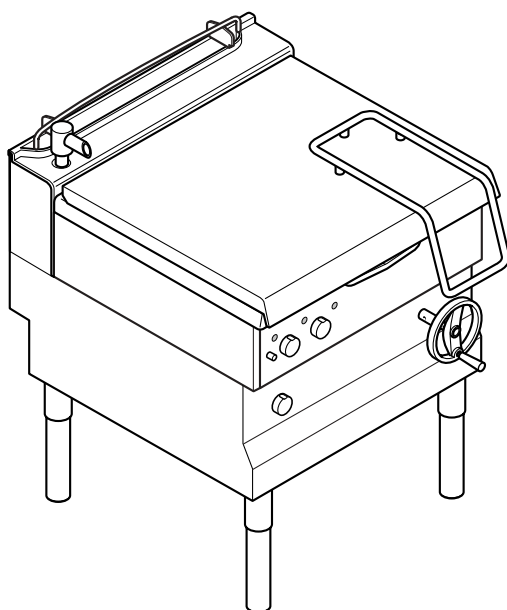


07/2008

Mod: E22/BM12C-N

Production code: 393149





N900

- BRASIERE GAS ED ELETTRICHE
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 6

- GAS AND ELECTRIC BRAT PAN S
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

Page 16

- GASBETRIEBENE UND ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN
INSTALLATION, BEDIENUNG UND WARTUNG

Seite 26

- BRAISIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 37

- SARTENES DE GAS Y ELÉCTRICAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 48

- BRAADPANNEN GAS- EN ELEKTRISCHE MODELLEN
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pag. 58

- GASDRIVNA OCH ELEKTRISKA STEKBORD
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Sidan 69

- KIPSTEGERE TIL GAS OG EL
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHODELSE

Pag. 79

- FRIGIDEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

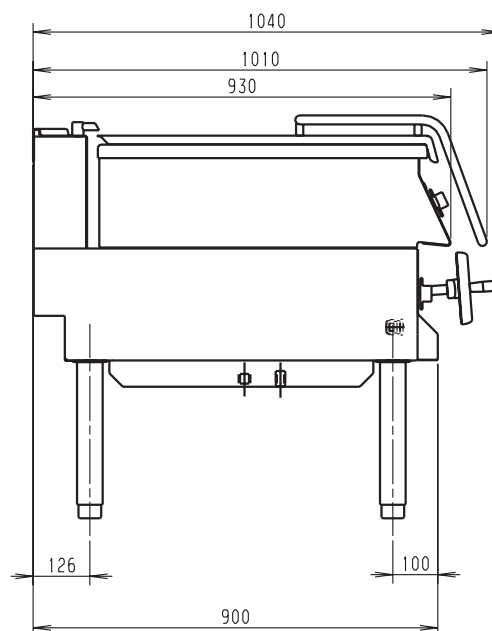
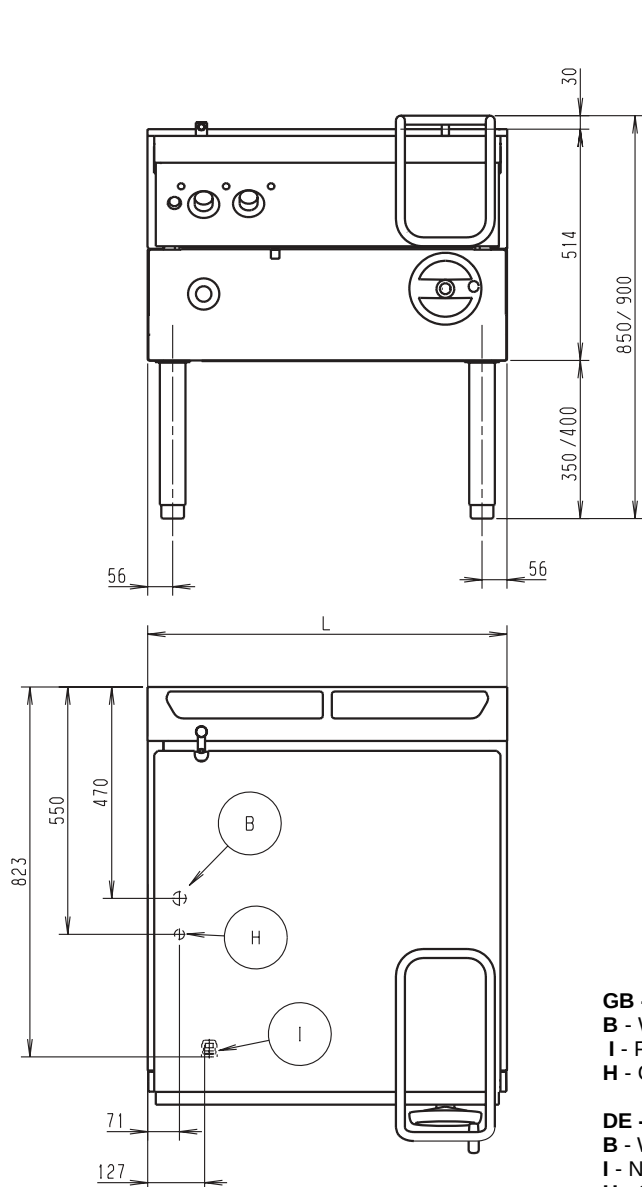
Pág. 89

- ΤΗΓΑΝΙΑ-ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σελ. 99

DOC. NO. **595889400**
EDITION 3 04 07

**+BR/G2F; +BR/G2C; +BR/G3F; +BR/G3C; +BR/G2CJ; +BR/G3CJ;
+BR/G2FH; +BR/G2CH; +BR/G3FH; +BR/G3CH**



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/G2
1000	*BR/G3

GB - IE

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

FR - BE

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

IT

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

ES

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

NL - BE

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

SE

B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanslutning

DK

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

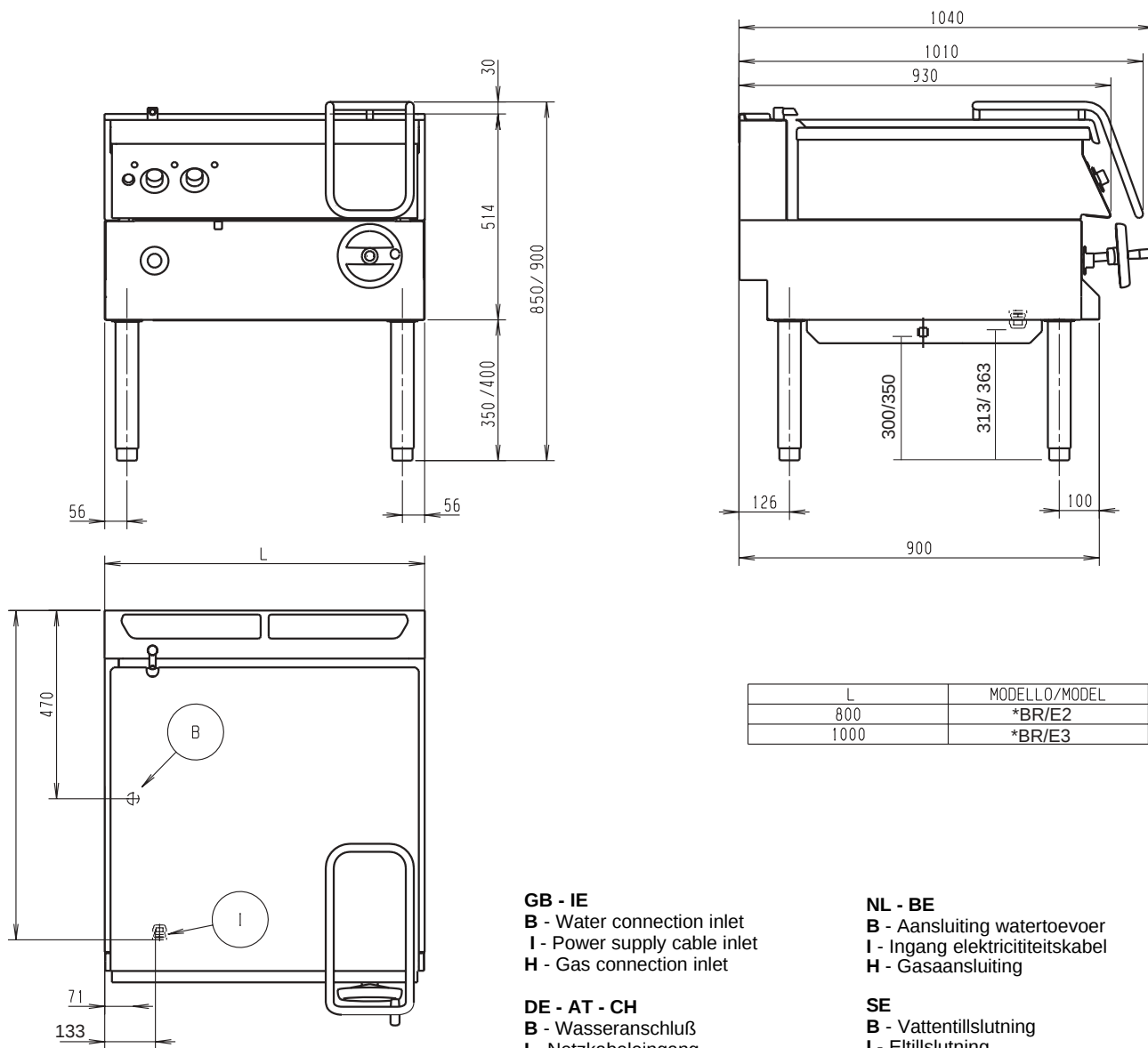
PT

B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligaçao gás

GR

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

+BR/E2F; +BR/E2C; +BR/E3F; +BR/E3C; +BR/E2FH; +BR/E2CH; +BR/E3FH; +BR/E3CH



L	MODELLO/MODEL
800	*BR/E2
1000	*BR/E3

GB - IE

B - Water connection inlet
I - Power supply cable inlet
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

B - Wasseranschluß
I - Netzkabeleingang
H - Gasanschluß

FR - BE

B - Entrée eau
I - Entrée câble électrique
H - Entrée gaz

IT

B - Attacco alimentazione acqua
I - Entrata cavo elettrico
H - Attacco gas

ES

B - Conexión de agua
I - Ingreso cable eléctrico
H - Conexión de gas

NL - BE

B - Aansluiting watertoevoer
I - Ingang elektriciteitskabel
H - Gasaansluiting

SE

B - Vattentillslutning
I - Eltillslutning
H - Gasanslutning

DK

B - Tilslutning vandforsyning
I - Indgang el-ledning
H - Gastilslutning

PT

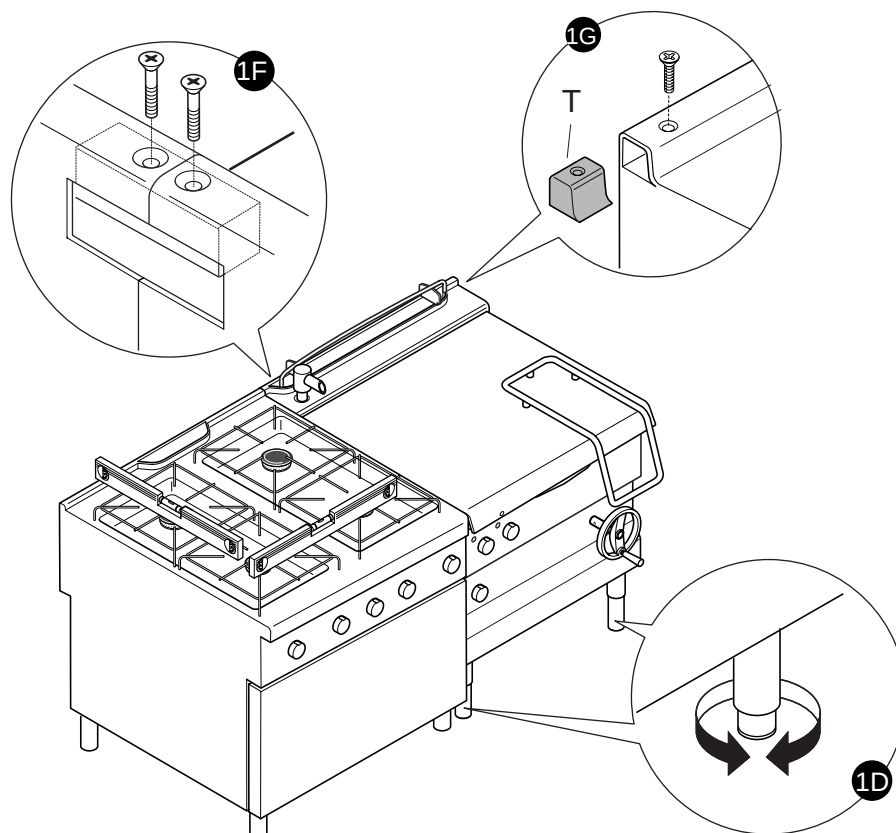
B - Junção alimentação água
I - Entrada cabo eléctrico
H - Ligaçao gás

GR

B - Σύνδεση τροφοδοσίας νερού
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου

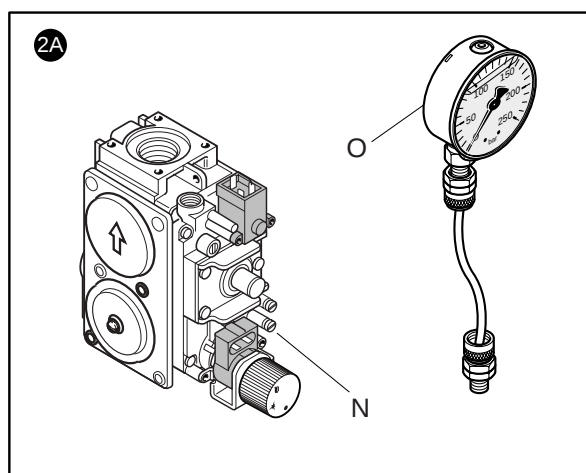
1.

UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



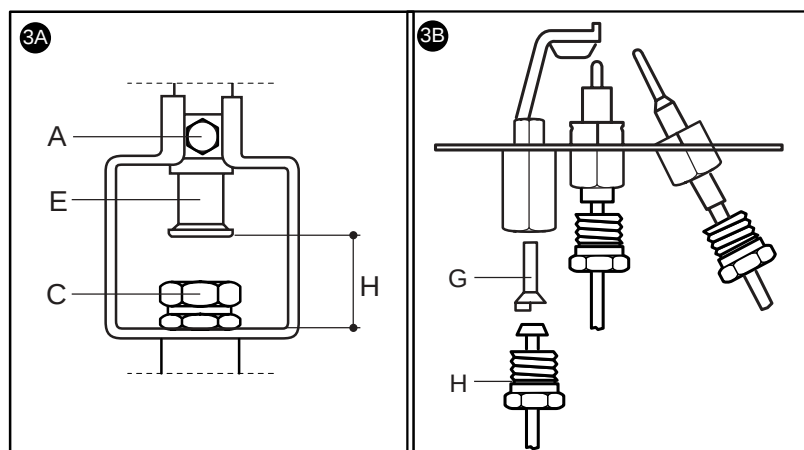
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/TAP FIGURE - GASSCHAUBILD GASVENTILE/-HÄHNE - FIGURE DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGT OVER VENTILER/GASHANER - ÖVERSIKT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΒΑΛΒΙΔΩΝ/ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



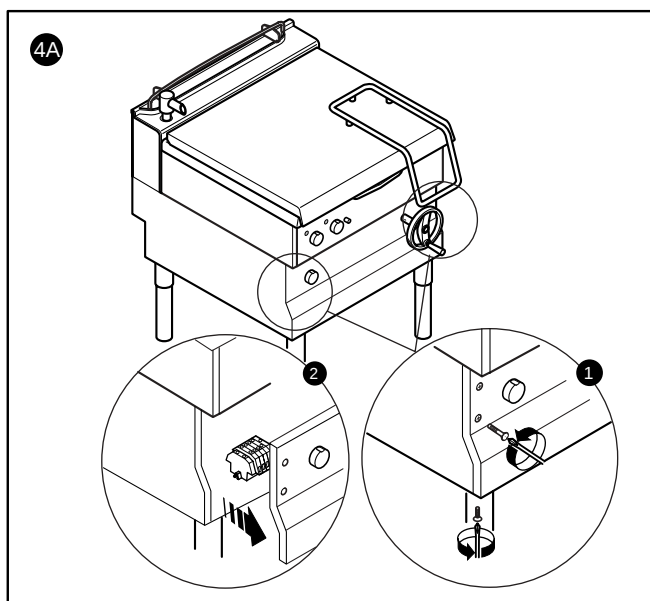
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOTS FIGURE - SCHAUBILD HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSIKT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ/ΠΙΛΟΤΩΝ ΑΕΡΙΟΥ



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - VISTA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DE LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Samenvatting

II. ALGEMENE INFORMATIE	57
1. WAARSCHUWINGEN	57
2. ECOLOGIE EN MILIEU	57
2.1. Verpakking	57
2.2. Gebruik	57
2.3. Reiniging	57
2.4. Weggoeien als afval	57
2.5. Radiostoringen	57
III. INSTALLATIE	58
1. TOEGEPASTE NORMEN	58
2. UITPAKKEN	58
3. PLAATSING	58
3.1. Algemene informatie	58
3.2. Bevestiging aan de vloer	58
3.3. Verbinding van apparaten	58
3.4. Montage en verbinding van top-apparaten op onderkasten, ovens, brug- en vrijdragende constructies	58
3.5. Afdichten van voegen tussen apparaten	58
4. ROOKAFVOER	58
4.1 Rookafvoer voor apparaten van het type "A1"	58
5. AANSLUITINGEN	58
5.1. Gasapparaten	58
5.1.1. Voor de aansluiting	58
5.1.2. Aansluiting	59
5.1.3. Controle van de aansluitdruk	59
5.1.4. Drukregelaar	59
5.1.6. Controle van de primaire lucht	59
5.1.6. Aanpassing aan een andere gassoort	59
5.1.6.1 Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander	59
5.1.6.2 Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander	60
5.2. Elektrische apparaten	60
5.2.1 Elektrische aansluiting	60
5.2.2. Elektrisch snoer	60
5.2.3. Beschermingsschakelaar	60
5.3. Aarding en equipotentiaalknoop	60
6. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING	60
7. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	60
7.1. Tussenkost	60
7.2. Terugstelling	60
IV GEBRUIKSAANWIJZINGEN	61
1. GEBRUIK VAN DE BRAADPAN	61
1.1. Watertoevoer	61
1.2. Gasmodellen	61
1.3. Elektrische modellen	62
1.4. Bereiding	62
1.5. Optillen van de bak	62
V. REINIGING 63	
1. BUITENZIJDEN	63
2. OVERIGE OPPERVLAKKEN	63
3. KALK	63
4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT	63
5. BINNENZIJDEN	63
VI. ONDERHOUD	64
1. ONDERHOUD	64
1.1 Enkele storingen en hun oplossingen	64
1.2 Vervanging van enkele componenten	64
2. LIJST VAN COMPONENTEN	64

IB. TECHNISCHE GEGEVENS EN SPROEIERTABELLEN

TABEL A - Technische gegevens gasapparaten en aansluitdruk

MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+BR/G2x 800mm	+BR/G2xH 800mm	+BR/G3x 1000mm	+BR/G3xH 1000mm	+BR/G2CJ 800mm	+BR/G3CJ 1000mm
Inhoud braadpan	Lt	80	80	100	100	80	100
Voedingsspanning	V	230	230	230	230	100	100
Opgenomen elektrisch vermogen	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	60	60
Fasen	Aant.	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Doorsnede elektrisch snoer	mm ²	1	1	1	1	1	1
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominaal thermisch vermogen	kW	20	20	24	24	20	24
Categorie	(NL) (BE)	II 2L3B/P II2E+3+	II 2L3B/P II2E+3+	II 2L3B/P II2E+3+	II 2L3B/P II2E+3+	II 2L3B/P II2E+3+	II 2L3B/P II2E+3+
Bouw type		A1	A1	A1	A1	A1	A1
Aansluitdruk methaangas G20	mbar	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25
Aansluitdruk methaangas G25	mbar (NL) mbar (BE)	25 20 / 25	25 20 / 25	25 20 / 25	25 20 / 25	25 20 / 25	25 20 / 25
Aansluitdruk GPL G30/G31	mbar (NL) mbar (BE)	30 28-30/37	30 28-30/37	30 28-30/37	30 28-30/37	30 28-30/37	30 28-30/37
Totaal gasverbruik (berekend met een verw armingsw aarde van minder (Hi) dan 15°C en 1013mbar):							
- Methaangas G20 (Hi = 34,02 MJ/m ³)	m ³ /h	2,12	2,12	2,54	2,54	2,12	2,54
- Methaangas G25 (Hi = 34,02 MJ/m ³)	m ³ /h	2,46	2,46	2,95	2,95	2,46	2,95
- GPL G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,58	1,58	1,89	1,89	1,58	1,89

TABEL B - Sproeier brander, waakvlambrander en opening bus

	Type GAS	Druk (mbar)	Sproeier MAX		Opening beluchter (mm)	Waakvlambran der (aant.)
			mm	Markering		
Braadpan 80Lt	G20	20 / 25	3.50	350	14	27
	G25	25 20 / 25	3.60	360	14	27
	G30/G31	30 28-30/37	2.25	225	20	14
Braadpan 100Lt	G20	20 / 25	380	3.8	16	27
	G25	25 20 / 25	4.00	400	14	27
	G30/G31	30 28-30/37	2.50	250	23	14

IB. TECHNISCHE GEGEVENS EN SPROEIERTABELLEN

TABEL C - Technische gegevens elektrische apparaten

MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		+BR/E2x 800mm	+BR/E2xH 800mm	+BR/E3x 1000mm	+BR/E3xH 1000mm
Ketelinhoud	Lt	80	80	100	100
Voedingsspanning	V	400	400	400	400
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Fasen	Aant.	3+N	3+N	3+N	3+N
Nominaal thermisch vermogen	kW	15	15	19	19
Doorsnede elektrisch snoer	mm ²	2,5	2,5	4	4

II. ALGEMENE INFORMATIE

1. WAARSCHUWINGEN

- Lees deze handleiding door voordat u het apparaat gaat gebruiken.
 - Bewaar de handleiding voor gebruik na de installatie.
 - Deze handleiding geeft aanwijzingen over verschillende apparaten.
De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje van het apparaat, dat onder het controlepaneel zit.
 - **BRANDGEVAAR - Zorg ervoor dat er geen brandstoffen in het gebied rondom het apparaat aanwezig zijn.**
Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van dit apparaat.
 - **Installeer het apparaat alleen in geventileerde ruimten. Onvoldoende ventilatie veroorzaakt verstikking. Dek het ventilatiesysteem van de ruimte waarin dit apparaat geïnstalleerd is, niet af.**
Dek de ventilatie- en uitlaatopeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.
 - **Houd noodtelefoonnummers in een goed zichtbare positie.**
 - De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is. Voor assistentie dient men contact op te nemen met een door de fabrikant erkend technisch centrum. Sta erop dat er oorspronkelijke vervangingsonderdelen worden gebruikt.
 - Dit apparaat is ontwikkeld voor het bereiden van voedsel. Het is bestemd voor industrieel gebruik. Ander gebruik dan dat beschreven wordt, is **oneigenlijk**.
 - Het personeel dat het apparaat gebruikt, moet worden **getraind**.
Bewaak het apparaat terwijl het in werking is.
 - Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
 - Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuurponsjes van het type Scotch Brite).
 - Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen.
 - Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
 - Was het apparaat niet af met directe waterstralen.
- Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.**
De garantie vervalt als het bovenstaande niet in acht genomen wordt.

2. ECOLOGIE EN MILIEU

2.1. VERPAKKING

De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen zonder gevaar worden bewaard of worden verbrand in een afvalverbrandingsinstallatie. De componenten van kunststof die gerecycled kunnen worden, hebben de volgende merktekens :

PE polyethyleen:

uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies, zakje met de gassproeiers.

PP polypropyleen:

verpakking bovenpanelen, spanbanden.

PS piepschuim:

beschermende delen rondom het apparaat.

2.2. GEBRUIK

Onze apparaten leveren zeer goede prestaties en hebben een hoog rendement. Om het verbruik van elektriciteit, water of gas te reduceren dient het apparaat niet leeg, of in omstandigheden waarin een optimaal rendement niet mogelijk is (b.v. met open deuren of deksels), te worden gebruikt. Waar mogelijk dient het apparaat alleen te worden voorverwarmd als het daarna wordt gebruikt.

2.3. REINIGING

Om de verspreiding van vervuilende stoffen in het milieu te reduceren, wordt geadviseerd het apparaat (aan de buitenkant en waar nodig aan de binnenkant) te reinigen met producten die voor meer dan 90 % biologisch afbreekbaar zijn (zie voor nadere informatie hoofdstuk V "REINIGING").

2.4. WEGGOOIEN ALS AFVAL

Niet achterlaten in het milieu. Onze apparaten zijn voor meer dan 90% van het gewicht gemaakt van recyclebare materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staalplaat, koper enz.).

Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen van ruimten (waar aanwezig) te verwijderen, om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

2.5. RADIOSTORINGEN

Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 89/336/EEG inzake de onderdrukking van radiostoringen.

III. INSTALLATIE

1. TOEGEPASTE NORMEN

- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd vakman en in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften.

2. UITPAKKEN

Verwijder de verpakking.

Maak de beschermfolie van de metalen oppervlakken langzaam los.

Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

LET OP! Controleer onmiddellijk op eventuele schade die veroorzaakt zou kunnen zijn tijdens het transport.

- Bekijk de verpakkingen voor en na het uitladen.
- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of onzichtbare schade is aan het apparaat. Signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen; de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).
- U heeft na aflevering 2 weken tijd om de expediteur om inspectie van de goederen te vragen wegens onzichtbare schade of gebreken die pas aan het licht gekomen zijn na het uitpakken.
- Bewaar alle documenten die u in de verpakking aantreft.

3. PLAATSING

3.1. ALGEMENE INFORMATIE

- In de installatieschema's worden het ruimtebeslag van de apparaten en de posities van de aansluitingen (waterinlaat - gasinlaat - ingang elektrisch snoer) vermeld.
- De apparaten kunnen afzonderlijk of samen met andere apparaten uit hetzelfde gamma worden geïnstalleerd (zie par. 3.3).
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw.
- Laat minstens 10 cm ruimte tussen de apparaten en zij- of achterwanden.
- Laat voldoende afstand tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden, om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven.

3.2. BEVESTIGING AAN DE VLOER

Om te voorkomen dat afzonderlijk geïnstalleerde apparaten van een halve module kunnen omkiepen, moeten ze aan de vloer worden bevestigd. De instructies zijn bij de desbetreffende accessoire gevoegd.

3.3. VERBINDING VAN APPARATEN

- (Fig. 1D) Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas door de pootjes te draaien totdat de bladen op elkaar aansluiten.
- (Fig. 1F) Breng aan de achterkant van de apparaten het bijgeleverde verbindingsplaatje aan in de behuizingen in de zijkant van de achterwanden. Zet het plaatje vast met twee bijgeleverde schroeven M5 met verzonken kop.

OPMERKING: Voor de afzonderlijk geïnstalleerde apparaten of voor de apparaten bovenop een installatie (waar geen koppelingsplaatje is gebruikt), de bijgeleverde dop "T" (Fig1G) in de zijhouders aan de achterkant plaatsen. De dop vastdraaien met de bijgeleverde zelftappende schroeven.

3.4 MONTAGE EN VERBINDING VAN TOP-APPARATEN OP ONDERKASTEN, OVENS, BRUG-, EN VRIJDRAGENDE CONSTRUCTIES

Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

3.5 AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

Volg de instructies die bij de optionele verpakking met afdichtingspasta worden geleverd.

4. ROOKAFVOER

4.1 ROOKAFVOER VOOR APPARATEN VAN HET TYPE "A1"

Plaats apparaten van het type "A1" onder de wasemkap, om er zeker van te zijn dat tijdens het koken veroorzaakte dampen en rook worden geëlimineerd.

5. AANSLUITINGEN

Stel aan de hand van de gegevens op de plaat vast welk apparaat u heeft aangeschaft.

Controleer op de installatieschema's de plaats van de ingang van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat:

- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ELEKTRICITEIT
- WATERTOEOVOER

5.1. GASAPPARATEN

WAARSCHUWING! Dit apparaat is geschikt en goedgekeurd om te werken met gas G20 20mbar; om het aan te passen aan een andere gassoort moeten de instructies uit de paragraaf 5.1.6. in dit hoofdstuk worden opgevolgd.

5.1.1. VOOR DE AANSLUITING

- Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.
- Verwijder stof, vuil en vreemde voorwerpen die de toevoer zouden kunnen verstopen uit de aansluitleidingen.
- Gebruik geen verbindingsleidingen met een kleinere diameter dan die waarvoor het apparaat is bedoeld.
- Controleer met zeepsop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Verzeker u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed. Volg anders de aanwijzingen uit de paragraaf: "Aanpassing aan een andere gassoort" op.

- Afgezien van de installatie zelf mogen alle onderhoudswerkzaamheden (gas, elektriciteit) uitsluitend worden verricht door het gasbedrijf of door een erkend installateur.

5.1.2. AANSLUITING

- Alvorens de gasleiding aan te sluiten moet de kunststof bescherming van de gasaansluiting van het apparaat worden verwijderd.
- Het apparaat dient aan de onderkant rechts te worden aangesloten; voor de top-apparaten kan de gasaansluiting aan de achterkant worden gerealiseerd, nadat de metalen afsluitdop is losgehaald en deze stevig is vastgedraaid op de aansluiting aan de voorkant.

5.1.3. CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK

Controleer of het apparaat geschikt is voor het aanwezige type gas, aan de hand van de gegevens op de typeplaat (als het niet overeenstemt, volg dan de instructies op uit de par. "Aanpassing aan een andere gassoort"). De aansluitdruk wordt gemeten terwijl het apparaat in werking is, door gebruik te maken van een manometer (min. 0,1 mbar).

- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef "N" van de drukaansluiting en verbind de manometer "O" (fig. 2A).
- Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tab.

		Nom.	Min.	Max.
Aardgas G20/G25	mbar	20/25	17/20	25/30
Aardgas G25	mbar	25	20	30
Gas G30/G31	mbar	28-30/37	20/25	35/45
Gas G30/G31	mbar	30	25	35

- Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van tab. ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld en dient u contact op te nemen met uw gasbedrijf.

LET OP! Als het ventiel moet worden vervangen, moet u nagaan of de stelschroef van de uitgangsdruk "D", die bereikbaar wordt wanneer de schroef "C" (fig. 2A) wordt losgedraaid, helemaal aangeschroefd is.

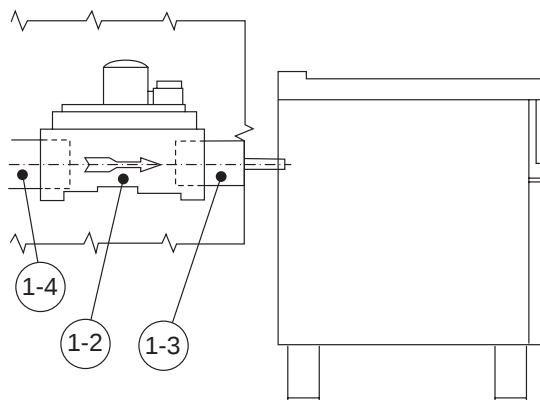
5.1.4 GASDRUKREGELAAR

- De gastoevoerlijn moet een voldoende grote doorsnede hebben en de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren.
- Als de gasdruk niet de voorgeschreven waarde heeft of moeilijk te regelen is, dient de gasdrukregelaar vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats te worden gemonteerd (artikelnr. 927225).

Op de afbeelding wordt geïllustreerd hoe de regelaar moet worden gemonteerd:

- "1-3" zijde gasaansluiting naar het apparaat;
- "1-2" drukregelaar;
- "1-4" zijde gasaansluiting van het net.

De pijl op de regelaar geeft aan in welke richting het gas stroomt. De drukregelaar moet bij voorkeur horizontaal worden gemonteerd, om een goede druk aan de uitgang te verzekeren.



OPMERKING! Deze modellen zijn ontworpen en gecertificeerd voor het gebruik met methaan- of propaangas. Voor methaangas is de drukregelaar op het spuitstuk ingesteld op 8" Wk (20mbar).

5.1.5. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT

De primaire lucht is nauwkeurig afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is, en er geen vlaminslag is als de brander warm is.

- Draai de schroef "A" los en plaats de beluchter "E" op de afstand "H" die wordt aangegeven in tab.B (fig. 3A).

5.1.6. AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT

In de tabel B "technische gegevens/sproeiers" wordt het type sproeier vermeld waarmee de door de fabrikant geïnstalleerde sproeiers moeten worden vervangen (het nummer is in het sproeierlichaam gestanst).

Controleer aan het einde van de procedure de hele volgende controlelijst:

Check	Ok
• vervanging brandersproeier(s)	
• juiste regeling van primaire lucht naar de brander(s)	
• vervanging waakvlamsproeier(s)	
• vervanging schroef/schroeven van het minimum	
• juiste regeling waakvlam(men) indien nodig	
• juiste regeling van de voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)	
• breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje aan met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort	

5.1.6.1 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER

- Schroef de sproeier "C" los en vervang hem door de sproeier die correspondeert met de gewenste gassoort (Tab. B, fig.3A) en houdt u zich hierbij aan de volgende tabel.
- De diameter van de sproeier wordt in duizendste millimeter vermeld op het lichaam ervan.
- Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

5.1.6.2 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Draai de schroefverbinding "H" los en vervang de sproeier "G" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B, fig. 3B).
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "H" weer vast.

5.2. ELEKTRISCHE APPARATEN

5.2.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING (Fig. 4A).

WAARSCHUWING! Alvorens de aansluiting te maken dient te worden gecontroleerd of de gegevens van de plaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

- Om bij het klemmenbord te kunnen komen, moet het frontpaneel van het apparaat worden verwijderd via de bevestigingsschroeven.
- Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord zoals aangegeven wordt op het bij het apparaat geleverde schakelschema.
- Blokkeer het elektrische snoer door middel van een kabelklem.

WAARSCHUWING! De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden als de voorschriften voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

5.2.2. ELEKTRISCH SNOER

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een elektrisch snoer. De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H05RN-F. Bescherm het gedeelte van het snoer buiten het apparaat met een stijve metalen of kunststof buis.

5.2.3. BESCHERMINGSSCHAKELAAR

Installeer een beschermingsschakelaar vóór het apparaat. De eigenschappen van de opening tussen de contacten en de maximum lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.

5.3. AARDING EN EQUIPOTENTIALKNOOP

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact; neem het vervolgens op in een equipotentiaalknoop door middel van de schroef onder het frame aan de voorkant rechts. De schroef wordt gemarkeerd met het symbool .

6. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Het apparaat moet worden gevoed met drinkwater met een druk van 1,5 - 3 bar.

Let op! Als de waterdruk hoger is dan aangegeven moet er een drukverminderaar worden gebruikt om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

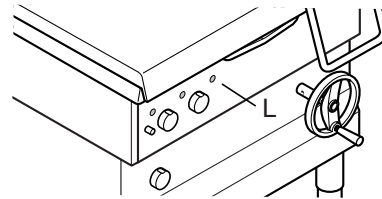
Voor de juiste installatie moet de waterinlaatleiding worden aangesloten op het distributienet met een mechanisch filter en een afsluitkraan. Alvorens het filter te verbinden moet u een zekere hoeveelheid water laten doorstromen, om eventueel vuil uit de leidingen te spoelen.

7. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Sommige modellen van onze apparaten hebben een veiligheidsthermostaat die automatisch ingeschakeld wordt wanneer er temperaturen worden geconstateerd die hoger zijn dan de van te voren bepaalde waarde, zodat de gastoevoer (gasapparaten) of de elektrische voeding (elektrische apparaten) wordt afgesloten.

7.1.1. TUSSENKOMST

Bij de braadpannen is tussenkomst van de begrenzer, gesignaleerd door het controlelampje "L" op het bedieningspaneel, een teken van verkeerd gebruik of slechte werking van het apparaat. Als de begrenzer herhaaldelijk ingrijpt, dient u contact op te nemen met een gespecialiseerd technicus.



7.1.2 TERUGSTELLING

De terugstelling van de begrenzer gebeurt automatisch wanneer het apparaat afkoelt.

WAARSCHUWING: als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, vervalt de garantie

IV. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. GEBRUIK VAN DE BRAADPAN

Algemene voorzorgsmaatregelen

- Dit apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.
- Dit apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk is bedoeld; d.w.z. voor het bereiden van vlees in saus, stoofvlees, sauzen, gefruite voedingsmiddelen, omeletten en bereidingen in vocht in het algemeen. Elk ander gebruik wordt oneigenlijk geacht.
- Gebruik het apparaat niet om te frituren, de temperatuur van de bodem van de bak wordt hoger dan 230°C, waardoor de olie in brand zou kunnen vliegen.
- Het wordt afgeraden het apparaat met **ijzeren bodem** te gebruiken voor het bereiden van tomatensauzen en voedingsmiddelen die "zuur" bevatten.

Apparaten met ijzeren bodem:

Alvorens het apparaat voor het eerst te gebruiken moet de bak gereinigd en als volgt klaargemaakt worden voor het koken:

- Breng water, groente en zout flink aan de kook en zet de pan op de hoogste stand;
- Laat het water verdampen en verwijder de nog vochtige groente met een doekje uit de pan.
- Giet een dunne laag olie (2mm) in de bak en verwarm deze even, totdat hij bijna opgedroogd is.
- Reinig de pan grondig en droog ze af.

Apparaten met stalen bodem:

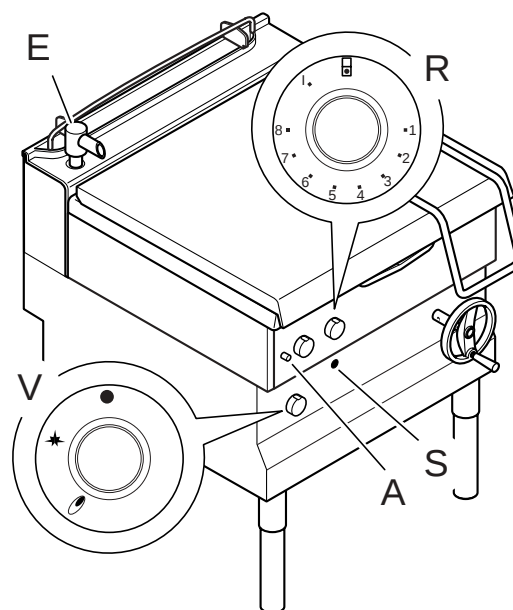
Alvorens het apparaat voor het eerst te gaan gebruiken moeten de industriële vetten grondig uit de bak worden verwijderd, door als volgt te werk te gaan:

- vul de bak met water en een gewoon reinigingsmiddel, en breng het gedurende enkele minuten aan de kook.
- tap de bak af en spoel hem zorgvuldig uit met schoon water.

Let op! als het apparaat leeg of onder omstandigheden moet werken waarin geen optimaal rendement mogelijk is, kan het apparaat zelf beschadigd raken.

1.1 WATERTOEOVOER

- Schakel de automatische schakelaar in die bovenstrooms van het apparaat is aangebracht, en draai de watertoevoerkraan open;
- Maak het deksel van de braadpan open;
- Druk op de knop "A" om de bak van de braadpan met water te vullen;
- Het water komt uit de opening "E".



1.2. GASMODELLEN

De ontstekingsknop van de brander "V" (op het frontpaneel) heeft 3 gebruiksstanden:

- uit-stand
- ontsteking waakvlam
- vlam

Ontsteking

- Druk de knop "V" in en draai hem in de stand "ontsteking waakvlam".
- Druk de knop helemaal in om de elektrische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te laten ontsteken.
- Laat de knop enigszins los om de ontsteking te deactiveren, en houd hem ongeveer 20 seconden lang iets ingedrukt; wanneer de knop losgelaten wordt, moet waakvlam blijven branden. Controleer of de vlam ook werkelijk onstoken is door de kijkopening "S". Herhaal de handeling eventueel opnieuw.

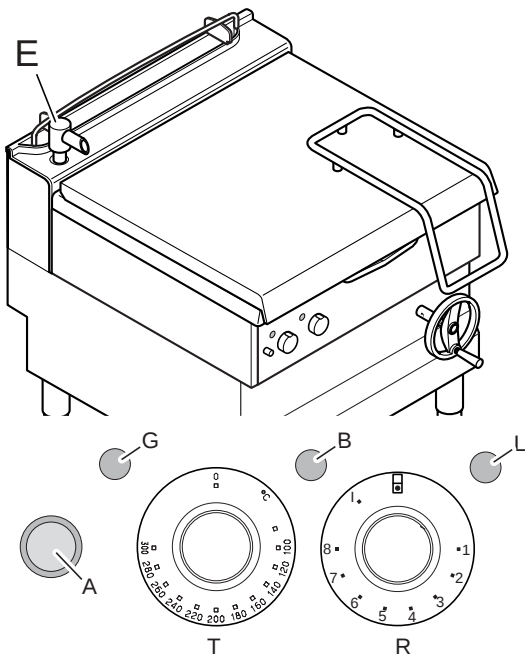
OPMERKING! De waakvlam kan ook met de hand worden ontstoken, door de bak op te tillen zodat u rechtstreeks bij de waakvlambrander kunt.

- Om de hoofdbrander te ontsteken, draai de knop van de stand "ontsteking waakvlam" op de stand "vlam". LET OP: als hij eenmaal in de stand "vlam" staat, wordt de ontsteking van de brander geregeld door de enerieregelaar "R" en door de thermostaat "T" (zie paragraaf 1.4). OPMERKING! Een veiligheidsvoorziening zorgt ervoor dat de hoofdbrander niet ontstoken kan worden als de bak van de braadpan niet helemaal gedaald is.

Let op! het gasventiel heeft een veiligheidsvoorziening die, als de waakvlambrander onopzettelijk uitgaat, voorkomt dat hij onmiddellijk opnieuw kan worden aangestoken (gedurende ongeveer 60 seconden). Zodoende kan het gas dat zich eventueel heeft verzameld wegstromen, voor een grotere veiligheid.

Uitzetten

- Druk de knop "V" gedeeltelijk in en draai hem uit de stand "vlam" in de stand "ontsteking waakvlam" als u de waakvlam aan wilt houden voor volgende bereidingen;
- Druk de knop "V" gedeeltelijk in en draai hem op de stand "uit" om het apparaat uit te zetten.



1.3. ELEKTRISCHE MODELLEN

Gebruik de thermostaat "T" om het apparaat in te schakelen. Als het lampje "G" gaat branden, wil dat zeggen dat er spanning op de machine staat.

OPMERKING! Een veiligheidsvoorziening zorgt ervoor dat de hoofdbrander niet ontstoken kan worden als de bak van de braadpan niet helemaal gedaald is.

Uitschakeling

Zet de thermostaat "T" op de stand "0". Als het controlelampje "G" uitgaat, wil dat zeggen dat er geen spanning meer op het apparaat staat.

1.4. BEREIDING (geldig voor gas- en elektrische modellen)

- Doe het voedsel dat bereid moet worden in de braadpan.
- Ontsteek de brander (alleen voor de uitvoeringen op gas).
- Stel de gewenste temperatuur in op de thermostaat "T"; als het groene controlelampje "G" gaat branden signaleert het dat er spanning op het apparaat staat.
- Zet de energieregelaar "R" op het gewenste vermogen, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort voedsel dat moet worden bereid. De gebruiksstanden zijn:
 - ☐ : Verwarming uitgeschakeld;
 - 1...5 : Stand voor laag - gemiddeld vermogen;
 - 6...8 : Stand voor gemiddeld - hoog vermogen;
 - I : Stand voor maximaal vermogen;

Opmerkingen! Als er een ander vermogensniveau dan "I" wordt gekozen, houdt dat in dat de verwarming wordt uitgeschakeld, hetgeen wordt aangegeven doordat het gele controlelampje "B" aan- en weer uitgaat. Hierdoor wordt energie bespaard zonder dat het consequenties heeft voor het koken.

- Schakel de elektrische voeding na de bereiding uit door de thermostaat "T" en de regelaar "R" op de uit-stand te draaien, zet de waakvlambrander uit (alleen voor de uitvoeringen op gas).

1.5 OPTILLEN VAN DE BAK

OPMERKING: til het deksel op alvorens de bak op te tillen.

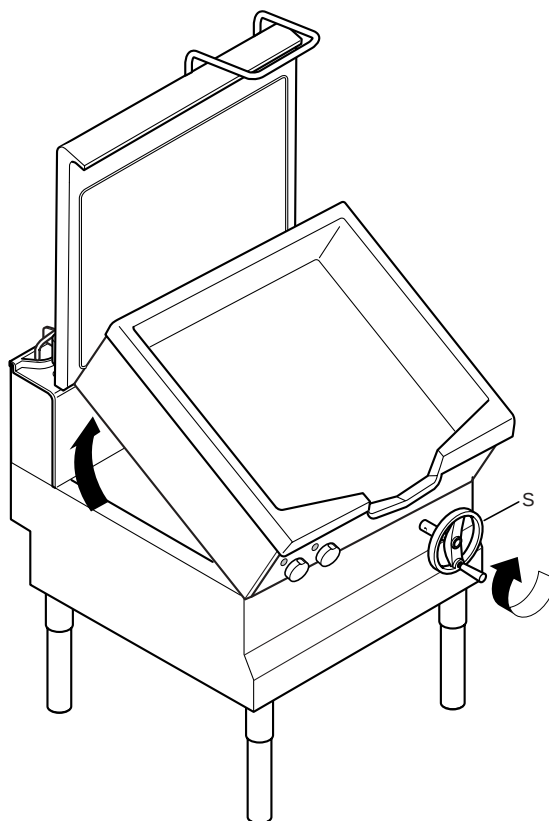
Optillen met de hand

De bak wordt omhoog en omlaag bewogen met behulp van het handwiel "S".

Automatisch optillen

Gebruik de hiervoor bestemde bediening van de gemotoriseerde heffing van de bak.

In noodgevallen kan de bak met de hand omhoog of omlaag worden verplaatst met behulp van de slinger die bij elk apparaat geleverd wordt.



V REINIGING

WAARSCHUWING!

Alvorens reinigingswerkzaamheden te gaan uitvoeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

1. BUITENZIJDEN

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAKKEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet en kookresten van de stalen oppervlakken bij een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken aan het einde goed droog.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, neem hen dan weg met een doek/spons in de richting van de satinerende bewegingen en de vuildeeltjes op de doek/spons zouden de satinerende bewegingen van het staal kunnen aantasten.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: vernielde oppervlakken worden gemakkelijker vuil en zijn meer onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satinerende bewegingen, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Dit zijn geen beschadigingen en zij kunnen worden geëlimineerd door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

2. OVERIGE OPPERVLAKKEN

BAKKEN/VERWARMDE HOUDERS (dagelijks)

Maak de bakken of de houders van de apparaten schoon met kokend water, waaraan eventueel soda (ontvettingsmiddel) is toegevoegd. Gebruik de (optionele of bijgeleverde) accessoires die in de lijst worden vermeld, om opgehoopt vuil of voedselafzettingen te verwijderen.

WAARSCHUWING – Bij elektrische apparaten moet zorgvuldig worden vermeden dat er water binnenfiltert op de elektrische componenten: de infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

OPPERVLAKKEN VAN WEEK IJZER OF GIETIJZER (dagelijks)

Verwijder het vuil met een vochtige doek of, als het vuil hard geworden is, met de accessoires (optioneel of bijgeleverd) die in de prijslijst worden vermeld. Zet het apparaat na de reiniging weer in werking om het oppervlak snel droog te laten worden, en smeer het oppervlak vervolgens in met een dun laagje consumptie-olie.

3. KALK

STALEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Verwijder kalkafzettingen (vlekken en ringen) die achtergelaten zijn door water op stalen oppervlakken met geschikte reinigingsmiddelen (b.v. azijn) of chemische stoffen (b.v.: "STRIPAWAY" geproduceerd door ECOLAB).

4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT

Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet zal worden gebruikt:

- Sluit de kranen en hoofdschakelaars vóór het apparaat.
- Neem alle roestvrij stalen oppervlakken af met een doek die vochtig gemaakt is met wat vaselineolie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Lucht de vertrekken regelmatig.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Laat elektrisch gevoede apparaten gedurende 45 min. op het minimum werken om te voorkomen dat vocht dat zich opgehoopt heeft te snel verdampt, want daardoor zou het element kapot kunnen gaan.

5. BINNENZIJDEN

(om de 6 maanden)

WAARSCHUWING! Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerde technici.

- De staat van de interne onderdelen controleren.
- Verwijderen van eventuele vuilafzettingen van de binnenkant van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (b.v.: intensief gebruik van het apparaat, ziltige omgeving, enz.) wordt geadviseerd de bovenstaande reiniging vaker uit te voeren.

VI. ONDERHOUD

1. ONDERHOUD

Het wordt geadviseerd een onderhoudscontract af te sluiten.

1.1. ENKELE STORINGEN EN HUN OPLOSSINGEN

Ook bij het reguliere gebruik van het apparaat kunnen er zich storingen voordoen.

- *De waakvlambrander ontsteekt niet.*

Mogelijke oorzaken:

- De bougie zit niet goed vast of is slecht aangesloten.
- De ontsteking of de bougiekabel zijn beschadigd.
- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- De sproeier zit verstopt.
- Het gasventiel is defect.

- *De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt*

Mogelijke oorzaken:

- Het thermokoppel is slecht aangesloten of de kabels van de veiligheidsthermostaat zijn losgeraakt.
- Het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander.
- De veiligheidsthermostaat is ingeschakeld of kapot.

- *De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdblander ontsteekt niet*

Mogelijke oorzaken:

- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- Sproeier verstopt.
- Het gasventiel is defect.
- De bedrijfsthmostaat is defect.
- De kabels van de bedrijfsthmostaat zitten los.

- *Het is niet mogelijk de temperatuur van de oven te regelen*

Mogelijke oorzaken:

- De thermostaatbol is beschadigd.
- De thermostaat is defect.

1.2 AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

(mag uitsluitend worden gedaan door een erkend installateur)

GASVENTIEL

- Verwijder het frontpaneel.
- Schroef de leiding van de waakvlambrander en het thermokoppel los.
- Maak het ventiel los van de elektrische voeding.
- Schroef de gasingangs- en uitgangsverbindingsstukken naar het ventiel los.
- Vervang de component en monteer hem in omgekeerde volgorde terug.

GROEP WAAKVLAMBRANDER, THERMOKOPPEL, ONTSTEKINGSBOUGIE

- Om de bougie en het thermokoppel te vervangen moeten de bevestigingsschroeven worden losgehaald waarna de componenten kunnen worden verwijderd.

- Voor het vervangen van de waakvlambrander moeten de gasleiding en de twee bevestigingsschroeven worden losgedraaid.
- Vervang de componenten door hen in omgekeerde volgorde te monteren.

HOOFTBRANDER

- Voer de vervanging uit door te werken vanaf de bodem van het apparaat terwijl de bak in normale positie is.
- Verwijder het frontale bedieningspaneel.
- Verwijder de bevestiging van de sproeierhouder aan de brander
- Verwijder de schroeven waarmee de waakvlambrander aan de bodem bevestigd is.
- Schroef de gasingangs- en uitgangsverbindingsstukken naar het ventiel los.
- Haal de schroeven los waarmee de bodem van het apparaat vastzit, en verwijder de drager van de brander van de bak.
- Vervang de component en monteer hem in omgekeerde volgorde terug.

ENERGIEREGELAAR EN BEDRIJFSTHERMOSTAAT

- Verwijder het bedieningspaneel en vervang de component.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

- Verwijder het bedieningspaneel en het frontpaneel, zodat u de thermostaat kunt vervangen.

OPMERKING: om bij de bollen van beide thermostaten te kunnen, moet het frontpaneel van de bak worden verwijderd. Let op de capillare leidingen en de bollen, die op hun plaats moeten zitten.

2. BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

(uitvoering op gas)

- Veiligheidsventiel
Type "SIT", Mod. 820 NOVA , compleet met filter aan de ingang
- Hoofdblander
Type "CELX" van verchroomd ijzer
- Waakvlambrander
Type "SIT", Mod. 0.140
- Thermokoppel
Type "SIT", Mod. 0.270 schroefdraad M9x1
- Elektrische ontsteker
Type "ISPRA CONTROLS", Mod. BF50...;
Type "Mayer&Wonisch", Mod.71/78...;
- Energieregelaar
Type "EGO", Mod. 50.170
- Thermostaten:
 - Bedrijfsthmostaat "EGO" Mod.55.10
 - Veiligheidsthermostaat "EGO" Mod. 55.34
- Motorvertraging
Type "Panasonic" Mod. M8IA20G4GE
- Afdichtmiddel
Tape type PARALIQ PM 35 VLIES
Loctite 511