



Gas range

User Manual



Models:

7333.2000 – 7333.2005 – 7333.2010

CONTENT



.....	4
1. WARNINGS.....	4
2. TECHNICAL DATA TABLE	4
3. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED USER.....	4
3.1 APPLIANCE INSTALLATION	4
3.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES	5
3.3 CHECKING FOR GAS LEAKS.....	5
4. MAINTENANCE	5
4.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – TOP BURNERS	5
5. USER INSTRUCTIONS.....	6
5.1 TURNING THE ALLPLATE BURNER ON AND OFF.....	6
5.2 TURNING THE OPEN FLAME BURNERS ON AND OFF	7
5.3 MAINTENANCE, CLEANING AND CARE	7



.....	8
1. WAARSCHUWINGEN	8
2. TECHNISCHE GEGEVENS TABEL.....	8
3. INSTRUCTIES VOOR DE GEKWALIFICEERDE GEBRUIKER	8
3.1 INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	8
3.2 WETTEN, TECHNISCHE VOORSCHRIFTEN EN ALGEMENE REGELS	9
3.3 CONTROLEREN OP GASLEKKEN.....	9
4. ONDERHOUD	9
4.1 CONVERSIE VOOR EEN ANDER TYPE GAS	9
5. GEBRUIKSAANWIJZING	10
5.1 DE ALLPLATE BRANDER AAN- EN UITZETTEN.....	10
5.2 DE OPEN VLAMBRANDERS AAN- EN UITZETTEN	11
5.3 ONDERHOUD, REINIGING EN VERZORGING.....	11



.....	12
1. WARNUNGEN.....	12
2. TECHNISCHE DATENTABELLE.....	12
3. ANWEISUNGEN FÜR DEN FACHBENUTZER	12
3.1 INSTALLATION DES GERÄTS	12
3.2 GESETZE, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN UND ALLGEMEINE REGELN.....	13
3.3 ÜBERPRÜFUNG AUF GASLECKS.....	13
4. WARTUNG.....	13
4.1 UMRÜSTUNG FÜR EINE ANDERE GASROTART – OBERBRENNER.....	13
5. BENUTZERANLEITUNG	14
5.1 EIN- UND AUSSCHALTEN DES ALLPLATE-BRENNERS	14
5.2 EIN- UND AUSSCHALTEN DER OFFENEN FLAMMENBRENNER.....	15
5.3 WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE	15



.....	16
1. AVERTISSEMENTS	16
2. TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	16
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR QUALIFIÉ	16
3.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL	16
3.2 LOIS, RÈGLES TECHNIQUES ET RÈGLES GÉNÉRALES	17
3.3 CONTROLE DES FUITES DE GAZ.....	17
4. ENTRETIEN	17
4.1 CONVERSION POUR L'UTILISATION AVEC UN TYPE DE GAZ DIFFÉRENT - BRÔLEURS SUPÉRIEURS.....	17
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	18
5.1 ALLUMAGE ET ÉTEINT DU BRÔLEUR ALLPLATE	18
5.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÔLEURS À FLAMME NUE	19
5.3 ENTRETIEN, NETTOYAGE ET SOIN	19
EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES.....	20



This appliance has been made for cooking food and must only be used by professionally skilled personnel in the way described in this instruction manual.

1. WARNINGS

- Read this handbook through carefully as it provides information for a safe installation, use and maintenance.
- Keep this handbook in a safe place for future reference.
- Only professionally skilled personnel must install the appliance and, if required, convert it to receive a different type of gas.
- Only call one of the manufacturer's authorized technical assistance centers for repairs and demand original spare parts.
- The parts which have been sealed by the manufacturer must not be tampered with. Any adjustments (only for gas changeover) must be performed by professionally qualified personnel.

Failure to observe the above could undermine the safety of the appliance.

2. TECHNICAL DATA TABLE

Model	Dimensions (WxDxH)	Gas consumption	Power (kW)
7333.2000	400x700x850mm	1,374 m ³ /h / 0,428 kg/h	13
7333.2005	700x700x850mm	2,748 m ³ /h / 0,856 kg/h	26
7333.2010	1100x700x850mm	4,122 m ³ /h / 1,284 kg/h	39

3. INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED USER

3.1 APPLIANCE INSTALLATION

- Take the unit out of the packaging. Check that it is in good condition. If in doubt, do not use it and contact professionally qualified personnel.
Always place the unit under an aspiration hood. After installation, it will need to be levelled by using the feet.
- Always use rigid galvanized steel or copper pipes for connecting the appliance. All the seals on the joining threads must be made using materials that are certified for use with gas.
- If the appliance is wall mounted, in contact with flammable materials, place a layer of heat-resistant insulating material between the appliance and the wall or leave a space of 200mm between the appliance and the wall.
- The appliance gas system and the characteristics of the room in which the appliance is installed must comply with current laws.
- Before connecting the unit, you must check what kind of gas it is set up to use, and whether the gas which is available to power is suitable. If the available gas is not suitable for the appliance, proceed as described in the paragraph "Changeover for operation with other types of gas".
- Always install a cutoff cock between each appliance and the gas pipe.
- Check that aeration in the room is sufficient when the appliance is working, considering that the necessary quantity of air for combustion is 2 m³/h of air for each kW of installed power.



3.2 LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND GENERAL RULES

- Please follow the restrictions and the standards in force in the country where the equipment will be installed.
- Accident prevention laws.

The appliances must be installed on premises that are suitable for the discharge of the combustion products and must comply with the installation rules. Our appliances are considered type "A" gas appliances (see chapter 2. TECHNICAL DATA TABLE) and are not for connecting to a natural discharge duct for combustion products.

These appliances must discharge through specific extractors, or similar devices, connected to a properly working flue or discharged directly outside.

If this is not possible, an air suction device can be used connected directly to the outside, with a capacity that must be no less than that required, see Table 1, plus the quantity of fresh air that is necessary for the well-being of the workers.

3.3 CHECKING FOR GAS LEAKS

Once installed, check that there are no gas leaks from the pipe joints by using a soapy water solution. You will know if there are leaks by the foamy bubbles that form.

Never use bare flames to check for leaks.

When the appliance is ready for use, check there are no gas leaks, by checking on the gauge, if used (for a period of 30 minutes), that there is no passage or consumption of gas.

4. MAINTENANCE

There is very little maintenance thanks to the correct way the appliances have been made.

However, we do advise having the systems checked by qualified personnel at least twice a year.

N.B.: the manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damages cause by incorrect installation, bad maintenance, improper use and the failure to comply with the accident prevention norms regarding the prevention of fire and safety for gas systems.

4.1 CONVERSION FOR USE WITH A DIFFERENT TYPE OF GAS – TOP BURNERS

The appliance is tested and set for working with natural gas according to the characteristics table affixed in proximity to the appliance's gas inlet.

In order for it to function with a different type of gas, proceed as follows:

1. The conversion must be carried out by qualified personnel.
2. The set of nozzles for changeover to another type of gas, different from the type for which the unit was set up, is normally contained in a nylon bag with relative additional labels that show all the types of gas. If the set is not provided, it must be requested from your dealer, first ascertaining that the unit can in fact work with other types of gas. Once changeover and necessary adjustments are completed, the label for the corresponding gas must be placed in the appropriate place on the characteristics tag, cutting out the correct one.
3. Changing the burner nozzles:
remove the grills (9), the burners (11) and the drip tray (4). Place the air regulating bush (4) at the distance foreseen in the technical data table according to the type of gas.
4. Changing the pilot nozzle (1):
remove the grills (9), the burners (11) and the drip tray (4), unscrew the nut under the pilot (15), unscrew the nozzle inside the hole the nut was screwed into (14) and change it.



5. Regulating the minimum flame:
remove the cock knobs (8), turn the cock adjustment screw (7) with a screwdriver until you get the minimum flame required.
5.1 Adjustment of minimum: **(machines set up to use LPG and changed over to natural gas)**
Remove the knob (8) from the cock and use a screwdriver on the adjustment screw (7) to tighten it all the way down.
6. Supply pressure: it must be that specified on the appliance's data plate and in the instruction handbook (see the Technical Data Table). Check the supply pressure by inserting a rubber pipe, with a water gauge or similar, in the pressure tap (10) welded on the gas shaft (9) removing the screw (11). After it has been checked, tighten the screw. If the supply pressure is different to that specified, find the cause and correct it.

CHANGING TOP BURNER PARTS

- Safety cock (6): remove the grills (9), burners (11), trays (4), panel (3), unscrew the connecting pipes (13) and fittings (7) from the gas shaft, unscrew the thermocouple (6) and change the cock.
- Thermocouple (13): unscrew the cock fitting (6), unscrew the check nuts from the thermocouple supporting square (16) and change the thermocouple.
- Pilot burner (13): remove the grills (1), the burners (3), the tray (2), unscrew the pilot connecting pipe (16) and unscrew the pilot from the support.

5. USER INSTRUCTIONS

5.1 TURNING THE ALLPLATE BURNER ON AND OFF

Lighting the pilot flame:

Push the knob and turn it counter clockwise round to the pilot position ✨ (spark symbol).

Simultaneously press the piezoelectric lighter knob and button and the pilot burner will light. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go.

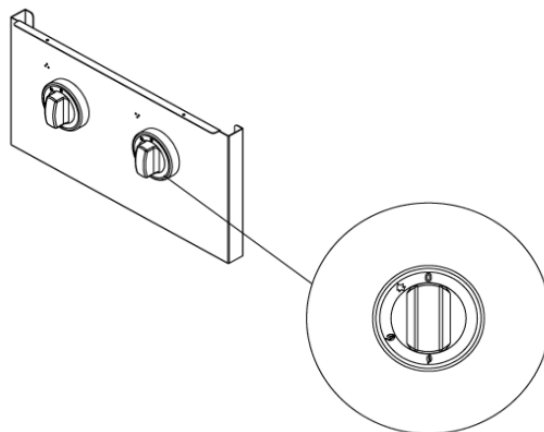
Allplate burner ignition:

From the pilot position ✨ turn the knob again counter clockwise round to the maximum position 🔥 (big symbol). The burner lights automatically.

By turning the knob again counter clockwise round to the 🔥 position (small symbol), the burner will be on minimum. To turn the burner off, turn the knob clockwise round to the ✨ position; only the pilot burner stays alight.

Turning the Allplate off completely:

To turn the Allplate off completely, press the knob in the ✨ position and turn it clockwise round to the ● position (closed).





5.2 TURNING THE OPEN FLAME BURNERS ON AND OFF

Lighting the pilot:

Push the knob and turn it counter clockwise round to the pilot position ✨ (spark symbol). Press the knob and light the pilot burner with a flame. Keep the knob pressed for 10 to 15 seconds and then let it go. Check the flame is lit through the hole on the burner. If it hasn't, repeat the operation.

Lighting the burner:

From the pilot position ✨ turn the knob again counter clockwise round to the maximum 🔥 position (big symbol). The burner lights automatically. By the turning the knob again counter clockwise round to the 🔥 position (small symbol), the burner will be on minimum.

To turn the burner off, turn the knob clockwise round to the ✨ position; only the pilot burner stays alight.

Turning the open flames off completely:

To turn the open flames off completely, press the knob relative to the burner wanted round to the ✨ position and turn it clockwise round to the ● position (closed).

Maintenance:

There is very little maintenance to do thanks to the correct way the appliances have been made. However, we do advise having the systems checked by qualified personnel at least twice a year.

- Control cocks: they should be checked and greased by a qualified technician every 6-12 months.

Cleaning:

To ensure the appliance works correctly, it should be cleaned daily, removing and washing the rungs, trays and burners, making sure attention that dirt and liquids do not get inside the burners, thereby clogging the nozzles and stopping the burners from working. Clean the stainless steel surfaces with a damp cloth or with soap and water; if you use detergents, make sure they contain no chlorates or abrasives, then wash with water and dry thoroughly. Clean the enameled surfaces with soap and water only.

5.3 MAINTENANCE, CLEANING AND CARE

Attention: you must never spray the appliance with direct jets of water nor use a water cleaner!

Before you start cleaning the appliance it must be disconnected from the electricity via the main switch.

Clean the steel parts with a soft cloth, water and detergent. The detergent used must not contain chlorine or abrasives as they can damage the steel surfaces.

After it has been cleaned, rinse with water and dry with a dry cloth.

- What to do if the appliance is going to be out of use for long periods of time.
First of all disconnect it from the electricity. Clean it thoroughly, following the instructions, and dry it.
- What to do in case of malfunctions.
In the case of malfunctions, turn the appliance off and notify the assistance service.
- Maintenance:
Only specialized personnel must be allowed to service the appliance.
Before starting, disconnect the appliance from the mains socket.
We advise you to have the appliance checked at least once a year by a qualified technician.
We also advise you to stipulate an assistance contract.



Dit apparaat is ontworpen voor het koken van voedsel en mag alleen worden gebruikt door professioneel gekwalificeerd personeel zoals beschreven in deze handleiding.

1. WAARSCHUWINGEN

- Lees deze handleiding zorgvuldig door, omdat deze informatie bevat voor een veilige installatie, gebruik en onderhoud.
- Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.
- Alleen professioneel gekwalificeerd personeel mag het apparaat installeren en, indien nodig, ombouwen om een ander type gas te gebruiken.
- Voor reparaties mag alleen een geautoriseerd servicecentrum van de fabrikant worden geraadpleegd en moet men originele reserveonderdelen eisen.
- De onderdelen die door de fabrikant zijn verzegeld, mogen niet worden gemanipuleerd. Eventuele aanpassingen (alleen voor gaswissel) moeten worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel.

Het niet naleven van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

2. TECHNISCHE GEGEVENS TABEL

Model	Afmetingen (BxDxH)	Gasverbruik	Vermogen (kW)
7333.2000	400x700x850mm	1,374 m ³ /h / 0,428 kg/h	13
7333.2005	700x700x850mm	2,748 m ³ /h / 0,856 kg/h	26
7333.2010	1100x700x850mm	4,122 m ³ /h / 1,284 kg/h	39

3. INSTRUCTIES VOOR DE GEKWALIFICEERDE GEBRUIKER

3.1 INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

- Haal het apparaat uit de verpakking. Controleer of het in goede staat is. Gebruik het niet in geval van twijfel en neem contact op met professioneel gekwalificeerd personeel.
- Plaats het apparaat altijd onder een afzuigkap. Na installatie moet het waterpas worden gezet met behulp van de poten.
- Gebruik altijd stijve gegalvaniseerde stalen of koperen buizen om het apparaat aan te sluiten. Alle afdichtingen op de verbindingdraden moeten zijn gemaakt van materialen die zijn gecertificeerd voor gebruik met gas.
- Als het apparaat aan de muur is gemonteerd en in contact komt met ontvlambare materialen, plaats dan een laag hittebestendig isolatiemateriaal tussen het apparaat en de muur of laat een ruimte van 200 mm tussen het apparaat en de muur.
- Het gassysteem van het apparaat en de kenmerken van de ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, moeten voldoen aan de huidige wetgeving.
- Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren welk soort gas het is ingesteld om te gebruiken en of het gas dat beschikbaar is om van stroom te voorzien, geschikt is. Als het beschikbare gas niet geschikt is voor het apparaat, ga dan te werk zoals beschreven in de paragraaf "Overschakelen voor gebruik met andere soorten gas".
- Installeer altijd een afsluitkraan tussen elk apparaat en de gasleiding.
- Controleer of de beluchting in de ruimte voldoende is wanneer het apparaat werkt, rekening houdend met het feit dat de benodigde hoeveelheid lucht voor verbranding 2 m³/u lucht is voor elke kW geïnstalleerd vermogen.



3.2 WETTEN, TECHNISCHE VOORSCHRIFTEN EN ALGEMENE REGELS

- Volg de beperkingen en normen die van kracht zijn in het land waar de apparatuur wordt geïnstalleerd.
- Wetten ter voorkoming van ongevallen.

De apparaten moeten worden geïnstalleerd op locaties die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsproducten en moeten voldoen aan de installatieregels. Onze apparaten worden beschouwd als gasapparaten van het type "A" (zie hoofdstuk 2. TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS) en zijn niet bedoeld voor aansluiting op een natuurlijk afvoerkanaal voor verbrandingsproducten.

Deze apparaten moeten afvoeren via specifieke afzuigers of soortgelijke apparaten, aangesloten op een goed werkend rookkanaal of rechtstreeks naar buiten.

Als dit niet mogelijk is, kan een luchtafzuigapparaat worden gebruikt dat rechtstreeks op de buitenlucht is aangesloten, met een capaciteit die niet minder mag zijn dan de vereiste, zie Tabel 1, plus de hoeveelheid frisse lucht die nodig is voor het welzijn van de werknemers.

3.3 CONTROLEREN OP GASLEKKEN

Controleer na installatie of er geen gaslekken zijn uit de pijpverbindingen door een zeepoplossing te gebruiken. U weet of er lekken zijn door de schuimende bellen die zich vormen.

Gebruik nooit open vlammen om te controleren op lekken.

Wanneer het apparaat klaar is voor gebruik, controleer dan of er geen gaslekken zijn door op de meter te kijken, als deze is gebruikt (gedurende een periode van 30 minuten), of er geen gasdoorgang of -verbruik is.

4. ONDERHOUD

Dankzij de juiste constructie van de apparaten is er zeer weinig onderhoud nodig.

We raden echter aan om de systemen minstens twee keer per jaar te laten controleren door gekwalificeerd personeel.

N.B.: De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, slecht onderhoud, verkeerd gebruik en het niet naleven van de veiligheidsnormen met betrekking tot brand- en gasinstallaties.

4.1 CONVERSIE VOOR EEN ANDER TYPE GAS

Het apparaat is getest en ingesteld voor gebruik met aardgas volgens de gegevens op de gasinlaat van het apparaat. Om het apparaat geschikt te maken voor een ander type gas, volgt u deze stappen:

1. De ombouw moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
2. De set sproeiers voor de overstap naar een ander type gas, anders dan het type waarvoor de unit is ingesteld, zit normaal gesproken in een nylon tas met bijbehorende extra labels die alle gastypen aangeven. Als de set niet wordt meegeleverd, moet deze bij uw dealer worden aangevraagd, waarbij u eerst moet vaststellen of de unit daadwerkelijk met andere gastypen kan werken. Zodra de overstap en de nodige aanpassingen zijn voltooid, moet het label voor het overeenkomstige gas op de juiste plaats op het kenmerkenlabel worden geplaatst, waarbij u het juiste label uitknipt.
3. De brandersproeiers vervangen:
verwijder de roosters (9), de branders (11) en de lekbak (4). Plaats de luchtregelbus (4) op de afstand die is voorzien in de tabel met technische gegevens, afhankelijk van het type gas.
4. Vervangen van de waakvlamsproeier (1):
verwijder de roosters (9), de branders (11) en de lekbak (4), draai de moer onder de waakvlam (15) los, draai de sproeier los in het gat waarin de moer was geschroefd (14) en vervang deze.



5. Regelen van de minimumvlam:
verwijder de kraanknoppen (8), draai de kraanstelschroef (7) met een schroevendraaier totdat u de gewenste minimumvlam krijgt.
- 5.1 Afstelling van minimum: (machines die zijn ingesteld op LPG en zijn overgestapt op aardgas)**
Verwijder de knop (8) van de kraan en gebruik een schroevendraaier op de stelschroef (7) om deze helemaal vast te draaien.
6. Toevoerdruk: deze moet de druk zijn die is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat en in de instructiehandleiding (zie de tabel met technische gegevens). Controleer de toevoerdruk door een rubberen buis met een watermeter of iets dergelijks in de drukkraan (10) te steken die op de gas as (9) is gelast en verwijder de schroef (11). Draai de schroef na controle vast. Als de toevoerdruk afwijkt van de opgegeven druk, zoek dan de oorzaak en verhelp deze.


BOVENSTE BRANDERONDERDELEN VERVANGEN

- Veiligheidskraan (6): verwijder de roosters (9), branders (11), trays (4), paneel (3), schroef de verbindingsleidingen (13) en fittingen (7) los van de gasas, schroef het thermokoppel (6) los en vervang de kraan.
- Thermokoppel (13): schroef de kraanfitting (6) los, draai de controlemoeren los van het thermokoppelondersteuningsvierkant (16) en vervang het thermokoppel.
- Waakvlambrander (13): verwijder de roosters (1), de branders (3), de tray (2), schroef de waakvlamverbindingsbuis (16) los en schroef de waakvlam los van de steun.

5. GEBRUIKSAANWIJZING



5.1 DE ALLPLATE BRANDER AAN- EN UITZETTEN



De waakvlam aansteken:

Druk op de knop en draai hem tegen de klok in naar de waakvlamstand  (vonksymbool).



Druk tegelijkertijd op de knop en knop van de piëzo-elektrische aansteker en de waakvlambrander gaat branden. Houd de knop 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.

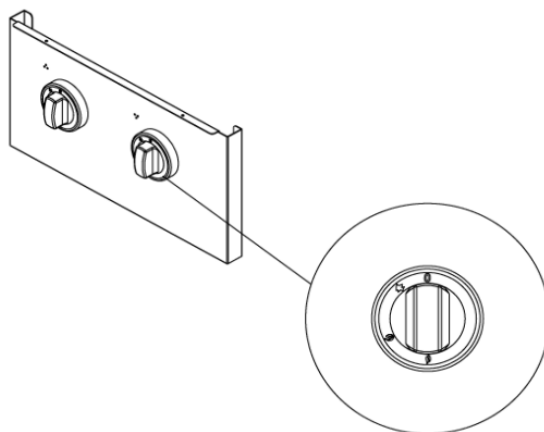
Ontsteking van de Allplate-brander:

Draai de knop  vanuit de waakvlamstand nogmaals tegen de klok in naar de maximale stand  (groot symbool). De brander gaat automatisch branden.

Door de knop nogmaals tegen de klok in te draaien naar de stand  (klein symbool), gaat de brander op minimum. Om de brander uit te zetten, draait u de knop met de klok mee naar de  stand; alleen de waakvlambrander blijft branden.

De Allplate helemaal uitzetten:

Om de Allplate helemaal uit te zetten, drukt u de knop in de  stand en draait u hem met de klok mee naar de stand  (gesloten).





5.2 DE OPEN VLAMBRANDERS AAN- EN UITZETTEN

De waakvlam aansteken:

Druk op de knop en draai hem tegen de klok in rond naar de waakvlamstand ✱ (vonksymbool). Druk op de knop en steek de waakvlambrander aan met een vlam. Houd de knop 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Controleer of de vlam brandt via het gat op de brander. Als dat niet het geval is, herhaalt u de handeling.

De brander aansteken:

Draai de knop ✱ vanuit de waakvlamstand nogmaals tegen de klok in rond naar de maximale stand 🔥 (groot symbool). De brander gaat automatisch aan. Door de knop nogmaals tegen de klok in rond te draaien naar de stand 🔥 (klein symbool), staat de brander op minimum.

Om de brander uit te zetten, draait u de knop met de klok mee rond naar de ✱ stand; alleen de waakvlambrander blijft branden.

De open vlam helemaal uitzetten:

Om de open vlam helemaal uit te zetten, drukt u de knop ten opzichte van de gewenste brander rond naar de ✱ stand en draait u hem met de klok mee rond naar de stand ● (gesloten).

Onderhoud:

Er is weinig onderhoud nodig dankzij de juiste manier waarop de apparaten zijn gemaakt. We raden echter aan om de systemen ten minste twee keer per jaar door gekwalificeerd personeel te laten controleren.

- Regelkranen: deze moeten elke 6-12 maanden door een gekwalificeerde technicus worden gecontroleerd en gesmeerd.

Reiniging:

Om ervoor te zorgen dat het apparaat correct werkt, moet het dagelijks worden schoongemaakt. Verwijder en was de sporten, schalen en branders en zorg ervoor dat er geen vuil en vloeistoffen in de branders komen, waardoor de sproeiers verstopt raken en de branders niet meer werken. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een vochtige doek of met water en zeep. Als u reinigingsmiddelen gebruikt, zorg er dan voor dat deze geen chloraten of schuurmiddelen bevatten, was ze vervolgens af met water en droog ze grondig af. Reinig de geëmailleerde oppervlakken alleen met water en zeep.

5.3 ONDERHOUD, REINIGING EN VERZORGING

Let op: spuit het apparaat nooit direct met waterstralen en gebruik geen waterreiniger!

Voordat u het apparaat gaat schoonmaken, moet u het loskoppelen van het elektriciteitsnet via de hoofdschakelaar.

Reinig de stalen onderdelen met een zachte doek, water en afwasmiddel. Het gebruikte schoonmaakmiddel mag geen chloor of schuurmiddelen bevatten, omdat deze de stalen oppervlakken kunnen beschadigen.

Spoel het apparaat na het schoonmaken af met water en droog het af met een droge doek.

• Wat te doen als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt.

Koppel het apparaat eerst los van het elektriciteitsnet. Maak het grondig schoon volgens de instructies en droog het af.

• Wat te doen bij storingen.

Schakel het apparaat bij storingen uit en waarschuw de servicedienst.

• Onderhoud:

Alleen gespecialiseerd personeel mag het apparaat onderhouden.

Haal voor het starten de stekker uit het stopcontact.

Wij adviseren u om het apparaat ten minste eenmaal per jaar te laten controleren door een gekwalificeerde technicus. Wij adviseren u ook om een assistentiecontract af te sluiten.



Dieses Gerät wurde zum Kochen von Speisen entwickelt und darf nur von fachkundigem Personal gemäß der Beschreibung in dieser Anleitung verwendet werden.

1. WARNUNGEN

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, da es Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Wartung enthält.
- Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort für zukünftige Referenz auf.
- Das Gerät darf nur von fachkundigem Personal installiert und, falls erforderlich, für die Verwendung eines anderen Gastyps umgerüstet werden.
- Für Reparaturen darf nur ein autorisiertes Servicezentrum des Herstellers kontaktiert werden, und es müssen Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen nicht manipuliert werden. Anpassungen (nur für Gaswechsel) dürfen nur von fachkundigem Personal vorgenommen werden.

Die Nichtbeachtung der obigen Punkte kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

2. TECHNISCHE DATENTABELLE

Modell	Abmessungen (BxTxH)	Gasverbrauch	Leistung (kW)
7333.2000	400x700x850mm	1,374 m ³ /h / 0,428 kg/h	13
7333.2005	700x700x850mm	2,748 m ³ /h / 0,856 kg/h	26
7333.2010	1100x700x850mm	4,122 m ³ /h / 1,284 kg/h	39

3. ANWEISUNGEN FÜR DEN FACHBENUTZER

3.1 INSTALLATION DES GERÄTS

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob es in gutem Zustand ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.
- Stellen Sie das Gerät immer unter eine Absaughaube. Nach der Installation muss das Gerät mithilfe der Füße nivelliert werden.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts immer starre verzinkte Stahl- oder Kupferrohre. Alle Dichtungen an den Anschlussgewinden müssen aus für die Verwendung mit Gas zertifizierten Materialien bestehen.
- Wenn das Gerät an der Wand montiert wird und mit brennbaren Materialien in Kontakt kommt, legen Sie eine Schicht hitzebeständiges Isoliermaterial zwischen Gerät und Wand oder lassen Sie einen Abstand von 200 mm zwischen Gerät und Wand.
- Das Gassystem des Geräts und die Eigenschaften des Raums, in dem das Gerät installiert wird, müssen den geltenden Gesetzen entsprechen.
- Vor dem Anschluss des Geräts müssen Sie prüfen, für welche Gasart es eingerichtet ist und ob das für die Stromversorgung verfügbare Gas geeignet ist. Wenn das verfügbare Gas für das Gerät nicht geeignet ist, gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Umstellung auf Betrieb mit anderen Gasarten“ beschrieben.
- Installieren Sie immer einen Absperrhahn zwischen jedem Gerät und der Gasleitung.
- Überprüfen Sie, ob die Belüftung des Raums ausreichend ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge 2 m³/h Luft pro kW installierter Leistung beträgt.



3.2 GESETZE, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN UND ALLGEMEINE REGELN

- Bitte beachten Sie die Einschränkungen und geltenden Normen des Landes, in dem das Gerät installiert wird.
- Unfallverhütungsvorschriften.

Die Geräte müssen in Räumlichkeiten installiert werden, die für die Ableitung der Verbrennungsprodukte geeignet sind und den Installationsvorschriften entsprechen. Unsere Geräte gelten als Gasgeräte des Typs „A“ (siehe Kapitel 2. TECHNISCHE DATENTABELLE) und sind nicht für den Anschluss an einen natürlichen Ableitungskanal für Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Diese Geräte müssen über spezielle Absaugvorrichtungen oder ähnliche Geräte abgeführt werden, die an einen ordnungsgemäß funktionierenden Abzug angeschlossen oder direkt nach außen abgeführt werden.

Wenn dies nicht möglich ist, kann ein direkt an die Außenseite angeschlossenes Luftabsauggerät verwendet werden, dessen Kapazität nicht geringer sein darf als die erforderliche (siehe Tabelle 1) zuzüglich der für das Wohlbefinden der Arbeiter erforderlichen Frischluftmenge.

3.3 ÜBERPRÜFUNG AUF GASLECKS

Überprüfen Sie nach der Installation mithilfe einer Seifenlauge, dass an den Rohrverbindungen kein Gas austritt. Sie erkennen Lecks an den sich bildenden Schaumblasen.

Verwenden Sie zur Überprüfung auf Lecks niemals offene Flammen.

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, überprüfen Sie, dass keine Gaslecks vorhanden sind. Prüfen Sie dazu am Messgerät, ob es verwendet wird (für einen Zeitraum von 30 Minuten), dass kein Gas durchläuft oder verbraucht wird.

4. WARTUNG

Dank der korrekten Herstellung der Geräte ist der Wartungsaufwand sehr gering.

Wir empfehlen jedoch, die Systeme mindestens zweimal jährlich von qualifiziertem Personal überprüfen zu lassen.

NB: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch falsche Installation, schlechte Wartung, unsachgemäßen Gebrauch und Nichteinhaltung der Unfallverhütungsnormen in Bezug auf Brandschutz und Sicherheit von Gassystemen verursacht werden.

4.1 UMRÜSTUNG FÜR EINE ANDERE GASROTART – OBERBRENNER

Das Gerät ist gemäß der in der Nähe des Gaseinlasses des Geräts angebrachten Kennlinientabelle für den Betrieb mit Erdgas getestet und eingestellt.

Um es mit einer anderen Gasart zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:

1. Die Umrüstung muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
2. Der Düsensatz für die Umstellung auf eine andere Gasart als die, für die das Gerät eingerichtet wurde, befindet sich normalerweise in einer Nylontasche mit entsprechenden zusätzlichen Etiketten, auf denen alle Gasarten aufgeführt sind. Wenn das Set nicht mitgeliefert wird, muss es bei Ihrem Händler angefordert werden. Zunächst muss sichergestellt werden, dass das Gerät auch mit anderen Gasarten betrieben werden kann. Nach der Umstellung und den erforderlichen Einstellungen muss das Etikett für das entsprechende Gas an der entsprechenden Stelle auf dem Typenschild angebracht werden, wobei das richtige Etikett ausgeschnitten werden muss.
3. Austausch der Brennerdüsen:
Entfernen Sie die Gitter (9), die Brenner (11) und die Tropfschale (4). Platzieren Sie die Luftregulierbuchse (4) in dem in der Tabelle mit den technischen Daten vorgesehenen Abstand je nach Gasart.
4. Austausch der Zünddüse (1):
Entfernen Sie die Gitter (9), die Brenner (11) und die Tropfschale (4), schrauben Sie die Mutter unter der Zündflamme (15) ab, schrauben Sie die Düse in dem Loch ab, in das die Mutter geschraubt war (14), und wechseln Sie sie aus.



5. Regulierung der Mindestflamme:

Die Hahnknöpfe (8) entfernen und die Hahneinstellschraube (7) mit einem Schraubendreher drehen, bis die gewünschte Mindestflamme erreicht ist.

5.1 Einstellung der Mindestflamme: (Geräte, die für Flüssiggas eingestellt und auf Erdgas umgestellt wurden)

Den Knopf (8) vom Hahn entfernen und die Einstellschraube (7) mit einem Schraubendreher ganz festziehen.

6. Versorgungsdruck: Er muss dem auf dem Typenschild des Geräts und in der Bedienungsanleitung angegebenen Wert entsprechen (siehe Tabelle „Technische Daten“). Den Versorgungsdruck prüfen, indem ein Gummischlauch mit einem Wasserstandsanzeiger oder Ähnlichem in den Druckhahn (10) eingeführt wird, der an die Gasstange (9) geschweißt ist, und die Schraube (11) entfernt wird. Nach der Prüfung die Schraube festziehen. Wenn der Versorgungsdruck vom angegebenen Wert abweicht, die Ursache ermitteln und beheben.

WECHSELN DER OBEREN BRENNERTEILE

- Sicherheitshahn (6): Entfernen Sie die Gitter (9), Brenner (11), Schalen (4), Platte (3), schrauben Sie die Verbindungsrohre (13) und Armaturen (7) vom Gasschacht ab, schrauben Sie das Thermoelement (6) ab und wechseln Sie den Hahn.
- Thermoelement (13): Schrauben Sie die Hahnarmatur (6) ab, schrauben Sie die Kontermuttern vom Thermoelement-Halterungsvierkant (16) ab und wechseln Sie das Thermoelement.
- Zündbrenner (13): Entfernen Sie die Gitter (1), die Brenner (3), die Schale (2), schrauben Sie das Zündverbindungsrohr (16) ab und schrauben Sie die Zündflamme von der Halterung ab.

5. BENUTZERANLEITUNG

5.1 EIN- UND AUSSCHALTEN DES ALLPLATE-BRENNERS

Zünden der Zündflamme:

Den Knopf drücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition ✱ (Funkensymbol) drehen.

Drücken Sie gleichzeitig den Knopf und die Taste des piezoelektrischen Zünders und der Zündbrenner wird gezündet. Halten Sie den Knopf 10 bis 15 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los.

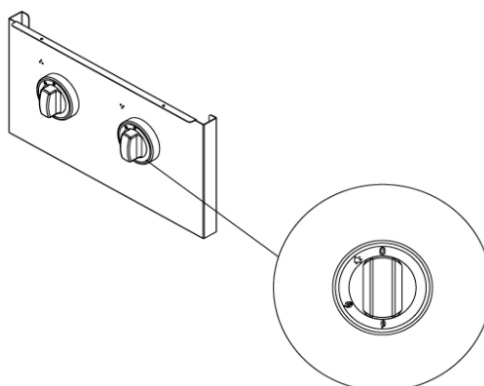
Zünden des Allplate-Brenners:

Von der Zündflamme aus drehen Sie den Knopf ✱ erneut gegen den Uhrzeigersinn bis zur maximalen Position 🔥 (großes Symbol). Der Brenner zündet automatisch.

Durch erneutes Drehen des Knopfs gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position 🔥 (kleines Symbol) wird der Brenner auf minimale Leistung gestellt. Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf ✱ im Uhrzeigersinn bis zur Position; nur der Zündbrenner brennt weiter.

Allplate vollständig ausschalten:

Um Allplate vollständig auszuschalten, drücken Sie den Knopf in der Position ✱ und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis zur Position ● (geschlossen).





5.2 EIN- UND AUSSCHALTEN DER OFFENEN FLAMMENBRENNER

Zünden der Zündflamme:

Den Knopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Zündflammenposition ✨ (Funkensymbol) drehen. Den Knopf drücken und die Zündflamme zünden. Den Knopf 10 bis 15 Sekunden gedrückt halten und dann loslassen. Prüfen, ob die Flamme durch die Öffnung am Brenner brennt. Falls nicht, den Vorgang wiederholen.

Zünden des Brenners:

Von der Zündflammenposition den Knopf ✨ erneut gegen den Uhrzeigersinn auf die Maximalposition 🔥 (großes Symbol) drehen. Der Brenner zündet automatisch. Durch erneutes Drehen des Knopfs gegen den Uhrzeigersinn auf die Position ✨ (kleines Symbol) wird der Brenner auf Minimalleistung gestellt.

Um den Brenner auszuschalten, den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position ✨ drehen; nur der Zündbrenner brennt weiter.

Vollständiges Ausschalten der offenen Flammen:

Um die offenen Flammen vollständig auszuschalten, den Knopf des gewünschten Brenners auf die Position ✨ drücken und im Uhrzeigersinn auf die Position ● (geschlossen) drehen.

Wartung:

Dank der korrekten Herstellung der Geräte ist sehr wenig Wartung erforderlich. Wir empfehlen jedoch, die Systeme mindestens zweimal im Jahr von qualifiziertem Personal überprüfen zu lassen.

- Kontrollhähne: Sie sollten alle 6-12 Monate von einem qualifizierten Techniker überprüft und geschmiert werden.

Reinigung:

Um eine einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, muss es täglich gereinigt werden. Dazu müssen die Sprossen, Schalen und Brenner entfernt und gewaschen werden. Achten Sie darauf, dass kein Schmutz und keine Flüssigkeiten in die Brenner gelangen und dadurch die Düsen verstopfen und die Brenner nicht mehr funktionieren. Reinigen Sie die Edelstahloberflächen mit einem feuchten Tuch oder mit Seifenwasser. Wenn Sie Reinigungsmittel verwenden, achten Sie darauf, dass diese keine Chlorate oder Scheuermittel enthalten. Waschen Sie sie anschließend mit Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen nur mit Seifenwasser.

5.3 WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung: Das Gerät darf niemals mit einem direkten Wasserstrahl abgespritzt oder mit einem Wasserreiniger gereinigt werden!

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, muss das Gerät über den Hauptschalter vom Strom getrennt werden. Reinigen Sie die Stahlteile mit einem weichen Tuch, Wasser und Reinigungsmittel. Das verwendete Reinigungsmittel darf kein Chlor oder Scheuermittel enthalten, da diese die Stahloberflächen beschädigen können. Nach der Reinigung mit Wasser abspülen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

- Vorgehensweise bei längerer Nichtbenutzung des Geräts.
Zuerst vom Strom trennen. Nach der Anleitung gründlich reinigen und abtrocknen.
- Vorgehensweise bei Störungen.
Bei Störungen das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.
- Wartung:
Das Gerät darf nur von Fachpersonal gewartet werden.
Vor Inbetriebnahme das Gerät vom Stromnetz trennen.
Wir empfehlen, das Gerät mindestens einmal jährlich von einem qualifizierten Techniker überprüfen zu lassen. Wir empfehlen außerdem, einen Kundendienstvertrag abzuschließen.



Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments et doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié, comme décrit dans ce manuel d'instructions.

1. AVERTISSEMENTS

- Lisez attentivement ce manuel car il contient des informations pour une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité.
- Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence future.
- Seul du personnel qualifié doit installer l'appareil et, si nécessaire, le convertir pour fonctionner avec un autre type de gaz.
- Pour les réparations, contactez uniquement un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées. Tout réglage (uniquement pour le changement de gaz) doit être effectué par un personnel qualifié.

Le non-respect des consignes ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

2. TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Dimensions (LxPxH)	Consommation de gaz	Puissance (kW)
7333.2000	400x700x850mm	1,374 m ³ /h / 0,428 kg/h	13
7333.2005	700x700x850mm	2,748 m ³ /h / 0,856 kg/h	26
7333.2010	1100x700x850mm	4,122 m ³ /h / 1,284 kg/h	39

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR QUALIFIÉ

3.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Sortez l'appareil de l'emballage. Vérifiez qu'il est en bon état. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez un personnel professionnel qualifié.
- Placez toujours l'appareil sous une hotte aspirante. Après l'installation, il faudra le mettre à niveau à l'aide des pieds.
- Utilisez toujours des tuyaux rigides en acier galvanisé ou en cuivre pour le raccordement de l'appareil. Tous les joints des filetages de raccordement doivent être réalisés avec des matériaux certifiés pour l'utilisation avec du gaz.
- Si l'appareil est fixé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, placez une couche de matériau isolant résistant à la chaleur entre l'appareil et le mur ou laissez un espace de 200 mm entre l'appareil et le mur.
- Le système de gaz de l'appareil et les caractéristiques de la pièce dans laquelle il est installé doivent être conformes aux lois en vigueur.
- Avant de raccorder l'appareil, vous devez vérifier le type de gaz pour lequel il est prévu et si le gaz disponible pour l'alimentation est adapté. Si le gaz disponible n'est pas adapté à l'appareil, procéder comme décrit dans le paragraphe « Commutation pour fonctionnement avec d'autres types de gaz ».
- Installer toujours un robinet d'arrêt entre chaque appareil et le tuyau de gaz.
- Vérifier que l'aération de la pièce est suffisante lorsque l'appareil est en fonctionnement, en considérant que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.



3.2 LOIS, RÈGLES TECHNIQUES ET RÈGLES GÉNÉRALES

- Respecter les restrictions et les normes en vigueur dans le pays où l'appareil sera installé.
- Lois sur la prévention des accidents.

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion et doivent être conformes aux règles d'installation. Nos appareils sont considérés comme des appareils à gaz de type « A » (voir chapitre 2. TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES) et ne doivent pas être raccordés à un conduit d'évacuation naturel des produits de combustion.

Ces appareils doivent évacuer l'air à travers des extracteurs spécifiques ou des dispositifs similaires, raccordés à un conduit de fumée en bon état de fonctionnement ou évacués directement à l'extérieur.

Si cela n'est pas possible, il est possible d'utiliser un dispositif d'aspiration d'air raccordé directement à l'extérieur, dont la capacité ne doit pas être inférieure à celle requise, voir Tableau 1, plus la quantité d'air frais nécessaire au bien-être des travailleurs.

3.3 CONTROLE DES FUITES DE GAZ

Une fois l'appareil installé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz au niveau des raccords des tuyaux en utilisant une solution d'eau savonneuse. Vous saurez s'il y a des fuites grâce aux bulles mousseuses qui se forment. N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites.

Lorsque l'appareil est prêt à être utilisé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz en vérifiant sur la jauge, si elle est utilisée (pendant une période de 30 minutes), qu'il n'y a pas de passage ou de consommation de gaz.

4. ENTRETIEN

L'entretien est très réduit grâce à la fabrication correcte des appareils.

Il est toutefois conseillé de faire contrôler les installations par un personnel qualifié au moins deux fois par an.

NB : le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation incorrecte, un mauvais entretien, une utilisation impropre et le non-respect des normes de prévention des accidents en matière de prévention des incendies et de sécurité des installations à gaz.

4.1 CONVERSION POUR L'UTILISATION AVEC UN TYPE DE GAZ DIFFÉRENT - BRÛLEURS SUPÉRIEURS

L'appareil est testé et réglé pour fonctionner au gaz naturel selon le tableau des caractéristiques apposé à proximité de l'entrée de gaz de l'appareil.

Pour le fonctionnement avec un type de gaz différent, procéder comme suit :

1. La conversion doit être effectuée par un personnel qualifié.
2. Le jeu de buses pour le passage à un autre type de gaz, différent de celui pour lequel l'appareil a été configuré, est normalement contenu dans un sac en nylon avec les étiquettes supplémentaires correspondantes qui indiquent tous les types de gaz. Si le kit n'est pas fourni, il faut le demander à votre revendeur, en vérifiant au préalable que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz. Une fois le changement et les réglages nécessaires effectués, il faut placer l'étiquette du gaz correspondant à l'endroit approprié sur la plaquette des caractéristiques, en découpant celle qui convient.
3. Changement des injecteurs des brûleurs :
retirer les grilles (9), les brûleurs (11) et le bac collecteur (4). Placer la douille de réglage de l'air (4) à la distance prévue dans le tableau des données techniques en fonction du type de gaz.
4. Changement de l'injecteur de la veilleuse (1) :
retirer les grilles (9), les brûleurs (11) et le bac collecteur (4), dévisser l'écrou sous la veilleuse (15), dévisser l'injecteur à l'intérieur du trou dans lequel l'écrou a été vissé (14) et le changer.



5. Réglage de la flamme minimale : retirer les boutons du robinet (8), tourner la vis de réglage du robinet (7) avec un tournevis jusqu'à obtenir la flamme minimale souhaitée.
 - 5.1 Réglage du minimum : (**machines prédisposées pour le GPL et converties au gaz naturel**) Retirer la poignée (8) du robinet et serrer à fond la vis de réglage (7) à l'aide d'un tournevis.
6. Pression d'alimentation : elle doit être celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et dans le manuel d'instructions (voir le tableau des caractéristiques techniques). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tuyau en caoutchouc, muni d'un manomètre ou similaire, dans la prise de pression (10) soudée sur la cheminée gaz (9) en retirant la vis (11). Après avoir effectué le contrôle, serrer la vis. Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, rechercher la cause et la corriger.

REPLACEMENT DES PIÈCES DU BRÛLEUR SUPÉRIEUR

- Robinet de sécurité (6) : retirer les grilles (9), les brûleurs (11), les plateaux (4), le panneau (3), dévisser les tuyaux de raccordement (13) et les raccords (7) du conduit de gaz, dévisser le thermocouple (6) et remplacer le robinet.
- Thermocouple (13) : dévisser le raccord du robinet (6), dévisser les écrous de blocage du carré de support du thermocouple (16) et remplacer le thermocouple.
- Brûleur pilote (13) : retirer les grilles (1), les brûleurs (3), le plateau (2), dévisser le tuyau de raccordement du pilote (16) et dévisser le pilote du support.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

5.1 ALLUMAGE ET ÉTEINT DU BRÛLEUR ALLPLATE

Allumer la veilleuse :

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse ✨ (symbole d'étincelle).

Appuyez simultanément sur le bouton et le bouton de l'allumeur piézoélectrique et le brûleur pilote s'allumera. Maintenez le bouton enfoncé pendant 10 à 15 secondes, puis relâchez-le.

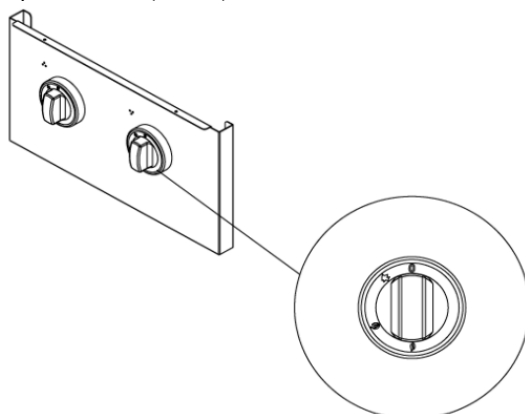
Allumage du brûleur Allplate :

De la position veilleuse, tournez à nouveau le bouton ✨ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale 🔥 (grand symbole). Le brûleur s'allume automatiquement.

En tournant à nouveau le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (petit symbole), le brûleur sera au minimum. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ✨; seul le brûleur pilote reste allumé.

Éteindre complètement l'Allplate :

Pour éteindre complètement l'Allplate, appuyez sur le bouton en position ✨ et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).





5.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS À FLAMME NUE

Allumage de la veilleuse:

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse ✨ (symbole d'étincelle). Appuyez sur le bouton et allumez la veilleuse avec une flamme. Maintenez le bouton enfoncé pendant 10 à 15 secondes, puis relâchez-le. Vérifiez que la flamme s'allume à travers le trou du brûleur. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération.

Allumage du brûleur:

De la position veilleuse ✨, tournez à nouveau le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum 🔥 (grand symbole). Le brûleur s'allume automatiquement. En tournant à nouveau le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥 (petit symbole), le brûleur sera au minimum. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ✨; seul le brûleur veilleuse reste allumé.

Extinction complète des flammes nues:

Pour éteindre complètement les flammes nues, appuyez sur le bouton relatif au brûleur souhaité jusqu'à la position ✨ et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● (fermé).

Entretien:

Les appareils sont fabriqués de manière appropriée et nécessitent très peu d'entretien. Nous vous conseillons cependant de faire vérifier les systèmes par un personnel qualifié au moins deux fois par an.

- Robinets de commande : ils doivent être vérifiés et graissés par un technicien qualifié tous les 6 à 12 mois.

Nettoyage:

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut le nettoyer quotidiennement, en retirant et en lavant les barreaux, les plateaux et les brûleurs, en veillant à ce que la saleté et les liquides ne pénètrent pas à l'intérieur des brûleurs, ce qui obstruerait les buses et empêcherait les brûleurs de fonctionner. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide ou avec de l'eau et du savon ; si vous utilisez des détergents, assurez-vous qu'ils ne contiennent pas de chlorates ou d'abrasifs, puis lavez à l'eau et séchez soigneusement. Nettoyer les surfaces émaillées uniquement avec de l'eau et du savon.

5.3 ENTRETIEN, NETTOYAGE ET SOIN

Attention : ne jamais pulvériser l'appareil avec des jets d'eau directs ni utiliser de nettoyeur à eau !

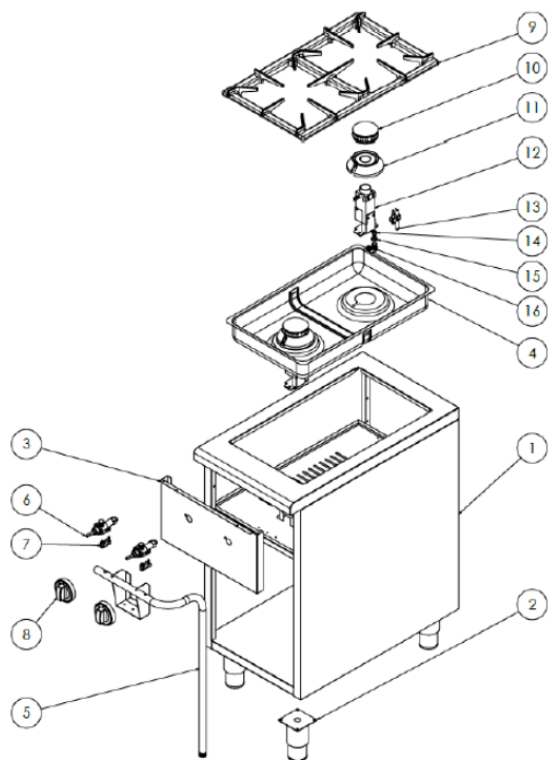
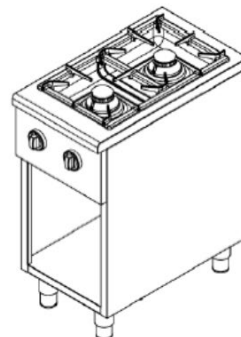
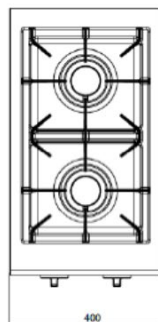
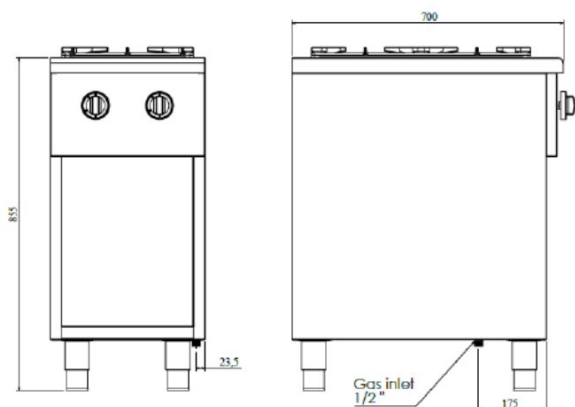
Avant de commencer à nettoyer l'appareil, il faut le débrancher du réseau électrique via l'interrupteur principal. Nettoyer les parties en acier avec un chiffon doux, de l'eau et du détergent. Le détergent utilisé ne doit pas contenir de chlore ni d'abrasifs car ils peuvent endommager les surfaces en acier.

Après le nettoyage, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon sec.

- Que faire si l'appareil doit rester inutilisé pendant une longue période.
Tout d'abord, le débrancher du secteur. Le nettoyer soigneusement en suivant les instructions et le sécher.
- Que faire en cas de dysfonctionnement.
En cas de dysfonctionnement, éteindre l'appareil et prévenir le service d'assistance.
- Entretien :
Seul le personnel spécialisé doit être autorisé à entretenir l'appareil.
Avant de le mettre en marche, débrancher l'appareil de la prise de courant.
Nous vous conseillons de faire vérifier l'appareil au moins une fois par an par un technicien qualifié.
Nous vous conseillons également de souscrire un contrat d'assistance.

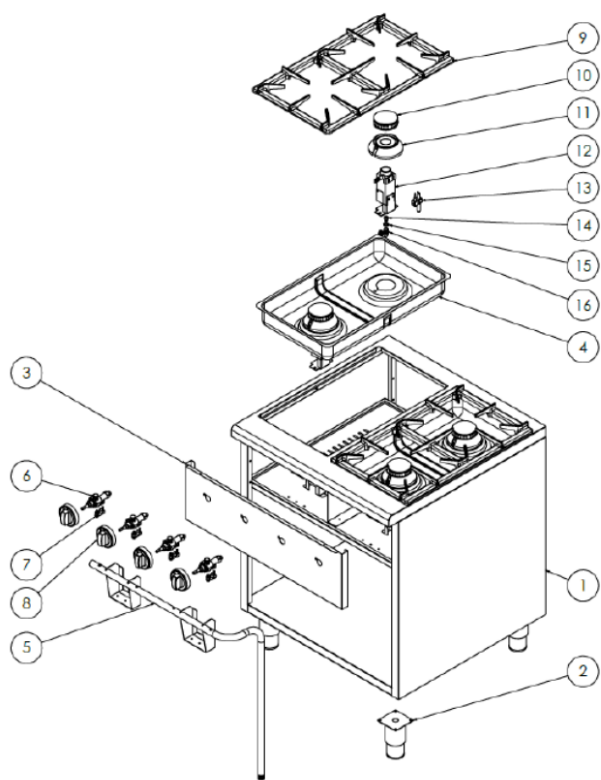
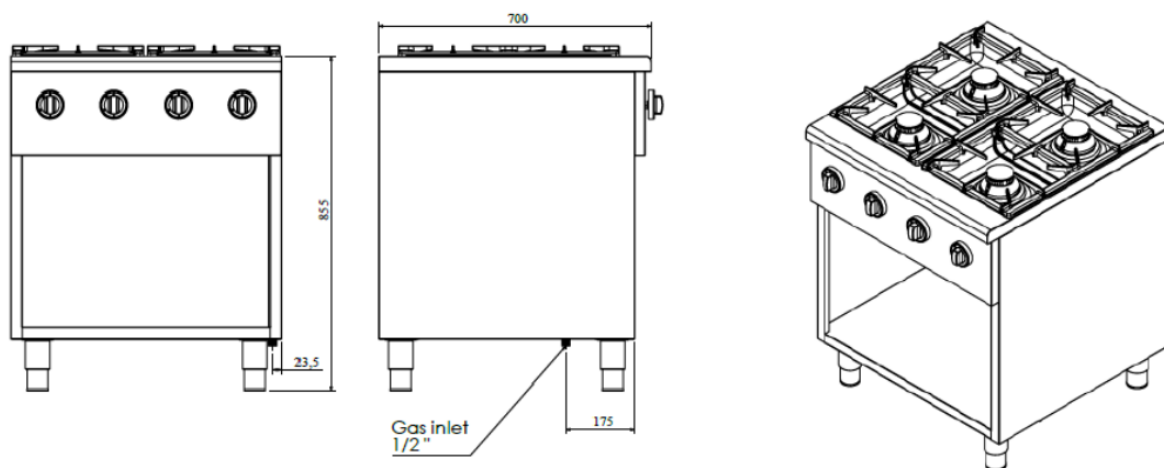
EXPLODED FUNCTIONAL PARTS TABLES

7333.2000



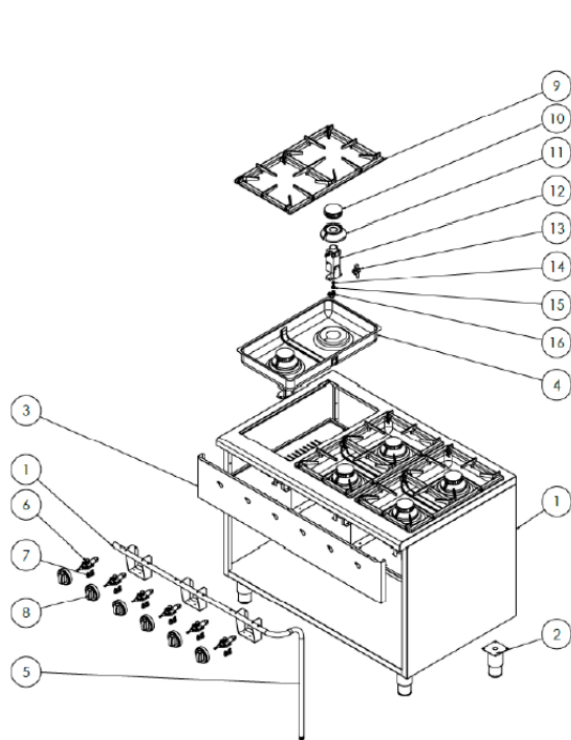
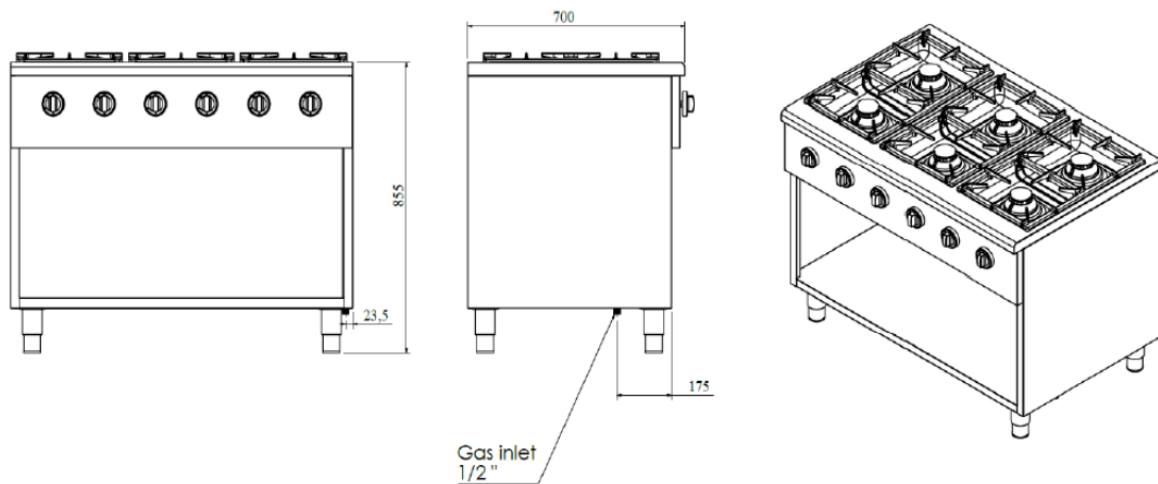
MODELLO TYPE:		OCK-2G				
POS. ITEM	CODE CODICE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	DUTCH	P.C.S.
1	U-OCK-001	MOBILE CASING	CHÂSSIS	CHASSIS	CHASSIS	1
2	U-OCK-002	H145 FOOT ASSEMBLY	PIED	STELLFUSS	RVS VOET	4
3	U-OCK-003	HOB CONTROL PANFI	DE FACE	VORDER SET	DEKSEL VOORKANT	1
4	U-OCK-004	BURNERS ENAMELLED TRAY ASS	CLIVE	WANNE	GEEMAILLEERDE MORS PANNEN	1
5	U-OCK-005	SHAFT ASSEMBLY	TUYAU DE GAZ	GASLEITANG	GAS BUIS	1
6	U-OCK-006	GAS TAPS	ROBINET À GAZ PEL	GASHAHNPEL	GASKRAAN TYPE 205	2
7	U-OCK-007	PILOT BURNER SUPPORT	DOUILLE D'ACCOUPLMENT	MITNEHMER	KLEM VOOR GASKRAAN	2
8	U-OCK-008	GAS PILOT BURNER KNOB ASS	MANETTE ROBINET A GAZ	KNEBEL GASHAHN	KNOP GASKRAAN	2
9	U-OCK-009	2-RING GRILL'D	GRILLE DE BRÔLEUR	BRENNERROST	BRANDERROOSTER	1
10	U-OCK-010	BURNER FLAME BAFFLE PLATE	CHAPEAU DE BRÔLEUR	BRENNERDECKEL	BRANDER DEKSEL	2
11	U-OCK-011	BURNER BODY	TETE DE BRÔLEUR POUR CHAPEAU	BRENNERKOPF FÜR BRENNERDECKEL	BRANDERING VOOR BRANDER DEKSEL	2
12	U-OCK-012	VENTURI TUBE FOR TOP BURNER	VENTURI	VENTURI	VENTURI / BRANDER HOUDER	2
13	U-OCK-013	PILOT BURNER	VEILLEUSE SIT TYPE SERIE 100	ZÜNDBRENNER SIT TYPE 100	WAAKULAM BRANDER	2
14	U-OCK-014	NOZZLE	INJECTEUR GAZ FILETAGE	GASDÜSE GEWINDE	GAS INSPUITER	2
15	U-OCK-015	NOZZLE HOLDER	ÉCROU	MUTTER GEWINDE	MOER VOORGAS INSPUITER	2
16	U-OCK-016	BICONICAL ELEMENT	PORTE-INJECTEUR	GASDÜSEGE WIHDE	KOOPER BOCHT	2

7333.2005



MODELLO TYPE:		OCK-4G				
POS. ITEM	CODE CODICE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	DUTCH	PCS.
1	U-OCK-017	MOBILE CASING	CHÂSSIS	CHASSIS	CHASSIS	1
2	U-OCK-002	H145 FOOT ASSEMBLY	PIED	STELFUSS	RVS VOET	4
3	U-OCK-018	HOB CONTROL PANEL	DE FACE	VORDER SEIT	DEKSEL VOORKANT	1
4	U-OCK-004	BURNERS ENAMELLED TRAY ASS	CUVE	WANNE	GEEMAILLEERDE MORS PANNEN	2
5	U-OCK-019	SHAFT ASSEMBLY	TUYAU DE GAZ	GASLEITANG	GAS BUIS	1
6	U-OCK-006	GAS TAPS	ROBINET À GAZ PEL	GASHAHNPEL	GASKRAAN TYPE 205	4
7	U-OCK-007	PILOT BURNER SUPPORT	DOUILLE D'ACCOUPLMENT	MITNEHMER	KLEM VOOR GASKRAAN	4
8	U-OCK-008	GAS PILOT BURNER KNOB ASS	MANETTE ROBINET À GAZ	KNEBEL GASHAHN	KNOP GASKRAAN	4
9	U-OCK-009	2- RING GRILL'D	GRILLE DE BRÛLEUR	BRENNERROST	BRANDERROOSTER	4
10	U-OCK-010	BURNER FLAME BAFFLE PLATE	CHAPEAU DE BRÛLEUR	BRENNERDECKEL	BRANDER DEKSEL	4
11	U-OCK-011	BURNER BODY	TÊTE DE BRÛLEUR POUR CHAPEAU	BRENNERKOPF FÜR BRENNERDECKEL	BRANDERRING VOOR BRANDER DEKSEL	4
12	U-OCK-012	VENTURI TUBE FOR TOP BURNER	VENTURI	VENTURI	VENTURI / BRANDER HOUDER	4
13	U-OCK-013	PILOT BURNER	VEILLEUSE SIT TYPE SERIE 100	ZÜNDBRENNER SIT TYPE 100	WAAKULAM BRANDER	4
14	U-OCK-014	NOZZLE	INJECTEUR GAZ FILETAGE	GASDÜSE GEWINDE	GAS INSPIITER	4
15	U-OCK-015	NOZZLE HOLDER	ÉCROU	MUTTER GEWINDE	MOER VOORGAS INSPIITER	4
16	U-OCK-016	BICONICAL ELEMENT	FORTE-INJECTEUR	GASDÜSEGE WIHDE	KOOPER BOCHT	4

7333.2010



POS. ITEM	CODE CODICE	DESCRIPTION	DENOMINATION	BENENNUNG	DUTCH	PCS.
1	U-OCK-020	MOBILE CASING	CHÂSSIS	CHASSIS	CHASSIS	1
2	U-OCK-002	H145 FOOT ASSEMBLY	PIED	STELFUSS	RVS VOET	4
3	U-OCK-021	HOB CONTROL PANEL	DE FACE	VORDER SEIT	DEKSEL VOORKANT	1
4	U-OCK-004	BURNERS ENAMELLED TRAY ASS	CUVE	WANNE	GEEMAILLEERDE MORS PANNEN	3
5	U-OCK-022	SHAFT ASSEMBLY	TUYAU DE GAZ	GASLEITANG	GAS BUIS	1
6	U-OCK-006	GAS TAPS	ROBINET À GAZ PEL	GASHAHNPEL	GASKRAAN TYPE 205	6
7	U-OCK-007	PILOT BURNER SUPPORT	DOUILLE D'ACCOUPLMENT	MITNEHMER	KLEM VOOR GASKRAAN	6
8	U-OCK-008	GAS PILOT BURNER KNOB ASS	MANETTE ROBINET À GAZ	KNEBEL GASHAHN	KNOP GASKRAAN	6
9	U-OCK-009	2-RING GRILL	GRILLE DE BRÛLEUR	BRENNERROST	BRANDERROOSTER	3
10	U-OCK-010	BURNER FLAME BAFFLE PLATE	CHAPEAU DE BRÛLEUR	BRENNERDECKEL	BRANDER DEKSEL	6
11	U-OCK-011	BURNER BODY	TETE DE BRÛLEUR POUR CHAPEAU	BRENNERKOPF FÜR BRENNERDECKEL	BRANDERING VOOR BRANDER DEKSEL	6
12	U-OCK-012	VENTURI TUBE FOR TOP BURNER	VENTURI	VENTURI	VENTURI / BRANDER HOUDER	6
13	U-OCK-013	PILOT BURNER	VEILLEUSE SIT TYPE SERIE 100	ZÜNDBRENNER SIT TYPE 100	WAAKULAM BRANDER	6
14	U-OCK-014	NOZZLE	INJECTEUR GAZ FILETAGE	GASDÜSE GEWINDE	GAS INSPUITER	6
15	U-OCK-015	NOZZLE HOLDER	ÉCROU	MUTTER GEWINDE	MOER VOORGAS INSPUITER	6
16	U-OCK-016	BICONICAL ELEMENT	PORTE-INJECTEUR	GASDÜSEGE WIHDE	KOOPER BOCHT	6