

Gas wok table

User Manual



Models:

Content



.....	4
1. SAFETY.....	4
1.1 IN CASE OF STORAGE.....	4
2. WHAT TO DO BEFORE USING FOR THE FIRST TIME.....	4
2.1 PACKAGING.....	4
3. INTRODUCTION.....	4
3.1 INSTALLATION.....	5
3.2 GAS CONNECTION.....	5
3.3 WATER CONNECTION.....	6
4. PRODUCT.....	7
5. USER MANUAL.....	8
5.1 COMMISSIONING.....	8
5.2 START COOKING.....	9
5.3 STOP COOKING.....	9
6. NOMINAL HEAT LOAD AND PRESSURE MEASUREMENT.....	11
6.1 AIR SETTING DETAIL (FIGURE M).....	12
7. CLEANING, CARE & MAINTENANCE.....	12
7.1 CLEANING.....	12
7.2 MAINTENANCE.....	13
8. INSTRUCTIONS & TROUBLESHOOTING.....	13
8.1 INSTRUCTIONS.....	13
8.2 PROBLEM SOLVING.....	14
9. COMPATIBILITY INFORMATION.....	14
9.1 LIMITATION OF LIABILITY.....	14



.....	15
1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	15
1.1 IN GEVAL VAN STORING.....	15
2. WAT TE DOEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	15
2.1 VERPAKKING.....	15
3. INLEIDING.....	15
3.1 INSTALLATIE.....	16
3.2 GASAANSLUITING.....	16
3.3 WATERAANSLUITING.....	17
4. PRODUCT.....	18
5. GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	19
5.1 IN GEBRUIKNAME.....	19
5.2 START KOKEN.....	20
5.3 STOP KOKEN.....	20
6. NOMINALE WARMTEBELASTING EN DRUKMETING.....	22
6.1 DETAIL LUCHTINSTELLING (AFBEELDING M).....	23
7. REINIGING, VERZORGING & ONDERHOUD.....	23
7.1 REINIGING.....	23
7.2 ONDERHOUD.....	24
8. INSTRUCTIES EN PROBLEEMOPLOSSING.....	24
8.1 INSTRUCTIES.....	24
8.2 PROBLEEMOPLOSSING.....	25
9. INFORMATIE OVER COMPATIBILITEIT.....	25
9.1 AANSPRAKELIJKHEIDSBEPERKING.....	25



.....	26
1. SICHERHEIT.....	26
1.1 IM FALLE EINER LAGERUNG.....	26
2. DINGE, DIE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH ZU TUN SIND.....	26
2.1 VERPACKUNG.....	26
3. EINLEITUNG.....	26
3.1 INSTALLATION.....	27
3.2 GASANSCHLUSS.....	27
3.3 WASSERANSCHLUSS.....	28
4. PRODUKT.....	29
5. BENUTZERHANDBUCH.....	30
5.1 INBETRIEBNAHME.....	30
5.2 BEGINNEN SIE MIT DEM KOCHEN.....	31
5.3 HÖREN SIE AUF ZU KOCHEN.....	31
6. NENNWÄRMEBELASTUNG UND DRUCKMESSUNG.....	33
6.1 DETAIL DER LUFTEINSTELLUNG (ABBILDUNG M).....	34
7. REINIGUNG, PFLEGE & WARTUNG.....	34
7.1 REINIGUNG.....	34
7.2 INSTANDHALTUNG.....	35
8. ANLEITUNG & FEHLERBEHEBUNG.....	35
8.1 ANWEISUNGEN.....	35
8.2 PROBLEMLÖSEN.....	36
9. INFORMATIONEN ZUR KOMPATIBILITÄT.....	36
9.1 HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG.....	36



.....	37
1. SÉCURITÉ.....	37
1.1 EN CAS DE STOCKAGE.....	37
2. QUE FAIRE AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIERE FOIS.....	37
2.1 EMBALLAGE.....	37
3. INTRODUCTION.....	37
3.1 INSTALLATION.....	38
3.2 RACCORDEMENT AU GAZ.....	38
3.3 RACCORDEMENT À L'EAU.....	39
4. PRODUIT.....	40
5. MANUEL.....	41
5.1 COMMANDE.....	41
5.2 COMMENCER À CUISINER.....	42
5.3 ARRÊTER LA CUISSON.....	42
6. MESURE DE LA CHARGE THERMIQUE NOMINALE ET DE LA PRESSION.....	44
6.1 DETAIL DU REGLAGE DE L'AIR (GRAPHIQUE M).....	45
7. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	45
7.1 NETTOYAGE.....	45
7.2 ENTRETIEN.....	46
8. INSTRUCTIONS ET DÉPANNAGE.....	46
8.1 INSTRUCTIONS.....	46
8.2 RÉOLUTION DE PROBLÈME.....	47
9. INFORMATIONS SUR LA COMPATIBILITÉ.....	47
9.1 LIMITATION DE RESPONSABILITÉ.....	47



Dear Customer,

Thank you for purchasing this device. Please read these operating instructions carefully before connecting the appliance to avoid damage due to misuse. Above all, read the safety instructions carefully. Keep this manual so that all users of the device can refer to it in the future.

1. SAFETY

1.1 IN CASE OF STORAGE

- If you detect a fault in the appliance, turn off the gas supply and call customer service. Do not allow the gas connection to be opened until the appliance has been repaired.
- Any repairs must be carried out by a specialist technician. Do not open the case under any circumstances. Repairs must be performed by an authorized service center during the warranty period. Failure to do so will result in the rectification of any subsequent defects.

2. WHAT TO DO BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Keep the manual and give it to the next owner of the device.
- Before installing your device, check for any visible damage. Do not install or use a damaged device.
- During the first use, the device emits smoke and odor for a short period of time. This is not dangerous and will go away on its own.

2.1 PACKAGING

- The packaging device protects against damage during transport. Remove all packaging and protective material before use.

3. INTRODUCTION

Please take your time and read this manual carefully. Proper use and maintenance of this machine will ensure the best performance of your product.

- The instructions in this manual contain important information about the safe installation, use, cleaning, and maintenance of the appliance. Therefore, keep the manual in a place that is easily accessible to the operator and technician.
- The device must be installed, transformed for different gas groups or electrical inputs, and maintained by a specialist in accordance with the manufacturer's instructions.
- The gas and electrical connections of the appliance must be made in accordance with the tables and wiring diagram in this manual.
- Manufacturer; assumes no liability for damage to persons or property resulting from any operation carried out without following the manual, maintenance or technical intervention not carried out by authorized technicians.



3.1 INSTALLATION

- Installation and adjustment of the device must be carried out by technical personnel of the authorized service department.
- Place the appliance under a range hood with a filter to eliminate odors and fumes released during cooking.
- Remove the protective nylon from the device. Clean the adhesive particles that remain on the device with a suitable cleaning agent.
- Never leave flammable material near the appliance.
- The device must be placed on a flat surface by balancing properly on the four adjustable legs. (Figure A)
- The appliance should be used in a well-ventilated area. (Figure B)
- The device must be min. distance from the wall. 20 cm to prevent heat build-up. (Figure C)

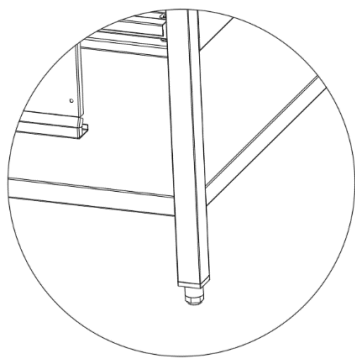


Figure A.

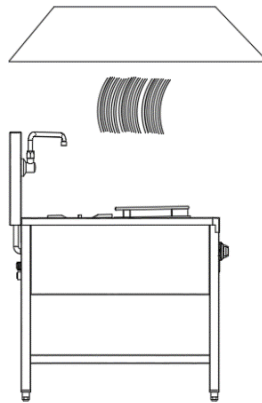


Figure B.

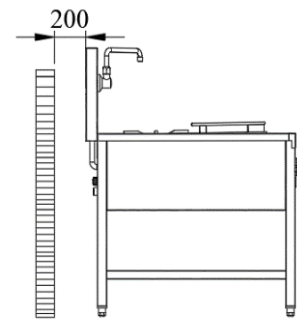


Figure C.

3.2 GAS CONNECTION

- Connect the gas inlet. (Figure D-3)
- The appliance must be connected in accordance with the national and local gas standards of the relevant country.
- The appliance must never be connected directly to the gas cylinder.
- The gas inlets of the appliance are marked on the housing with the label "GAS".
- The connection to the gas installation must be made with a metal flexible pipe and a ball valve of the appropriate diameter. The ball valve should be fixed in a location away from heat and easily accessible in case of danger.
- The flexible connection hose must be replaced periodically every 5 years.
- Possible gas leaks should be checked after the gas inlet connection has been made.
- If an LPG cylinder (2 kg, 12 kg, 24 kg, 45 kg) is connected to the appliance, it should be used with a regulator and the hose should be placed at a distance of at least 10 cm. (Figure E)
- The appliance must be supplied with the gas and pressure indicated on the rating plate and adjusted. If the gas type of the appliance is not suitable for the gas type at the installation site, follow the instructions below.
- Pay attention to the inlet direction of the regulator.
- Use a regulator suitable for the operating pressure of the appliance.

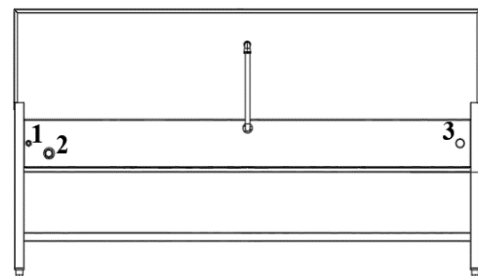
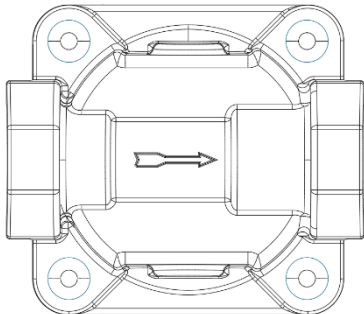


Figure D.



Note: All modifications and changes to the gas installation and connection of the appliance must be carried out by authorized persons. Gas pressures other than those indicated on the technical data plate must not be used.



Operating Pressure

- *G20 -20 MBAR
- *G25- 20 MBAR
- *G25- 25 MBAR
- *G30- 30 MBAR
- *G30 -50 MBAR
- *G31 -37 MBAR
- *G25.1- 25 MBAR
- *G25.3 -25 MBAR

Figure E.

3.3 WATER CONNECTION

- Connect the water inlet. (Figure D-1)
- Connect the waste water drain. (Figure D-2)
- Assemble the water blade with the appropriate tool (Figure F)

water faucet pipe

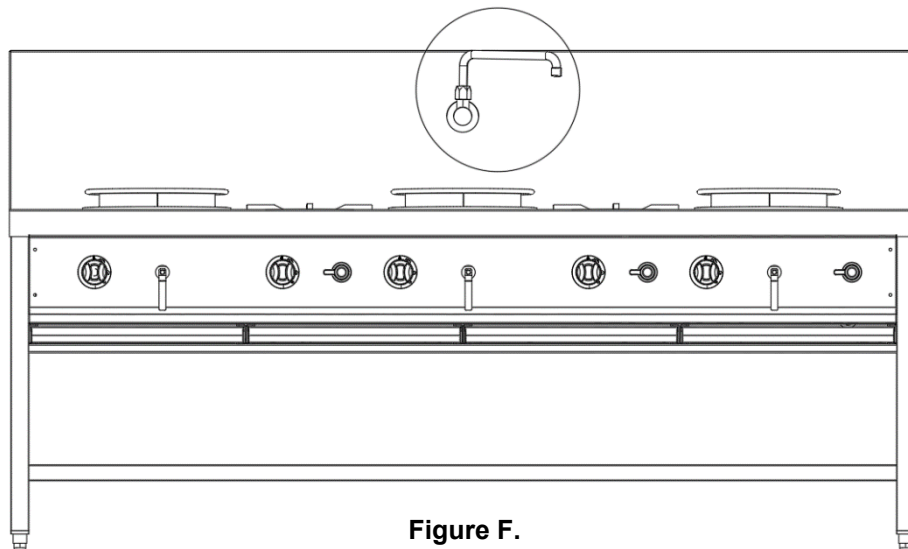
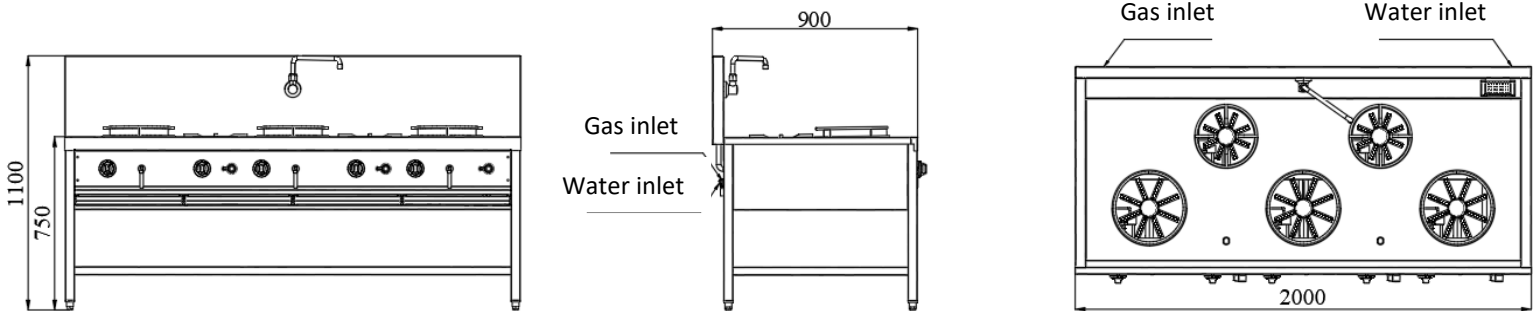
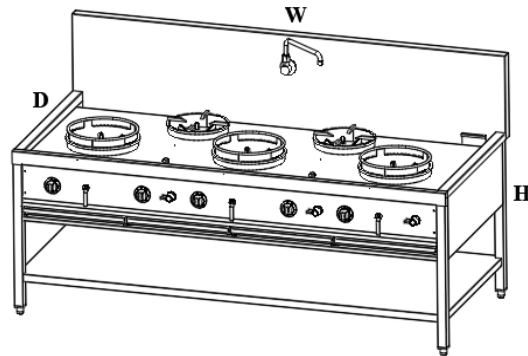


Figure F.



4. PRODUCT

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Gas Inlet	Water Inlet	Power
7178.1205	1000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	43 kW
7178.1210	2000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	69 kW
7178.1215	2500 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	95 kW





5. USER MANUAL

5.1 COMMISSIONING

- If the unit is connected to the gas system, close the gas main inlet valve.
- Replacement of burner injectors (Figure G, Figure H)
 - a. Remove the cast iron wok (1) and the burner by pulling it in the y direction (2). Remove the knob and the fitting (3). Remove the valve lever (4).

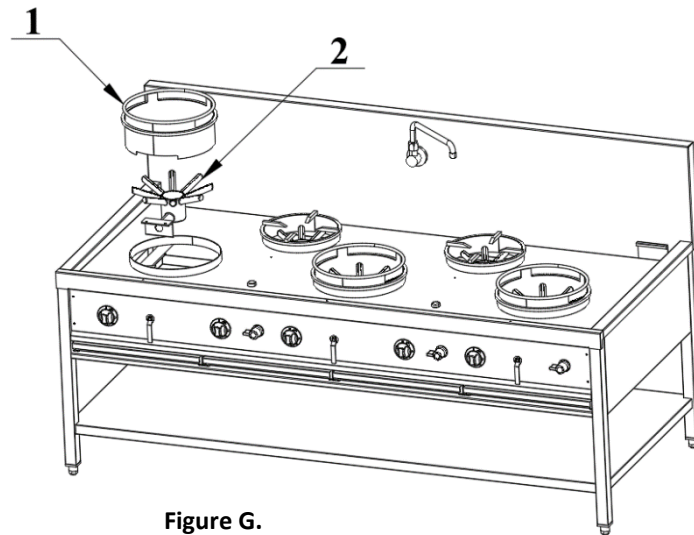


Figure G.

- b. Remove the water valve cover (5) and front panel (6).
- c. Remove the gasflex (7).
- d. Remove the injector inlet (8) and injector (9).

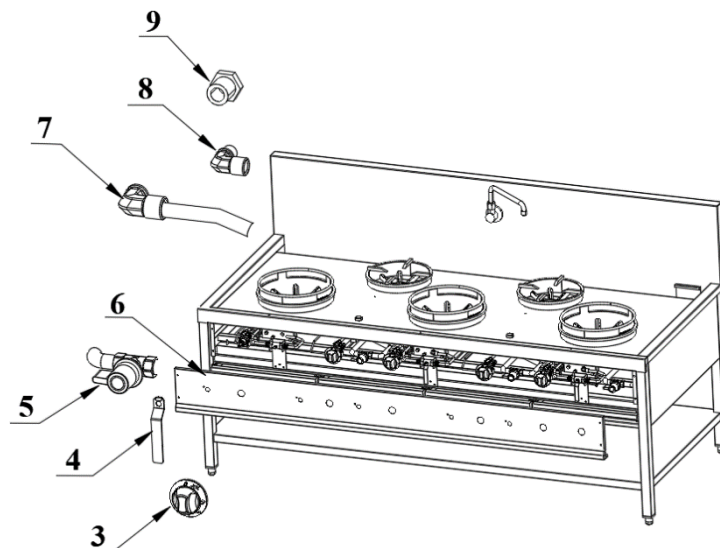


Figure H.



- Replacement of pilot, pilot injector, and thermocouple (Figure I)
 - a. Remove the gas cylinder (10). Remove the pilot guard plate (11) and the pilot plate (12).
 - b. Remove the thermocouple (13), plate (14) and injector (15).

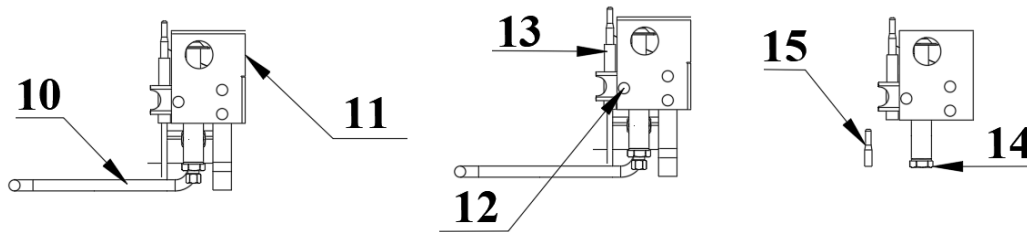


Figure I.

Throttle button detail (Figure J)

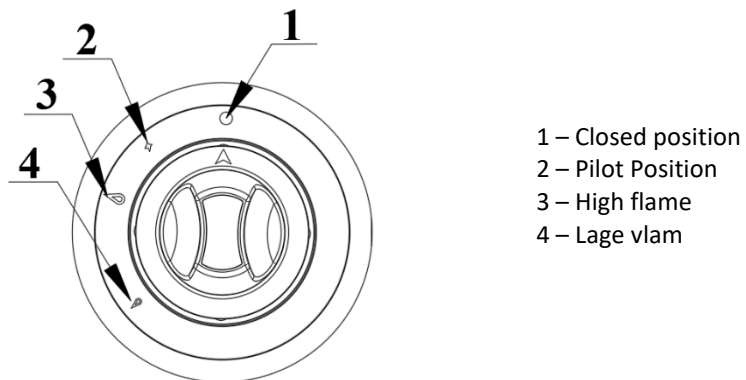






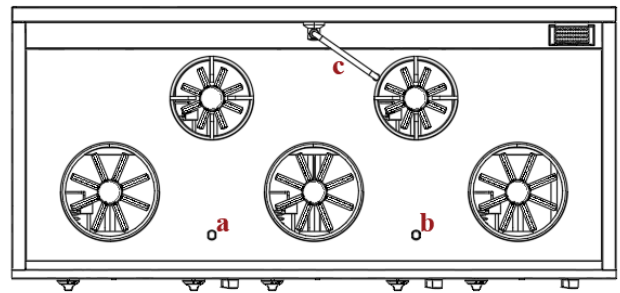
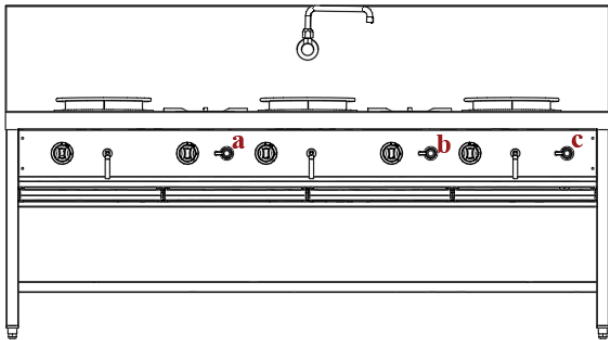
Figure J.

5.2 START COOKING

- Turn the main throttle valve to the open position.
- Set the cooking gas knob to the  " firing position and gently push it to ignite it from the hole next to the burner with an external ignition source.
- After the pilot light illuminates, press and hold the button for at least 10 seconds to warm up the end of the safety thermocouple.
- You can then set the desired position to the half  or full flame .
- You can adjust the throttle to the desired flame by turning it counterclockwise. (Figure L)
- If this is the first time the appliance is started, press and hold the button in the pilot light position to remove air from the gas installation.

5.3 STOP COOKING

- Turn the knob of the cooker to the pilot position , only the position of the pilot will occur. To turn it off completely, rotate it to the "0" position.



a / b – Nozzle control
c – Water Valve Operation

Throttle control diagram

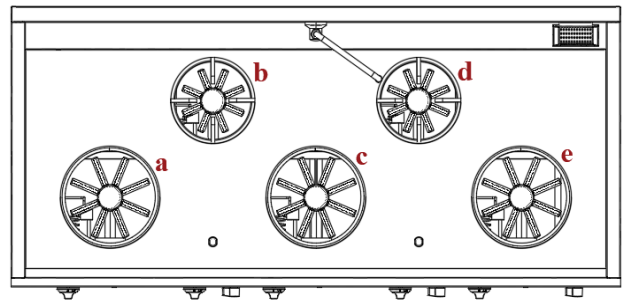
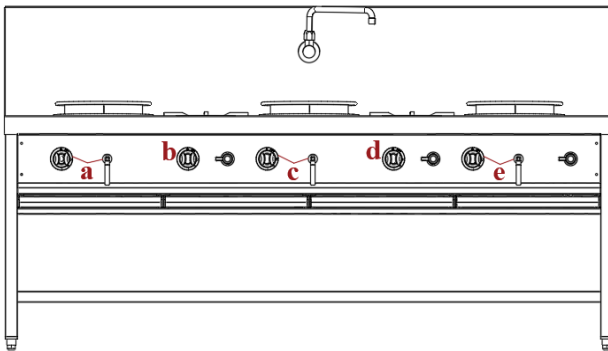
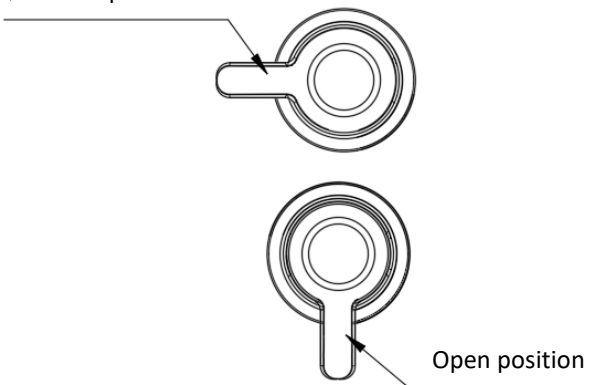


Figure K.

Water Valve

Closed position



Gas valve

Closed position

Open position

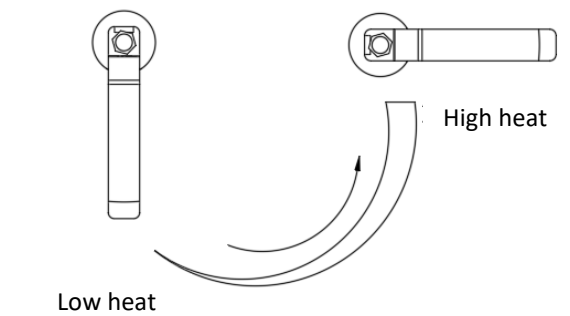
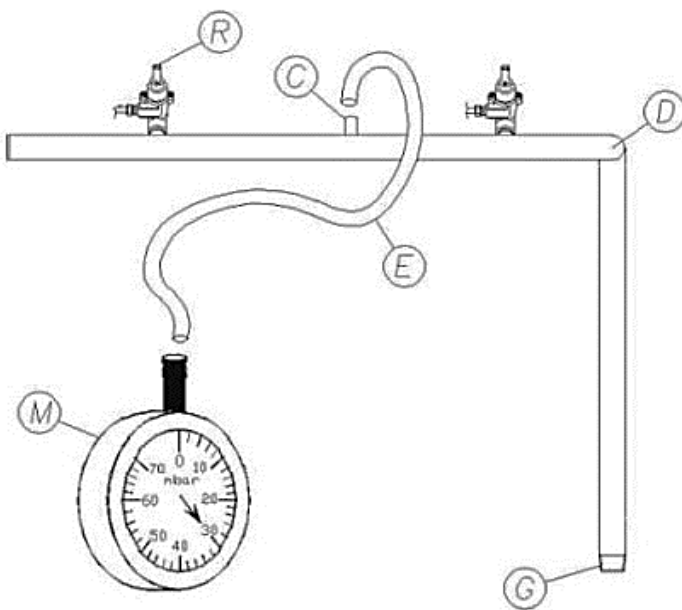


Figure L.



6. NOMINAL HEAT LOAD AND PRESSURE MEASUREMENT

- To measure the gas pressure, remove the front panel with suitable tools and use the test nipple inlet on the gas tank.
- Checking gas pressure and nominal temperature load
- The authorized service must check the rated heat load of the appliance during initial installation and, if necessary, make appropriate changes or change the injector to use the appliance with a different gas type.
- DO NOT attempt to increase the heat efficiency or heat load of the appliance.
- Check the heat load using the gas meter and stopwatch. Thoroughly measure the amount of gas consumed by the device with maximum efficiency in a unit of time.
- Compare the measured value with the data in the "Technical specifications" section. The permissible deviation value is $\pm 5\%$.
- If the deviation during the measurement is greater, check the diameter of the installed injectors, whether they are clogged and the gas pressure in the network. If the gas pressure is to be measured using the mains fluid gauge (e.g. a calibrated U-tube pressure gauge every 0.1 mbar), proceed as follows:
 - After removing the cover from the "C" pressure inlet, connect the "E" hose to the "M" pressure gauge.
 - Measure the connection pressure: If the measured value is outside the range in the table below, the device may not work correctly. In such a case, contact the gas supplier to find the solution to the problem.
 - If necessary, install the pressure regulator.
 - After the pressure measurement, disconnect the "E" hose and re-tighten the cover of the "C" pressure inlet.
- Reinstall all parts in reverse order.



Gas type	Intake pressure (mbar)
G20	20
G25	20
G25	25
G30	30
G30	50
G31	37
G25.1	25
G25.3	25

Table 1



Note: The appliance will only operate correctly if it is within the range indicated in the table below for each type of gas. (Table 1)

In the event of deviations from the stated values, correct operation and commissioning of the device is not guaranteed. Request inspection of the gas pipeline from the technical service (check gas pipe, taps and gas pressure regulator), contact the gas supplier if necessary.



6.1 AIR SETTING DETAIL (FIGURE M)

Primary air is fixed and sealed in the factory. The adjustment can be done with the help of natural and liquefied gases.

- The device will be repaired by the manufacturing company according to NG
- During the gas exchange of the device, the injector is replaced by the authorized person and the air setting is adjusted and fixed.

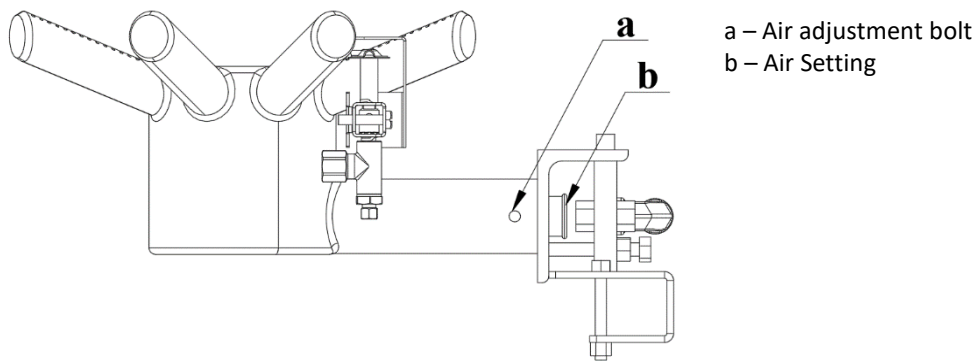


Figure M.

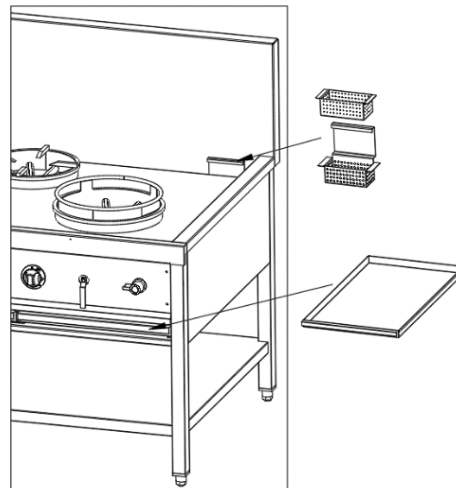
7. CLEANING, CARE & MAINTENANCE

7.1 CLEANING

- Never perform maintenance without turning off the main gas valve of the appliance.
- Wipe the device with a cloth soaked in warm, soapy water before it has cooled completely.
- Do not use detergents and tools that may scratch the surface of the appliance.
- Do not clean the appliance with pressurized water or steam.
- Remove the bottom oil trays and oven racks and clean them daily with warm water and soap.
- If the device is not to be used for an extended period of time, the surfaces should be covered with a thin layer of petroleum jelly.
- Clean the appliance regularly to keep it ready for use and extend its lifespan.
- Perform regular cleaning as described below and follow the warning information.
- Make sure the gas shut-off valve is closed and the burner knobs are in the off (●) position.
- Wait for the appliance to cool down.
- Check if the burner holes are clogged. If necessary, use scotch-brite to remove deposits without damaging the ignition device.
- Do not use acidic food products as they can cause harm, such as vinegar, salt, lemon, etc.
- When cleaning, remove the wastewater strainer and clean the solid food residue inside to prevent the hole from clogging.
- Clean the filter and tray after use. (Figure N)



Figure N.



7.2 MAINTENANCE

- Do not use acidic food products as they can cause harm, such as vinegar, salt, lemon, etc.
- Check the device regularly for possible malfunctions. Contact the service department (at least annually) for help with repairs and regular maintenance.
- In case of damage or malfunction, contact the dealer or service department.

8. INSTRUCTIONS & TROUBLESHOOTING

8.1 INSTRUCTIONS

- The gas taps of cooking appliances are equipped with safety valves, and if the main flame goes out for any reason, the gas flow is automatically shut off.
- Cooking should not be done by removing the bottom oil pan from the cookers.
- The gas tap must not be left open.
- Do not rotate the direction of the burner ring after replacing it. The closed position should be on the user side. (Figure O)

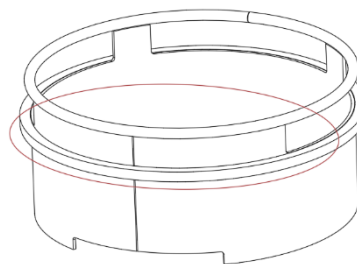


Figure O.

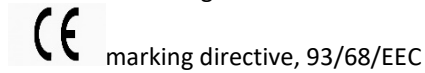


8.2 PROBLEM SOLVING

Problem	Cause	Solution
The ignition flame does not start	1 - clogged gas line	1 - check and remove
	2 - ignition burner	2 - check and remove
	3 - blocked ignition burner	3 - clean with small steel brush
	4 - blocked ignition nozzle	4 - check and replace
Yellow ignition flame	1 - air adjustment required	1 - check and remove
	2 - contaminated burner	2 - check and clean with brush
The burner does not work	1 - damaged gas shut-off valve	1 - check and replace
The pilot light is not maintained	1 - contaminated thermocouple	1 - check and clean with small steel brush
	2 - the thermocouple does not indicate voltage (mV)	2 - check and remove
	3 - the thermocouple is loose	3 - check and remove
	4 - damaged thermocouple	4 - check and replace

9. COMPATIBILITY INFORMATION

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



marking directive, 93/68/EEC

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

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

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

9.1 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.



Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door. Bewaar deze handleiding zodat alle gebruikers van het toestel hem in de toekomst kunnen raadplegen.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1.1 IN GEVAL VAN STORING

- Als u een storing in het apparaat detecteert, draai de aanvoer van het gas dicht en bel de klantenservice. Zorg ervoor dat de gasaansluiting niet wordt opgedraaid totdat het apparaat is gerepareerd.
- Eventuele reparaties moeten worden uitgevoerd door een vaktechnicus. Open de behuizing in geen geval. Reparaties moeten tijdens de garantieperiode worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecentrum. Als u dit niet doet, zal dit resulteren in het herstel van eventuele latere gebreken.

2. WAT TE DOEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Bewaar de handleiding en geef deze aan de volgende eigenaar van het apparaat.
- Controleer voordat u uw apparaat installeert op zichtbare schade. Installeer of gebruik geen beschadigd apparaat.
- Tijdens het eerste gebruik stoot het apparaat gedurende korte tijd rook en geur uit. Dit is niet gevaarlijk en zal vanzelf verdwijnen.

2.1 VERPAKKING

- Het verpakingsapparaat beschermt tegen beschadiging tijdens transport. Verwijder alle verpakking en beschermend materiaal voor gebruik.

3. INLEIDING

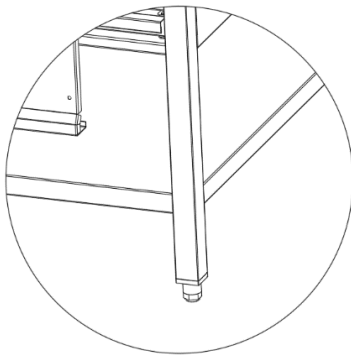
Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw product.

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over de veilige installatie, het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Bewaar daarom de handleiding op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is voor de operator en technicus.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd, getransformeerd voor verschillende gasgroepen of elektrische ingangen en worden onderhouden door een specialist in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.
- De gas- en elektrische aansluitingen van het apparaat moeten worden gemaakt in overeenstemming met de tabellen en het bedradingschema in deze handleiding.
- Fabrikant; aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan personen of eigendommen als gevolg van een bewerking die wordt uitgevoerd zonder de handleiding, onderhoud of technische interventie te volgen die niet door geautoriseerde technici is uitgevoerd.

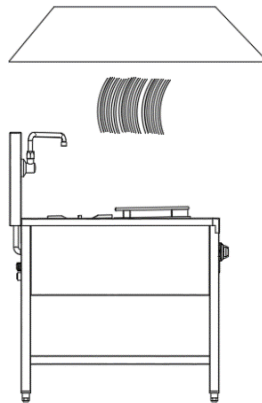


3.1 INSTALLATIE

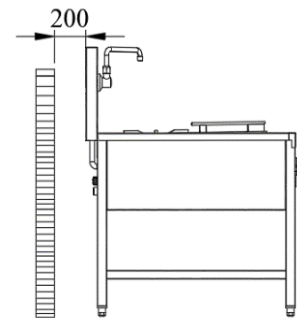
- Installatie en afstelling van het apparaat moeten worden uitgevoerd door technisch personeel van de geautoriseerde servicedienst.
- Plaats het apparaat onder een afzuigkap met filter om geurtjes en dampen die tijdens het koken vrijkomen te elimineren.
- Verwijder het beschermende nylon van het apparaat. Maak de lijmdeeltjes die op het apparaat achterblijven schoon met een geschikt schoonmaakmiddel.
- Laat nooit brandbaar materiaal in de buurt van het apparaat achter.
- Het apparaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst door op de juiste wijze te balanceren op de vier verstelbare poten. (Afbeelding A)
- Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. (Afbeelding B)
- Het apparaat moet min. afstand van de muur worden geplaatst. 20 cm om warmtetoename te voorkomen. (Afbeelding C)



Afbeelding A.



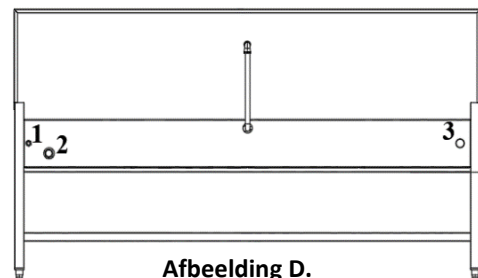
Afbeelding B.



Afbeelding C.

3.2 GASAANSLUITING

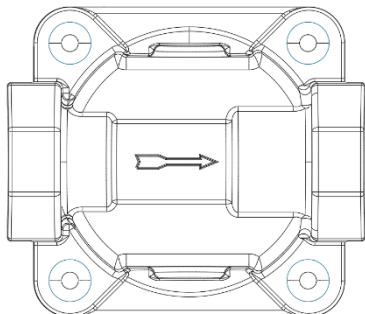
- Sluit de gasinlaat aan. (Afbeelding D-3)
- Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de nationale en lokale gasnormen van het betreffende land.
- Het apparaat mag nooit rechtstreeks op de gasfles worden aangesloten.
- De gasinlaten van het apparaat zijn op de behuizing aangegeven met het label "GAS".
- De aansluiting op de gasinstallatie moet worden uitgevoerd met een metalen flexibele leiding en een kogelkraan met de juiste diameter. De kogelkraan moet worden bevestigd op een plaats uit de buurt van hitte en gemakkelijk toegankelijk zijn in geval van gevaar.
- De flexibele aansluitslang moet periodiek iedere 5 jaar vervangen worden.
- Mogelijke gaslekken moeten worden gecontroleerd nadat de gasinlaataansluiting is gemaakt.
- Als er een LPG-cilinder (2 kg, 12 kg, 24 kg, 45 kg) op het apparaat is aangesloten, dient deze te worden gebruikt met een regelaar en moet de slang op een afstand van minimaal 10 cm worden geplaatst. (Afbeelding E)
- Het apparaat moet worden gevoed met het gas en de druk die op het typeplaatje staan vermeld en zijn afgesteld. Als de gassoort van het apparaat niet geschikt is voor de gassoort op de plaats van opstelling, volg dan onderstaande instructies.
- Let op de inlaatrichting van de regelaar.
- Gebruik een regelaar die geschikt is voor de werkdruk van het apparaat.



Afbeelding D.



Opmerking: Alle aanpassingen en veranderingen aan de gasinstallatie en aansluiting van het apparaat moeten worden uitgevoerd door geautoriseerde personen. Er mogen geen andere gasdrukken worden gebruikt dan die aangegeven op het technische gegevensplaatje.



Werkdruk

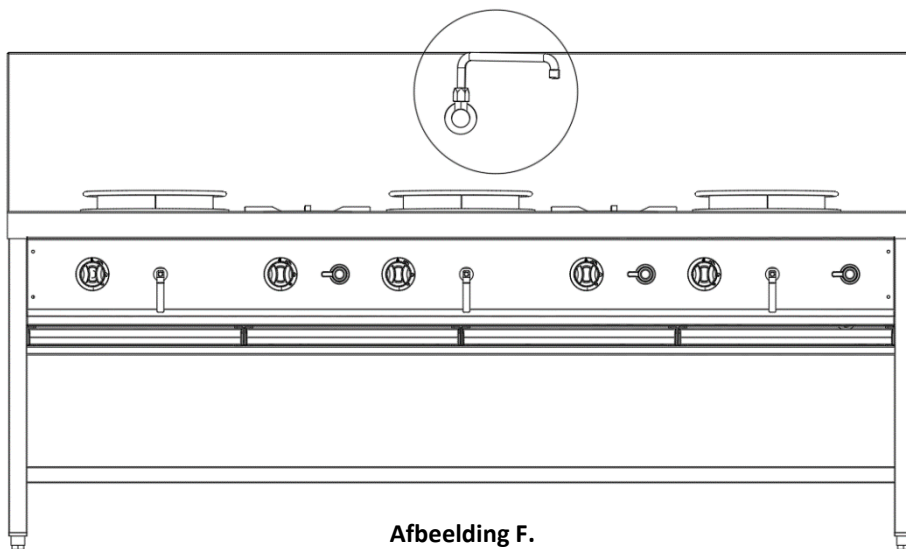
- *G20 -20 MBAR
- *G25- 20 MBAR
- *G25- 25 MBAR
- *G30- 30 MBAR
- *G30 -50 MBAR
- *G31 -37 MBAR
- *G25.1- 25 MBAR
- *G25.3 -25 MBAR

Afbeelding E.

3.3 WATERAANSLUITING

- Sluit de waterinlaat aan. (Afbeelding D-1)
- Sluit de afvalwaterafvoer aan. (Afbeelding D-2)
- Monteer de waterkraanleiding met het juiste gereedschap (Afbeelding F)

waterkraan pijp

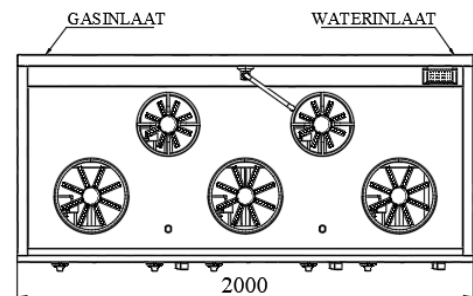
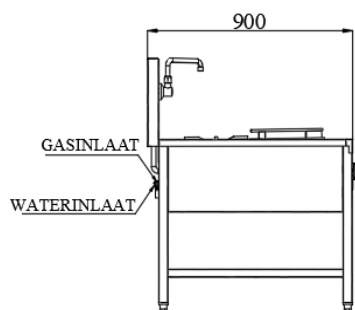
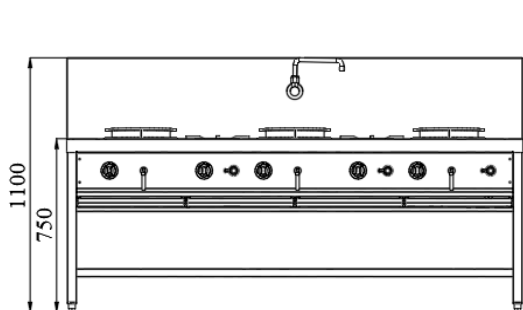
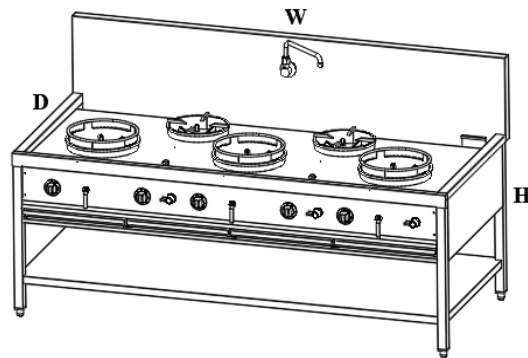


Afbeelding F.



4. PRODUCT

Product	Breedte (W)	Diepte (D)	Hoogte (H)	Gas Inlaat	Water Inlaat	Vermogen
7178.1205	1000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	43 kW
7178.1210	2000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	69 kW
7178.1215	2500 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	95 kW

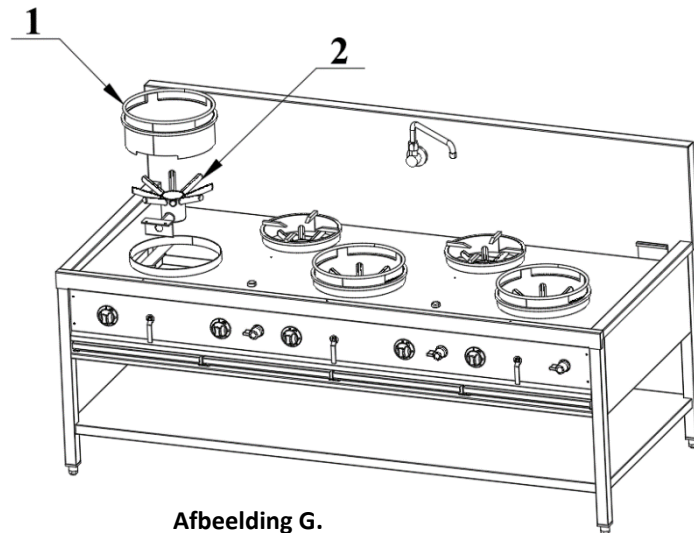




5. GEBRUIKERSHANDLEIDING

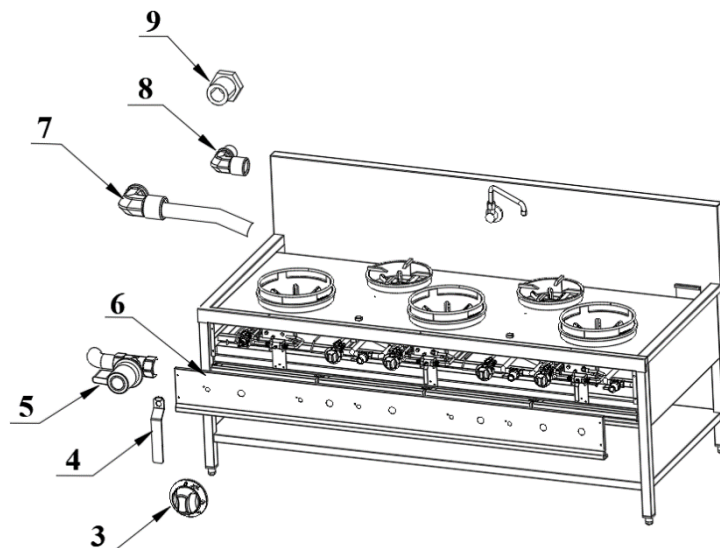
5.1 IN GEBRUIKNAME

- Als het apparaat op het gassysteem is aangesloten, sluit u de gashoofdinlaatklep.
- Vervanging van branderinjectoren (Afbeelding G, Afbeelding H)
 - a. Verwijder de gietijzeren wok (1) en de brander door deze in de y-richting (2) te trekken. Verwijder de knop en de fitting (3). Verwijder de klephendel (4).



Afbeelding G.

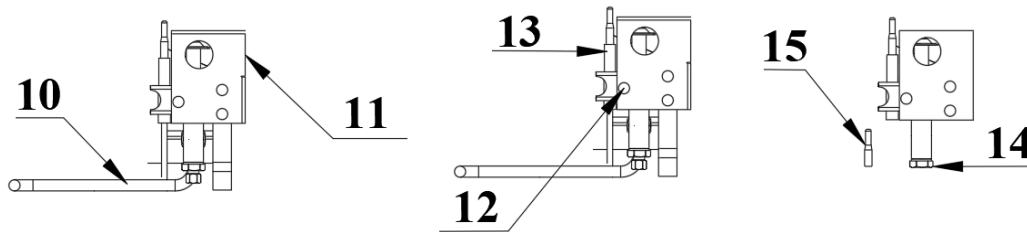
- b. Verwijder het waterklepdeksel (5) en het voorpaneel (6).
- c. Verwijder de gasflex (7).
- d. Verwijder de injectorinlaat (8) en injector (9).



Afbeelding H.

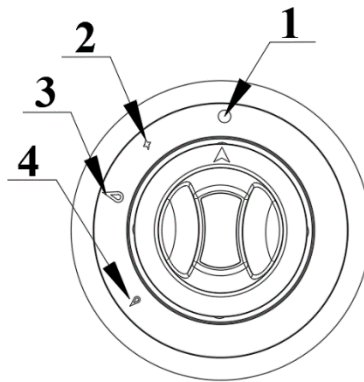


- Vervanging van piloot, pilot-injector en thermokoppel (Afbeelding I)
 - a. Verwijder de gasfles (10). Verwijder de pilootbeschermingsplaat (11) en de pilootplaat (12).
 - b. Verwijder het thermokoppel (13), plaat (14) en injector (15).



Afbeelding I.

Detail gasklepknop (Afbeelding J)



- 1 – Gesloten positie
- 2 – Pilootpositie
- 3 – Hoge vlam
- 4 – Lage vlam

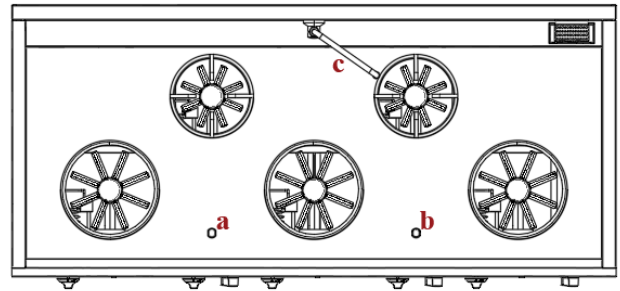
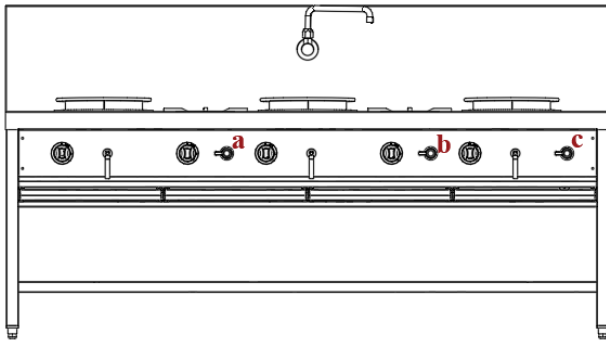
Afbeelding J.

5.2 START KOKEN

- Draai de hoofdgasklep naar de open positie.
- Zet de kookgasknop in de "★" vuurpositie en duw het zachtjes aan om het vanuit het gat naast de brander te ontsteken met een externe stekingsbron.
- Nadat de waakvlam is gaan branden, houdt u de knop minimaal 10 seconden ingedrukt om het uiteinde van het veiligheidsthermokoppel op te warmen.
- U kunt dan de gewenste positie instellen op de halve "🔥" of volledige vlam "🔥".
- U kunt de gasklep aanpassen aan de gewenste vlam door hem tegen de klok in te draaien. (Afbeelding L)
- Als dit de eerste keer is dat het apparaat wordt gestart, houdt u de knop in de positie van de waakvlam ingedrukt om lucht uit de gasinstallatie te verwijderen.

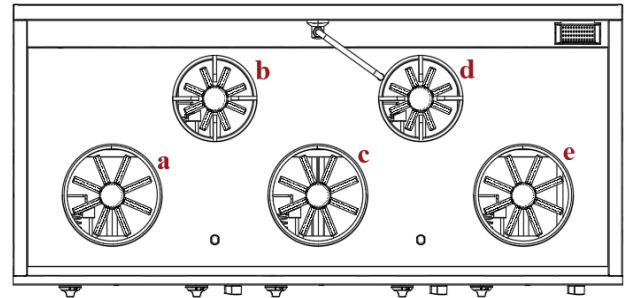
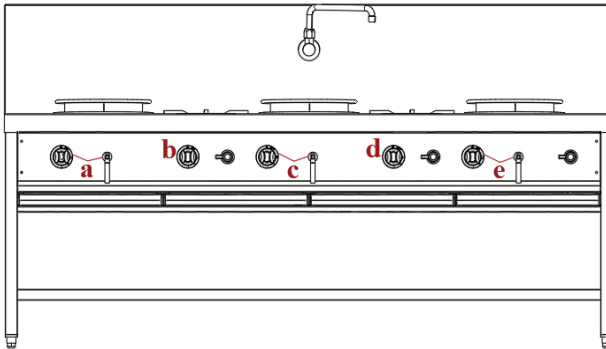
5.3 STOP KOKEN

- Draai de knop van het fornuis naar de pilootstand "★", alleen de positie van de piloot zal optreden. Om het volledig uit te schakelen, draait u het naar de "0" positie.



a / b – Spuitdopbediening
c – Waterklepbediening

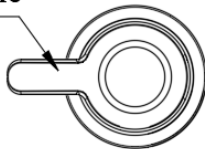
Regelschema gasklep



Afbeelding K.

Waterklep

Gesloten positie

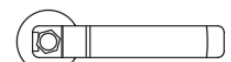


Open positie

Gasklep

Gesloten positie

Open positie



laag vuur

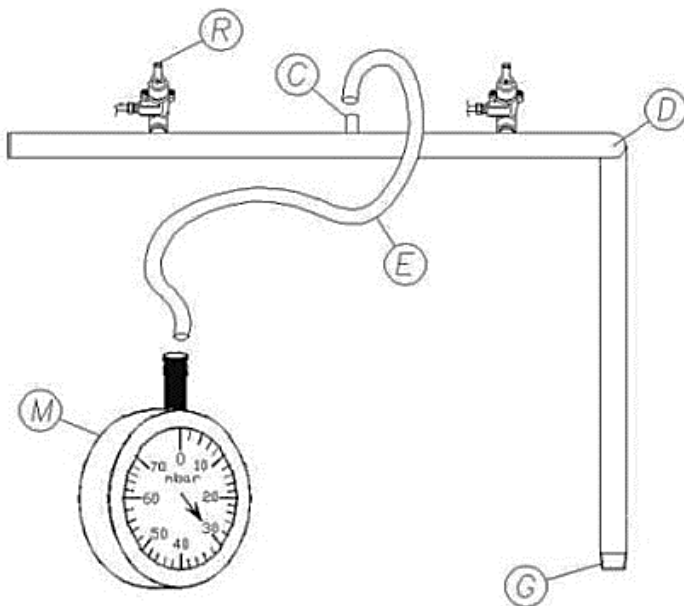
hoge vlam

Afbeelding L.



6. NOMINALE WARMTEBELASTING EN DRUKMETING

- Verwijder voor het meten van de gasdruk het voorpaneel met geschikt gereedschap en gebruik de testnippelinlaat op de gastank.
- Controle van gasdruk en nominale temperatuurbelasting
- De geautoriseerde service moet de nominale warmtebelasting van het apparaat controleren tijdens de eerste installatie en indien nodig passende wijzigingen aanbrengen of de injector wijzigen om het apparaat met een ander gastype te gebruiken.
- Probeer NIET de warmte-efficiëntie of warmtebelasting van het apparaat te verhogen.
- Controleer de warmtebelasting met behulp van de gasmeter en stopwatch. Meet grondig de hoeveelheid gas die het apparaat verbruikt met maximale efficiëntie in een tijdseenheid.
- Vergelijk de gemeten waarde met de gegevens in het hoofdstuk "Technische specificaties". De toegestane afwijkingswaarde bedraagt $\pm 5\%$.
- Indien de afwijking tijdens de meting groter is, controleer dan de diameter van de geïnstalleerde injectoren, of deze verstopt zijn en de gasdruk in het netwerk. Als de gasdruk moet worden gemeten met behulp van de netvloeistofmeter (bijvoorbeeld een gekalibreerde U-buismanometer elke 0,1 mbar), gaat u als volgt te werk:
 - Nadat u het deksel van de "C"-drukinlaat hebt verwijderd, sluit u de "E"-slang aan op de "M"-manometer.
 - Meet de aansluitdruk: Als de gemeten waarde buiten het bereik in onderstaande tabel ligt, werkt het apparaat mogelijk niet correct. Neem in een dergelijk geval contact op met de gasleverancier om de oplossing van het probleem te vinden.
 - Installeer indien nodig de drukregelaar.
 - Maak na de drukmeting de "E"-slang los en draai het deksel van de "C"-drukinlaat weer vast.
 - Installeer alle onderdelen opnieuw in omgekeerde volgorde.



Gassoort	Inlaatdruk (mbar)
G20	20
G25	20
G25	25
G30	30
G30	50
G31	37
G25.1	25
G25.3	25

Tabel 1



Opmerking: Het apparaat werkt alleen correct als het binnen het bereik ligt dat in onderstaande tabel voor elk type gas is aangegeven. (Tabel 1)

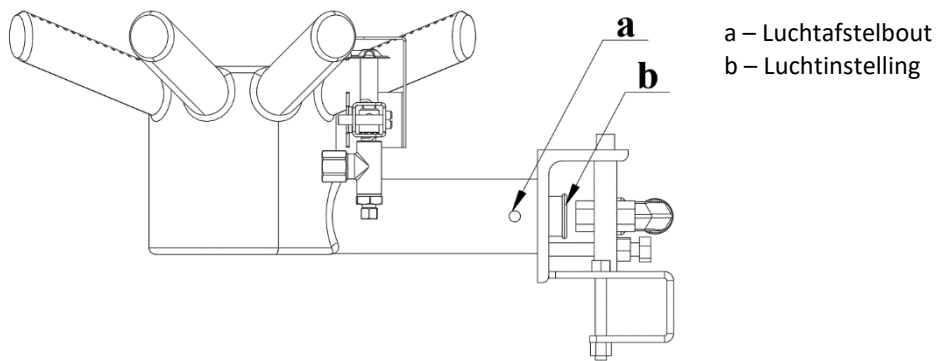
Bij afwijkingen van de vermelde waarden is een correcte werking en inbedrijfstelling van het apparaat niet gegarandeerd. Vraag inspectie van de gasleiding aan bij de technische dienst (controleer gasleiding, kranen en gasdrukregelaar), neem eventueel contact op met de gasleverancier.



6.1 DETAIL LUCHTINSTELLING (AFBEELDING M)

Primaire lucht wordt in de fabriek gefixeerd en afgedicht. De aanpassing kan worden gedaan met behulp van natuurlijke en vloeibare gassen.

- Het apparaat wordt gerepareerd door het productiebedrijf volgens NG
- Tijdens de gasuitwisseling van het apparaat wordt de injector vervangen door de bevoegde persoon en wordt de luchtinstelling aangepast en vastgezet.



Afbeelding M.

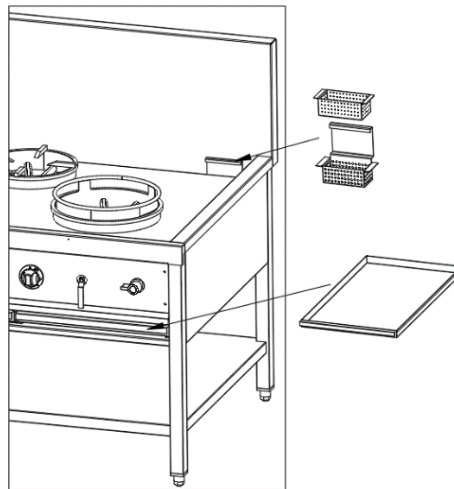
7. REINIGING, VERZORGING & ONDERHOUD

7.1 REINIGING

- Voer nooit onderhoud uit zonder de hoofdgaskraan van het apparaat dicht te draaien.
- Veeg het apparaat af met een doek gedrenkt in warm zeepwater voordat het volledig is afgekoeld.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen en gereedschappen die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.
- Reinig het apparaat niet met water onder druk of stoom.
- Verwijder de onderste oliebakken en ovenroosters en maak deze dagelijks schoon met warm water en zeep.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, moeten de oppervlakken worden bedekt met een dun laagje vaseline.
- Reinig het apparaat regelmatig om het gebruiksklaar te houden en de levensduur ervan te verlengen.
- Voer regelmatig een reiniging uit zoals hieronder beschreven en volg de waarschuwingeninformatie.
- Zorg ervoor dat de gasafsluitkraan gesloten is en dat de knoppen van de branders in de uit-stand (●) staan.
- Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Controleer of de brandergaten verstopt zijn. Gebruik indien nodig scotch-brite om afzettingen te verwijderen zonder het ontstekingsapparaat te beschadigen.
- Gebruik geen zure voedselproducten, aangezien deze schade kunnen veroorzaken, zoals azijn, zout, citroen, enz.
- Verwijder tijdens het reinigen de afvalwaterzeef en reinig de vaste voedselresten binnenin om te voorkomen dat het gat verstopt raakt.
- Reinig het filter en de lade na gebruik. (Afbeelding N)



Afbeelding N.



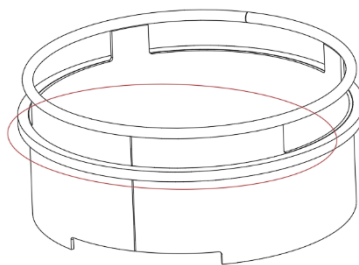
7.2 ONDERHOUD

- Gebruik geen zure voedselproducten, aangezien deze schade kunnen veroorzaken, zoals azijn, zout, citroen, enz.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke storingen. Neem contact op met de servicedienst (minstens jaarlijks) voor hulp bij reparaties en regulier onderhoud.
- Neem bij schade of storing contact op met de dealer of serviceafdeling.

8. INSTRUCTIES EN PROBLEEMOPLOSSING

8.1 INSTRUCTIES

- De gaskranen van kooktoestellen zijn uitgerust met veiligheidskleppen en als de hoofdvlam om wat voor reden dan ook uitgaat, wordt de gasstroom automatisch afgesloten.
- Er mag niet gekookt worden door de onderste oliepan van de fornuizen te verwijderen.
- De gaskraan mag niet open blijven staan.
- Draai de richting van de branderring niet na het vervangen ervan. De gesloten positie moet aan de gebruikerszijde zijn. (Afbeelding O)



Afbeelding O.



8.2 PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Reden	Oplossing
Ontsteker werkt niet	1 - verstopte gasleiding	1 - controleren en wissen
	2 - ontsteker	2 - controleren en wissen
	3 - ontsteker geblokkeerd	3 - reinig met een kleine staalborstel
	4 - verstopte ontstekingsproeier	4 - controleren en vervangen
Gele ontstekingsvlam	1 - luchtafstelling vereist	1 - controleren en wissen
	2 - vuile brander	2 - controleren en schoonborstelen
De brander werkt niet	1 - beschadigde gasafsluitklep	1 - controleren en vervangen
De waakvlam wordt niet onderhouden	1 - vervuild thermokoppel	1 - controleren en reinigen met een kleine staalborstel
	2 - thermokoppel geeft geen spanning aan (mV)	2 - controleren en wissen
	3 - het thermokoppel zit los	3 - controleren en wissen
	4 - beschadigd thermokoppel	4 - controleren en vervangen

9. INFORMATIE OVER COMPATIBILITEIT

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



markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG

EN 203-1 / Op gas gestookte kooktoestellen –Deel 1: Algemene veiligheidsvoorzieningen

EN 203-2-1 Verbrandingsapparatuur voor gasverbranding- Deel 2-1: - Specificaties- Open-tops

EN 203-2-2 Gasverbrandingsapparatuur- Deel 2-2: - Speciale regels- Ovens

9.1 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.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen, um Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Lesen Sie vor allem die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, damit alle Benutzer des Geräts in Zukunft darauf zurückgreifen können.

1. SICHERHEIT

1.1 IM FALLE EINER LAGERUNG

- Wenn Sie einen Fehler am Gerät feststellen, schalten Sie die Gaszufuhr ab und rufen Sie den Kundendienst an. Lassen Sie den Gasanschluss erst öffnen, wenn das Gerät repariert wurde.
- Eventuelle Reparaturen müssen von einem Fachtechniker durchgeführt werden. Öffnen Sie den Koffer auf keinen Fall. Reparaturen müssen während der Garantiezeit von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Andernfalls werden etwaige spätere Mängel behoben.

2. DINGE, DIE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH ZU TUN SIND

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie dem nächsten Besitzer des Gerätes.
- Überprüfen Sie vor der Installation Ihres Geräts, ob sichtbare Schäden vorhanden sind. Installieren oder verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.
- Bei der ersten Benutzung gibt das Gerät für kurze Zeit Rauch und Geruch ab. Das ist nicht gefährlich und verschwindet von selbst.

2.1 VERPACKUNG

- Die Verpackungsvorrichtung schützt vor Beschädigungen während des Transports. Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungen und Schutzmaterialien.

3. EINLEITUNG

Bitte nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Die richtige Verwendung und Wartung dieser Maschine gewährleistet die beste Leistung Ihres Produkts.

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung, Reinigung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch daher an einem Ort auf, der für den Bediener und den Techniker leicht zugänglich ist.
- Das Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert, für verschiedene Gasgruppen oder elektrische Eingänge transformiert und gewartet werden.
- Die Gas- und Elektroanschlüsse des Gerätes müssen gemäß den Tabellen und dem Schaltplan in diesem Handbuch erfolgen.
- Hersteller; übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die sich aus Arbeiten, die ohne Beachtung des Handbuchs durchgeführt werden, aus Wartungsarbeiten oder technischen Eingriffen ergeben, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden.



3.1 INSTALLATION

- Die Installation und Einstellung des Gerätes muss von technischem Personal der autorisierten Serviceabteilung durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät unter eine Dunstabzugshaube mit Filter, um Gerüche und Dämpfe zu beseitigen, die während des Kochens freigesetzt werden.
- Entfernen Sie das schützende Nylon aus dem Gerät. Reinigen Sie die Klebstoffpartikel, die auf dem Gerät verbleiben, mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Geräts liegen.
- Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche platziert werden, indem es auf den vier verstellbaren Beinen richtig balanciert wird. (Abbildung A)
- Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. (Abbildung B)
- Das Gerät muss min. Abstand von der Wand. 20 cm, um einen Hitzestau zu vermeiden. (Abbildung C)

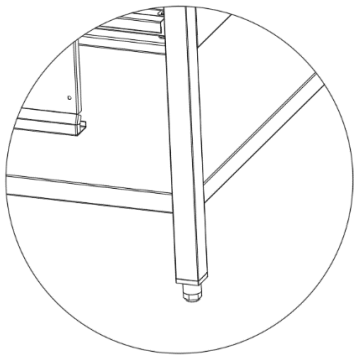


Abbildung A.

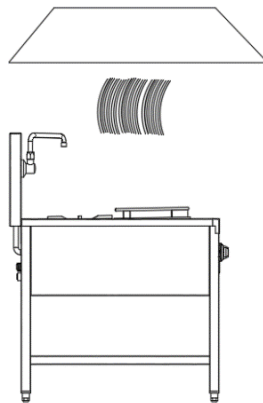


Abbildung B.

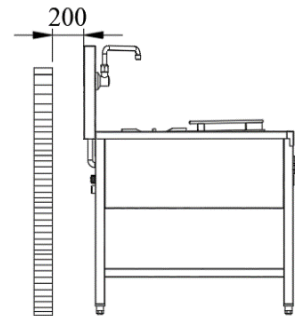


Abbildung C.

3.2 GASANSCHLUSS

- Schließen Sie den Gaseinlass an. (Abbildung D-3)
- Das Gerät muss gemäß den nationalen und lokalen Gasnormen des jeweiligen Landes angeschlossen werden.
- Das Gerät darf niemals direkt an die Gasflasche angeschlossen werden.
- Die Gaseinlässe des Gerätes sind auf dem Gehäuse mit der Aufschrift "GAS" gekennzeichnet.
- Der Anschluss an die Gasinstallation muss mit einem flexiblen Metallrohr und einem Kugelhahn mit entsprechendem Durchmesser erfolgen. De kogelkraan moet worden Befestigt an einem Ort fern von Hitze und im Gefahrenfall leicht zugänglich.
- Der flexible Anschlusschlauch muss periodisch alle 5 Jahre ausgetauscht werden.
- Mögliche Gaslecks sollten überprüft werden, nachdem der Gaseinlassanschluss hergestellt wurde.
- Wenn eine LPG-Flasche (2 kg, 12 kg, 24 kg, 45 kg) an das Gerät angeschlossen ist, sollte sie mit einem Atemregler verwendet und der Schlauch in einem Abstand von mindestens 10 cm platziert werden. (Abbildung E)
- Das Gerät muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas und Druck versorgt und eingestellt werden. Wenn der Gastyp des Geräts nicht für den Gastyp am Aufstellungsort geeignet ist, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.
- Achten Sie auf die Einlassrichtung des Reglers.
- Verwenden Sie einen Regler, der für den Betriebsdruck des Geräts geeignet ist.

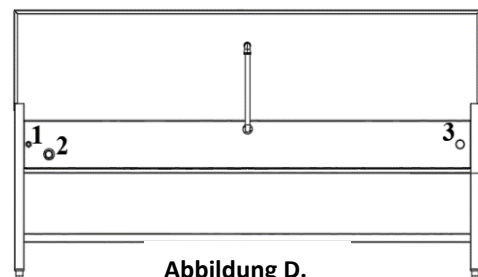
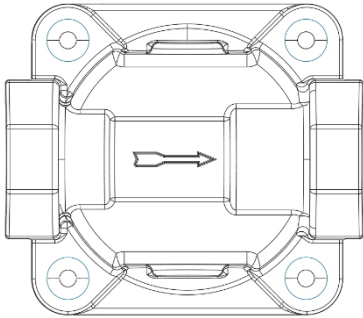


Abbildung D.



Hinweis: Alle Modifikationen und Änderungen an der Gasinstallation und dem Anschluss des Gerätes müssen von autorisierten Personen durchgeführt werden. Es dürfen keine anderen als die auf dem technischen Typenschild angegebenen Gasdrücke verwendet werden.



Betriebsdruck

- *G20 -20 MBAR
- *G25- 20 MBAR
- *G25- 25 MBAR
- *G30- 30 MBAR
- *G30 -50 MBAR
- *G31 -37 MBAR
- *G25.1- 25 MBAR
- *G25.3 -25 MBAR

Abbildung E.

3.3 WASSERANSCHLUSS

- Schließen Sie den Wassereinlass an. (Abbildung D-1)
- Schließen Sie den Abwasserabfluss an. (Abbildung D-2)
- Montieren Sie die Wasser Klinge mit dem entsprechenden Werkzeug (Abbildung F)

Wasserhahn-Rohr

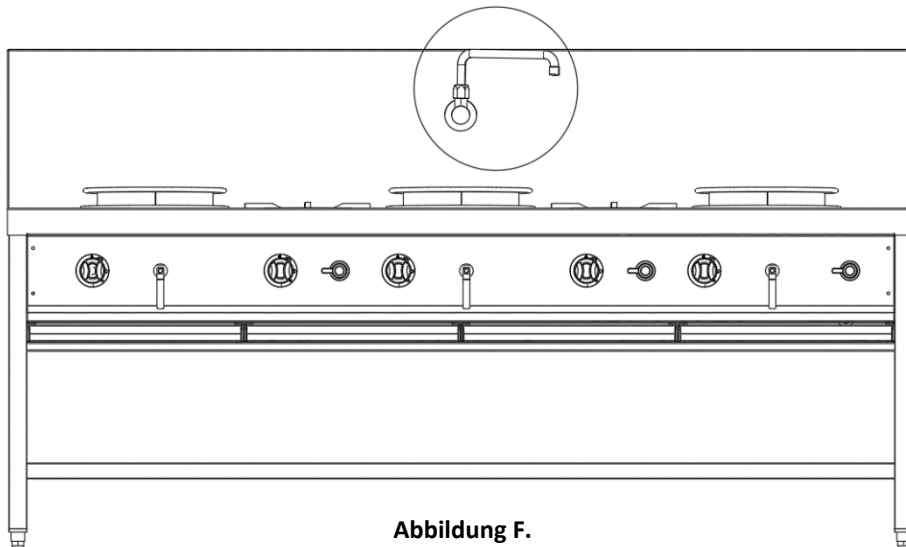
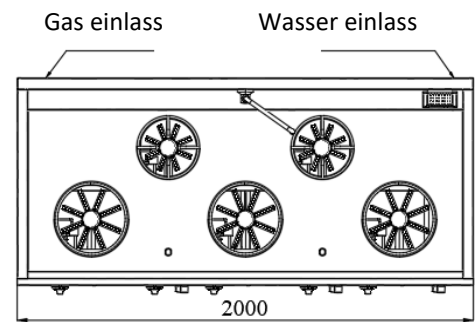
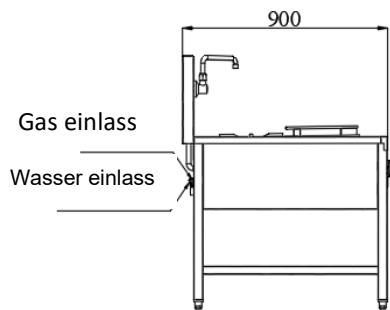
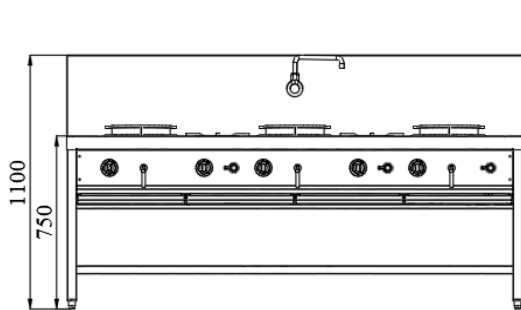
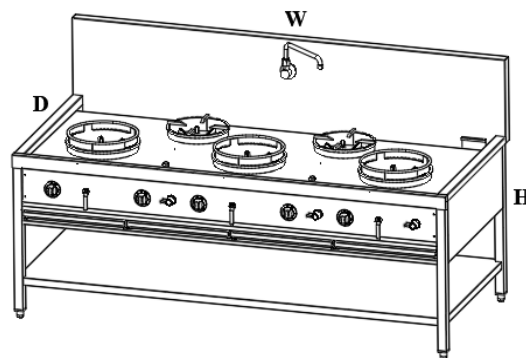


Abbildung F.



4. PRODUKT

Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Gas einlass	Wasser einlass	Fähigkeit
7178.1205	1000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	43 kW
7178.1210	2000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	69 kW
7178.1215	2500 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	95 kW





5. BENUTZERHANDBUCH

5.1 INBETRIEBNAHME

- Wenn das Gerät an das Gassystem angeschlossen ist, schließen Sie das Gaseinlassventil.
- Austausch der Brennerinjektoren (Abbildung G, Abbildung H)
 - a. Entfernen Sie den gusseisernen Wok (1) und den Brenner, indem Sie ihn in y-Richtung (2) ziehen. Entfernen Sie den Knopf und die Armatur (3). Ventilhebel (4) ausbauen.

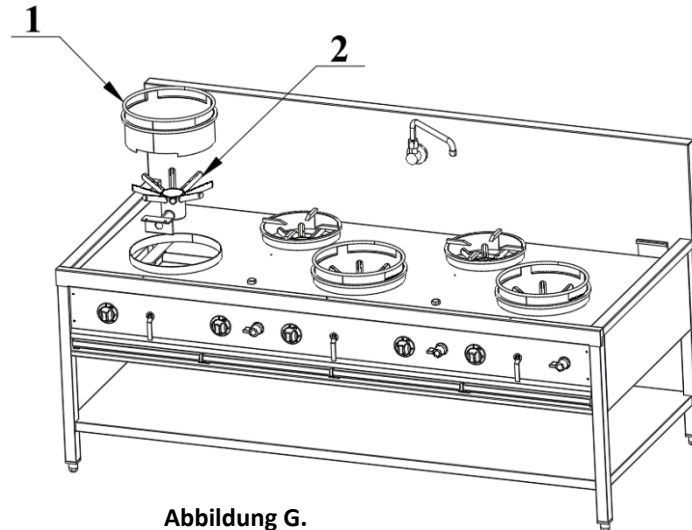


Abbildung G.

- b. Den Wasserventildeckel (5) und die Frontplatte (6) entfernen.
- c. Entfernen Sie die Gasflex (7).
- d. Injektoreinlass (8) und Injektor (9) entfernen.

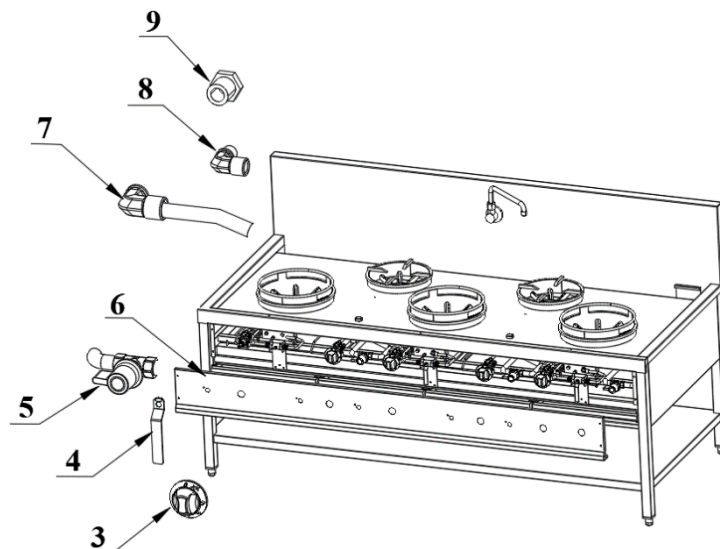


Abbildung H.



- Austausch von Pilot, Pilotinjektor und Thermoelement (Abbildung I)
 - a. Die Gasflex (10) entfernen. Die Pilotschutzplatte (11) und die Pilotplatte (12) entfernen.
 - b. Thermoelement (13), Platte (14) und Injektor (15) entfernen.

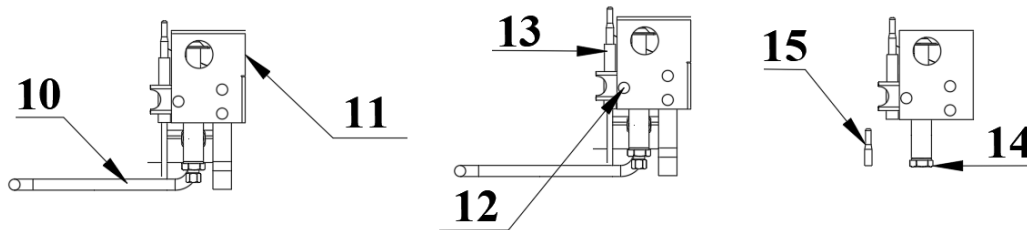
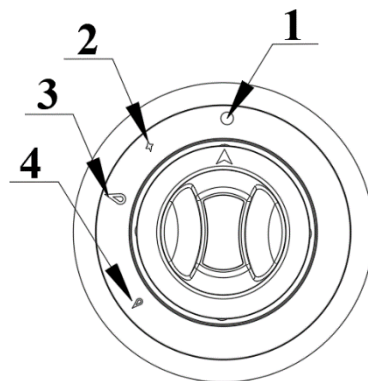


Abbildung I.

Detail der Gastaste (Abbildung J)



- 1 – Geschlossene Stellung
- 2 – Position des Piloten
- 3 – Hohe Flamme
- 4 – Lage vlam

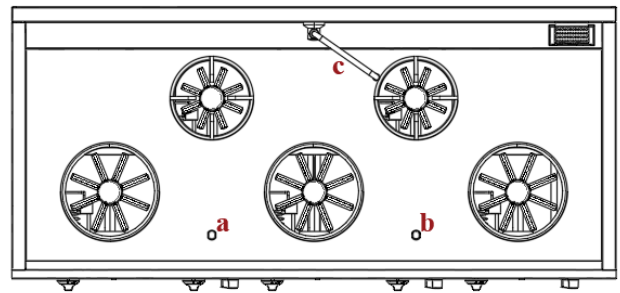
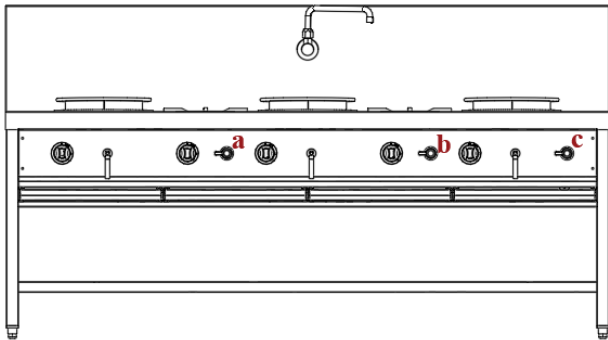
Abbildung J.

5.2 BEGINNEN SIE MIT DEM KOCHEN

- Drehen Sie die Hauptdrosselklappe in die geöffnete Position.
- Stellen Sie den Kochgasknopf auf "★" Brennposition und drücken Sie es vorsichtig, um es aus dem Loch neben dem Brenner mit einer externen Zündquelle zu entzünden.
- Nachdem die Kontrollleuchte aufleuchtet, halten Sie die Taste mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, um das Ende des Sicherheitsthermoelements aufzuwärmen.
- Sie können dann die gewünschte Position auf die Hälfte genau einstellen "🔥" oder Vollflamme "🔥".
- Sie können die Drosselklappe auf die gewünschte Flamme einstellen, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Abbildung L)
- Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, halten Sie die Taste in der Stellung der Kontrollleuchte gedrückt, um Luft aus der Gasinstallation zu entfernen.

5.3 HÖREN SIE AUF ZU KOCHEN

- Drehen Sie den Knopf des Kochers in die Pilotposition "★", Es wird nur die Position des Piloten angezeigt. Um es vollständig auszuschalten, drehen Sie es in die Position "0".



a / b – Steuerung der Düse
c – Betätigung des Wasserventils

Diagramm der Drosselklappensteuerung

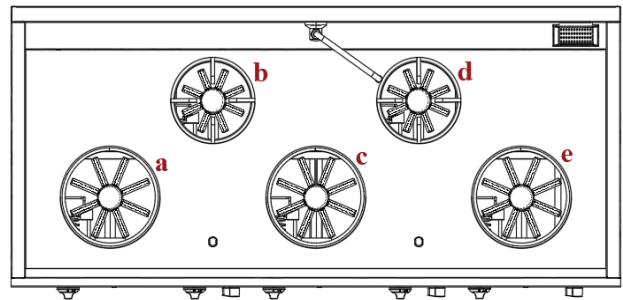
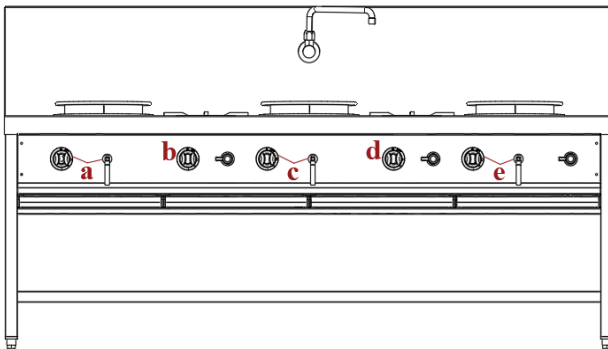
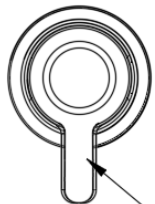
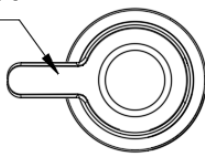


Abbildung K.

Wasserventil

Geschlossene Position



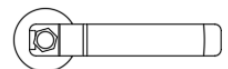
Offen Position

Gasventil

Geschlossene Position



Offen Position



Hohe Hitze

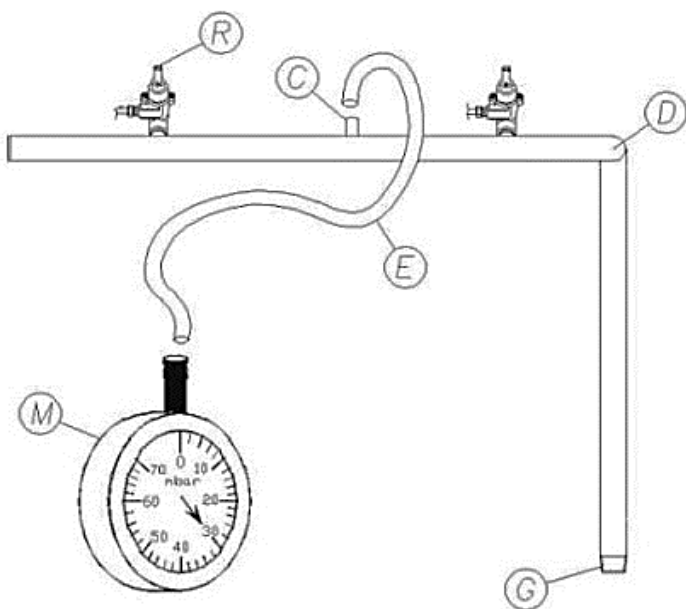
Niedriges Hitze

Abbildung L.



6. NENNWÄRMEBELASTUNG UND DRUCKMESSUNG

- Um den Gasdruck zu messen, entfernen Sie die Frontplatte mit geeignetem Werkzeug und verwenden Sie den Prüfnippel einlass am Gastank.
- Überprüfung des Gasdrucks und der Nenntemperaturbelastung
- Der autorisierte Kundendienst muss bei der Erstinstallation die Nennwärmelast des Geräts überprüfen und gegebenenfalls entsprechende Änderungen vornehmen oder den Injektor wechseln, um das Gerät mit einem anderen Gastyp zu verwenden.
- Versuchen Sie NICHT, die Wärmeeffizienz oder Wärmebelastung des Geräts zu erhöhen.
- Prüfen Sie die Heizlast mit dem Gaszähler und der Stoppuhr. Messen Sie gründlich die vom Gerät verbrauchte Gasmenge mit maximaler Effizienz in einer Zeiteinheit.
- Vergleichen Sie den Messwert mit den Daten im Abschnitt "Technische Daten". Der zulässige Abweichungswert beträgt $\pm 5\%$.
- Ist die Abweichung bei der Messung größer, prüfen Sie den Durchmesser der verbauten Injektoren, ob diese verstopft sind und den Gasdruck im Netz. Soll der Gasdruck mit dem Netzflüssigkeitsmanometer (z.B. einem kalibrierten U-Rohr-Manometer alle 0,1 mbar) gemessen werden, gehen Sie wie folgt vor:
- Nachdem Sie die Abdeckung vom Druckeinlass "C" entfernt haben, schließen Sie den Schlauch "E" an das Manometer "M" an.
- Messen Sie den Verbindungsdruck: Wenn der Messwert außerhalb des in der folgenden Tabelle angegebenen Bereichs liegt, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an den Gasversorger, um die Lösung des Problems zu finden.
- Falls erforderlich, den Druckregler einbauen.
- Nach der Druckmessung den Schlauch "E" abklemmen und den Deckel des Druckeinlasses "C" wieder festziehen.
- Bauen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



Art des Gases	Eingangsdruck(mbar)
G20	20
G25	20
G25	25
G30	30
G30	50
G31	37
G25.1	25
G25.3	25

Tabelle 1



Hinweis: Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn es sich innerhalb des Bereichs befindet, der in der folgenden Tabelle für jede Gasart angegeben ist. (Tabelle 1). Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist der korrekte Betrieb und die Inbetriebnahme des Gerätes nicht gewährleistet. Inspektion der Gasleitung beim Technischen Dienst anfordern (Gasleitung, Hähne und Gasdruckregler prüfen), ggf. Kontakt mit dem Gasversorger aufnehmen.



6.1 DETAIL DER LUFTEINSTELLUNG (ABBILDUNG M)

Die Primärluft wird werkseitig fixiert und abgedichtet. Die Einstellung kann mit Hilfe von natürlichen und verflüssigten Gasen erfolgen.

- a. Das Gerät wird von der Herstellerfirma nach NG repariert
- b. Während des Gaswechsels des Gerätes wird der Injektor von der autorisierten Person ausgetauscht und die Lufteinstellung eingestellt und fixiert.

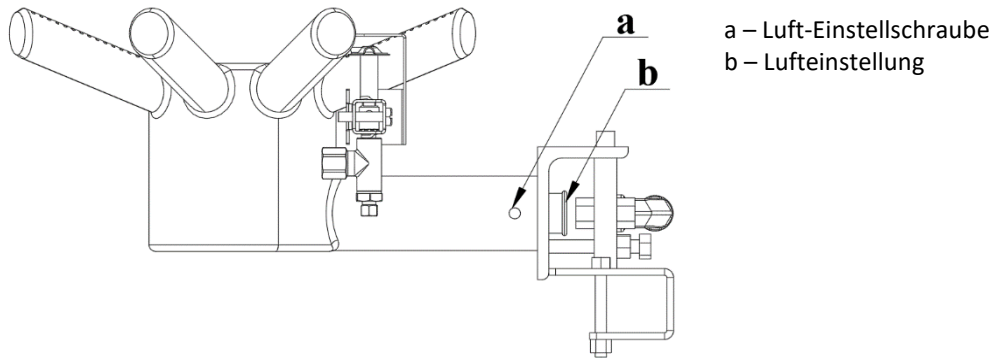


Abbildung M.

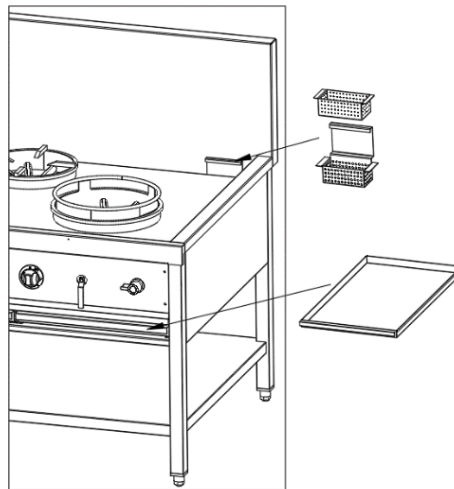
7. REINIGUNG, PFLEGE & WARTUNG

7.1 REINIGUNG

- Führen Sie niemals Wartungsarbeiten durch, ohne das Hauptgasventil des Geräts auszuschalten.
- Wischen Sie das Gerät mit einem in warmem Seifenwasser getränkten Tuch ab, bevor es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel und Werkzeuge, die die Oberfläche des Geräts zerkratzen können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser oder Dampf.
- Entfernen Sie die unteren Öbleche und Ofenroste und reinigen Sie sie täglich mit warmem Wasser und Seife.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden soll, sollten die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaseline bedeckt werden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um es einsatzbereit zu halten und seine Lebensdauer zu verlängern.
- Führen Sie eine regelmäßige Reinigung wie unten beschrieben durch und befolgen Sie die Warnhinweise.
- Stellen Sie sicher, dass das Gasabsperrventil geschlossen ist und sich die Brennerknöpfe in der Aus-Position (●) befinden.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Prüfen Sie, ob die Brennerlöcher verstopft sind. Verwenden Sie ggf. Scotch-Brite, um Ablagerungen zu entfernen, ohne die Zündvorrichtung zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen Lebensmittel, da diese schädlich sein können, wie z. B. Essig, Salz, Zitrone usw.
- Entfernen Sie bei der Reinigung das Abwassersieb und reinigen Sie die festen Speisereste im Inneren, um ein Verstopfen des Lochs zu verhindern.
- Reinigen Sie den Filter und die Schale nach Gebrauch. (Abbildung N)



Abbildung N.



7.2 INSTANDHALTUNG

- Verwenden Sie keine säurehaltigen Lebensmittel, da diese schädlich sein können, wie z. B. Essig, Salz, Zitrone usw.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Fehlfunktionen. Wenden Sie sich (mindestens jährlich) an die Serviceabteilung, um Hilfe bei Reparaturen und regelmäßiger Wartung zu erhalten.
- Im Falle einer Beschädigung oder Störung wenden Sie sich an den Händler oder die Serviceabteilung.

8. ANLEITUNG & FEHLERBEHEBUNG

8.1 ANWEISUNGEN

- Die Gashähne der Kochgeräte sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet, und wenn die Hauptflamme aus irgendeinem Grund erlischt, wird der Gasfluss automatisch abgeschaltet.
- Das Kochen sollte nicht durch Entfernen des unteren Öltopfs von den Herden erfolgen.
- Der Gashahn darf nicht offen gelassen werden.
- Drehen Sie die Richtung des Brennrings nach dem Austausch nicht. Die geschlossene Position sollte sich auf der Benutzerseite befinden. (Abbildung O)

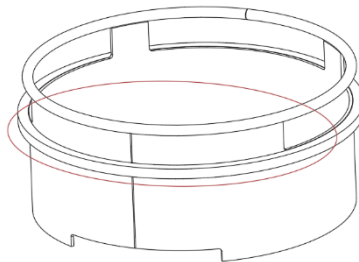


Abbildung O.



8.2 PROBLEMLÖSEN

Problem	Verursachen	Lösung
Die Zündflamme springt nicht an	1 - Verstopfte Gasleitung	1 - Prüfen und entfernen
	2 - Zündbrenner	2 - Prüfen und entfernen
	3 - Verstopfter Zündbrenner	3 - Reinigung mit kleiner Stahlbürste
	4 - Verstopfte Zünddüse	4 - Prüfen und ersetzen
Gelbe Zündflamme	1 - Lufteinstellung erforderlich	1 - Prüfen und entfernen
	2 - Kontaminierter Brenner	2 - Mit Bürste prüfen und reinigen
Der Brenner funktioniert nicht	1 - Beschädigtes Gasabsperrventil	1 - Prüfen und ersetzen
Die Kontrollleuchte wird nicht gewartet	1 - Verunreinigtes Thermoelement	1 - Kontrollieren und reinigen Sie mit einer kleinen Stahlbürste
	2 - Das Thermoelement zeigt keine Spannung (mV) an	2 - Prüfen und entfernen
	3 - Das Thermoelement ist locker	3 - Prüfen und entfernen
	4 - Beschädigtes Thermoelement	4 - Check and replace

9. INFORMATIONEN ZUR KOMPATIBILITÄT

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



CE-ZEICHEN-845X321

EN 203-1 / Gasbefeuerte Kochgeräte – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsmerkmale

EN 203-2-1 Feuerungsanlagen für die Gasverbrennung - Teil 2-1: - Spezifikationen - Offene Platten

EN 203-2-2 Gasfeuerungsanlagen - Teil 2-2: - Besondere Regeln - Öfen

9.1 HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

Alle technischen Informationen, Bedienungsanleitungen sowie Bedienungs- und Wartungsinformationen in diesem Handbuch enthalten die aktuellsten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts, nicht autorisierte Reparatur oder Modifikation oder Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden, verursacht werden.



Cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil pour éviter tout dommage dû à une mauvaise utilisation. Surtout, lisez attentivement les consignes de sécurité. Conservez ce manuel afin que tous les utilisateurs de l'appareil puissent s'y référer à l'avenir.

1. SÉCURITÉ

1.1 EN CAS DE STOCKAGE

- Si vous détectez un défaut dans l'appareil, coupez l'alimentation en gaz et appelez le service client. Ne laissez pas le raccordement au gaz être ouvert tant que l'appareil n'a pas été réparé.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien spécialisé. N'ouvrez en aucun cas le boîtier. Les réparations doivent être effectuées par un centre de service agréé pendant la période de garantie. Le non-respect de cette consigne entraînera l'élimination de tout défaut ultérieur.

2. QUE FAIRE AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIERE FOIS

- Conservez le manuel et remettez-le au prochain propriétaire de l'appareil.
- Avant d'installer votre appareil, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles. N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.
- Lors de la première utilisation, l'appareil émet de la fumée et des odeurs pendant une courte période. Ce n'est pas dangereux et disparaîtra de lui-même.

2.1 EMBALLAGE

- Le dispositif d'emballage protège contre les dommages pendant le transport. Retirez tous les emballages et le matériel de protection avant utilisation.

3. INTRODUCTION

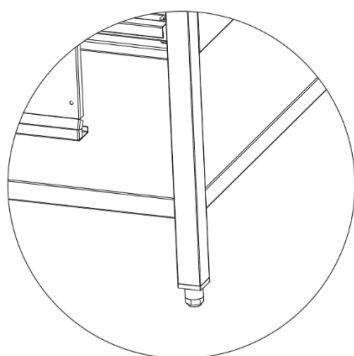
Veuillez prendre votre temps et lire attentivement ce manuel. Une utilisation et un entretien appropriés de cette machine garantiront les meilleures performances de votre produit.

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien en toute sécurité de l'appareil. Par conséquent, conservez le manuel dans un endroit facilement accessible à l'opérateur et au technicien.
- L'appareil doit être installé, transformé pour différents groupes de gaz ou entrées électriques, et entretenu par un spécialiste conformément aux instructions du fabricant.
- Les raccordements au gaz et à l'électricité de l'appareil doivent être effectués conformément aux tableaux et au schéma de câblage de ce manuel.
- Fabricant; n'assume aucune responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de toute opération effectuée sans suivre le manuel, l'entretien ou l'intervention technique non effectuée par des techniciens agréés.

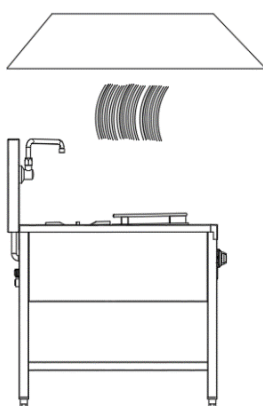


3.1 INSTALLATION

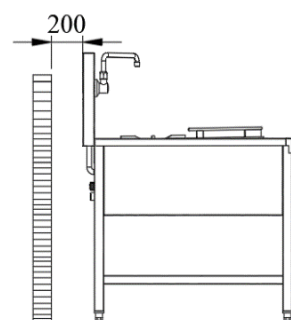
- L'installation et le réglage de l'appareil doivent être effectués par le personnel technique du service après-vente agréé.
- Placez l'appareil sous une hotte de cuisine avec un filtre pour éliminer les odeurs et les fumées dégagées pendant la cuisson.
- Retirez le nylon de protection de l'appareil. Nettoyez les particules d'adhésif qui restent sur l'appareil avec un produit de nettoyage approprié.
- Ne laissez jamais de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane en s'équilibrant correctement sur les quatre pieds réglables. (Graphique A)
- L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. (Graphique B)
- L'appareil doit être min. distance du mur. 20 cm pour éviter l'accumulation de chaleur. (Graphique C)



Graphique A.



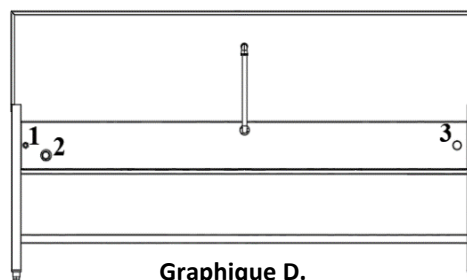
Graphique B.



Graphique C.

3.2 RACCORDEMENT AU GAZ

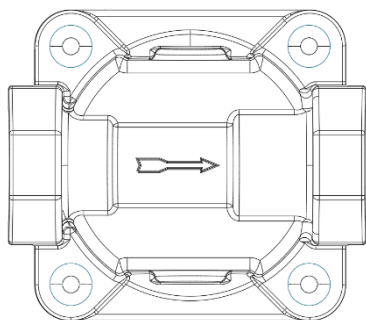
- Raccordez l'entrée de gaz. (Graphique D-3)
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes de gaz nationales et locales du pays respectif.
- L'appareil ne doit jamais être connecté directement à la bouteille de gaz.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont marquées sur le boîtier avec l'étiquette « GAS ».
- Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué avec un tuyau flexible métallique et une vanne à bille du diamètre approprié. Le robinet à boisseau sphérique doit être fixé dans un endroit éloigné de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- Le tuyau de raccordement flexible doit être remplacé périodiquement tous les 5 ans.
- Les éventuelles fuites de gaz doivent être vérifiées après le raccordement à l'arrivée de gaz.
- Si une bouteille de GPL (2 kg, 12 kg, 24 kg, 45 kg) est connectée à l'appareil, elle doit être utilisée avec un régulateur et le tuyau doit être placé à une distance d'au moins 10 cm. (Graphique E)
- L'appareil doit être alimenté avec le gaz et la pression indiqués sur la plaque signalétique et ajusté. Si le type de gaz de l'appareil n'est pas adapté au type de gaz sur le site d'installation, suivez les instructions ci-dessous.
- Faites attention au sens d'entrée du régulateur.
- Utilisez un régulateur adapté à la pression de service de l'appareil.



Graphique D.



Remarque: Toutes les modifications et modifications apportées à l'installation de gaz et au raccordement de l'appareil doivent être effectuées par des personnes autorisées. Des pressions de gaz autres que celles indiquées sur la plaque signalétique technique ne doivent pas être utilisées.



Pression de fonctionnement

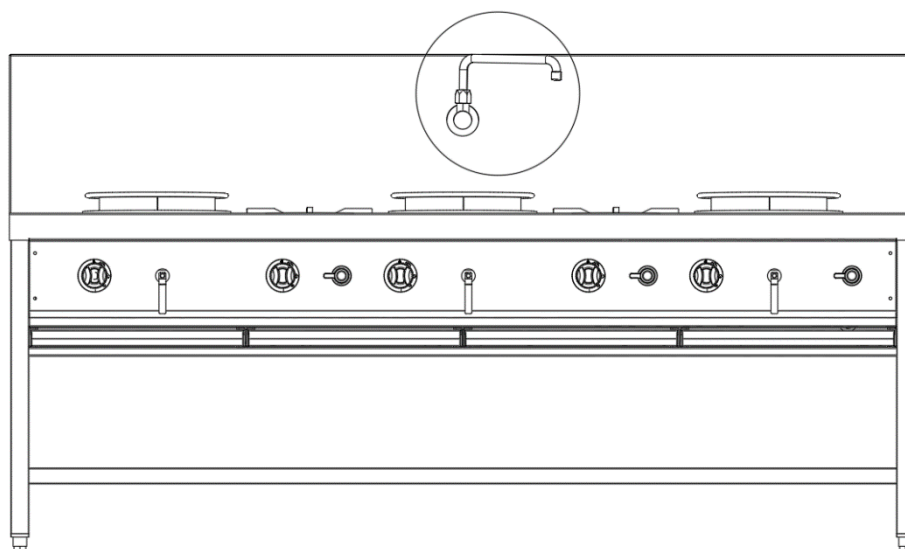
- *G20 -20 MBAR
- *G25- 20 MBAR
- *G25- 25 MBAR
- *G30- 30 MBAR
- *G30 -50 MBAR
- *G31 -37 MBAR
- *G25.1- 25 MBAR
- *G25.3 -25 MBAR

Graphique E.

3.3 RACCORDEMENT À L'EAU

- Raccordez l'arrivée d'eau. (Graphique D-1)
- Raccordez l'évacuation des eaux usées. (Graphique D-2)
- Assemblez la lame d'eau à l'aide de l'outil approprié (Graphique F)

tuyau de robinet d'eau

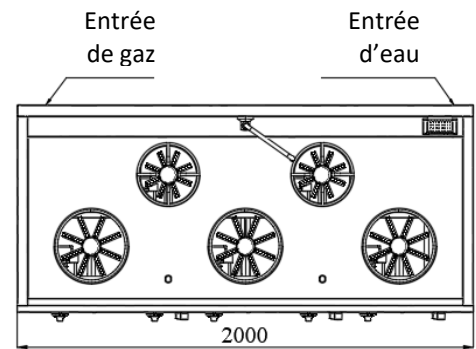
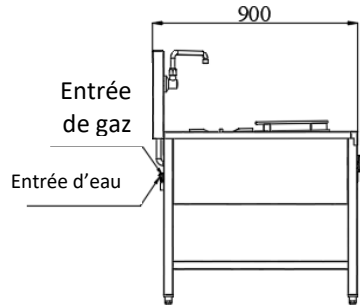
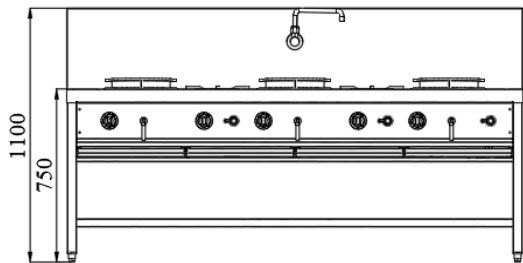
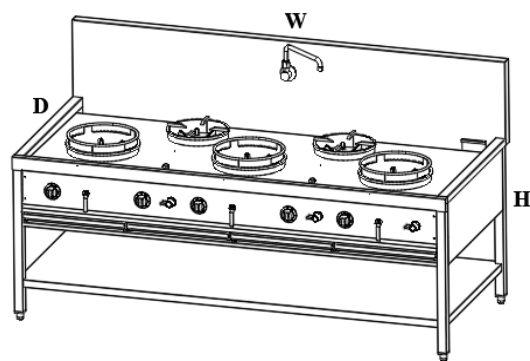


Graphique F.



4. PRODUIT

Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Entrée de gaz	Eau Crique	Capacité
7178.1205	1000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	43 kW
7178.1210	2000 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	2"	69 kW
7178.1215	2500 mm	900 mm	750/1100 mm	1"	1/2"	95 kW

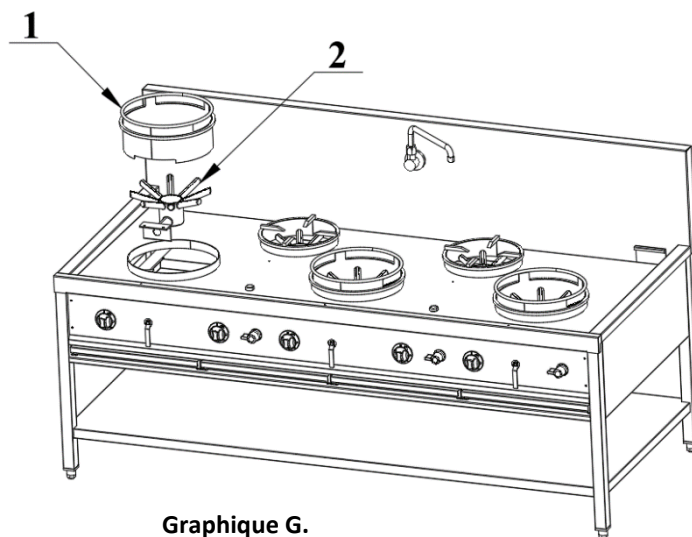




5. MANUEL

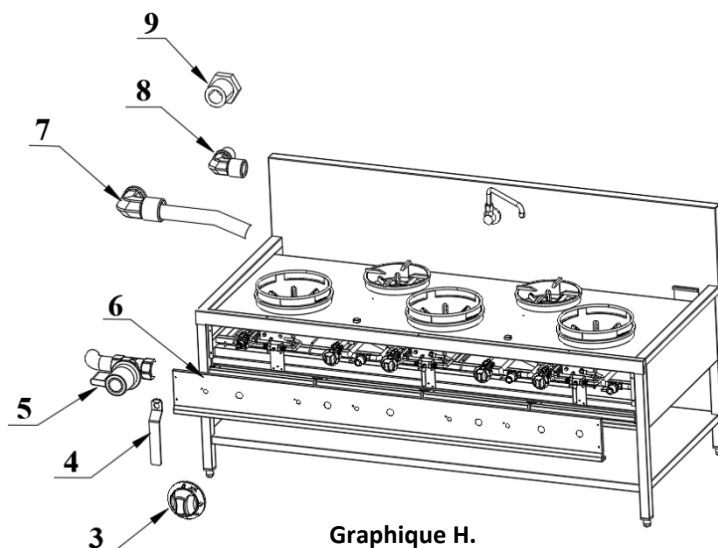
5.1 COMMANDE

- Si l'appareil est raccordé au système de gaz, fermez la vanne d'entrée de la conduite de gaz.
- Remplacement des injecteurs du brûleur (Graphique G, Graphique H)
 - a. Retirez le wok en fonte (1) et le brûleur en le tirant dans le sens y (2). Retirez le bouton et le raccord (3). Retirez le levier de la vanne (4).



Graphique G.

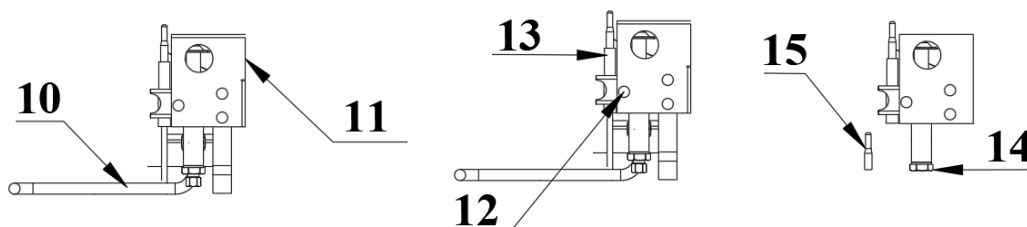
- b. Retirez le couvercle de la vanne d'eau (5) et le panneau avant (6).
- c. Retirez le gasflex (7).
- d. Retirez l'entrée de l'injecteur (8) et l'injecteur (9).



Graphique H.

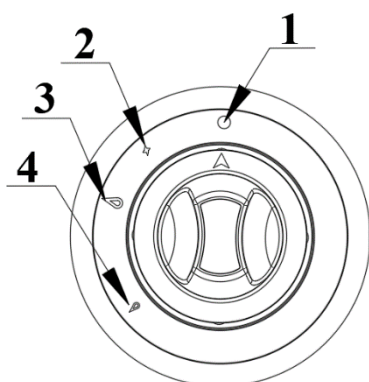


- Remplacement de la veilleuse, de l'injecteur pilote et du thermocouple (Figure I)
 - a. Retirez le gasflex (10). Retirez la plaque de protection de la veilleuse (11) et la plaque de la veilleuse (12).
 - b. Retirez le thermocouple (13), la plaque (14) et l'injecteur (15).



Graphique I.

Détail du bouton d'accélérateur (Graphique J)



- 1 – Position fermée
- 2 – Position du pilote
- 3 – Flamme élevée
- 4 – Flamme basse

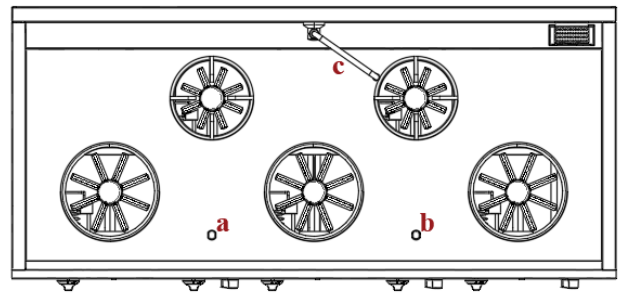
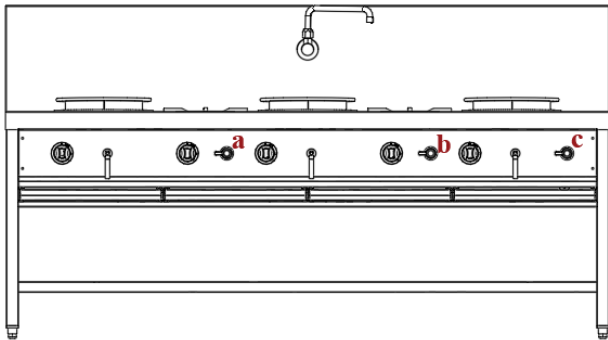
Graphique J.

5.2 COMMENCER À CUISINER

- Tournez le papillon des gaz principal en position ouverte.
- Réglez le bouton de gaz de cuisson sur le "★" position de cuisson et poussez-le doucement pour l'enflammer à partir du trou à côté du brûleur avec une source d'allumage externe.
- Une fois que la veilleuse s'allume, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant au moins 10 secondes pour réchauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
- Vous pouvez ensuite régler la position souhaitée à la moitié "🔥" ou pleine flamme "🔥".
- Vous pouvez régler l'accélérateur sur la flamme souhaitée en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Graphique L)
- Si c'est la première fois que l'appareil est démarré, appuyez sur le bouton en position veilleuse et maintenez-le enfoncé pour éliminer l'air de l'installation de gaz.

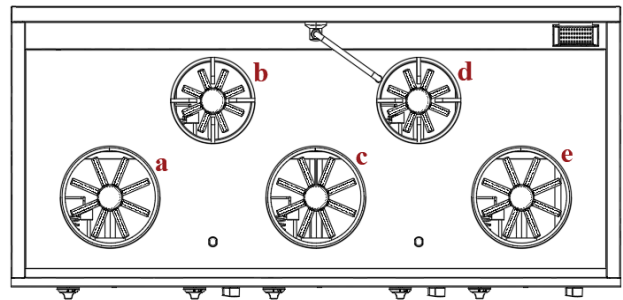
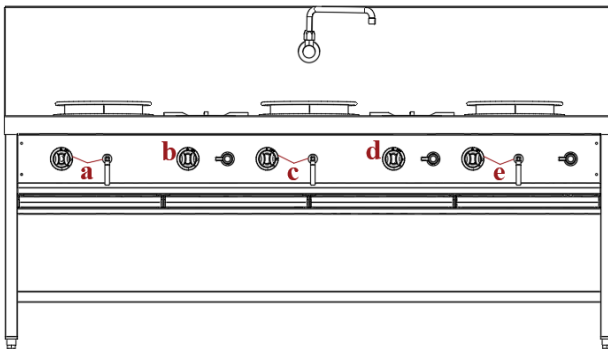
5.3 ARRÊTER LA CUISSON

- Tournez le bouton de la cuisinière en position pilote "★", Seule la position du pilote apparaîtra. Pour l'éteindre complètement, tournez-le jusqu'à la position « 0 ».



a / b – Contrôle de la buse
c – Fonctionnement de la vanne d'eau

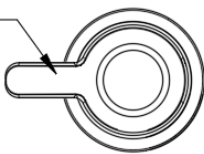
Schéma de commande de l'accélérateur



Graphique K.

Vanne d'eau

Position fermée



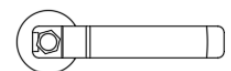
Position libre

Vanne de Gaz

Position fermée



Position libre



Forte chaleur

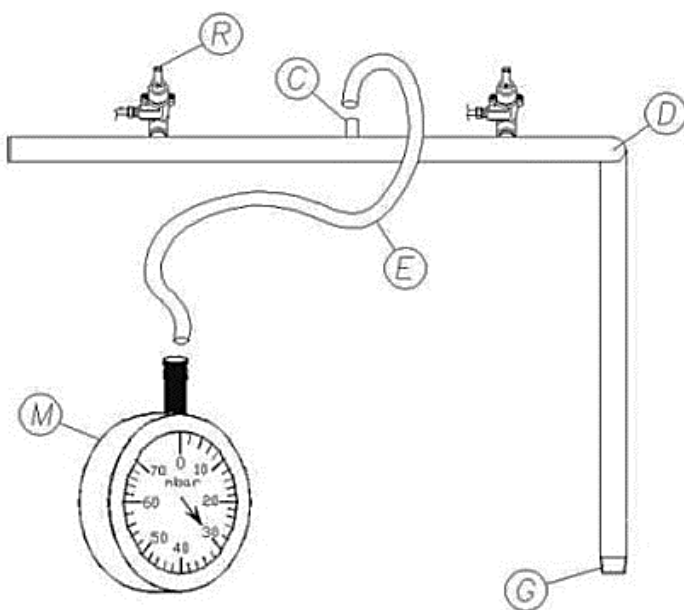
Feu doux

Graphique L.



6. MESURE DE LA CHARGE THERMIQUE NOMINALE ET DE LA PRESSION

- Pour mesurer la pression du gaz, retirez le panneau avant à l'aide d'outils appropriés et utilisez l'entrée du mamelon de test sur le réservoir de gaz.
- Vérification de la pression du gaz et de la charge thermique nominale
- Le service agréé doit vérifier la charge thermique nominale de l'appareil lors de l'installation initiale et, si nécessaire, apporter les modifications appropriées ou changer l'injecteur pour utiliser l'appareil avec un type de gaz différent.
- N'essayez PAS d'augmenter l'efficacité thermique ou la charge thermique de l'appareil.
- Vérifiez la charge thermique à l'aide du compteur de gaz et du chronomètre. Mesurez minutieusement la quantité de gaz consommée par l'appareil avec une efficacité maximale dans une unité de temps.
- Comparez la valeur mesurée avec les données de la section « Caractéristiques techniques ». La valeur d'écart admissible est de $\pm 5\%$.
- Si l'écart lors de la mesure est plus important, vérifiez le diamètre des injecteurs installés, s'ils sont bouchés et la pression du gaz dans le réseau. Si la pression du gaz doit être mesurée à l'aide de la jauge de fluide secteur (par exemple, un manomètre calibré à tube en U tous les 0,1 mbar), procédez comme suit :
- Après avoir retiré le couvercle de l'entrée de pression « C », connectez le tuyau « E » au manomètre « M ».
- Mesurez la pression de connexion : Si la valeur mesurée est en dehors de la plage indiquée dans le tableau ci-dessous, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans ce cas, contactez le fournisseur de gaz pour trouver la solution au problème.
- Si nécessaire, installez le régulateur de pression.
- Après la mesure de pression, débranchez le tuyau « E » et resserrez le couvercle de l'entrée de pression « C ».
- Réinstallez toutes les pièces dans l'ordre inverse.



Type de gaz	Pression d'admission (mbar)
G20	20
G25	20
G25	25
G30	30
G30	50
G31	37
G25.1	25
G25.3	25

Tableau 1



Remarque: L'appareil ne fonctionnera correctement que s'il se trouve dans la plage indiquée dans le tableau ci-dessous pour chaque type de gaz. (Tableau 1)

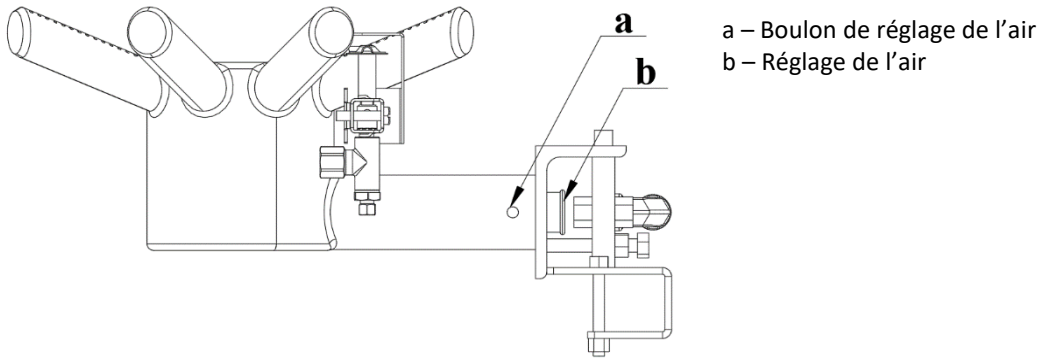
En cas d'écart par rapport aux valeurs indiquées, le bon fonctionnement et la mise en service de l'appareil ne sont pas garantis. Demander l'inspection du gazoduc au service technique (vérifier la conduite de gaz, les robinets et le régulateur de pression de gaz), contacter le fournisseur de gaz si nécessaire.



6.1 DETAIL DU REGLAGE DE L'AIR (GRAPHIQUE M)

L'air primaire est fixé et scellé en usine. L'ajustement peut être effectué à l'aide de gaz naturel et liquéfié.

- a. L'appareil sera réparé par l'entreprise de fabrication selon NG
- b. Lors de l'échange gazeux de l'appareil, l'injecteur est remplacé par la personne autorisée et le réglage de l'air est ajusté et fixé.



Graphique M.

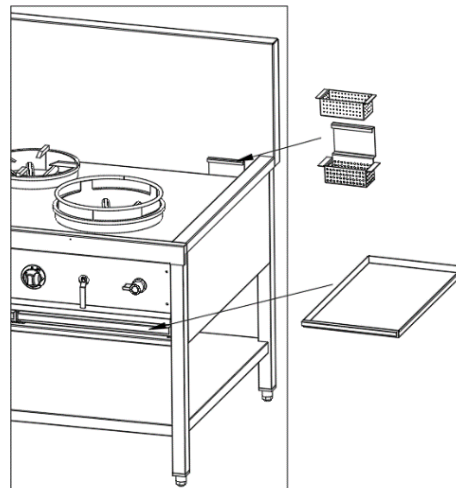
7. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MAINTENANCE

7.1 NETTOYAGE

- N'effectuez jamais d'entretien sans fermer le robinet de gaz principal de l'appareil.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse avant qu'il ne refroidisse complètement.
- N'utilisez pas de détergents et d'outils qui pourraient rayer la surface de l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau sous pression ou de la vapeur.
- Retirez les bacs à huile inférieurs et les grilles du four et nettoyez-les quotidiennement avec de l'eau tiède et du savon.
- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, les surfaces doivent être recouvertes d'une fine couche de vaseline.
- Nettoyez régulièrement l'appareil pour le garder prêt à l'emploi et prolonger sa durée de vie.
- Effectuez un nettoyage régulier comme décrit ci-dessous et suivez les informations d'avertissement.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt du gaz est fermé et que les boutons du brûleur sont en position d'arrêt (●).
- Attendez que l'appareil refroidisse.
- Vérifiez si les trous du brûleur sont bouchés. Si nécessaire, utilisez du scotch-brite pour éliminer les dépôts sans endommager le dispositif d'allumage.
- N'utilisez pas de produits alimentaires acides car ils peuvent être nocifs, tels que le vinaigre, le sel, le citron, etc.
- Lors du nettoyage, retirez la crépine d'eaux usées et nettoyez les résidus alimentaires solides à l'intérieur pour éviter que le trou ne se bouche.
- Nettoyez le filtre et le plateau après utilisation. (Graphique N)



Graphique N.



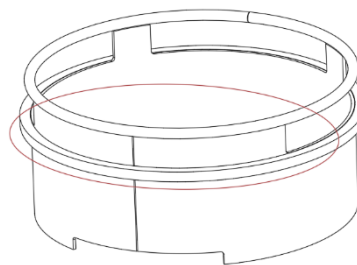
7.2 ENTRETIEN

- N'utilisez pas de produits alimentaires acides car ils peuvent être nocifs, tels que le vinaigre, le sel, le citron, etc.
- Vérifiez régulièrement l'appareil pour d'éventuels dysfonctionnements. Contactez le service après-vente (au moins une fois par an) pour obtenir de l'aide pour les réparations et l'entretien régulier.
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement, contactez le revendeur ou le service après-vente.

8. INSTRUCTIONS ET DÉPANNAGE

8.1 INSTRUCTIONS

- Les robinets de gaz des appareils de cuisson sont équipés de soupapes de sécurité, et si la flamme principale s'éteint pour une raison quelconque, le débit de gaz est automatiquement coupé.
- La cuisson ne doit pas se faire en retirant le carter d'huile inférieur des cuisinières.
- Le robinet de gaz ne doit pas être laissé ouvert.
- Ne tournez pas le sens de l'anneau du brûleur après l'avoir remplacé. La position fermée doit être du côté de l'utilisateur. (Graphique O)



Graphique O.



8.2 RÉOLUTION DE PROBLÈME

Problème	Cause	Solution
La flamme d'allumage ne démarre pas	1 - conduite de gaz bouchée	1 - Vérifier et supprimer
	2 - brûleur d'allumage	2 - Vérifier et supprimer
	3 - brûleur à allumage bloqué	3 - Nettoyer avec une petite brosse en acier
	4 - Buse d'allumage bloquée	4 - Vérifier et remplacer
Flamme d'allumage jaune	1 - Réglage de l'air requis	1 - Vérifier et supprimer
	2 - brûleur contaminé	2 - Vérifier et nettoyer à l'aide d'une brosse
Le brûleur ne fonctionne pas	1 - vanne d'arrêt de gaz endommagée	1 - Vérifier et remplacer
La veilleuse n'est pas maintenue	1 - thermocouple contaminé	1 - Vérifier et nettoyer avec une petite brosse en acier
	2 - le thermocouple n'indique pas la tension (mV)	2 - Vérifier et supprimer
	3 - le thermocouple est desserré	3 - Vérifier et supprimer
	4 - thermocouple endommagé	4 - Vérifier et remplacer

9. INFORMATIONS SUR LA COMPATIBILITÉ

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



MARQUAGE CE-845X321

EN 203-1 / Appareils de cuisson au gaz – Partie 1 : Caractéristiques générales de sécurité

EN 203-2-1 Appareils de combustion pour la combustion des gaz - Partie 2-1 : - Spécifications - Ouvrages

EN 203-2-2 Appareils de combustion de gaz - Partie 2-2 : - Règles spéciales - Fours

9.1 LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Toutes les informations techniques, les instructions d'utilisation et les informations d'utilisation et d'entretien de ce manuel contiennent les informations les plus récentes sur votre appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages ou blessures causés par le non-respect des instructions de ce manuel, l'utilisation de l'appareil pour l'usage auquel il est destiné, la réparation ou la modification non autorisée ou l'utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.