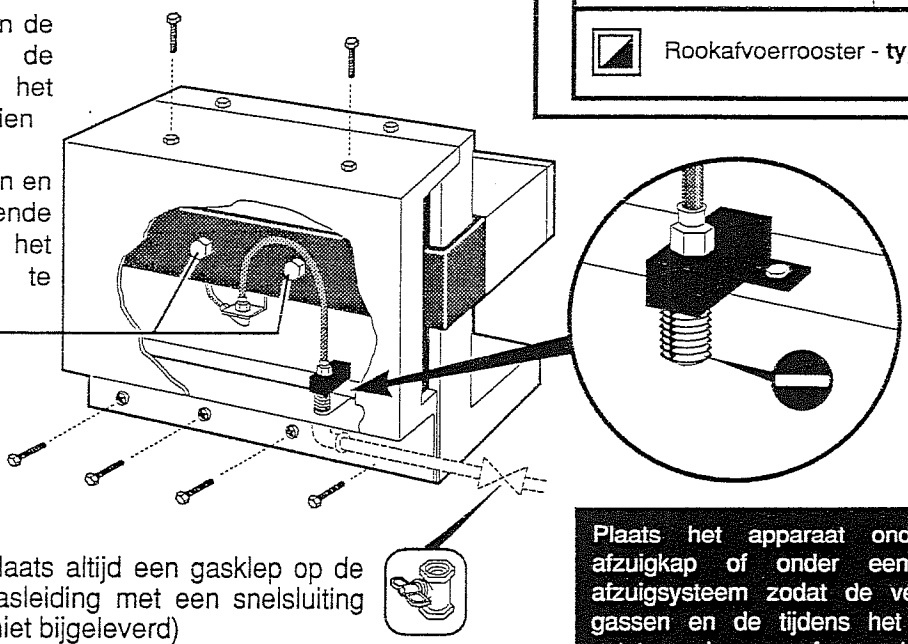
60SM



1.2 Inbedrijfstelling

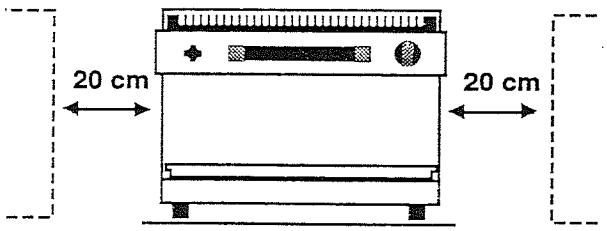
Gastoevoer	Ø 1/2"
Rookafvoerrooster - **type A**	

- Verwijder het paneel aan de achterkant door de schroeven waarmee het paneel vastzit los te draaien
- Verwijder deze schroeven en de bijbehorende afstandshouders om het losse grill-bovenstuk te kunnen demonteren

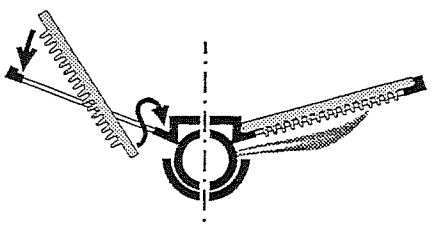


☞ Plaats altijd een gasklep op de gasleiding met een snelsluiting (niet bijgeleverd)

Plaats het apparaat onder een afzuigkap of onder een ander afzuigsysteem zodat de verbrande gassen en de tijdens het gebruik ontstane dampen afgevoerd kunnen worden.



Zorg ervoor dat er aan weerskanten van het apparaat minimaal 20 cm ruimte overblijft; de achterkant mag tegen de muur aangezet worden.



Doe de vuurvaste stenen in de zijgleuven van de brander waarbij u uiterst voorzichtig te werk dient te gaan; de taps toelopende punten moeten naar beneden wijzen zodat de vlam van de brander erbij kan komen.

1.3 Technische gegevens

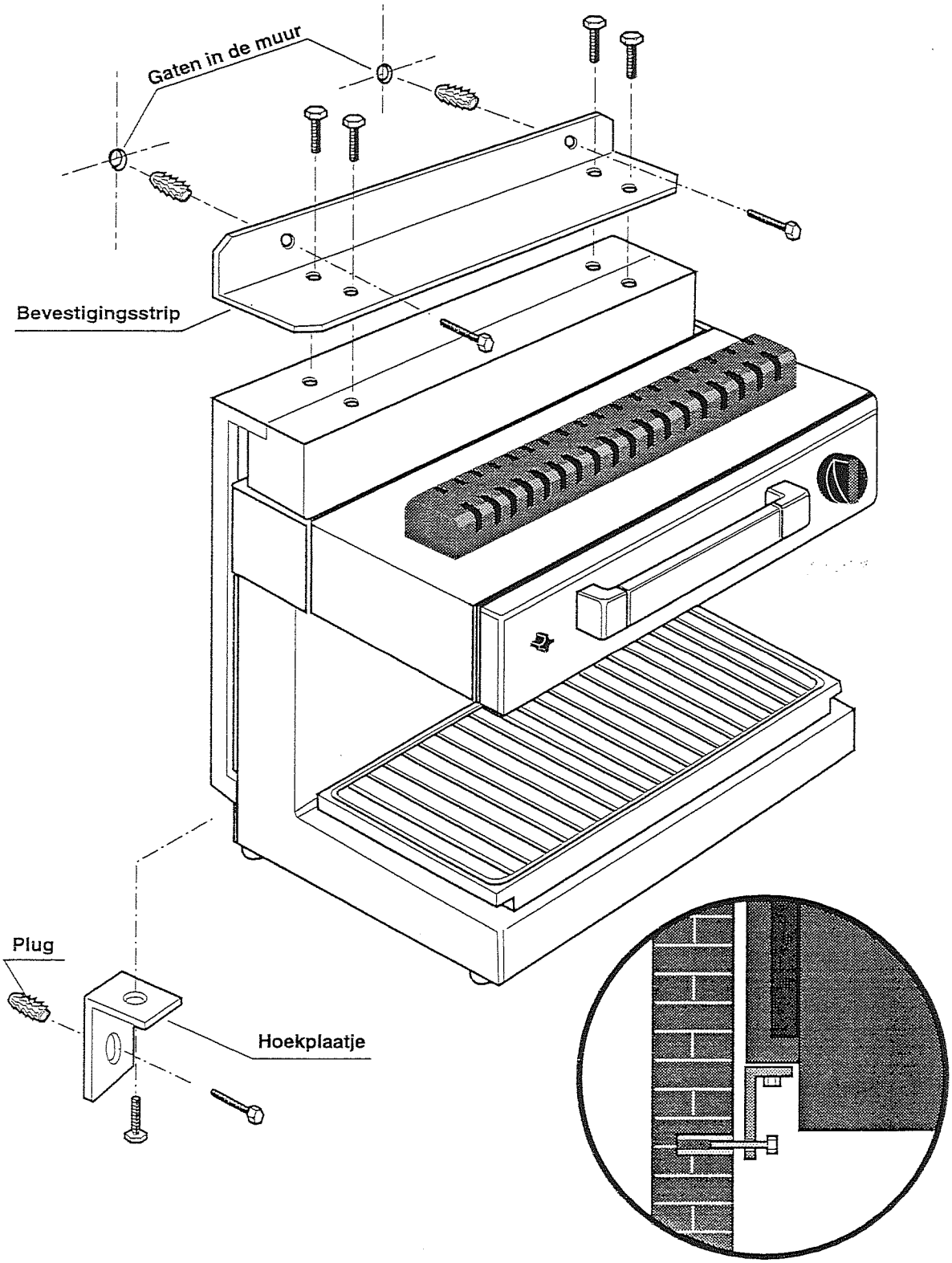
GAS	VERMOGEN		VERBRUIK
G25 (Aardgas) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,68 m^3/h
G30 (Butaangas) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (Propaangas) ➨	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

1. AANSLUITINGEN

1.4 Montage aan de muur

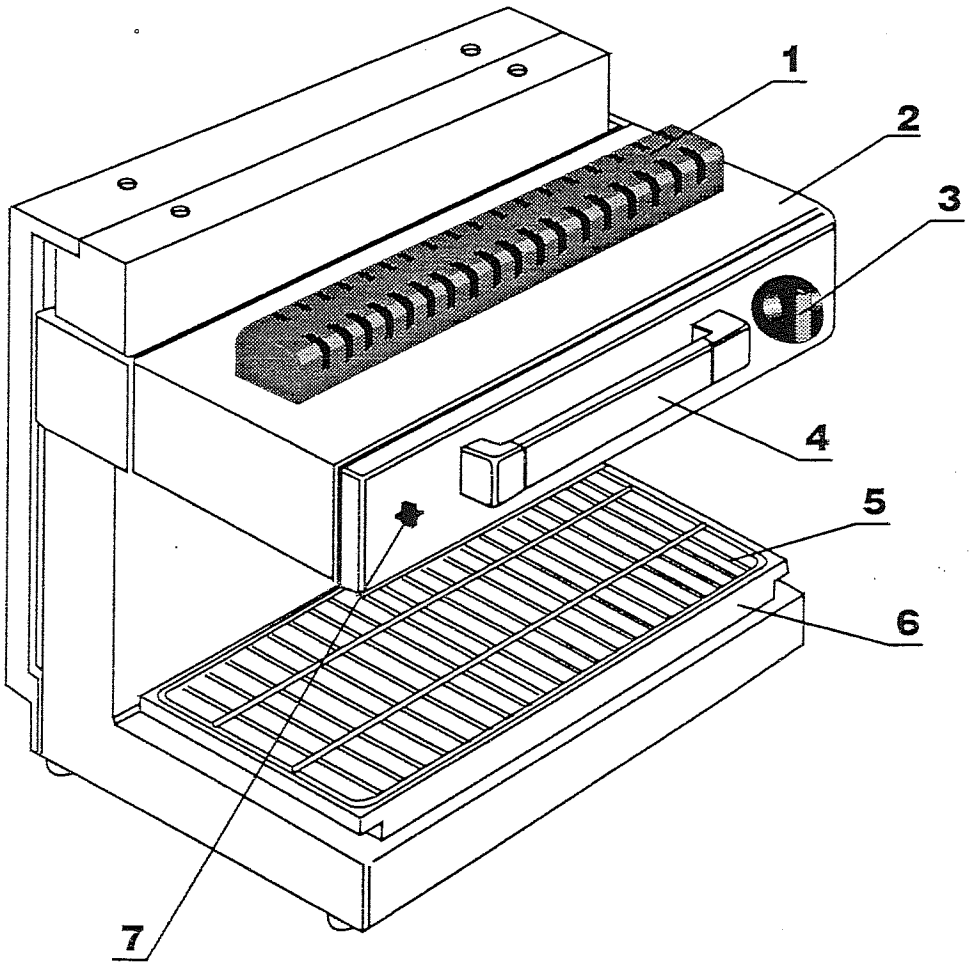
- Het apparaat kan aan de muur gemonteerd worden met behulp van de **KSM** set die op aanvraag verkrijgbaar is.

- Vóórdat u met de montage begint dient u een slang op de gastoevoer aan te sluiten die lang genoeg is om op de hoofdgaskraan aangesloten te worden.



2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

2.1 Konstruktieve kenmerken

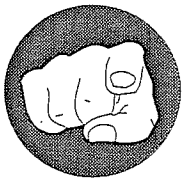


60SM

1) Rookafvoer
2) Verschuifbaar grill-bovenstuk
3) Bedieningsknop van de branders
4) Handgreep om het grill-bovenstuk omhoog en omlaag te doen
5) Rooster
6) Vetopvangbak
7) Piëzo-elektrische ontsteking

3. INBEDRIJFSTELLING

3.1 Inachtneming van de voorschriften

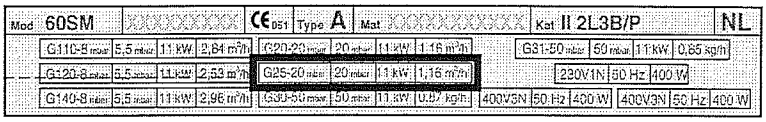


☞ Kontroleer of de installatie en de plaatsing van het apparaat volgens de voorschriften is uitgevoerd (EEG richtlijnen enz.....) en dat de bijbehorende verklaringen zijn afgegeven waaruit blijkt dat e.e.a. aan de eisen voldoet.

3.2 Bedrijfsgas

☞ Kontroleer op het typeplaatje of het apparaat



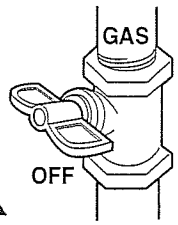


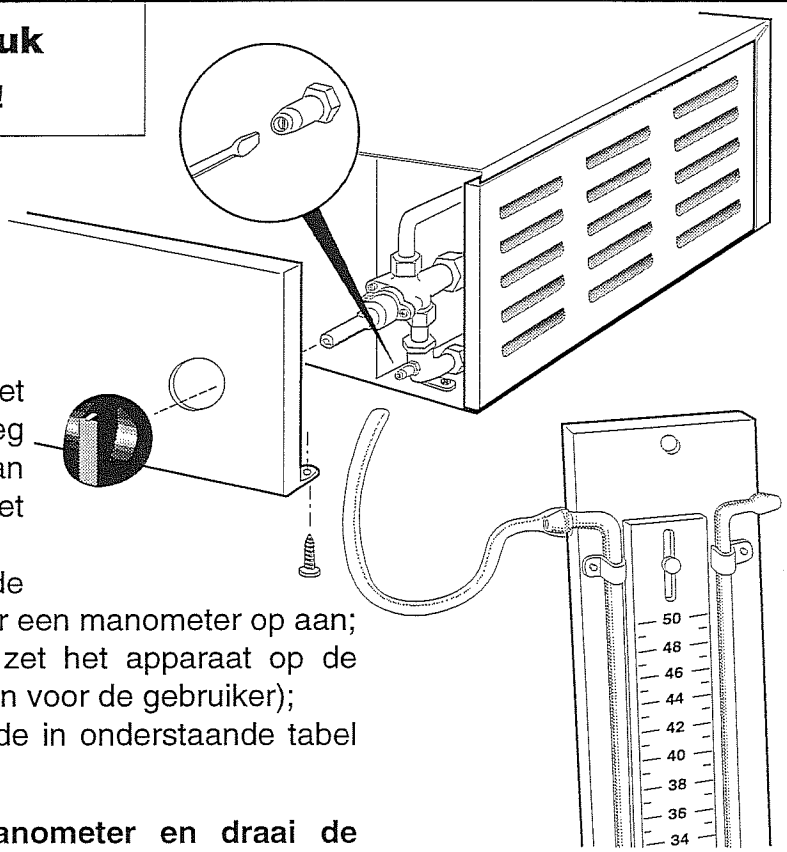
voor de beschikbare gassoort is gekeurd, als dit niet zo is, dient u het apparaat zoals in hoofdstuk **4** en **5** van deze handleiding aangegeven om te bouwen en ook de aanduiding op het typeplaatje wijzigen (zie **hoofdstuk 5.2**).

3.3 Kontrole van de gasdruk

☞ **Draai de hoofdgaskraan dicht!**







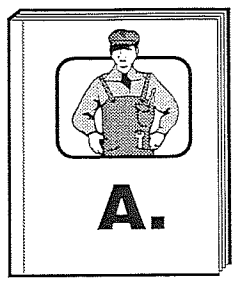
☞ - haal de knop eraf en neem het bedieningspaneel ervoor weg door de beide schroeven aan de onderkant waarmee het paneel vastzit los te draaien;
- schroef de moer van de drukmeetnippel af en sluit daar een manometer op aan;
- draai de gaskraan open en zet het apparaat op de hoogste stand (zie aanwijzingen voor de gebruiker);
- kontroleer of de druk binnen de in onderstaande tabel aangegeven grenzen blijft.

☞ **Verwijder vervolgens de manometer en draai de drukmeetaansluiting weer dicht!**

Gassoort		Wobbe index laag Wi (MJ/m³)	Lage warmtebelasting Hi						Druk in mbar		
			kcal/m³	MJ/m³	kW/m³	kcal/kg	MJ/kg	kW/kg	nomin. druk	min. druk	max. druk
II	G25 (Aardgas)	37.38	6988	29.25	8.12	–	–	–	**25**	20	30
III	G30 (Butaangas)	80.58	–	–	–	10906	45.65	12.68	**30**	20	35
	G31 (Propaangas)	70.69	–	–	–	11071	46.34	12.87	**30**	20	35

3.4 Keuring van de apparaten en instrueren van de gebruiker

☞ Kontroleer de volgende punten aan de hand van **gedeelte A** van deze handleiding:

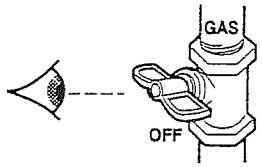


- **11.2 Keuring van de apparaten** (u kunt volstaan met het **eerste gedeelte:** gasapparaten);
- **11.3 Slothandelingen: instrueren van de gebruiker**

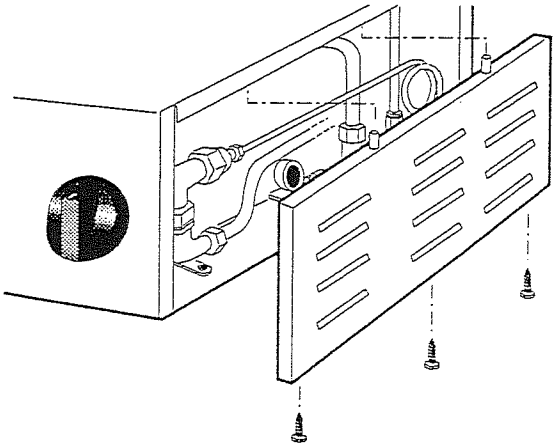
4. WIJZIGINGEN

LET OP: u dient de gassoort uitsluitend aan te passen als het gas dat gebruikt wordt verschilt van het op het typeplaatje aangegeven gas!

☞ **Kontroleer of de hoofdgaskraan dicht is!**



- Haal het paneel aan de rechterkant eraf door de drie schroeven aan de onderkant waarmee het paneel vastzit los te draaien.

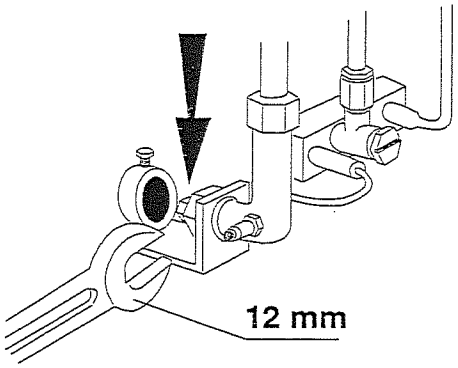


De sproeier van de BRANDER vervangen

- Schroef de sproeier los en vervang deze door een sproeier die geschikt is voor de gassoort, die u wilt gebruiken, zoals blijkt uit onderstaand overzicht:

G25 (Aardgas)	G30 (Butaangas)	G31 (Propaangas)
190	115	115

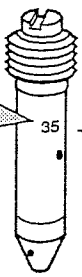


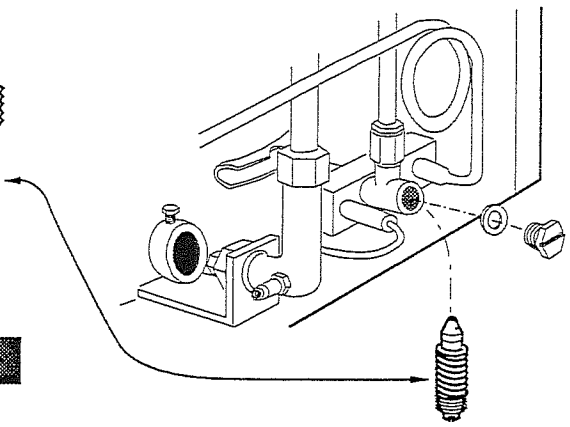


De sproeier van de WAAKVLAM vervangen

- Draai dop los, draai sproeier los en vervang deze zoals aangegeven in de tabel:

G25 (Aardgas)	G30 (Butaangas)	G31 (Propaangas)
35	25	25





N.B.: draai de sproeier vast totdat deze niet meer verder kan.

5. AFSTELLEN

5.1 Het vermogen op het minimum afstellen

☞ **LET OP: u dient onderstaande afstellingen alleen te verrichten als het gas dat gebruikt wordt verschilt van het op het typeplaatje aangegeven gas en na apparaat op de in hoofdstuk 4 op de vorige bladzijde aangegegeven manier omgebouwd te hebben.**

AARDGAS EN FLESSENGAS

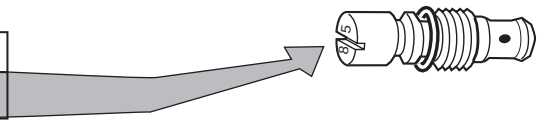
• Om de branders op het minimum vermogen af te stellen dient u het gekalibreerde omloopventiel op de gaskraan, waarmee u het vermogen kunt afstellen, te vervangen.

Het OMLOOPVENTIEL vervangen

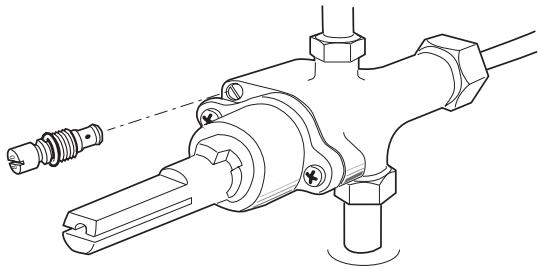
• Verwijder het bedieningspaneel zoals beschreven in de vorige paragraaf **3.3.**

• Vervang het omloopventiel zoals aangegeven in onderstaand overzicht:

G25 (Aardgas)	G30 (Butaangas)	G31 (Propaangas)
145	**85**	**85**



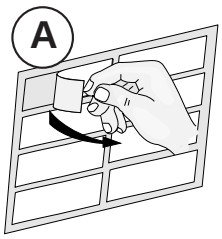
N.B.: Het OMLOOPVENTIEL dient goed vastgedraaid te worden.

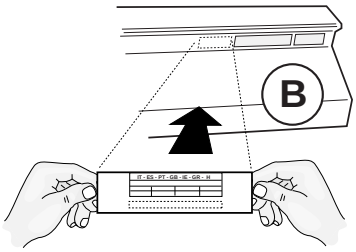


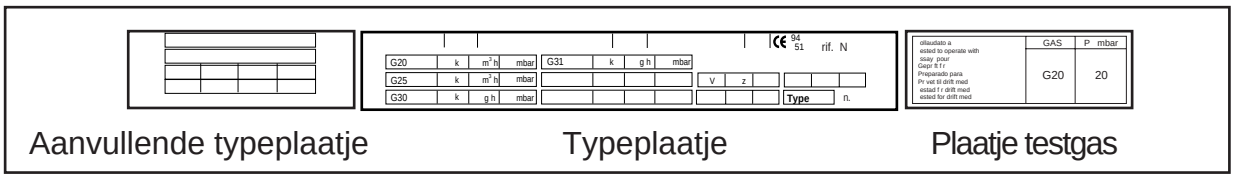
• Borg het omloop-ventiel met zegellak.

5.2 Slothandelingen

• Neem het aanvullende typeplaatje dat overeenstemt met het land waar het apparaat (**A**) wordt geïnstalleerd en breng het aan zoals afgebeeld in tekening (**B**).

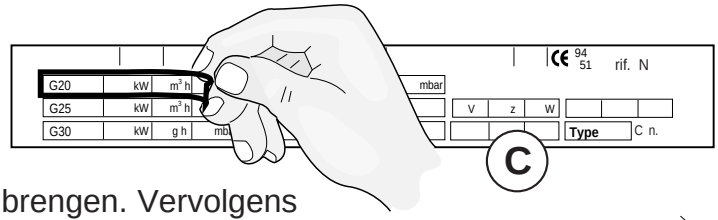


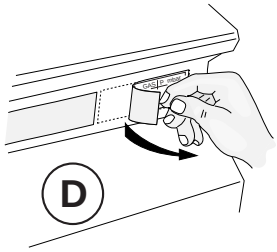




Aanvullende typeplaatje | Typeplaatje | Plaatje testgas

• Wanneer het gebruikte gas overeenstemt met het gas dat de fabrikant heeft gebruikt voor de keuring van het apparaat, kunt u de (standaard bijgesloten) zelfklevende lijst op het typeplaatje vlakbij de gegevens van het bewuste gas (C) aanbrengen. Vervolgens kunt u het door de fabrikant op het apparaat aangebrachte plaatje met de gegevens van het testgas (D) verwijderen.





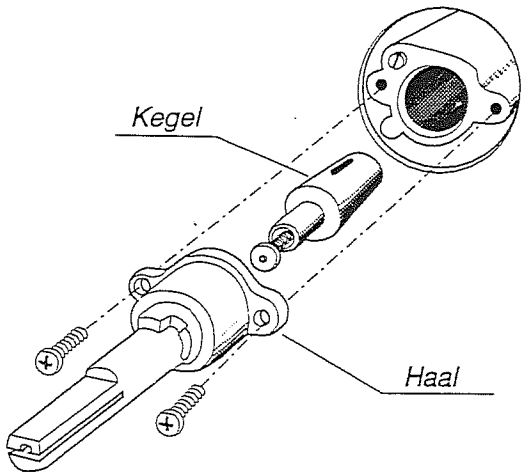
LET OP: wanneer het gebruikte gas afwijkt van het gas dat de fabrikant heeft gebruikt voor de keuring van het apparaat, moet u eerst de in de hoofdstukken 4 en 5 beschreven ombouwingen uitvoeren om daarna de zelfklevende lijst op het typeplaatje aan te brengen, op de gegevens van het gas waarop het apparaat (C) zal moeten functioneren. Verwijder vervolgens het plaatje van het testgas (D).

6. OPMERKINGEN VOOR DE SERVICE-VAKMENSEN

6.1 De gaskraan invetten

Deze handeling dient ongeveer één keer in de zes maanden, afhankelijk van de mate waarin het apparaat gebruikt wordt, door een gespecialiseerde technicus uitgevoerd te worden. Alvorens hiermee te beginnen, dient de hoofdkraan van de gastoevoer dichtgedraaid te worden.

- Haal de knop ervan af en haal de kap eraf door de beide bevestigingsschroeven los te draaien; haal daarna de kegel eruit en maak de kegel en de binnenkant van de opening goed schoon.
- Smeer de kegel met geschikt vet in (Molikote TG3, Staburgas N 32), doe de kegel weer in de opening en draai de kegel een paar keer rond.
- Haal de kegel er opnieuw uit en verwijder het overtollige vet en kontroleer of de goten niet verstopt zijn geraakt.

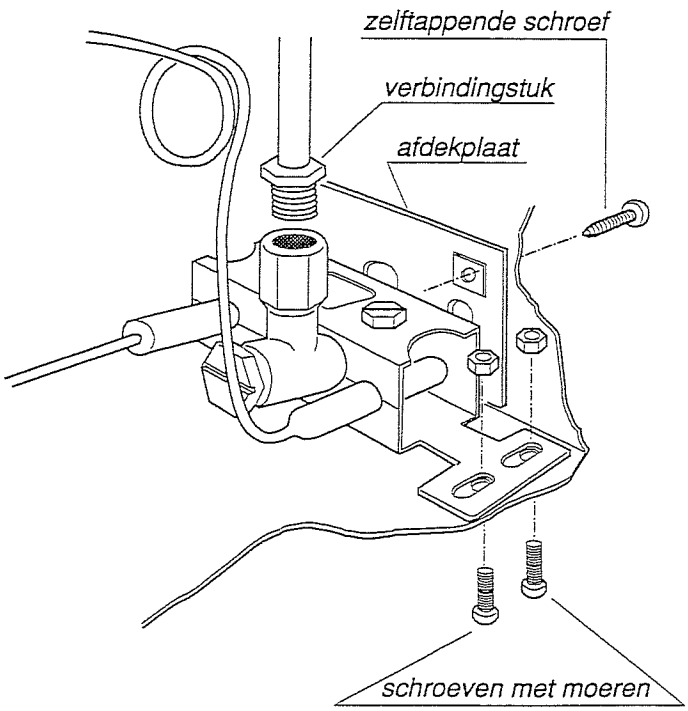


6.2 De waakvlameenheid demonteren

Haal het paneel aan de rechterkant eraf (op de in **punt 3** van deze handleiding vermelde wijze), schroef het verbindingsstuk van de slang van de gastoevoer los en schuif deze naar boven.

Draai daarna de beide schroeven met de moeren los om de waakvlamhouder/gloeistaaf/thermokoppeleenheid te kunnen demonteren.

Via de binnenkant van de holte van de brander dient u de zelftappende schroef los te draaien en de afdekplaat naar boven te schuiven; nu kunt u de waakvlam er in zijn geheel uithalen.





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_NL

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Inhoudsopgave Gedeelte A.

1

2. Gevaren in de werkruimte 2
2.1 Bradgevaar
2.2 Ongevallen
2.3 Elektriciteit
2.4 Gas

3. Korrekt gebruik 3
3.1 Werken in een veilige omgeving
3.2 Wat te doen in geval van storingen
3.3 Wat te doen als u het apparaat lange tijd niet gebruikt
3.4 Definitief onklaar maken van het apparaat

4. Als het apparaat niet goed funktioneert 4
4.1 Storingen, oorzaken, oplossingen

5. Onderhoud 5
5.1 Onderhoudskontrakt
5.1.1 Onderdelen die de gebruiker mag vervangen
5.2 Tips

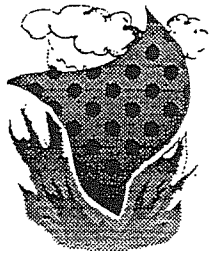
6. Reiniging 6
6.1 Schoonmaken va de apparaten
6.2 Reiniging van de roestvrijstalen gedeelten
6.2.1 Gewoon dagelijks schoonmaken

6.2.2 Voorzorgmaatregelen tijdens het gebruik 7
6.2.3 Bescherming van de roestvrijstalen gedeelten

7. Naleving van de wettelijke voorschriften 8
7.1 Normen en voorschriften
7.2 Aansprakelijkheid

2. GEVAREN IN DE WERKRUIMTE

2.1 BRANDGEVAAR



J dient gordijnen, keukendoeken, broodplanken en andere houten voorwerpen uit de)uurt van de fornuizen en andere warmtebronnen te houden; hetzelfde geldt voor)ouders die alkohol, oplosmiddelen of reinigingsmiddelen e.d. bevatten die)ntvlambaar zijn: **de kans op brand is in een keuken altijd erg groot.**
n de meeste gevallen breekt een brand op een bepaald punt uit en om te vermijden lat de vlammen om zich heen grijpen dient u niet in paniek te raken: een paniekreaktie verergert de situatie alleen maar. Als de brand een elektrische oorzaak heeft dient u in geen geval water te gebruiken om te proberen de brand te blussen: gebruik daarentegen geschikt blusmateriaal of speciale brandblussers, **maar schakel eerst de stroom uit!**



2.2 ONGEVALLEN



Dok de kans **op persoonlijke ongelukken** (brandwonden, uitglijden) is erg groot: vermijd dat de stelen van bakpannen ten opzichte van de kookplaten uitsteken en let altijd op als u met braadpannen en friteuses aan het werk bent; als er druppels olie of vet op de vloer vallen dient u deze onmiddellijk te verwijderen om te voorkomen dat emand uitglijdt.

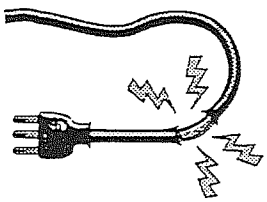
2.3 ELEKTRICITEIT





De meest voorkomende gevaren van elektrische oorsprong zijn brand en elektrische ontlading.
Enkele adviezen met betrekking tot de elektrische installatie en het omgaan ermee:

- **Elektrische installatie:** laat de uitvoering en het onderhoud ervan overeenkomstig de geldige veiligheidsnormen over aan mensen die vakbekwaam en deskundig zijn op het gebied van installatie- en onderhoudswerkzaamheden. De hoofdschakelaar moet in geval van nood gemakkelijk bereikbaar zijn. Losliggende snoeren, stekkers of stopkontakten dienen altijd in goede staat te worden gehouden.
- **Omgaan met elektriciteit:** vóórdat het apparaat schoongemaakt wordt of ongeacht welke werkzaamheden u ten aanzien van het apparaat verricht dient de hoofdschakelaar altijd eerst uitgeschakeld te worden.
  Haal een stekker nooit uit het stopkontakt door aan het snoer te trekken.

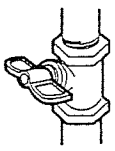


Als een snoer tekenen van slijtage vertoont, probeer het snoer dan niet te repareren door tape en dergelijke aan te brengen, maar laat het snoer door vakmensen vervangen.

2.4 GAS



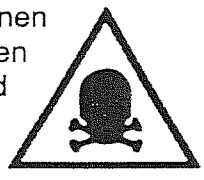
Gaslucht is een teken dat er ergens een gaslek kan zijn: in dat geval dient u de hoofdkraan dicht te draaien, deuren en ramen open te zetten, proberen te vermijden dat er vonken ontstaan en geen vuur aansteken. Als u de oorzaak van een gaslek niet kunt ontdekken, neem dan kontakt op met uw vakinstallateur.



Een groot aantal ongelukken vindt plaats omdat de gasapparaten niet regelmatig gekontroleerd worden: **het is erg belangrijk de apparaten goed te onderhouden wil nen op een veilige manier met gas kunnen omgaan** (zie volgende **paragraaf 5**).

Noodzakelijke voorzorgsmaatregelen met het oog op gas

Als u een fornuis wilt aansteken dient u eerst de vlam dicht bij de brander te houden en vervolgens het gas open te draaien.
Het is belangrijk dat het gas goed en gelijkmatig brandt (lichtblauwe vlam) en dat de kookkanalen niet verstopt zijn: anders zouden er gevaarlijke koolmonoxydegassen vrij kunnen komen (die nog bedrieglijker en gevaarlijker zijn dan het gas zelf omdat deze reukloos zijn en de vergiftingsverschijnselen gemakkelijk met andere kleine lichamelijke gebreken verward kunnen worden); de plaatsing van elektronische meldsensoren door vakmensen is absoluut aan te raden.



3. KORREKT GEBRUIK

☞ U dient de in **gedeelte B** van deze handleiding vermelde aanwijzingen nauwkeurig op te volgen en de veiligheidsmechanismen waarmee dit apparaat is uitgerust niet te beschadigen op straffe waarvan u het recht op iedere vorm van garantie en aansprakelijkheid van de fabrikant verliest.

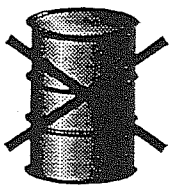
☞ Het apparaat mag alleen gebruikt worden voor die doeleinden waarvoor het apparaat uitdrukkelijk bestemd is (zoals aangegeven in **gedeelte B** van deze handleiding); **elk ander gebruik dient als onjuist en dus als gevaarlijk te worden beschouwd.**

DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID DIE VOORTVLOEIT UIT ONJUISTE INSTALLATIE OF VERKEERD GEBRUIK VAN DE HAND EN KAN IN DEZE GEVALLEN DE JUISTE WERKING VAN HET APPARAAT NIET GARANDEREN

3.1 WERKEN IN EEN VEILIGE OMGEVING

Het niet kennen of onderschatten van de risiko's die onjuist of verkeerd gebruik van de verschillende apparaten met zich meebrengt kan gevaren opleveren. Een goede gewoonte bij het dagelijks gebruik is belangrijk:

☞ leer de verschillende apparaten, waaruit de grootkeuken is samengesteld, op de juiste wijze te gebruiken;



☞ als u de apparaten niet meer gebruikt, let er dan altijd op dat deze uitgeschakeld zijn, of vervolgens de toevoerkraan dichtgedraaid is en of de hoofdschakelaar uitgeschakeld is;

☞ gebruik voor het schoonmaken geen ontvlambare produkten en laat deze produkten niet in de buurt van de apparaten staan;

☞ **het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen door vakkundig personeel gebruikt worden!**

☞ **laat ieder halfjaar de werking van het apparaat kontroleren;** in het geval van apparaten **type B** dient u ook het rookafvoer-kanaal te laten kontroleren.

Onkundigheid, onoplettendheid of haast kunnen noodsituaties opleveren die met een klein beetje oplettendheid voorkomen hadden kunnen worden. Voorkomen is altijd beter dan genezen is het eerste uitgangspunt om op een veilige manier te kunnen werken: er zeker van zijn dat de elektrische installatie in orde is en dat de gasapparaten regelmatig gekontroleerd worden, nadenken vóórdat u iets doet en hoe u iets zult gaan doen, zodanig te werk gaan dat u rekening houdt met om uw eigen veiligheid en die van uw kollega's niet in gevaar te brengen.

3.2 WAT TE DOEN IN GEVAL VAN STORINGEN



Voer in geen geval reparaties e.d. op eigen houtje uit. Schakel al naar gelang de aard van de storing, de hoofdschakelaar uit, draai de gastoevoerkraan en de wateraansluiting dicht enz. en wend u tot een erkende reparateur. Wij adviseren u dringend u tot de dealer bij u in de buurt te wenden, die de nodige ervaring en apparatuur in huis heeft en over originele onderdelen beschikt.

3.3 WAT TE DOEN ALS U HET APPARAAT LANGE TIJD NIET GEBRUIKT

Als u het apparaat gedurende min of meer lange tijd niet gebruikt, dient u de gastoevoerkraan dicht te draaien of de hoofdschakelaar uit te schakelen, het apparaat goed schoon te maken zoals vermeld in **gedeelte B** van deze handleiding en het apparaat te beschermen tegen stof door het apparaat zodanig te bedekken dat er ventilatieruimte overblijft.

3.4 DEFINITIEF ONKLAAR MAKEN VAN HET APPARAAT



Wend u zich ook in dit geval tot vakmensen.

4. ALS HET APPARAAT NIET GOED FUNKTIONEERT

4.1 Storingen, oorzaken, oplossingen

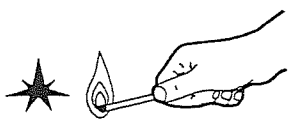
Onderstaande informatie is bestemd voor de gebruiker om kleine storingen te kunnen verhelpen. In alle andere gevallen dient u zich tot uw dealer te wenden omdat bepaalde reparaties alleen door deze laatste uitgevoerd mogen worden.

• GASLUCHT

Het kan om een éénmalig lek gaan: kokend water heeft de vlam gedoofd, maar in dat geval treedt het veiligheidsmechanisme in werking waardoor de gastoevoer wordt geblokkeerd vóórdat het gas een gevaarlijke koncentratie in het vertrek vormt; ***draai de gaskraan dicht en ventileer de ruimte.*** Als er een andere oorzaak is laat de installatie dan door een vakman kontroleren.

• DE WAAKVLAM GAAT NIET BRANDEN

Kontroleer of de eventuele (elektrische, piëzo elektrische of elektronische) mechanismen, die vonksgewijs ontsteken, goed funktioneren, probeer eventueel met een lucifer.



Met name na een periode waarin u het apparaat niet gebruikt heeft kan er in de leidingen zijn gekomen; ***in dat geval dient u bovenstaande handelingen een paar maal te herhalen.***

• DE WAAKVLAM BLIJFT NIET BRANDEN

U heeft de knop van het veiligheidsmechanisme te snel los gelaten en het thermo-element is niet voldoende warm geworden: ***u dient bovenstaande handelingen een paar maal te herhalen.***

• DE WAAKVLAM GAAT BRANDEN MAAR DE BRANDER BLIJFT UIT

Kontroleer of de thermostaat op een temperatuurstand is ingesteld en druk op het ***eventuele mechanisme dat de ontsteking mogelijk maakt.***



Als de gastoevoer elektrisch of elektronisch geregeld is ***kontroleer dan of er stroom aanwezig is*** (eventuele displays of kontrolelampjes moeten branden).



• ONGELIJKMATIGE VERBRANDING (GELE VLAM)

Dit kan veroorzaakt worden doordat de brander vuil is of doordat de rookkanalen verstopt zijn; dit kan ook veroorzaakt worden door een terugslag van kondens tengevolge van verstopping van het rookkanaal of vuil in het rookkanaal. Neem kontakt op met een erkende reparateur.



• DE ELEKTRISCHE APPARATEN FUNKTIONEREN NIET GOED

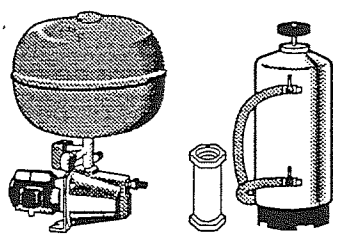
Dit kan veroorzaakt worden doordat er een ***fase ontbreekt*** (waardoor de veiligheidsschakelaar kontinu in werking treedt): kontroleer de stoppen van de hoofdschakelaar en laat deze, indien nodig, vervangen.



Als de magnetothermoschakelaar of de differentiaalbeveiliging (aardlekschakelaar) kontinu aanslaat, wend u zich dan tot een erkende reparateur.

• PROBLEMEN MET DE WASAPPARATEN

De apparaten (vaatwassers, groentewassers, e.d.) wassen niet goed; dit kan veroorzaakt worden doordat er een fase ontbreekt (zie boven) of doordat er te weinig waterdruk aanwezig is, in het laatste geval dient u een mechanisme te plaatsen dat de waterdruk verhoogt; het kan ook noodzakelijk zijn een waterontkalker te installeren als de vaat na de wasbeurt vlekkerig is.



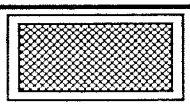
• DE KOELKASTEN KOELEN IN ONVOLDOENDE MATE

Dit kan veroorzaakt worden doordat de koelkasten op de verkeerde plaats zijn neergezet (in de buurt van warmtebronnen); dit kan ook veroorzaakt worden doordat er zich teveel ijs op de verdamper heeft gevormd (bij apparaten die niet van een automatische ontdooiingseenheid zijn voorzien), in dit geval dient u de koelcellen met de hand te ontdooien.



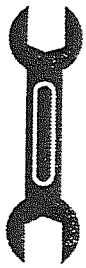
• DE AFZUIGINSTALLATIES ZUIGEN IN ONVOLDOENDE MATE AF

Houd de vetfilters altijd goed schoon.



5. ONDERHOUD

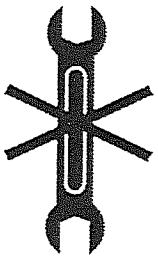
5.1 ONDERHOUDSKONTRAKT



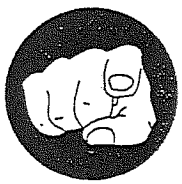
Wij adviseren u het apparaat regelmatig door een vakinstallateur te laten kontroleren om ervoor te zorgen dat het apparaat altijd goed blijft funktioneren en er altijd op een veilige manier met het apparaat kan worden omgegaan; stel daarom een onderhoudskontrakt op met een gespecialiseerd installatiebedrijf dat de volgende werkzaamheden voor u kan verrichten:

- **Onderhoud van de installaties**
- **Regelmatige kontrole van de apparaten**
- **Eventuele aanpassingen** (wijziging van de gassoort of van de stroomsterkte)
- **Reparaties** (zie **hoofdstuk 12** van de aanwijzingen voor de vakinstallateur)

5.1.1 Onderdelen die de gebruiker mag vervangen

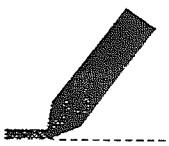


De gebruiker mag bepaalde onderdelen van het apparaat die versleten zijn, zelf vervangen, mits het hulpmiddelen betreft (bv. handgrepen, losse bakken, roosters e.d.) maar de gebruiker mag de funktionele onderdelen van het apparaat niet vervangen of veranderen.
De onderdelen die de gebruiker eventueel mag vervangen zijn uitdrukkelijk vermeld in **gedeelte B** van deze handleiding met nuttige aanwijzingen hoe u de onderdelen het beste kunt vervangen; **als deze aanwijzingen ontbreken wend u zich dan altijd tot uw vakinstallateur.**

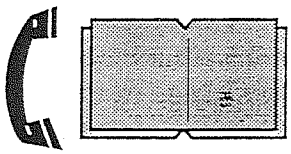


N.B.: door opzettelijke beschadigingen, beschadigingen veroorzaakt door onoplettendheid of nalatigheid of door het niet naleven van de voorschriften, aanwijzingen of normen of door verkeerde aansluitingen of onjuist uitgevoerde en ongeoorloofde werkzaamheden vervalt iedere garantie of aansprakelijkheid van de fabrikant.

5.2 TIPS

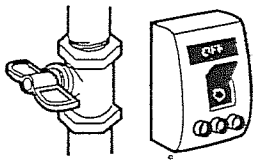


Noteer het telefoonnummer van uw vakinstallateur binnen handbereik.



6. REINIGING

6.1 SCHOONMAKEN VAN DE APPARATEN



- Draai vóórdat u met het schoonmaken gaat beginnen, de hoofdkraan dicht of schakel de hoofdschakelaar uit en laat het apparaat afkoelen.
- Voor het reinigen van alle (roestvrijstalen, verchroomde, geëmailleerde, kunststof, hardaluminium of gelakte) gedeelten dient u lauw water te gebruiken en geen schuurmiddelen of bijtende middelen, maar middelen die overal in de handel verkrijgbaar zijn. Na deze handeling dient u de oppervlakten af te spoelen en af te drogen.



- Richt geen waterstralen rechtstreeks op het apparaat om het apparaat schoon te maken, met name geen hogedrukspuiten. Zie ook de uitvoerige aanwijzingen voor het reinigen in **gedeelte B** van deze handleiding.
- Om het roestvrijstalen gedeelte mooi te houden dient u de onder het vorige punt vermelde aanwijzingen nauwkeurig op te volgen.

6.2 REINIGING VAN DE ROESTVRIJSTALEN GEDEELTEN

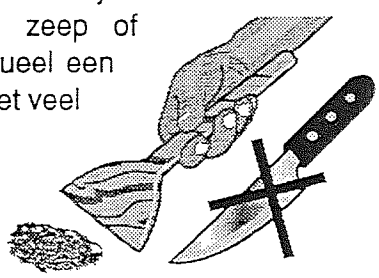
Het roestvrijstaal heeft zijn naam te danken aan het feit dat het geen nadelige gevolgen ondervindt van de agressieve invloed die de in de lucht aanwezige zuurstof uitoefent; dit materiaal is roestbestendig dankzij een dun laagje oxydemolekulen dat het oppervlak bedekt en ervoor zorgt dat er geen roest kan doordringen. Toch kunnen bepaalde stoffen deze laag kunnen wijzigen of aantasten waardoor roest wel kans heeft; deze stoffen verhinderen niet alleen dat de oxyde beschermlaag wordt gevormd maar tasten bovendien het roestvrijstaal zelf aan en kunnen het staal op onherstelbare wijze beschadigen. U dient er dus ook bij de keuze van de schoonmaakmiddelen extra attent op te zijn dat dit niet gebeurt maar ook de eenvoudige tips, die wij u hier aanreiken, zorgvuldig op te volgen: u dient bij het gebruik van deze apparaten niet uit het oog te verliezen dat ***het waarborgen van absolute onschadelijkheid en hygiëne van de bereide gerechten*** de eerste en de belangrijkste regel is.
Informeer vóórdat u ongeacht welk schoonmaakmiddel gebruikt of dit nu voor het schoonmaken van het roestvrijstaal of van de vloer onder en in de buurt van de apparaten is, bij uw leverancier welk schoonmaakmiddel u het beste kunt gebruiken, zodat er zich absoluut geen roest op het staal kan vormen, want als het roestvrijstaal toch roest, wordt dit zelden veroorzaakt door het materiaal zelf maar in de meeste gevallen doordat er een schoonmaakmiddel wordt gebruikt dat niet geschikt is (bv. sterke zure reinigingsmiddelen op chloorbasis) of door onjuist onderhoud.

6.2.1 Gewoon dagelijks schoonmaken



Maak de oppervlakken met behulp van een vochtige doek regelmatig en grondig schoon: u kunt water en zeep gebruiken of gewone schoonmaakmiddelen die geen schuurmiddelen of substanties op chloorbasis bevatten, zoals bijvoorbeeld zout van onderchlorig zuur (chloor), chloridezuur (zoutzuur) of andere dergelijke oplosmiddelen: deze produkten kunnen het roestvrijstaal in een mum van tijd en op onherstelbare wijze aantasten. Gebruik bovenstaande produkten ook absoluut niet om de vloer onder of rondom de apparaten schoon te maken, om te voorkomen dat de dampen of eventuele druppels op het roestvrijstaal terecht kunnen komen met alle nadelige gevolgen van dien. Boen uitsluitend in de richting van de glanslaag. Spoel het oppervlak daarna met veel zuiver water af en droog het oppervlak goed na.

☞ **Etensresten of aanslag:** maak deze met warm water schoon, voordat zij hard worden. Als zij al hard geworden zijn, gebruik dan water en zeep of schoonmaakmiddelen die geen chloor bevatten; gebruik daarbij eventueel een houten spatel of een klein roestvrijstalen schepje; spoel het oppervlak met veel zuiver water af en droog het oppervlak goed na.

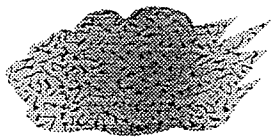


Gebruik in geen geval snijmesjes of schrapers om te vermijden dat er krassen op het oppervlak komen!

☞ **Kalkaanslag:** eventuele kalkaanslag op de bodem van wasbakken, kooktoestellen enz. dient met behulp van in de handel verkrijgbare kalkoplosmiddelen te worden verwijderd. U dient daarbij de aanwijzingen nauwkeurig op te volgen.

☞ **Krassen:** als er krassen op de oppervlakken zijn ontstaan dient u deze met behulp van hele zachte roestvrijstaalwol of schuursponsjes van vezelachtig synthetisch materiaal te verwijderen door in de richting van de glanslaag te wrijven. Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen gedeelten in geen geval stalen schuursponsjes of laat deze sponsjes in geen geval op het roestvrijstaal liggen omdat de minuskule stalen deeltjes op de oppervlakken achter kunnen blijven waardoor er roestvorming kan optreden.

☞ **Roestvlekken:** het is bijna onvermijdelijk dat de waterleidingen die in de grootkeuken voor de toevoer van water naar de kooktoestellen, de wasbakken, het kookgedeelte enz. zorgen de in het water aanwezige roest niet afgeven, met name bij nieuwe leidingen of als u de kranen na verloop van tijd weer opendraait. Het is daarom altijd bijzonder nuttig dat de verschillende installaties van zorgvuldig met zink behandelde leidingen worden voorzien en dat u vóórdat u met iedere bezigheid begint het water laat lopen totdat het water weer helder is.
Om eventuele roestvlekken te verwijderen die toch zijn ontstaan dient u voor dit doel geschikte produkten te gebruiken en bij de fabrikant van de schoonmaakmiddelen informatie in te winnen; na het produkt aangebracht te hebben, met veel water naspoelen en daarna de werking ervan neutraliseren door een alkalihoudend schoonmaakmiddel, dat normaliter voor het schoonmaken van het keukengerei wordt gebruikt, of een speciaal voor dit doel bestemd produkt op te brengen.



☞ **Bruineren van het roestvrijstaal:** om eventuele door aanbranden veroorzaakte vlekken of door hitte veroorzaakte vlekken van het roestvrijstaal te verwijderen met zachte staalwol of een schuursponsje goed in de richting van de glanslaag wrijven, waarbij u er goed op dient te letten dat er geen krassen op het oppervlak komen, daarna goed met naspoelen en goed na laten drogen.



6.2.2 Voorzorgmaatregelen tijdens het gebruik

☞ **Sauzen en dressings:** alle roestvrijstalen bakken die u gebruikt om er ingrediënten in te doen die over het algemeen zuur zijn (zoals azijn, zout, citroensap, tomaten enz.) moeten zorgvuldig uitgespoeld worden om alle resten te verwijderen. Voorkom met name dat zoutoplossingen verdampen, uitdrogen of op de bodem van de roestvrijstalen bakken achterblijven.
Gebruik voor de pannen nooit keukenzout met een grove korrel dat, omdat het nogal zwaar is, op de bodem zou kunnen achterblijven zonder dat u dit helemaal kunt verwijderen en na verloop van tijd dit korrosie op de kontaktpunten zou kunnen veroorzaken.
Wij adviseren u daarom het zout fijngemalen in de pan te doen en bij voorkeur terwijl het water al kookt of het zout in een aparte bak op te lossen. Doe het zout in geen geval in een pan met koud water of zelfs zonder water. De pannen, de au bain-marie bakken, de spoelbakken enz. dienen bij voorkeur onbedekt te blijven als u ze niet gebruikt en de kookgedeelten open.

6.2.3 Bescherming van de roestvrijstalen gedeelten



Als u de apparaten een bepaalde tijd niet gebruikt, dient u de uitwendige roestvrijstalen gedeelten, na deze goed schoongemaakt te hebben en nadat zij goed droog zijn, te beschermen door een laagje vaseline of nog beter normaal in de handel verkrijgbare produkten aan te brengen. Dit geeft het roestvrijstaal niet alleen een egale en glanzende aanblik maar dit voorkomt tegelijkertijd dat vocht en vuil kunnen binnendringen die op hun beurt korrosie zouden kunnen veroorzaken.
Deze produkten, die voornamelijk uit olieachtige substanties en reinigingsmiddelen bestaan zijn nu ook verkrijgbaar in spuitbussen, die erg gemakkelijk en handig zijn in het gebruik.

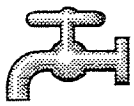
7. NALEVING VAN DE WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN

7.1 Normen en voorschriften

Alle wettelijke voorschriften, normen, richtlijnen die op de plaats waar de grootkeuken wordt geïnstalleerd van kracht zijn ten aanzien van de:



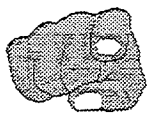
- veiligheid op het werk, bedrijfsongevallenpreventie;
- signaleringen met de aanduiding verplicht of verboden;
- brandpreventievoorschriften;
- ventilatie en ontluchting die het milieu zo min mogelijk vervuilen;
- veiligheid en onderhoud van de installaties en de rookkanalen;
- lozingen en eventuele verwerking;
- produktiezones en gescheiden afdelingen om aan de hygiënische voorschriften te voldoen;



- korrekte vuilverwerking;
- hygiëne in de ruimten, persoonlijke hygiëne, hygiëne van de levensmiddelen;

dienen nageleefd te worden.

7.2 Aansprakelijkheid



Het onderstaande valt onder de verantwoordelijkheid van de eigenaar of de manager van de grootkeuken:

- toezicht op het feit of bovengenoemde wettelijke voorschriften tijdens de verwezenlijkingsfase worden nageleefd en of deze normen ook door het keukenpersoneel worden nageleefd;
- opleiding en houding van het keukenpersoneel.

Gedeelte B.

GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET APPARAAT

1. OVERZICHT — Pag. 1

2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT — Pag. 2
2.1 Kontruktieve kenmerken

3. GEBRUIKSAANWIJZING — Pag. 3
3.1 Inbedrijfstelling
3.1.1 Veiligheidsvoorzieningen
3.1.2 De waakvlam aansteken
3.1.3 De hoofdbrander aansteken
3.1.4 Doven

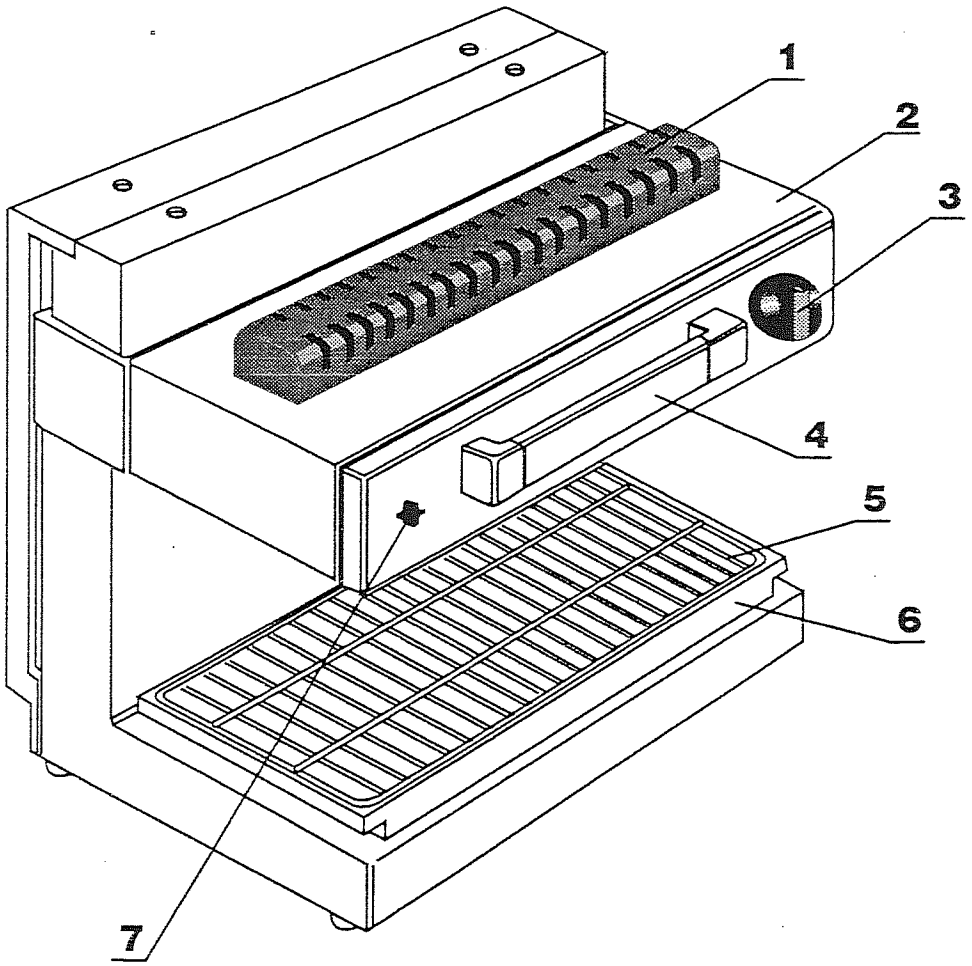
4. KORREKT GEBRUIK EN REINIGING — Pag. 4
4.1 Korrekt gebruik
4.1.1 Wat te doen als het apparaat niet funktioneert
4.2 Het apparaat schoonmaken
4.2.1 Reinigen van de ommanteling en de roestvrijstalen gedeelten
4.2.2 Reinigen als u het apparaat lange tijd niet gebruikt

5. ONDERHOUD — Pag. 4
5.1 Onderhoudskontrakt

39B4610 • 01 NL • 60SM

2. EIGENSCHAPPEN VAN HET APPARAAT

2.1 Konstruktieve kenmerken



60SM

1) Rookafvoer
2) Verschuifbaar grill-bovenstuk
3) Bedieningsknop van de branders
4) Handgreep om het grill-bovenstuk omhoog en omlaag te doen
5) Rooster
6) Vetopvangbak
7) Piëzo-elektrische ontsteking

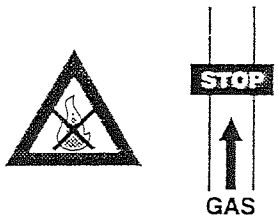
3. GEBRUIKSAANWIJZING

3.1 Inbedrijfstelling

☞ **LET OP: U dient de aanwijzingen die in de paragraaf "KORREKT GEBRUIK" zorgvuldig in acht te nemen.**

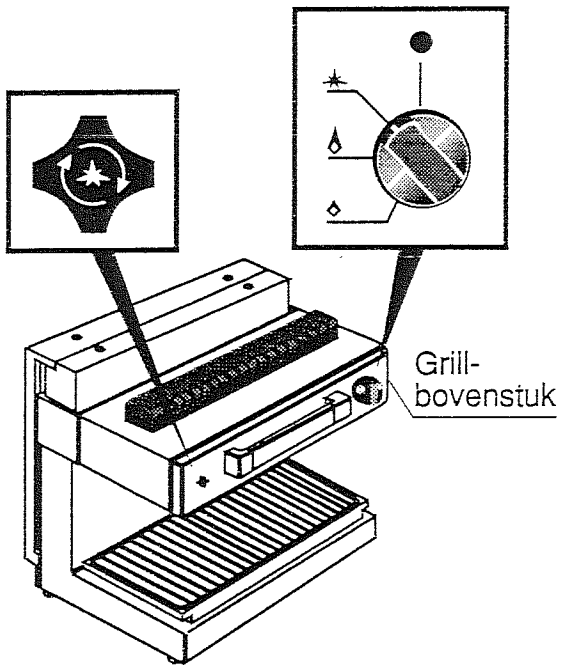
3.1.1 Veiligheidsvoorzieningen

Een voorziening met een veiligheidskoppel zorgt ervoor dat de gastoevoer geblokkeerd wordt als de vlam uit gaat.



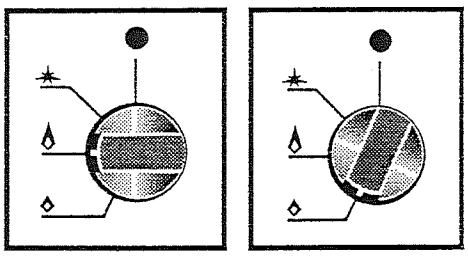
3.1.2 De waakvlam aansteken

- Druk de knop helemaal in en draai de knop tegen de wijzers van de klok in op stand ✶.
- Houd de knop ingedrukt, draai een paar keer aan de piëzo-elektrische ontsteking en kijk naar het onderste gedeelte van het *grill-bovenstuk* om te kontroleren of de waakvlam gaat branden.
- Houd de knop enkele seconden ingedrukt om het veiligheidssysteem de gelegenheid te geven in te schakelen.
  Laat de knop los: als de vlam uitgaat dient u het bovenstaande nog een paar keer te doen en de knop langer ingedrukt te houden.



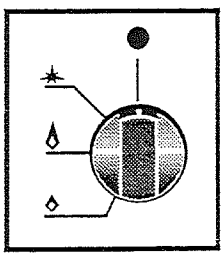
3.1.3 De hoofdbrander aansteken

- Nadat u de waakvlam aangestoken heeft dient u op de knop te drukken en tegen de wijzers van de klok in te draaien en op stand ⧫ te zetten ;
- om de brander op de laagste stand te zetten dient u de knop **langzaam** tegen de wijzers van de klok in te draaien en op stand ◊ te zetten.

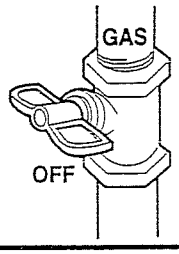


3.1.4 Doven

Draai de knop op stand ✶; op deze stand gaat de brander uit en blijft alleen de waakvlam branden.
Als u de waakvlam ook wilt doven dient u de knop in te drukken en op stand ● te draaien.



☞ **LET OP:** DRAAI NA ALLE HANDELINGEN ALTIJD HOOFDKRAAN DICHT.



4. KORREKT GEBRUIK EN REINIGEN

4.1 Korrekt gebruik

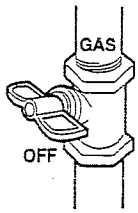
- Als het bovenstuk goed heet is kunt u de te gratineren gerechten op het rooster leggen. U kunt het bovenstuk daarna op de gewenste hoogte zetten.
- **LET OP: u mag in geen geval brandbare voorwerpen op het apparaat of in de buurt van het apparaat laten liggen.**

4.1.1 Wat te doen als het apparaat niet funktioneert

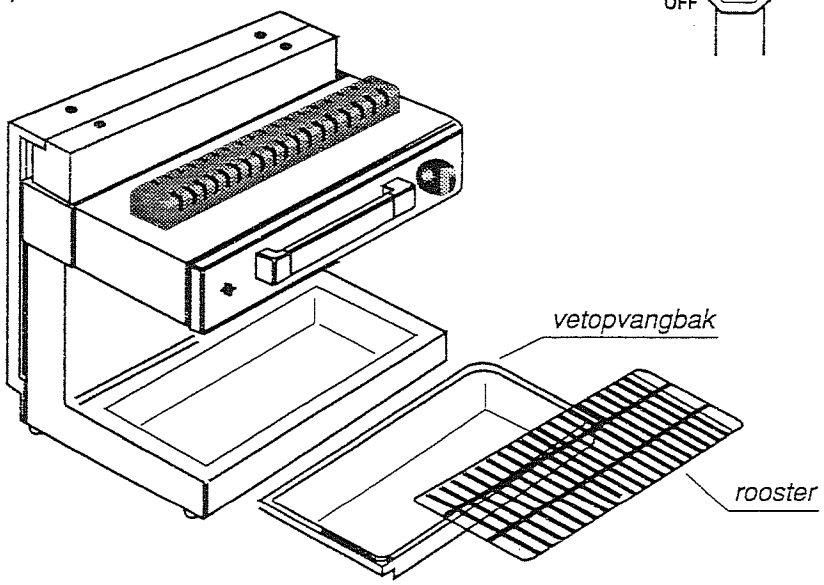


Raadpleeg **hoofdstuk 4, Gedeelte A** van deze handleiding; indien het apparaat defekt is **dient u het apparaat uit te schakelen en de erkende Technische Servicedienst te bellen.**

4.2 Het apparaat schoonmaken



- Draai de hoofdkraan van de gastoevoer dicht; vóórdat u met het schoonmaken begint dient u het apparaat af te laten koelen.
- U dient de vetopvangbak regelmatig te legen. Verder dient u de vetopvangbak en het rooster regelmatig met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel schoon te maken.



4.2.1 Reinigen van de ommanteling en de roestvrijstalen gedeelten

Zie **hoofdstuk 6, gedeelte A,** van deze handleiding.

4.2.2 Reinigen als u het apparaat lange tijd niet gebruikt

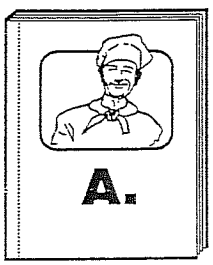
Zie **gedeelte A, punt 3.3** van deze handleiding.

5. ONDERHOUD



5.1 Onderhoudskontrakt

Zie hoofdstuk **5, gedeelte A** van deze gebruiksaanwijzing. →



39B4610 • 04 NL • 60SM



CE

ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO
INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICAL EXPERT
INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT
INSTRUCCIONES PARA EL TECNICO EXPERTO
ANLEITUNGEN FÜR DEN FACHINSTALLATEUR
AANWIJZINGEN VOOR DE VAKINSTALLATEUR
INSTRUÇÕES PARA O TÉCNICO QUALIFICADO
FAGINSTALLATIONSVEJLEDNING

60SM_DK

GB IE

The appliance is supplied with two manuals:
1) Instructions for the Technical Expert;
2) Instructions for the User.

The installer must keep scrupulously to the instructions of these manuals consign them to the User and advise the latter to keep them.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Das Gerät ist mit zwei Anleitungen ausgestattet:
1) Anleitungen für den Fachinstallateur
2) Anleitungen für den Benutzer.

Der Fachinstallateur muß sich genauestens an die in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen halten und diese anschließend zur Aufbewahrung an den Benutzer aushändigen.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

L'apparecchio è corredato di due manuali:
1) Istruzioni per il Tecnico Qualificato;
2) Istruzioni per l'Utente.

L'installatore dovrà seguire scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nei due manuali, consegnandoli poi all'Utente con la raccomandazione di conservarli.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

L'appareil est livré avec deux notices:
1) une pour l'installateur;
2) une pour l'utilisateur.

L'installateur devra suivre à la lettre les instructions contenues dans ces deux notices; il devra les remettre à l'utilisateur en lui recommandant de les ranger en lieu sûr.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

El aparato viene con dos manuales:
1) Instrucciones para el técnico calificado;
2) Instrucciones para el usuario.

El instalador deberá seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se hallan contenidas en los dos manuales, y luego los entregará al usuario con la recomendación de conservarlos.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

O aparelho é fornecido com dois manuais:
1) Instruções para o Técnico Qualificado;
2) Instruções para o Utilizador.

O instalador deverá seguir rigorosamente todas as instruções contidas nos dois manuais, e estes últimos deverão ser entregues ao Utilizador com a recomendação de conservá los.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Het apparaat is voorzien van twee handleidingen t.w.:
1) Aanwijzingen voor de vakinstallateur;
2) Aanwijzingen voor de gebruiker.

De vakinstallateur dient alle aanwijzingen die in beide handleidingen vermeld staan nauwkeurig op te volgen, waarna hij deze aan de gebruiker dient te overhandigen met het advies deze goed te bewaren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Apparatet leveres med to vejledninger:
1) Faginstallationsvejledning;
2) Brugervejledning.

Faginstallatøren må nøje følge alle anvisninger i disse to vejledninger og derefter give dem til brugeren, som anbefales at opbevare dem.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar

1. Oversigt Del A. — Side 1

2. Forskrifter - Normer
2.1 Bygninger og arbejdsmiljø
2.2 Anlæg og installation
2.3 Ansvar — Side 2

3. Installation
3.1 Indledende manøvre
3.2 Justering
3.3 Installation af apparater af modultypen — Side 3

4. Gas
4.1 Driftsgas
4.2 Gastryk
4.3 Gastilslutning
4.4 Forholdsregler
4.5 Tæthedskontrol af gassystemet — Side 4

5 Elektricitet
5.1 Driftsspænding
5.2 Sikkerhedsanordninger
5.3 Elektrisk tilslutning — Side 5

6. Varmt og koldt vand
6.1 Vandtryk
6.2 Vandtilslutning
6.3 Vandbehandling — Side 6

7. Damp
7.1 Damptilførsel
7.2 Afløb for kondensvand — Side 7

8. Udluftning af lokalerne og røgaftræk
8.1 Naturlig udluftning
8.2 Aftræk til forbrændingsprodukter — Side 8

9. Skorstenskanaler
9.1 Røgkanaler
9.2 Apparater med røgaftræk af B typen — Side 9

10. Afløb
10.1 Riste - Gulvafløb - Vandlåse
10.2 Udledning af spildevand
10.3 Åbne afløb — Side 10

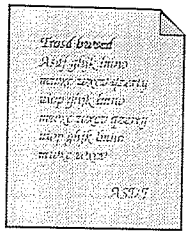
11. Afprøvninger
11.1 Afprøvning af anlæg
11.2 Afprøvning af apparater
11.3 Slutforberedelser - Brugertræning — Side 11

12. Vedligeholdelse
12.1 Vedligeholdelseskontrakt
12.2 Vedligeholdelse af anlæggene
12.3 Regelmæssig kontrol af apparaterne
12.4 Mulig konvertering
12.5 Reparation — Side 12

2. FORSKRIFTER - NORMER

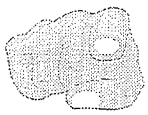
☞ Der skal søges om de foreskrevne bevillinger og tilladelser (egnethed, arbejdstilladelse o.s.v.), som skal opnås inden installeringen begynder.

☞ De teknologiske anlæg og apparaternes installation skal udføres af kvalificerede fagfolk, der er autoriseret til at udstede en attest for at installationen er foretaget i overensstemmelse med de gældende normer.



2.1 Bygninger og arbejdsmiljø

Alle love, normer og forskrifter der er gældende på installationsstedet må nøje overholdes med hensyn til følgende:



☞ Korrekt belysning af arbejdspladsen;

☞ Arbejdssikkerhed, forebyggelse af ulykker;

☞ Skilte om påbud og forbud;

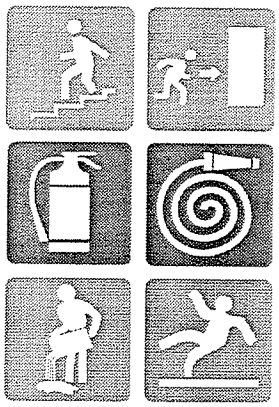
☞ Hygiejne;

☞ Adskilte arbejdsafdelinger af hygiejniske grunde;

☞ Brandsikkerhed;

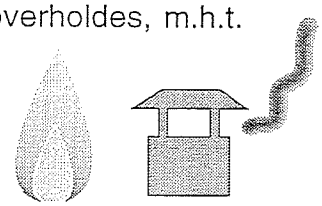
☞ Udluftning;

☞ Bekæmpelse af luftforurening.



2.2 Anlæg og installation

Alle love, normer og forskrifter gældende på installationsstedet skal overholdes, m.h.t. flg.:



☞ Gas og røgkanaler;

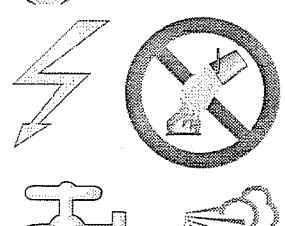
☞ Elektricitet;

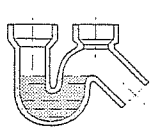
☞ Vand og damp;

☞ Afløb og bortskaffelse af affald;

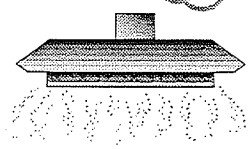
☞ Ventilation og udluftningsystem;

☞ Luftindtag og eventuelt klimaanlæg.





I punkt 3.1 i denne vejlednings Del B finder man hovedreglerne for installation af apparatet.



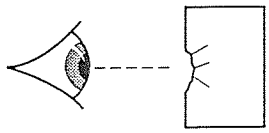
2.3 Ansvar

Apparatets installation skal udføres og garanteres i henhold til de gældende normer.
FABRIKANTEN FRASIGER SIG ETHVERT ANSVAR HVIS APPARATET INSTALLERES ELLER BRUGES FORKERT.

3. INSTALLATION

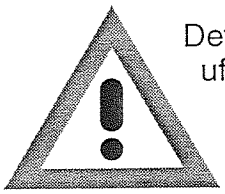
3.1 Indledende manøvre

Undersøg om apparatet er i hel stand og om det har lidt skade under transporten



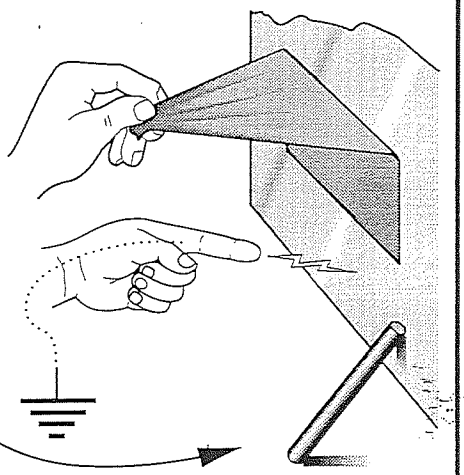


Fjern beskyttelsesfilmen og gummipapirpladerne.



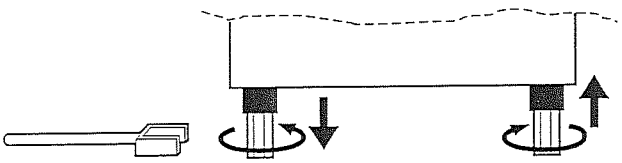
Dette kan give nogle ubehagelige men helt ufarlige stød (statisk elektricitet).

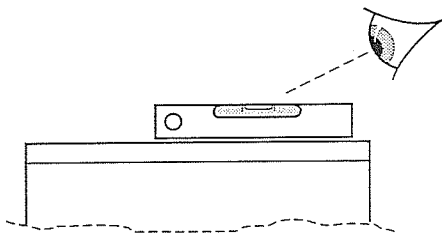
Ulempen kan formindskes eller undgås ved at holde den ene hånd konstant i kontakt med apparatet eller ved at jordforbinde kabinettet.



Fjern straks eventuelle limrester med benzin eller andet opløsningsmiddel, der ikke ætser plastikdelene.

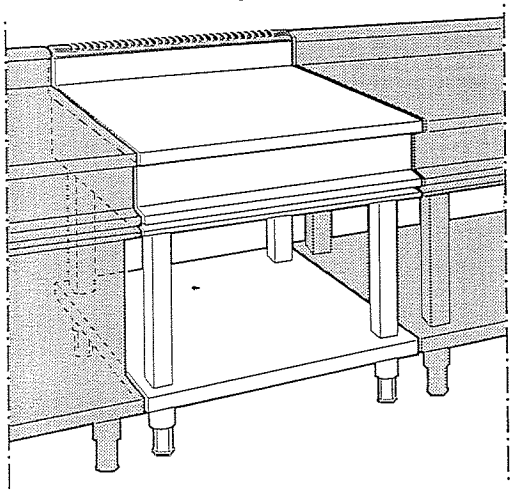
3.2 Justering



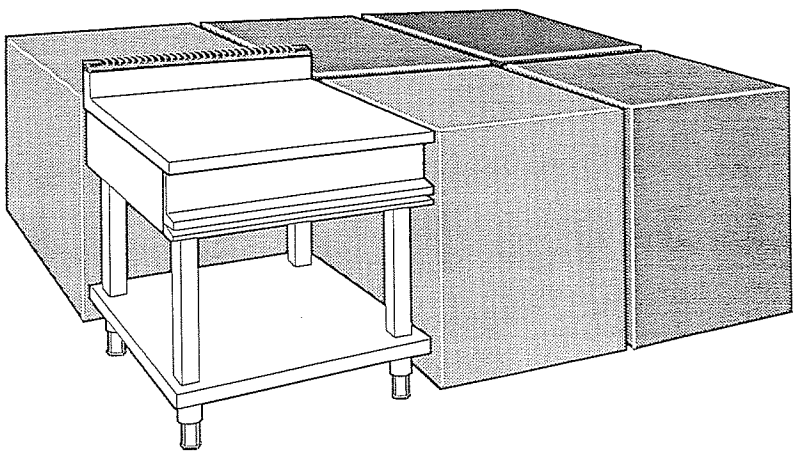


3.3 Installation af apparater af modultypen

Installation langs med væggen



Installation midt i lokalet.



☞ Overhold de afstande der eventuelt er angivet på det tekniske skema i **Del B**

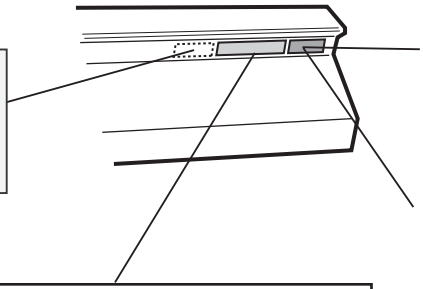
☞ Man bedes overholde angivelserne i vejledningen, hvis der findes samleaggregater, der skal installeres mellem de forskellige apparater, eller hvis elementerne skal fastgøres til gulvet eller væggen.

Halvmodulapparater, der er installeret enkeltvis, skal fastgøres til gulvet for at undgå, at de vælter (se Del B.).

4. GAS

4.1 DRIFTSGAS

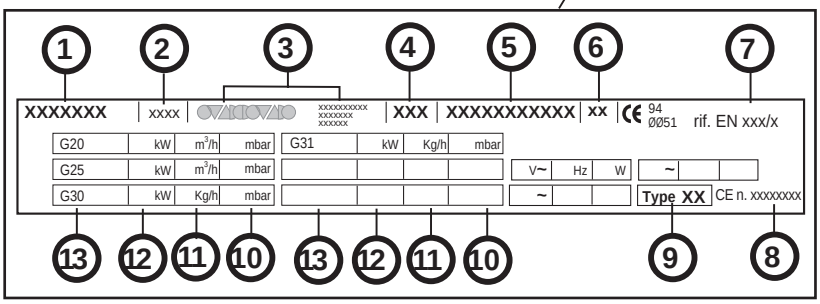
Data plate
Extra nameplate identifying country and category (**see chap.5.2, final operation**)



Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayè pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Testing gas plate.



1) Model
2) Customisation
3) Manufacturer identification
4) Installation type
5) Serial number
6) Protection class
7) Reference standard
8) CE certificate number
9) Product family type
10) Pressure at nozzle
11) Gas consumption
12) Rated power
13) Type of gas

4.2 Gastryk

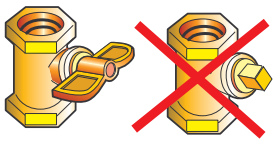
Undersøg altid gastrykket i tilførselsledningen. Dette kan foregå ved hjælp af en trykmåler ved apparatets trykindgang, som beskrevet i **Del B** af denne vejledning.

4.3 Gastilslutning

Fastspændingsstederne kan ses i det tekniske forbindelsesskema i denne vejlednings **Del B** .

Sørg for at tilslutningerne foretages i henhold til de foreskrevne montageanvisninger og at de monteres med godkendte materialer.

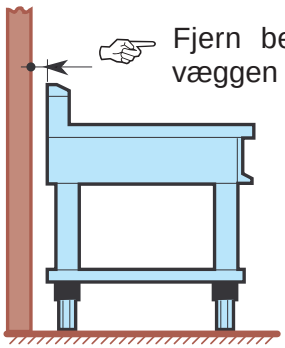
Installer **altid** en stophane på gasøret inden apparatet. Stophanen skal være af en type, på hvilken det straks kan ses om den er åben eller lukket, og den skal være lettilgængelig.
Undgå typer med nøgle, der evt.kan fjernes.



Efter stophanen skal der installerers et rørstykke, **så apparatet kan frakobles.**

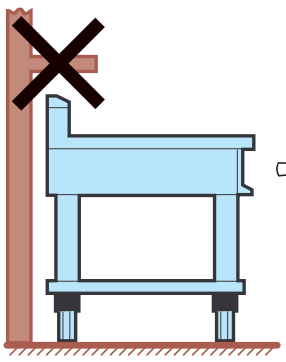
4.4 Forholdsregler

Vægge med brandbar beklædning



Fjern beklædningen og beskyt væggen med brandsikre paneler. Overhold de afstande, der er angivet i det tekniske skema (**Del B**).I tvivlstilfælde kontaktes en fagmand, der kan oplyse om, hvilke brandsikkerhedsregler der skal overholdes

Vægge med nicher eller hylder





Man må ikke forhindre det regelmæssige aftræk af den gas, der udstødes

4.5 Tæthedskontrol af gassystemet

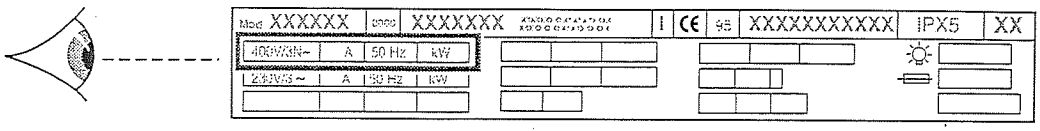
Undersøg systemets tæthed som det foreskrives af de gældende normer og regler. Disse normer angiver ligeledes, hvordan man kan finde eventuelle utætheder.

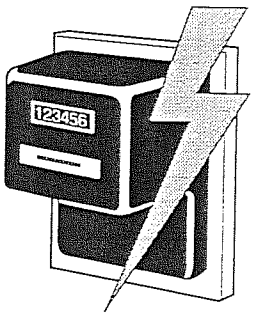
BRUG ALDRIG ÅBEN ILD TIL AT FINDE UTÆTHEDER!



5. ELEKTRICITET

5.1 Driftsspænding

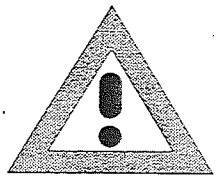




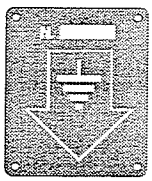
☞ Se efter på datapladen om driftsspændingen og frekvens i apparatet svarer til nettet.

☞ Hvis det er muligt at konvertere apparatet til en anden type spænding, skal man nøje følge forskrifterne i **Del B** i installationsvejledningen og samtidig ændre angivelsen på datapladen.

5.2 Sikkerhedsanordninger

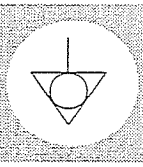


☞ Kontroller om det elektriske system svarer til de gældende normer og **foreskrevne sikkerhedsforanstaltninger i installationen.**

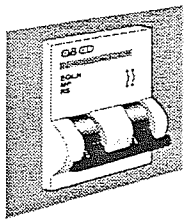


☞ Jordforbindelse er obligatorisk ifølge gældende normer.

Benyt klemmerne med de særlige symboler til at foretage potentialudligning af de apparater, hvor dette er nødvendigt.

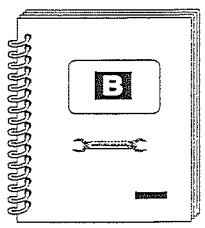


5.3 Elektrisk tilslutning



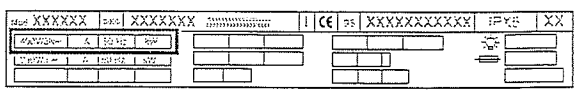
☞ Man skal **altid** installere en hovedafbryder med sikringer inden apparatet for at kunne isolere det fra resten af anlægget.

☞ Anvisningerne i det tekniske og elektriske diagram og i **Del B** af denne vejledning skal følges nøje.

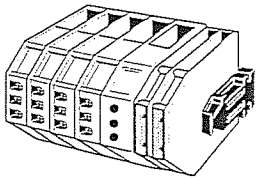


☞ Alle ledninger skal have isoleringsgrad og tværsnit i overensstemmelse med de gældende normer.

For at kunne bestemme en lednings tværsnit må man aflæse tilslutningsværdien på datapladen.

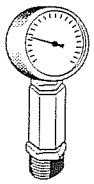


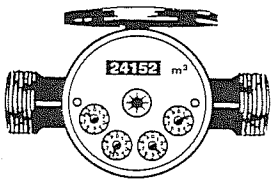
☞ Når apparaterne skal sammenkobles gennem et tilslutningspanel, skal der for de apparater, for hvilke man skal bruge stikledninger, sørges for at disse er af god kvalitet og i overenstemmelse med gældende normer.



6. VARMT OG KOLDT VAND

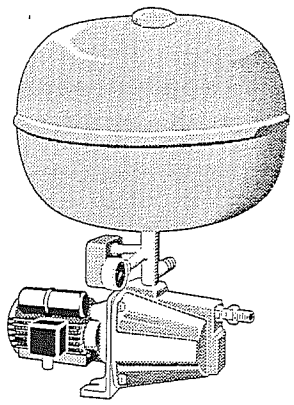
6.1 Vandtryk

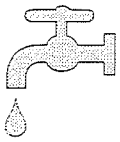




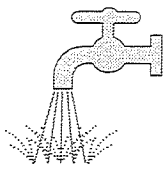


☞ Undersøg om trykket holdes indenfor de grænser, der angives i vejledningen til apparatet.
For lavt tryk kan betyde nedsat ydevene (opvaskemaskine, ovne med flere funktioner, kogegryder o.s.v.). Hvorimod for højt tryk kan betyde større forbrug og volde skade på eventuelle magnetventiler og andre kontrolanordninger.

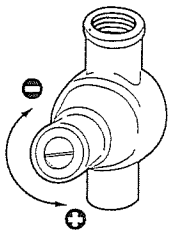




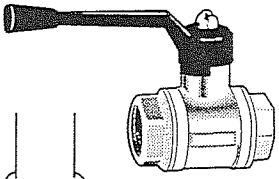
Hvis trykket er for lavt:
☞ Installer en anordning, der får trykket til at stige.



Hvis trykket er for højt:
☞ Se efter i vejledningen til apparatet, om det allerede har en indbygget trykreduktionsanordning, ellers må man installere en sådan og regulere trykket efter behov.

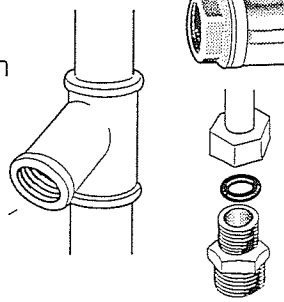


6.2 Vandtilslutning

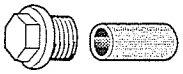


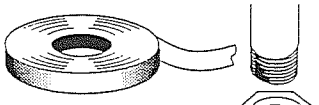
☞ Installer **altid** en stophane inden apparatet, for let at kunne frakoble dette

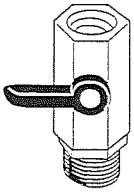
☞ Udover de forskellige rørforbindelser skal man efter stophanen installere et filter, der let kan inspiceres og rengøres.



☞ Brug materialer, pakninger og samlestykker, der er godkendt ifølge de gældende normer. Benyt passende rør, der er rigtigt behandlet, således at de ikke afgiver jernoxyd til vandet *(hvilket kan indvirke både på smagen og plette det rustfri stål).*



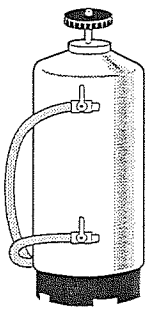


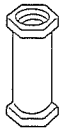


6.3 Vandbehandling

Vandet i køkkenet bruges hyppigt ved tilberedning og vask, og er i mange tilfælde også det grundlæggende element ved selve madlavningen. Man må derfor sørge for, at kvaliteten er god.

☞ ***For at undgå tæring (hvadenten den er fysisk eller elektrokemisk) skal man i hvert enkelt tilfælde tage de nødvendige forholdsregler, d.v.s. ved brug af ensartede metalmaterialer, katodebeskyttelse, svejsninger uden slagger, udluftningshuller, pH reguleringsanordninger o.s.v.***



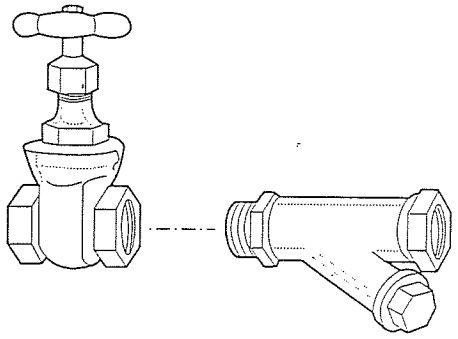


☞ Sørg for at hårdheden i vandet ligger indenfor de grænser, der angives i **Del B** af vejledningen til apparatet. Hvis det er nødvendigt, skal der installeres et blødtvandsfilter.

7. DAMP

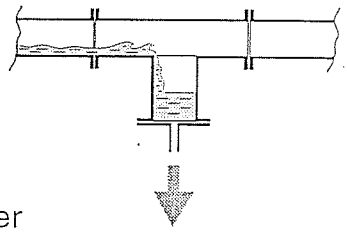
N.B.: De følgende anvisninger refererer ikke til apparater med indbygget dampaggregat, da disse blot skal tilsluttes vandnettet.

7.1 Damptilførsel

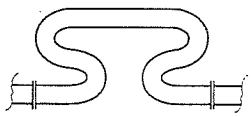


☞ Inden apparatet skal der installeres en dampafbryderventil, og efter denne ventil skal der installeres et filter, der nemt kan efterses og rengøres. Desuden skal der være de nødvendige rørstykker efter ventilen for nemt af kunne frakoble apparatet.

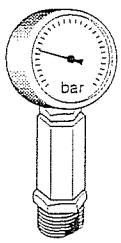
☞ Dampanlæggets kapacitet skal nøje svare til timekapaciteten på de apparater, der skal forsynes (se dampforbrug på det tekniske skema i **Del B**).



☞ Dampanlægget skal være bygget i overensstemmelse med gældende normer, og rørene skal være beklædte og isolerede, så der ikke dannes kondens. På de laveste steder inden apparaterne skal der installeres særlige ventiler eller anden anordning for afløb af kondens.



☞ Sørg for, at der installeres ekspansionssamlinger på lange rørforbindelser i anlægget.

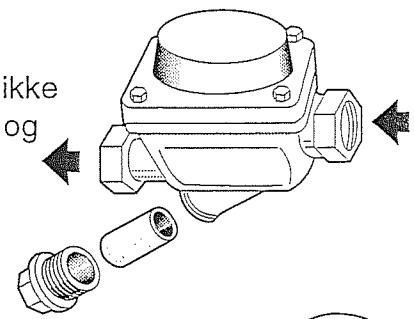


☞ Termostatventiler til automatisk luftaflastning skal installeres på de rette steder.

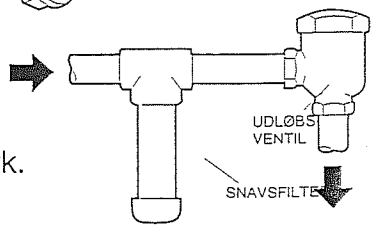
☞ Det tryk, der når apparatet, må ikke overskride den værdi, der er foreskrevet for driften, ellers må der installeres en trykreduktionsanordning.

7.2 Udløb for kondensvand

☞ Afløbet fra apparatet for kondensvand skal være monteret med en mekanisk, termostatisk eller termodynamisk lavtryksanordning (ikke leveret med apparatet). Følgende faktorer skal vurderes ved valg af anordning, f.eks. placering, tryk, gennemstrømningskapacitet, vandslag o.s.v.



☞ Stykket mellem apparatet og kondensudløbet må ikke isoleres, dette for at fremme dannelsen af kondens og undgå genfordampning.
Der skal tages de nødvendige forholdsregler for at undgå, at anlægget fyldes med damp eller luft.



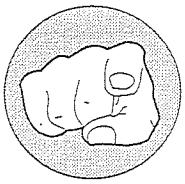
☞ Hvis kondensudløbet ikke er forsynet med et filter, skal man installere et sådant inden udløbet (eller som alternativ et kontrollerbart filter, der opfanger alt snavs).

☞ Udløbsrøret skal vende skråt nedad og være fri for modtryk.

8. UDLUFTNING AF LOKALERNE OG RØGAFTRÆK

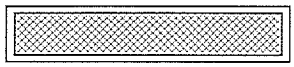
De gældende forskrifter, normer og love skal overholdes.

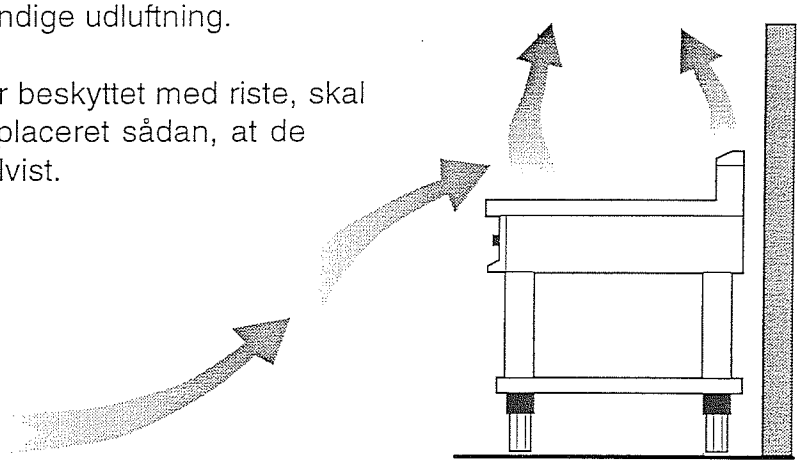
8.1 Naturlig udluftning



Lokalet, i hvilket apparatet installeres, skal kunne tilføres så megen luft, som der kræves for regelmæssig gasforbrænding og for lokalets nødvendige udluftning.

De lufttilgange, der er beskyttet med riste, skal have den rette størrelse og være placeret sådan, at de ikke kan tilstoppes, ikke engang delvist.



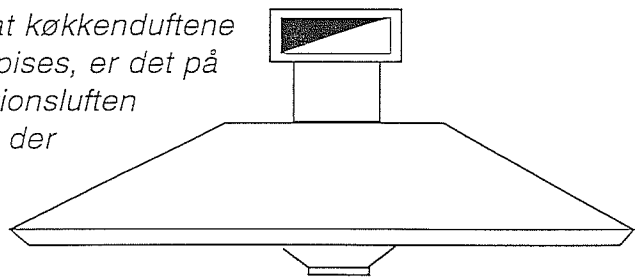


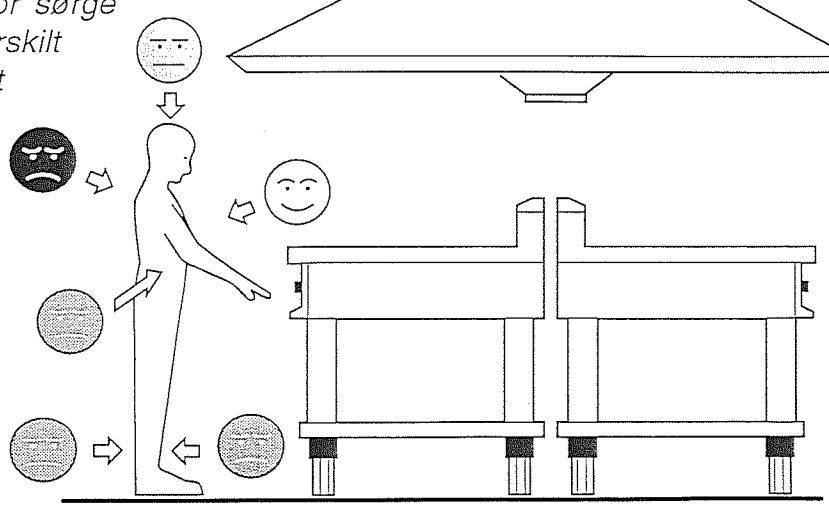
8.2 Aftræk for forbrændingsprodukter

☞ Aftrækket for forbrændingsprodukter for skal sikres ved hjælp af hætter, der skal være forbundet til en skorstenskanal med effektivt naturlig træk eller, hvis dette mangler, ved hjælp af mekanisk udsugning.
Bemærk! I apparater af A typen installeret under mekaniske udsugningshætter og med en total kraft, der overskrider 35 kW, skal gastilførslen forbindes med et mekanisk udsugningssystem.

☞ For at opnå et effektivt ventilationssystem skal dette projekteres af en fagmand og installeres i henhold til de placeringer og afstande, der angives i gældende normer. Installatøren skal ligeledes udstede en attest på at systemet er lovformeligt udført.

Aftrækket skal garantere, at lugt og em fjernes fra køkkenet. Mens det på den ene side er bedst at undgå, at køkkenduftene trænger ind i de tilstødende lokaler, hvor der spises, er det på den anden side meget forkert at tage ventilationsluften fra sidstnævnte lokaler. Den tekniker, der projekterer systemet, skal derfor sørge for, at der er et særskilt luftindtagssystem, eventuelt med renset luft.



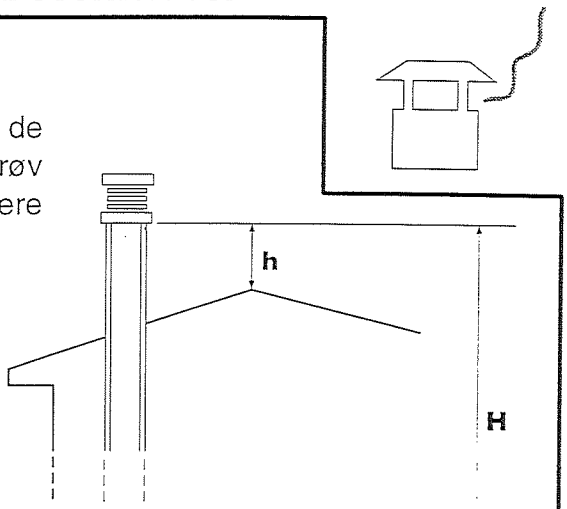


☞ Luftstrømmens hastighed og retning skal være projekteret sådan, at den ikke forstyrrer forbrændingen og på ingen måde er skadelig for personalet.

9. SKORSTENSKANALER

Alle gældende forskrifter, normer og love skal overholdes.

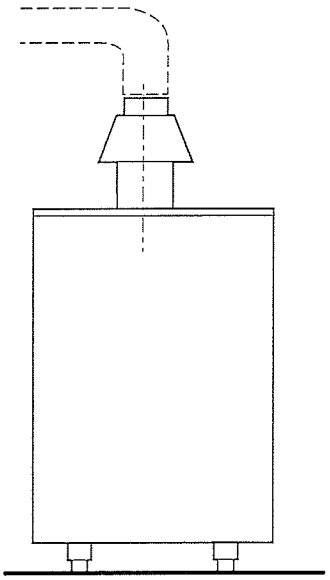
9.1 Røgkanaler

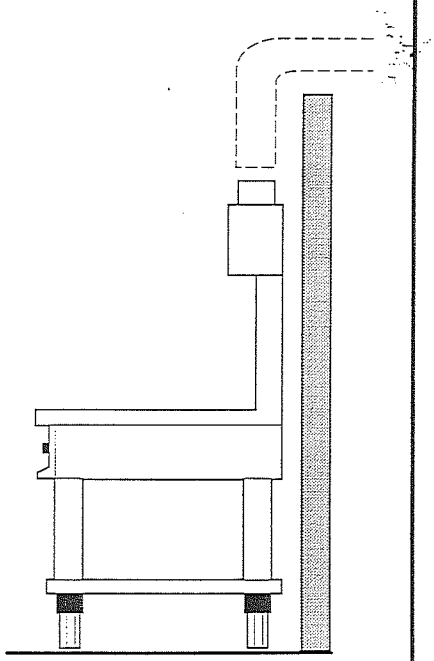


☞ Det er yderst vigtigt, at skorstenskanalerne har de foreskrevne dimensioner, og har et godt træk (prøv efter med en vakuummåler), der må ikke være indsnævringer eller spjæld.

☞ Forbindelseskanalen mellem apparat og skorstenskanal skal være udstyret med bøjede samlestykker, diameteren må ikke være mindre end ved apparatets udgang.
Forbindelseskanalens længde skal svare til det mål, der angives i apparatets tekniske skema.

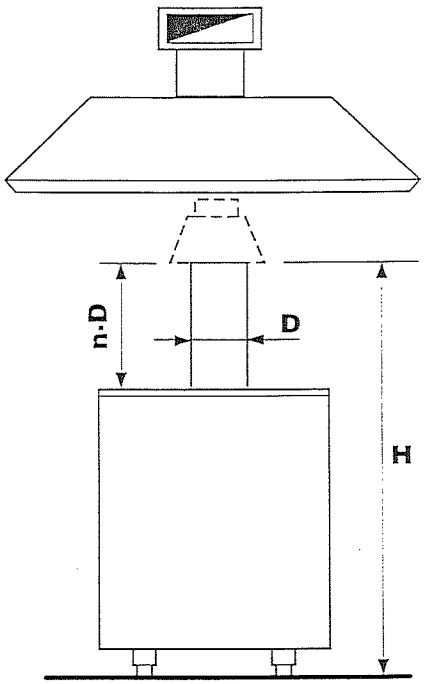
9.2 Apparater med røgaftræk af B typen





☞ Gasapparater af **B typen** skal tilsluttes en effektiv skorstenskanal med naturlig træk og med hensyn til diameter og længde, henvises der til apparatets tekniske skema i vejledningens **Sektion B. Det er strengt forbudt at demontere eventuelle vindspjæld i røgkanalen.**

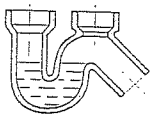
☞ På apparater af **B typen** skal der udføres regelmæssig rengøring af røgkanalerne i henhold til de gældende normer.



☞ Som alternativ kan apparaterne installeres under en ventilationshætte, hvorved man undgår at montere en forbindelse til skorstenskanalen. Vindspjældet kan udelades. Man skal overholde de mål, der angives i apparatets tekniske skema i vejledningens **Sektion B**.
Bemærk! I dette tilfælde skal gastilførslen tilsluttes et mekanisk aftrækssystem.

10. AFLØB

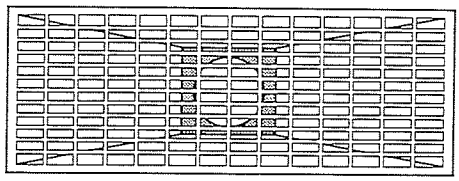
10.1 Riste - Gulvafløb - Vandlåse



Afløb for industrielt spildevand fra store køkkener skal installeres i henhold til den gældende lokale regulativer, med hensyn til fremføring, behandling og forureningsbekæmpelse.

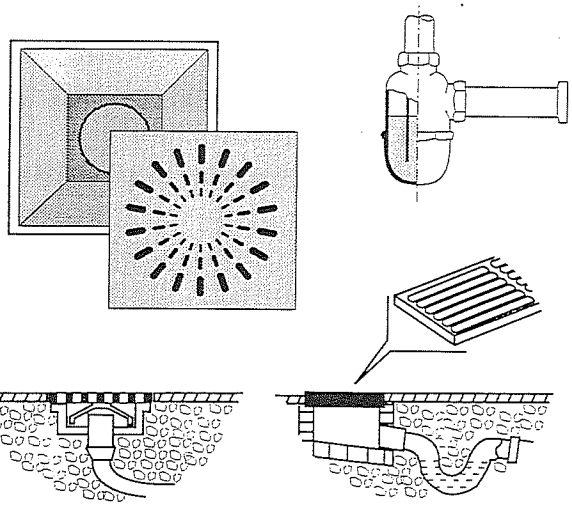
Man må sørge for, at der er gulvafløb med vandlås iflg. gældende normer ved følgende apparater:

☞ Pander, kipanordninger, store kogegryder o.s.v.
(i madlavningsområdet)



☞ Kar, opvaskemaskiner, grydevaskere o.s.v.
(i vaskeområdet)

☞ Vaske, kartoffelskraldere, grønsagsvaskeaggregater o.s.v.
(tilberedningsområdet)

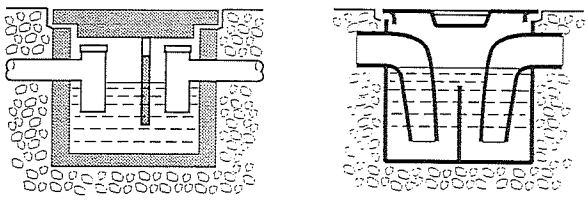


Udover at være til hjælp ved rengøring af apparaterne og gulvene, kan disse afløbsanordninger også være nødvendige for selve apparatets drift. Det tekniske skema i **Del B** til denne vejledning giver de nødvendige oplysninger og typedata.

10.2 Udledning af spildevand

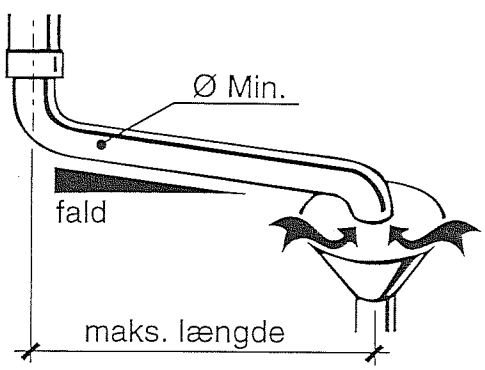
Man skal overholde gældende lokale regulativer med hensyn til følgende:

- kontrollerbare fedtssamlere i mursten eller metal;
- tanke, dekanteringskar, iltningskar o.s.v.



10.3 Åbne afløb

☞ Visse apparater har brug for åbne afløb, der er i forbindelse med luften udenfor. Det er meget vigtigt, at alle anvisningerne på det tekniske skema i denne vejlednings **Del B** overholdes for at undgå enhver form for beskadigelse af apparatet.



11. AFPRØVNINGER

VIGTIGT! Alle afprøvninger skal udføres af fagfolk og i overensstemmelse med de gældende normer!

11.1 Afprøvning af anlæg

☞ **GASANLÆGGET:** Afprøvningen skal foretages med åbne døre og vinduer, og man skal undgå gnister og åben ild. Efter afprøvningen skal rørene renses (med trykluft eller passive luftarter).

☞ **ELEKTRISK SYSTEM:** Komponenterne skal efterses og de differentiale- og magnetotermiske afbryderes funktion skal kontrolleres tillige med jordforbindelserne, isoleringen, og hvad der ellers er foreskrevet.

☞ **DAMPSYSTEM:** Det skal efterses, hvordan generatoren, kontroldelene, sikkerhedsanordningerne, samt luftaflastningsventilerne, kondensvandafløbene og driftstrykket fungerer.

☞ **VANDSYSTEM - AFLØB:** Kontroller tætheden og om afløbet er installeret korrekt.

☞ **AFTRÆK - UDLUFTNING:** Benyt en vakuummåler til at undersøge, om de eventuelle skorstenskanaler har korrekt træk og korrekt luftudveksling. Hvis der **findes hætter eller mekanisk udsudningssystem**, må man undersøge, om der dannes overstrømning og om luftstrømmens kapacitet og hastighed skaber farlige strømninger for gasforbrændingen og for personalets helbred.

11.2 Afprøvning af apparater

1) **GASAPPARATER:** Først skal man åbne døre og vinduer og undgå gnister eller åben ild.

   Dernæst skal følgende **kontrolleres:**
   - Tilslutningstætheden (mens stophanen er åben og apparatet slukket);
   - Overensstemmelse mellem driftsgassen og den gas, der angives på datapladen (hvis nødvendigt skal man konvertere anlægget som anvist i **Del B**);
   - Regelmæssig tænding og forbrænding (blå flamme);
   - Trykket og gassens minimum- og maksimumstrømningskapacitet;
   - Sikkerhedsanordningens funktion i tilfælde af, at flammen mangler;
   - Termostaternes rette fungering (incl. eventuelle sikkerhedstermostater).

   BEMÆRK: Hvis afprøvningsgassen ændres, skal man forsegle gasreguleringsanordningerne og rette angivelsen på apparatets dataplade.

2) **ELEKTRISKE APPARATER:** Sørg for at tilslutningen er potentialudlignet og uden isolering; se efter om kontroldelene er i orden, om termostaterne virker rigtigt (også eventuelle sikkerhedstermostater), og kontroller tilslutningsværdien.

   Bemærk! I tilfælde af transformation til en spænding, der er forskellig fra afprøvningsspændingen, må man rette angivelsen på datapladen.

3) **DAMPAPPARATER:** Undersøg hvordan apparaterne, aflastnings- og trykventiler virker, samt trykventilens regulering; kontroller niveauerne i boiler og forbruget.

4) **BLANDEDE APPARATER:** Se de relevante punkter ovenfor.

11.3 Slutforberedelser - Brugertræning

1) GENMONTER ALLE DE DELE, DER ER FJERNET UNDER AFPRØVNINGEN.
2) FJERN ALT AFFALDSMATERIALE DER ER BLEVET TIL OVERS VED INSTALLATIONEN.
3) GØR APPARATERNE RENE OG PARAT TIL BRUG.
4) SØRG FOR, AT DER IKKE ER NOGEN FARE FOR DEN, DER ANVENDER APPARATET.
5) GIV BRUGEREN ANVISNINGER OM HVORDAN APPARATET FUNGERER OG OM HVILKE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, DER SKAL OVERHOLDES.
6) OVERDRAG APPARATERNES VEJLEDNINGER TIL BRUGEREN MED ANBEFALING OM AT OPBEVARE DEM OG BRUGE DEM VED ENHVER TVIVL.

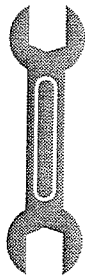
12. VEDLIGEHOLDELSE

12.1 Vedligeholdelseskontrakt

☞ Det anbefales brugeren at indgå en vedligeholdelseskontrakt med et firma, der er specialist på følgende punkter:

12.2 Vedligeholdelse af anlæggene

Følgende skal undersøges regelmæssigt af kvalificerede fagfolk:



- **GAS:** Gasledningernes tæthed og afbrydernes effektivitet;
- **ELEKTRICITET:** Ledningernes tilstand, jordforbindelsen, funktion af sikkerhedsanordninger;
- **DAMP:** Eftersyn af generator, tæthed og isolering af ledninger, afbrydere og sikkerhedsanordninger, kondensudløbets effektivitet;
- **SKORSTENSKANALER:** Korrekt træk og regelmæssig rensning heraf.

Hvis anlægget udvides ved tilslutning af nye apparater, skal afprøvningen gentages.

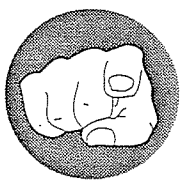
12.3 Regelmæssig kontrol af apparaterne

Følgende regelmæssige kontrol skal foretages:

- **GASAPPARATER:** Rengøring af brændere, forbrændingskammer og røgkanaler; kontrol af forbrændingen, af sikkerhedstermoelementerne m.m., kontrol af apparatets tryktab (gashaner og kredsløb), undersøgelse af de forskellige dele og anlægets funktion, samt udskiftning af slidte og defekte dele.
- **ELEKTRISKE APPARATER:** Kontrol og nødvendig udskiftning af dårligt isolerede ledninger, af slidte eller defekte dele, samt af motorernes sikkerhedsrelæer;
- **DAMPAPPARATER:** Reguleringsanordninger, niveau, tryk, delenes effektivitet (især sikkerhedsventiler) og nødvendig udskiftning af slidte eller defekte dele.
- **ALLE APPARATER I ALMINDELIGHED:** forbrug, korrekt funktion af ON/OFF kontrolanordningerne, termostater, sikkerhedsanordningernes effektivitet og tidsindstilling.

12.4 Mulig konvertering

Enhver konvertering udført efter afprøvningen (tilpasning til en anden type gas eller ændring af driftsspændingen) skal angives på datapladen og på tavlerne med tekniske data i installationsanvisningen. Apparatet skal derefter efter gældende normer godkendes igen.



12.5 Reparation

Defekte dele skal udskiftes med originale reservedele. Kun apparatets fabrikant, enten direkte eller gennem et service-center, er autoriseret til at levere, demontere og genmontere reservedele i apparatet.



Del B.

INDHOLD

INSTALLATION OG AFPRØVNING

1. INSTALLATION — Side 1
1.1 Dimensioner
1.2 Montering
1.3 Tekniske data

1.4 Montering langs væggen — 1.1

2. APPARATETS TEKNISKE DATA — Side 2
2.1 Konstruktionsdetaljer

3. START — Side 3
3.1 Overensstemmelse med normer
3.2 Driftsgas
3.3 Kontrol af gastrykket
3.4 Afprøvning og brugertræning

DRIFT MED FORSKELLIGE TYPER GAS

4. KONVERTERING — Side 4
4.1 Udskiftning af dyser

5. REGULERING — Side 5
5.1 Regulering af minimum
5.2 Slutforberedelser

TEKNISK SERVICE

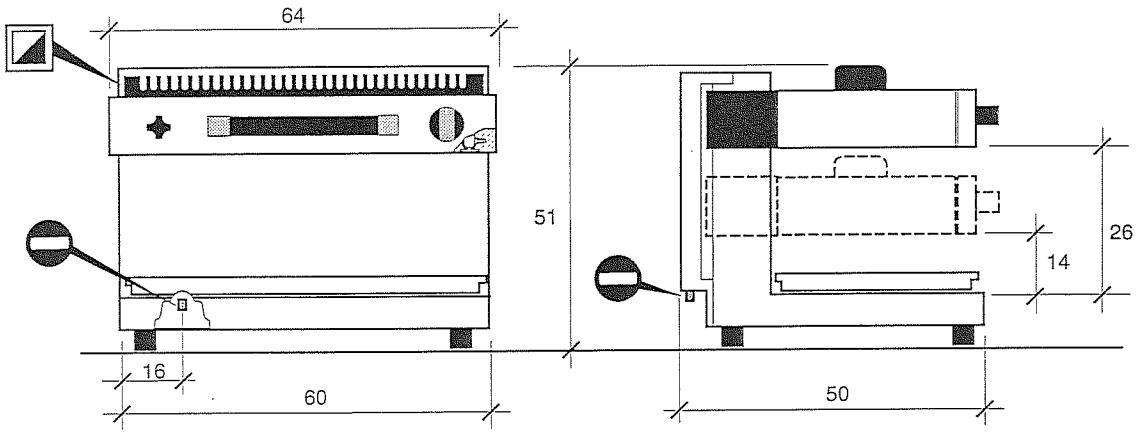
6. BEMÆRKNINGER VEDRØRENDE TEKNISK SERVICE — Side 6
6.1 Smøring af gashanen
6.2 Demontering af vågeblusset

39B4600 • 00 DK • 60SM

1. INSTALLATION

1.1 Dimensioner

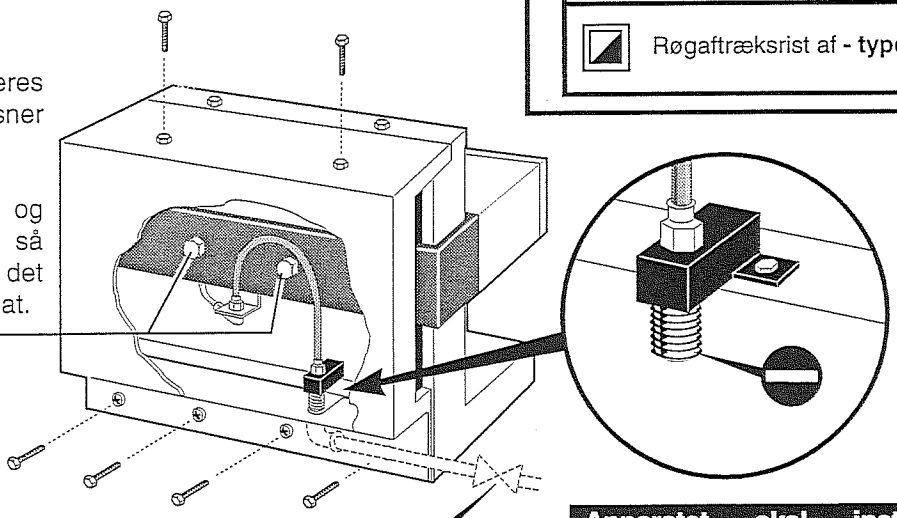
60SM



1.2 Montering

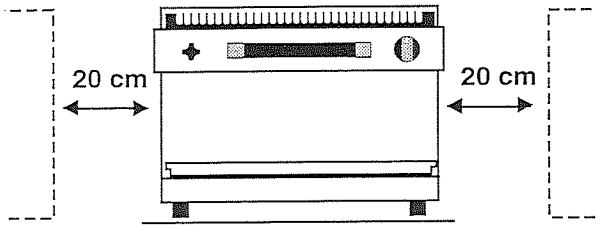
Gas indgang	Ø 1/2"
Røgaftræksrist af - **type A**	

- Bagpanelet demonteres ved, at man løsner låseskruerne
- Disse skruer og afstandsringene fjernes, så man kan afblokere det bevægelige varmeaggregat.

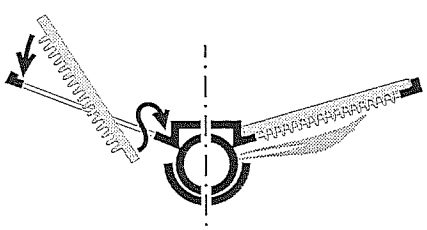


☞ Installer altid en hurtiglukkende stophane (ikke medleveret)

Apparatet skal installeres under en emhætte eller andet aftrækssystem, der kan udsuge forbrændingsgassen og dampen, der udvikles under brug.



Der skal være en afstand på mindst 20 cm på apparatets sider, mens bagsiden kan sættes helt op ad væggen.



De ildfaste sten anbringes meget forsigtigt på brænderens sideskinner. De kegleformede endestykker skal anbringes nedad sådan, at flammerne i brænderen slikker dem.

1.3 Tekniske data

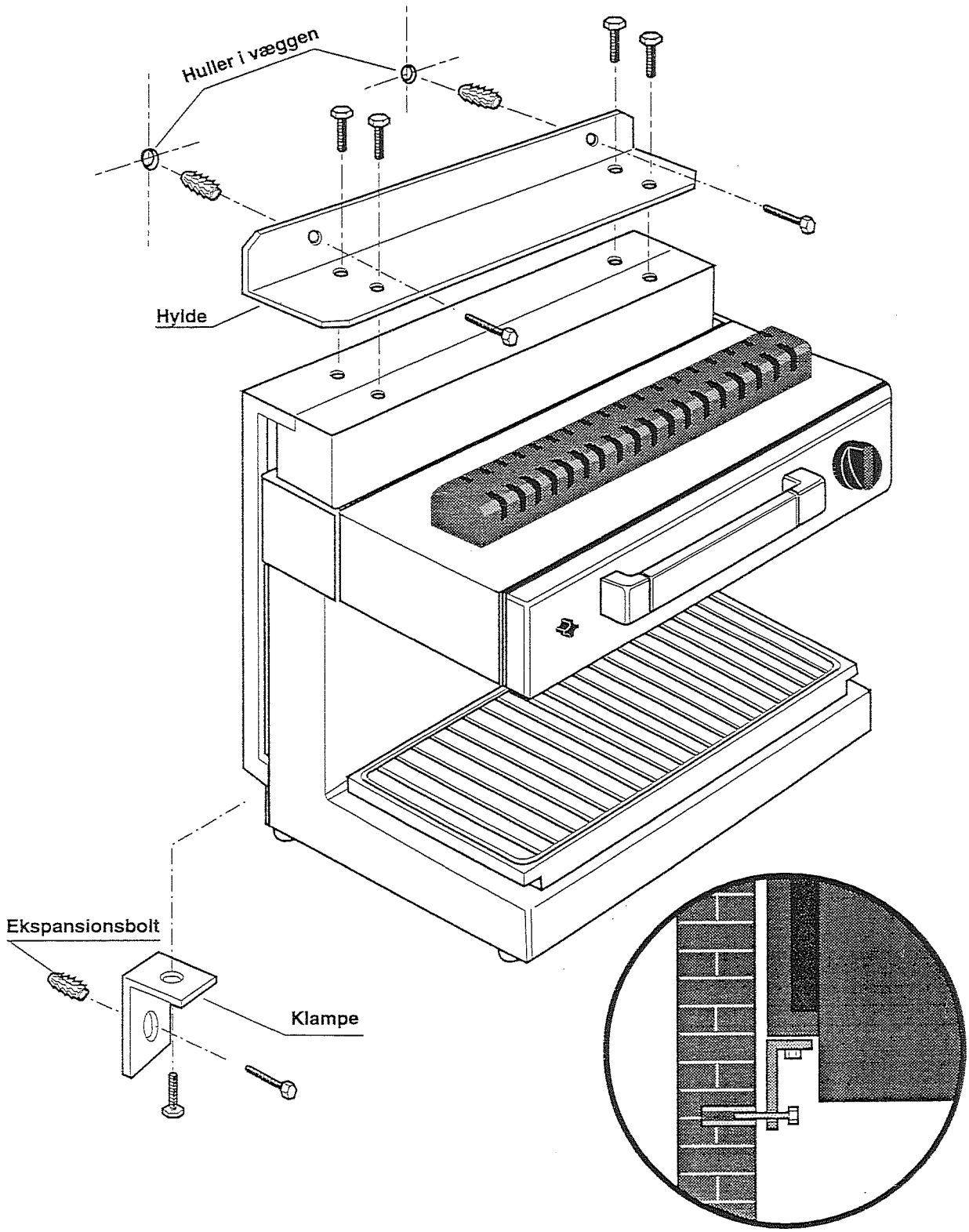
GAS	KRAFT		FORBRUG
G20 (metangas) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,58 m^3/h
G30 (butangas) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h
G31 (propangas) ➡	MAX. 5,5 kW	min. 2,5 kW	0,43 kg/h

1. INSTALLATION

1.4 Montering langs væggen

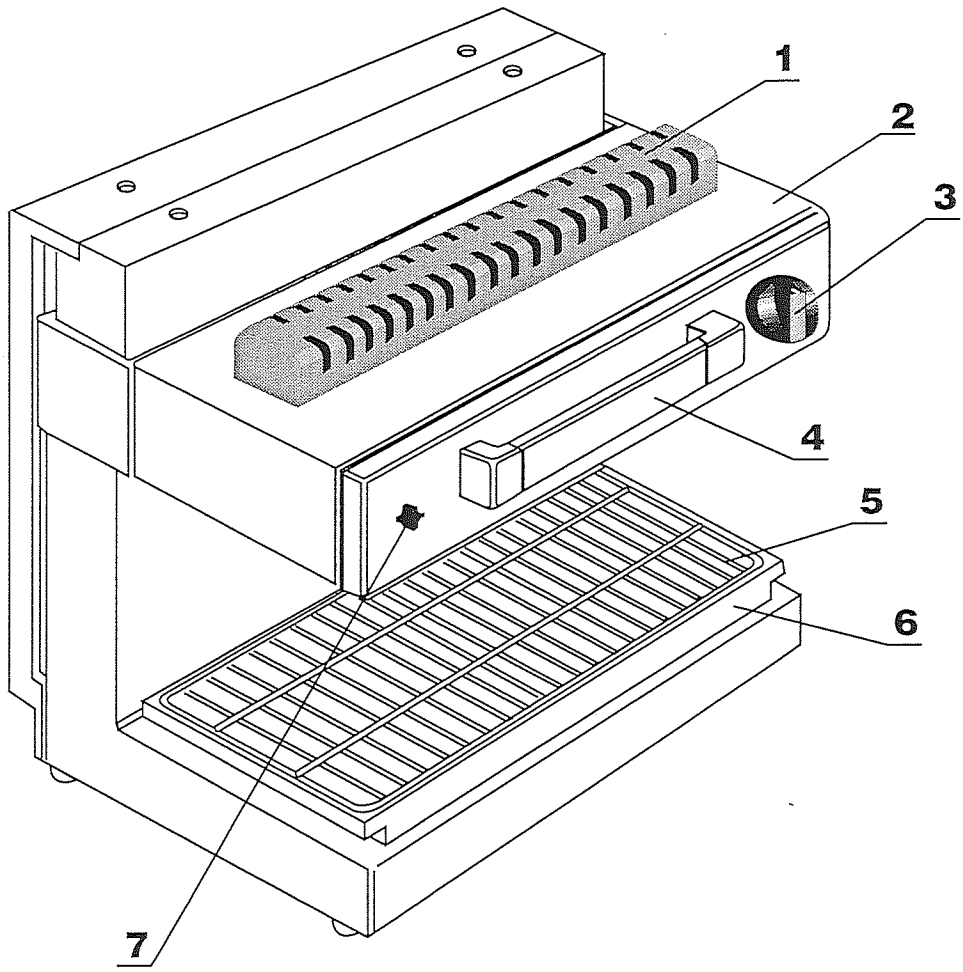
- Montering langs væggen kan foretages med **KSM** udstyret, der kan leveres som ekstratilbehør.

- Først af alt skal en rørforskruning monteres på apparatets gasindgang således, at apparatet er parat til senere tilslutning til nettet.



2. APPARATETS TEKNISKE DATA

2.1 Konstruktionsdetaljer

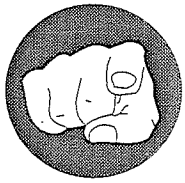


60SM

1) Røgaftræk
2) Glidende varmeaggregat
3) Brænderkontrolknap
4) Håndtag til løftning af varmeaggregat
5) Grillrist
6) Fedtbakke
7) Piezoelektrisk tænding

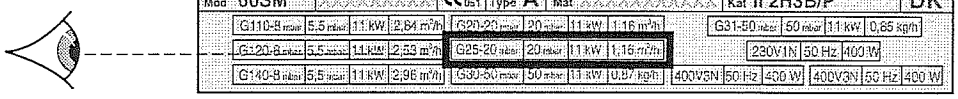
3. START

3.1 Overensstemmelse med normer



☞ **Se til at anlægget og installationen af apparatet udføres i henhold til de gældende normer (EU regler o.s.v.), og at de forskellige godkendelsesattester er udstedt.**

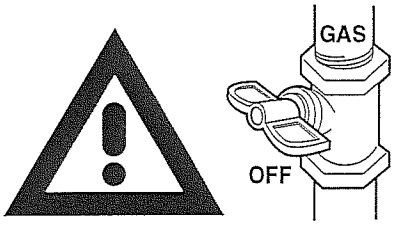
3.2 Driftsgas

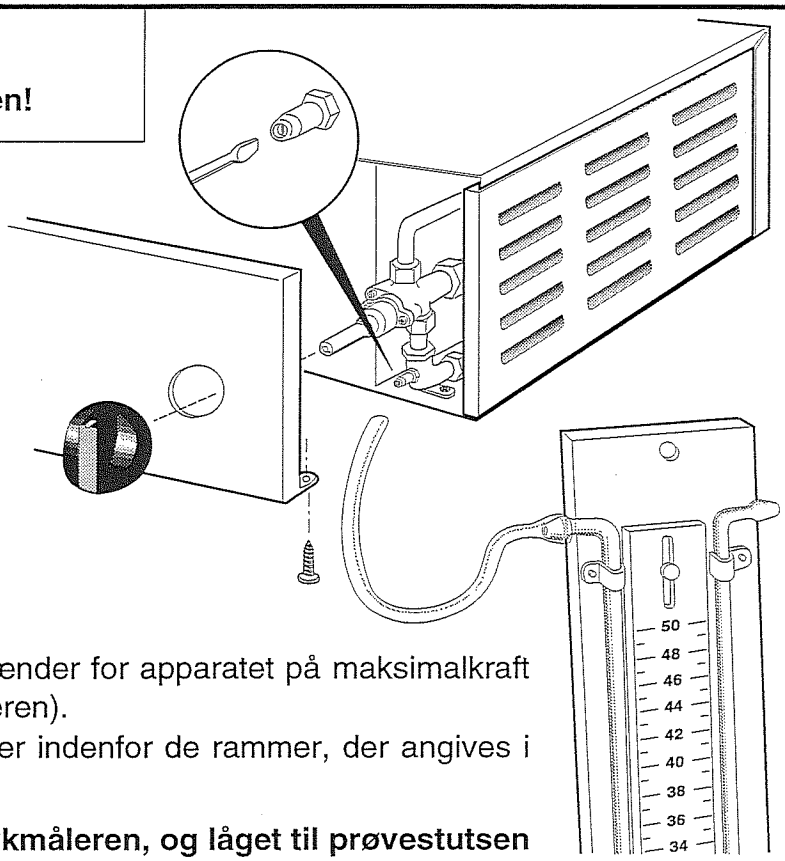


☞ Se efter på datapladen, om apparatet er godkendt til den type gas, der er disponibel. Hvis dette ikke er tilfældet, skal man konvertere apparatet som anvist i kapitel **4** og **5** i denne vejledning. Desuden skal man ændre angivelsen på datapladen (se **punkt 5.2**).

3.3 Kontrol af gastrykket

☞ **Luk hovedstophanen til gassen!**





☞ - Knappen demonteres, og kontrolpanelet fjernes ved, at man løsner de to nederste låseskruer.
- Prøvestudsens låseskrue skrues af, og en trykmåler tilsluttes.
- Man åbner for gashanen og tænder for apparatet på maksimalkraft (se brugsanvisningen for brugeren).
- Man sørger for, at trykket ligger indenfor de rammer, der angives i nedenstående tabel.

☞ **Efter denne kontrol fjernes trykmåleren, og låget til prøvestutsen skrues på igen!**

Art	Gastype	Wobbeindex under Wi (MJ/m 3)	Varmeeffekt under Hi						Tryk i mbar		
			kkal/m³	MJ/m³	kW/m 3	kkal/kg	MJ/kg	kW/kg	nominel	minimum	maksimum
II	G20 (Metangas)	45.67	8127	34.02	9,45	–	–	–	**20**	17	25
III	G30 (Butangas)	80.58	–	–	–	10906	45.65	12.68	**30**	20	35
	G31 (Propangas)	70.69	–	–	–	11071	46.34	12.87	**37**	25	45

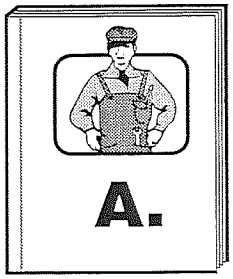
3.4 Afprøvning og brugertræning

☞ Se **Del A** i denne vejledning under følgende punkter:

- **11.2 Afprøvning af apparater**

  (under punkt **1**: gasapparater);

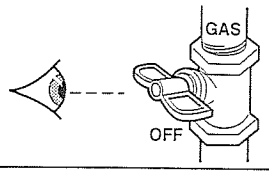
- **11.3 Slutforberedelser, brugertræning**



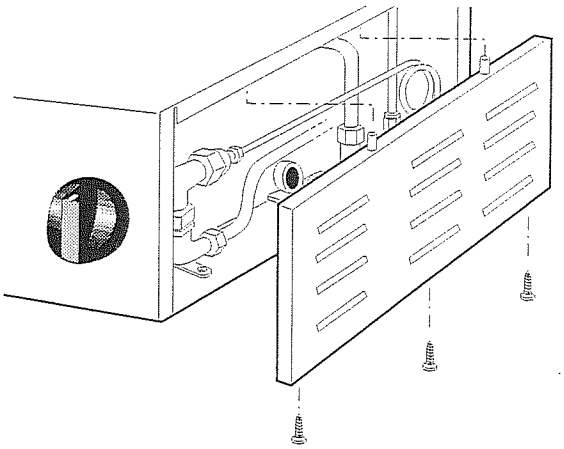
4. KONVERTERING

BEMÆRK! Konvertering skal kun udføres, hvis der bruges en gastype, der er forskellig fra den, der er angivet på datapladen!

☞ Sørg for at hovedgashanen er lukket!



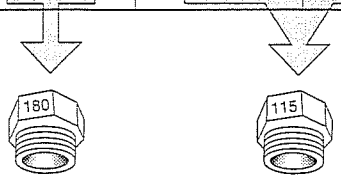
- Det højre sidepanel demonteres ved, at man løsner de tre nederste låseskruer.

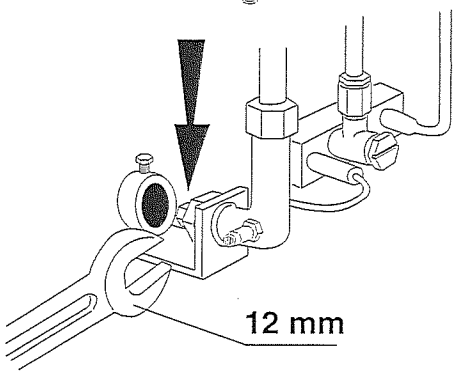


Udskiftning af dysen i BRÆNDER

- Dysen skrues af og udskiftes til dyse, der svarer til den gastype, der bruges, som vist i nedenstående skema:

G20 (metan)	G30 (butan)	G31 (propan)
180	115	115

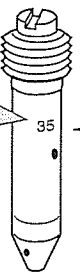


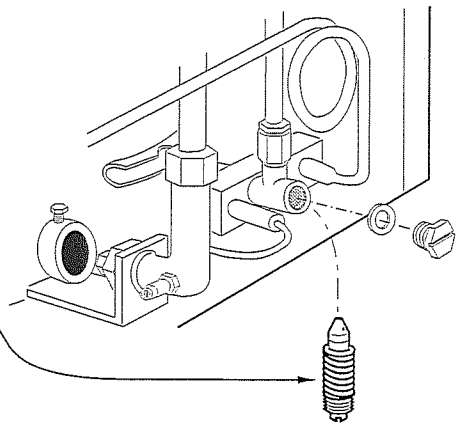


Udskiftning af VÅGEBLUSDYSEN

- Bundskruen skal skrues af og dysen skal udskiftes som vist i skemaet:

G20 (metan)	G30 (butan)	G31 (propan)
35	25	25





Bemærk! Dysen skal strammes helt.

5. REGULERING

5.1 Regulering af minimum

☞ **PAS PÅ! De følgende reguleringer skal kun udføres, hvis der skal bruges en anden type gas end den, der angives på datapladen, og efter at konverteringen, der nævnes i kapitel 4, er foretaget.**

METANGAS OG FLYDENDE GAS

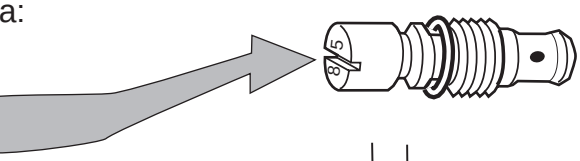
• For at regulere minimumspunktet skal man udskifte det kalibrerede omløb, der bestemmer minimumskapaciteten.

Udskiftningen af MINIMUMSOMLØBET

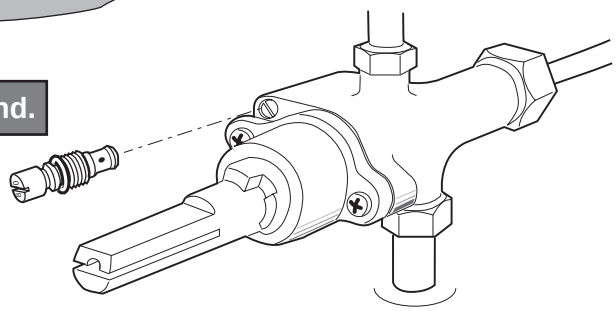
• kontrolpanelet fjernes som angivet i punkt **3.3**. above.

• Udskiftningen foretage som vist i følgende skema:

G20 (metan)	G30 (butan)	G31 (propan)
135	**85**	**85**



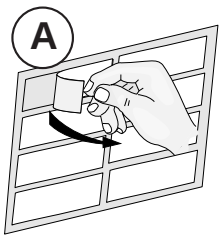
BEMÆRK: OMLØBSRØRET skal skrues helt i bund.

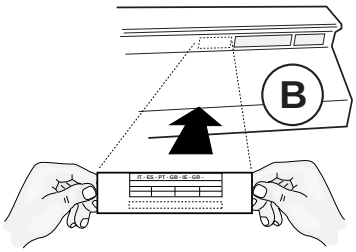


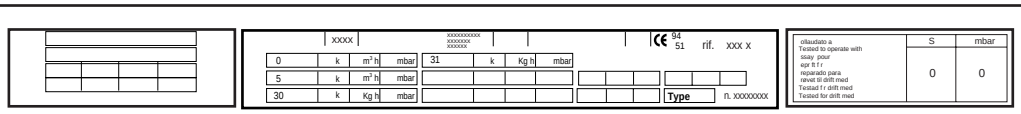
• Omløbsrøret plomberes med et laksegl.

5.2 Final operations

• Take the extra nameplate for the country in which the appliance is to be installed (**A**) and fit it as shown in the diagram (**B**).

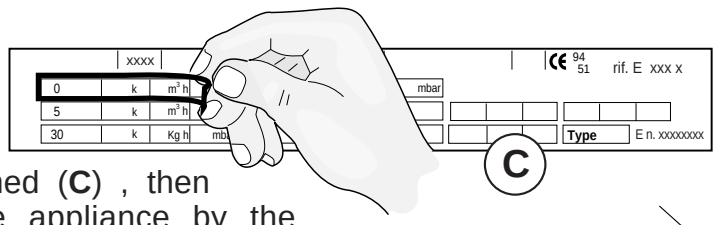


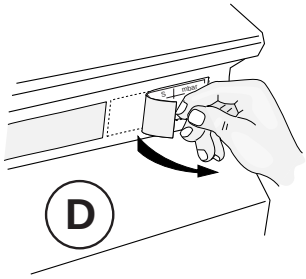




Extra nameplate | Data plate | Testing gas plate

• If the gas to be used is the same as that used by the manufacturer when the appliance was tested, apply the self-adhesive surround (supplied with the appliance) to the data nameplate around the data for the gas concerned (**C**) , then remove the nameplate fitted to the appliance by the manufacturer to the identify the gas used for testing (**D**).



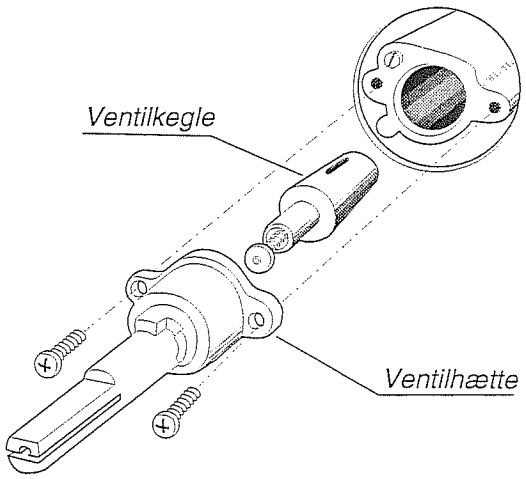


ATTENTION: if the gas to be used is different from that used by the manufacturer when the appliance was tested, first carry out the conversion procedure described in **chapters 4 and 5**, and then apply the self-adhesive surround to the data nameplate aroubd the data for the gas to which the appliance has been converted (**C**). Then remove the testing gas nameplate (**D**).

6.1 Smøring af gashanen

Smøringen skal foretages af en fagmand cirka hver sjette måned alt efter apparatets brug. Inden denne manøvre foretages, skal man lukke for hovedstophanen til gassen.

- Knappen demonteres, og man fjerner ventilhætten ved at løsne de to låseskruer. Man demonterer derefter ventilkeglen og renser den og dens sæde omhyggeligt.
- Smør keglen med et passende fedtstof (Molikote TG3, Staburgas N 32), monter den i sit sæde og drej den et par gange.
- Træk den ud igen, fjern overflødigt fedtstof og sørg for at ventilhullerne ikke er tilstoppet.

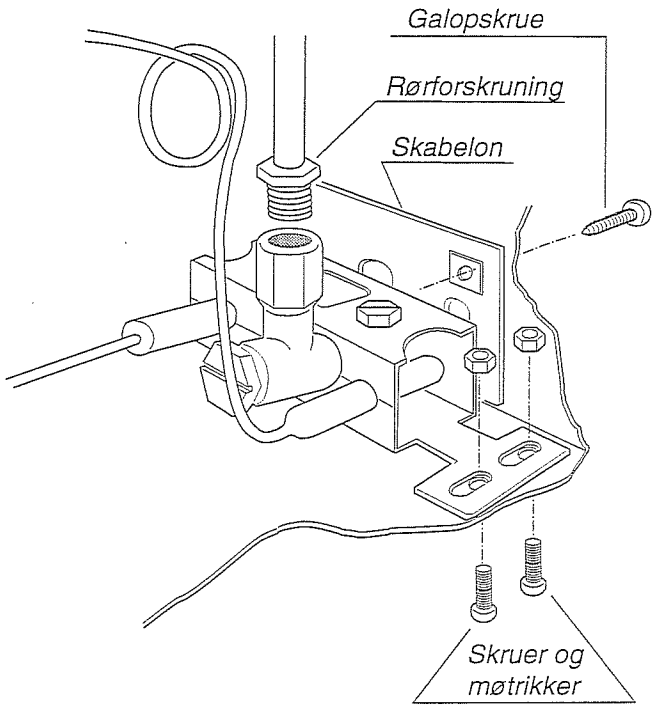


6.2 Demontering af vågeblusset

Det højre sidepanel demonteres (som anvist i **punkt 3.3** i denne vejledning), og rørforskruningen til gastilførselsrøret flyttes opad.

De to skruer med møtrikker løsnes dernæst for at befri vågeblusaggregatet, tændrør og termoelement.

Galopskruen fjernes fra indersiden af brænderkammeret, og skabelonen løftes opad. Det er nu muligt at demontere hele vågeblusaggregatet.





CE

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR
BRUGERVEJLEDNING

60SM_DK

GB IE

We remind the user that installation, maintenance and any repair must be carried out by qualified personnel according to our instructions and in conformity with current regulations.

The user must preserve both this manual and the one for the qualified installer together with any components and accessories supplied with the equipment.

The Manufacturer is entitled to carry out changes in this manual without any notice or liability.

DE

Wir erinnern daran, daß die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen unter Befolgung unserer Anweisungen von qualifizierten und zu diesen Aufgaben befähigten Personen unter Beachtung der geltenden Vorschriften zu erfolgen haben.

Sowohl die vorliegende Anleitung, als auch jene für den Fachinstallateur müssen vom Benutzer zusammen mit eventuell mit dem Gerät mitgelieferten Komponenten und Zubehörteilen aufgehoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

IT

Vi rammentiamo che l'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Sia il presente manuale che quello per l'Installatore qualificato dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al presente manuale, senza preavviso e responsabilità alcuna.

FR

Nous vous rappelons que l'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que selon nos instructions et confiés à des professionnels agréés, conformément à la réglementation en vigueur.

La notice réservée à l'utilisateur, de même que la notice réservée à l'installateur, devra être conservée par l'acheteur et rangée avec les composants et accessoires accompagnant la livraison de l'appareil.

Sous réserve de modifications techniques.

ES

Les recordamos que la instalación, el mantenimiento y las eventuales reparaciones deberán ser realizadas, siguiendo nuestras instrucciones, por personal cualificado y habilitado para dichas tareas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El usuario deberá conservar tanto el presente manual como el del instalador, así como las piezas y accesorios suministrados con el aparato.

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin necesidad de previo aviso y sin ninguna responsabilidad por parte del fabricante mismo.

PT

Recordamos que a instalação, manutenção e eventuais reparações deverão ser efectuadas, de acordo com as nossas instruções, por pessoal qualificado e habilitado para estas tarefas em cumprimento às normas vigentes.

Tanto este manual, como o manual para o instalador qualificado, deverão ser conservados pelo utilizador, junto com os eventuais componentes e acessórios fornecidos com o aparelho.

O construtor reserva se o direito de efectuar modificações neste manual, sem aviso prévio e sem nenhuma responsabilidade

NL

Wij herinneren u eraan dat installatie-, onderhouds- en eventuele reparatiewerkzaamheden door vakmensen gedaan dienen te worden die daartoe overeenkomstig de geldende wettelijke normen bevoegd zijn en die daarbij onze aanwijzingen dienen op te volgen.

De gebruiker dient zowel deze aanwijzingen als de aanwijzingen voor de vakinstallateur zorgvuldig te bewaren bij de eventuele met het apparaat meegeleverde onderdelen en toebehoren.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaand bericht en enige aansprakelijkheid wijzigingen in deze handleidingen aan te brengen.

DK

Vi minder om at installation, vedligeholdelse og eventuelle reparationer skal udføres af kvalificeret fagpersonale, ifølge vores vejledninger og i henhold til gældende normer.

Både denne vejledning, samt faginstallationsvejledningen, skal opbevares af brugeren sammen med de dele og det tilbehør, der leveres med apparatet.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i denne vejledning uden forudgående varsel eller nogen form for ansvar.

1. Indhold Del A.

Side 1

2. Farer i arbejdsomgivelserne
2.1 Brandfare
2.2 Ulykker
2.3 Elektricitet
2.4 Gas

Side 2

3. Korrekt brug
3.1 Sikkerhed på arbejdet
3.2 I tilfælde af driftsforstyrrelser
3.3 Længere stilstand
3.4 Frakobling af apparatet

Side 3

4. Driftsforstyrrelser
4.1 Problemer, årsager, afhjælpning

Side 4

5. Vedligeholdelse
5.1 Vedligeholdelseskontrakt
5.1.1 Dele, som kan udskiftes af brugeren
5.2 Bemærkninger

Side 5

6. Rengøring
6.1 Rengøring af apparaterne
6.2 Rengøring af rustfri stål
6.2.1 Daglig rengøringsrutine

Side 6

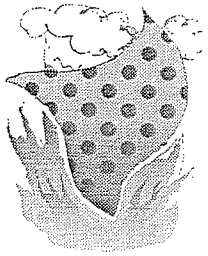
6.2.2 Forholdsregler under brug
6.2.3 Beskyttelse af rustfri stål

Side 7

7. Overholdelse af forskrifter
7.1 Normer og forskrifter
7.2 Ansvar

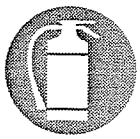
Side 8

2. FARER I ARBEJDSOMGIVELSERNE

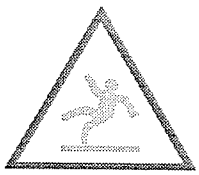


2.1 BRANDFARE

Gardiner, klude, skærebrætter eller andre trævarer skal opbevares langt fra gasblus og varmekilder. Dette gælder også flasker, der indholder sprit, opløsningsmidler eller brandbare rengøringsmidler o.s.v., **da brandfaren i et køkken altid er meget stor**. Almindeligvis begynder en brand et ganske bestemt sted, og hvis der ikke opstår panik, kan man almindeligvis forhindre, at ilden breder sig, hvorimod en overilet handling kan forværre sagen. Man må ikke bruge vand til at forsøge at slukke ild i et elektrisk apparat. Brug passende slukningsmidler eller ildslukkere, **efter at strømmen er blevet afbrudt!**



2.2 ULYKKER



Der kan være stor **risiko for personer** forbrændinger, fald ell. lign. Sørg for at grydehåndtag ikke rager udover kogepladen og at pander og stegeapparater altid overvåges. Oliedråber eller fedt, der er spildt på gulvet, må straks tørres op for at undgå, at man glider.

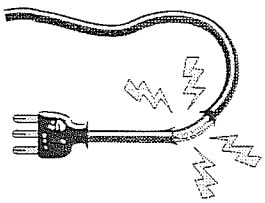
2.3 ELEKTRICITET





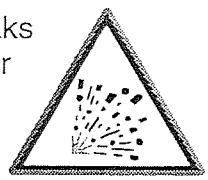
Nogle af farerne ved elektriciteten er brand og stød.
Hvad angår det elektriske system og almindelig adfærd, anbefaler vi følgende:

- **EL-Installationen:** Al installation og vedligeholdelse heraf skal foretages af en autoriseret EL-installatør ifølge de gældende normer. Hovedafbryderen skal være let tilgængelig. Løse ledninger, stik og kontakter skal altid holdes i perfekt orden.
- **Fremgangsmåde:** Hovedafbryderen skal altid være afbrudt, før der foretages rengøring eller andet indgreb på apparatet.
  Tag aldrig et stik ud af en kontakt ved at rive i ledningen.

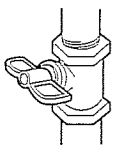


Hvis en ledning går i stykker, forsøg ikke at reparere den med isoleringstape eller lign., men få en elektriker til at udskifte den.

2.4 GAS



Lugten af gas er tegn på et sandsynligt gasudslip. I dette tilfælde må man straks lukke for hovedgashanen, åbne døre og vinduer og undgå enhver form for gnister eller åben ild.
Hvis det ikke er muligt at finde årsagen til gasudsivningen, skal man straks tilkalde en fagmand.



En stor procentdel af ulykker sker ved, at der ikke foretages en regelmæssig kontrol af apparaterne. Det er yderst vigtigt for sikkerheden ved brugen af gas, at alle apparater holdes rene og i god stand (se **punkt 5** nedenfor).

Nødvendige forholdsregler for brugen af gas

Når man ønsker at tænde gassen, skal man først tænde en flamme i nærheden af tågeblusset og dernæst åbne for gassen.
Det er vigtigt at gassen brænder rigtigt (uden blå flammer), og at der er fri passage i aftrækskanalen, da der ellers ville kunne udvikles farlig kulilte som er endnu mere farlig end gas, da kulilte er lugtfri og giver forgiftningssymptomer, der let kan forveksles med ufarligt ildebefindende. Det anbefales derfor, at en fagmand installerer elektroniske kulilte sensorer.



3. KORREKT BRUG

☞ Vejledningen i **Del B** skal følges nøje. Hvis der ændres ved apparatets sikkerhedsanordninger, bortfalder enhver form for garanti fra fabrikantens side.
☞ Apparatet må kun benyttes til det brug, det udtrykkeligt er bestemt til (som angivet i **Del B**). **Enhver anden brug anses for uegnet og derfor farlig.**

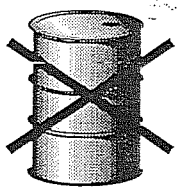
FABRIKANTEN FRASIGER SIG ETHVERT ANSVAR, VED FORKERT INSTALLATION ELLER BRUG OG GARANTERER I SÅ FALD IKKE AT APPARATERNE FUNGERER RIGTIGT

3.1 SIKKERHED PÅ ARBEJDET

Manglende kendskab eller undervurdering af risikoen ved forkert eller uhensigtsmæssig brug af de forskellige apparater kan indebære fare. Følgende gode regler i den daglige brug af apparaterne er derfor yderst vigtige, f.eks.:

☞ lære at benytte de forskellige apparater korrekt;

☞ sørge for at alle apparater er slukket efter brug, d.v.s. at man skal lukke for gashanen og hovedafbryderen.



☞ **aldrig bruge brandbare rengøringsmidler, og ikke efterlade beholdere med disse midler nær ved apparaterne.**

☞ **apparatet er bestemt for professionel brug og må kun betjenes af uddannet personale!**

☞ **apparatets drift skal kontrolleres hvert halve år.** Ved brug af apparater af **B typen** skal røgaftrækket også kontrolleres

Skødesløse og uagtsomme handlinger eller hastværk kan skabe nødsituationer, der med en smule agtpågivenhed kan undgås.
Forebyggelse er den første regel for at arbejde under fuld sikkerhed. Man skal være sikker på det elektriske anlægs fulde effektivitet og sørge for at gasapparaterne bliver efterset med regelmæssige mellemrum. Man må altid først tænke på, hvad man gør, og hvordan man skal gøre det og derefter handle med bevidstheden om ens egen og ens arbejdskammeraters sikkerhed.

3.2 I TILFÆLDE AF DRIFTSFORSTYRRELSER

Undgå indgreb eller reparationsforsøg.
Alt efter hvilken fejl, der er tale om, skal man lukke for hovedafbryderen, gas- og vandhaner o.s.v. og henvende sig til en fagmand.
Vi anbefaler i høj grad, at man henvender sig til vores service-center i det pågældende område, med den rette eksperthjælp, det rette udstyr og de originale reservedele.



3.3 LÆNGERE STILSTAND

Hvis apparatet skal stå ubenyttet i kortere eller længere tid, skal man lukke alle gashaner og hovedafbryderen. Ydermere må man sørge for en komplet rengøring af apparatet, som beskrevet i vejledningens **Del B**. Man kan også beskytte udstyret med et dække, der dog tillader fri luftcirkulation.

3.4 FRAKOBLING AF APPARATET



Også i dette tilfælde, må man henvende sig til kvalificeret fagpersonale

4. DRIFTSFORSTYRRELSER

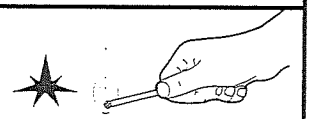
4.1 Problemer, årsager, afhjælpning

De følgende oplysninger er til hjælp i tilfælde af små problemer. I alle andre tilfælde skal man tilkalde et teknisk service-center, **der er autoriseret til at foretage indgreb på apparatet.**

• LUGT AF GAS

Det kan være et tilfældig udslip af gas, hvis f.eks. vand koger over og slukker blusset, men i så tilfælde griber sikkerhedssystemet ind og forhindrer gassen i at undslippe, før der skabes farlige gaskoncentrationer i rummet. ***Luk for gashanen og udluft lokalet.*** Hvis der er en anden årsag til, at gassen slipper ud, skal man lade anlægget undersøge af en fagmand.

• VÅGEBLUSSET TÆNDES IKKE



Undersøg om gnisttændingsaggregatet (elektrisk, piezoelektrisk eller elektronisk) fungerer korrekt eller prøv eventuelt med en tændstik.

Der kan muligvis være luft i rørene, navnlig efter en stilstandsperiode. ***I dette tilfælde må man prøve med nogle flere tændingsforsøg.***

• VÅGEBLUSSET SLUKKER IGEN

Sikkerhedskontrollen er blevet udløst for tidligt fordi termoelementet ikke har nået at blive tilstrækkeligt opvarmet. ***Gentag tændingsforsøget.***

• VÅGEBLUSSET TÆNDES MEN BRÆNDEREN FORBLIVER SLUKKET



Kontroller om termostaten er indstillet på den ønskede temperatur. ***Start de mulige anordninger, der skal give samtykke til tændingen.***



Hvis gaspassagen kontrolleres af et elektrisk eller elektronisk system, ***må man undersøge om strømmen er tilsluttet*** (display eller advarselslampe skal være tændt).

• UFULDSTÆNDIG FORBRÆNDING (GUL FLAMME)



Dette kan skyldes at brænderen er snavset eller at aftræksrørene er tilstoppet. Det kan også skyldes dannelse af kondensvand på grund af tilstoppelse eller snavs i aftrækskanalen.
Tilkald en fagmand.

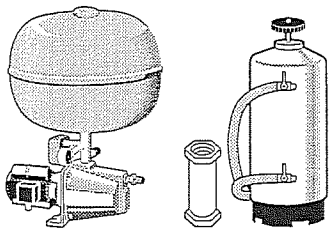
• UREGELMÆSSIGHEDER I DE ELEKTRISKE APPARATER



Dette kan skyldes mangel på tidsindstilling (hyppige indgreb fra maksimalfbryderne). I dette tilfælde skal man kontrollere sikringerne i hovedafbryderen og, hvis det er nødvendigt, udskifte dem.

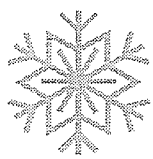
Hvis den magnetotermiske afbryder eller differentialeafbryderen (sikkerhedsanordninger) bliver ved med at gribe ind, må man tilkalde en fagmand.

• PROBLEMER MED VASKEAPPARATERNE



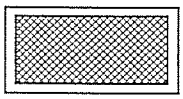
Utilstrækkelig vask (opvaskemaskine, grønsagsvaskeaggregatet o.s.v.) kan skyldes mangel på tidsindstilling (se ovenfor), eller for lidt vandtryk. I sidstnævnte tilfælde skal installeres et aggregat, der øger trykket. Det kan muligvis være nødvendigt at få et afkalkningsaggregat installeret, hvis porcelænet er meget plettet, når det kommer ud af opvaskemaskinen.

• UTILSTRÆKKELIG AFKØLING I KØLEAPPARATERNE



Årsagen kan være en forkert placering (nær ved varmekilder), eller det kan skyldes for megen isdannelse på fordampningskøleren (apparater uden automatisk afisning).

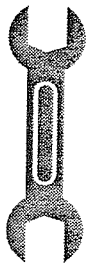
• UTILSTRÆKKELIG UDSUGNING



Sørg for at fedtfiltrene altid er rene.

5. VEDLIGEHOLDELSE

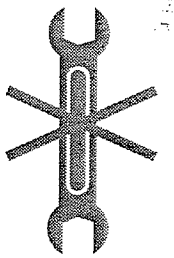
5.1 VEDLIGEHOLDELSESKONTRAKT



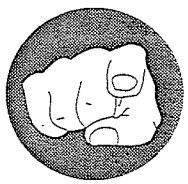
Det anbefales at apparatet kontrolleres regelmæssigt af en fagmand for altid at holde det effektivt og garantere fuld arbejdssikkerhed. Det anbefales derfor at skrive **en kontrakt med et autoriseret servicefirma**, til at udføre følgende:

- ☞ Vedligeholdelse af anlæggene
- ☞ Regelmæssig kontrol af apparaterne
- ☞ Eventuel konvertering (ændring af gastype eller spænding)
- ☞ Reparation (se også **kap. 12** i faginstallationsvejledningen)

5.1.1 Dele, som kan udskiftes af brugeren

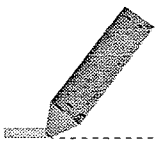


Brugeren kan udskifte ødelagte dele i apparatet, når det drejer sig om betjeningsdele (håndtag, bakker, riste o.s.v.), men **må ikke udskifte funktionelle dele i apparatet eller på nogen måde røre ved disse.**
De dele, der eventuelt kan udskiftes af brugeren, er tydeligt angivet i denne vejlednings **Del B** med nyttige instruktioner om, hvordan udskiftning skal foretages. Hvis man mangler **del B** af vejledningen, eller ikke er i stand til at skifte delen, skal man altid henvende sig til en autoriseret fagmand.

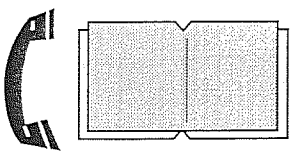


N.B.: Bevidst skade eller skader opstået på grund af forsømmelighed eller uagtsomhed, eller fordi man ikke overholder de foreskrevne regler og vejledninger, eller hvis skaderne skyldes forkerte forbindelser eller ikke autoriserede indgreb, ophæves enhver form for garanti og ansvar fra fabrikantens side.

5.2 BEMÆRKNINGER

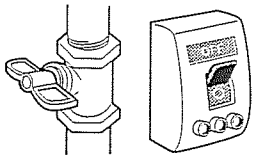


Det tilrådes, at man noterer sig nummeret til autoriserede fagfolk.



6. RENGØRING

6.1 RENGØRING AF APPARATERNE



- Før man begynder på rengøring, skal man lukke for hovedgashanen og hovedafbryderen og lade apparatet blive koldt.
- Til rengøring af de forskellige dele (i rustfri stål, forkromede, lakerede, plastikbeklædte, i dural-aluminium eller malede), skal man bruge lunkent vand og ikke slibende, ikke-ætsende rensemidler, der kan fås i almindelig handel. Man skal huske at skylle og tørre efter.



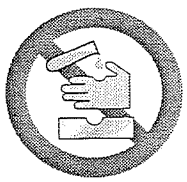
- **Undgå at rette vandstrålen direkte imod apparatet** under rengøringen, i særdeleshed hvis man bruger trykpistoler. Se ligeledes den detaljerede vejledning for rengøring i vejledningens **Del B**.
- Følg nøje de i pkt. 6.2 og 6.2.1 stående regler, så vil man bevare alt rustfri stål i god stand.

6.2 RENGØRING AF RUSTFRI STÅL

Betegnelsen rustfri stål kommer af stålets modstandsdygtighed overfor oxidering, som skyldes et tynd molekylelag af oxid i overfladen der beskytter mod yderligere oxidering.
Der findes dog substanser, som kan nedbryde dette lag og danne risiko for korrossion.
For at forhindre dette beskyttende lag i at blive ødelagt, er det vigtigt at vælge de rigtige rengøringsmidler og huske følgende enkle råd: ***brug rengøringsmidler, der ikke er giftige.***
Tal evt. med deres sæbeleverandør om brugen af rengøringsmidler enten det er til rustfri stål eller til områderne i umiddelbar nærhed af ovnen.
Undgå at bruge produkter der kan skade. De fleste skader opstår ved brug af uegnede rengøringsmidler - stærk ætsende eller klorholdige midler - eller manglende vedligeholdelse.

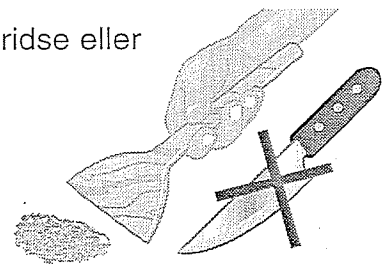
6.2.1 Daglig rengøringsrutine

Overfladerne tørres hyppigt og omhyggeligt. Brug almindelig sæbe og vand eller gængse rengøringsmidler.
Disse midler må ikke indeholde slibemidler eller klorbaserede substanser. Sådanne produkter kan forårsage uoprettelig skade på rustfri stål. Brug heller ikke den slags midler ved rengøring af gulvet eller områder i nærheden af ovnen, da sprøjt og stænk med syreholdige dampe kan ødelægge ovnens overflade.
Gnid kun den rustfri plade i sliberetningen, skyl efter med vand og tør efter.



☞ **Sorte pletter af bagt mad:** Vask pletter af med varmt vand, før de når at størkne. Er pletterne allerede størknet, brug vand og sæbe eller rengøringsmidler uden klor, brug en træspartel eller lignende om nødvendig; skyl og tør efter.

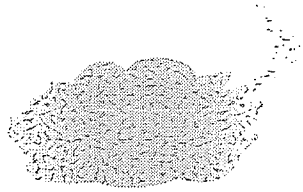
Brugen af skarpe knive eller stålblade må helt undgås for ikke at ridse eller ødelægge overfladerne!



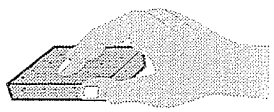
☞ **Kalkaflejringer:** Kalk som har sat sig i bunden af kar, pander etc. må fjernes med gængse afkalkningsmidler. Følg anvisningerne, som er givet dertil.

☞ **Ridser:** Mærker i overfladen bør jævnes ud med fineste syntetisk skursvamp ved at gnide i pladens sliberetning, skyl efter med vand og tør af. Brug aldrig ståluld på rustfri stål, da ganske små ståluldsrester som bliver liggende på overfladen forårsager rustpletter.

☞ **Rustpletter:** Det kan ikke undgås, at vandledningerne, der forsyner gryder, vaske, køkkener o.s.v., afsætter rust, der er opløst i vandet.
Dette gælder især for nyinstallationer, eller når man åbner vandhanen efter en længere stilstandsperiode.
Man skal passe på, at rustaflejringer ikke får lov at sætte sig fast på det rustfrie stål, da dette kan korrodere og ødelægge metallet.
Det tilrådes derfor, at vandinstallationen bygges med galvaniserede rør, og at man inden brug lader vandet løbe, indtil det er helt klart.
For at fjerne eventuelle rustpletter, der har dannet sig, kan man benytte specialprodukter eller forhøre sig hos firmaer, der fremstiller industrirensemidler. Efter rengøringen skylles godt efter med rent vand og neutraliseres med et alkaliholdigt middel eller med et andet velegnet specialprodukt.



☞ **Brunering af stålmaterialer:** Til fjernelse af mørke forbrændingspletter eller varmepletter på stålet, skal man bruge en blød rustfri ståluld eller en slibegummipude, gnide forsigtigt i stålets sliberetning og passe på ikke at ridse overfladen. Skyl og tør efter.



6.2.2 Forholdsregler ved brugen af stålbeholdere

☞ **Sovse og dressinger:** Alle rustfri stålbeholdere, der benyttes til opbevaring af syreholdige ingredienser (eddike, salt, citronsaft, tomatsovs o.s.v.) skal vaskes grundigt, så alle restprodukter fjernes. Man må især sørge for, at saltopløsninger ikke fordamper, udtørrer eller sætter sig fast på overfladen af det rustfri stål.
Brug aldrig det helt grove køkkensalt, da dette er for tungt og har tendens til at aflejre sig på bunden uden helt at opløses, og i det lange løb kan dette give anledning til korrosion.
Det anbefales, at bruge fint salt, og at det først hældes i gryderne, når vandet koger, eller at man opløser det i en særskilt beholder. Man må aldrig komme salt i gryder med koldt vand eller helt uden vand. Når gryder, dampkogningskar, vaske o.s.v. ikke benyttes, skal de helst forblive uafdækkede og døre og låger til kogekamrene skal være åbne.

6.2.3 Beskyttelse af rustfri stål

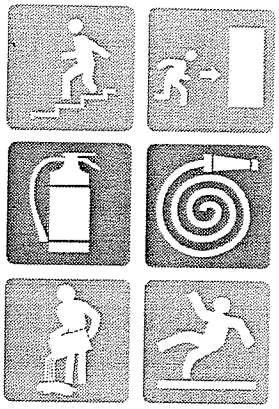
Hvis apparaterne ikke benyttes i en periode, skal man rense de ydre overflader i rustfri stål. Når disse er tørre, skal de beskyttes med et tyndt lag vaseline, eller med et af de produkter, for beskyttelse af rustfri stål.
Disse produkter giver ikke blot glans til materialerne i rustfri stål men forhindrer også, at fugtighed og snavs, korroderer metallet.
Disse produkter består hovedsageligt af en blanding af olie og rensemidler og kan nu også fås i spraydåser.



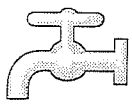
7. OVERHOLDELSE AF FORSKRIFTER

7.1 Normer og forskrifter

Alle gældende love, normer og forskrifter på installationsstedet skal overholdes, med hensyn til følgende:

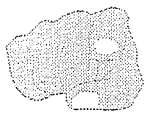


- Arbejdssikkerhed og forebyggelse af ulykker;
- Signaler vedrørende påbud og forbud;
- Brandregler;
- Udluftning og udblæsning med formindsket luftforurening;
- Sikkerhedsforanstaltninger og vedligeholdelse af anlæggene og ventilationskanalerne;
- Udtømning og eventuel behandling af affald;
- Produktionsområder og adskillelse mellem afdelingerne i henhold til sundhedstyrelsen;



- Korrekt bortskaffelse af affald;
- Hygiejne i arbejdsområderne, personlig hygiejne, fødevarehygiejne.

7.2 Ansvar



Indehaveren eller forpagteren af anlægget er ansvarlig for følgende:

- Kontrol med at de ovennævnte forskrifter overholdes ved anlæggets installation, og at personalet respekterer disse regler;
- Køkkenpersonalets optræning og adfærd.

Del B.

LÆR AT BRUGE APPARATET

1. OVERSIGT — Side 1

2. APPARATETS TEKNISKE DATA — Side 2
2.1 Konstruktionsdetaljer

3. BRUGSANVISNING — Side 3
3.1 Start
3.1.1 Sikkerhedsanordninger
3.1.2 Tænding af vågeblus
3.1.3 Tænding af hovedbrænder
3.1.4 Slukning

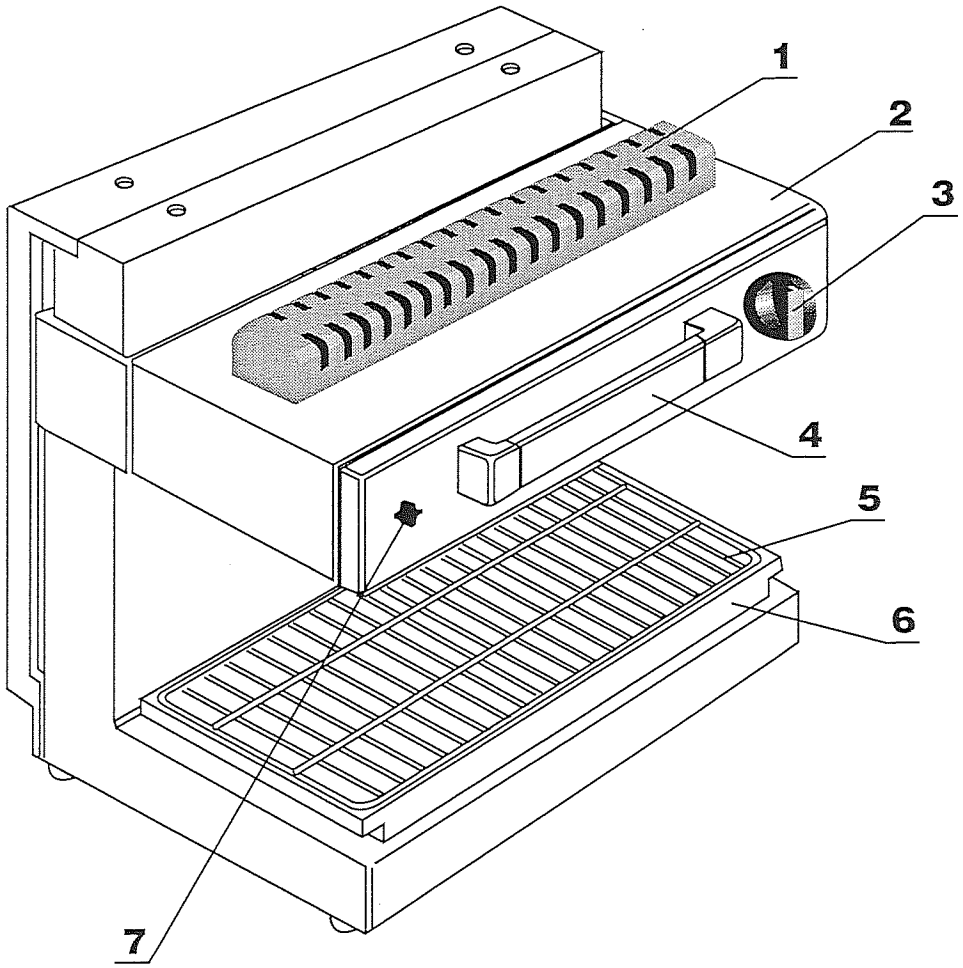
4. KORREKT BRUG OG RENGØRING — Side 4
4.1 Korrekt anvendelse
4.1.1 Hvad gøres der, hvis apparatet ikke virker
4.2 Rengøring
4.2.1 Rengøring af stativet og andre dele i rustfrit stål
4.2.2 Rengøring før lang stilstand

5. VEDLIGEHOLDELSE — Side 4
5.1 Vedligeholdelseskontrakt

39B4610 • 01 DK • 60SM

2. APPARATETS TEKNISKE DATA

2.1 Konstruktionsdetaljer



60SM

1) Røgaftræk
2) Glidende varmeaggregat
3) Brænderkontrolknap
4) Håndtag til løftning af varmeaggregat
5) Grillrist
6) Fedtbakke
7) Piezoelektrisk tænding

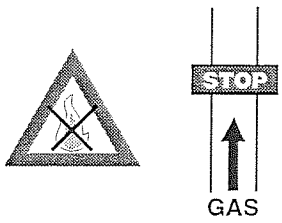
3. BRUGSANVISNING

3.1 Start

☞ **PAS PÅ! Følg nøje anvisningerne i afsnittet "KORREKT ANVENDELSE".**

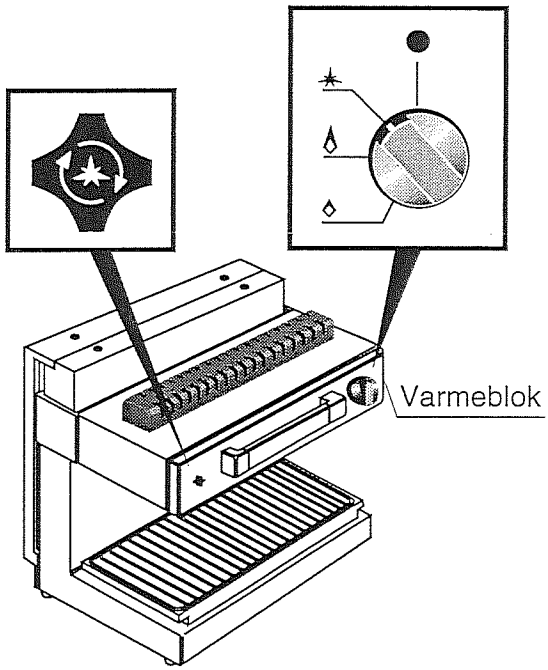
3.1.1 Sikkerhedsanordninger

Et termoelement lukker for gasstrømmen, hvis blusset går ud.



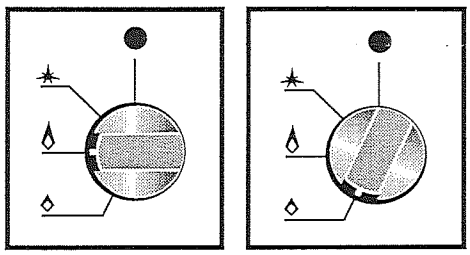
3.1.2 Tænding af vågeblus

- Knappen trykkes helt i bund og drejes til venstre til position ✶.
- Mens man holder knappen trykket ind, drejer man den piezoelektriske tænding nogle gange, og man inspicerer så den underste del af *varmeblokken* for at se, om vågeblusset er blevet tændt.
- Knappen holdes trykket ind i nogle sekunder for at aktivere sikkerhedsanordningen.
  Man slipper knappen. Hvis blusset slukker, gentager man denne manøvre og holder knappen trykket ind lidt længere.



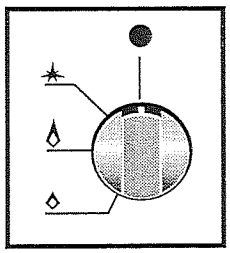
3.1.3 Tænding af hovedbrænder

- Når man har tændt for vågeblusset, trykker man knappen ind og drejer den til venstre til position ◊;
- Hvis man ønsker at udnytte brænderens minimalkraft, skal man dreje knappen helt i rundt til minimumspositionen ◊.

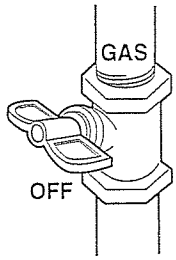


3.1.4 Slukning

Knappen drejes til position ✶. I denne position slukker brænderen, og kun vågeblusset forbliver tændt.
Hvis man også ønsker at slukke for vågeblusset, trykkes knappen ind og den drejes til position ●.



☞ **PAS PÅ:** NÅR MAN ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET, SKAL MAN ALTID LUKKE FOR HOVEDGASHANEN.



4. KORREKT BRUG OG RENGØRING

4.1 Korrekt brug

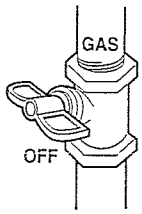
- Madvarer, der skal grilles, lægges på grillristen, når varmeelementet er godt varmt, og risten anbringes i passende højde.
- **PAS PÅ! Man må aldrig lade brandbare ting ligge på eller i nærheden af apparatet.**

4.1.1 Hvad gøres der, hvis apparatet ikke virker

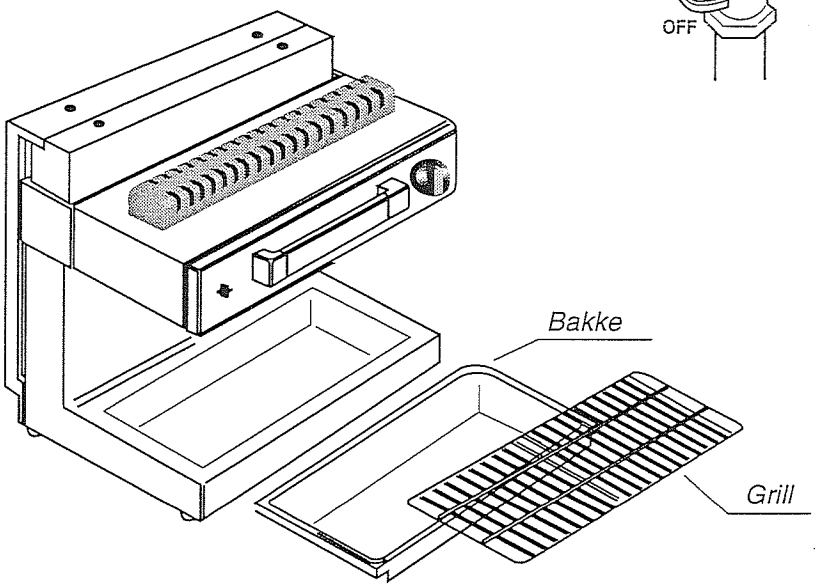


Man ser efter i **kapitel 4, Del A** i denne vejledning. Hvis apparatet ikke virker, **slukker man for det og tilkalder et autoriseret service-center**.

4.2 Rengøring



- Der lukkes for gassens hovedstophane, og man lader apparatet afkøle, inden rengøringen begyndes.
- Fedtbakken skal tømmes regelmæssigt. Fedtbakken og grillristen rengøres med varmt vand og et ikke-ætsende rengøringsmiddel.



4.2.1 Rengøring af stativet og andre dele i rustfrit stål

Se **kapitel 6 i Del A** i brugervejledningen.

4.2.2 Rengøring før lang stilstand

Se **Del A, punkt 3.3** i brugervejledningen.

5. VEDLIGEHOLDELSE



5.1 Vedligeholdelseskontrakt

Se kapitel **5**, **Del A** i forbrugervejledningen.

