

KIT WOK
FIAMMA VERTICALE

IT

CH

Istruzioni
per l'installazione e l'uso

KIT WOK
VERTICALER FLAMME

DE

AT

CH

Aufstellungs
und Bedienungsanleitung

KIT WOK
VERTICALE DE LA FLAMME

FR

BE

Instructions
Pour l'installation et l'emploi

KIT WOK
VERTICAL FLAME

GB

IE

Instructions
for installation and use

KIT WOK
LLAMA VERTICAL

ES

Guia para la intalación e
instrucciones de uso

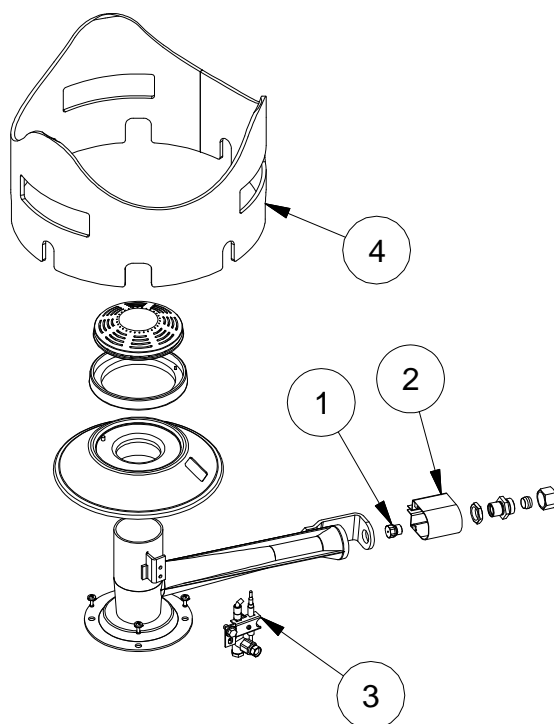
Mod.
KIT WOK

563022300.doc
LIBR.ISTR.KIT WOK

Categorie	Kategorien	Catégories	Categories	Categorías
II2H3B/P	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P	II2H3B/P
II2ELL3B/P	II2H3B/P	II2L3B/P	II2E3P	II2E3P
I2E	I3B/P	I3+	II2E3B/P	II2E3B/P

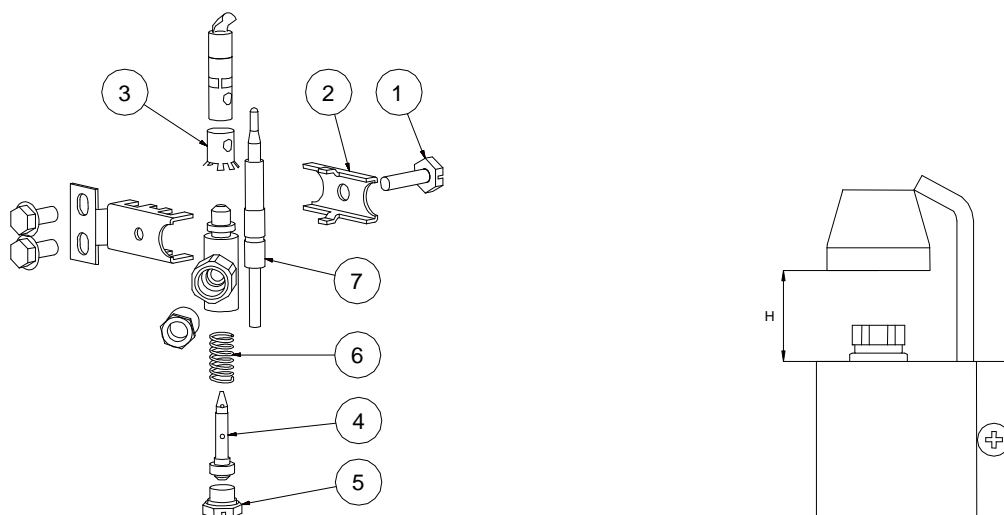
**SOLO SU BRUCIATORE 10 kW , NUR 10 kW BRENNER , SEULEMENT 10 kW
BRÛLEUR , ONLY 10 kW BURNER , SOLO 10 kW QUEMADOR**

FIG.C



1	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Injector cooking rings	Inyector fuegos
2	Regolazione aria	Luftregelung	Réglage d'air	Air regulation	Regulación aire
3	Gruppo pilota	ZündBrenner	Veilleuse	Pilot	Piloto
4	Anello Wok	Wok-Ring	Anneau de wok	Wok ring	Anillo wok

FIG. D



1	Vite staffa pilota	Schraube für Bügel der Leitflamme	Vis bride veilleuse	Pilot bracket screw	Tornillo de la brida del piloto
2	Staffa pilota	Bügel Leitflamme	Bride veilleuse	Pilot bracket	Brida del piloto
3	Boccola aria pilota	Einstellbuchse Leitflamme	Douille air veilleuse	Pilot air bush	Casquillo de aire del piloto
4	Iniettore pilota	Einspritzv. ZündBrenner	Injecteur veilleuse	Pilot Injector	Inyector piloto
5	Vite iniettore	Schraube für Düse	Vis injecteur	Injector screw	Tornillo del inyector
6	Molla	Feder	Ressort	Spring	Muelle
7	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar

IT CH

Pag. 4

DE AT CH

Seite 8

FR BE

Page 12

GB IE

Page 16

ES

Pàg. 20

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	5
TABELLA DATI TECNICI	5
INSTALLAZIONE	5
VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE	5
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	5
Allacciamento per il gas liquido G30/G31	6
Allacciamento con gas metano H G20	6
CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI E UGELLI PILOTA	6
TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"	6
DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS	6
SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI	6
Ugelli principali (fig. C):	6
Ugelli pilota (fig. D):	6
ISTRUZIONI PER L'USO	7
PENTOLAME	7
ANELLO WOK	7
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI	7
PULIZIA E MANUTENZIONE	7
COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO	7
PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO	7

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CE 2009/142 per la parte gas. 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.

TABELLA DATI TECNICI

MODELLO	PORTATA NOMINALE TOTALE kW
KIT WOK	10

INSTALLAZIONE

- 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 aerazione, 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 m³/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 CEI 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.

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 é 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.

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 é 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 é 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 E UGELLI PILOTA

Tutti i bruciatori sono provvisti di un regolatore d'aria che, tramite una boccola regolabile e bloccabile con una vite, permette la variazione dell'aria primaria. Nella tabella "Dati tecnici bruciatori" sono indicati dei valori approssimativi per il parametro "h" (aria primaria). Il flusso di volume d'aria primaria deve essere regolato in modo da non avere uno stacco di fiamma con bruciatore freddo ed un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

La regolazione dell'aria dei piloti è effettuata in sede di collaudo, per il gas a cui è predisposto l'apparecchio.

In caso di trasformazione per altri tipi di gas, regolare l'aria agendo sulla boccola di regolazione finché la fiamma pilota non borbotta e assume un colore azzurro intenso

TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Bruciatore max 10 kW-min 2,3 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	155	155	230
Regolazione minimo 1/100 mm	75	75	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	20	20	35
Consumi	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058
Aria primaria h=mm	6	6	2

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedi targhetta caratteristiche allegata).

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 "bruciatori").

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI

Ugelli principali (fig. C):

Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle, con una chiave da 12 sostituire gli ugelli con quelli appropriati, regolare l'aria primaria (h) (vedere tabella dati tecnici "bruciatori") svitando la vite di bloccaggio. Dopo aver eseguito la regolazione, fissare la vite, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunge 2,3 kW per il bruciatore da 10 kW.

Avviso: Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione del minimo va bloccata a fondo.

Ugelli pilota (fig. D):

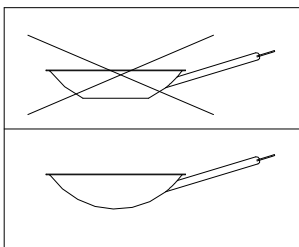
Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle ; con una chiave da 8 allentare il blocchetto portaugello, con una chiave da 11 svitare il fondo del portaugello, con un cacciavite a taglio svitare l'ugello pilota e sostituirlo con quello appropriato, avvitando fino a fine corsa.

Rimontare il tutto e regolare l'aria agendo sulla boccola di regolazione finché la fiamma pilota non borbotta e assume un colore azzurro intenso

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: - Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!

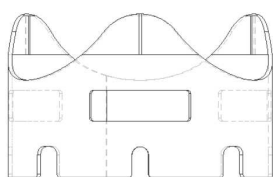
PENTOLAME.



Il pentolame deve essere di tipo wok (vedi immagine), con una concavità che si adatti all'anello wok, fornito in dotazione al kit.

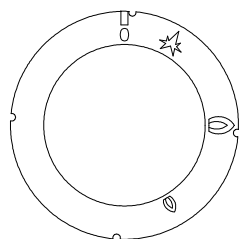
L'apparecchio non può funzionare con pentole non adatte o a fondo piatto (vedi immagine), che sono da considerarsi automaticamente escluse e non idonee all'uso.

ANELLO WOK



L'apparecchio va usato solamente con questo accessorio, applicato sopra la griglia

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI



Nel pannello anteriore, sopra ogni manopola è indicato il bruciatore a cui corrisponde contrassegnato dall'indice ◆

Per l'accensione, munirsi di un accenditore, girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" fino al segno ★ (vedi figura); tenerla premuta e accendere il gas.

La manopola va tenuta premuta per alcuni secondi e poi rilasciata, in questo modo verrà acceso il pilota.

Se la fiamma si spegne, il procedimento è da ripetere.

Ruotando la manopola fino alla posizione 🔥 il bruciatore viene portato al massimo.

Ruotando la manopola fino alla posizione 0 il bruciatore viene portato al minimo.

Per lo spegnimento, riportare la manopola nella posizione "0".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una lunga durata dello stesso.

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da asciugare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti abrasivi e corrosivi. Le parti smaltate sono da lavare con acqua saponata.

Forno: la pulizia del forno è facilitata togliendo la griglia di supporto.

Avviso importante: Al di fuori dell'ordinaria pulizia e manutenzione degli impianti, consigliamo di fare controllare l'impianto almeno una volta all'anno da un installatore.

Si consiglia perciò di stipulare un contratto di assistenza.

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

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

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

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

INHALTSANGABE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	9
TABELLE TECHNISCHE DATEN	9
AUFSTELLUNG	9
ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG	9
Für Deutschland:	9
Für Österreich und Schweiz:	9
KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG	9
Anschluss für Flüssiggas G30/G31	10
Anschluss für Methangas H G20	10
REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME	10
TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"	10
ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN	10
AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN	10
Hauptdüsen (Abb. C):	10
Düsen der Leitflamme (Abb. D):	10
BEDIENUNGSANLEITUGEN	11
KOCHGESCHIRR	11
WOK-RING	11
ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN	11
REINIGUNG UND WARTUNG	11
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL	11
EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND	11

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte hinsichtlich der gasbetriebenen Teile den Vorschriften der CEE-Richtlinie 92009/142. Die Aufstellung hat unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu erfolgen, dies gilt insbesondere für die Raumbelüftung und das Ableitungssystem der Abgase.

N.B.: Die Herstellerfirma lehnt im Falle von direkten oder indirekten Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, Veränderungen, mangelhafte Wartung, nicht sachgemäßen Gebrauch sowie auf sonstige, in den Verkaufsbedingungen angeführte Fälle zurückzuführen sind, jede Verantwortung ab.

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	GESAMT-NENNLEISTUNG kW
KIT WOK	10

AUFSTELLUNG

- Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf andere Gasarten und die Inbetriebsetzung dürfen gemäß den geltenden Vorschriften ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Gasinstallationen, elektrischen Anschlüsse sowie die, für die Aufstellung der Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen; besonders wichtig ist die Aufstellung des Geräts in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2 m³/h pro kW der installierten Leistung.

ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG

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 G634 "Installation von Großküchen-Gebrauchs-einrichtungen"
- 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 Abstand 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.

KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst prüfen, ob das Gerät für die zugeführte Gasart vorbereitet ist, anschließend sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gas übereinstimmen. Für die Anpassung an eine andere Gasart ist zu kontrollieren, ob die Gasart mit den Anweisungen des vorliegenden Benutzerhandbuchs übereinstimmt.

Der Druck wird mit einem in die dazu bestimmte Entnahmestelle eingeführten Manometer (Mindestzerlegung 0,1 mbar), gemessen.

Die hermetische Verschluss-Schraube lösen und den Schlauch des Manometers einführen.

Die Schraube nach dem Messvorgang wieder einsetzen, hermetisch anziehen und den Halt kontrollieren.

Anschluss für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlussdruck des Flüssiggases beträgt 50 mbar.

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

Anschluss für Methangas H G20

Der Anschlussdruck des Methangases beträgt 20 mbar.

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

REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME

Alle Brenner sind mit einem Luftregler ausgestattet, der mithilfe einer Einstellbuchse mit Arretierschraube die Veränderung der Primärluftzufuhr erlaubt. Die Tabelle "Technische Merkmale der Brenner" führt die Richtwerte für den Parameter „h“ (Primärluft) auf. Der Volumenstrom der Primärluft muss so eingestellt werden, dass bei kaltem Brenner kein Ablösen der Flamme und bei warmem Brenner kein Zurückschlagen von Flammen erfolgt.

Die Lufteinstellung der Leitflamme wird bei der Abnahme für die vorgerüstete Gasart des Gerätes einreguliert.

Bei einer Umrüstung auf andere Gasarten die Luft mithilfe der Einstellbuchse so regulieren, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"

	12.8 kWh/KG G30/G31 FLUSSIGGASS 50 mbar	9.45 kWh/m ³ St. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ St. G25 ERDGAS L 20 mbar
Brenner max 10 kW-min 2,3 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	135	230	260
Kleinstellung 1/100 mm	75	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	20	35	35
Verbrauch	kg/h 0,781	m ³ st./h 1,058	m ³ st./h 1,231
Primärluft h= mm	2	2	1

ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

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

Die Umrüstung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in einem der Lieferung beiliegenden Säckchen und sind in Hundertstel von mm ausgezeichnet. (Siehe Tabelle „Technische Daten der Brenner“).

AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN

Hauptdüsen (Abb. C):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen und mit einem 12er – Schlüssel die Düsen durch die passenden neuen Düsen ersetzen; die Arretierschraube lösen und die Primärluft (h) einstellen (siehe Tabelle der Technischen Merkmale der „Brenner“). Nach der Einstellung die Schraube festziehen, die Mindestgaszufuhr durch Drehen der Schraube nach links oder rechts einstellen, bis die Wärmeleistung 2,3 kW für den 10-kW-Brenner erreicht.

Hinweis: Bei Betrieb mit Flüssiggas die Einstellschraube der Mindestgaszufuhr bis zum Anschlag fest anziehen.

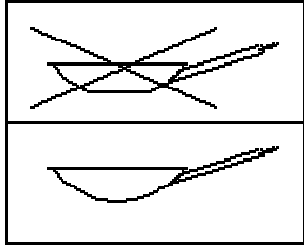
Düsen der Leitflamme (Abb. D):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen; mit einem 8er-Schlüssel den Düsenhalterblock lockern, mit einem 11er-Schlüssel den Boden des Düsenhalterblocks abschrauben, mit einem Flachschaubenzieher die Düse der Leitflamme abdrehen und durch die passende neue ersetzen; anschließend die letztere bis zum Anschlag festschrauben. Den Block wieder zusammenbauen und mit der Einstellbuchse die Luftzufuhr einstellen, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

BEDIENUNGSANLEITUGEN

Achtung: - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen!

KOCHGESCHIRR.

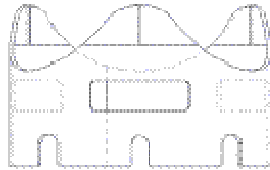


Das Kochgeschirr muss vom Typ WOK (siehe Abbildung) sein, mit einer Wölbung, die sich an den WOK-Ring anpasst, der mit dem Kit geliefert wird.

Das Gerät kann nicht mit Kochgeschirr betrieben werden, das dafür nicht geeignet ist oder einen flachen Boden (siehe Abbildung) besitzt. Letzteres ist automatisch ausgeschlossen und nicht für diese Verwendung geeignet.

WOK-RING

Das Gerät darf nur mit diesem Rost angebracht werden

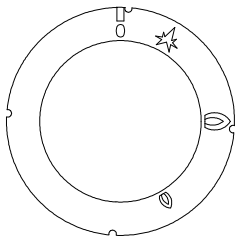


Zubehörteil verwendet werden, das auf dem

ZÜNDEN UND

FLAMMEN

EINSTELLEN DER OFFENEN





Auf dem Bedienfeld auf der Vorderseite ist über jedem Einstellknopf der Brenner angegeben, auf den er sich bezieht, durch das Symbol gekennzeichnet.

Drehen Sie zum Zünden den Einstellknopf von der Position "0" nach links bis auf das Symbol ★ (siehe Abbildung), drücken Sie den Knopf nieder und zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder..

Halten Sie den Knopf für einige Sekunden gedrückt, bis die Leitflamme gezündet ist.

Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen.

Drehen Sie den Einstellknopf für maximale Brennerleistung auf das Symbol 

Drehen Sie den Einstellknopf für die minimale Brennerleistung auf das Symbol 

Drehen Sie den Schalter zum Ausschalten auf die Position " 0".

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Die emaillierten Teile sind mit Seifenwasser zu reinigen.

Backofen: die Reinigung des Backofens wird durch Entfernen des Stellgitters erleichtert.

Wichtiger Hinweis: Es wird empfohlen, die Anlage neben der regelmäßigen Reinigung und Wartung einmal jährlich von einem Installateur überprüfen zu lassen.

Es ist daher ratsam, einen Servicevertrag abzuschließen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Den Gasanschlusshahn schließen, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung unterbrechen und den Kundendienst verständigen..

EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gashahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und die Anlage wie oben beschrieben reinigen.

TABLE DES MATIÈRES

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	13
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	13
INSTALLATION	13
CONTRÔLE DE LA VENTILATION	13
Pour la France:.....	13
Pour la Belgique et le Luxembourg:.....	13
CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	14
Raccordement pour gaz liquide G30/G31	14
Raccordement pour gaz méthane H G20	14
CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE BRULEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE	14
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES "BRÛLEURS"	14
DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ	14
CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS	14
Gicleurs principaux (fig. C):.....	14
Gicleurs veilleuse (fig. D):	15
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	15
CASSEROLES	15
ANNEAU WOK	15
ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	15
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE	15

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux standard de la directive CEE 2009/142 pour la partie gaz. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, en particulier pour ce qui touche à l'aération du local d'installation et au système d'évacuation des produits de combustion.

N.B.: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages directs et/ou indirects provoqués par une installation non conforme, par la modification des appareils, par un mauvais entretien et une utilisation inappropriée, et dans tous les autres cas mentionnés dans les conditions de vente.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	PUISSANCE NOM. TOTALE kW
KIT WOK	10

INSTALLATION

- Les opérations d'installation, les éventuelles transformations nécessaires à d'autres types de gaz et la mise en marche doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié à cet effet, et effectuées dans le respect des normes en vigueur.
- Les installations à gaz, les branchements électriques et les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent être conformes aux normes applicables dans le pays d'installation; l'appareil doit en particulier être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir la bonne évacuation des produits de combustion. Le volume d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

CONTRÔLE DE LA VENTILATION

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.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Les appareils doivent être contrôlés afin de s'assurer que la puissance thermique correspond à celle prévue:

- La puissance thermique est indiquée sur la plaque des caractéristiques apposée sur l'appareil;
- S'assurer préalablement que l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué en vérifiant que l'indication figurant sur la plaque des caractéristiques correspond au type de gaz à utiliser. Pour adapter l'appareil à un type de gaz différent, s'assurer que ce dernier est conforme aux indications présentes dans le manuel des instructions.

La pression doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (à mesure minimum de 0,1 mbar) à raccorder à la prise prévue à cet effet.

Pour cela, retirer la vis de fermeture hermétique et introduire le raccord du manomètre.

Une fois le contrôle de la pression effectué, remettre en place la vis, bien la serrer et contrôler que la tenue est hermétique.

Raccordement pour gaz liquide G30/G31

La pression d'alimentation du gaz liquide est de 30 mbar (butane) ou de 37 mbar (propane).

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

Raccordement pour gaz méthane H G20

La pression d'alimentation du gaz méthane est de 20 mbar.

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE BRÛLEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE

Tous les brûleurs sont pourvus d'un régulateur d'air qui, par l'intermédiaire d'une douille réglable et blocable à l'aide d'une vis, permet le dosage de l'air primaire. Dans le tableau "Données techniques brûleurs" sont indiquées des valeurs approximatives pour le paramètre "h" (air primaire). Le débit d'air primaire doit être réglé de façon à prévenir les extinctions de flamme alors que le brûleur est froid et les retours de flamme alors qu'il est chaud.

Le réglage de l'air des veilleuse est effectué lors du contrôle technique final pour le gaz prévu pour l'alimentation de l'appareil.

En cas de transformation pour l'utilisation d'un autre type de gaz, régler l'air en intervenant sur la douille de réglage jusqu'à ce que la veilleuse ne tremble plus et que sa couleur soit un bleu intense.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES "BRÛLEURS"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 MÉTHANE H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 METHANE L 25 mbar
Brûleur max 10 kW-min 2,3 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	155	155	230	245
Réglage minimum 1/100 mm	75	75	regolabile	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	20	20	35	35
Consommations	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058	m ³ st./h 1,231
Air primaire h=mm	6	6	2	1

DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ

Les appareils sont testés et réglés pour gaz liquide (voir plaque).

La transformation ou l'adaptation pour un autre type de gaz doit être confiée à un technicien spécialisé. Les gicleurs destinés aux différents types de gaz sont contenus dans un sachet inclus dans la fourniture et sont marqués en centièmes de millimètres (voir le tableau "Données techniques brûleurs").

CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS

Gicleurs principaux (fig. C):

Retirer grilles, brûleurs et bac; à l'aide d'une clé de 12 remplacer les gicleurs par ceux appropriés, régler l'air primaire (h) (voir tableau des données techniques "brûleurs") en dévissant la vis de blocage. Une fois le réglage effectué, serrer la vis, régler le minimum en tournant la vis à droite ou à gauche jusqu'à ce que la puissance thermique atteigne 2,3 kW pour le brûleur de 10 kW.

Avvertissement: pour le fonctionnement à l'aide de gaz liquide, la vis de réglage du minimum doit être serrée à fond.

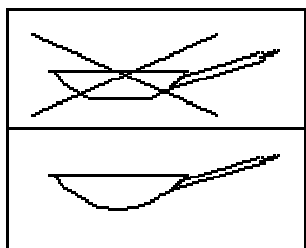
Gicleurs veilleuse (fig. D):

Retirer grilles, brûleurs et bac; à l'aide d'une clé de 8 desserrer le bloc porte gicleur; à l'aide d'une clé de 11 dévisser le fond du support gicleur; à l'aide d'un tournevis à pointe plate dévisser le gicleur et le remplacer par celui approprié (le serrer à fond).

Remonter le tout et régler l'air en intervenant sur la douille de réglage jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse ne tremble plus et que sa couleur soit un bleu intense.

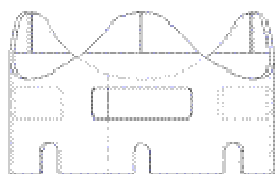
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Attention: - Veiller à ce que l'appareil reste sous surveillance durant son fonctionnement!

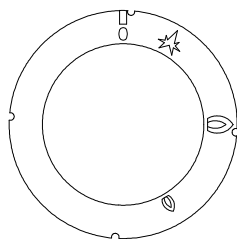
**CASSEROLES**


Les casseroles doivent être du type wok (voir l'image), avec une concavité qui s'adapte à l'anneau wok, fourni avec le kit.


L'appareil ne peut pas fonctionner avec des casseroles non appropriées ou à fond plat (voir l'image), qui sont considérées automatiquement exclues et non adaptées à l'utilisation.

**ANNEAU WOK**

L'appareil doit être utilisé seulement avec cet accessoire, appliqué sur la grille


ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS


Sur le panneau antérieur, au-dessus de chaque commande, est indiqué le brûleur correspondant, accompagné du symbole .

Pour l'allumage, se munir d'un allume-gaz, tourner la commande vers la gauche, de la position "0" au symbole  (voir figure); la maintenir enfoncée et allumer le gaz.

La commande doit être maintenue enfoncée pendant quelques secondes puis relâchée pour allumer la veilleuse.

Si la flamme s'éteint répéter la procédure.

En amenant la commande sur la position  le brûleur est au maximum

En amenant la commande sur la position  le brûleur est au minimum.

Pour éteindre, replacer la commande sur la position "0".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention!: ne pas nettoyer la partie externes de l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression.

Une fois l'utilisation terminée veiller à nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

Les parties émaillées doivent être nettoyées à l'aide d'eau savonneuse.

Four: pour faciliter le nettoyage du four, retirer la grille.

Important: outre le nettoyage et l'entretien, il est recommandé de procéder au moins une fois par an au contrôle des appareils (contrôle à confier à un installateur qualifié); il est par conséquent recommandé d'établir un contrat d'assistance.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

Fermer le robinet de gaz, et prendre contact avec le service d'assistance.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

Fermer le robinet de gaz couper la tension et nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessus

INDEX

DECLARATION OF COMPLIANCE	17
TECHNICAL DATA TABLE	17
INSTALLATION.....	17
CHECKING FOR CORRECT VENTILATION.....	17
Installation rules	17
CHECKING HEAT OUTPUT	17
Connection for liquid gas G30/G31.....	18
Connection with natural gas H G20.....	18
CHECKING PRIMARY AIR TO THE MAIN BURNERS AND PILOT NOZZLES.....	18
“BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE	18
RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS	18
CHANGING THE OPEN RING NOZZLES	18
Main nozzles (Fig. C):.....	18
Pilot nozzles (Fig. D):.....	18
INSTRUCTIONS FOR USE.....	18
POTS AND PANS.....	19
WOK RING.....	19
LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS	19
CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN	19
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME.....	19

DECLARATION OF COMPLIANCE

The manufacturer declares that the appliances are compliant with the prescriptions of the EEC norm 2009/142 for the gas part. The installation must be done observing the norms in force particularly concerning room ventilation and discharging gas emissions.

N.B.: The manufacturer declines any responsibility for direct or indirect damage caused by improper or incorrect installation, alterations, maintenance or use of the appliance, as in all the other cases considered in the items of our sales conditions.

TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	TOTAL NOMINAL CAPACITY kW
KIT WOK	10

INSTALLATION

- The operations for installing, conversions for use with other types of gas and starting up must be done only by qualified personnel whose qualifications comply with the norms in force.
- Gas installations, the electrical connections and the rooms in which the appliances are installed must comply with the norms in force in the Country in which the installation is carried out; above all, the appliance must be installed in a well ventilated room, preferably under an extractor hood, so as to ensure the complete extraction of gas emissions which are formed during combustion. The air necessary for combustion is 2m³ /h per kW of power installed.

CHECKING FOR CORRECT 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.

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 GB 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.

CHECKING HEAT OUTPUT

The appliances must be checked in such a way as to verify that the heat output is correct:

- The heat output (thermal power) is indicated on the data plate of the appliance.

- Firstly, check that the appliance can be used with the type of gas supplied; then check that the indication on the plate corresponds to the gas to be used. For converting to another type of gas, check that the type of gas complies with what is stated in this instruction manual.

The pressure is read with a gauge (minimum resolution of 0.1 mbar) inserted in the relative pressure outlet..

Remove the hermetically closed screw and insert the gauge pipe.

After reading, put back the screw tightening it hermetically and check for pressure leaks.

Connection for liquid gas G30/G31

The connection pressure for liquid gas is 30 mbar with butane and 37 mbar with propane.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

Connection with natural gas H G20

The connection pressure for natural gas is 20 mbar.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

CHECKING PRIMARY AIR TO THE MAIN BURNERS AND PILOT NOZZLES

All the burners are fitted with an air regulator by means of which the primary air can be varied thanks to an adjustable bush that can be locked with a screw. In the “Burner Technical Data” table you will find the approximate values for the “h” parameter (primary air). The flow of primary air must be regulated so there is no detachment of the flame when the burner is cold or a return of the flame when the burner is hot.

The pilot air is regulated when the appliance is tested and inspected for the gas it is set for.

If you are going to change to a different type of gas, regulate the air by means of the adjusting bush until the flame stops sputtering and becomes an intense blue colour.

“BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 NATURAL GAS H 20 mbar
Burner max 10 KW-min 2,3 kW			
Burner injector 1/100 mm	155	155	230
Min. output adjustment 1/100 mm	75	75	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	20	20	35
Consumption	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058
Primary air h=mm	6	6	2

RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS

Our appliances are tested and regulated with liquid gas (see data plate).

The conversion or adaptation to another type of gas must be carried out by a specialised technician. The nozzles for the various types of gas are supplied in a packet and are marked in hundredths of mm (see “burners” technical data table).

CHANGING THE OPEN RING NOZZLES

Main nozzles (Fig. C):

Take the rungs off, remove the burners and trays, with a size 12 spanner substitute the nozzles with the appropriate ones, regulate the primary air (h) (see the “burner” technical data table) unscrewing the securing screw. Once regulated, tighten the screw, adjust the minimum flame by turning the screw to the right or left until the thermal power reaches 2.3 kW for the 10 kW burner.

Caution: If liquid gas is being used the minimum adjustment screw must be locked right down.

Pilot nozzles (Fig. D):

Take the rungs off, remove the burners and trays, with a size 8 spanner loosen the nozzle holder unit, with a size 11 spanner unscrew the nozzle holder all the way, with a slotted screwdriver unscrew the pilot nozzle and replace it with the appropriate one and tighten right down.

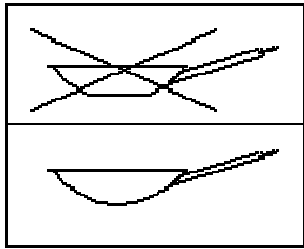
Put everything back in place and regulate the air by means of the adjusting bush until the pilot flame stops sputtering and becomes an intense blue colour.

INSTRUCTIONS FOR USE

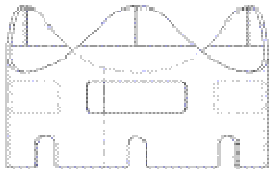
Attention! The appliance must only be used under surveillance.

POTS AND PANS.

The type of pot needs to be a wok (see image) with a concavity that adapts to the wok ring, which is supplied with the kit.



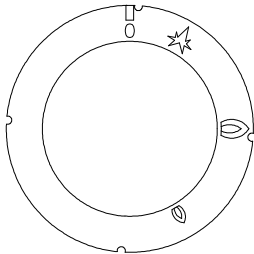
The device cannot work with pots and pans that are not suitable or with a flat bottom (see image), which are to be excluded as they are not suitable to the use.





WOK RING

The device is usually used with this accessory, which is applied above the grill.

LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS



On the front panel, above each knob, the burner it corresponds to is indicated by the index 

Use a lighter to light the gas: turn the knob to the left, from the "0" position to the  sign (see figure), hold it down and light the gas.

Keep the knob pressed a few second and then let it go, this lights the pilot.

If the flame goes out you have to repeat the procedure.

By turning the knob round to the  position the burner is at maximum

By turning the knob round to the  position the burner is at minimum.

To switch off, move the knob back into position "0".

CLEANING AND MAINTENANCE

Attention! During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct sprays of water or with high pressure.

After every use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

The enamelled parts should be washed with soapy water.

Oven: Cleaning the oven is made easier by removing the support grill.

Important: As well as ordinary cleaning and maintenance, it is advisable to have the installation checked by an installer at least once a year.

It is therefore suggested to draw up an after-sales assistance contract.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Turn off the gas tap and notify the after sales service.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Turn off the gas tap and clean the appliance as specified above.

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	21
TABLA DATOS TÉCNICOS	21
INSTALACIÓN	21
COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA VENTILACIÓN.....	21
Normas para la instalación	21
CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA	21
Conexión para el gas líquido G30/G31	22
Conexión con gas metano H G20	22
CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO	22
TABLA DATOS TÉCNICOS QUEMADORES	22
DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS	22
SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS.....	22
Boquillas principales (Fig.C):.....	22
Boquillas piloto (Fig.D):	22
INSTRUCCIONES PARA EL USO.....	22
BATERÍA DE COCINA.	23
ANILLO WOK	23
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS FUEGOS ABIERTOS	23
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA	23
PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO	23

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones de la directiva CEE2009/142 para la parte de gas. La instalación deberá efectuarse respetando las normas vigentes, sobretodo en relación a la aireación de los locales y al sistema de evacuación de los gases de descarga.

Nota importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad en casos de daños directos o indirectos debidos a una instalación equivocada, alteraciones, mantenimiento no adecuado, uso no correcto y a todos los otros casos previstos en los artículos indicados en nuestras condiciones de venta.

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	CAPACIDAD NOM.TOT. kW
KIT WOK	10

INSTALACIÓN

- Las operaciones de instalación, las posibles transformaciones para otros tipos de gas y la puesta en marcha pueden ser efectuadas únicamente por personal cualificado, según las normas vigentes.
- Las instalaciones a gas, las conexiones eléctricas y los locales donde se instalarán los aparatos deben ser conformes a las normas vigentes en el País de instalación; en especial, el aparato debe instalarse en un local con buena aireación, posiblemente debajo de una campana de aspiración para garantizar la completa evacuación de los gases de descarga que se forman durante la combustión. El aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA VENTILACIÓN

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:

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:

a) 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.

b) 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.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Es necesario controlar los aparatos para poder comprobar que la potencia térmica sea correcta:

- La potencia térmica se indica en la chapa del aparato;
- Examinar en primer lugar si el aparato está preparado para el tipo de gas distribuido, después asegurarse que la indicación en la chapa corresponda al gas a usar. Para la adaptación a otro tipo de gas, controlar que el tipo de gas sea conforme con lo indicado en este manual de instrucciones.

La presión se mide con un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar) introducido en la toma relativa.

Quitar el tornillo de cierre hermético e introducir el tubo del manómetro.

Después de la medición, volver a poner el tornillo, apretar herméticamente y controlar la estanqueidad.

Conexión para el gas líquido G30/G31

La presión de conexión del gas líquido es de 30 mbar en butano y 37 mbar en propano.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

Conexión con gas metano H G20

La presión de conexión del gas metano es de 20 mbar.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO

Todos los quemadores están provistos de un regulador de aire que, a través de un casquillo regulable y que se puede bloquear con un tornillo, permite la variación del aire primario. En la tabla "Datos técnicos de los quemadores" se indican los valores aproximados para el parámetro "h" (aire primario). El flujo de volumen de aire primario debe regularse de manera que no se separe la llama con el quemador frío y que no haya un retorno de llama con el quemador caliente.

La regulación del aire de los pilotos se efectúa durante el ensayo, para el gas para el que está preparado el aparato.

En caso de transformación para otros tipos de gas, regular el aire usando el casquillo de regulación hasta que la llama piloto no borbotee y tenga un color azul intenso.

TABLA DATOS TÉCNICOS QUEMADORES

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Quemador max 10 kW-min 2,3 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	155	155	230
Regulación mínimo 1/100 mm	75	75	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	20	20	35
Consumos	kg/h 0,789	kg/h 0,777	m ³ st./h 1,058
Aire primario h=mm	6	6	2

DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS

Nuestros aparatos están calibrados y regulados para la utilización de gas líquido (ver chapa de características adjunta).

La transformación o la adaptación a otro tipo de gas debe ser efectuada por un técnico especializado. Las boquillas para los diferentes tipos de gas están dentro de una bolsa incluida con el suministro y que están marcadas en centésimas de mm (Ver tabla "Datos técnicos quemadores").

SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS

Boquillas principales (Fig.C):

Quitar las rejillas, los quemadores y las cubetas, con una llave de 12 sustituir las boquillas con las adecuadas, regular el aire primario (h) (véase tabla de datos técnicos "quemadores") destornillando el tornillo de bloqueo. Después de haber efectuado la regulación, fijar el tornillo, regular el mínimo girando el tornillo a la derecha o a la izquierda hasta que la potencia térmica alcance 2,3 kW para el quemador de 10 kW.

Aviso: Para el funcionamiento con gas líquido, el tornillo de regulación del mínimo debe bloquearse a fondo.

Boquillas piloto (Fig.D):

Quitar las rejillas, los quemadores y las cubetas; con una llave de 8 aflojar el bloque porta-boquilla, con una llave de 11 destornillar el fondo del porta-boquilla, con un destornillador plano destornillar el quemador piloto y sustituirlo con el adecuado, atornillando hasta el fondo.

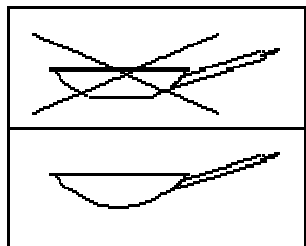
Volver a montarlo todo y regular el aire usando el casquillo de regulación hasta que la llama piloto no borbotee y tenga un color azul intenso.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

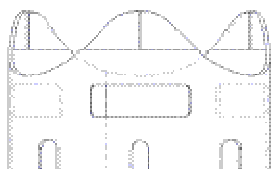
Atención: - ¡Usar el aparato sólo bajo vigilancia!

BATERÍA DE COCINA.

El recipiente tiene que ser de tipo wok (véase la imagen), con una concavidad que se adapte al anillo wok, entregado junto con el kit.



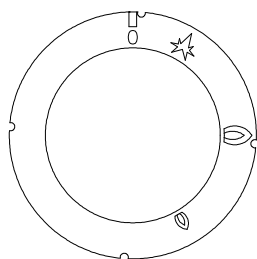
El aparato no puede funcionar con ollas no aptas o que tengan el fondo plano (véase la imagen), que se tienen que excluir automáticamente y que no son idóneas para el uso.



ANILLO WOK

El aparato se tiene que utilizar exclusivamente con este accesorio, puesto encima de la placa

ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS FUEGOS ABIERTOS



En el panel anterior, encima de cada mando se indica el quemador al que corresponde marcado con índice

Para el encendido, con un encendedor, girar el mando hacia la izquierda desde la posición "0" hasta la (vea figura); mantenerlo apretado y encender el gas.

El mando se mantiene apretado durante unos segundos y después se suelta, de esta manera se encenderá el piloto.

Si la llama se apaga, debe repetirse el procedimiento.

Girando el mando hasta la posición el quemador se pone al máximo.

Girando el mando hasta la posición el quemador se pone al mínimo.

Para el apagado, poner el mando en la posición "0".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!: durante la limpieza, no lavar por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpiar cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quitar la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco. No usar detergentes abrasivos o corrosivos

Las partes esmaltadas deben lavarse con agua jabonosa.

Horno: la limpieza del horno se facilita quitando la grilla de soporte.

Aviso importante: Además de la limpieza y mantenimiento ordinario de las instalaciones, aconsejamos que hagan controlar la instalación al menos una vez al año por un instalador.

Se aconseja para ello estipular un contrato de asistencia.

COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA

Cerrar el grifo de conexión del gas, y avisar al servicio de asistencia.

PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Cerrar el grifo del gas, quitar la tensión y limpiar la instalación como se ha indicado anteriormente.