

**BRASIERA A GAS PER  
USO PROFESSIONALE**



Guida all'installazione e istruzioni per l'uso

**GASBETRIEBENE BRATPFANNE  
FÜR GROSSKÜCHEN**



Installations und Gebrauchsanweisungen

**SAUTEUSE A GAZ  
USAGE PROFESSIONNEL**



Notice pour l'installation et mode d'emploi

**GAS BRAT PAN  
FOR PROFESSIONAL USE**



Instructions for installation and use

**GUISANDERA A GAS  
PARA USO PROFESIONAL**



Guía para la intalación e instrucciones de uso

**Mod.**

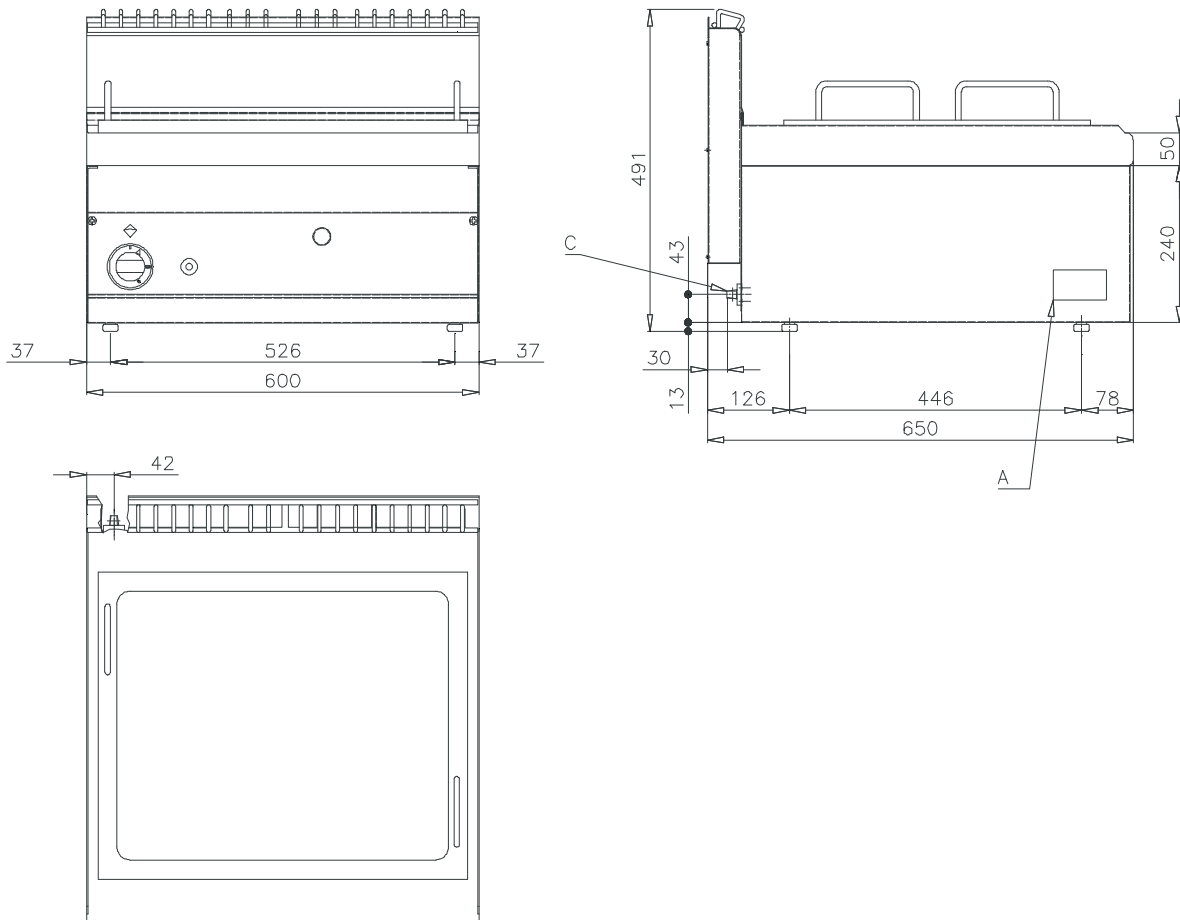
**BR - 6G**

ITALIA	=	CATEGORIA II 2H3+
DEUTSCHLAND	=	KATEGORIE II 2ELL3B/P
ÖSTERREICH	=	KATEGORIE II 2H3B/P
SCHWEIZ	=	KATEGORIE II 2H3+ II 2H3B/P
FRANCE	=	CATEGORIE II 2E+3+

BELGIQUE	=	CATEGORIE I 2E+
LUXEMBOURG	=	CATEGORIE I 2E
NEDERLAND	=	CATEGORIE I 2L
SUOMI	=	KATEGORIA II 2H3B/P
NORGE	=	KATEGORI I 3B/P
DANMARK	=	KATEGORI II 2H3B/P

ENGLAND	=	CATEGORY II 2H3+
IRELAND	=	CATEGORY II 2H3+
SVERIGE	=	KATEGORI II 2H3B/P
ESPAÑA	=	CATEGORIA II 2H3+
PORTUGAL	=	CATEGORIA II 2H3+
ELLAS	=	KATHGORIA I 3+

## BR - 62G

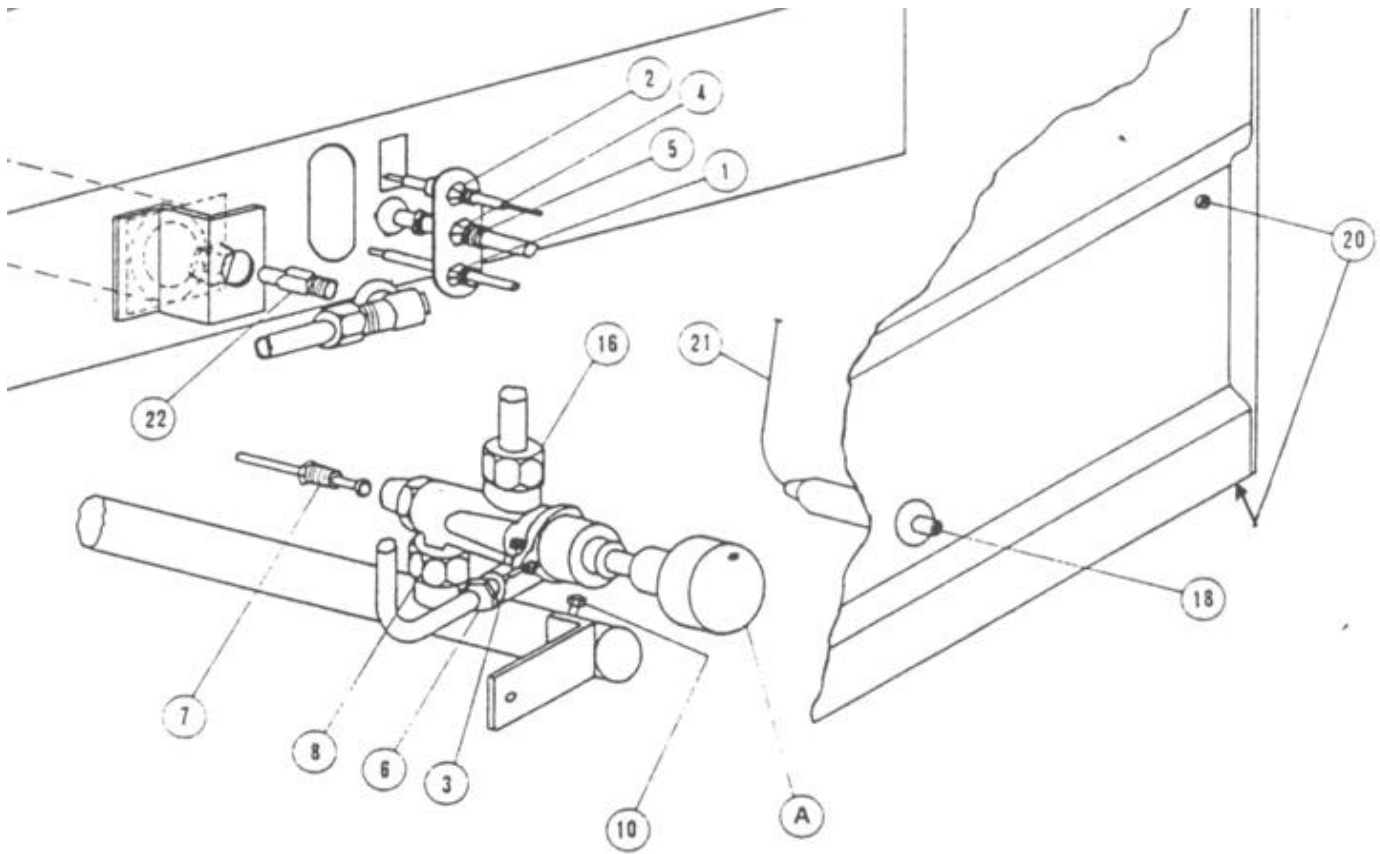


### C

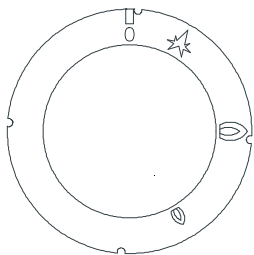
- Attacco Gas
- Gasanschluß
- Raccord du gaz
- Gas connection
- Entrada del gas

### A

- Targhetta caratteristiche
- Typenschild
- Plaque signalétique
- Characteristics plate
- Placa de características



**FIG.A**



0 Spento  
Aus  
Eteint  
Off  
Apagado

★ Pilota  
Zündflamme  
Veilleuse  
Pilot  
Piloto

♠ Massimo  
Max.  
Maxi.  
Max.  
Máx.

♠ Minimo  
Min.  
Mini.  
Min.  
Mín.

IT CH

Pag. 5

DE AT CH

Seite 11

FR BE LU

Page 17

GB IE

Page 23

ES

Pág. 29

## INDICE

Dichiarazione di conformità .....	6
Installazione .....	6
Verifica della corretta ventilazione .....	6
Tubo per il collegamento del gas .....	7
Controllo della potenza termica .....	7
Allacciamento per il gas liquido G30/G31 .....	7
Allacciamento con gas metano H G20 .....	7
Controllo dell'aria primaria bruciatori principali .....	7
Tabella dati tecnici .....	7
Disposizioni per la trasformazione ed installazione per altri tipi di gas .....	7
Regolazione del minimo .....	8
Sostituzione dell'ugello del bruciatore principale .....	8
Sostituzione dell'ugello del bruciatore pilota .....	8
Controllo del funzionamento .....	8
Manutenzione .....	8
Ricambi .....	8
Istruzioni per l'uso .....	8
Accensione del bruciatore principale .....	9
Accensione del bruciatore pilota .....	9
Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura .....	9
Spegnimento del bruciatore principale .....	9
Spegnimento dell'apparecchio .....	9
Istruzioni sull'evacuazione dei gas di scarico .....	9
Osservazioni e raccomandazioni .....	10
Pulizia e manutenzione .....	10
Come comportarsi in caso di guasto .....	10
Procedimento da seguire in caso di lunga interruzione del funzionamento .....	10

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico.

**N.B.:** Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

## INSTALLAZIONE

MODELLO	DIMENSIONI	ATTACCO GAS ISO R7	PORTATA NOMINALE TOTALE kW	CAPACITA' VASCA lt.
BR - 6G	60x65x29h	R 1/2"	6,9	20

## INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.
- Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona areazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.

## VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

Assicurarsi che le prese d'aria verso l'esterno presenti nel locale di lavoro siano sufficienti a garantire il necessario ricambio d'aria, come citato al paragrafo 4.3 della norma UNI-CIG. 8723.

A titolo informativo vi ricordiamo che gli apparecchi installati in edifici adibiti al pubblico devono rispondere ai seguenti requisiti:

### Per l'Italia:

#### 1) Regole d'installazione

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate seguendo i corretti procedimenti e i testi regolamentari in uso, in particolare:

- norma di sicurezza contro l'incendio e il panico in edifici adibiti al pubblico:**

##### a) Indicazioni generali

- Per tutti gli apparecchi:

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme UNI CIG 8723. Per la parte elettrica in conformità alle norme C.E.I. vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF.

### Per la Svizzera:

L'apparecchio deve essere installato secondo le norme di sicurezza vigenti.

L'installazione, la trasformazione e la riparazione degli apparecchi per grandi cucine, così come il ritiro per guasti e l'approvvigionamento di gas possono essere effettuati solo sulla base di un contratto di manutenzione stipulato con un ufficio vendite autorizzato e nell'osservanza delle norme tecniche.

L'apparecchio può essere installato da solo oppure in serie con apparecchi di nostra produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10 cm. dall'apparecchio per prevenire il contatto con eventuali pareti di materiale infiammabile; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile come, ad esempio, l'installazione di una protezione da radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piedini sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

## TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

L'allacciamento del gas è da effettuarsi con tubazioni in acciaio oppure in rame o diversamente, con tubazioni flessibili in acciaio, in conformità alla norma nazionale se esistente. Ogni apparecchio deve essere dotato di un rubinetto d'intercettazione del gas e di chiusura rapida. Una volta effettuata l'installazione si proceda ad un controllo per verificare che non ci siano eventuali perdite di gas dai raccordi; per fare ciò non adoperare una fiamma, ma usare delle sostanze che non causino corrosioni, come, soluzioni di acqua saponata oppure degli spray rilevatori di fughe. Tutti i nostri apparecchi sono sottoposti ad un accurato esame: il tipo di gas, la pressione di utilizzo e la categoria di appartenenza sono indicati nella targhetta caratteristiche.

## CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Gli apparecchi devono essere controllati per poter verificare che la potenza termica sia corretta:

- La potenza termica è indicata nella targhetta dell'apparecchio;
- Esaminare prima se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas distribuito, quindi accertarsi che l'indicazione nella targhetta corrisponda al gas da usare. Per l'adattamento ad un altro tipo di gas controllare che il tipo di gas sia conforme a quanto riportato nel presente manuale d'istruzione.

La pressione si misura con un manometro (risoluzione minima di 0,1 mbar) inserito nell'apposita presa (vedi figura A pos. 10).

Rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro.

Dopo la misurazione, rimettere la vite, stringere ermeticamente e controllare la tenuta.

## Allacciamento per il gas liquido G30/G31

La pressione di allacciamento del gas liquido è di 30 mbar a butano e 37 mbar a propano.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

## Allacciamento con gas metano H G20

La pressione di allacciamento del gas metano è di 20 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

## CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI

Tutti i bruciatori sono provvisti di iniettori speciali che non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

<b>Tabella dati tecnici</b>	<b>12.8 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar</b>	<b>12.8 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar</b>	<b>9.45 kWh/m<sup>3</sup> st. G20 METANO H 20 mbar</b>
Mod. BR - 6G Bruciatore max 6,9 kW-min 3,1kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm.	2 x 85	2 x 85	2 x 140
Regolazione del minimo 1/100 mm.	75	75	regolabile
Iniettore pilota	30	30	51
Consumi	kg/h 0,539	kg/h 0,539	m <sup>3</sup> st./h 0,73

## DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedere targhetta all'interno).

La trasformazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Gli ugelli per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchetto compreso nella fornitura e sono contrassegnati in centesimi di mm (Vedi tabella "Dati tecnici").

## REGOLAZIONE DEL MINIMO Fig.A

Dopo aver eseguito la trasformazione per un altro tipo di gas è necessario regolare il minimo girando la vite (3) a destra o a sinistra finché la potenza termica minima raggiunge i 3,1 kW.

## SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE Fig.A

- Togliere le viti anteriori di fissaggio del cruscotto (vedere figura A pos. 20), togliere il cavo di accensione dal piezoelettrico
- Con una chiave adatta, svitare l'ugello (22) e sostituirlo con quello adeguato (vedere tabella "Dati tecnici").

## SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA Fig.A

La fiamma del bruciatore pilota ha l'aria fissa.

L'unica operazione necessaria è la sostituzione dell'ugello (4) secondo il tipo di gas.

Bisogna quindi svitare le viti come specificato al punto precedente con una chiave adeguata svitare il raccordo (5) e sostituire l'ugello (4) con uno adeguato. Con l'ugello adatto la fiamma deve lambire la termocoppia.

### Importante!

Dopo aver eseguito la trasformazione per un altro tipo di gas bisogna aggiornare la targhetta caratteristiche tecniche, riportando il tipo di gas per il quale l'apparecchio è stato trasformato.

## CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- L'apparecchio contiene le istruzioni necessarie per l'uso.
- Controllare gli apparecchi per le perdite del gas.
- Esaminare la fiamma del bruciatore pilota; essa deve lambire la termocoppia ed essere azzurra, altrimenti esaminare l'ugello del bruciatore pilota.
- Controllare l'accensione e la fiamma del bruciatore principale.
- Si raccomanda all'esercente di usare l'apparecchio seguendo le istruzioni.

## MANUTENZIONE

Con il prolungarsi dell'uso dell'apparecchio è indispensabile esercitare una regolare manutenzione per la sicurezza del funzionamento, consigliamo perciò la stipulazione di un contratto di assistenza.

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato che si attengano alle norme in vigore e alle nostre indicazioni.

## RICAMBI Fig.A

È possibile la sostituzione di pezzi come il rubinetto, il piezoelettrico oppure tubazioni del gas in modo molto semplice. Per la sostituzione delle parti è da procedere come segue:


- Rubinetto: dopo lo smontaggio del pannello anteriore, svitare i raccordi a vite (6-8-16) dei collegamenti del gas e il raccordo della termocoppia (7) dopo di che sostituire il rubinetto.
- Per la sostituzione della termocoppia, svitare il raccordo (1) del bruciatore pilota, svitare allo stesso modo il raccordo (7) della termocoppia e sostituire l'elemento.
- La candela di accensione (2) deve essere svitata e sostituita.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima cottura, pulirlo con cura, soprattutto la vasca, usando del detergente per piatti. Le brasiere sono apparecchi che consentono la cottura di vari tipi di cibi. Possono essere impiegate indifferentemente per la preparazione di sughi, salse, minestre, per la cottura di brasati, spezzatino, patate, ecc..

## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

### Accensione bruciatore pilota Fig.A

Ruotare la manopola (A) dalla pos. "0" alla posizione  tenere la manopola (A) premuta, quindi azionare ripetutamente il pulsante piezo (18). La fiamma si accende automaticamente ed è visibile attraverso il foro d'ispezione nel pannello anteriore. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola (A) per altri 5-10 secondi, per permettere il riscaldamento della termocoppia, quindi rilasciarlo. La fiamma potrebbe spegnersi ed allora il procedimento è da ripetere.

### Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura Fig.A


Dopo aver rilasciato la manopola, (A) per accendere il bruciatore principale è necessario ruotarla in posizione (max).






Ruotando la manopola ulteriormente nella posizione  (min.), si fa funzionare l'apparecchio alla minima potenza.

### Spegnimento del bruciatore principale Fig.A

Ruotare la manopola in posizione  rimane accesa sola la fiamma del bruciatore pilota.

### Spegnimento dell'apparecchio Fig.A

Ruotare la manopola in posizione "0". Questo comando blocca l'alimentazione del gas sia al bruciatore principale sia al bruciatore pilota. Per riaccendere l'apparecchio è necessario ruotare nuovamente la manopola in pos.  ed azionare il pulsante (18).

## ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

### Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

gli apparecchi di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. ( **Evacuazione naturale** ) Fig.1

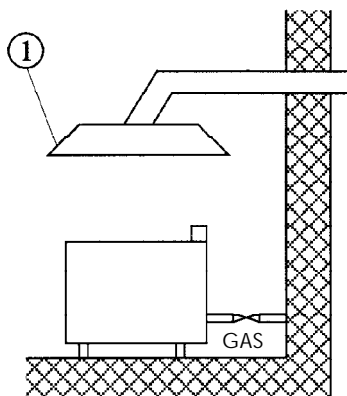
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, ( **Evacuazione forzata** ) Fig.2, di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

### Nel caso di evacuazione forzata

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

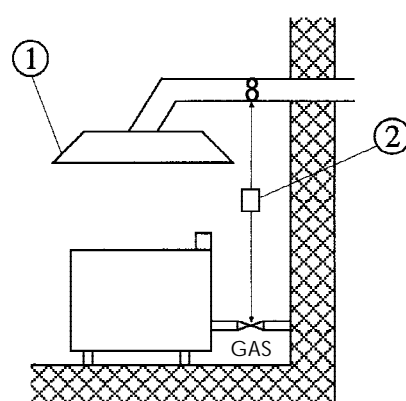
La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

### EVACUAZIONE NATURALE Fig.1



1) Cappa aspirante

### EVACUAZIONE FORZATA Fig.2



1) Cappa aspirante  
2) Asservimento

## OSSERVAZIONI E RACCOMANDAZIONI

Utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.

**ATTENZIONE:** non utilizzare l'apparecchio con la vasca vuota.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

La quotidiana pulizia dopo lo spegnimento dell'apparecchio garantisce un perfetto funzionamento ed una lunga durata nel tempo.

Le parti in acciaio sono da pulire con uno strofinaccio imbevuto di detersivo, senza strofinare; dopo di ciò, risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto.

**COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO**

Chiudere il rubinetto dell'allacciamento del gas e avvertire il servizio d'assistenza.

**PROCEDIMENTO DA SEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO**

Chiudere il rubinetto del gas, pulire l'impianto come sopra specificato.

## INHALTSANGABE

Konformitätserklärung .....	12
Installation .....	12
Belüftungskontrolle .....	12
Gasanschlußleitung .....	13
Überprüfung der Wärmeleistung .....	13
Anschluß für Flüssiggas G30/G31 .....	13
Anschluß für Erdgas H G20 .....	13
Anschluß für Erdgas L G25 .....	13
Kontrolle Primärluft der Hauptbrenner .....	13
Tabelle technische Daten .....	13
Anleitungen zur Umstellung und Installation für andere Gasarten .....	13
Mindesteinstellung .....	13
Austausch der Hauptbrennerdüse .....	13
Austausch der Zündbrennerdüse .....	14
Betriebskontrolle .....	15
Wartung .....	15
Ersatzteile .....	15
Gebrauchsanweisungen .....	15
Zünden des Hauptbrenners .....	15
Zünden des Zündbrenners .....	15
Zünden des Hauptbrenners und Temperatureinstellung .....	15
Ausschalten des Hauptbrenners .....	15
Ausschalten des Gerätes .....	16
Anleitungen zur Abgasleitung .....	16
Warnungen und Hinweise .....	16
Reinigung und Wartung .....	16
Verhalten im Störfall .....	16
Maßnahmen bei längerer Außerbetriebsetzung .....	16

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt, daß die Geräte der EG-Richtlinie 90/396 entsprechen. Die Geräteinstallation muß entsprechend den einschlägigen Vorschriften, vor allem bezüglich der Belüftung der Aufstellungsräumlichkeiten und bezüglich der Abgasführung, ausgeführt werden.

**BEACHTEN:** Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine falsche Installation, Abänderungen, ungenügende Wartung, fehlerhafte Benutzung sowie alle anderen in unseren Verkaufsbedingungen aufgezählten Fälle, zurückzuführen sind.

## INSTALLATION

MODELL	ABMESSUNGEN	GASANSCHLUSS ISO R7	GESAMTNENN- WÄRME- BELASTUNG kW	BECKEN KAPAZITÄT l.
BR - 6G	60x65x29h	R 1/2"	6,9	20

## GERÄTEINSTALLATION

- Sämtliche Installationsarbeiten, eine eventuelle Umstellung auf eine andere Gasart sowie die Inbetriebnahme des Gerätes dürfen nur durch Fachpersonal, entsprechend den einschlägigen Vorschriften, durchgeführt werden.
- Die Gasanlage, die Elektroanschlüsse und die Aufstellungsräume müssen den einschlägigen, nationalen Vorschriften entsprechen; vor allem muß das Gerät in gut belüfteten Räumen, wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt werden, damit auf diese Weise eine vollständige Abführung der, sich während der Verbrennung bildenden Gase, sichergestellt wird. Die notwendige Verbrennungsluftversorgung beträgt 2 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Nennwärmebelastung.

## BELÜFTUNGSKONTROLLE

Es ist zu überprüfen, daß die Raumlüftung nach Außen ausreichend ist und die nötige Luftzufuhr gemäß den gültigen Normen gewährleistet wird.

Zur Information weisen wir darauf hin, daß die in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte folgenden Bedingungen entsprechen müssen:

**Für Deutschland:**

### 1) Folgende einschlägige Vorschriften sind bei der Aufstellung zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G 600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gebrauchseinrichtungen"
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

**Für Österreich und Schweiz:**

- Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Die Installation, Anpassung und Reparatur der Großküchengeräte, sowie deren Rücknahme aufgrund Schadens und die Zulieferung von Gas können nur aufgrund eines - mit einem befugten Verkaufspunkt abgeschlossenen - Wartungsvertrags und unter Beachtung der technischen Regeln erfolgen.

Die Geräte können freistehend oder in Kombination mit anderen Geräten unseres Programms aufgestellt werden. Zwischen brennbaren Stellwänden und dem Gerät muß ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden. Bei Unterschreitung dieses Abstandes oder bei Aufstellung des Gerätes auf einem brennbaren Fußboden bzw. Unterlage, ist die Anbringung eines wärmeisolierenden Materials unbedingt erforderlich (Siehe TRGI).

Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden. Mit Hilfe der Gerätefüsse kann das Gerät in der Höhe verstellt werden und es ist möglich eventuelle Höhenunterschiede zu den nebenstehenden Möbeln auszugleichen.

## **GASANSCHLUSSLEITUNGEN**

Der Gasanschluß muß mit Stahl- oder Kupferrohrleitungen oder anderenfalls mit biegsamen Stahl-Rohren entsprechend den einschlägigen, nationalen Normen durchgeführt werden. Jedes Gerät muß über einen leicht zugänglichen Absperrhahn verfügen. Nach der durchgeführten Installation sind sämtliche Verbindungsstellen auf Gasundichtheiten zu überprüfen. Diese Kontrolle darf niemals mit einer offenen Flamme durchgeführt werden, zu diesem Zwecke sind keine korrosionsfördernden Lösungen sondern z.B. Seifenwasser oder Lecksuchspray zu verwenden. Sämtliche Geräte unserer Produktion werden sorgfältigen Werkskontrollen unterzogen. Die Gasart, der Druck und die Kategorie sind auf dem Typenschild angegeben.

## **ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG**

Die Geräte müssen auf deren korrekte Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt ist, und daß die Angaben des Typenschildes mit dem gebrauchten Gas übereinstimmen. Zur Anpassung an anderer Gasarten ist zu überprüfen, daß der Gastyp den Anweisungen dieses Handbuchs entspricht.

Der Druck wird mittels Manometer (Mindestauflösung 0,1 mbar) gemessen, wobei dieses Gerät in die dafür vorgesehene Öffnung gesteckt wird (Siehe Abb. A, Pos. 10).

Die Verschlussschraube abnehmen und den Manometerschlauch einführen.

Nach der Messung ist die Schraube wieder einzuschrauben, hermetisch zu verschließen und zu prüfen ob es wasserdicht ist

### **Anschluß für Flüssiggas G30/G31**

Der Anschlußdruck beträgt für Flüssiggas 50 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

### **Anschluß für Erdgas H G20**

Der Anschlußdruck für Erdgas beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

### **Anschluß für Erdgas L G25**

Der Anschlußdruck für Erdgas beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

## KONTROLLE PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER

Alle Brenner sind mit speziellen Einspritzern versehen, die keine Regelung der Primärluft erfordern.

### Tabelle Technische Daten für DEUTSCHLAND

Mod. BR - 6G Brenner 6,9 kW Max. - 3,1 Min.	12.8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGAS 50 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m <sup>3</sup> st. G25 ERDGAS L 20 mbar
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	2 x 75	2 x 140	2 x 150
Mindesteinstellung 1/100 mm.	75	einstellbar	einstellbar
Einspritzventil Zündbrenner	30	51	51
Verbrauch	kg/h 0,539	m <sup>3</sup> st./h 0,73	m <sup>3</sup> st./h 0,849

### Tabelle Technische Daten für ÖSTERREICH und SCHWEIZ

Mod. BR - 6G Brenner 6,9 kW Max. - 3,1 Min.	12.8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGAS 50 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 ERDGAS H 20 mbar	
Einspritzv. Brenner 1/100 mm.	2 x 75	2 x 140	
Mindesteinstellung 1/100 mm.	75	einstellbar	
Einspritzventil Zündbrenner	30	51	
Verbrauch	kg/h 0,539	m <sup>3</sup> st./h 0,73	

## ANLEITUNGEN ZUR UMSTELLUNG UND INSTALLATION FÜR ANDERE GASARTEN

Unsere Geräte werden mit Flüssiggas überprüft und eingestellt (siehe Typenschild im Inneren).

Die Umstellung oder Anpassung an eine andere Gasart muß von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten werden in einem Beutel mitgeliefert und sind in Hundertstel mm gezeichnet (Siehe Tabelle "Technische Daten").

### MINDESTEINSTELLUNG Abb. A

Nach erfolgter Umstellung auf eine andere Gasart ist es nötig, die Mindesteinstellung mittels Schraube (3) vorzunehmen, wobei die Schraube nach rechts oder links gedreht wird, bis die Mindestwärmeleistung 3,1 kW beträgt.

### AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE Abb. A

- Die vorderen Befestigungsschrauben der Bedienungsblende (siehe Abb. A Pos. 20), das Speisungskabel vom Piezozünder abnehmen.
- Die Düse (22) mittels geeignetem Schlüssel ausschrauben und mit der geeigneten austauschen (siehe Tabelle "Technische Daten").

### AUSTAUSCH DER ZÜNDBRENNERDÜSE Abb. A

Die Flamme des Zündbrenners hat eine fixe Luft.

Die einzig nötige Durchführung besteht darin, die Düse (4) je nach Gasart auszutauschen.

Die Schrauben laut vorhergehendem Punkt mit einem geeigneten Schlüssel ausschrauben und den Anschluß (5) abnehmen, danach die Düse (4) mit der geeigneten austauschen. Bei der richtigen Düse muß die Flamme das Thermoelement umzüngeln.

## Wichtig!

Nach der Umstellung auf eine andere Gasart, sind die technischen Eigenschaften des Typenschildes zu ändern, indem die neue Gasart angegeben wird, auf die das Gerät umgestellt wurde.

## BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät enthält die nötigen Gebrauchsanweisungen.
- Die Geräte sind auf Gasleckstellen zu überprüfen.
- Die Flamme des Zündbrenners ist zu überprüfen; sie muß das Thermoelement umzüngeln und hellblau sein, anderenfalls ist die Zündbrennerdüse zu überprüfen.
- Das Zünden und die Flamme des Hauptbrenners überprüfen.
- Die Gebrauchsanweisungen sind unbedingt zu befolgen.

## WARTUNG

Bei länger andauerndem Gebrauch des Gerätes ist es unbedingt nötig, eine einfache Wartung für die Betriebssicherheit vorzunehmen. Der Abschluß eines Servicevertrags ist empfehlenswert.

Die Wartung darf ausschließlich von spezialisiertem Fachpersonal und unter der Beachtung aller gültigen Vorschriften und unserer Anweisungen durchgeführt werden.

## ERSATZTEILE ABB. A

Der Austausch einiger Teile, wie zum Beispiel des Hahns, des Piezozünders oder der Gasleitungen ist sehr einfach. Zum Austausch der Teile ist folgendermaßen vorzugehen:

- Hahn: nach Abnahme des vorderen Paneels sind die Schraubanschlüsse (6-8-16) der Gasanschlüsse auszusrauben sowie der Anschluß (7) des Thermostatkolbens abzunehmen. Danach ist der Hahn auszutauschen.
- Zum Austausch des Thermoelements ist der Anschluß (1) des Zündbrenners und in gleicher Weise der Anschluß (7) des Thermoventils auszusrauben und das Element auszutauschen.
- Die Zündkerze (2) muß ausgeschraubt und ausgetauscht werden.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN


Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist vor allem die Dunstabzughaube unter Anwendung eines Geschirrspülmittels sorgfältig zu reinigen.

Die Bratpfannen sind Geräte, die die Zubereitung verschiedener Speisearten ermöglichen.

Sie können zum Kochen von Saucen, Sugo, Suppen, Braten, Gulasch, Kartoffel usw. angewandt werden.


## ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

### Zünden des Zündbrenners Abb. A


Der Thermostatdrehesalter (A) von Position "0" auf Position  drehen. Den Schalter (A) eindrücken und den Piezozünder (18) mehrmals betätigen. Die Flamme zündet von alleine und ist durch das Schauloch des vorderen Paneels sichtbar. Nach dem Zünden ist der Schalter (A) weitere 5-10 Sekunden lang einzudrücken, um die Erwärmung des Thermoelements zu ermöglichen. Danach den Schalter wieder auslassen. Sollte die Flamme wieder erlöschen ist dieser Vorgang zu wiederholen.

### Zünden des Hauptbrenners und Temperatureinstellung Abb. A


Nachdem der Schalter (A) ausgelassen wurde, ist dieser auf Position  (Max.) zu drehen, um den Hauptbrenner zu zünden.

Durch Drehen des Schalters auf Position  (Min.) wird das Gerät mit kleinster Leistung betrieben.

### Ausschalten des Hauptbrenners Abb. A

Den Drehschalter auf Position  stellen; es brennt nur der Zündbrenner weiter.

### Ausschalten des Gerätes Abb. A

Den Drehschalter auf Position "0" drehen. Diese Steuerung blockiert den Gaszufluß sowohl zum Haupt- als auch zum Zündbrenner. Um das Gerät erneut in Betrieb zu nehmen, ist der Schalter auf Position  zu drehen und der Druckknopf (18) zu betätigen.

## ANLEITUNGEN ZUR ABGASLEITUNG

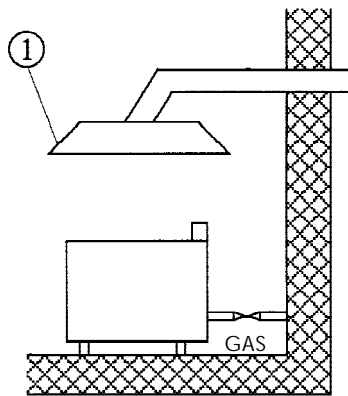
### Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

Die Abgasleitung für Geräte des Typs "A" muß über eigene Dunstabzughauben oder ähnliche Vorrichtungen geführt werden, die an einen betriebssicheren Kamin oder direkt ins Freie geschlossen werden. ( **Natürliche Abgasleitung** ) Abb. 1  
Anderenfalls ist der Gebrauch eines direkt ins Freie führenden Luftabsaugers genehmigt, ( **Erzwungene Abgasleitung** ) Abb. 2, dessen Leistungsfähigkeit nicht unter den in den gültigen Normen genannten Wert sinken darf.

### Bei erzwungener Abgasleitung

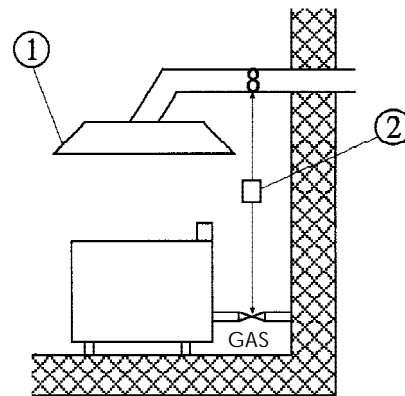
Die Gaszufuhrleitung des Gerätes muß dieser Abgasleitung direkt unterworfen werden und muß dann unterbrochen werden, wenn die Leistungsfähigkeit dieser unter den in den gültigen Normen genannten Wert sinkt.  
Die erneute Gaszufuhr an das Gerät darf nur händisch erfolgen.

### NATÜRLICHE ABGASLEITUNG Abb. 1



1) Dunstabzughaube

### ERZWUNGENE ABGASLEITUNG Abb. 2



1) Dunstabzughaube  
2) Blockierungsvorrichtung

## WARNUNGEN UND HINWEISE

Gerät nur unter Beaufsichtigung betreiben!

**ACHTUNG:** Das Gerät nie mit leerem Becken betreiben.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Die tägliche Reinigung nach Außerbetriebnahme des Gerätes gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine lange Haltbarkeit.

Die Stahlteile werden mit einem Lappen und mit Reinigungsmittel gereinigt, ohne zu reiben; danach wird mit klarem Wasser gespült und mit einem trockenen Tuch abgetrocknet.

## VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL

Den Hahn der Gaszufuhrleitung schließen und den technischen Servicedienst benachrichtigen.

## MASSNAHMEN BEI LÄNGERER AUSSERBETRIEBSETZUNG

Den Gashahn schließen und das Gerät laut oben genannten Anweisungen reinigen.



## SOMMAIRE

Déclaration de conformité -----	18
Installation -----	18
Vérifier si la ventilation est correcte -----	18
Tuyau de raccordement du gaz -----	19
Contrôle de la puissance thermique -----	19
Raccordement gaz liquide G30/G31 -----	19
Raccordement gaz méthane H G20 -----	19
Raccordement gaz méthane L G25 -----	19
Contrôle de l'air primaire brûleurs principaux -----	20
Tableau données techniques -----	20
Instructions pour le passage et l'adaptation à d'autres types de gaz -----	20
Reglage du ralenti -----	20
Remplacement de l'injecteur du brûleur principal -----	20
Remplacement de l'injecteur de la veilleuse -----	20
Contrôle du fonctionnement -----	21
Entretien -----	21
Pièces de rechange -----	21
Mode d'emploi -----	21
Allumage du brûleur principal -----	21
Allumage de la veilleuse -----	21
Allumage du brûleur principal et régulation de la température -----	21
Extinction du brûleur principal -----	21
Extinction de l'appareil -----	21
Instructions pour l'évacuation des gaz brûlés -----	22
Observations et recommandations -----	22
Nettoyage et entretien -----	22
Que faire en cas de pannes -----	22
Précautions à prendre en cas de non-utilisation prolongée de l'appareil -----	22

## DECLARATION DE CONFORMITE

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 90/396. L'installation devra être effectuée conformément aux normes en vigueur, en particulier pour l'aération des locaux et pour le système d'évacuation des gaz brûlés.

**N.B.:** Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects dérivant d'une mauvaise installation, d'altérations, d'un mauvais entretien, d'un usage incorrect ou de tout autre cas prévu dans les articles reportés sur nos conditions de vente.

## INSTALLATION

MODELE	DIMENSIONS	RACCORD GAZ ISO R7	DEBIT NOMINAL TOTAL kW	CAPACITE CUVE lt.
BR - 6G	60x65x29h	R 1/2"	6,9	20

### INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz et la mise en marche doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les normes en vigueur.
- Les installations de gaz, les raccordements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux normes en vigueur dans le Pays d'installation; en particulier, l'appareil doit être installé dans un local ayant une bonne aération, si possible sous une hotte d'aspiration pour assurer une évacuation complète des gaz brûlés qui se forment au cours de la combustion; l'air nécessaire à la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

### VERIFIER SI LA VENTILATION EST CORRECTE

Veiller à ce que les prises d'air vers l'extérieur, installées dans le local de travail, soient suffisantes pour assurer le renouvellement de l'air nécessaire, comme prévu par les normes en vigueur.

A titre d'information, nous vous rappelons que les appareils installés dans des établissements recevant du public doivent répondre à ce qui suit:

#### Pour la France:

##### 1) Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués en suivant correctement les instructions et les textes réglementaires en vigueur, notamment:

- **les normes de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements publics:**
  - a) Indications générales  
Pour tous les appareils:  
Articles GZ  
Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés  
puis, selon l'utilisation  
Articles CH  
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement de l'air, production de vapeur et d'eau chaude dans les installations sanitaires  
Articles GC  
Installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration
  - b) Indications particulières pour chaque type d'établissements publics (hôpitaux, magasins, etc...)

#### Pour la Belgique et le Luxembourg:

L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité en vigueur.

L'installation, la transformation et la réparation des appareils pour grandes cuisines de même que le prélèvement de l'appareil en cas de panne et l'alimentation en gaz ne peuvent être effectués que si un contrat d'entretien a été stipulé avec un bureau de vente autorisé et si les normes techniques ont été observées.

L'appareil peut être installé seul, ou bien avec d'autres appareils de notre gamme. Il faut obligatoirement respecter une distance minimum d'au moins 10 cm entre l'appareil et les parois des meubles se trouvant à proximité et fabriqués avec des matériaux inflammables. Vous devez prendre les mesures nécessaires pour effectuer une isolation thermique des parois inflammables comme, par exemple, l'installation de protections contre les radiations. Les appareils doivent être installés de manière adéquate en respectant les normes de sécurité. Les pieds servent à régler la hauteur de l'appareil et à le mettre de niveau.

## **TUYAU POUR LE RACCORDEMENT DU GAZ**

Le raccordement du gaz doit être effectué avec des tuyaux en acier ou bien en cuivre ou encore avec des tuyaux flexibles en acier conformes aux réglementations nationales.

Pour chaque appareil, il faut installer un robinet d'arrêt du gaz pouvant facilement être fermé.

Une fois que l'installation est terminée, il faut effectuer un contrôle pour détecter d'éventuelles fuites de gaz aux jonctions. Pour ce faire, ne pas utiliser de flamme mais utiliser des substances anti-corrosives comme, par exemple, des solutions d'eau savonneuse ou bien des produits spéciaux en bombe pour détecter les fuites. Tous nos appareils sont soumis à un contrôle soigné en usine: le type de gaz, la pression d'arrivée et la catégorie à laquelle l'appareil appartient sont indiqués sur la plaquette signalétique.

## **CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE**

Les appareils doivent être contrôlés de façon à vérifier que leur puissance thermique soit correcte:

- La puissance thermique est indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Vérifier d'abord si l'appareil est adapté au type de gaz distribué, c'est-à-dire contrôler que la donnée indiquée sur la plaquette signalétique correspond au gaz à utiliser. Pour l'adaptation à un autre type de gaz, contrôler si le type de gaz est conforme aux informations indiquées dans cette notice.

Mesurer la pression d'arrivée du gaz à l'aide d'un manomètre (résolution mini 0,1 mbar) branché sur la prise spéciale (voir figure A pos. 10). Pour ce faire, enlever la vis d'étanchéité et brancher le tuyau du manomètre. Après avoir effectué cette mesure, remplacer la vis, la serrer à fond et vérifier l'étanchéité.

### **Raccordement gaz liquide G30/G31**

La pression d'arrivée du gaz liquide s'élève à 28 mbars pour le butane et à 37 mbars pour le propane. Contrôler les données indiquées sur la plaquette signalétique, mesurer la pression d'arrivée du gaz et examiner si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par le fabricant.

### **Raccordement gaz méthane H G20**

La pression d'arrivée du gaz méthane est de 20 mbars. Contrôler les données sur la plaquette signalétique, mesurer la pression d'arrivée et examiner si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par le fabricant.

### **Raccordement gaz méthane L G25**

La pression d'arrivée du gaz méthane est de 25 mbars. Contrôler les données sur la plaquette signalétique, mesurer la pression d'arrivée et examiner si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par le fabricant.

## CONTROLE DE L'AIR PRIMAIRE BRULEURS PRINCIPAUX

Tous les brûleurs sont pourvus d'injecteurs spéciaux ne nécessitant pas une régulation de l'air primaire.

### Tableau données techniques pour la FRANCE et la BELGIQUE

Mod. BR - 6G Brûleur 6,9kW maxi-3,1 mini	12.8 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 METHANE H 20 mbar	8,12 kWh/m <sup>3</sup> st. G25 METHANE L 25 mbar
Injecteur brûleur 1/100 mm.	2 x 85	2 x 85	2 x140	2 x140
Réglage du ralenti 1/100mm.	75	75	réglable	réglable
Injecteur veilleuse	30	30	51	51
Consommations	kg/h 0,539	kg/h 0,539	m <sup>3</sup> st./h 0,73	m <sup>3</sup> st./h 0,849

### Tableau données techniques pour le LUXEMBOURG

Mod. BR-62G Brûleur 6,9kW maxi - 3,1 mini			9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 METHANE H 20 mbar	
Injecteur brûleur 1/100 mm.			2 x140	
Réglage du ralenti 1/100mm.			réglable	
Injecteur veilleuse			51	
Consommations			m <sup>3</sup> st./h 0,73	

## INSTRUCTIONS POUR LE PASSAGE ET L'ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ

Nos appareils sont testés et réglés en usine pour fonctionner au gaz liquide (voir plaquette signalétique à l'intérieur).

Le passage ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectué par un technicien spécialisé.

Les injecteurs correspondant aux différents types de gaz sont renfermés dans un sachet joint à l'appareil et sont marqués en centièmes de mm (voir tableau "Données techniques").

Pour la Belgique l'appareil est livré déjà adapté à la catégorie de gaz distribué dans ce pays (CAT I2E +); aucun passage et/ou régulation n'est donc nécessaire.

### REGLAGE DU RALENTI Fig.A

Après avoir effectué l'adaptation à un autre type de gaz, il est nécessaire de régler le ralenti en tournant la vis (3) vers la droite ou vers la gauche, jusqu'à ce que la puissance thermique minimum atteigne 3,1 kW.

### REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR PRINCIPAL Fig.A

- Enlever les vis avant fixant le bandeau (voir figure A pos. 20), enlever le câble d'allumage du piézo-électrique.
- A l'aide d'une clé appropriée, dévisser l'injecteur (22), le remplacer par un autre du type approprié (voir tableau "Donnée techniques").

### REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE Fig.A

Le réglage de l'air de la flamme de la veilleuse est fixe. La seule opération nécessaire est de remplacer l'injecteur (4) en fonction du type de gaz. Il faut donc dévisser les vis comme indiqué dans le paragraphe précédent à l'aide d'une clé appropriée dévisser le raccord (5) et remplacer l'injecteur (4) avec un autre du type approprié. Lorsque le type d'injecteur correct a été placé, la flamme doit lécher le thermocouple.

## Important! (pas nécessaire pour la Belgique)

Après avoir effectué l'adaptation à un autre type de gaz, il faut mettre à jour la plaquette signalétique en indiquant le type de gaz avec lequel l'appareil a été transformé.

## CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Les instructions pour le mode d'emploi sont jointes à l'appareil.
- Contrôler les appareils en ce qui concerne les fuites de gaz.
- Examiner la flamme de la veilleuse; elle doit lécher le thermocouple et être de couleur bleue, si ce n'est pas le cas, examiner l'injecteur de la veilleuse.
- Contrôler l'allumage et la flamme du brûleur principal.
- Il est recommandé à l'utilisateur d'utiliser l'appareil en suivant les instructions.

## ENTRETIEN

Lorsque l'on utilise l'appareil pendant une période assez longue, il est indispensable d'effectuer régulièrement des opérations d'entretien pour assurer la sécurité du fonctionnement de l'appareil. Il est donc conseillé de stipuler un contrat d'assistance. Ces opérations d'entretien ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialisés qui doivent respecter les réglementations en vigueur et suivre nos indications.

## PIECES DE RECHANGE Fig.A

Il est possible et facile de remplacer certaines pièces comme le robinet, l'allumage piézo-électrique ou bien les tuyaux du gaz. Pour remplacer ces pièces, procéder de la façon suivante:


- Robinet: démonter le panneau avant, dévisser les raccords (6-8-16) du gaz ainsi que le raccord du thermocouple (7) puis remplacer le robinet.
- Thermocouple: dévisser le raccord (1) de la veilleuse, dévisser de la même façon le raccord (7) du thermocouple et remplacer la pièce.
- Bougie d'allumage (2): la dévisser et la remplacer.

## MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser l'appareil pour la première cuisson, le nettoyer avec soin, notamment la cuve, en utilisant du produit à vaisselle. Les sauteuses sont des appareils qui permettent de cuire différents types d'aliments. Elles peuvent être utilisées indifféremment pour préparer des sauces, des soupes, pour cuire de la viande braisée, de la viande en morceaux, des pommes de terre, etc.

## ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL



### Allumage de la veilleuse Fig.A

Tourner la manette (A) de la position 0 à la position . Tout en tenant la manette (A) appuyée, agir plusieurs fois sur la touche d'allumage piézo-électrique (18). La flamme s'allume automatiquement et on peut l'observer à travers le regard se trouvant sur le panneau avant.


Lorsque la flamme s'est allumée, continuer à appuyer sur la manette (A) pendant encore 5-10 secondes de façon à ce que le thermocouple se réchauffe puis la relâcher.

Il se peut que la flamme s'éteigne. Dans ce cas-là, répéter toute l'opération.


### Allumage du brûleur principal et régulation de la température Fig.A

Lorsque l'on relâche la manette (A), pour allumer le brûleur principal il est nécessaire de la tourner sur la position  (maxi). En tournant encore la manette jusqu'à la position  (mini), on fera fonctionner l'appareil à la puissance minimum.

### Extinction du brûleur principal Fig.A

Tourner la manette sur la position  seule la flamme de la veilleuse reste allumée.

### Extinction de l'appareil Fig.A

Tourner la manette sur la position "0". Cette commande coupe l'arrivée du gaz aussi bien au brûleur principal qu'à la veilleuse. Pour rallumer l'appareil, il est nécessaire de tourner de nouveau la manette sur la position  et appuyer sur le bouton (18).

## INSTRUCTIONS POUR L'EVACUATION DES GAZ BRULES

### Appareils du type "A" (Voir plaquette signalétique)

Les appareils du type "A" doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes ou des dispositifs similaires qui pourront être raccordés à une cheminée de sécurité efficace ou bien directement à l'extérieur. (**Evacuation naturelle**) Fig. 1

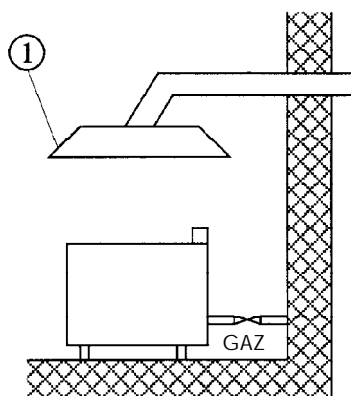
Si vous ne disposez pas de telle installation, il est admis d'employer un aspirateur d'air relié directement à l'extérieur, (**Extraction forcée**) Fig. 2, et ayant un débit qui ne doit pas être inférieur à ce qui est établi par les normes en vigueur.

### En cas d'extraction forcée

L'alimentation en gaz de l'appareil doit être directement asservie au système et doit s'interrompre au cas où le débit descendrait en-dessous des valeurs prescrites par les normes en vigueur.

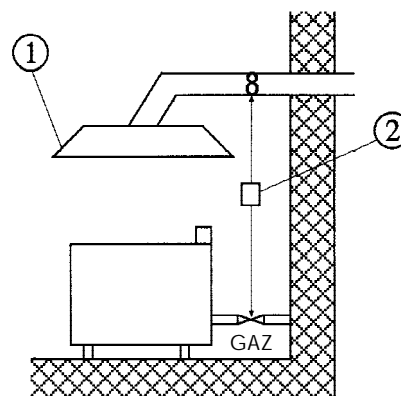
La remise en marche de l'alimentation en gaz ne doit pouvoir être effectuée que manuellement.

EVACUATION NATURELLE Fig.1



1) Hotte aspirante

EXTRACTION FORCEE Fig.2



1) Hotte aspirante  
2) Asservissement

## OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

N'utiliser l'appareil que sous surveillance. **ATTENTION:** Ne pas mettre en marche avec la cuve vide.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage quotidien de votre appareil, après l'avoir éteint, en garantira le fonctionnement parfait et la longévité.

Les pièces en acier doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent, sans les frotter. Les rincer ensuite à l'eau claire et les essuyer avec un chiffon sec.

## QUE FAIRE EN CAS DE PANNES

Fermer le robinet d'arrivée du gaz et faire appel à votre service assistance.

## PRECAUTIONS A PRENDRE EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGEE DE L'APPAREIL

Fermer le robinet du gaz, nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessus.

## INDEX

Conformity declaration .....	24
Installation .....	24
Checking for adequate ventilation .....	24
Gas connection pipe .....	25
Checking the thermal power control .....	25
Connection for liquid gas G30/31 .....	25
Connection with natural gas (methane) H G20 .....	25
Checking the primary air of the main burners .....	25
Specification table .....	25
Provisions for transformation and installation for other types of gas .....	25
Minimum adjustment .....	26
Substitution of the main burner nozzles .....	26
Substitution of the pilot burner nozzles .....	26
Checking appliance operation .....	26
Maintenance .....	26
Spare parts .....	26
Instructions for use .....	26
Ignition of the main burner .....	26
Ignition of the pilot burner .....	26
Ignition of the main burner and temperature regulation .....	27
Turning off the main burner .....	27
Turning off the appliance .....	27
Instruction for removal of exhaust gases .....	27
Observations and recommendations .....	28
Cleaning and maintenance .....	28
What to do in case of malfunction .....	28
Measures to take in case of prolonged disuse .....	28

## CONFORMITY DECLARATION

The manufacturer declares that the appliances are in accordance with the EEC 90/396 directive provisions. The installation must be carried out in observance of the standards in force above all regarding the airing of the rooms and the evacuation system of the exhaust gases.

**N.B.** The manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damage caused by incorrect installation, alterations, poor maintenance, incorrect use and all the other cases provided for in the articles stated in our sales conditions

## INSTALLATION

MODEL	DIMENSIONS	GAS CONNECTION ISO R7	TOTAL NOMINAL POWER kW	TUB CAPACITY lt.
BR - 6G	60x65x29h	R 1/2"	6,9	20

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

- Installation, any transformations for other types of gas and starting can be done only by qualified personnel according to the standards in force.
- The gas systems, electrical connections and the rooms where the appliances are installed must be in accordance with the standards in force in the country where they are installed; particularly, the appliance must be installed in a well aired room, possibly under a suction hood to guarantee complete evacuation of the exhaust gases that are formed during combustion; the necessary air for combustion is 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.

## CHECKING FOR ADEQUATE VENTILATION

Make sure that the air intake into the room where the appliance is installed is sufficient for an adequate change of air, as specified by regulations in effect.

The appliances installed in buildings open to the public must satisfy the following requirements.

### 1) Installation rules

The installation and maintenance of the appliance must be done according to the correct procedures and regulation texts in use, particularly:

- **safety standards for the prevention of fire and panic.**

Connection and installation of appliance, ventilation and exhaust removal systems, shall be done according to the Manufacturer's instructions and by qualified technicians and according to the regulations in effect. The electric wiring shall conform to the regulations in effect. All fire prevention codes shall be observed.

#### a) General indications (Rules valid for G.B. only)

- For all appliances:

Gas safety Regulations, 1984; Health and safety at Work Act, 1974 Codes of Practice, BS 8173, 1982, The Building Regulations 1985; The Building Standards Regulations, 1981, the IEE Regulations and the by-laws of the local Water Undertaking.

The local gas Region or LPG supplier and the local authority and the relevant recommendation of the British Standards (latest editions) concerned.

The installation, transformation and repair of appliances for professional kitchens as well as removal due to malfunction, and the supply of gas, may be made only by means of a maintenance contract stipulated with an authorised sales office and in observance of technical regulations.

The appliance can be installed by itself or in a series side by side with appliances produced by us. There must be a minimum distance of at least 10 cm between the appliance and the sides of the nearby cabinets made of inflammable material. Take suitable measures to guarantee thermal insulation of the inflammable sides, such as, for example, the installation of protection against radiation. The appliances must be installed in a suitable manner, observing the safety standards. The small feet are adjustable to level the appliance.



## GAS CONNECTION PIPE

The gas must be connected using steel or copper pipes, or with flexible steel pipes, in accordance with the laws of the country where the appliance is installed.

Each appliance must be furnished with an easy-closure cutoff cock for the gas.

After installation, a check must be made for possible gas leaks from the fittings; do not use a flame for this purpose, but non-corrosive substances, for example a solution of soapy water or a spray which makes any leaks evident.

All of our appliances undergo rigorous controls: the type of gas, the functioning pressure and the category to which it belongs are indicated on the data plate.

## CHECKING THE THERMAL POWER

Check if the thermal power is correct:

- The thermal power is indicated on the data plate of the appliance;
- First check whether the appliance is set up for the type of gas supplied, then ensure that the information on the data plate corresponds to the gas to be used. When adapting to another type of gas, check that the characteristics of that gas conform to the specifications given in this instruction manual.

The pressure is measured using a pressure gauge (smallest unit of measure 0.1 mbar) which is inserted in the appropriate outlet (see figure A, pos. 10). Remove the sealing screw and insert the tube of the pressure gauge. After measurement, replace the screw, tighten it and check if it is watertight.

## Connection for liquid gas G30/G31

The connection pressure for liquid gas is 28 mbar for butane, 37 mbar for propane.

Check the data plate, measure the pressure and see whether the description of the nozzle installed corresponds with the one given by the manufacturer.

## Connection with natural gas (methane) H G20

The connection pressure of natural gas is 20 mbar.

Check the data plate, measure the pressure and see whether the description of the nozzle installed corresponds with the one supplied by the manufacturer.

## CHECKING THE PRIMARY AIR OF THE MAIN BURNERS

All burners are equipped with a special bush (24) for the adjustment of the primary air, which has to be placed at a distance "h" indicated in the technical data table.

### Technical data table

	12.8 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 NATURAL GAS 20 mbar
Mod. BR - 6G Burner max 6,9 kW - min 3,1 kW			
Burner injector 1/100 mm.	2 x 85	2 x 85	2 x 140
Minimum adjustment 1/100mm.	75	75	adjustable
Pilot injector	30	30	51
Consumption	kg/h 0,539	kg/h 0,539	m <sup>3</sup> st./h 0,73

## PROVISIONS FOR TRANSFORMATION AND INSTALLATION FOR OTHER TYPES OF GAS

All our appliances are inspected and set for liquid gas (see data plate on the inside).

Any transformation or adaptation to other types of gas must be carried out only by a skilled technician. Nozzles for the various types of gas are contained in the small bag supplied and are marked in hundredths of mm (see Specification table).

## MINIMUM ADJUSTMENT Fig.A

After transforming the appliance for another type of gas, the minimum flame must be adjusted by turning screw (3) to the right or left until the minimum thermal power measures 3,1 kW.

## SUBSTITUTION OF THE MAIN BURNER NOZZLES Fig.A

- Remove the front fixing screws of the control panel (see figure A pos. 20), and remove the ignition cable from the piezo-electric device.
- With a suitable spanner, unscrew the nozzle (22) and substitute it with the appropriate one (refer to Specifications table).

## SUBSTITUTION OF THE PILOT BURNER NOZZLES Fig.A

The flame of the pilot burner has fixed air flow. The only step necessary is the substitution of the nozzle (4) according to the type of gas. To do this, remove the screws as specified above, unscrew the connection (5) with the appropriate spanner, and substitute the nozzle (4) with an appropriate one. With the correct nozzle, the flame must lick the thermocouple.

### Important!

After transformation to another type of gas, the data plate specifications must also be changed to the type of gas for which the appliance is now set up.

## CHECKING APPLIANCE OPERATION

- Instructions for use are supplied with the appliance.
- Check for any gas leaks.
- Check the pilot flame; it should be blue and lick the thermocouple, otherwise the pilot burner nozzle must be checked.
- Check ignition and the main burner flame.
- The appliance should always be used according to the instructions supplied.

## MAINTENANCE

With prolonged use it is necessary to carry out regular maintenance on the appliance to ensure its safe functioning. To this end, a maintenance contract is recommended. The maintenance must be carried out only by skilled technicians who are familiar with the standards of the country where the appliance is installed.

## SPARE PARTS Fig.A

Parts such the cock, the piezo-electric device and the gas pipes may be substituted easily. To substitute these parts, proceed as follows :


- Cock - After removing the front panel, loosen the screw fittings of the gas connections (6-8-16), remove the thermocouple fitting (7) and pull out the thermostat bulb, then substitute the parts.
- To substitute the thermocouple, unscrew the pilot burner connection (1) as well as the thermocouple connection (7) and substitute the part.
- The ignition spark plug (2) must be unscrewed and substituted.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Before cooking with the appliance for the first time, clean it carefully, and in particular the tub, with dishwashing detergent. Brat pans are appliances where different types of food can be prepared. They may be used for cooking sauces, soups, braised meat, stew, potatoes.

## IGNITION OF THE MAIN BURNER


### Ignition of the pilot burner Fig.A


Rotate knob (A) from position "0" to position  While pressing the knob (A), repeatedly press the piezo-electric button (18). The flame ignites automatically and is visible through the inspection window in the front panel.

After ignition keep the button (A) pressed for another 5-10 seconds, to allow the thermocouple to heat, then release.


If the flame goes out, repeat the procedure.

## Ignition of the main burner and temperature regulation Fig.A


After releasing the button (A), rotate it to position  (max.) to ignite the main burner.

By rotating the knob further to the position  (min.), the appliance will operate at the minimum level

## Turning off the main burner Fig.A

Rotate the knob to the  position. Only the pilot burner will remain lighted.

## Turning off the appliance Fig.A

Rotate the knob to the "0" position. This command blocks the gas flow to both the main burner and the pilot burner. To ignite the appliance again, rotate the knob to the  position and push button (18).

## INSTRUCTIONS FOR REMOVAL OF EXHAUST GASES

### Type "A" Appliances (See Data Plate)

Combustion fumes from type "A" appliances must be removed by means of special hoods or similar devices which are connected to efficient flues or stovepipes or directly to the outside (**natural removal**). Fig. 1.

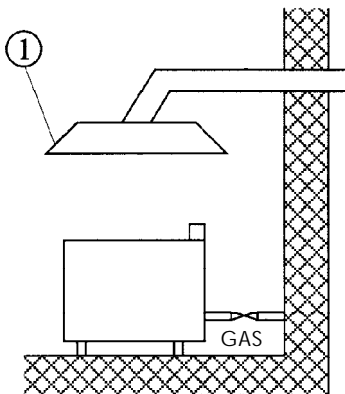
If this is not possible, an extraction fan may be used if it is connected directly to the outside (**mechanical removal**). Fig. 2. The capacity of such a fan shall not be inferior to that established by regulations in effect.

### Mechanical Removal of Exhaust Gases

The supply of gas to the appliance must be directly linked to the exhaust removal system. It must be interrupted if the capacity of the system falls below the minimum amount established by the regulations in force.

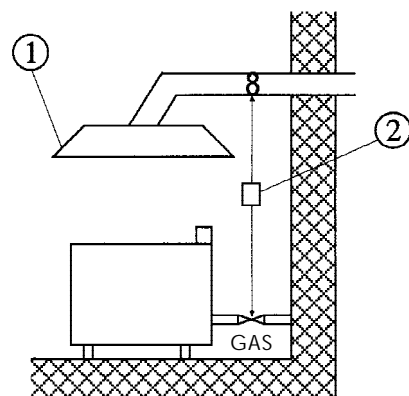
The gas supply to the appliance must be turned on again manually.

### NATURAL REMOVAL Fig.1



1) Suction hood

### MECHANICAL REMOVAL Fig.2



1) Suction hood  
2) Blocking device

## OBSERVATIONS AND RECOMMENDATIONS

Do not leave the working appliance unattended.

**ATTENTION:** Do not use the appliance if the tub is empty.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Daily cleaning of the appliance after use ensures that it works perfectly and lasts longer. The steel parts should be cleaned with a damp cloth and detergent only. The surface of the top grill must be coated with a thin layer of combustible oil if not used for a lengthy period.

## **WHAT DO IN CASE OF MALFUNCTION**

Close off the gas cocks and notify the service technicians.

## **MEASURES TO TAKE IN CASE OF PROLONGED DISUSE**

Close off the gas cocks and clean the appliance as indicated above.

## LEGENDA

Declaración de conformidad-----	30
Instalación-----	30
Comprobación de una correcta ventilación-----	30
Tubo para la conexión del gas-----	31
Control de la potencia calorífica-----	31
Conexión para el gas líquido G30/G31-----	31
Conexión con el gas metano H G20-----	31
Control del aire primario de los quemadores principales-----	31
Tabla de datos técnicos-----	31
Disposición para la transformación e instalación de otros tipos de gas-----	31
Regulación del mínimo-----	32
Sustitución del inyector del quemador principal-----	32
Sustitución del inyector del quemador piloto-----	32
Control del funcionamiento-----	32
Mantenimiento-----	32
Repuestos-----	32
Instrucciones para el uso-----	32
Encendido del quemador principal-----	33
Encendido del quemador piloto-----	33
Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura-----	33
Apagado del quemador principal-----	33
Apagado del aparato-----	33
Instrucción sobre la evacuación de los gases de descarga-----	33
Observaciones y recomendaciones-----	34
Limpieza y mantenimiento-----	34
Cómo comportarse en caso de averías-----	34
Precauciones a tomar en caso de una larga interrupción del funcionamiento-----	34

## DECLARACION DE CONFORMIDAD

El Fabricante declara que los aparatos están conformes con lo dispuesto por la norma IEC 90/396. La instalación debe realizarse cumpliendo con las normas vigentes, en especial por lo que concierne a la ventilación de los cuartos y al sistema de evacuación de los gases quemados.

**Nota:** El Fabricante no se responsabiliza de los daños directos o indirectos debidos a instalación errónea, manipulaciones, mantenimiento insuficiente, uso incorrecto y a todos los demás casos previstos en los artículos detallados en nuestras condiciones de venta.

## INSTALACION

MODELO	DIMENSIONES	CONEXION DE GAS ISO R7	POTENCIA NOMINAL TOTAL KW	CAPACIDAD DE LA CUBA I.
BR - 6G	60x65x29h	R 1/2"	6,9	20

### INSTALACION DEL APARATO

- Las operaciones para la instalación, los cambios eventuales para otros tipos de gas y la puesta en funcionamiento pueden ser efectuados tan sólo por personal calificado, cumpliendo con las normas vigentes.
- Las instalaciones de gas, las conexiones eléctricas y los cuartos donde se van a instalar los aparatos deben estar conformes con las normas vigentes en cada País; en especial el aparato debe ser instalado en un cuarto provisto de una ventilación adecuada, a ser posible debajo de una campana extractora para garantizar la total evacuación de los gases quemados que se van formando durante la combustión; el aire necesario para la combustión es de 2 m<sup>3</sup>/h por cada kW de potencia instalada.

### COMPROBACION DE UNA CORRECTA VENTILACION

Asegurarse de que las tomas de aire hacia el exterior existentes en el local de trabajo sean suficientes para garantizar el necesario cambio de aire, tal y como se cita en la norma vigente.

Recuérdese que los aparatos instalados en los edificios para el público deben satisfacer los requisitos indicados a continuación:

#### 1) Normas para la instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados siguiendo los procedimientos correctos y las instrucciones para el uso, en especial:

- normas de seguridad contra incendios y antipánico en edificios para el público:**
  - Indicaciones generales
    - Para todos los aparatos:
    - Reglamento de los aparatos que utilizan combustible gaseoso para el emplazamiento y conexión a la instalación del gas;
    - Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo - Normas para la seguridad de las instalaciones eléctricas y gas.
  - Indicaciones específicas para cualquier clase de edificios para el público (hospitales, tiendas, etc...)

La instalación, la transformación y la reparación de los aparatos para grandes cocinas, así como el retiro por averías y aprovisionamiento de gas, pueden ser realizados solamente a base de un contrato de mantenimiento realizado con el centro de venta autorizado y cumpliendo con las normas técnicas.

El aparato se puede instalar individualmente o bien en serie con aparatos de nuestra producción. Es obligatorio mantener una distancia mínima de 10 centímetros entre el aparato y las paredes de los muebles próximos fabricados con materiales inflamables. Es preciso tomar unas medidas adecuadas para garantizar el aislamiento térmico de las paredes inflamables tal como, por ejemplo, la instalación de protectores contra las radiaciones; hay que prestar especial atención a colocar los aparatos de forma adecuada y segura. Los pies regulables sirven para ajustar la altura del aparato y eliminar posibles desniveles.

## TUBO PARA LA CONEXION DEL GAS

La conexión del gas se efectúa con tuberías de acero o bien de cobre o si no tuberías flexibles de acero con referencia, donde existan, a las normas nacionales.

Cada aparato debe tener un grifo de paso del gas con un cierre fácil. Después de la instalación es necesario efectuar un control de las pérdidas posibles de gas en los racores; para realizar esto no use una llama, sino sustancias que no causen corrosiones, como por ejemplo, soluciones de agua jabonada o spray para localizar las fugas. Todos nuestros aparatos se hallan sometidos a un cuidadoso examen: el tipo de gas, la presencia de la presión que se utiliza y la categoría a la que pertenecen se encuentran indicadas en la placa de características.

## CONTROL DE LA POTENCIA CALORIFICA

Los aparatos deben ser controlados para verificar la correcta potencia calorífica:

- La potencia calorífica está indicada en la placa de características del aparato;
- Antes de nada, examinar si el aparato está preparado para el tipo de gas distribuido, para ello comprobar si la indicación de la placa corresponde al tipo de gas que se vaya a usar. Para la adaptación a otro tipo de gas hay que controlar si las características de dicho tipo de gas son las mismas que las indicadas en este manual de instrucciones.

La presión se toma con un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar) introducido en la toma correspondiente (ver figura A pos. 10), para lo cual quitar los tornillos de cierre hermético e introducir el tubo del manómetro. Después de haberla tomado, volver a poner los tornillos y apretar herméticamente.

## Conexión para el gas líquido G30/G31

La presión de entrada del gas es de 28 o 30 mbar para el butano o 37 mbar para el propano. Controlar la placa, tomar la presión y examinar si la descripción del inyector instalado corresponde con la proporcionada por el fabricante.

## Conexión con gas metano H G20

La presión de entrada del gas metano es de 20 mbar. Controlar la placa, tomar la presión y examinar si la descripción del inyector corresponde con la proporcionada por el fabricante.

## CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

Todos los quemadores están provistos de inyectores especiales que no necesitan la regulación del aire primario.

**Tabla de datos técnicos**

	12.8 kWh/KG G30 BUTANO 28 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m <sup>3</sup> st. G20 METANO H 20 mbar
Mod. BR - 6G Bruciatore max 6,9 kW - min 3,1 kW			
Inyector del quemador 1/100 mm.	2 x 85	2 x 85	2 x 140
Regulación del mínimo 1/100 mm.	75	75	regulable
Inyector piloto	30	30	51
Consumos	kg/h 0,539	kg/h 0,539	m <sup>3</sup> st./h 0,73

## DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACION E INSTALACION DE OTROS TIPOS DE GAS

Nuestros aparatos son probados y regulados con gas líquido (ver la placa en el interior).

La transformación o la adaptación a otro tipo de gas debe ser realizada por un técnico experto.

Los inyectores para los diferentes tipos de gas se encuentran en una bolsa pequeña incluida en el embalaje y están marcados en centésimas de mm. (tabla "Datos técnicos").

## REGULACION DEL MINIMO Fig. A

Después de haber realizado el cambio para otro tipo de gas, es necesario regular el mínimo girando el tornillo (3) a la derecha o a la izquierda hasta que la potencia calorífica mínima alcance los 3,1 kW.

## SUSTITUCION DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Fig.A

- Quitar los tornillos anteriores de fijación del panel de mandos (ver la figura A pos. 20), quitar el cable de encendido del piezoeléctrico
- Desatornillar el inyector (22) con una llave adecuada y sustituirlo por otro idóneo (ver tabla "Datos técnicos").

## SUSTITUCION DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO Fig.A

La llama del quemador piloto tiene el aire fijo. La única operación necesaria es la sustitución del inyector (4) según el tipo de gas.

Para ello hay que desatornillar los tornillos como se especifica en el punto anterior, con una llave adecuada desenroscar el racor (5) y sustituir el inyector (4) por uno adecuado.

Con el inyector exacto, la llama debe rozar el termopar.

### ¡Importante!

Después de haber realizado la transformación a otro tipo de gas, es necesario modificar la placa de características, indicando el tipo de gas para el cual el aparato ha sido transformado.

## CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- El aparato contiene las instrucciones adecuadas para su uso.
- Controlar los aparatos para las pérdidas de gas.
- Examinar la llama del quemador piloto; ésta tiene que rozar el termopar y ser azul, de no ser así examinar el inyector del quemador piloto.
- Controlar el encendido y la llama del quemador principal.
- Se recomienda tener precaución al usar el aparato y basarse en las instrucciones.

## MANTENIMIENTO

A medida que se prolonga el uso del aparato, es indispensable realizar un mantenimiento regular para la seguridad del funcionamiento. Aconsejamos para ello realizar un contrato de asistencia.

El mantenimiento debe ser realizado sólo por expertos que se atengan a las normas en vigor y a nuestras indicaciones.

## REPUESTOS Fig.A

Se pueden sustituir las piezas como la válvula, el piezoeléctrico o bien las tuberías del gas de manera muy sencilla.

Para la sustitución de las partes se procede como sigue:

- Grifo: después de desmontar el panel anterior, desenroscar los racores (6-8-16) de los empalmes de gas y el racor del termopar (7); luego sustituir el grifo.
- Para sustituir el termopar, desatornillar el racor (1) del quemador piloto, desatornillar igualmente el racor (7) de la válvula y sustituir el elemento.
- La bujía de encendido (2) se tiene que desatornillar y sustituir.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO


Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiarlo con esmero, sobre todo la cuba, usando detergente para vajilla.

Las guisanderas son aparatos que permiten cocer varios tipos de alimentos. Se pueden utilizar indistintamente para la preparación de salsas, sopas, para cocer guisos, patatas, etc.





## ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL


### Encendido del quemador piloto Fig.A

Girar el mando (A) desde la pos. "0" hasta  Mantener apretado el mando (A), luego actuar repetidas veces sobre el botón piezoeléctrico (18). La llama se enciende automáticamente y está visible a través de la mirilla del panel anterior. Después del encendido mantener apretado el mando (A) durante unos 5-10 segundos más, para que el termopar pueda calentarse, luego soltarlo. La llama podría apagarse y entonces se debe repetir este mismo procedimiento.


### Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura Fig. A

Después de haber soltado el mando (A), para encender el quemador principal es necesario girarlo hasta la posición  (máx.). Volviendo a girar el mando hasta la posición  (mín.), se hace funcionar el aparato a la potencia mínima.

### Apagado del quemador principal Fig.A

Girar el mando a la posición  sólo permanece encendida la llama del quemador piloto.

### Apagado del aparato Fig. A

Girar el mando hasta la posición "0". Este mando corta la alimentación de gas tanto hacia el quemador principal como hacia el quemador piloto. Para volver a encender el pararto es necesario colocar el mando en la pos  y accionar el botón (18).

## INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACION DE LOS GASES DE DESCARGA

### Aparatos del tipo "A" (Ver la placa de características)

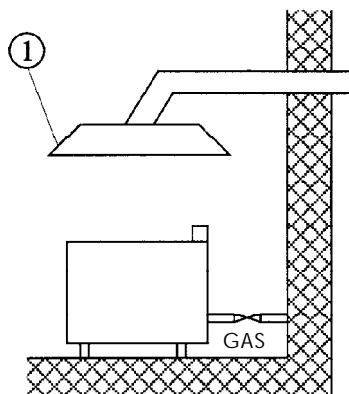
Los aparatos del tipo "A" deben evacuar los productos de la combustión a través de campanas o dispositivos similares, **conectados a una chimenea de eficacia segura, o directamente al exterior (evacuación natural)** Fig.1; si no existiese esto, se admite un aspirador de aire conectado directamente al exterior, (evacuación forzada) Fig.2, de caudal no inferior a lo establecido de la norma vigente.

### En caso de evacuación forzada

La alimentación del gas al aparato debe ser directamente sometida al sistema y debe interrumpirse en el caso en que el caudal llegue por debajo de los valores indicados en la norma relativa.

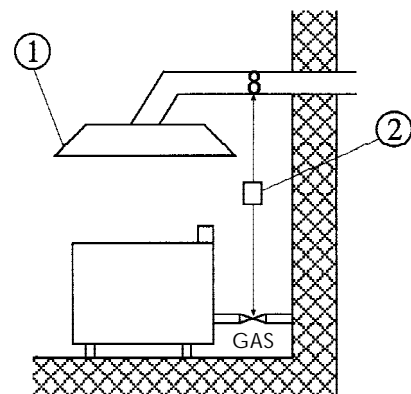
El restablecimiento del gas al aparato debe realizarse solamente de forma manual.

EVACUACION NATURAL Fig.1



1) Campana extractora

EVACUACION FORZADA Fig.2



1) Campana extractora  
2) Dispositivo de bloqueo

## **OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES**

Usar el aparato sólo bajo vigilancia.

**CUIDADO:** no utilizar el aparato con la cuba vacía.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Después de apagar el aparato, su limpieza diaria garantiza su perfecto funcionamiento y su duración a lo largo del tiempo. Las partes en acero se limpian con un estropajo mojado con detergente, sin frotar; aclarar después con agua limpia y secar con un paño seco.

## **COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERIAS**

Cerrar el grifo de entrada del gas y advertir al servicio de asistencia.

## **PRECAUCIONES A TOMAR EN CASO DE UNA LARGA INTERRUPCION DEL FUNCIONAMIENTO**

Cerrar el grifo del gas, limpiar la instalación como se indica anteriormente.