CombiSteel

	User and Maintenance Instructions	**Tilting Bratt Pan (Gas)**
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	**Kantelbare braadpan (Gas)**
	Betriebs- und Wartungsanleitung	**Schwenkbare Bratpfanne (Gasbetrieb)**
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	**Sauteuse basculante (A Gaz)**

Table of Contents / Inhoudsopgave / Inhaltsverzeichnis / Table des Matières

I. ENGLISH 3

A. Description
B. Products
C. Mounting Instructions
D. Operator Instructions and Attention Points
E. Figures
F. Product Drawings

II. NEDERLANS 15

A. Beschrijving
B. Producten
C. Montage-Instructies
D. Instructies van de bediener en aandachtspunten
E. Figuur
F. Producttekeningen

III. DEUTSCH 28

A. Beschreibung
B. Produkte
C. Installationsanleitung
D. Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte
E. Abbildung
F. Produktzeichnungen

IV. FRANÇAIS 41

A. Explications
B. Des Produits
C. Instructions de Montage
D. Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer
E. Les Figures
F. Dessins des Produits

User and Maintenance Instructions

Tilting Bratt Pan (Gas)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

Your preferred COMBISTEEL is nature and technology friendly. We thank you for your choice.

COMBISTEEL has been produced with the understanding of "Total Quality" in modern production facilities.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.

Indicates that there is a risk of personal injury or property damage.

Explosion / fire hazard

- The instructions in this manual contain important information on the safe mounting, usage, cleaning and maintenance of the device. Thus, keep the manual at a place easily accessible by the person who will use the machine, and the technician.
- Mounting, conversions for different gas groups or electrical inlet, and maintenance works of the device should be performed by a specialist authorized in this subject and in accordance with the instructions of the manufacturer company.
- Gas and electrical connections of the device should be arranged according to the tables and electrical diagram given in this manual.
- Manufacturer company accepts no responsibility for the final damages incurred in humans or properties that are caused by any procedure not conforming to the instruction manual, or maintenance or technical interventions that are not performed by authorized people.

B. PRODUCTS

CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.3120	Gas tilting bratt pan, capacity 80 litres, stainless steel well	900
7178.3125	Gas tilting bratt pan, capacity 120 litres, stainless steel well	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- Place the device beneath a filtered exhaust hood in order to eliminate smell and fume that may be emitted during cooking.
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises.
- Remove the nylon protection cover on the device. If there are any adhesive residues left on the surface, clean with a suitable solvent.
- Balance the device by adjusting its four adjustable legs on a suitable ground.fig.A
- Mount the pan lifting arm.

Gas Connection

- Connection to the gas installation should be made with flex pipe and ball valve. Fix the said ball valve to a place that is away from heat and easily accessible in case of a danger.
- Gas connection must be done according to national and local gas standarts.
- Gas inlet is indicated by GAS label on the appliance body
- After all connections are completed, check for gas leakage at joints through leakage detection device or soapy water.
- Check whether the device is suitable for connected gas type. If not, see "Conversion to Different Gas Types"

ATTENTION: All adjustments and modifications to be performed on the gas installation and connection of the device should be performed by authorized people.

Water Connection

- Connect the water inlet to the water supply through a tap.
- Mount a mechanical filter on the water inlet of the device and the dirt and metal particles that may intrude in the device will be prevented through that filter.
- Before connecting the last pipe part to the machine, clean the accumulated dirt by discharging some water and then complete the connection.
- Check whether there is any leakage at the joints.

Electrical Connection

- Connect the device to a proper network according to the electrical installation standards of the relevant country.
- Feed the device with suitable network voltage written on the information plate.
- Connect to the electrical installation over a suitable automatic fuse. Fix the said fuse on a place that is easily accessible in case of a danger.
- The cable connecting the device to the electrical installation should be at least of H05 RNF quality and its section should be selected to be sufficient to carry the maximum current.
- It is recommended to include a leakage current fuse in the feeding installation.
- Voltage tolerance should not exceed ± 10%.

- If the device will be used in a commercial kitchen, apply a correct grounding system. Here, consider DIN VDE D100 Article 540.
- The device must be grounded. Grounding point is marked with " ⏚ ". **Conversion to different gas types**
- If the device will be operated with a gas other than specified on its label, perform following procedures. Required nozzles and adhesive labels are provided in a bag with the device.

Replacement of burner nozzle (figure B)

- Remove the device control panel.(4)
- Disassemble nozzle " 1" from nozzle connector , and replace it with new one according to gas type
- Adjust the burner air

Replacement of pilot burner nozzle (figure B)

- Remove the device control panel.
- Remove screw " 2" and replace nozzle " 3" with new one according to gas type

WARNING: If any conversion to another gas is performed for the device, you must place the adhesive label corresponding to the utilized gas on a visible part of the device.

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION POINTS

Pan control

- Positions of the thermostat control button (B) are as follows:

  0 Off

  50^0C Minimum temperature

  100-250^0C Medium temperatures

  300^0C Maximum temperature

- Positions of the gas control button are as follows:
  - Off

  ¥ Pilot burner ignition

  SS Maximum flame

Ignition of Burners (figure C)

- Open the feeding valve on the gas network.
- Turn the gas control button "5" to position "Pilot burner ignition" (7) and push down. At the same time, press down the piezoelectric ignition button, as well. So, the spark needed for pilot burner flame is produced. Release gas control button approximately after 20 seconds. Pilot burner flame will continue to burn. If does not burn, repeat ignition process again. Ignition may be checked through "flame observation port" (10).

- In order to ignite burners, turn the gas control button to position "maximum flame" (6).
- Adjust thermostat control button (9) to desired cooking temperature.
- It is enough to turn the valve (11) left to take water in the chamber.

ATTENTION: Pay attention to have the pan on full lateral position while using the device. Otherwise, microswitch will cut off the gas to the main burner.

Turning off Burners

- Turn thermostat control button (9) to position "0".
- Turn gas control button(5) to position "off " .(6)
- Close the valve on the gas network.

Pan lifting

- Pan can be pulled up and down through its special mechanism "12". In order to pull up the pan, lock the rotation mechanism with its pin and turn it clockwise. In order to pull down the pan (to cooking position), turn the mechanism anti-clockwise.

ATTENTION: Do not try to pull up the pan without removing its upper cover.

WARNINGS

- Pay attention not to contact hot surfaces of the device!
- Device is designed for professional use and must be used only by person who are trained for this intention.
- Device is intended for cooking, do not use for another purpose.
- In case of any failure, close the gas inlet valve of the device and disconnect electrical power.
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before starting to use the device, carefully clean the surfaces especially those to be in contact with foods.
- ATTENTION: Do not use the device for grilling. Never operate when the cooking chamber is empty.
- During first operation, device will emit fume and smell for a short period. This fume and smell is the result of the insulation material and the substances such as oil, etc. on the metal sheet surfaces. This is not dangerous and will disappear by itself.
- Operate the device at the highest operation level for 1 hour during first operation.

Additional safety members

- Safety thermostat cuts off the gas feeding to the burners and ceases operation in case pan temperature exceeds maximum controlling temperature due to thermostat failure. In this case, close the gas inlet valve of the device and notify to the authorized service.
  When the pan is lifted during the operation of the device, microswitch cuts off the gas and switches off burners.

CLEANING and MAINTENANCE

- Do not wash the device with high pressurized water.
- You must switch off the gas and electrical connection of the device before starting to cleaning or maintenance activities.
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water at the end of each working day.
- During cleaning the device surface, do not use corrosive material which may cause scratches on the surface such as detergents, wire brushes, etc.
- Clean the surfaces, which cannot be cleaned through abovementioned methods, with chemical solvents.
- If the device will not be used for a long period, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.
- In case of any extraordinary condition with the device, notify to the authorized service. Never allow unauthorized people to interfere in the device.
- Lubricate pan lifting system with heat-resistant grease semi-annually.

POSSIBLE PROBLEMS – SOLUTIONS

Pilot burner does not ignite or ignites with difficulty.

- Gas inlet pressure is insufficient.
- Gas pipe or nozzle is blocked.
- Gas tap is faulty.
- Piezoelectric ignition system is faulty.
- Safety thermostat is faulty.

Pilot burner goes out during operation.

- Gas tap is faulty.
- Safety thermostat is faulty or defective.

Main burner does not ignite or ignites with difficulty.

- Gas pressure is insufficient.
- Nozzle is blocked.
- Gas tap is faulty.
- Thermostat is faulty.
- Pan lifting micro switch is faulty.

Temperature control cannot be performed.

- Gas tap is faulty.
- Thermostat is faulty.
- Pan lifting micro switch is faulty.

Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards.

CE marking directive, 93/68/EEC

TS EN 203-1 / Gas Powered Cooking Appliances – Part 1:General Safety Appliances

TS EN 203-2-1 Gas Fired Catering Equipments - Part 2-1: Specifications – Open-tops

TS EN 203-2-2 Gas Burning Devices – Part 2-2: Special Rules – Ovens

- Limitation of Liability: All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.

E. FIGURES

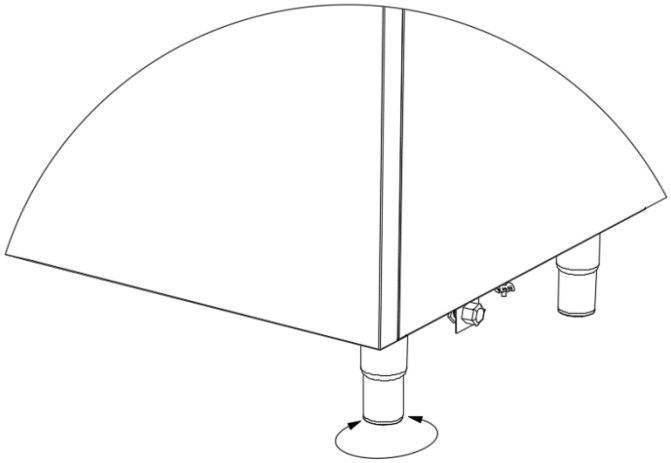


Figure A

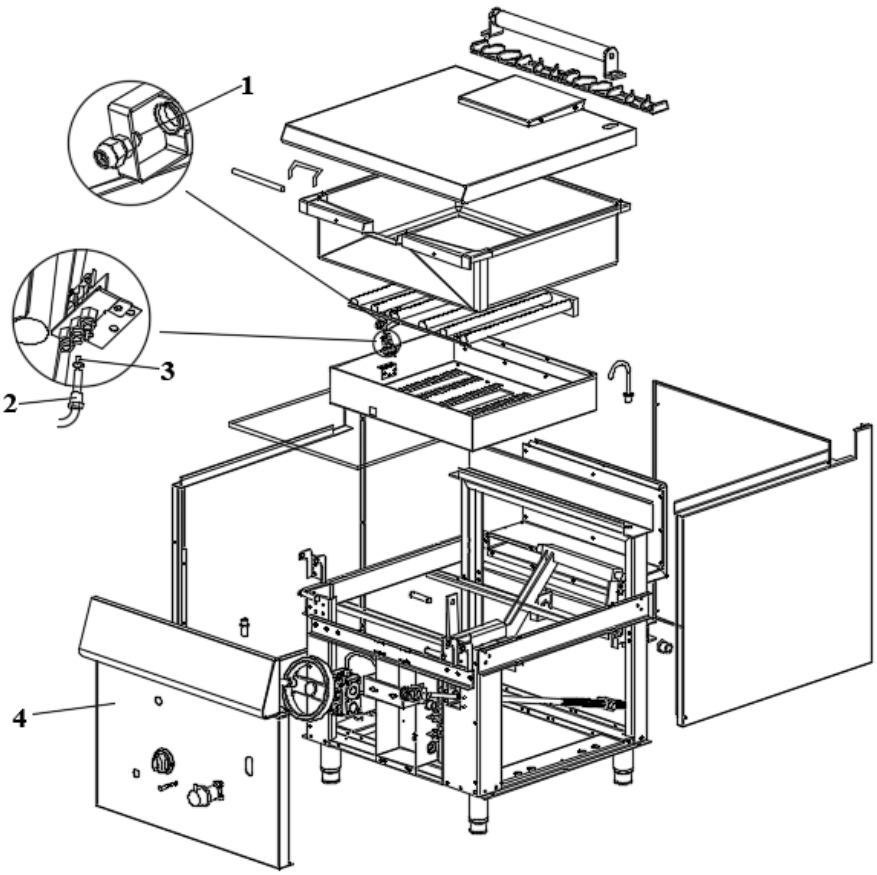


Figure B

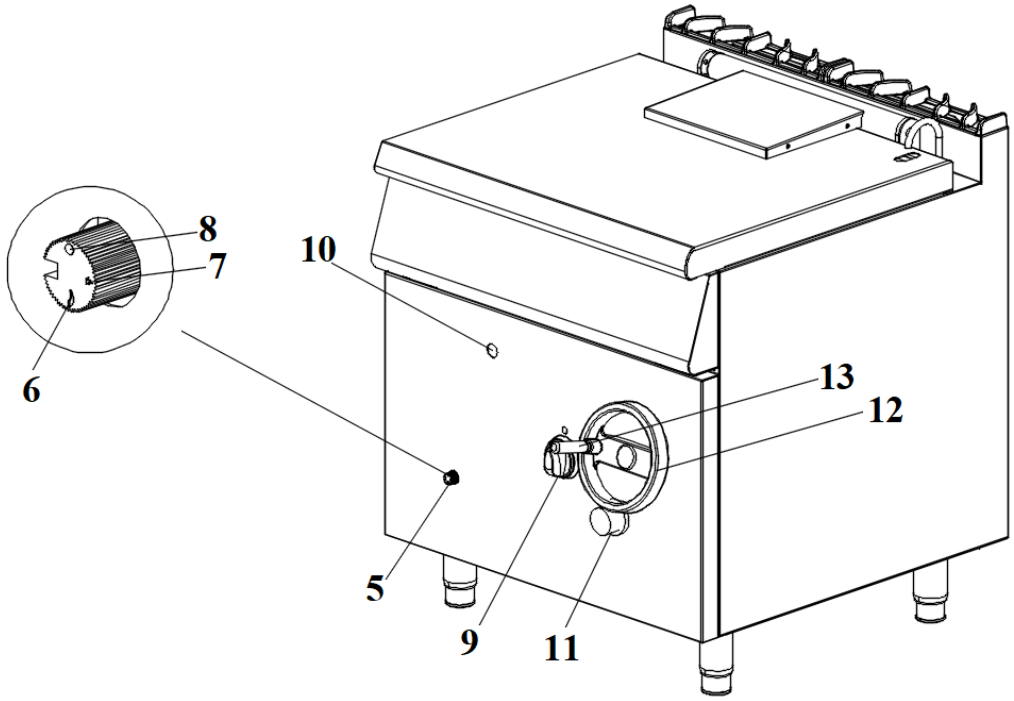
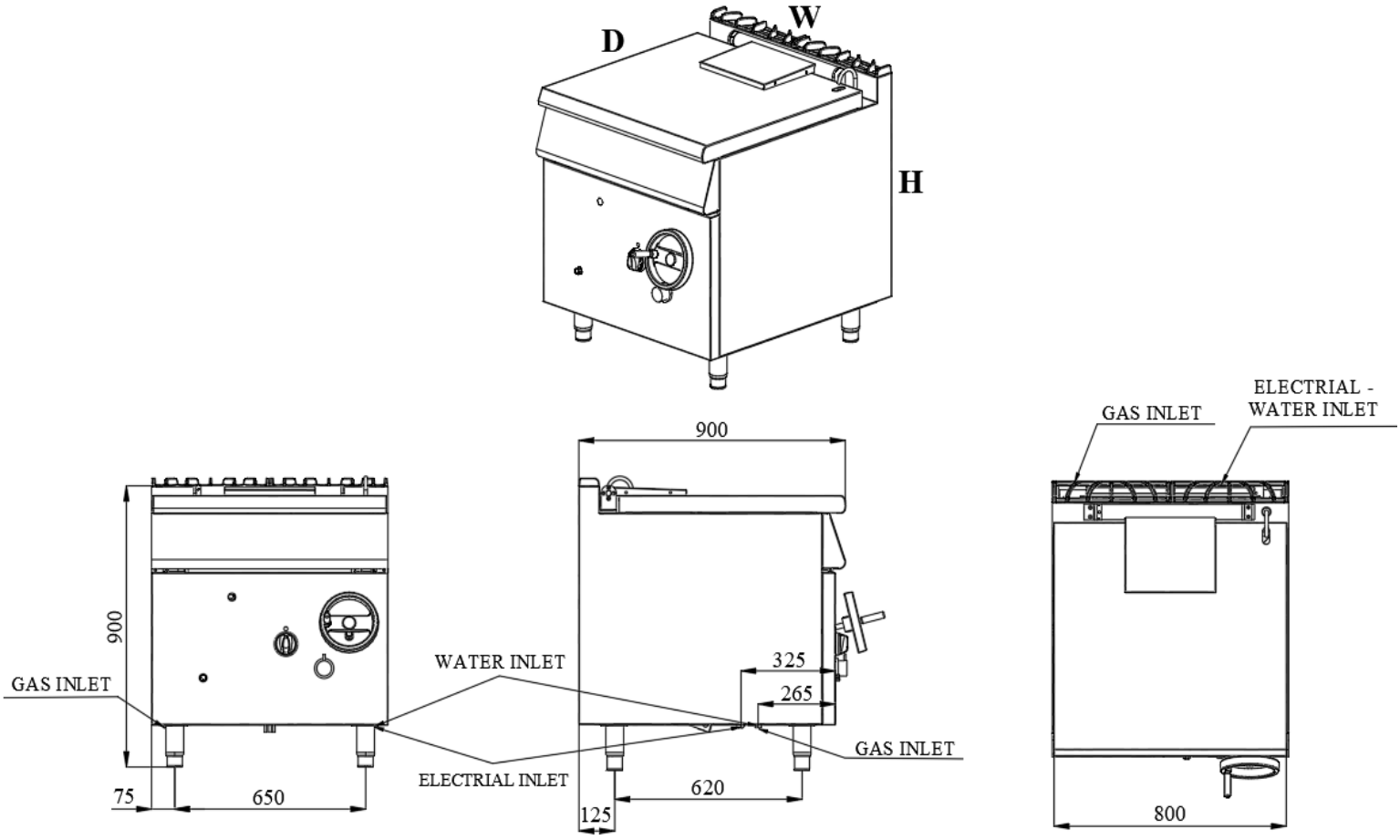


Figure C

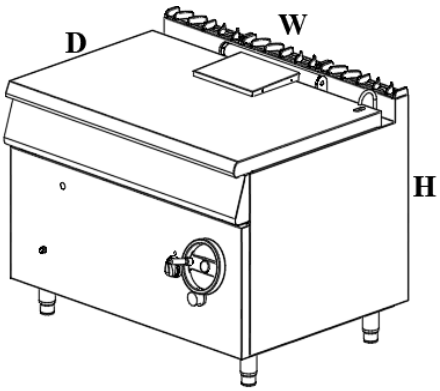
F. PRODUCT DRAWINGS

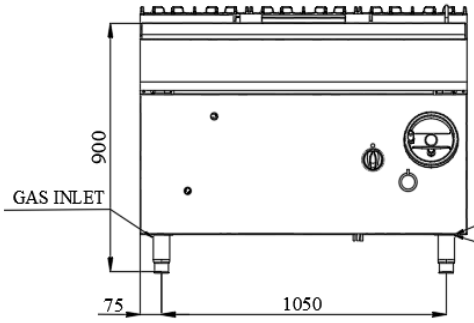
Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Gas Inlet	Power	Working Gas Pressure	Weight	Volume	Capacity
7178.3120	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.05 m^3	80 lt
7178.3125	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	214 kg	1.52 m^3	120 lt

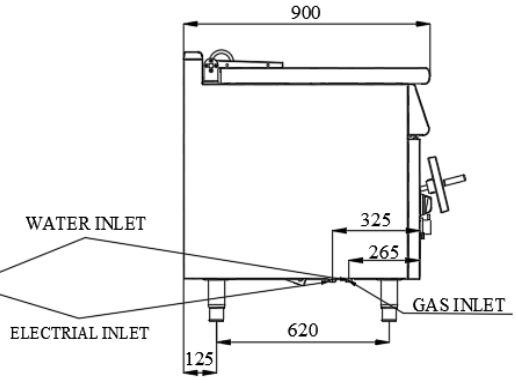
7178.3120

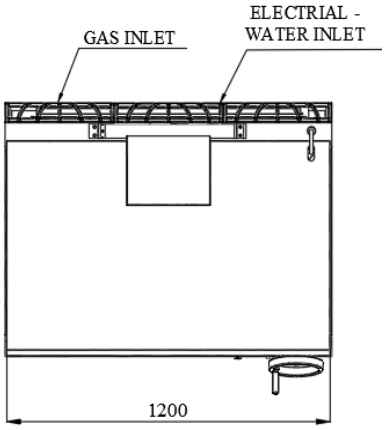


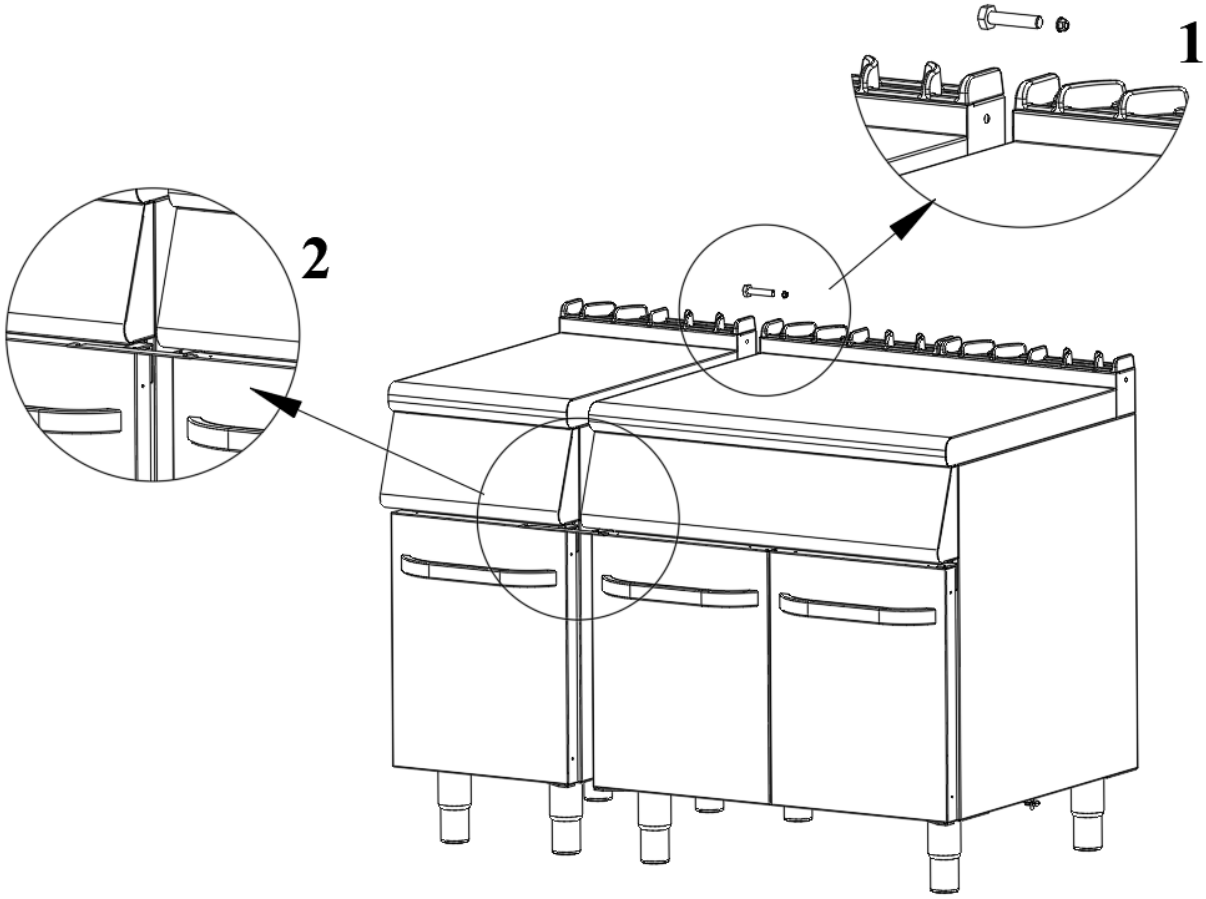
7178.3125


D
W
H

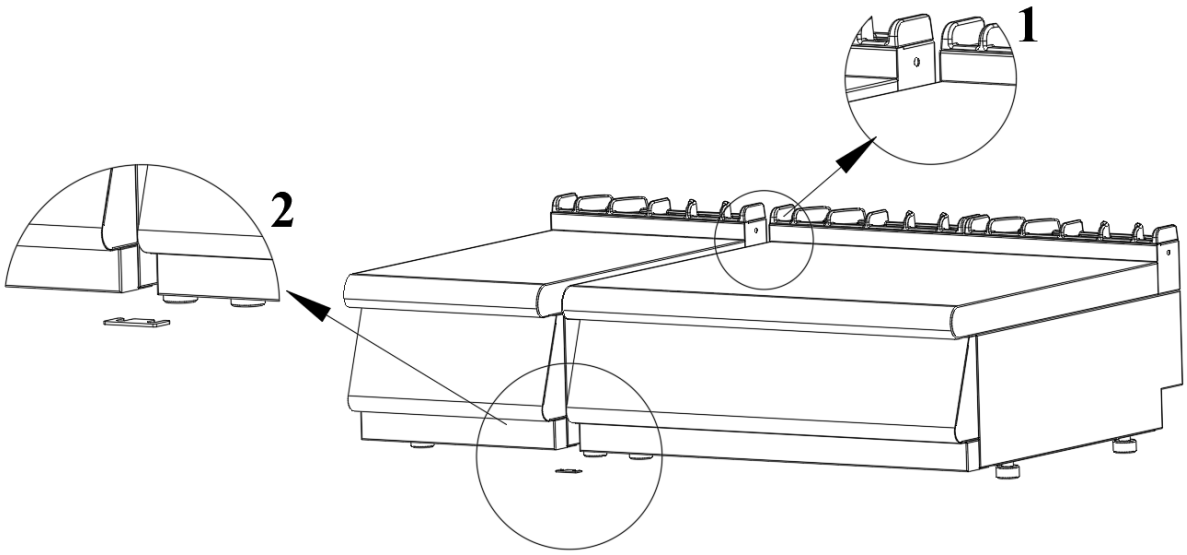

900
GAS INLET
75
1050


900
WATER INLET
325
265
GAS INLET
ELECTRIAL INLET
620
125


GAS INLET
ELECTRIAL -
WATER INLET
1200



SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme

Handleiding Voor Bediening En Onderhoud

Kantelbare Braadpan (Gas)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

Uw gewenste COMBISTEEL-product is natuur- en technologievriendelijk. Wij danken u voor uw keuze.

COMBISTEEL is vervaardigd met het begrip "Volledige Kwaliteit" in zijn moderne productiefaciliteiten.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar deze voor toekomstige beoordelingen.

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard.

Geeft aan dat er een risico bestaat op persoonlijk letsel of materiële schade.

Explosie / brandgevaar

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over veilige montage, gebruik, reiniging en onderhoud van het apparaat. Bewaar de handleiding daarom op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is voor de persoon die de machine gaat gebruiken en de technicus.
- Montage, ombouw voor verschillende gasgroepen of elektrische ingangen en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat dienen te worden uitgevoerd door een ter zake geautoriseerde specialist en in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.
- Gas- en elektrische aansluitingen van het apparaat moeten worden uitgevoerd volgens de tabellen en het elektrische schema in deze handleiding.
- Het bedrijf van de fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor de uiteindelijke schade aan mensen of eigendommen die wordt veroorzaakt door een procedure die niet in overeenstemming is met de instructiehandleiding, of onderhoud of technische interventies die niet zijn uitgevoerd door geautoriseerde personen.

B. PRODUCTEN

CODE	BESCHRIJVING	SERIE
7178.3120	Gas kantelbare braadpan, inhoud 80 liter, RVS kuip	900
7178.3125	Gas kantelbare braadpan, inhoud 120 liter, RVS kuip	900

C. MONTAGE-INSTRUCTIES

INSTALLATIE INSTRUCTIES

- Plaats het apparaat onder een gefilterde afzuigkap om geuren en dampen die tijdens het koken kunnen vrijkomen te verwijderen.
- Plaats het apparaat op een plaats min. 10 cm van de zij- of achterwand om overmatige temperatuurstijgingen te voorkomen.
- Verwijder de nylon beschermhoes van het apparaat. Als er lijmresten op het oppervlak achterblijven, reinig deze dan met een geschikt oplosmiddel.
- Breng het apparaat in evenwicht door de vier verstelbare poten op een geschikte ondergrond te plaatsen.fig.A
- Monteer de panhefarm.

GASAANSLUITING

- Aansluiting op de gasinstallatie dient te geschieden met flexibele leiding en kogelkraan. Bevestig de genoemde kogelkraan op een plaats die niet in de buurt van hitte is en gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar.
- De gasaansluiting moet worden uitgevoerd volgens de nationale en lokale gasnormen.
- De gasinlaat wordt aangegeven door het GAS-label op de behuizing van het apparaat
- Nadat alle aansluitingen zijn voltooid, controleert u op gaslekkage bij de verbindingen door middel van een lekdetectieapparaat of een sopje.
- Controleer of het apparaat geschikt is voor de aangesloten gassoort. Als dat niet het geval is, zie dan "Conversie naar verschillende gassoorten"

AANDACHT: Alle aan de gasinstallatie en aansluiting van het toestel uit te voeren aanpassingen en modificaties dienen te worden uitgevoerd door geautoriseerde personen.

WATERAANSLUITING

- Sluit de watertoevoer via een kraan aan op de watertoevoer.
- Monteer een mechanisch filter op de waterinlaat van het apparaat en het vuil en de metaaldeeltjes die in het apparaat kunnen binnendringen worden door dat filter tegengehouden.
- Voordat u het laatste leidingdeel op de machine aansluit, verwijdert u het opgehoopte vuil door wat water af te voeren en voltooit u de aansluiting.
- Controleer of er lekkage is bij de verbindingen.

ELEKTRISCHE VERBINDING

- Sluit het apparaat aan op een geschikt netwerk volgens de elektrische installatienormen van het betreffende land.
- Voed het apparaat met de juiste netspanning die op het informatieplaatje staat vermeld.
- Sluit aan op de elektrische installatie via een geschikte automatische zekering. Bevestig de genoemde zekering op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar.
- De kabel die het apparaat met de elektrische installatie verbindt, moet minimaal van H05 RNF-kwaliteit zijn en de doorsnede moet voldoende zijn om de maximale stroom te dragen.
- Het verdient aanbeveling om in de voedingsinstallatie een lekstroomzekering op te nemen.
- De spanningstolerantie mag niet groter zijn dan ± 10%.
- Als het apparaat in een commerciële keuken wordt gebruikt, zorg dan voor een correct aardingssysteem. Denk hierbij aan DIN VDE D100 artikel 540.
- Het apparaat moet geaard zijn. Het aardingspunt is gemarkeerd met " ⏚ ".
- Ombouw naar verschillende gassoorten
- Voer de volgende procedures uit als het apparaat wordt gebruikt met een ander gas dan aangegeven op het label. De benodigde mondstukken en zelfklevende etiketten worden in een zak bij het apparaat geleverd.

Replacement of burner nozzle (figure B)

- Remove the device control panel.(4)
- Disassemble nozzle "1" from nozzle connector , and replace it with new one according to gas type
- Adjust the burner air

Replacement of pilot burner nozzle (figure B)

- Remove the device control panel.
- Remove screw "2" and replace nozzle "3" with new one according to gas type

WARNING: If any conversion to another gas is performed for the device, you must place the adhesive label corresponding to the utilized gas on a visible part of the device.

D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN AANDACHTSPUNTEN

Pan-besturing

- De posities van de thermostaatbedieningsknop (B) zijn als volgt:

0	Uit
50^0C	Minimale temperatuur
100-250^0C	Gemiddelde temperaturen
300^0C	Maximale temperatuur

- De standen van de gasregelknop zijn als volgt:

●	Uit
¥	Ontsteking waakvlambrander
SS	Maximale vlam

Ontsteking van branders (figuur C)

- Open de invoerkraan op het gasnet.
- Draai de gasregelknop "5" in de stand "Ontsteking waakvlam"(7) en druk naar beneden. Druk tegelijkertijd ook de piëzo-elektrische ontstekingsknop in. Dus de vonk die nodig is voor de vlam van de waakvlam wordt geproduceerd. Laat de gasregelknop ongeveer na 20 seconden los. De vlam van de waakvlambrander blijft branden. Als het niet brandt, herhaal het ontstekingsproces dan opnieuw. De ontsteking kan worden gecontroleerd via de "vlamwaarnemingspoort" (10).
- Om de branders te ontsteken, draait u de gasregelknop in de stand "maximale vlam" (6).
- Stel de thermostaatknop (9) in op de gewenste kooktemperatuur.
- Het is voldoende om de klep (11) naar links te draaien om water in de kamer te krijgen.

AANDACHT: Let erop dat de pan volledig zijwaarts staat tijdens het gebruik van het apparaat. Anders sluit de microschakelaar het gas naar de hoofdbrander af.

Branders uitschakelen

- Draai de regelknop van de thermostaat (9) naar stand "0".
- Draai de gasregelknop (5) in de stand "uit".(6)
- Sluit de kraan op het gasnet.

Pannen heffen

Pan kan omhoog en omlaag worden getrokken door het speciale mechanisme "12". Om de pan omhoog te trekken, vergrendelt u het draaimechanisme met de pen en draait u het rechtsom. Om de pan naar beneden te trekken (naar kookstand), draait u het mechanisme tegen de klok in.

AANDACHT: Probeer de pan niet omhoog te trekken zonder het bovendeksel te verwijderen.

WAARSCHUWINGEN

- Let op dat u geen contact maakt met hete oppervlakken van het apparaat!
- Het apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door personen die hiervoor zijn opgeleid.
- Apparaat is bedoeld om mee te koken, niet voor een ander doel gebruiken.
- Sluit in geval van een storing de gasinlaatklep van het apparaat en koppel de elektrische voeding los.
- Geef alleen geautoriseerde diensten opdracht voor onderhoud en gebruik originele reserveonderdelen.
- Voordat u het apparaat gaat gebruiken, moet u de oppervlakken zorgvuldig reinigen, met name de oppervlakken die in contact komen met voedsel.
- AANDACHT: Gebruik het apparaat niet om te grillen. Nooit gebruiken als de bereidingskamer leeg is.
- Tijdens het eerste gebruik zal het apparaat korte tijd dampen en geuren afgeven. Deze rook en geur is het resultaat van het isolatiemateriaal en de stoffen zoals olie etc. op de metalen plaatoppervlakken. Dit is niet gevaarlijk en verdwijnt vanzelf.
- Laat het apparaat tijdens het eerste gebruik gedurende 1 uur op het hoogste bedieningsniveau werken.

Extra veiligheidsleden

- De veiligheidsthermostaat onderbreekt de gastoevoer naar de branders en stopt met werken als de pantemperatuur de maximale controletemperatuur overschrijdt als gevolg van een thermostaatstoring. Sluit in dit geval de gasinlaatklep van het apparaat en waarschuw de geautoriseerde service. Wanneer de pan wordt opgetild tijdens de werking van het apparaat, sluit de microschakelaar het gas af en schakelt de branders uit.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Was het apparaat niet met water onder hoge druk.
- U dient de gas- en elektrische aansluiting van het apparaat af te sluiten voordat u met schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden begint.
- Voordat het volledig is afgekoeld, veegt u het apparaat aan het einde van elke werkdag schoon met een doek die is ondergedompeld in een warm sopje.
- Gebruik tijdens het reinigen van het oppervlak van het apparaat geen bijtend materiaal dat krassen op het oppervlak kan veroorzaken, zoals schoonmaakmiddelen, draadborstels enz.
- Reinig de oppervlakken, die niet via bovengenoemde methoden kunnen worden gereinigd, met chemische oplosmiddelen.
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet zal worden gebruikt, bedek de oppervlakken dan met een dun laagje vaseline.

- In het geval van een buitengewone toestand met het apparaat, waarschuw de geautoriseerde service. Laat nooit onbevoegden zich met het apparaat bemoeien.
- Pannenhefsysteem halfjaarlijks smeren met hittebestendig vet.

MOGELIJKE PROBLEMEN – OPLOSSINGEN

Waakvlam ontsteekt niet of moeilijk.

- Gasinlaatdruk is onvoldoende.
- Gasleiding of mondstuk is verstopt.
- Gaskraan is defect.
- Piëzo-elektrisch ontstekingssysteem is defect.
- Veiligheidsthermostaat is defect.

Waakvlambrander dooft tijdens bedrijf.

- Gaskraan is defect.
- Veiligheidsthermostaat is defect of defect.

Hoofdbrander ontsteekt niet of moeilijk.

- Gasdruk is onvoldoende.
- Sproeier is verstopt.
- Gaskraan is defect.
- Thermostaat is defect.
- De microschakelaar voor het heffen van pannen is defect.

Temperatuurregeling kan niet worden uitgevoerd.

- Gaskraan is defect.
- Thermostaat is defect.
- De microschakelaar voor het heffen van pannen is defect.

Informatie over compatibiliteit

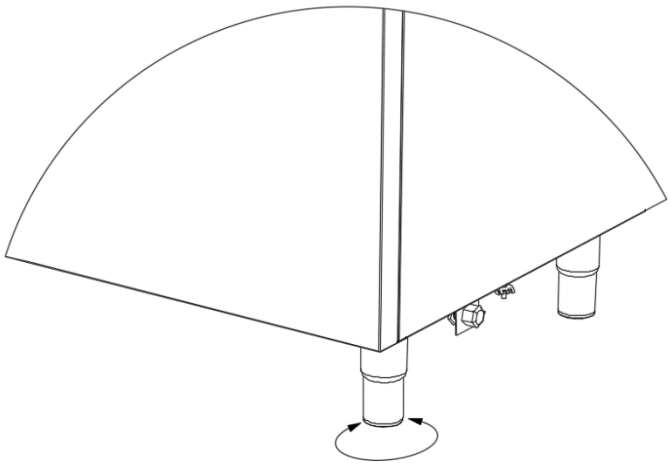
Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met de volgende richtlijnen en normen.

CE markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG

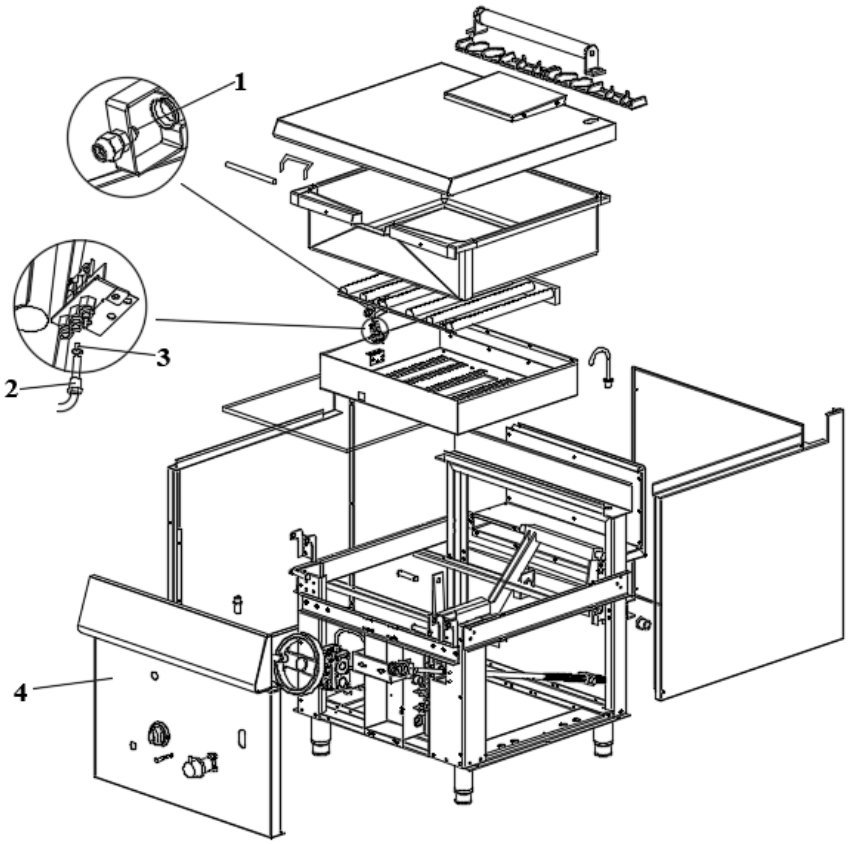
TS EN 203-1 / Op gas gestookte kooktoestellen –Deel 1: Algemene veiligheidsvoorzieningen
TS EN 203-2-1 Verbrandingsapparatuur voor gasverbranding- Deel 2-1: - Specificaties Open-tops
TS EN 203-2-2 Gasverbrandingsapparatuur- Deel 2-2: - Speciale regels- Ovens

- Aansprakelijkheidsbeperking: Alle technische informatie, bedieningsinstructies en bedienings- en onderhoudsinformatie in deze handleiding bevatten de meest actuele informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet volgen van de instructies in deze handleiding, gebruik van het apparaat voor het beoogde doel, ongeoorloofde reparatie of aanpassing of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

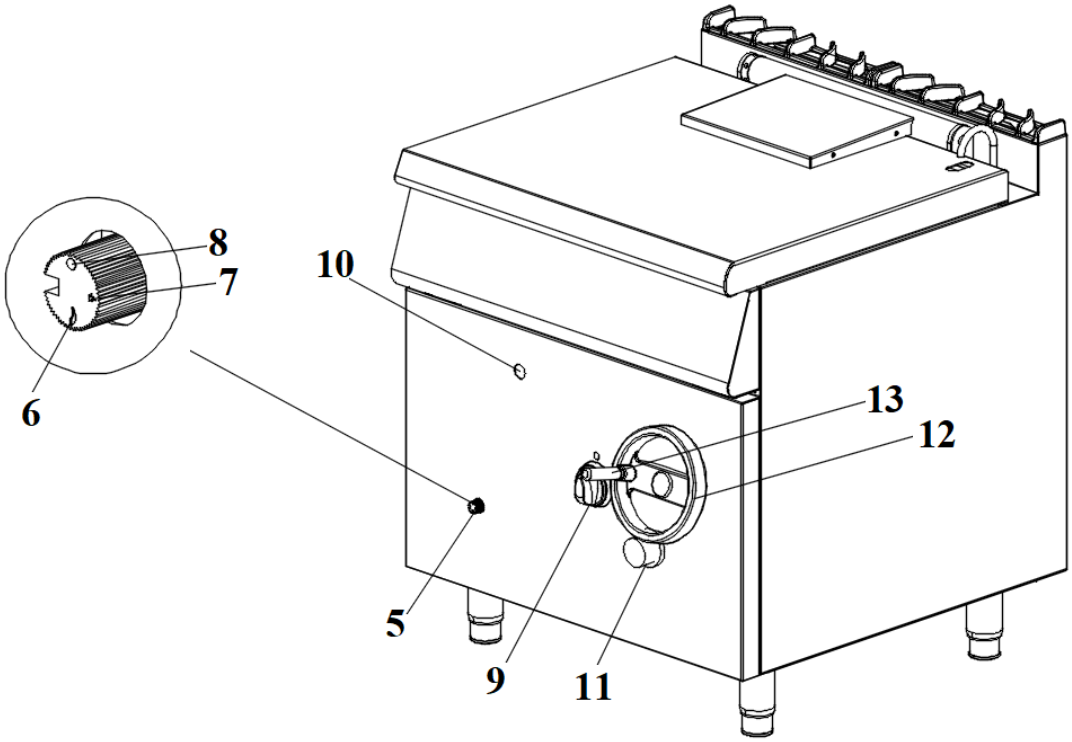
E. FIGUUR



Figuur A



Figuur B

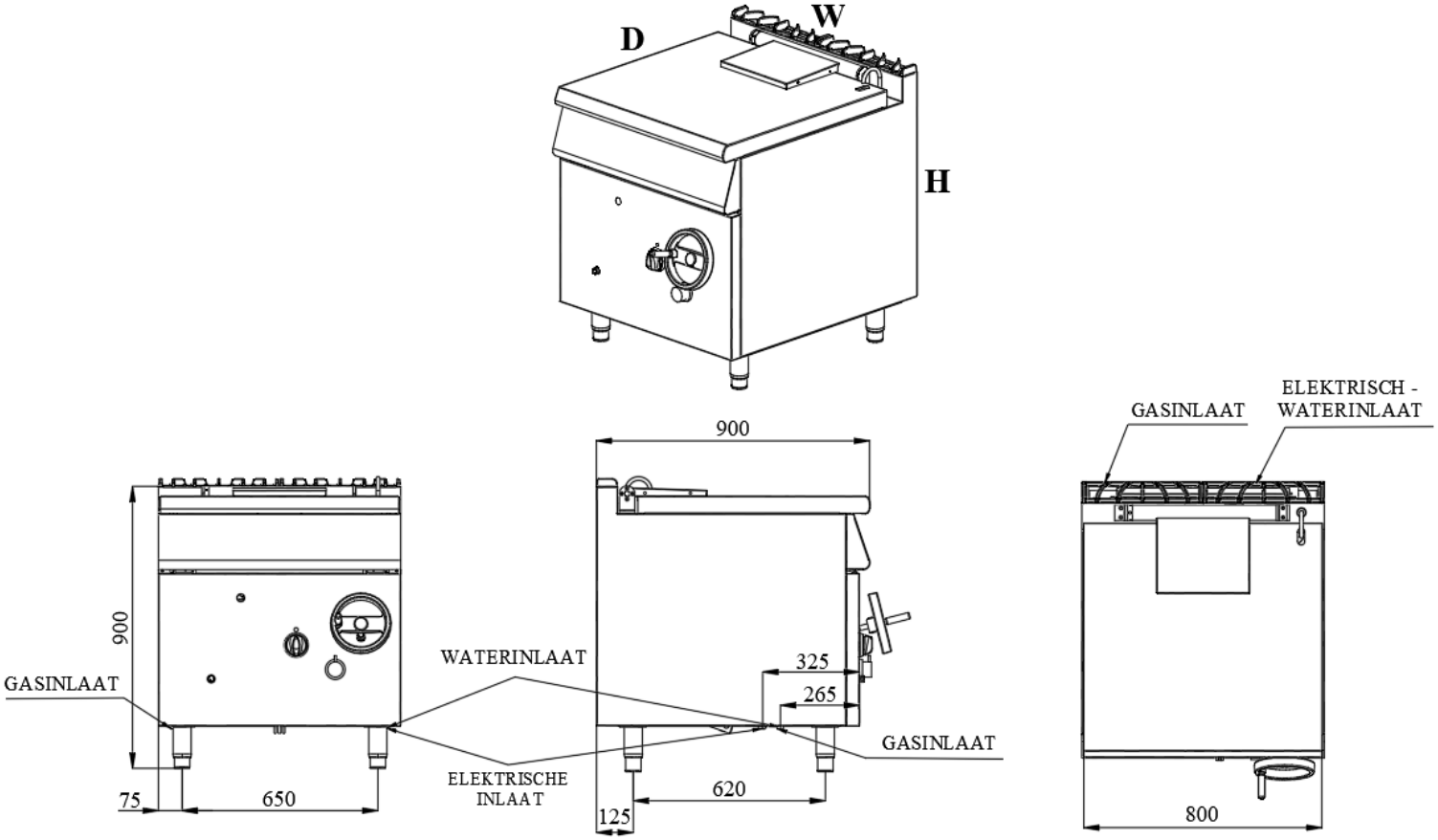


Figuur C

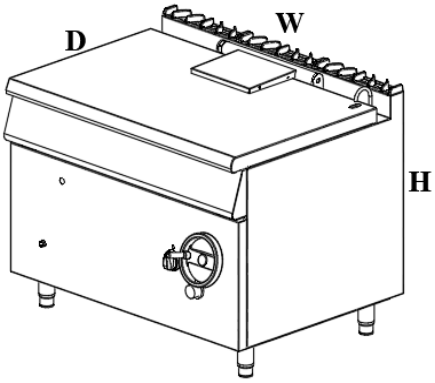
F. PRODUCTTEKENINGEN

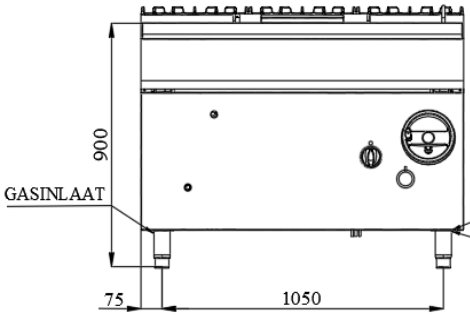
Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Gas Inlaat	Vermogen	Werkende Gasdruk	Gewicht	Volume	Capaciteit
7178.3120	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.05 m^3	80 lt
7178.3125	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	214 kg	1.52 m^3	120 lt

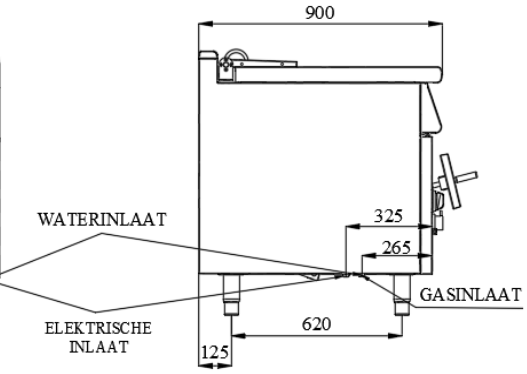
7178.3120

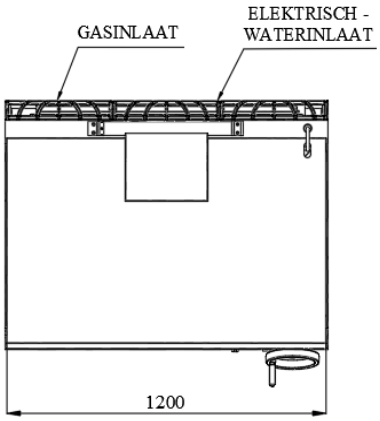


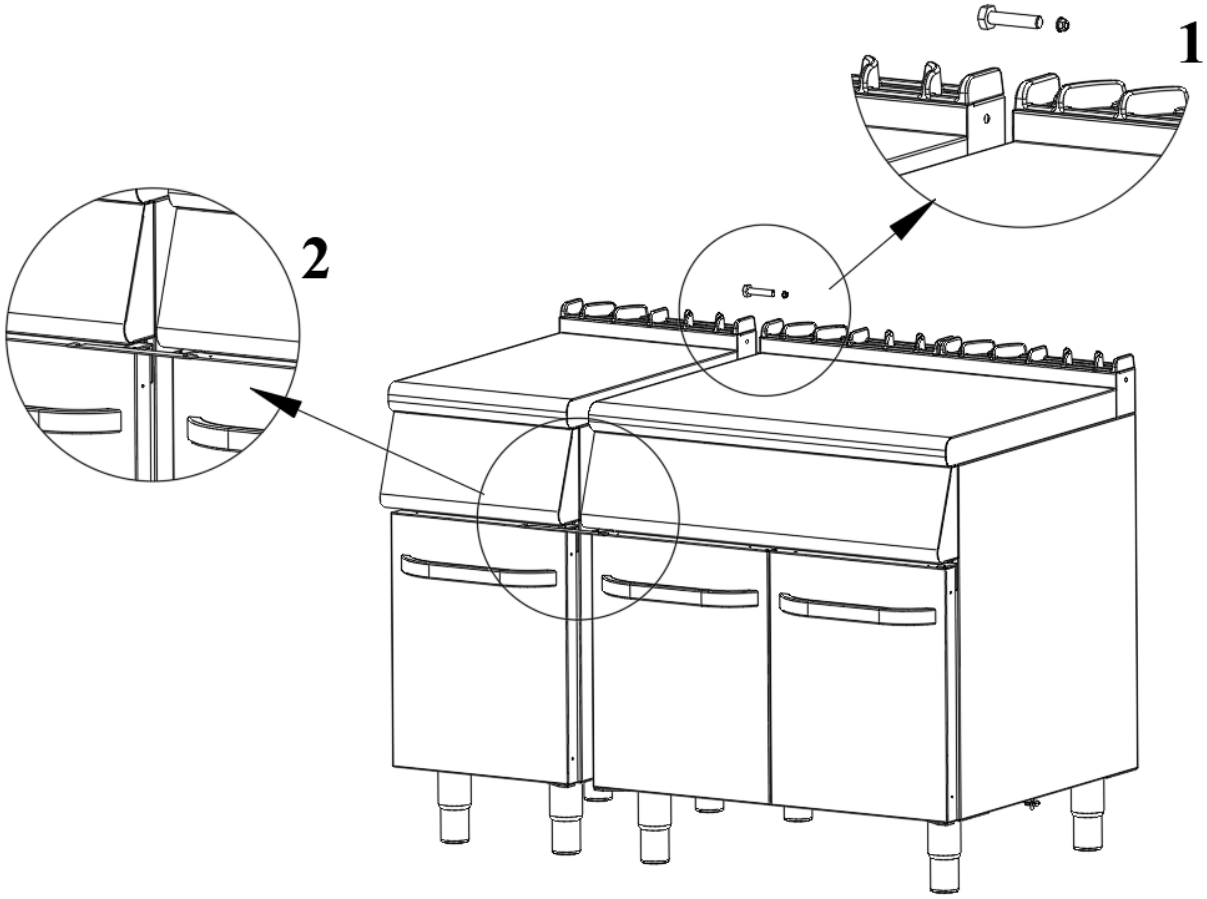
7178.3125


D
W
H

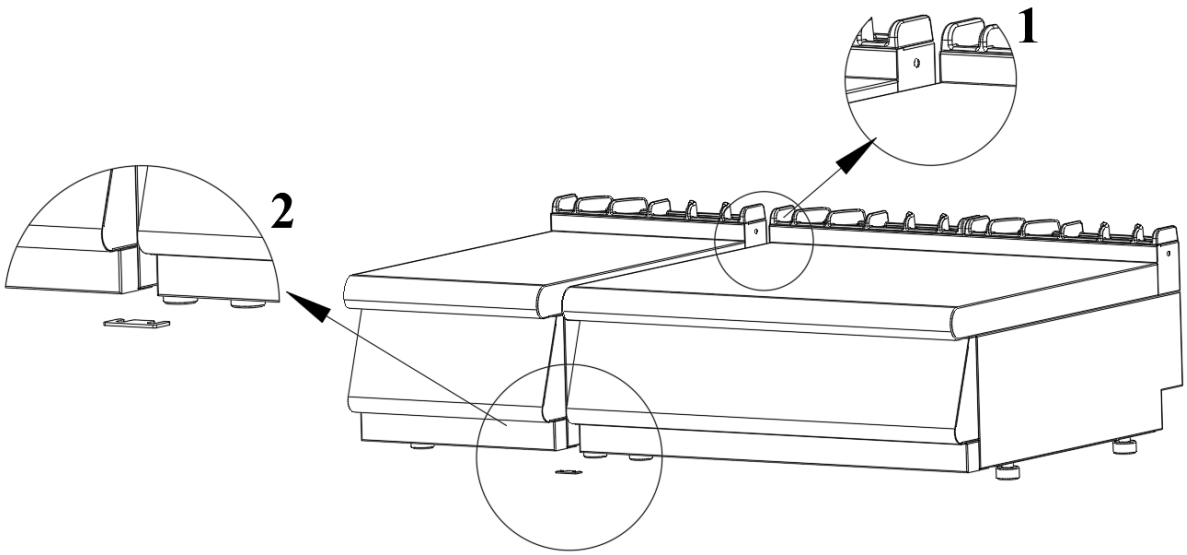

900
GASINLAAT
75
1050


900
WATERINLAAT
325
265
GASINLAAT
ELEKTRISCHE
INLAAT
620
125


GASINLAAT
ELEKTRISCH -
WATERINLAAT
1200



SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schema

Betriebs- und Wartungsanleitung

Schwenkbare Bratpfanne (Gasbetrieb)

A. BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

Das von Ihnen bevorzugte COMBISTEEL Produkt ist umwelt- und technologiefreundlich. Wir bedanken uns für Ihre Wahl.

COMBISTEEL wurde mit dem "Full Quality"- Verständnis in modernen Produktionsanlagen hergestellt.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Anwendungen auf.

WARNUNG: Die Geräte müssen von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden.

WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

Weist darauf hin, dass die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht.

Explosions- / Brandgefahr

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Informationen zur sicheren Montage, Verwendung, Reinigung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch daher an einem Ort auf, der für die Person, die die Maschine verwendet, und den Techniker leicht zugänglich ist.
- Montage, Umbauten für andere Gasgruppen oder Elektroanschluss und Wartungsarbeiten des Gerätes sind von einem hierfür autorisierten Fachmann und nach den Anweisungen der Herstellerfirma durchzuführen.
- Die Gas- und Elektroanschlüsse des Geräts sollten gemäß den Tabellen und dem Schaltplan in diesem Handbuch angeordnet werden.
- Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für die endgültigen Schäden an Menschen oder Sachen, die durch ein nicht der Bedienungsanleitung entsprechendes Verfahren oder durch nicht autorisierte Personen durchgeführte Wartungs- oder technische Eingriffe verursacht werden.

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
7178.3120	Gas-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 80 Liter, Wanne aus Edelstahl	900
7178.3125	Gas-Kippbratpfanne, Fassungsvermögen 120 Liter, Wanne aus Edelstahl	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät unter eine Dunstabzugshaube mit Filter, um Gerüche und Dämpfe zu beseitigen, die beim Kochen entstehen können.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort min. 10 cm von der Seiten- oder Rückwand entfernt, um einen übermäßigen Temperaturanstieg zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Nylon-Schutzhülle am Gerät. Wenn Klebstoffreste auf der Oberfläche verbleiben, reinigen Sie sie mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Balancieren Sie das Gerät, indem Sie seine vier verstellbaren Beine auf einem geeigneten Untergrund ausrichten. Abb.A
- Montieren Sie den Topfhebearm.

Gasanschluss

- Der Anschluss an die Gasinstallation sollte mit Flexrohr und Kugelhahn erfolgen. Bringen Sie den besagten Kugelhahn an einem Ort an, der fern von Hitze und im Gefahrenfall leicht zugänglich ist.
- Der Gasanschluss muss gemäß den nationalen und örtlichen Gasnormen erfolgen.
- Der Gaseinlass wird durch das GAS-Etikett auf dem Gerätekörper angezeigt
- Nachdem alle Verbindungen hergestellt sind, überprüfen Sie die Verbindungsstellen mit einem Lecksuchgerät oder Seifenwasser auf Gaslecks.
- Prüfen Sie, ob das Gerät für die angeschlossene Gasart geeignet ist. Wenn nicht, siehe „Umstellung auf andere Gasarten“

ACHTUNG: Alle Einstellungen und Änderungen, die an der Gasinstallation und dem Anschluss des Geräts vorgenommen werden, sollten von autorisierten Personen durchgeführt werden.

Wasserverbindung

- Schließen Sie den Wasserzulauf über einen Wasserhahn an die Wasserversorgung an.
- Bringen Sie einen mechanischen Filter am Wassereinlass des Geräts an und der Schmutz und Metallpartikel, die in das Gerät eindringen können, werden durch diesen Filter verhindert.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des letzten Rohrteils an die Maschine den angesammelten Schmutz durch Ablassen von etwas Wasser und schließen Sie dann den Anschluss ab.
- Prüfen Sie, ob an den Verbindungsstellen Undichtigkeiten vorhanden sind.

Elektrische Verbindung

- Schließen Sie das Gerät gemäß den Elektroinstallationsnormen des jeweiligen Landes an ein geeignetes Netzwerk an.
- Versorgen Sie das Gerät mit der auf dem Typenschild angegebenen geeigneten Netzspannung.
- Über eine geeignete automatische Sicherung mit der Elektroinstallation verbinden. Bringen Sie die besagte Sicherung an einer im Gefahrenfall leicht zugänglichen Stelle an.
- Das Kabel, das das Gerät mit der Elektroinstallation verbindet, sollte mindestens die Qualität H05 RNF haben und sein Querschnitt sollte so gewählt werden, dass er den maximalen Strom führt.
- Es wird empfohlen, eine Leckstromsicherung in der Speiseinstallation vorzusehen.
- Die Spannungstoleranz sollte ± 10 % nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät in einer gewerblichen Küche verwendet wird, wenden Sie ein korrektes Erdungssystem an. Beachten Sie hier DIN VDE D100 Artikel 540.
- Das Gerät muss geerdet sein. Erdungspunkt ist mit "⏚"gekennzeichnet. **Umstellung auf verschiedene Gasarten**
- Wenn das Gerät mit einem anderen als dem auf dem Etikett angegebenen Gas betrieben wird, führen Sie die folgenden Verfahren durch. Benötigte Düsen und Klebeetiketten liegen dem Gerät in einer Tüte bei.

Austausch der Brennerdüse (Abbildung B)

- Entfernen Sie das Bedienfeld des Geräts.(4)
- Düse "1" vom Düsenanschluss abbauen und je nach Gasart durch neue ersetzen
- Stellen Sie die Brennerluft ein

Austausch der Zündbrennerdüse (Abbildung B)

- Entfernen Sie das Bedienfeld des Geräts.
- Schraube "2" entfernen und Düse "3" je nach Gasart durch neue ersetzen

WARNUNG: Wenn für das Gerät eine Umstellung auf ein anderes Gas durchgeführt wird, müssen Sie den dem verwendeten Gas entsprechenden Aufkleber an einem sichtbaren Teil des Geräts anbringen.

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

Pan-Steuerung

- Die Positionen des Thermostat-Steuerknopfs (B) sind wie folgt:

  0 Aus

  50^0C Mindesttemperatur

  100-250^0C Mittlere Temperaturen

  300^0C Maximaltemperatur

- Die Positionen des Gasregelknopfes sind wie folgt:
  - Aus

  ¥ Zündbrennerzündung

  SS Maximale Flamme

Zündung der Brenner (Abbildung C)

- Öffnen Sie das Speiseventil am Gasnetz.
- Drehen Sie den Gasregelknopf "5" auf Position "Zündbrennerzündung" (7) und drücken Sie ihn nach unten. Drücken Sie gleichzeitig auch den piezoelektrischen Zündknopf. So wird der für die Zündbrennerflamme benötigte Funke erzeugt. Lassen Sie den Gasregelknopf etwa nach 20 Sekunden los. Die Flamme des Zündbrenners brennt weiter. Wenn es nicht brennt, wiederholen Sie den Zündvorgang erneut. Die Zündung kann durch die "Flammenbeobachtungsöffnung" (10) überprüft werden.
- Um Brenner zu zünden, drehen Sie den Gasregulierknopf auf Position "maximale Flamme" (6).
- Stellen Sie den Thermostatregler (9) auf die gewünschte Gartemperatur ein.
- Es genügt, das Ventil (11) nach links zu drehen, um Wasser in die Kammer zu entnehmen.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass sich die Pfanne während der Verwendung des Geräts in vollständig seitlicher Position befindet. Andernfalls unterbricht der Mikroschalter das Gas zum Hauptbrenner.

Brenner ausschalten

- Thermostat-Einstellknopf (9) auf Position "0" drehen.
- Gasregelknopf (5) auf Position "Aus" stellen (6).
- Schließen Sie das Ventil am Gasnetz.

Anheben der Pfanne

- Die Pfanne kann durch ihren speziellen Mechanismus "12" nach oben und unten gezogen werden. Um die Pfanne hochzuziehen, verriegeln Sie den Drehmechanismus mit seinem Stift und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Um den Topf herunterzuziehen (in Kochposition), drehen Sie den Mechanismus gegen den Uhrzeigersinn.

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, die Pfanne hochzuziehen, ohne die obere Abdeckung zu entfernen.

WARNUNGEN

- Achten Sie darauf, heiße Oberflächen des Geräts nicht zu berühren!
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von dafür geschulten Personen verwendet werden.
- Gerät ist zum Kochen bestimmt, nicht zweckentfremden.
- Schließen Sie im Störungsfall das Gaseinlassventil des Geräts und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Beauftragen Sie nur autorisierte Servicestellen mit der Wartung und verwenden Sie Original-Ersatzteile.
- Reinigen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig die Oberflächen, insbesondere die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden.
- ACHTUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht zum Grillen. Niemals bei leerem Garraum betreiben.
- Bei der Erstinbetriebnahme gibt das Gerät für kurze Zeit Rauch und Gerüche ab. Dieser Rauch und Geruch ist das Ergebnis des Isolationsmaterials und der Substanzen wie Öl usw. auf den Blechoberflächen. Dies ist nicht gefährlich und verschwindet von selbst.
- Betreiben Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme für 1 Stunde auf höchster Betriebsstufe.

Zusätzliche Sicherheitsglieder

- Der Sicherheitsthermostat unterbricht die Gaszufuhr zu den Brennern und stellt den Betrieb ein, falls die Pfannentemperatur die maximale Regeltemperatur aufgrund eines Thermostatausfalls überschreitet. Schließen Sie in diesem Fall das Gaseinlassventil des Geräts und benachrichtigen Sie den autorisierten Service. Wenn die Pfanne während des Betriebs des Geräts angehoben wird, unterbricht der Mikroschalter das Gas und schaltet die Brenner aus.

Reinigung und Instandhaltung

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasser.
- Vor Beginn von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten müssen Sie den Gas- und Elektroanschluss des Gerätes abschalten.
- Wischen Sie das Gerät am Ende eines jeden Arbeitstages vor dem vollständigen Abkühlen mit einem in warme Seifenlauge getauchten Tuch ab.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Geräteoberfläche keine korrosiven Materialien, die Kratzer auf der Oberfläche verursachen können, wie z. B. Reinigungsmittel, Drahtbürsten usw.
- Reinigen Sie die Oberflächen, die nicht mit den oben genannten Methoden gereinigt werden können, mit chemischen Lösungsmitteln.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, bestreichen Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaseline.
- Wenden Sie sich im Falle eines außergewöhnlichen Zustands des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Lassen Sie niemals unbefugte Personen in das Gerät eingreifen.
- Topfhebesystem halbjährlich mit hitzebeständigem Fett schmieren.

MÖGLICHE PROBLEME – LÖSUNGEN

Zündbrenner zündet nicht oder nur schwer.

- Der Gaseingangsdruck ist unzureichend.
- Gasleitung oder Düse ist verstopft.
- Gashahn ist defekt.
- Piezoelektrisches Zündsystem ist defekt.
- Sicherheitsthermostat ist defekt.

Zündbrenner erlischt während des Betriebs.

- Gashahn ist defekt.
- Sicherheitsthermostat ist defekt oder defekt.

Hauptbrenner zündet nicht oder nur schwer.

- Gasdruck ist unzureichend.
- Düse ist verstopft.
- Gashahn ist defekt.
- Thermostat ist defekt.
- Mikroschalter zum Anheben des Topfes ist defekt.

Eine Temperaturregelung kann nicht durchgeführt werden.

- Gashahn ist defekt.
- Thermostat ist defekt.
- Mikroschalter zum Anheben des Topfes ist defekt.

Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.

CE Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG

TS EN 203-1 / Gasbetriebene Kochgeräte – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsgeräte

TS EN 203-2-1 Gasbefeuerte Catering-Ausrüstungen – Teil 2-1: Spezifikationen – Open-Tops

TS EN 203-2-2 Gasbrenner – Teil 2-2: Sonderregeln – Öfen

- Haftungsbeschränkung: Alle in diesem Handbuch enthaltenen technischen Informationen, Bedienungsanleitung, Bedienung und Wartung des Gerätes, enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, nicht bestimmungsgemäße Verwendung, nicht autorisierte Reparaturen, nicht autorisierte Änderungen am Gerät oder Verwendung von nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen entstehen können.

E. ABBILDUNG

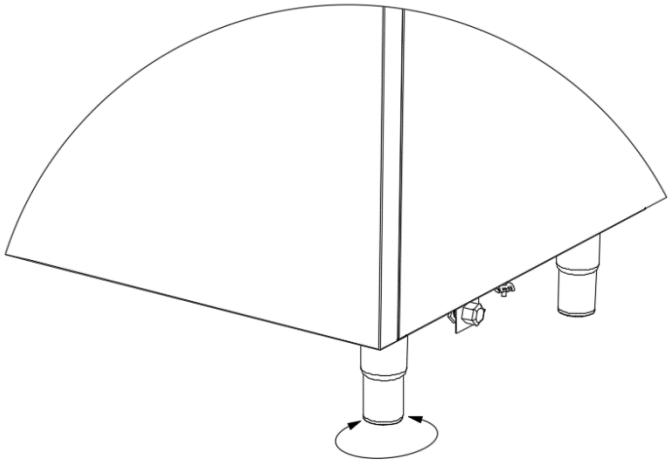


Abbildung A

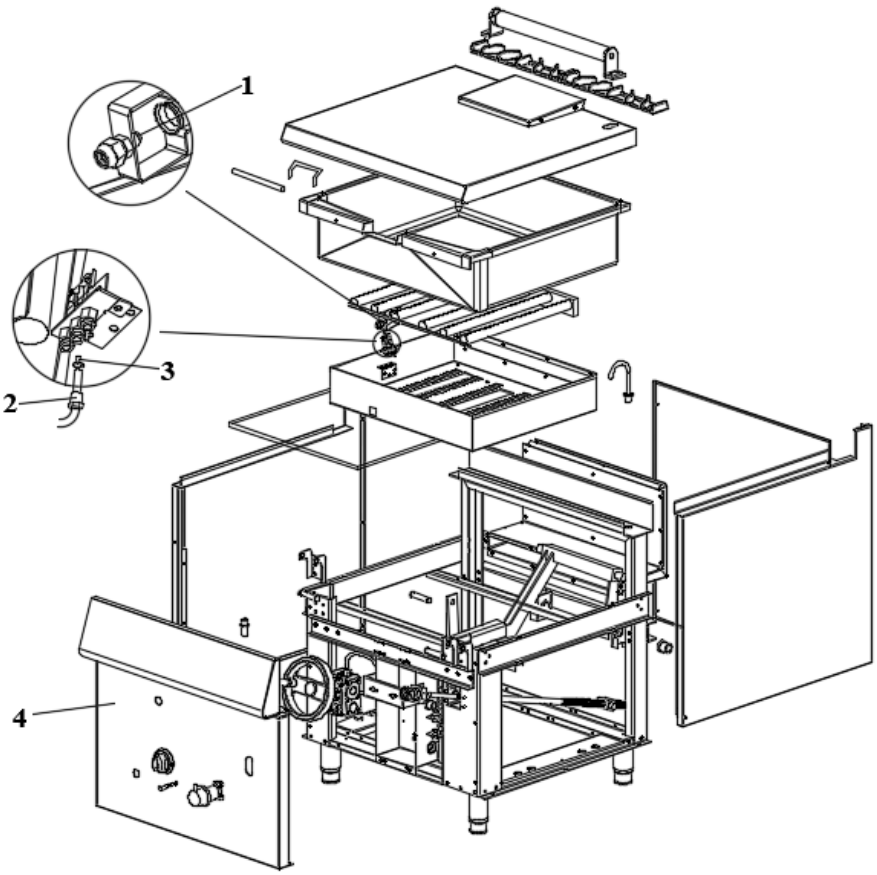


Abbildung B

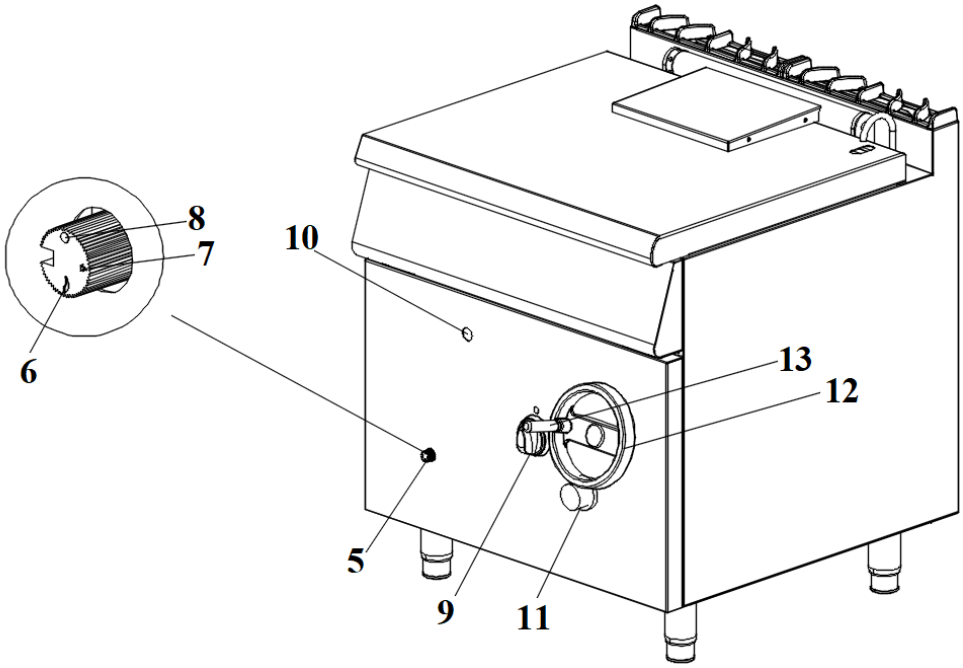
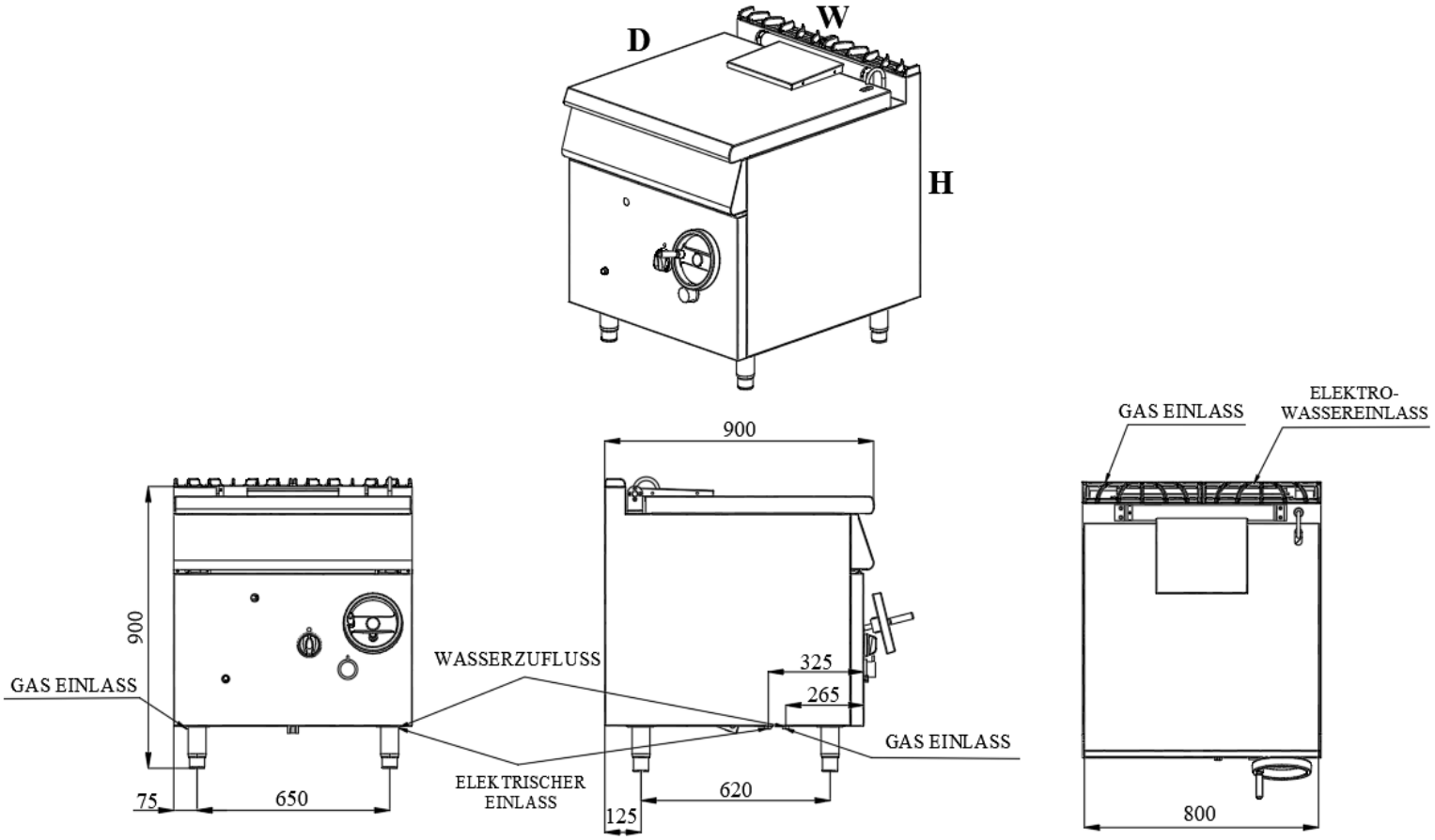


Abbildung C

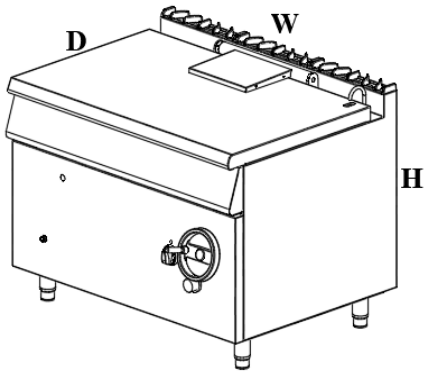
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

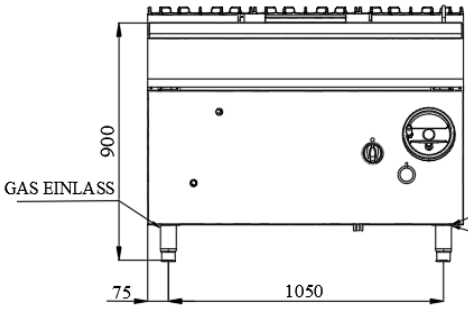
Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen	Kapazität
7178.3120	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.05 m^3	80 lt
7178.3125	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	214 kg	1.52 m^3	120 lt

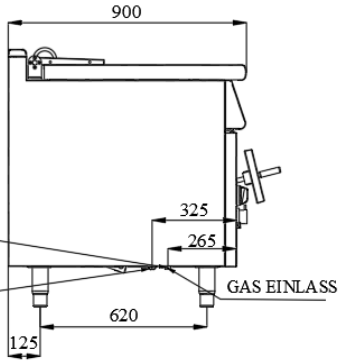
7178.3120

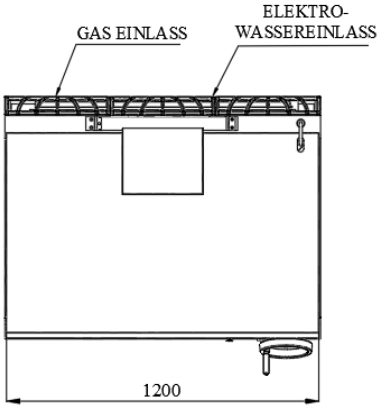


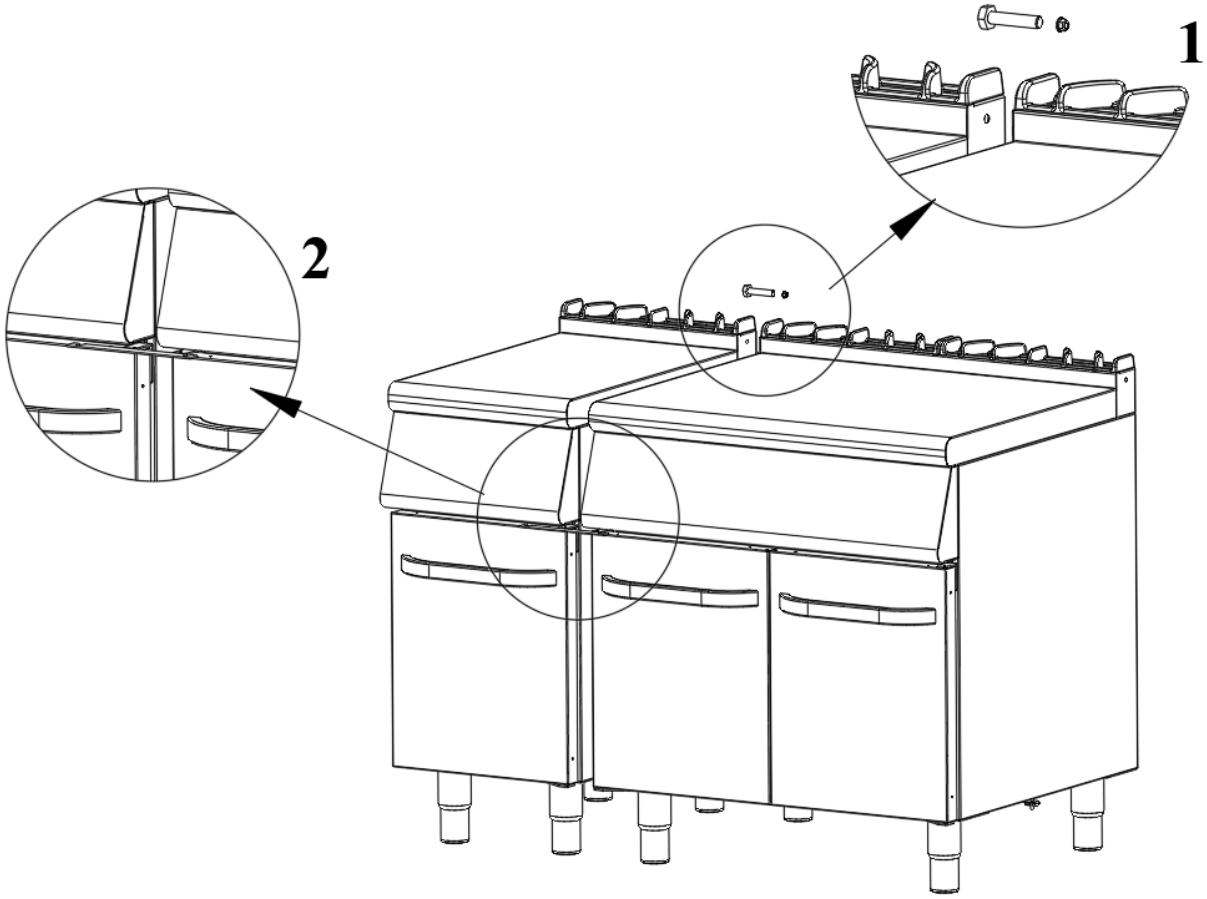
7178.3125


D
W
H

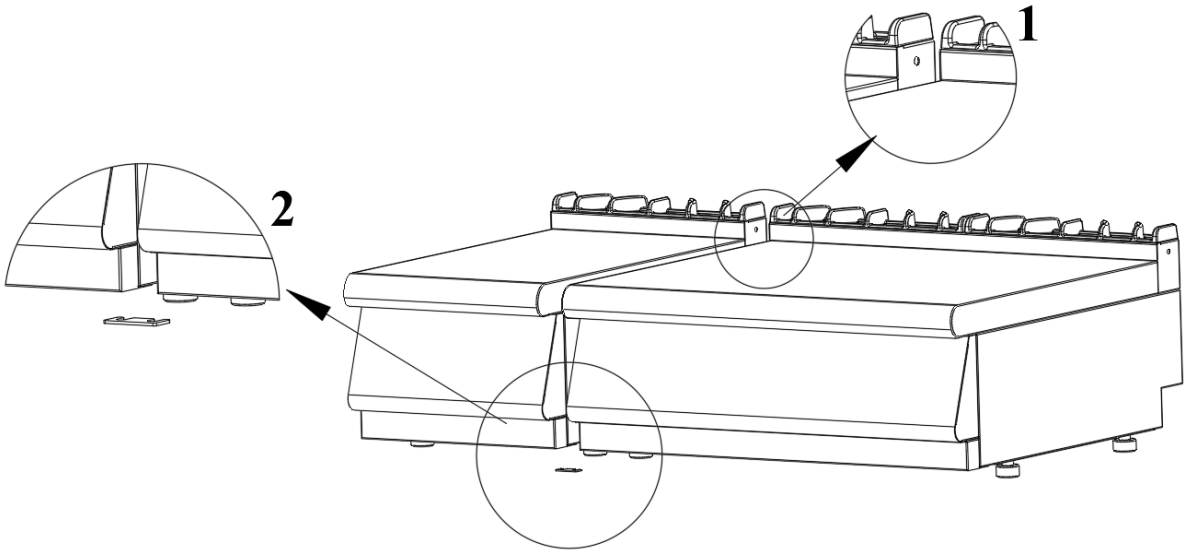

900
GAS EINLASS
75
1050


900
WASSERZUFLUSS
325
265
GAS EINLASS
ELEKTRISCHER
EINLASS
620
125


GAS EINLASS
ELEKTRO-
WASSEREINLASS
1200



SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S

Manuel d’Utilisation et de Maintenance

Sauteuse Basculante (A Gaz)

A. EXPLICATIONS

Chère, cher client,

Votre produit COMBISTEEL préféré est respectueux de l'environnement et technologique. Nous vous remercions pour votre choix.

COMBISTEEL est fabriqué conformément d'une compréhension de la "Pleine Qualité" dans les installations de fabrication modernes.

Informations importantes sur la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour se référer ultérieurement .

AVERTISSEMENT :L'installation des appareils doit être effectuée par un personnel de service agréé.

AVERTISSEMENT : L'équipement doit être mis à la terre.

Cela signifie qu'il existe un risque de blessure ou de dommage matériel.

Risque d'explosion et d'incendie.

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur le montage, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil en toute sécurité. Ainsi, conservez le manuel dans un endroit facilement accessible par la personne qui utilisera la machine et le technicien.
- Le montage, les conversions pour différents groupes de gaz ou prises électriques et les travaux d'entretien de l'appareil doivent être effectués par un spécialiste agréé en la matière et conformément aux instructions de l'entreprise fabricante.
- Les connexions de gaz et électriques de l'appareil doivent être disposées conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- L'entreprise du fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ultimes subis par des personnes ou des biens causés par toute procédure non conforme au manuel d'instructions, ou par des interventions d'entretien ou techniques non effectuées par des personnes autorisées.

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.3120	Sauteuse à gaz, capacité 80 litres, casserole en acier inoxydable	900
7178.3125	Sauteuse à gaz, capacité 120 litres, casserole en acier inoxydable	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Placement

- Placez l'appareil sous une hotte aspirante filtrée afin d'éliminer les odeurs et les fumées pouvant être émises pendant la cuisson.
- Placez l'appareil à un endroit min. 10 cm du mur latéral ou arrière pour éviter les hausses de température excessives.
- Retirez le couvercle de protection en nylon de l'appareil. S'il reste des résidus de colle sur la surface, nettoyez avec un solvant approprié.
- Équilibrez l'appareil en ajustant ses quatre pieds réglables sur un sol adapté. fig.A
- Montez le bras de levage du bac.

Raccordement au gaz

- Le raccordement à l'installation de gaz doit être réalisé avec un tuyau flexible et un robinet à tournant sphérique. Fixez ledit robinet à tournant sphérique à un endroit éloigné de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux normes de gaz nationales et locales.
- L'entrée de gaz est indiquée par l'étiquette GAS sur le corps de l'appareil
- Une fois toutes les connexions terminées, vérifiez s'il y a des fuites de gaz au niveau des joints à l'aide d'un dispositif de détection de fuites ou d'eau savonneuse.
- Vérifiez si l'appareil est adapté au type de gaz raccordé. Sinon, voir "Conversion à différents types de gaz"

ATTENTION: Tous les réglages et modifications à effectuer sur l'installation de gaz et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par des personnes autorisées.

Raccordement à l'eau

- Raccordez l'arrivée d'eau à l'alimentation en eau par un robinet.
- Montez un filtre mécanique sur l'entrée d'eau de l'appareil et la saleté et les particules métalliques qui pourraient pénétrer dans l'appareil seront empêchées à travers ce filtre.
- Avant de raccorder la dernière partie du tuyau à la machine, nettoyez la saleté accumulée en évacuant un peu d'eau, puis terminez le raccordement.
- Vérifiez s'il y a des fuites au niveau des joints.

Connexion électrique

- Connectez l'appareil à un réseau approprié conformément aux normes d'installation électrique du pays concerné.
- Alimentez l'appareil avec une tension de réseau appropriée indiquée sur la plaque signalétique.
- Connecter à l'installation électrique via un fusible automatique approprié. Fixez ledit fusible à un endroit facilement accessible en cas de danger.
- Le câble reliant l'appareil à l'installation électrique doit être au moins de qualité H05 RNF et sa section doit être choisie suffisante pour transporter le courant maximal.
- Il est recommandé d'inclure un fusible de courant de fuite dans l'installation d'alimentation.
- La tolérance de tension ne doit pas dépasser ± 10 %.
- Si l'appareil est utilisé dans une cuisine commerciale, appliquez un système de mise à la terre correct. Tenez compte de l'article 540 de la norme DIN VDE D100.
- L'appareil doit être mis à la terre. Le point de mise à la terre est marqué d'un " ⏚ ".

Conversion à différents types de gaz

- Si l'appareil doit être utilisé avec un gaz autre que celui spécifié sur son étiquette, effectuez les procédures suivantes. Les buses nécessaires et les étiquettes adhésives sont fournies dans un sac avec l'appareil.

Remplacement du gicleur du brûleur (figure B)

- Retirez le panneau de commande de l'appareil.(4)
- Démontez la buse "1" du connecteur de la buse et remplacez-la par une neuve en fonction du type de gaz
- Réglez l'air du brûleur

Remplacement du gicleur de la veilleuse (figure B)

- Retirez le panneau de commande de l'appareil.
- Retirez la vis "2" et remplacez la buse "3" par une neuve en fonction du type de gaz

AVERTISSEMENT: Si une conversion vers un autre gaz est effectuée pour l'appareil, vous devez placer l'étiquette adhésive correspondant au gaz utilisé sur une partie visible de l'appareil.

D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

Contrôle panoramique

- Les positions du bouton de commande du thermostat (B) sont les suivantes:

0	Désactivé
50^0C	Température minimale
100-250^0C	Températures moyennes
300^0C	Température maximale

- Les positions du bouton de commande de gaz sont les suivantes:

●	Désactivé
¥	Allumage veilleuse
SS	Flamme maximale

Allumage des Brûleurs (figure C)

- Ouvrir la vanne d'alimentation sur le réseau gaz.
- Tournez le bouton de réglage du gaz "5" sur la position "Allumage veilleuse" (7) et poussez vers le bas. En même temps, appuyez également sur le bouton d'allumage piézoélectrique. Ainsi, l'étincelle nécessaire à la flamme de la veilleuse est produite. Relâchez le bouton de commande de gaz environ après 20 secondes. La flamme de la veilleuse continuera de brûler. Si ne brûle pas, répétez à nouveau le processus d'allumage. L'allumage peut être vérifié par le "port d'observation de la flamme" (10).
- Pour allumer les brûleurs, tournez le bouton de contrôle du gaz sur la position "flamme maximum" (6).
- Ajustez le bouton de commande du thermostat (9) à la température de cuisson désirée.
- Il suffit de tourner la vanne (11) vers la gauche pour prélever de l'eau dans la chambre.

ATTENTION: Veillez à ce que le plateau soit en position latérale complète lors de l'utilisation de l'appareil. Sinon, le micro-interrupteur coupera le gaz vers le brûleur principal.

Éteindre les brûleurs

- Tourner le bouton de commande du thermostat (9) en position "0".
- Tourner le bouton de commande de gaz (5) en position "off ".(6)
- Fermer la vanne sur le réseau gaz.

Levage de casserole

- La casserole peut être tirée vers le haut et vers le bas grâce à son mécanisme spécial "12". Pour remonter la casserole, verrouillez le mécanisme de rotation avec sa goupille et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour abaisser la casserole (en position de cuisson), tournez le mécanisme dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

ATTENTION: N'essayez pas de remonter la casserole sans retirer son couvercle supérieur.

AVERTISSEMENTS

- Faites attention à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil !
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel et doit être utilisé uniquement par des personnes formées à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson, ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- En cas de panne, fermer le robinet d'arrivée de gaz de l'appareil et débrancher l'alimentation électrique.
- Ne faites appel qu'à des services agréés pour l'entretien et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, nettoyez soigneusement les surfaces, en particulier celles qui seront en contact avec les aliments.
- ATTENTION : N'utilisez pas l'appareil pour griller. Ne jamais faire fonctionner lorsque la chambre de cuisson est vide.
- Lors de la première utilisation, l'appareil émettra de la fumée et des odeurs pendant une courte période. Ces fumées et odeurs sont le résultat du matériau isolant et des substances telles que l'huile, etc. sur les surfaces des tôles. Ce n'est pas dangereux et disparaîtra tout seul.
- Faites fonctionner l'appareil au niveau de fonctionnement le plus élevé pendant 1 heure lors de la première utilisation.

Membres de sécurité supplémentaires

- Le thermostat de sécurité coupe l'alimentation en gaz des brûleurs et arrête le fonctionnement si la température du bac dépasse la température maximale de contrôle en raison d'une défaillance du thermostat. Dans ce cas, fermez la vanne d'arrivée de gaz de l'appareil et informez-en le service agréé. Lorsque la casserole est soulevée pendant le fonctionnement de l'appareil, un micro-interrupteur coupe le gaz et éteint les brûleurs.

Nettoyage et entretien

- Ne lavez pas l'appareil avec de l'eau à haute pression.
- Vous devez couper le gaz et la connexion électrique de l'appareil avant de commencer les activités de nettoyage ou d'entretien.
- Avant qu'il ne refroidisse complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse à la fin de chaque journée de travail.
- Lors du nettoyage de la surface de l'appareil, n'utilisez pas de matériaux corrosifs susceptibles de rayer la surface tels que des détergents, des brosses métalliques, etc.
- Nettoyez les surfaces qui ne peuvent pas être nettoyées par les méthodes mentionnées ci-dessus, avec des solvants chimiques.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, enduisez les surfaces d'une fine couche de vaseline.
- En cas de condition extraordinaire de l'appareil, informez-en le service autorisé. Ne permettez jamais à des personnes non autorisées d'intervenir dans l'appareil.
- Lubrifiez le système de levage du bac avec de la graisse résistante à la chaleur deux fois par an.

PROBLÈMES POSSIBLES – SOLUTIONS

La veilleuse ne s'allume pas ou s'allume difficilement.

- La pression d'entrée de gaz est insuffisante.
- La conduite de gaz ou la buse est obstruée.
- Le robinet de gaz est défectueux.
- Le système d'allumage piézoélectrique est défectueux.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

Le brûleur pilote s'éteint pendant le fonctionnement.

- Le robinet de gaz est défectueux.
- Le thermostat de sécurité est défectueux ou défectueux.

Le brûleur principal ne s'allume pas ou s'allume difficilement.

- La pression du gaz est insuffisante.
- La buse est bloquée.
- Le robinet de gaz est défectueux.
- Le thermostat est défectueux.
- Le micro-interrupteur de levage de casserole est défectueux.

Le contrôle de la température ne peut pas être effectué.

- Le robinet de gaz est défectueux.
- Le thermostat est défectueux.
- Le micro-interrupteur de levage de casserole est défectueux.

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.

CE Directive d'étiquetage 93/68/CEE

TS EN 203-1 / Appareils de cuisson à gaz - Partie 1 : Appareils de sécurité générale

TS EN 203-2-1 Équipement de restauration au gaz - Partie 2-1: Spécifications - Open Tops

TS EN 203-2-2 Brûleurs à gaz - Partie 2-2 : Règles particulières - Fours

- Limitation de responsabilité : Toutes les informations techniques, les instructions d'utilisation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil contenus dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes concernant votre appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages ou les blessures pouvant résulter du non-respect des instructions de ce manuel, d'une utilisation inappropriée, de réparations non autorisées, de modifications non autorisées de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

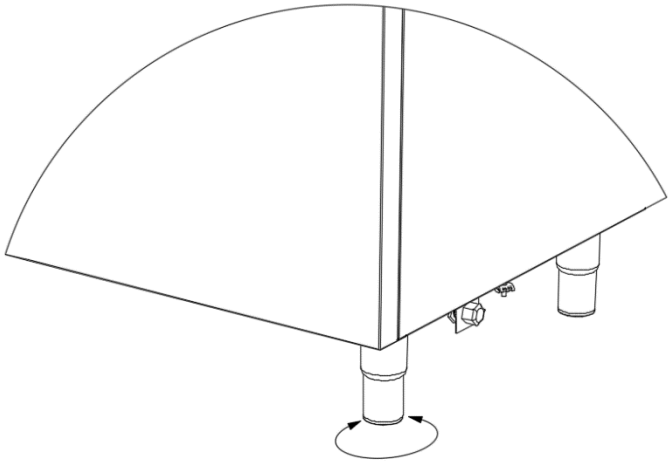


Figure A

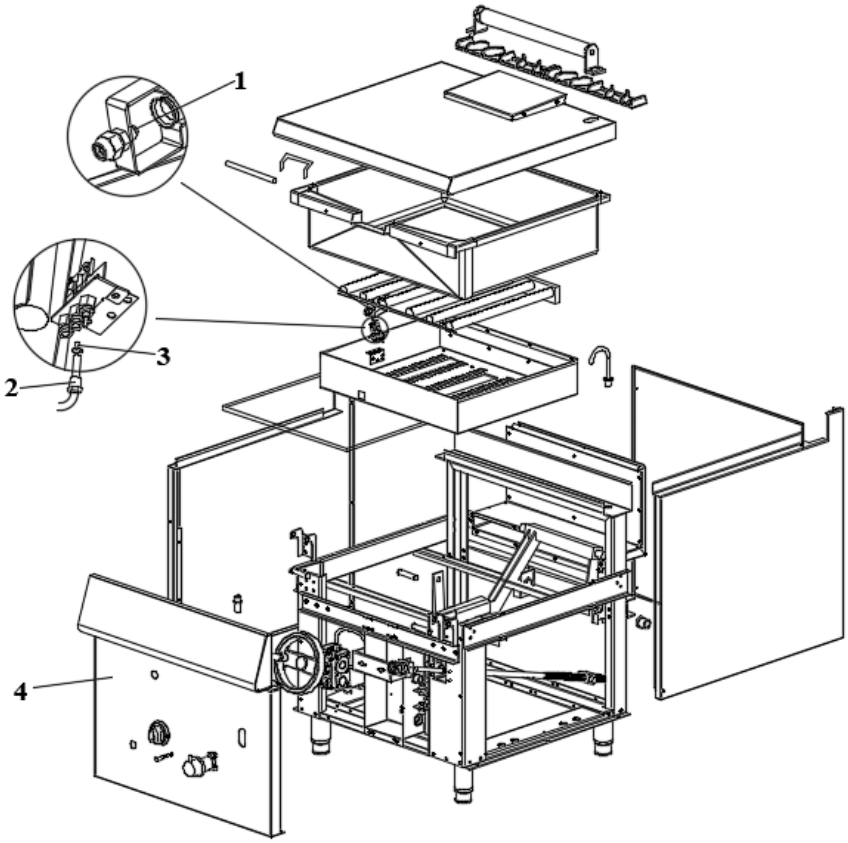


Figure B

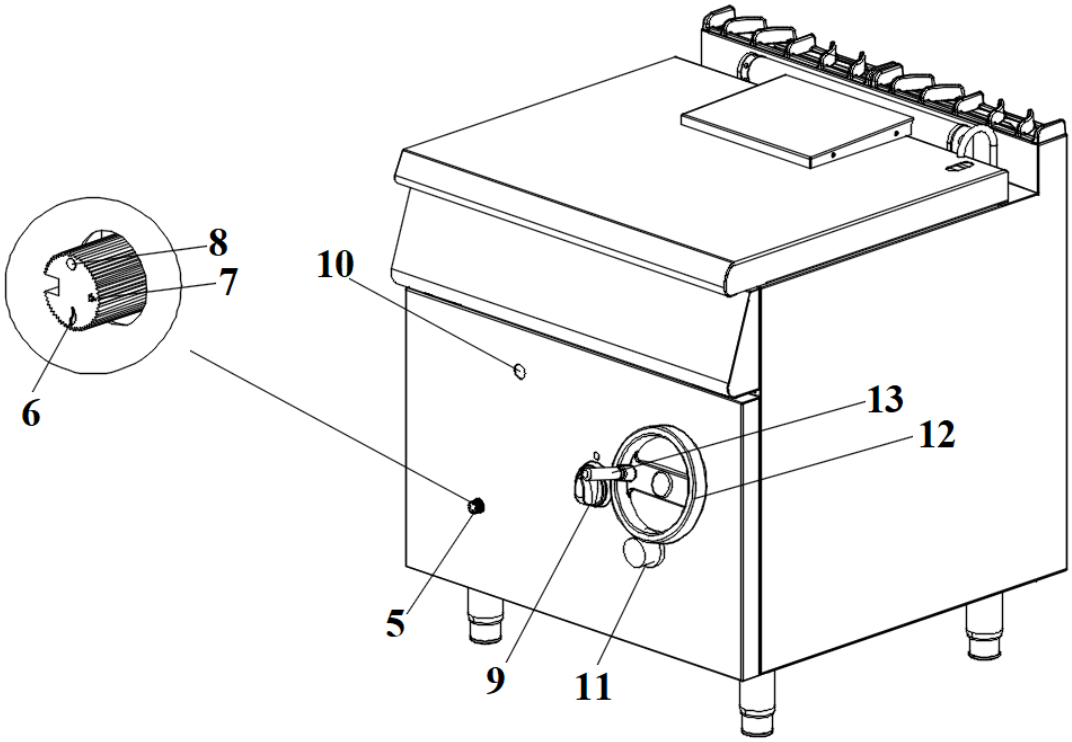
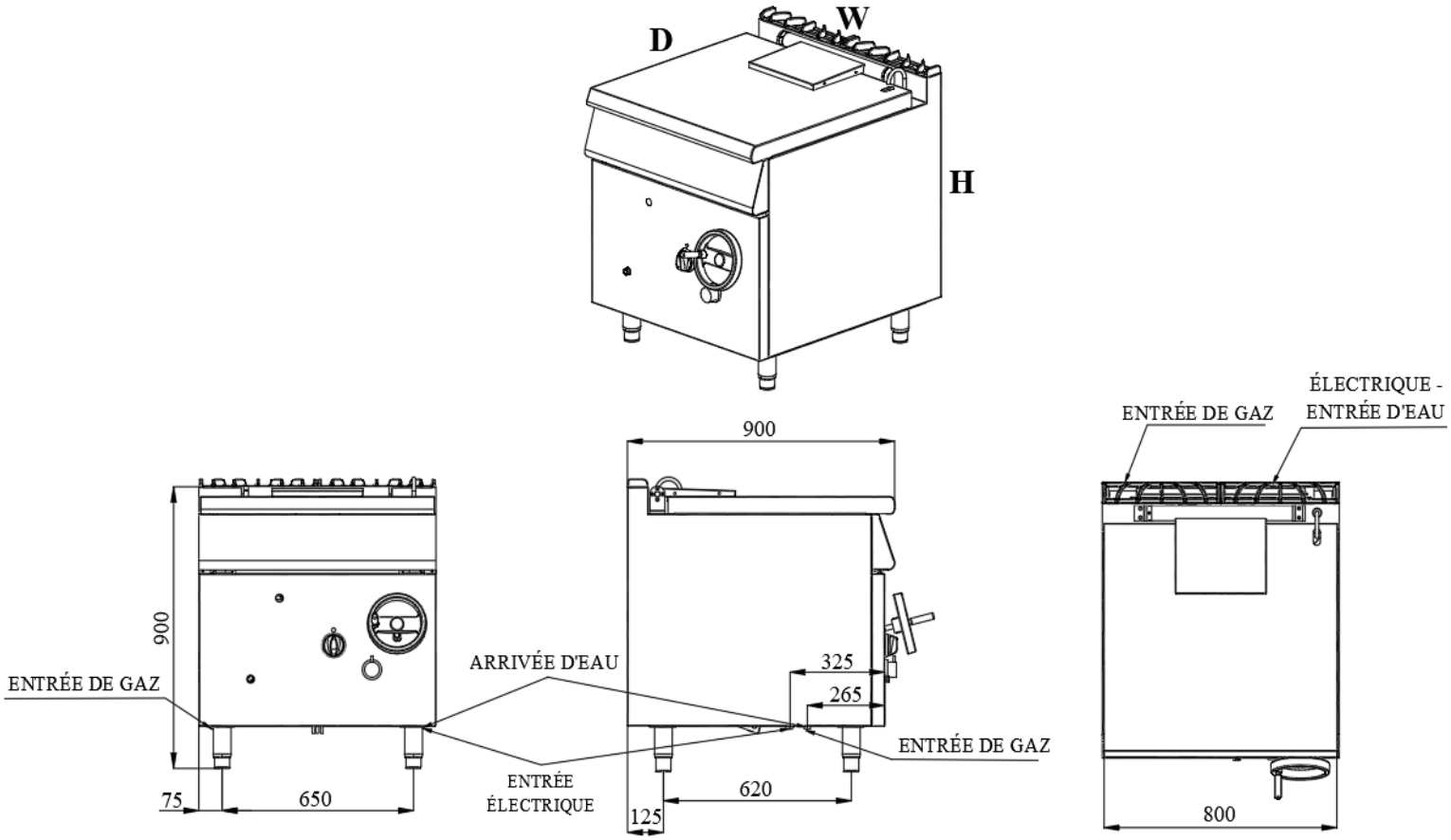


Figure C

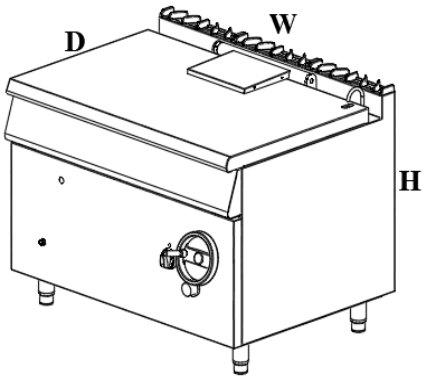
F. DESSINS DES PRODUITS

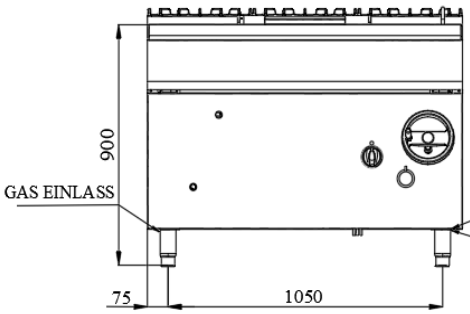
Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume	Capacité
7178.3120	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.05 m^3	80 lt
7178.3125	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	214 kg	1.52 m^3	120 lt

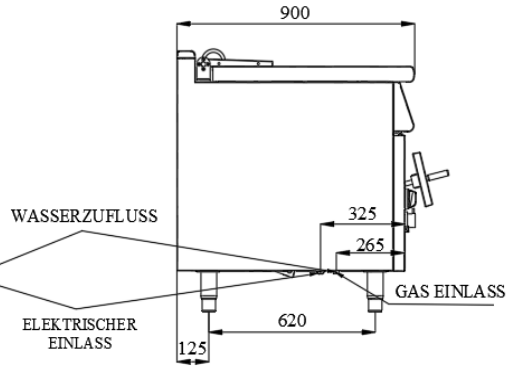
7178.3120

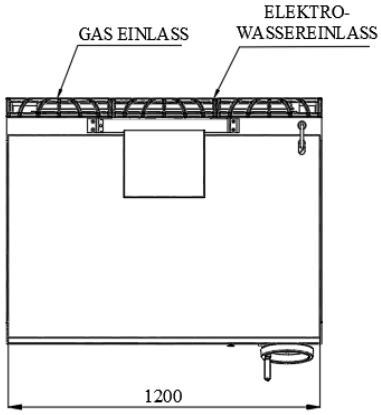


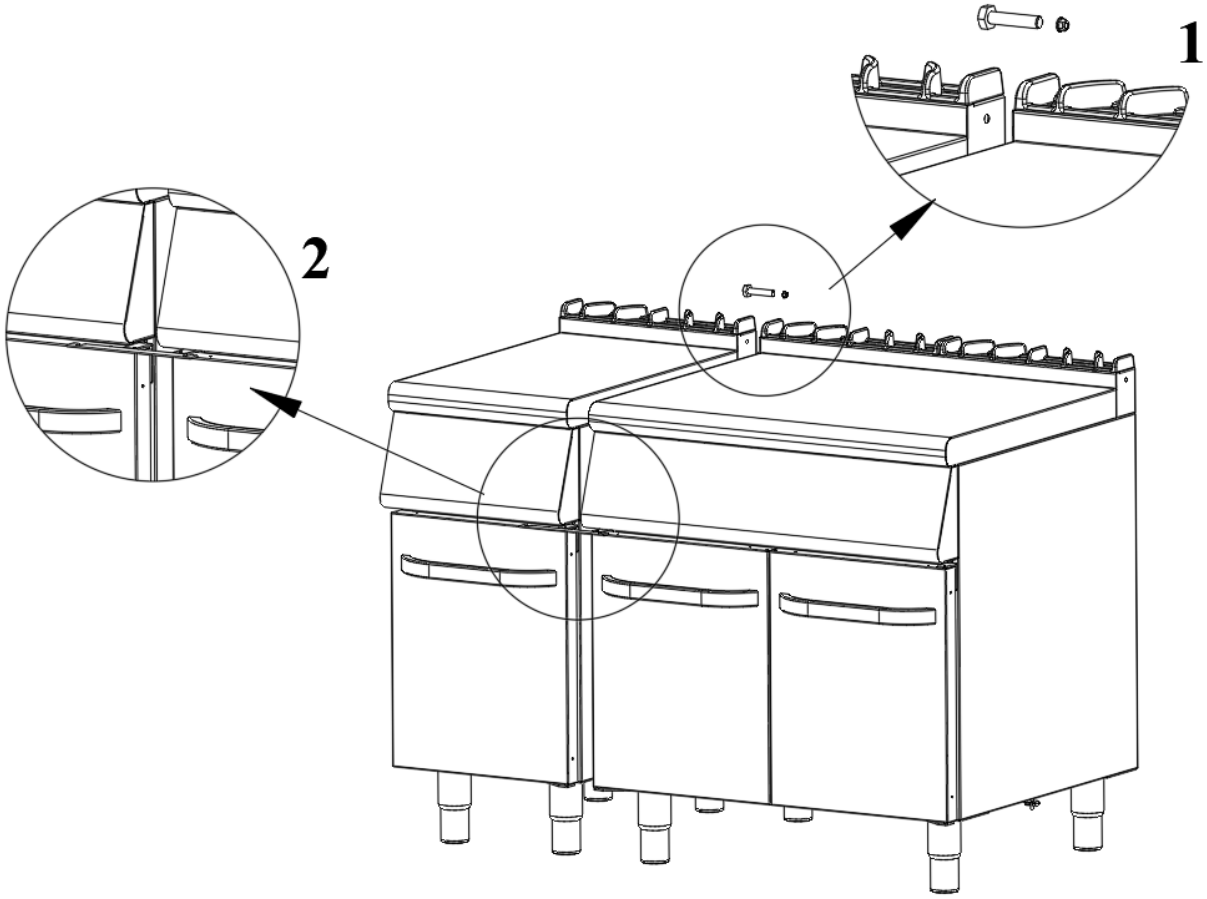
7178.3125


D
W
H

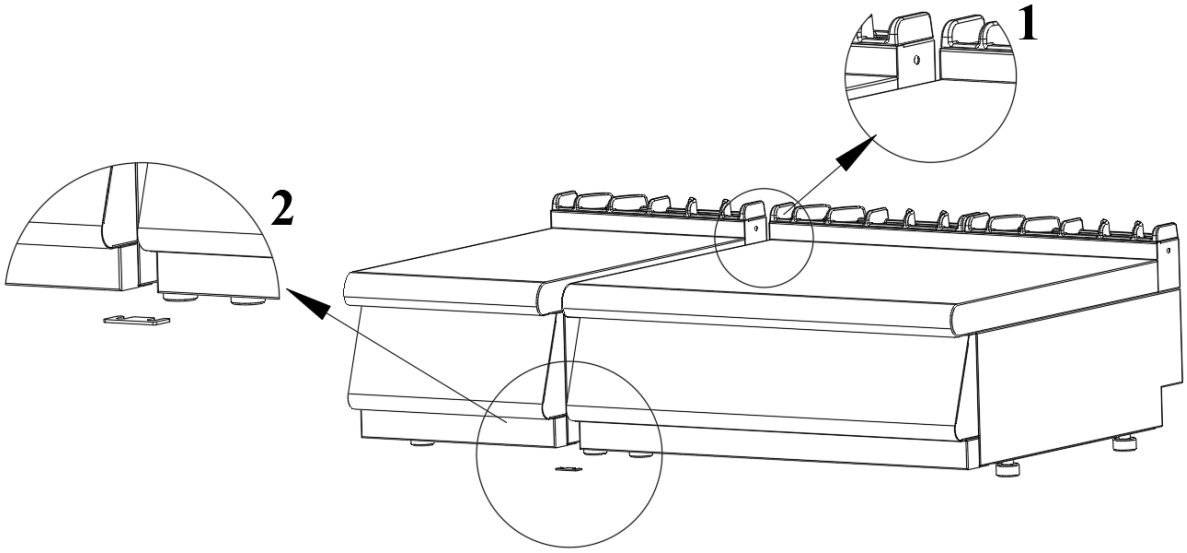

900
GAS EINLASS
75
1050


900
WASSERZUFLUSS
325
265
GAS EINLASS
ELEKTRISCHER
EINLASS
620
125


GAS EINLASS
ELEKTRO-
WASSEREINLASS
1200



Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série

Combisteel BV

Office: Lichtschip 63, 3991 CP, Houten, The Netherlands

Warehouse: Verlengde Gildenweg 20, 8304 BK, Emmeloord, The Netherlands

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com