



	User and Maintenance Instructions	Boiling Pan (Gas)
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	Kookpot (Gas)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Kochtopf (Gasbetrieb)
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Marmite (A Gaz)

Table of Contents / Inhoudsopgave / **Inhaltsverzeichnis / Table des Matières**

I.	ENGLISH	3
	A. <i>Description</i>	
	B. <i>Products</i>	
	C. <i>Mounting Instructions</i>	
	D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
	E. <i>Figures</i>	
	F. <i>Product Drawings</i>	
II.	NEDERLANDS	17
	A. <i>Beschrijving</i>	
	B. <i>Producten</i>	
	C. <i>Montage-Instructies</i>	
	D. <i>Instructies van de bediener en aandachtspunten</i>	
	E. <i>Figuur</i>	
	F. <i>Producttekeningen</i>	
III.	DEUTSCH	31
	A. <i>Beschreibung</i>	
	B. <i>Produkte</i>	
	C. <i>Installationsanleitung</i>	
	D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
	E. <i>Abbildung</i>	
	F. <i>Produktzeichnungen</i>	
IV.	FRANÇAIS	45
	A. <i>Explications</i>	
	B. <i>Des Produits</i>	
	C. <i>Instructions de Montage</i>	
	D. <i>Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer</i>	
	E. <i>Les Figures</i>	
	F. <i>Dessins des Produits</i>	



User and Maintenance Instructions

Boiling Pan (Gas)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

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

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

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

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

WARNING: Equipment must be grounded.



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



Explosion / fire hazard

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

B. PRODUCTS

CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.3090	Gas cylindrical boiling pan, indirect heating, capacity 150 litres	900
7178.3095	Gas rectangular boiling pan, indirect heating, capacity 250 litres	900
7178.3100	Gas cylindrical boiling pan, direct heating, capacity 150 litres	900
7178.3105	Gas rectangular boiling pan, direct heating, capacity 250 litres	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- In order to prevent smell and fume formation, place the device beneath an exhaust hood being capable of enough ventilation.
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises. Figure A
- Remove the nylon protection cover on the device. If there are any adhesive residues left on the surface, clean with a suitable solvent (for example, Henkel-Helios).
- Balance the device by adjusting its four adjustable legs on a suitable ground.
- Install discharge tap no "2" and water filling tap no "1" on their places (If it is not installed).

Gas Connection

- Have the gas connection of the device carried out by an authorized service employee.
- Device should be connected in accordance with the national and local gas standards of the relevant country. Connection to the gas installation should be made with flex pipe and ball valve. Fix the said ball valve to a place that is away from heat and easily accessible in case of a danger
- In order to cut off the gas immediately in cases of emergency, gas valve must be mounted on an easily accessible place.
- Gas inlets of the device are indicated with a label on device body
- After all connections are completed, check for gas leakage at joints.
- Feed the device with the gas and pressure as specified on device information plate and adjusted. If the gas type to which the device was adjusted for is not suitable to the gas type at the mounted place, follow the instructions written below
- Check whether the device is suitable for connected gas type. If not, see "Conversion to Different Gas Types"

Electrical Connection

- Connect the device to a proper network only according to the electrical installation standards of DIN VDE 0100.
- Device should be fed with network voltage of 230V 1N AC 50/60Hz.
- Cable should be at least of H07 RNF quality and its section should be selected to be sufficient to carry the maximum current.
- Automated fuse should be placed between the device and the network.
- It is recommended to include a leakage current fuse in the feeding installation.
- Voltage tolerance should not exceed $\pm 10\%$.
- The device must be grounded. Grounding point is marked with "  ".

Water connection

- Connect to water inlet through a pipe of suitable section. Water inlet should be between 1,5 – 2,5 bar.
 - Mount a mechanical filter on the water inlet of the device and the dirt and metal particles that may intrude in the device will be prevented through that filter.
 - Before connecting the last pipe part to the machine, clean the accumulated dirt by discharging some water and then complete the connection.
- Check whether there is any leakage at the joints.

CONVERSION TO DIFFERENT GAS TYPES

- If the device will be operated with a different gas, perform following procedures. Required nozzles and adhesive labels are provided in a bag with the device.

Replacement of pilot and burner nozzles (Figure-D)

- Remove the device drain tap "2"
- Unscrew the fixing bolts of lower panel (6-7) Figure C
- Remove the lower panel "5" Figure C
- Replace the nozzle 9 from burner 8 with a suitable for the different gas Figure D
- Remove the pilot burner 10 and unscrew part 11 and replace the nozzle 12 with new one Figure D

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION **POINTS**

BEFORE USE

Operational Check

- Operate the device according to usage instruction, and check burner ignition and flame suitability. Check for gas leakage and make sure that the funnel system functions properly.
- If needed, see "Possible Problems and Solutions" below.

Thermal Power Check

- After mounting as well as conversion to different gas types or any maintenance operation, check the thermal power of the device.
- Thermal power of the device is given on table "T5".
- When nozzles replaced in the device with the aim of operating with different gas types, thermal power and inlet pressure of the device should be in accordance with table "T5". For inlet pressure check, see "Inlet pressure checks".

POSSIBLE PROBLEMS / SOLUTIONS

Pilot burner does not ignite or ignites with difficulty.

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

Main burner and Pilot burner go out during operation.

- Thermocouple is faulty or there is incorrect connection.
- Gas tap is faulty.
- Safety thermostat is faulty or defective.

Main burner does not ignite or ignites with difficulty.

- Gas pressure is insufficient.
- Nozzle is blocked.
- Gas tap is faulty.

Temperature control cannot be performed.

- Gas tap is faulty.
- Thermostat is faulty.

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT: You must perform gas leakage check after each after each maintenance/repair work performed on the device.

Burner, pilot, thermocouple, gas tap, gas valve, spark plug, piezoelectric ignition button, thermostat

- Remove the device control panel and lower panel.
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts.

Safety thermostat

- Remove the device control panel and lower panel.
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts.

Water taps

- Remove the device control panel and lower panel.
- Replace the part with a new one by disassembling the connection parts.

WARNINGS

- **Pay attention not to contact hot surfaces of the device!**
- Thanks to the special oil whose boiling point is 320°C, there is no need for pressure safety plug, air discharge plug and water level control, which are used in watery systems, and therefore it provides ease of use.
- It saves energy as it conducts heat faster and maintains it longer than a watery system.
- Device is equipped with an indirect heating system; i.e. cooking tank is heated through the special oil burner which is present in the enclosed chamber (jacket) surrounding the tank and has high thermal conductivity, and the heated oil cooks the food.
- Device is designed for professional use and must be used only by person who are trained for this intention.
- Device is intended for cooking, do not use for another purpose.
- Before cooking, clean the interior part of the pan with hot water and detergent, and rinse it with plenty of water.

- **Never operate the device when there is not any water in the cooking tank (pan). Otherwise, stainless pan and other parts will be damaged due to excessive heating.**
- Have the mounting, gas connection and adjustments for different gas types of the device carried out by an authorized service employee.
- In case of any failure, close the gas inlet valve of the device..
- Commission only authorized services for maintenance and use genuine spare parts.
- Before starting to use the device, clean the surfaces especially those to be in contact with foods.

Additional safety members

- If the oil temperature in the shell exceeds maximum control temperature, limit thermostat provides a safe use by cutting off the gas. In this case, close the gas inlet valve of the device and notify to the authorized service.
- Pan discharge valve has a structure that prevents unintended opening during the operation of the device (In order to open the discharge valve, rise up the valve control arm and push it clockwise).

USAGE

Filling Water to the Pan

- Make sure that the discharge tap no "2" below the front panel is closed.
- Turn on the water filling button no "1" (cold or hot) and fill the pan with water.

Pan Control

- Oil temperature can be controlled between $\sim 60 \div 180^{\circ}\text{C}$ through thermostat (temperature control) button (No: 3).

WARNING: In order to obtain high efficiency from the device, when you filled the pan with water, firstly adjust the thermostat to the highest value (180°), and after the water boils, decrease it to desired value.

Ignition of Burners (Figure B)

- Open the feeding valve on the gas network.
- Turn the gas control button "4" to position "Pilot burner ignition" 14 and push down. At the same time, press down the piezoelectric ignition button, as well. So, the spark needed for pilot burner flame is produced. Release gas control button approximately after 20 seconds. Pilot burner flame will continue to burn. If does not burn, repeat ignition process again.
- Ignition can be checked through observation port.
- In order to ignite burners, turn the gas control button 4 to position "maximum flame" 13
- Adjust temperature control button 3 to desired cooking temperature.
- In order to increase the temperature of 150Lt water in the pan from 20°C to 100°C , there is need for approximately 80 minutes with the top cover on closed position.

Turning off Burners

- Turn temperature control button 3 to position "0".
- Turn gas control button 4 to position "off ".15
- Close the valve on the gas network.

Water Discharge

- Rise up the arm of the discharge tap 2 below the front panel and turn it clockwise. Figure B
- There should be an outlet through which the water drains under the discharge tap.

CLEANING and MAINTENANCE

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

Warning:

- Please replace the carbon odor filter under the front panel every 6 months to prevent bad odours.
- Clean the heat transfer oil vent pipe every 6 months.
- Change the heat transfer oil every 1.5 years in line with the liters written in daily use.
(Oil Code: Shell Heat Transfer Oil S2)

Product	Oil Capacity
7178.3090	22 lt
7178.3095	40 lt
7178.3100	22 lt
7178.3105	40 lt

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 / 25.05.2015

EN 203-2-1 Gas Fired Catering Equipments –

Part 2-1: Specifications – Open-tops / 02.04.2015

EN 203-2-2 Gas Burning Devices –

Part 2-2: Special Rules – Ovens / 24.04.2008

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

E. FIGURES

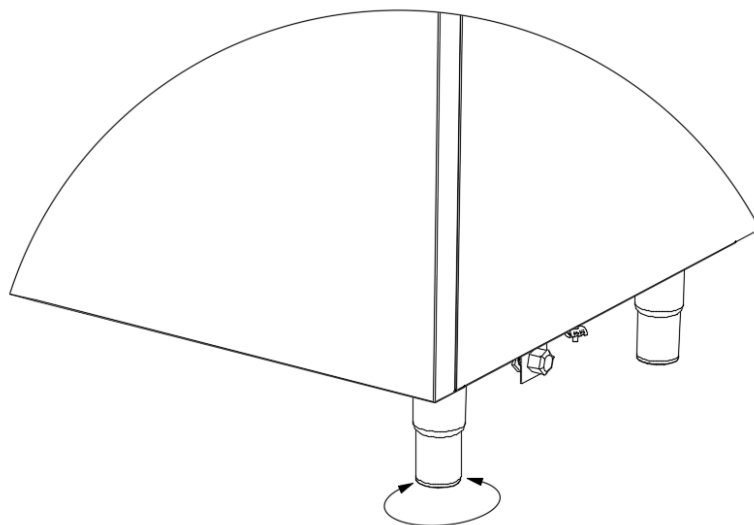


Figure A

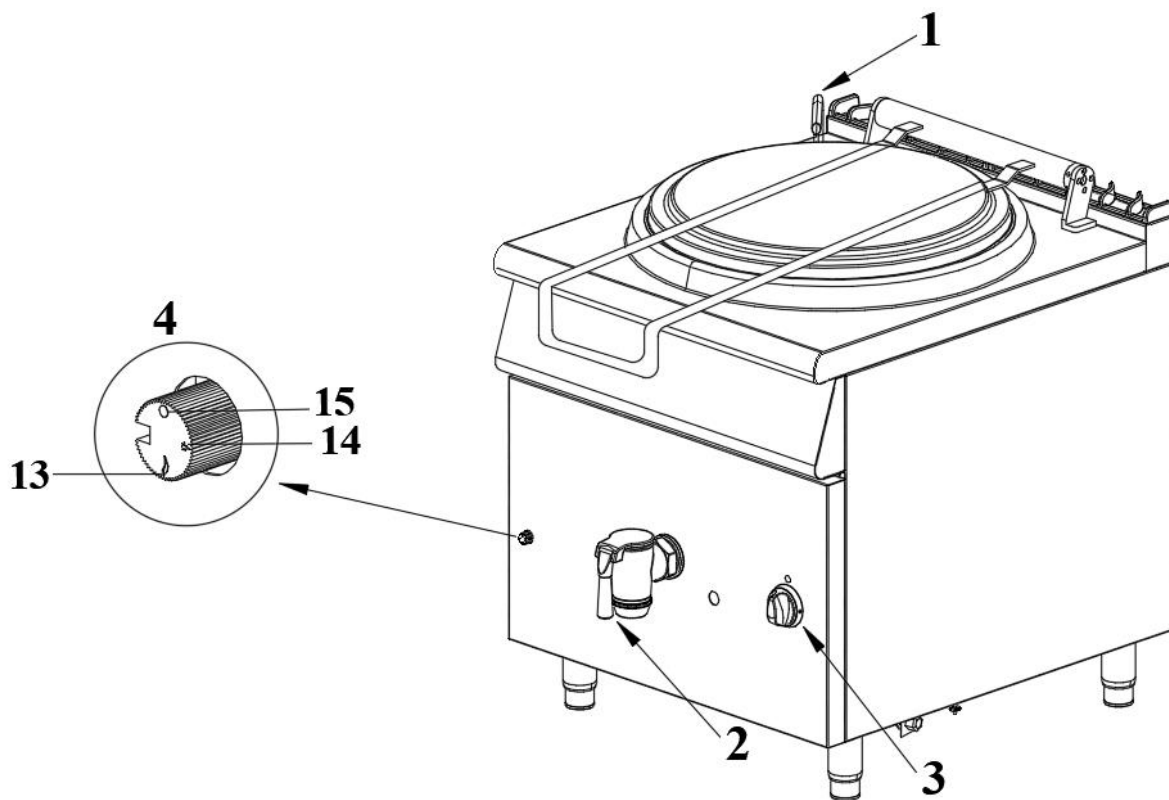


Figure B

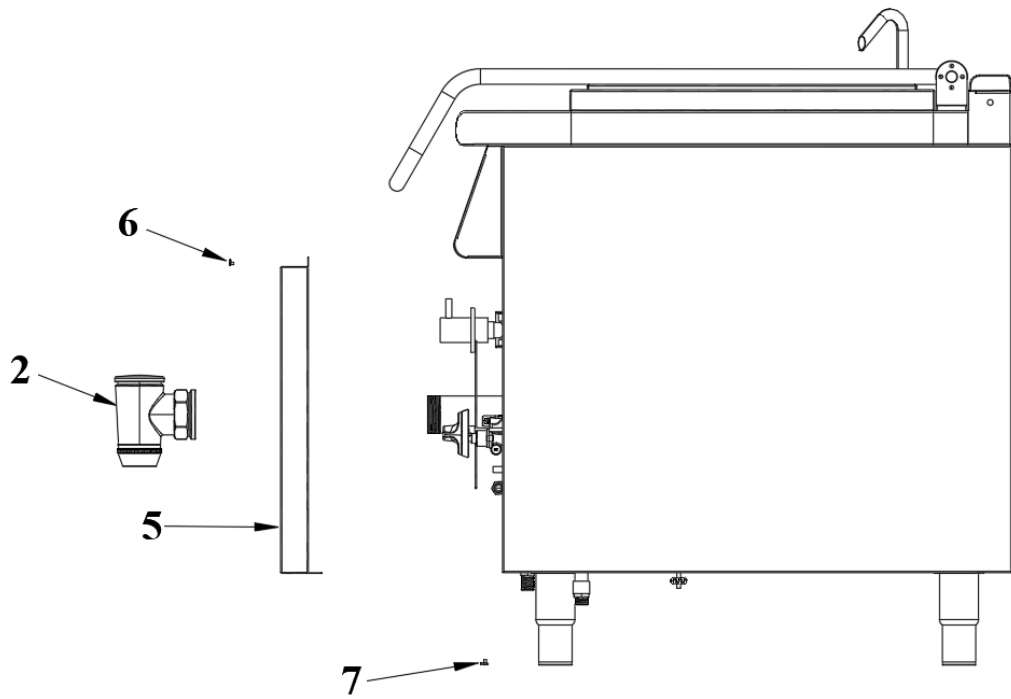


Figure C

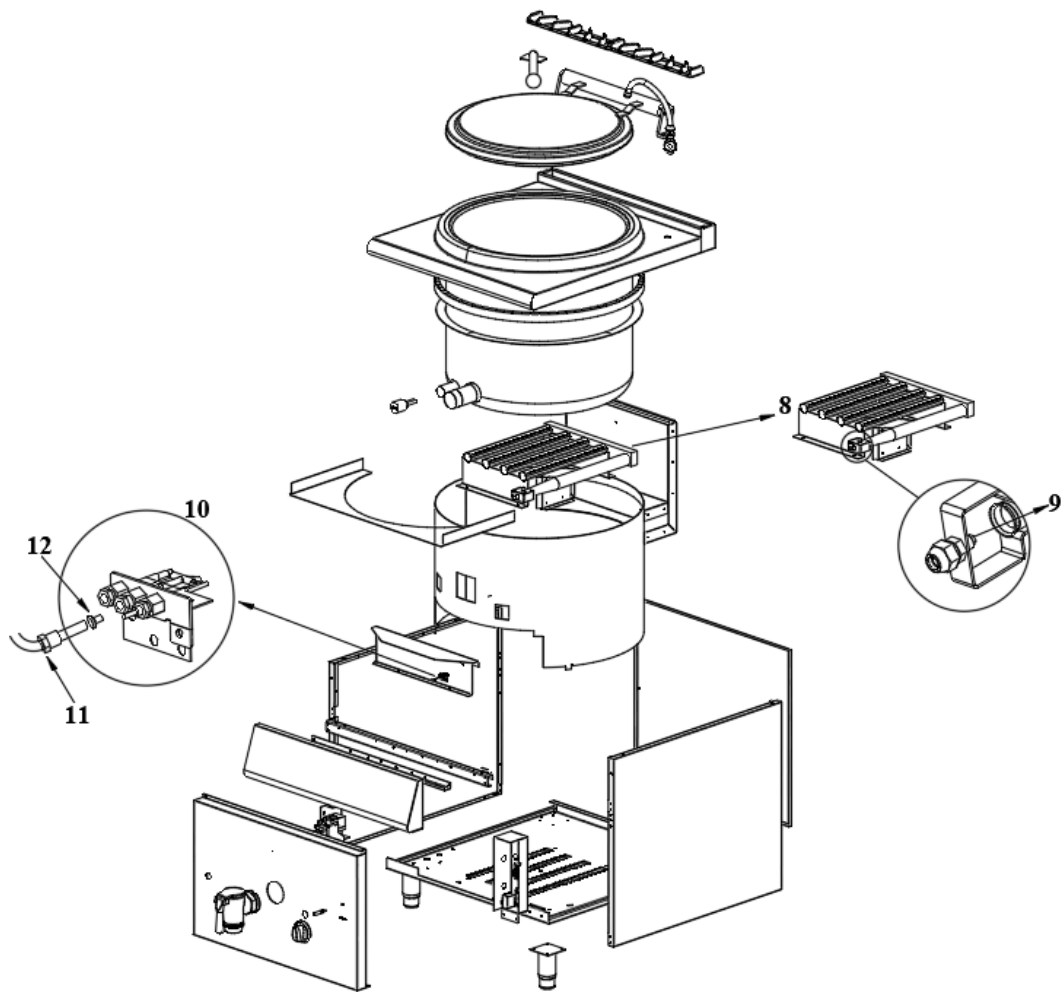
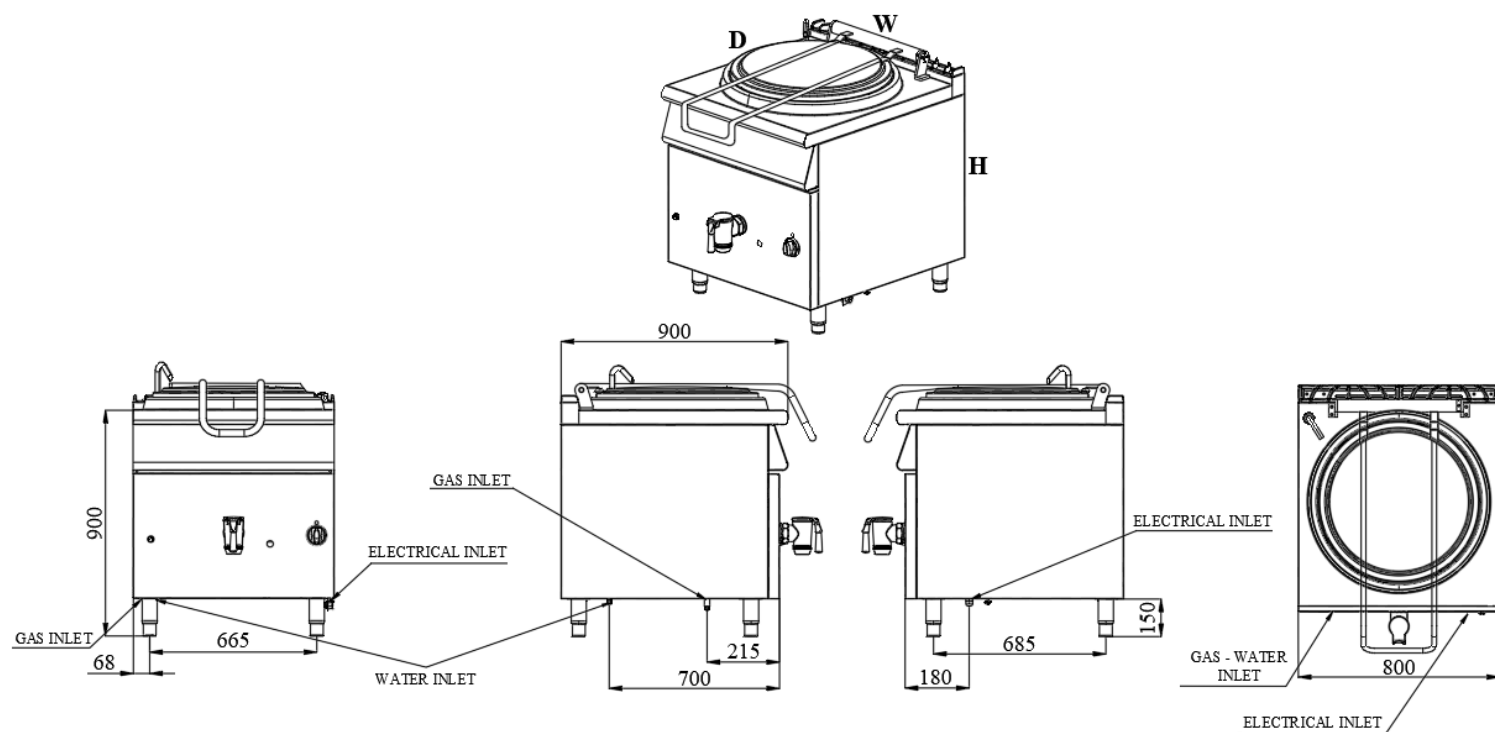


Figure D

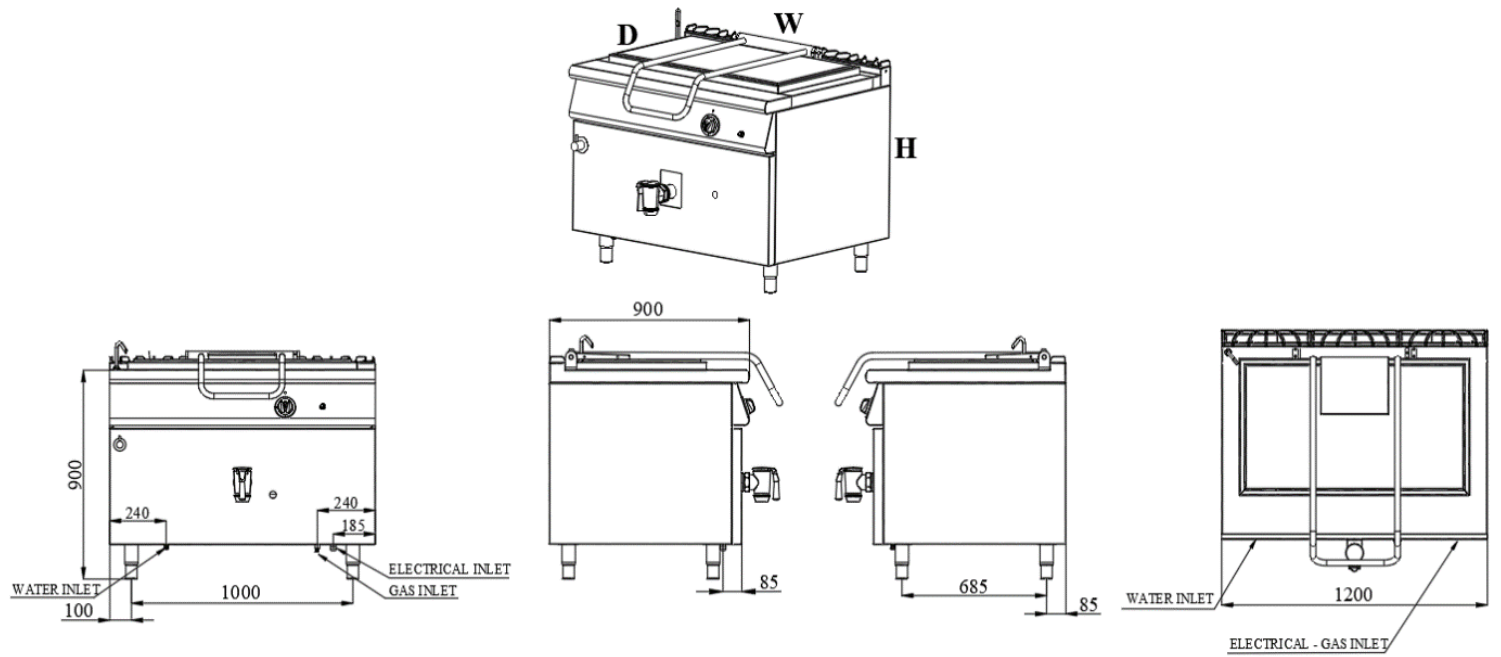
F. PRODUCT DRAWINGS

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Gas Inlet	Power	Working Gas Pressure	Weight	Volume
7178.3090	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	185 kg	1.05 m ³
7178.3095	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m ³
7178.3100	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	150 kg	1.05 m ³
7178.3105	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	202 kg	1.52 m ³

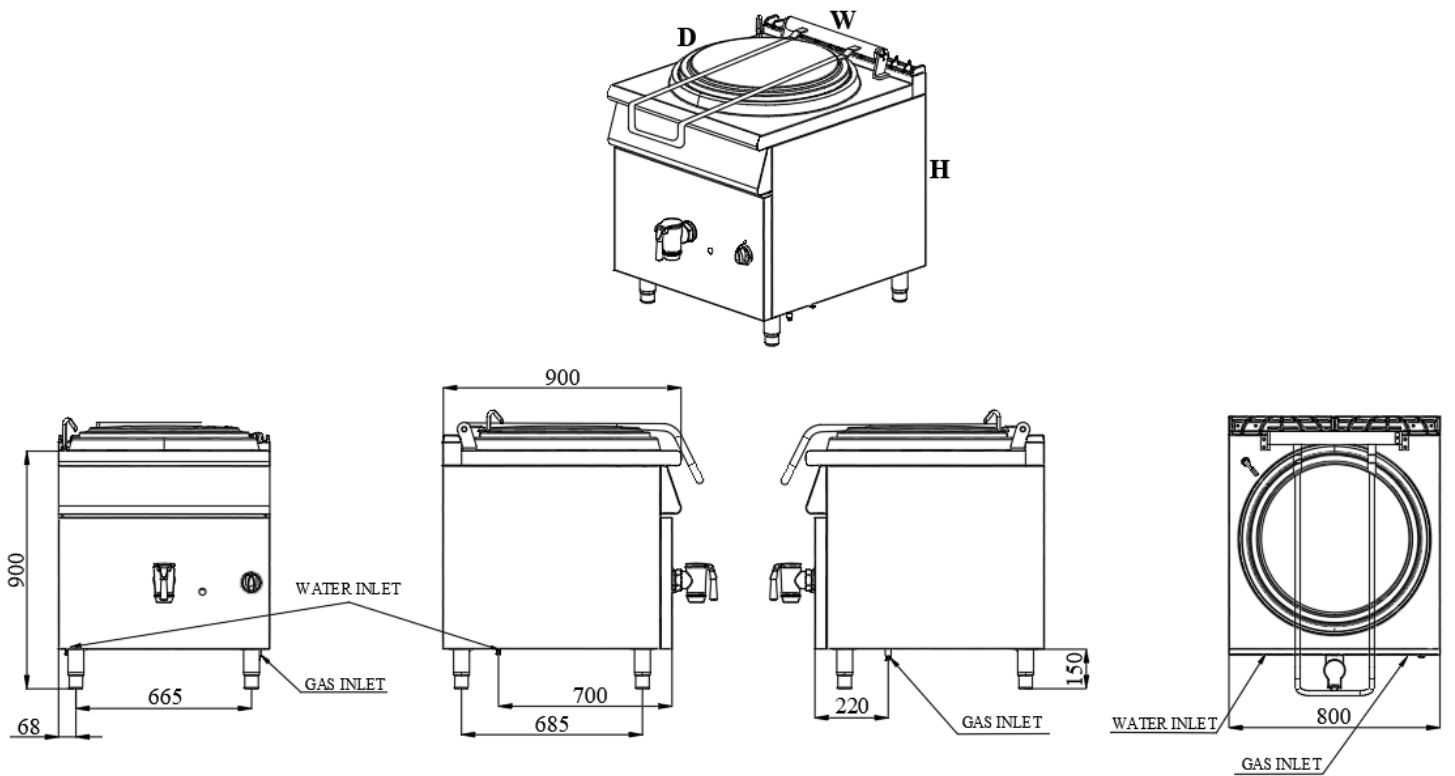
7178.3090



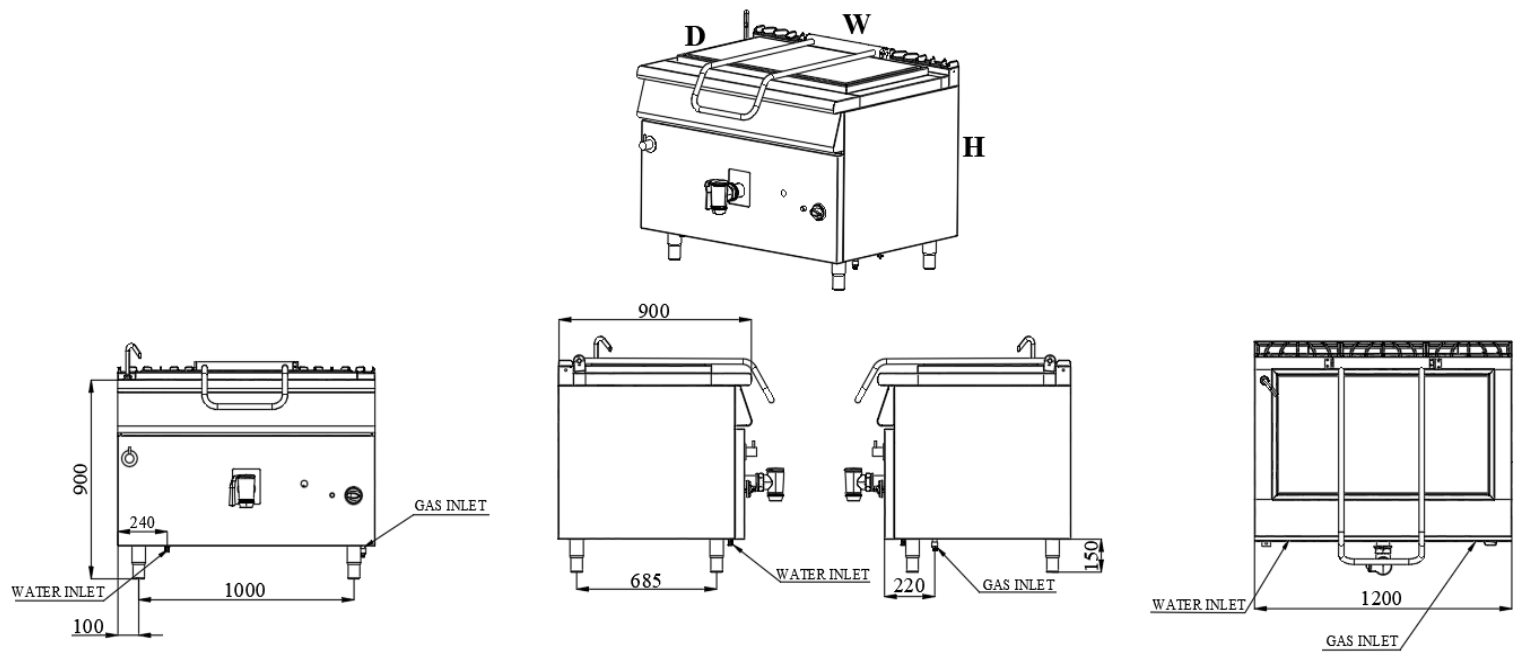
7178.3095

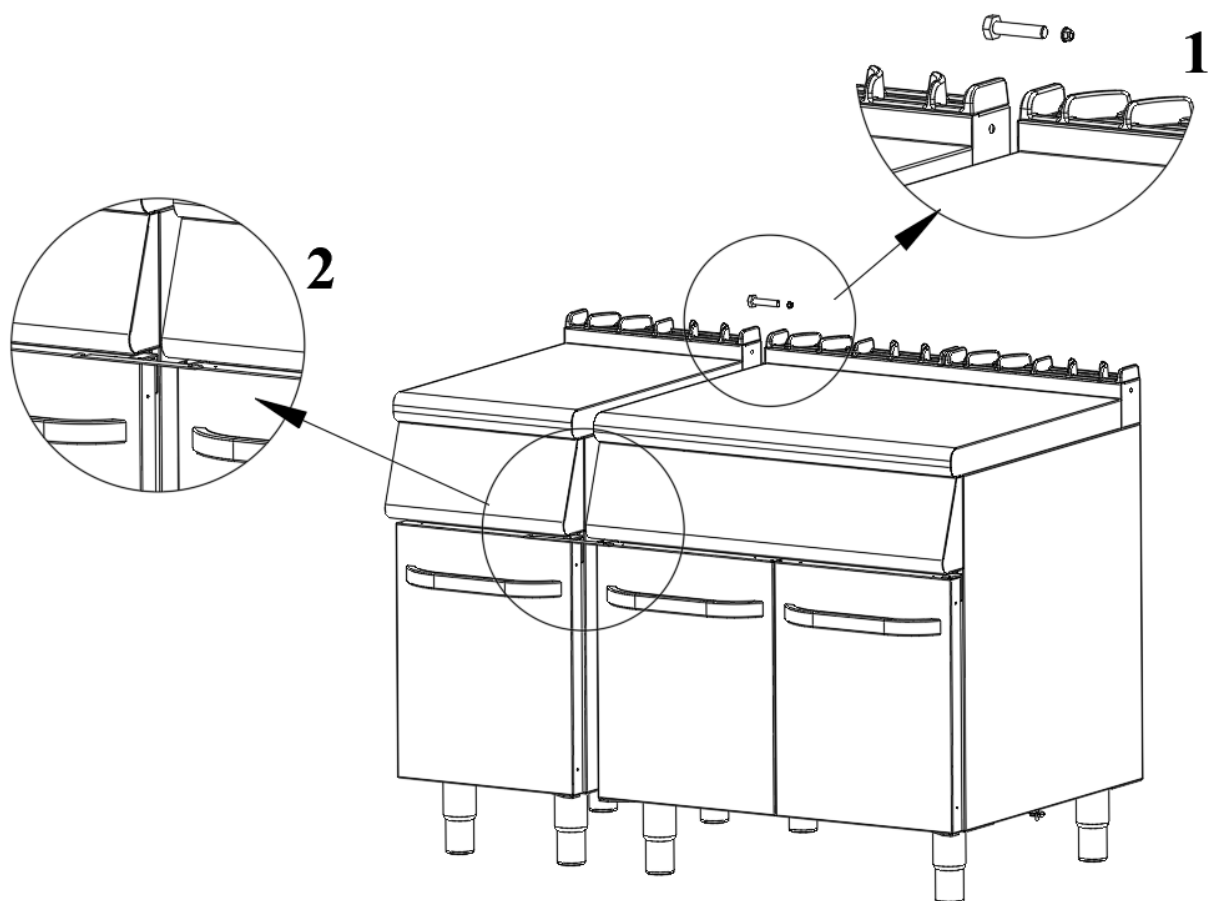


7178.3100

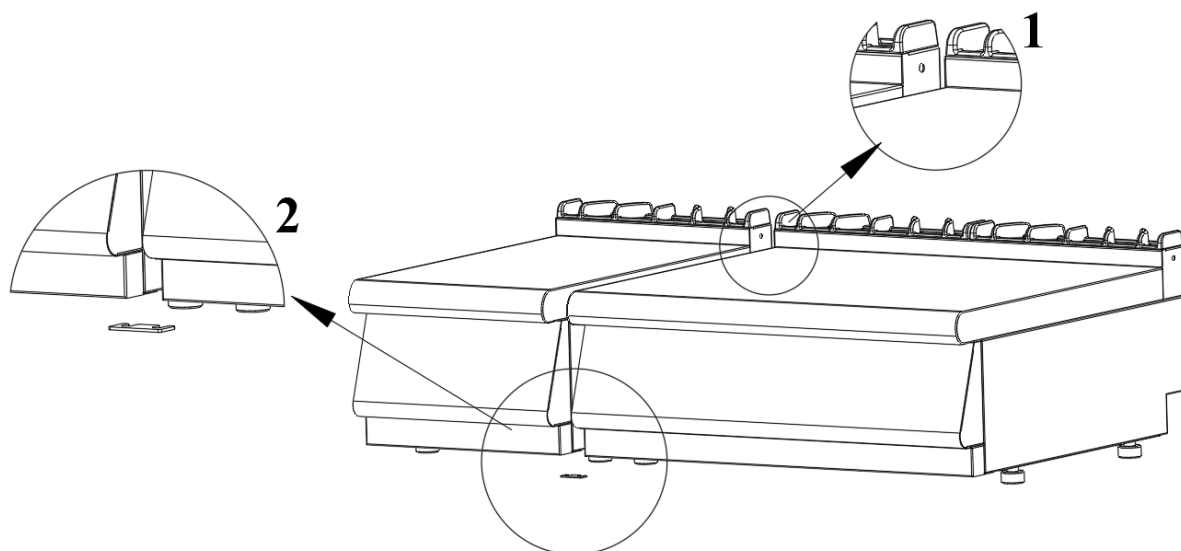


7178.3105





SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme



Handleiding Voor Bediening En Onderhoud



Kookpot (Gas)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

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

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

Belangrijke veiligheidsinformatie

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

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard.



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



Explosie / brandgevaar.

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over het veilig monteren, gebruiken, reinigen en onderhouden van het apparaat. Bewaar daarom de handleiding op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is voor de persoon die de machine zal gebruiken en de technicus.
- Montage, ombouw naar verschillende gasgroepen of stopcontacten en onderhoudswerkzaamheden aan het toestel dienen te worden uitgevoerd door een geautoriseerde vakman en volgens de instructies van het productiebedrijf.
- De gas- en elektrische aansluitingen van het toestel moeten worden aangelegd volgens de tabellen en het elektrisch schema in deze handleiding.
- Het bedrijf van de fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor de uiteindelijke schade aan personen of eigendommen veroorzaakt door een procedure die niet in overeenstemming is met de handleiding, of door onderhoud of technische interventies die niet zijn uitgevoerd door bevoegde personen.

B. PRODUCTEN

CODE	BESCHRIJVING	SERIE
7178.3090	Gas cilindrische kookpan, indirecte verwarming, inhoud 150 liter	900
7178.3095	Rechthoekige kookpan op gas, indirecte verwarming, inhoud 250 liter	900
7178.3100	Gas cilindrische kookpan, directe verwarming, inhoud 150 liter	900
7178.3105	Rechthoekige kookpan op gas, directe verwarming, inhoud 250 liter	900

C. MONTAGE-INSTRUCTIES

Plaatsing

- Om geur- en dampvorming te voorkomen, plaats het apparaat onder een afzuigkap die voldoende kan ventileren.
- Plaats het apparaat op een plaats min. 10 cm van de zij- of achterwand om overmatige temperatuurstijgingen te voorkomen. Afbeelding A
- Verwijder de nylon beschermhoes van het apparaat. Als er lijmresten op het oppervlak achterblijven, reinig deze dan met een geschikt oplosmiddel (bijvoorbeeld Henkel-Helios).
- Balanceer het apparaat door de vier verstelbare poten op een geschikte ondergrond te plaatsen.
- Installeer afvoerkraan nr "2" en watervulkraan nr. "1" op hun plaats (indien niet geïnstalleerd).

Gasaansluiting

- Laat de gasaansluiting van het apparaat uitvoeren door een geautoriseerde servicemedewerker.
- Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de nationale en lokale gasnormen van het betreffende land. Aansluiting op de gasinstallatie dient te geschieden met flexibele leiding en kogelkraan. Bevestig de genoemde kogelkraan op een plaats die niet in de buurt van hitte is en gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar
- Om in geval van nood het gas direct af te sluiten, moet de gaskraan op een goed bereikbare plaats worden gemonteerd.
- Gasinlaten van het apparaat zijn aangegeven met een label op de behuizing van het apparaat
- Nadat alle aansluitingen zijn voltooid, controleert u op gaslekage bij de verbindingen.
- Voed het apparaat met het gas en de druk zoals gespecificeerd op het informatieplaatje van het apparaat en afgesteld. Als het gastype waarop het apparaat is afgesteld niet geschikt is voor het gastype op de gemonteerde plaats, volgt u de onderstaande instructies.
- Controleer of het toestel geschikt is voor de aangesloten gassoort. Zo niet, zie "Ombouw naar andere gassoorten"

Elektrische Aansluiting

- Sluit het apparaat alleen aan op een geschikt netwerk volgens de elektrische installatienormen van DIN VDE 0100.
- Apparaat moet worden gevoed met een netspanning van 230V 1N AC 50/60Hz.
- De kabel moet minimaal van H07 RNF-kwaliteit zijn en de doorsnede moet voldoende zijn om de maximale stroom te dragen.
- Er moet een automatische zekering worden geplaatst tussen het apparaat en het netwerk.
- Het verdient aanbeveling om in de voedingsinstallatie een lekstroomzekering op te nemen.
- De spanningstolerantie mag niet groter zijn dan $\pm 10\%$.
- Het apparaat moet geaard zijn. Het aardingspunt is gemarkeerd met "".

WATERAANSLUITING

- Sluit aan op de waterinlaat via een pijp met een geschikte doorsnede. De waterinlaat moet tussen 1,5 – 2,5 bar zijn.
- Monteer een mechanisch filter op de waterinlaat van het apparaat en het vuil en de metaaldeeltjes die in het apparaat kunnen binnendringen worden door dat filter tegengehouden.
- Alvorens het laatste leidingdeel op de machine aan te sluiten, het opgehoopte vuil verwijderen door wat water af te voeren en daarna de aansluiting voltooien.
- Controleer of er lekkage is bij de verbindingen.

CONVERSIE NAAR VERSCHILLENDE GASTYPES

- Als het apparaat met een ander gas wordt bediend, voert u de volgende procedures uit. Vereiste sproeiers en lijmlabels worden aangeboden in een tas met het apparaat.

Vervanging van piloot- en brandermondstukken (figuur-D)

- Verwijder het apparaat Drain Tap "2"
- Schroef de bevestigingsbouten van het onderste paneel (6-7) Figuur C los
- Verwijder het onderste paneel "5" figuur C
- Vervang het mondstuk 9 van brander 8 door een geschikt voor het verschillende gas figuur D
- Verwijder de piloot brander10 en draai deel 11 los en vervang het mondstuk 12 door een nieuwe figuur D

D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN **AANDACHTSPUNTEN**

VOOR GEBRUIK

Operationele controle

- Bedien het apparaat volgens de gebruiksaanwijzing en controleer de ontsteking van de brander en de geschiktheid van de vlam. Controleer op gaslekkage en zorg ervoor dat het trechtersysteem goed functioneert.
- Zie indien nodig "Mogelijke problemen en oplossingen" hieronder.

Thermische vermogensregeling

- Controleer na montage en ombouw naar andere gassoorten of onderhoudswerkzaamheden het thermisch vermogen van het apparaat.
- Thermisch vermogen van het apparaat wordt gegeven in tabel "T5".
- Bij het vervangen van nozzles in het apparaat met als doel het werken met verschillende gassoorten, dient thermisch vermogen en inlaatdruk van het apparaat in overeenstemming te zijn met tabel "T5". Zie "Inlaatdrukcontroles" voor controle van de inlaatdruk.

MOGELIJKE PROBLEMEN / OPLOSSINGEN

Waakvlam ontsteekt niet of moeilijk.

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

Hoofdbrander en waakvlambrander gaan tijdens bedrijf uit.

- Thermokoppel is defect of er is een verkeerde aansluiting.
- Gaskraan is defect.
- Veiligheidsthermostaat is defect of defect.

Hoofdbrander ontsteekt niet of moeilijk.

- Gasdruk is onvoldoende.
- Sproeier is verstopt.
- Gaskraan is defect.

Temperatuurregeling kan niet worden uitgevoerd.

- Gaskraan is defect.
- Thermostaat is defect.

VERVANGENDE ONDERDELEN EN ONDERDELEN

BELANGRIJK: U moet na elk onderhouds-/reparatiewerk aan het apparaat een gaslekcontrole uitvoeren.

Brander, waakvlam, thermokoppel, gaskraan, gaskraan, bougie, piëzo-elektrische ontstekingsknop, thermostaat

- Verwijder het bedieningspaneel van het apparaat en het onderste paneel.
- Vervang het onderdeel door een nieuw exemplaar door de verbindingdelen te demonteren.

Veiligheidsthermostaat

- Verwijder het bedieningspaneel van het apparaat en het onderste paneel.
- Vervang het onderdeel door een nieuw exemplaar door de verbindingdelen te demonteren.

Kraan

- Verwijder het bedieningspaneel van het apparaat en het onderste paneel.
- Vervang het onderdeel door een nieuw exemplaar door de verbindingdelen te demonteren.

WAARSCHUWINGEN

- **Let op dat u niet in contact komt met hete oppervlakken van het apparaat!**
- Dankzij de speciale olie met een kookpunt van 320°C is er geen drukveiligheidsplug, luchtafvoerplug en waterpeilcontrole nodig, die in waterige systemen worden gebruikt, en zorgt dus voor gebruiksgemak.
- Het bespaart energie omdat het warmte sneller geleidt en langer vasthoudt dan een watersysteem.
- Toestel is voorzien van een indirect verwarmingssysteem; d.w.z. de kooktank wordt verwarmd door de speciale oliebrander die aanwezig is in de afgesloten kamer (mantel) die de tank omringt en een hoge thermische geleidbaarheid heeft, en de verwarmde olie kookt het voedsel.
- Het apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door personen die hiervoor zijn opgeleid.
- Apparaat is bedoeld om mee te koken, niet voor een ander doel gebruiken.
- Reinig voor het koken de binnenkant van de pan met heet water en afwasmiddel en spoel deze met veel water af.
- Gebruik het apparaat nooit als er geen water in de kooktank (pan) zit. Anders worden de roestvrijstalen pan en andere onderdelen beschadigd door overmatige verhitting.
- **Laat de montage, gasaansluiting en afstellingen voor verschillende gassoorten van het apparaat uitvoeren door een geautoriseerde servicemedewerker.**
- Sluit bij een storing de gasinlaatklep van het apparaat.
- Laat alleen geautoriseerde servicediensten uitvoeren voor onderhoud en gebruik originele reserveonderdelen.
- Voordat u het apparaat gaat gebruiken, moet u de oppervlakken reinigen, vooral de oppervlakken die in contact komen met voedsel.

Extra beveiligingselementen

- Als de olietemperatuur in de schaal de maximale controletemperatuur overschrijdt, biedt de thermostaat een veilig gebruik door het gas af te snijden. Sluit in dit geval de gasinlaatklep van het apparaat en meld ze de geautoriseerde service.
- Pan -ontladingsklep heeft een structuur die voorkomt dat onbedoelde opening tijdens de werking van het apparaat voorkomt (om de ontladingsklep te openen, stijgt de klepregelarm omhoog en duw deze met de klok mee).

GEBRUIK

Water vullen naar de pan

- Zorg ervoor dat de afvoerkraan nr. "2" onder het voorpaneel gesloten is.
- Zet de watervulknop nr. "1" (koud of warm) aan en vul de pan met water.

Pan-besturing

- De olietemperatuur kan worden geregeld tussen ~60÷180°C via de thermostaatknop (temperatuurregeling) (nr.: 3).

WAARSCHUWING: Om een hoog rendement uit het apparaat te halen, stelt u, wanneer u de pan met water heeft gevuld, eerst de thermostaat in op de hoogste waarde (180°) en nadat het water kookt, verlaagt u deze naar de gewenste waarde.

Ontsteking van branders (figuur B)

- Open de invoerkraan op het gasnet.
- Gasregelknop "4" in stand "Ontsteking waakvlam" 14 draaien en naar beneden drukken. Druk tegelijkertijd ook de piëzo-elektrische ontstekingsknop in. Dus de vonk die nodig is voor de vlam van de waakvlam wordt geproduceerd. Laat de gasregelknop ongeveer na 20 seconden los. De vlam van de waakvlambrander blijft branden. Als het niet brandt, herhaal het ontstekingsproces dan opnieuw.
- Ontsteking kan worden gecontroleerd via observatiepoort.
- Om branders te ontsteken draait u de gasregelknop 4 in stand "maximale vlam" 13
- Stel temperatuurregelknop 3 in op de gewenste bereidingstemperatuur.
- Om de temperatuur van 150 liter water in de pan te verhogen van 20°C naar 100°C, is er ongeveer 80 minuten nodig met de bovenklep in gesloten stand.

Branders uitschakelen

- Draai de temperatuurregelknop 3 naar stand "0".
- Draai gasregelknop 4 in stand "uit" .15
- Sluit de kraan op het gasnet.

Waterafvoer

- Til de arm van de aftapkraan 2 onder het voorpaneel omhoog en draai hem rechtsom. Figuur B
- Er moet een afvoer zijn waardoor het water onder de aftapkraan wegloopt.

REINIGING en ONDERHOUD

- Was het apparaat niet met water onder hoge druk.
- U moet de elektrische aansluiting van het apparaat uitschakelen voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.
- Voordat het volledig is afgekoeld, veegt u het apparaat aan het einde van elke werkdag schoon met een doek die is ondergedompeld in een warm sopje.
- Gebruik tijdens het reinigen van het oppervlak van het apparaat geen bijtend materiaal dat krassen op het oppervlak kan veroorzaken, zoals schoonmaakmiddelen, staalborstels enz.
- Reinig de oppervlakken, die niet via bovengenoemde methoden kunnen worden gereinigd, met chemische oplosmiddelen.
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet zal worden gebruikt, bedek de oppervlakken dan met een dun laagje vaseline.
- In het geval van een buitengewone toestand met het apparaat, waarschuw de geautoriseerde service. Laat nooit onbevoegden zich met het apparaat bemoeien.

Waarschuwing:

- Vervang de koolstofgeurfilter onder het voorpaneel om de 6 maanden om nare geurtjes te voorkomen.
- Reinig de ontluchtingsleiding van de warmteoverdrachtsolie elke 6 maanden.
- Ververs de warmteoverdrachtsolie elke 1,5 jaar in overeenstemming met de liters die bij dagelijks gebruik zijn geschreven. (Oliecode: Shell Heat Transfer Oil S2)

Product	Olie capaciteit
7178.3090	22 lt
7178.3095	40 lt
7178.3100	22 lt
7178.3105	40 lt

Informatie over compatibiliteit

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



markeringsrichtlijn, 93/68/EEG

EN 203-1 / Kooktoestellen op gas –

Deel 1: Algemene veiligheidstoestellen / 25.05.2015

EN 203-2-1 Gasgestookte horeca-apparatuur –

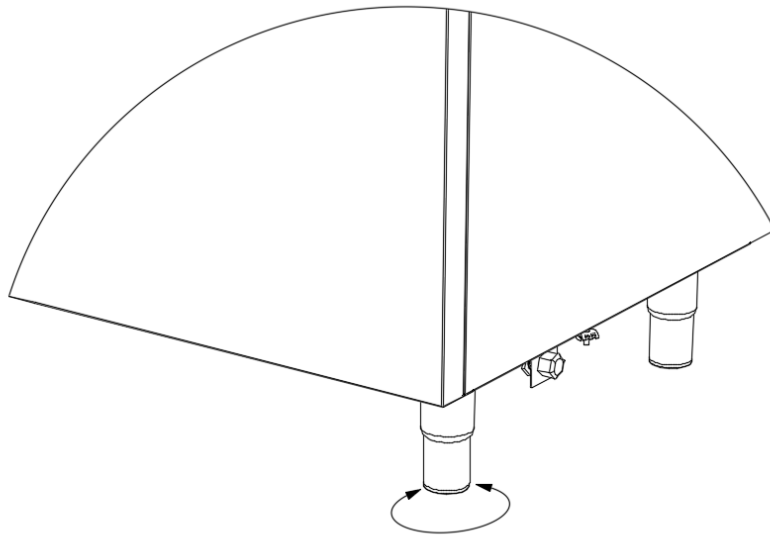
Deel 2-1: Specificaties - Open-tops / 02.04.2015

EN 203-2-2 Gasbranders –

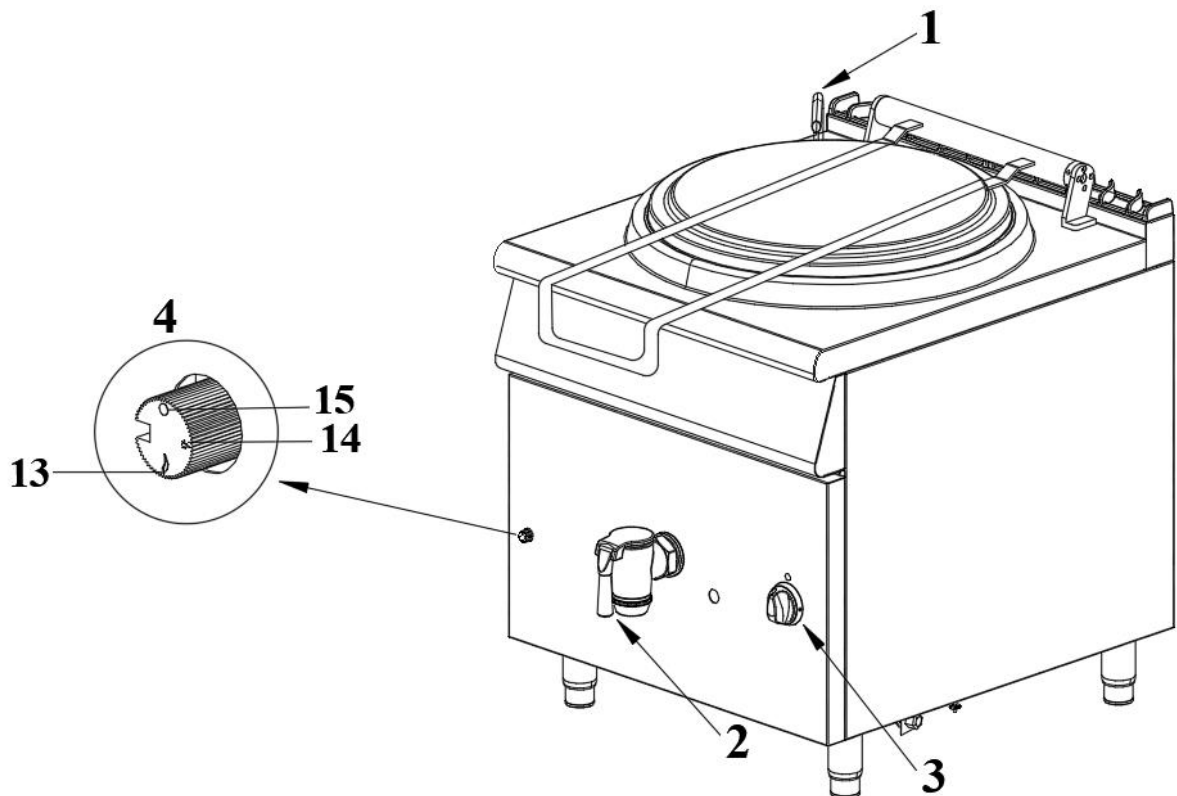
Deel 2-2: Speciale regels – Ovens / 24.04.2008

- Beperking van aansprakelijkheid: Alle technische informatie in deze handleiding, bedieningsinstructies, bediening en onderhoud van het apparaat bevat de meest recente informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade of letsel die kan voortvloeien uit het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding, gebruik buiten het beoogde gebruik, ongeautoriseerde reparatie, ongeautoriseerde wijzigingen aan het apparaat of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

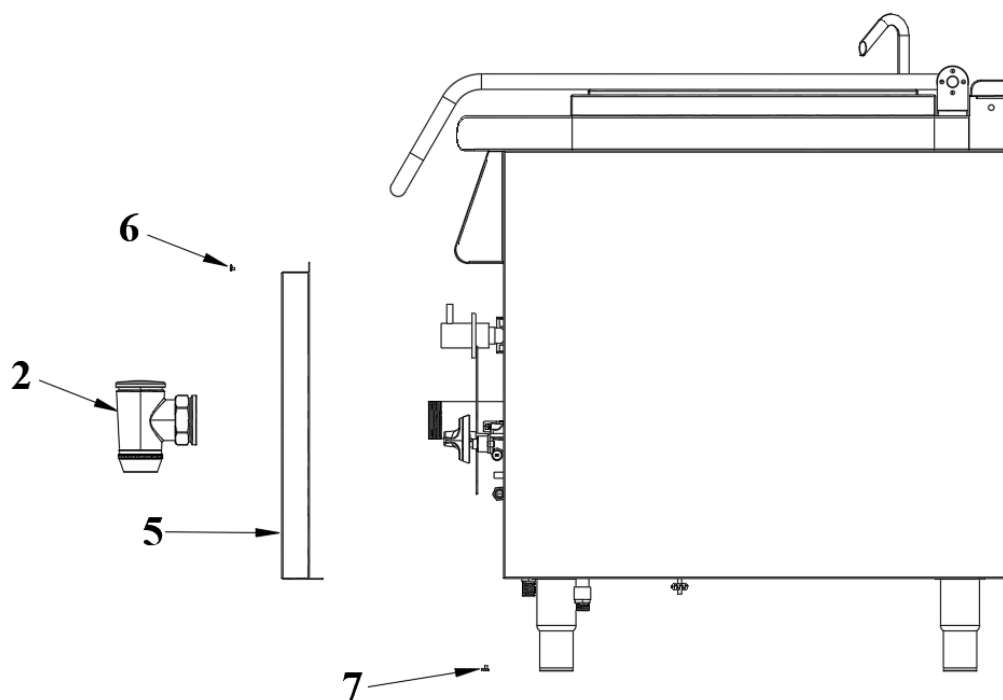
E. FIGUUR



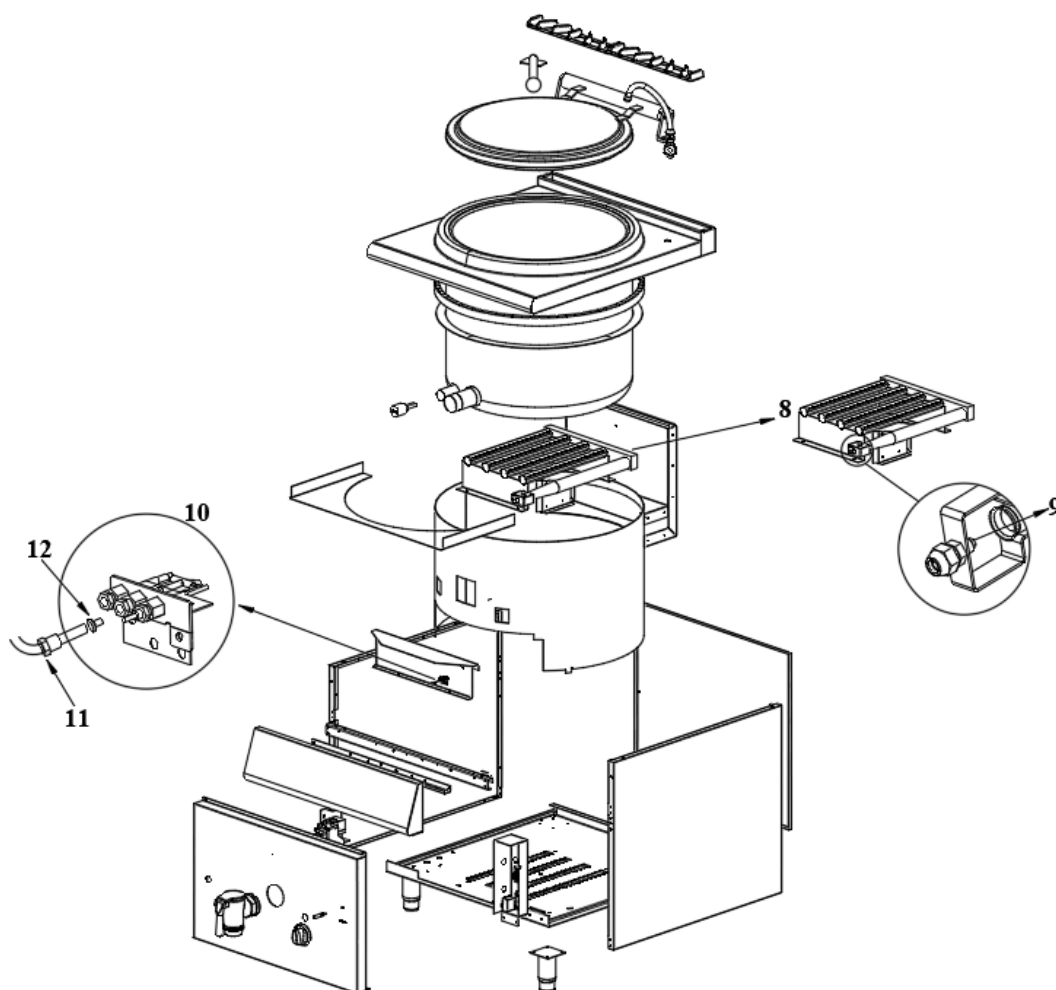
Figuur A



Figuur B



Figuur C

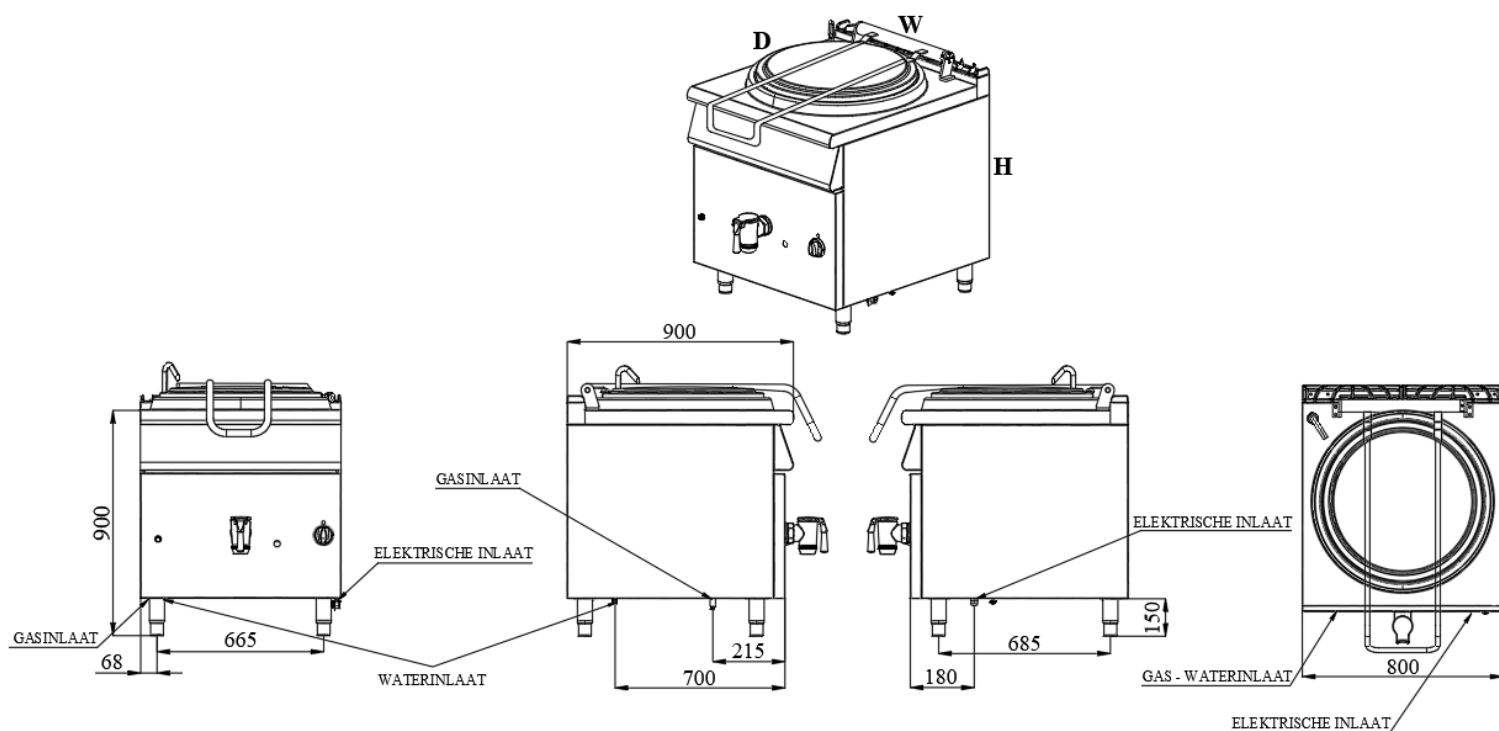


Figuur D

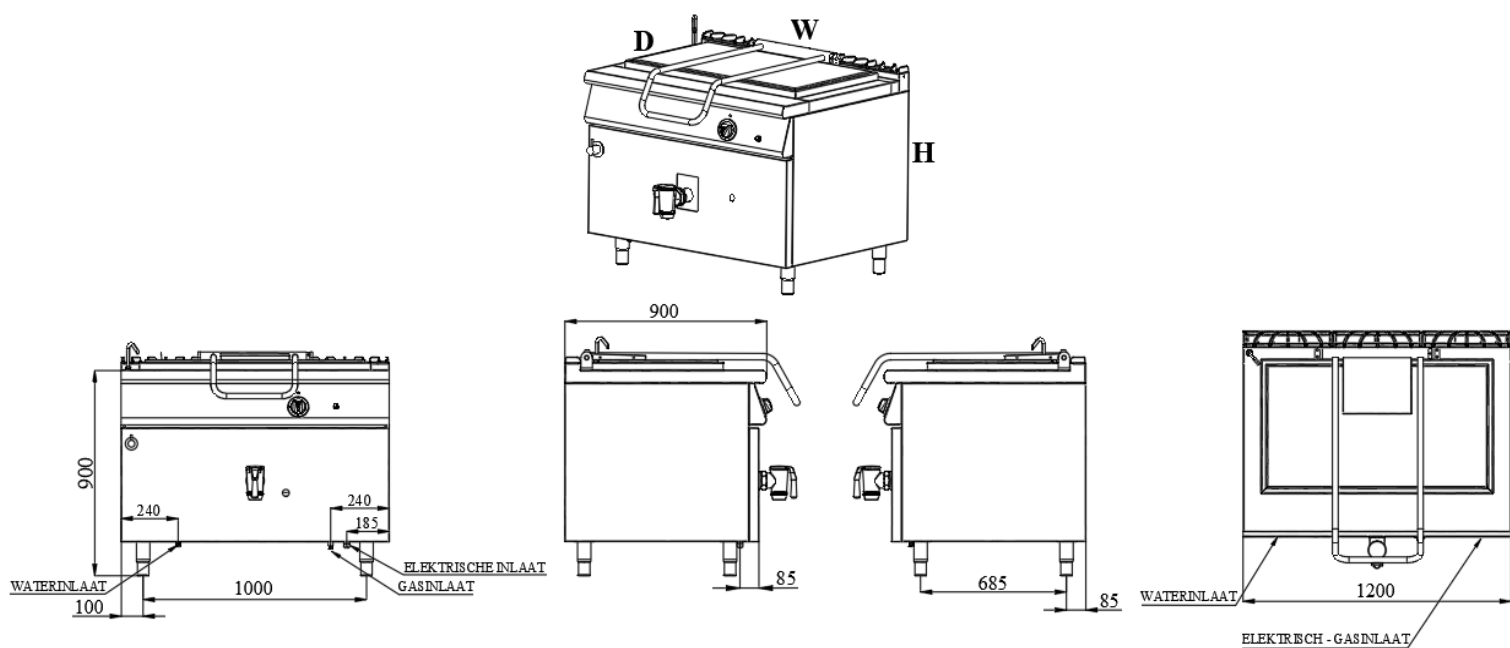
F.PRODUCTTEKENINGEN

Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Gas Inlaat	Vermogen	Verkende Gasdruk	Gewicht	Volume
7178.3090	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	185 kg	1.05 m ³
7178.3095	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m ³
7178.3100	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	150 kg	1.05 m ³
7178.3105	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	202 kg	1.52 m ³

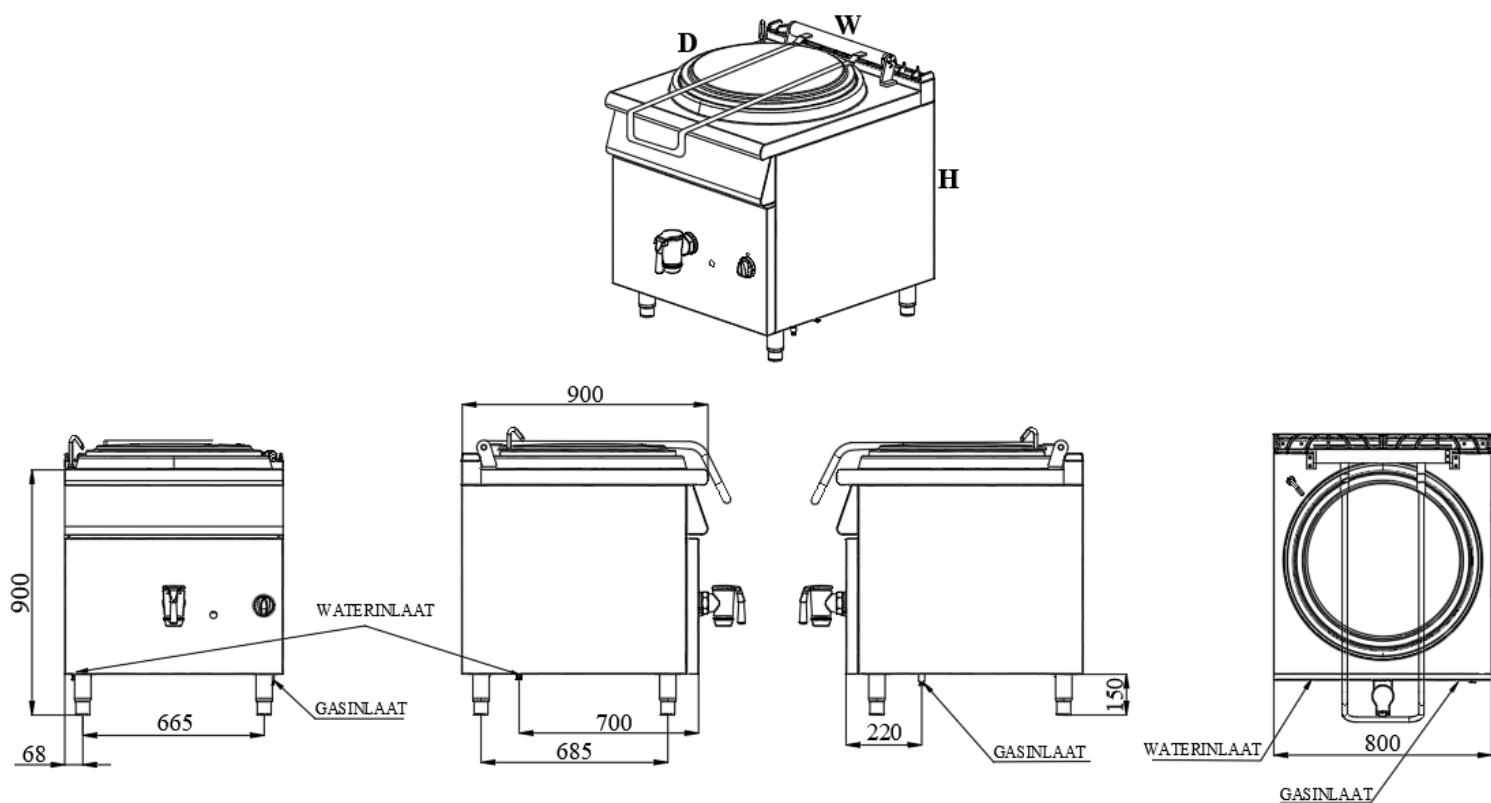
7178.3090



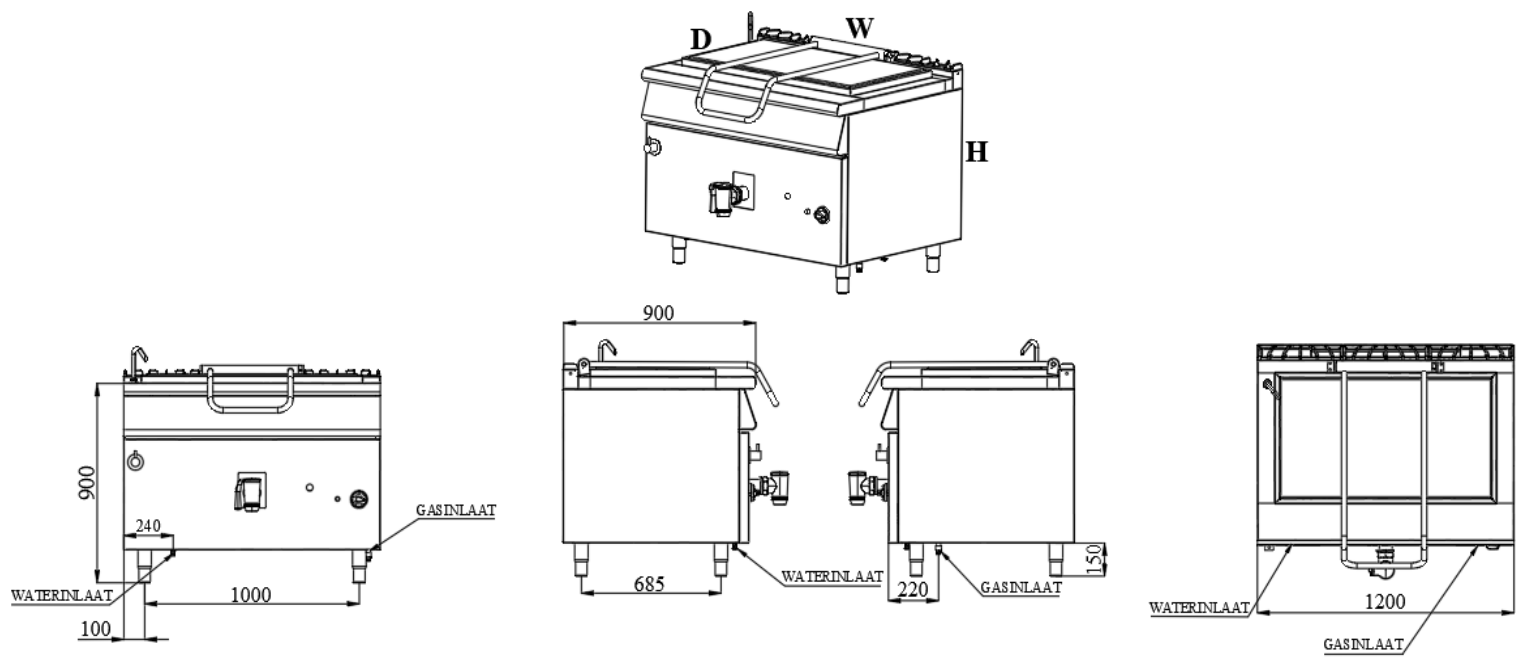
7178.3095

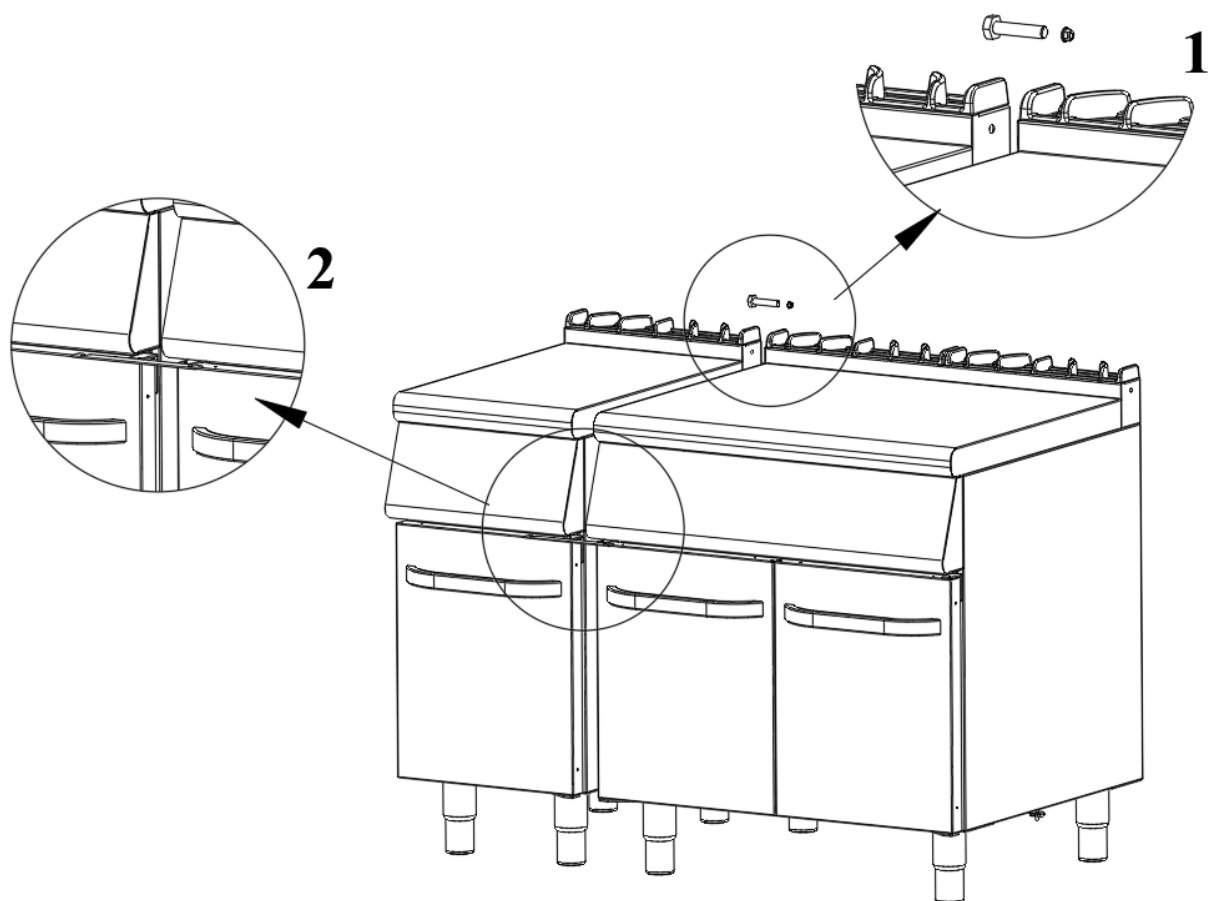


7178.3100

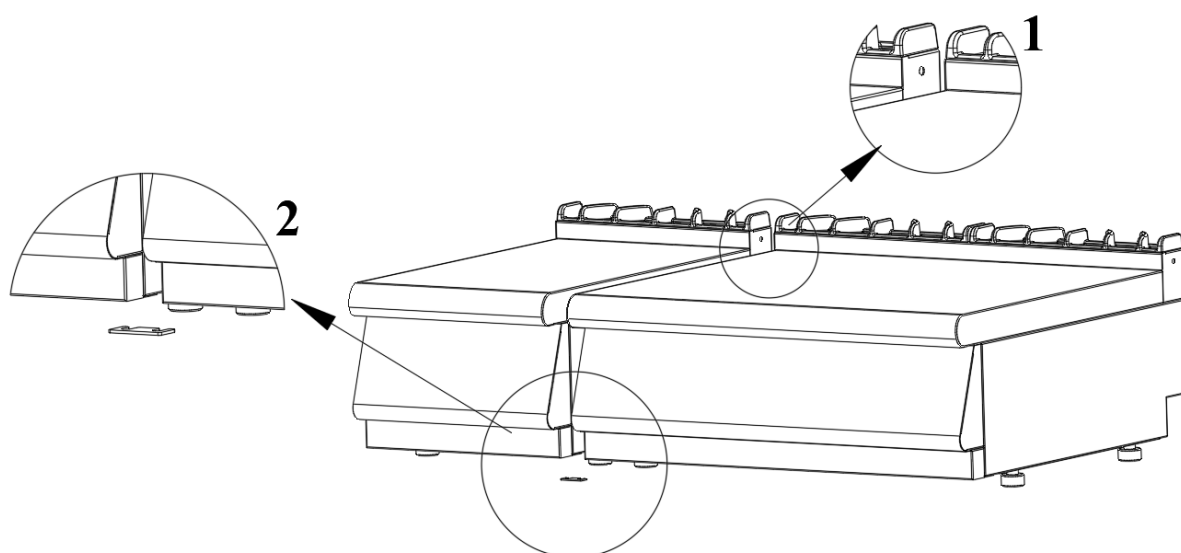


7178.3105





SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schem



Betriebs- und Wartungsanleitung

Kochtopf (Gasbetrieb)

A.BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

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

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

Wichtige Sicherheitsinformationen

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

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

WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.



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



Explosions- / Brandgefahr

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

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
7178.3090	Gas zylindrischer Kochkessel, indirekte Beheizung, Fassungsvermögen 150 Liter	900
7178.3095	Gas-Rechteckkochtopf, indirekte Beheizung, Fassungsvermögen 250 Liter	900
7178.3100	Gaszylindrischer Kochkessel, direkte Beheizung, Fassungsvermögen 150 Liter	900
7178.3105	Gas-Rechteckkochtopf, direkte Beheizung, Fassungsvermögen 250 Liter	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Um Geruchs- und Rauchbildung zu vermeiden, stellen Sie das Gerät unter eine ausreichend belüftete Abzugshaube.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort min. 10 cm von der Seiten- oder Rückwand entfernt, um einen übermäßigen Temperaturanstieg zu vermeiden. Abbildung A
- Entfernen Sie die Nylon-Schutzhülle am Gerät. Falls Klebstoffreste auf der Oberfläche verbleiben, reinigen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel (z. B. Henkel-Helios).
- Balancieren Sie das Gerät, indem Sie seine vier verstellbaren Beine auf einem geeigneten Untergrund ausrichten.
- Installieren Sie den Ablasshahn Nr. "2" und den Wassereinfüllhahn Nr. "1" an ihren Stellen (falls nicht installiert).

Gasanschluss

- Lassen Sie den Gasanschluss des Gerätes von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchführen.
- Das Gerät sollte gemäß den nationalen und lokalen Gasnormen des jeweiligen Landes angeschlossen werden. Der Anschluss an die Gasinstallation sollte mit Flexrohr und Kugelhahn erfolgen. Bringen Sie den besagten Kugelhahn an einem Ort an, der fern von Hitze und im Gefahrenfall leicht zugänglich ist
- Um im Notfall sofort das Gas abstellen zu können, muss das Gasventil an einer leicht zugänglichen Stelle montiert werden.
- Die Gaseinlässe des Geräts sind mit einem Etikett auf dem Gerätekörper gekennzeichnet
- Nachdem alle Verbindungen hergestellt sind, prüfen Sie auf Gaslecks an den Verbindungsstellen.
- Beschicken Sie das Gerät mit dem auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen und eingestellten Gas und Druck. Wenn die Gasart, auf die das Gerät eingestellt wurde, nicht für die Gasart am Montageort geeignet ist, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen
- Prüfen Sie, ob das Gerät für die angeschlossene Gasart geeignet ist. Wenn nicht, siehe "Umstellung auf andere Gasarte"

Elektrische Anschluss

- Schließen Sie das Gerät nur an ein ordnungsgemäßes Netz gemäß den Elektroinstallationsnormen der DIN VDE 0100 an.
- Das Gerät sollte mit einer Netzspannung von 230V 1N AC 50/60Hz gespeist werden.
- Das Kabel sollte mindestens H07 RNF-Qualität haben und sein Querschnitt sollte so gewählt werden, dass er ausreicht, um den maximalen Strom zu führen.
- Eine automatische Sicherung sollte zwischen dem Gerät und dem Netzwerk platziert werden.
- Es wird empfohlen, eine Leckstromsicherung in der Speiseinstallation vorzusehen.
- Die Spannungstoleranz sollte $\pm 10\%$ nicht überschreiten.
- Das Gerät muss geerdet sein. Erdungspunkt ist mit gekennzeichnet "  ".

Wasseranschluss

- Über ein Rohr mit geeignetem Querschnitt an den Wassereinlass anschließen. Der Wasserzulauf sollte zwischen 1,5 – 2,5 bar liegen.
- Bringen Sie einen mechanischen Filter am Wassereinlass des Geräts an und der Schmutz und Metallpartikel, die in das Gerät eindringen können, werden durch diesen Filter verhindert.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des letzten Rohrteils an die Maschine den angesammelten Schmutz durch Ablassen von etwas Wasser und schließen Sie dann den Anschluss ab.
- Prüfen Sie, ob an den Verbindungsstellen Undichtigkeiten vorhanden sind.

UMSTELLUNG AUF UNTERSCHIEDLICHE GASARTEN

- Wenn das Gerät mit einem anderen Gas betrieben wird, führen Sie die folgenden Verfahren durch. Benötigte Düsen und Klebeetiketten liegen dem Gerät in einer Tüte bei.

Austausch von Pilot- und Brennerdüsen (Abbildung-D)

- Entfernen Sie den Geräteablasshahn "2"
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der unteren Platte (6-7) Abbildung C
- Entfernen Sie die untere Platte "5" Abbildung C
- Ersetzen Sie die Düse 9 von Brenner 8 durch eine für das andere Gas geeignete Düse Abbildung D
- Entfernen Sie den Zündbrenner 10 und schrauben Sie Teil 11 ab und ersetzen Sie die Düse 12 durch eine neue Abbildung D

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

VOR DEM GEBRAUCH

Kontrolle der elektrischen Anlage

- Betreiben Sie das Gerät nach Gebrauchsanweisung und prüfen Sie die Brennerzündung und Flammeneignung. Auf Gaslecks prüfen und sicherstellen, dass das Trichtersystem ordnungsgemäß funktioniert.
- Lesen Sie bei Bedarf unter "Mögliche Probleme und Lösungen" weiter unten nach.
-

Prüfung der thermischen Leistung

- Prüfen Sie nach der Montage sowie Umstellung auf andere Gasarten oder Wartungsarbeiten die thermische Leistung des Gerätes.
- Die Wärmeleistung des Geräts ist in Tabelle "T5" angegeben.

- Beim Austausch von Düsen im Gerät mit dem Ziel, mit anderen Gasarten zu arbeiten, sollten Wärmeleistung und Eingangsdruck des Gerätes der Tabelle "T5" entsprechen. Zur Prüfung des Eingangsdrucks siehe "Prüfung des Eingangsdrucks".

MÖGLICHE PROBLEME / LÖSUNGEN

Zündbrenner zündet nicht oder nur schwer.

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

Hauptbrenner und Zündbrenner erlöschen während des Betriebs.

- Thermoelement defekt oder falscher Anschluss.
- Gashahn ist defekt.
- Sicherheitsthermostat ist defekt oder defekt.

Hauptbrenner zündet nicht oder nur schwer.

- Gasdruck ist unzureichend.
- Düse ist verstopft.
- Gashahn ist defekt.

Eine Temperaturregelung kann nicht durchgeführt werden.

- Gashahn ist defekt.
- Thermostat ist defekt.

ERSATZTEILE UND ERSATZTEILE

WICHTIG: Sie müssen nach jeder am Gerät durchgeführten Wartungs-/Reparaturarbeit eine Gasleckageprüfung durchführen.

Brenner, Pilot, Thermoelement, Gashahn, Gasventil, Zündkerze, piezoelektrischer Zündknopf, Thermostat

- Entfernen Sie das Bedienfeld und die untere Abdeckung des Geräts.
- Ersetzen Sie das Teil durch ein neues, indem Sie die Verbindungsteile demontieren.

Sicherheitsthermostat

- Entfernen Sie das Bedienfeld und die untere Abdeckung des Geräts.
- Ersetzen Sie das Teil durch ein neues, indem Sie die Verbindungsteile demontieren.

Wasserhähne

- Entfernen Sie das Bedienfeld und die untere Abdeckung des Geräts.
- Ersetzen Sie das Teil durch ein neues, indem Sie die Verbindungsteile demontieren.

WARNUNGEN

- **Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche des Geräts nicht zu berühren!**
- Dank seines speziellen Öls mit einem Siedepunkt von 320° C sind in Wasser-Systemen kein Drucksicherungsstopfen, kein Entlüftungsventil und keine Wasserstandskontrolle erforderlich, was die Anwendung erleichtert.
- Es spart Energie, da es Wärme schneller überträgt und im Gegensatz zu Wasser-Systemen die Wärme länger speichert.

- Das Gerät ist mit einer indirekten Heizung ausgestattet; Beispielsweise wird der spezielle Ölheizungskanal, der in der benachbarten Kammer (Verkleidung), die den Kochtank umgibt, vorhanden ist, erwärmt, welches eine hohe Wärmeleitfähigkeit aufweist und somit das erhitzte Öl das Gericht garen lässt.
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte nur von dafür geschultem Personal verwendet werden.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Gerichten bestimmt, verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Reinigen Sie vor dem Kochen die Innenseite der Pfanne mit heißem Wasser und Reinigungsmittel und spülen Sie es mit viel Wasser ab.
- **Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser in der Pfanne. Andernfalls werden die rostfreie Pfanne und andere Teile durch Überhitzung beschädigt.**
- Wenn das Gerät fehlerhaft sein sollte, schalten Sie den Hauptschalter aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Nutzen Sie für Wartungsarbeiten nur autorisierte Kundendienststellen und verwenden Sie Originalersatzteile.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Oberflächen, insbesondere die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen.

Zusätzliche Sicherheitselemente

- Wenn die Öltemperatur im Gehäuse die maximale Regeltemperatur überschreitet, sorgt der Begrenzungsthermostat für eine sichere Verwendung, indem er das Gas abschaltet. Schließen Sie in diesem Fall das Gaseinlassventil des Geräts und benachrichtigen Sie den autorisierten Service.
- Das Wannenablassventil hat eine Struktur, die ein unbeabsichtigtes Öffnen während des Betriebs des Geräts verhindert (um das Ablassventil zu öffnen, heben Sie den Ventilsteuerarm an und drücken Sie ihn im Uhrzeigersinn).

ANWENDUNG

Wasser in die Pfanne füllen

- Stellen Sie sicher, dass der Entleerungshahn Nr. "2" unter der Frontplatte geschlossen ist.
- Schalten Sie den Wasserfüllknopf Nr. "1" (kalt oder heiß) ein und füllen Sie die Pfanne mit Wasser.

Pan-Steuerung

- Die Öltemperatur kann zwischen $\sim 60 \div 180^\circ\text{C}$ über die Thermostattaste (Temperaturregelung) (Nr. 3) geregelt werden.

WARNUNG: Um eine hohe Effizienz des Geräts zu erzielen, stellen Sie nach dem Füllen der Pfanne mit Wasser zuerst den Thermostat auf den höchsten Wert (180°) ein und verringern Sie ihn nach dem Kochen des Wassers auf den gewünschten Wert.

Zündung der Brenner (Abbildung B)

- Öffnen Sie das Speiseventil am Gasnetz.
- Gasregulierknopf "4" auf Position "Zündbrennerzündung" 14 drehen und nach unten drücken. Drücken Sie gleichzeitig auch den piezoelektrischen Zündknopf. So wird der für die Zündbrennerflamme benötigte Funke erzeugt. Lassen Sie den Gasregelknopf etwa nach 20 Sekunden los. Die Flamme des Zündbrenners brennt weiter. Wenn es nicht brennt, wiederholen Sie den Zündvorgang erneut.
- Die Zündung kann durch die Beobachtungsöffnung überprüft werden.

- Um Brenner zu zünden, drehen Sie den Gasregulierknopf 4 auf Position „maximale Flamme“ 13
- Stellen Sie den Temperaturregler 3 auf die gewünschte Gartemperatur ein.
- Um die Temperatur von 150 l Wasser in der Pfanne von 20 °C auf 100 °C zu erhöhen, sind bei geschlossener oberer Abdeckung etwa 80 Minuten erforderlich.

Brenner ausschalten

- Drehen Sie den Temperaturregler 3 auf Position "0".
- Drehen Sie den Gasregelknopf 4 auf Position "Aus".15
- Schließen Sie das Ventil am Gasnetz.

Wasserablass

- Heben Sie den Arm des Ablasshahns 2 unter der Frontplatte an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Abbildung B
- Unter dem Ablasshahn sollte ein Abfluss vorhanden sein, durch den das Wasser abfließt.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Warnung:

- Bitte tauschen Sie den Aktivkohle-Geruchsfilter unter der Frontplatte alle 6 Monate aus, um schlechte Gerüche zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Wärmeträgeröl-Entlüftungsrohr alle 6 Monate.
- Wechseln Sie das Wärmeträgeröl alle 1,5 Jahre entsprechend der Literangabe im täglichen Gebrauch. (Ölcode: Shell Heat Transfer Oil S2)

Produkt	Öl Kapazität
7178.3090	22 lt
7178.3095	40 lt
7178.3100	22 lt
7178.3105	40 lt

Informationen zur Kompatibilität

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



Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG

EN 203-1 / Gasbetriebene Kochgeräte –

Teil 1: Allgemeine Sicherheitsgeräte / 25.05.2015

EN 203-2-1 Gasbefeuerte Catering-Ausrüstungen –

Teil 2-1: Spezifikationen – Open-Tops / 02.04.2015

EN 203-2-2 Gasbrenner –

Teil 2-2: Sonderregeln – Öfen / 24.04.2008

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

E. ABBILDUNG

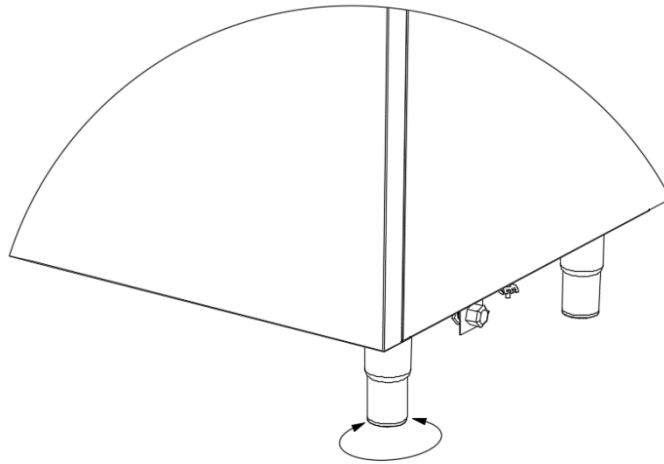


Abbildung A

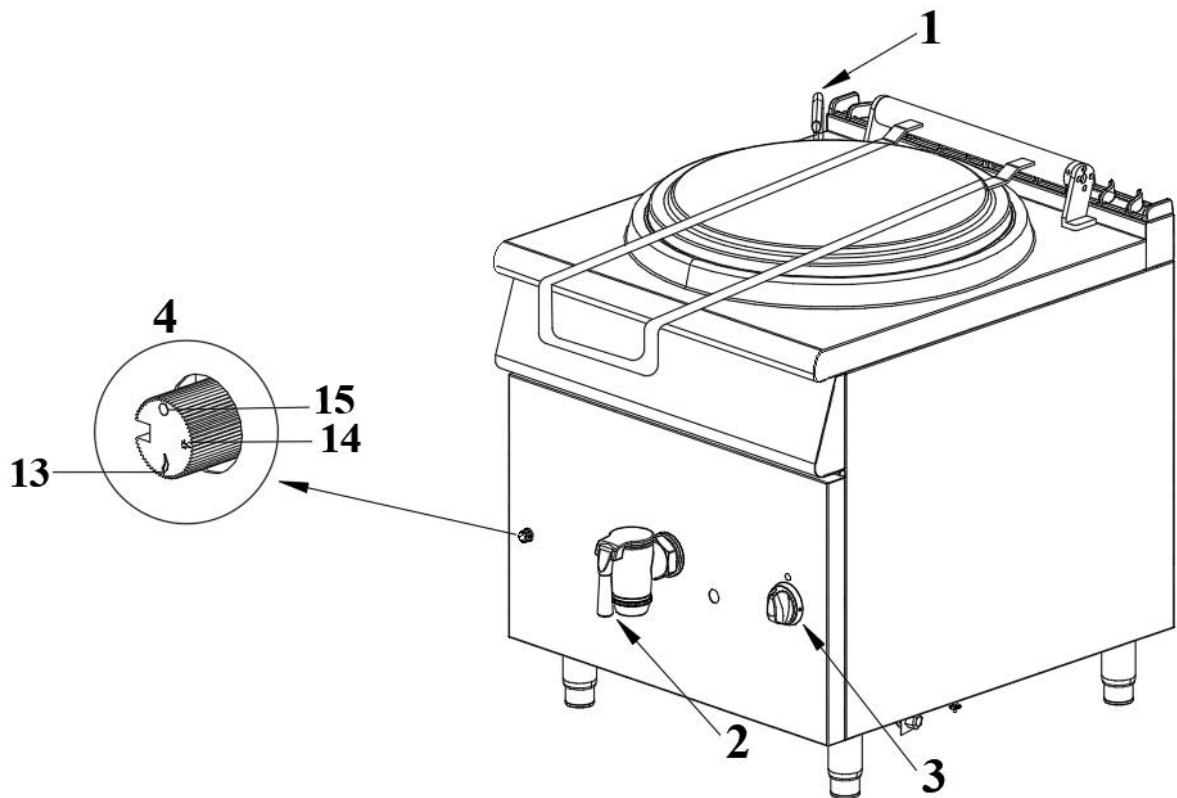


Abbildung B

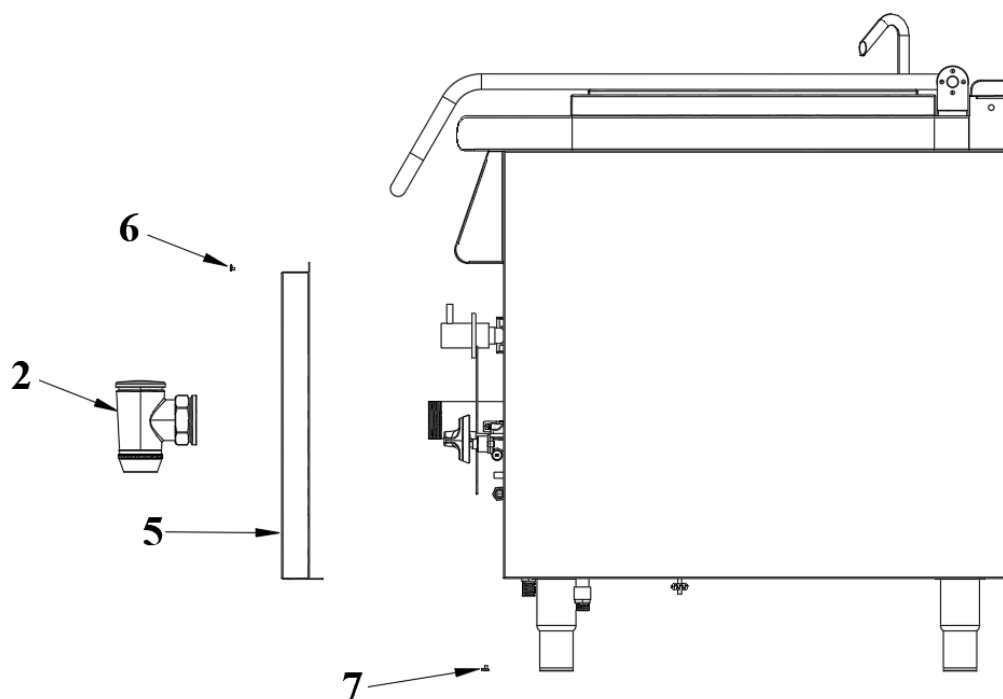


Abbildung C

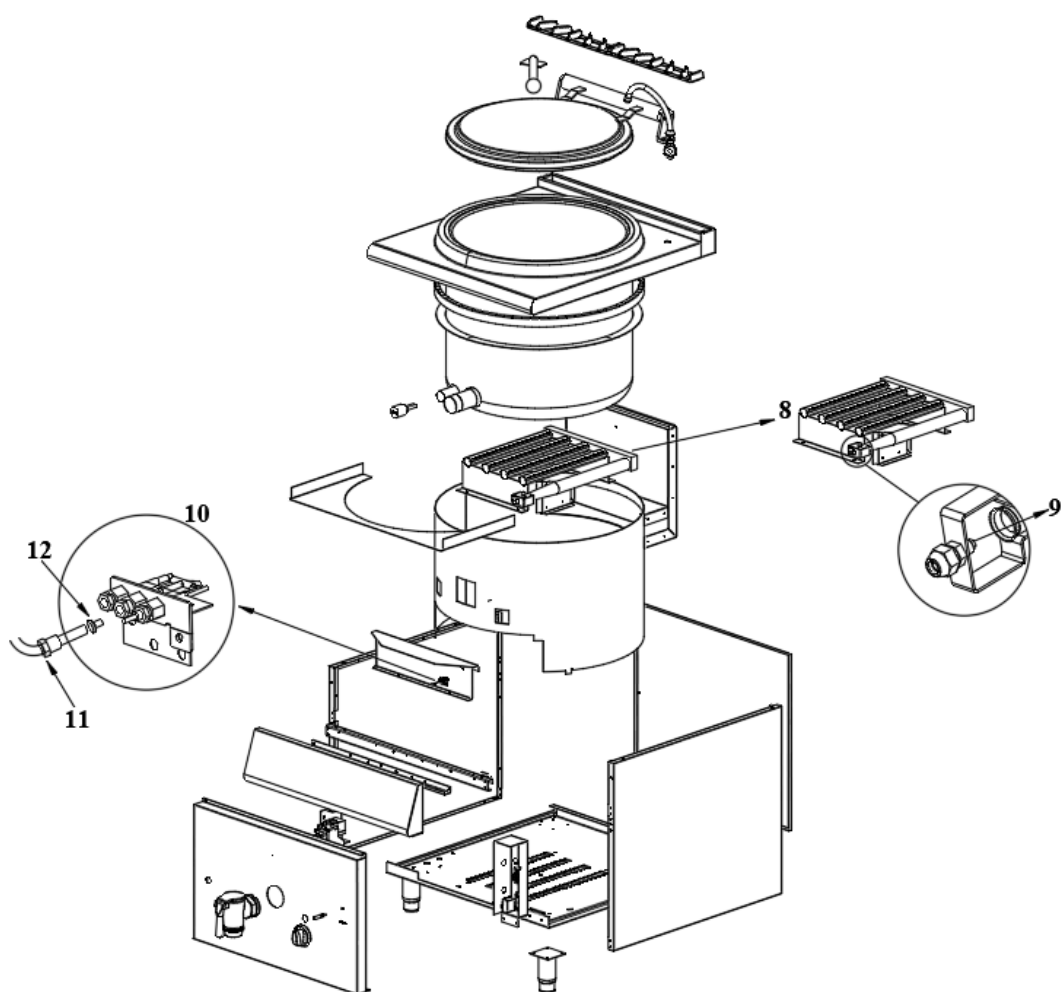
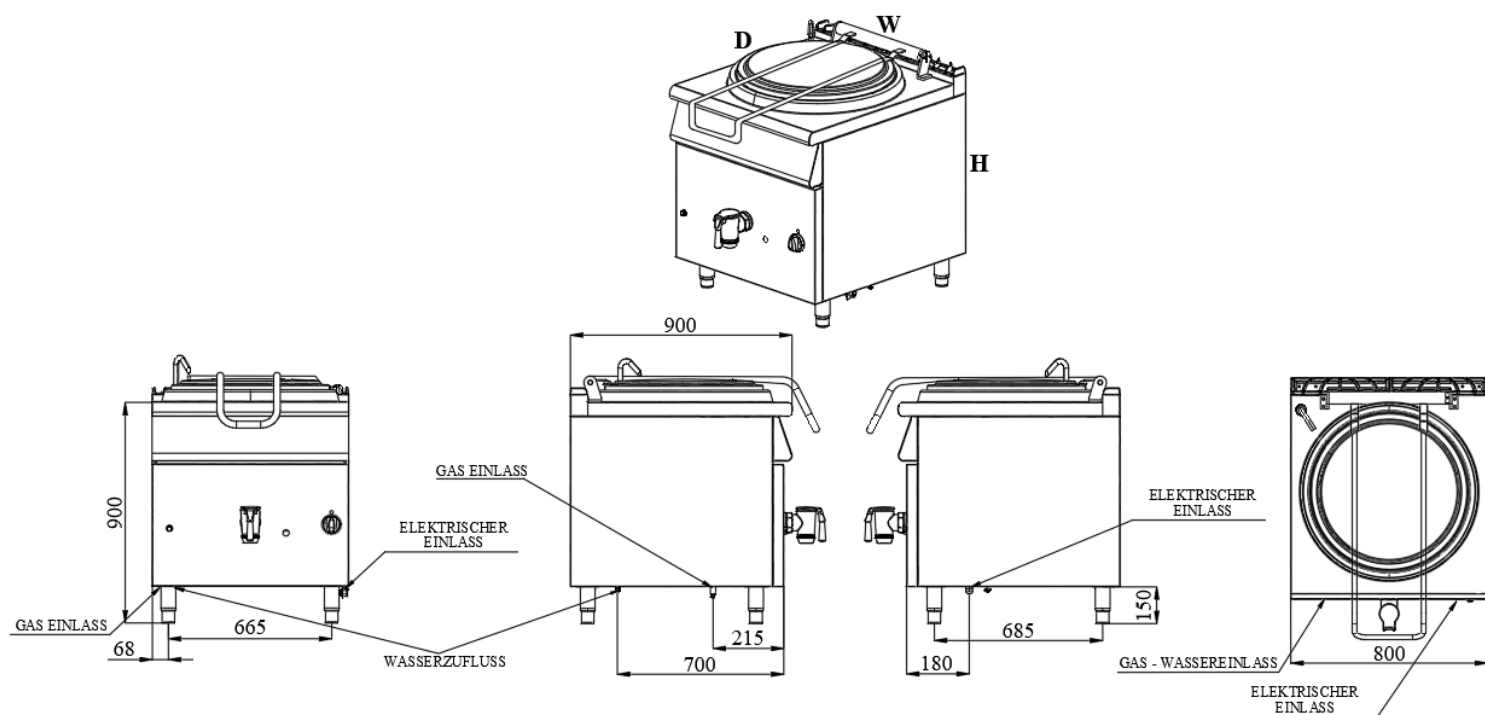


Abbildung D

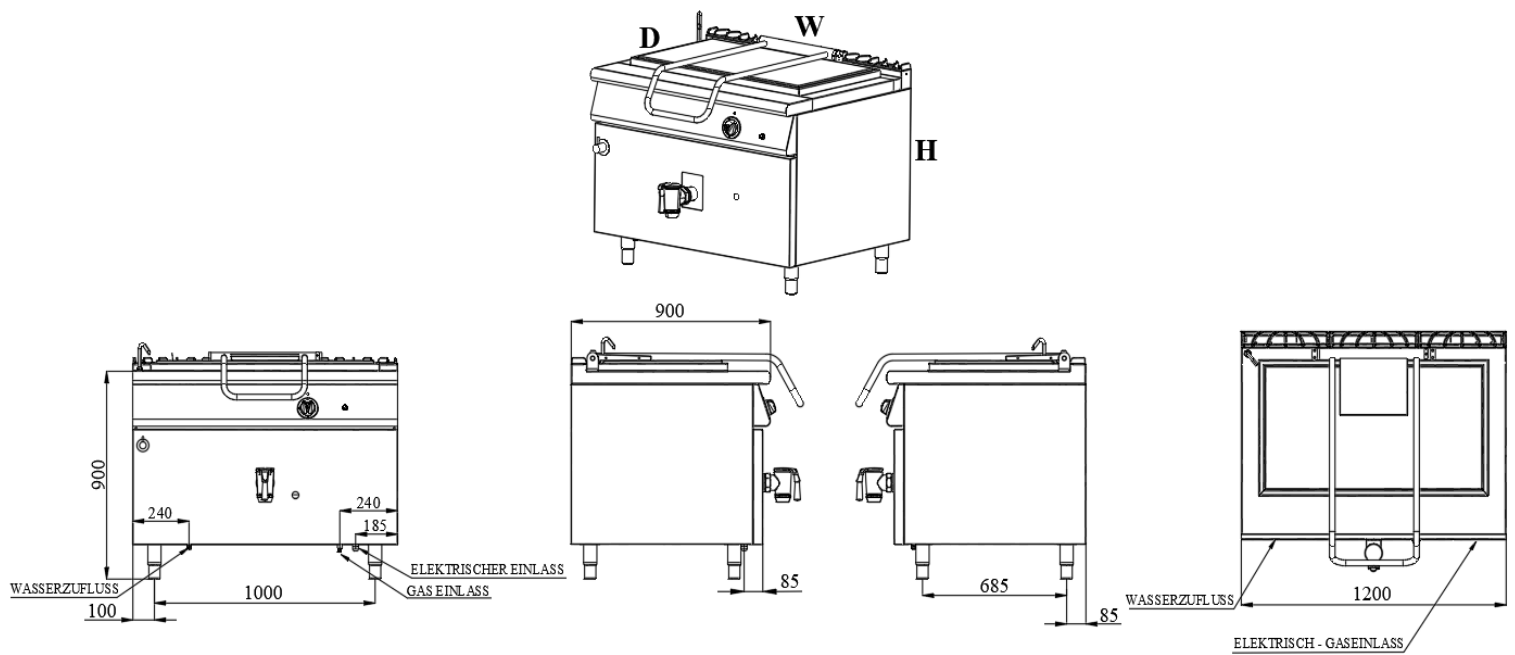
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen
7178.3090	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	185 kg	1.05 m³
7178.3095	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m³
7178.3100	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	150 kg	1.05 m³
7178.3105	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	202 kg	1.52 m³

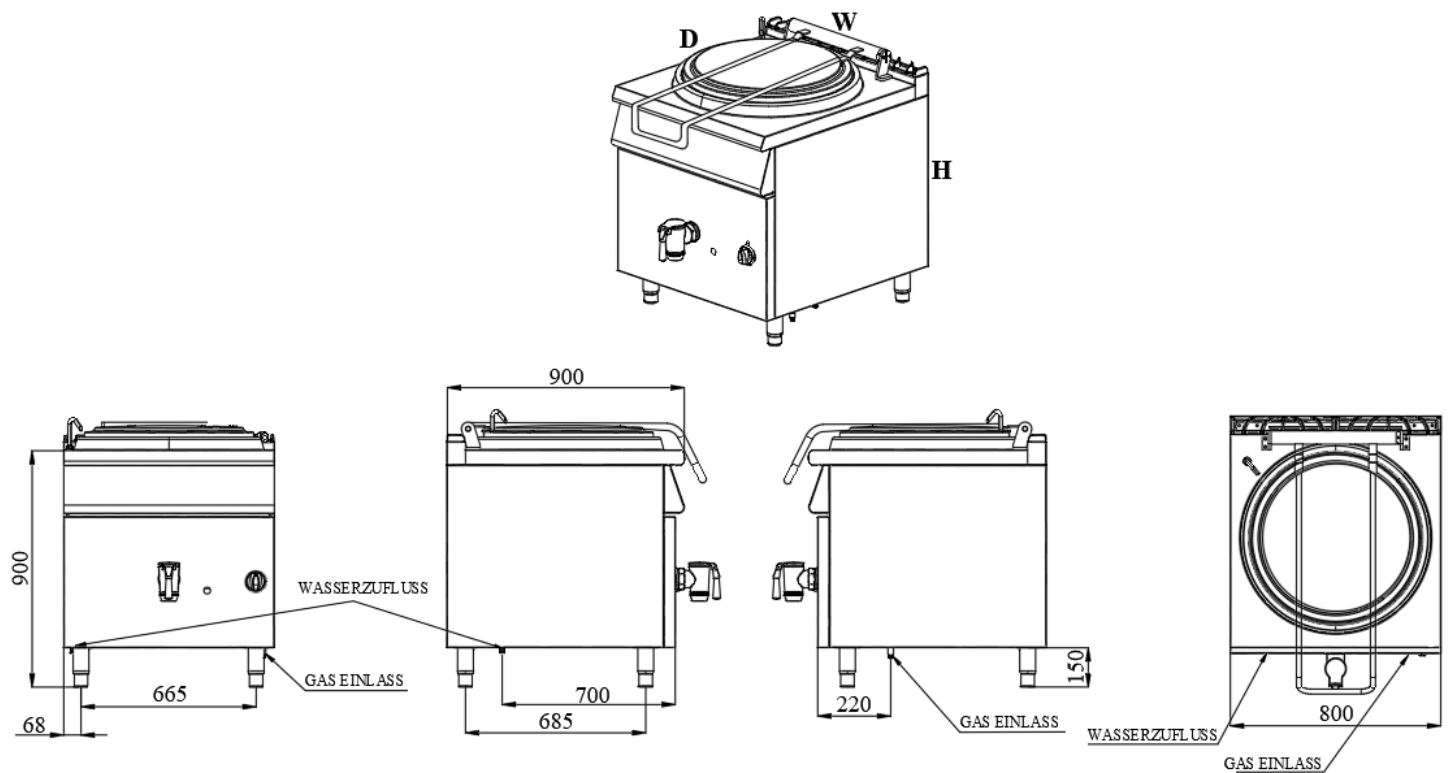
7178.3090



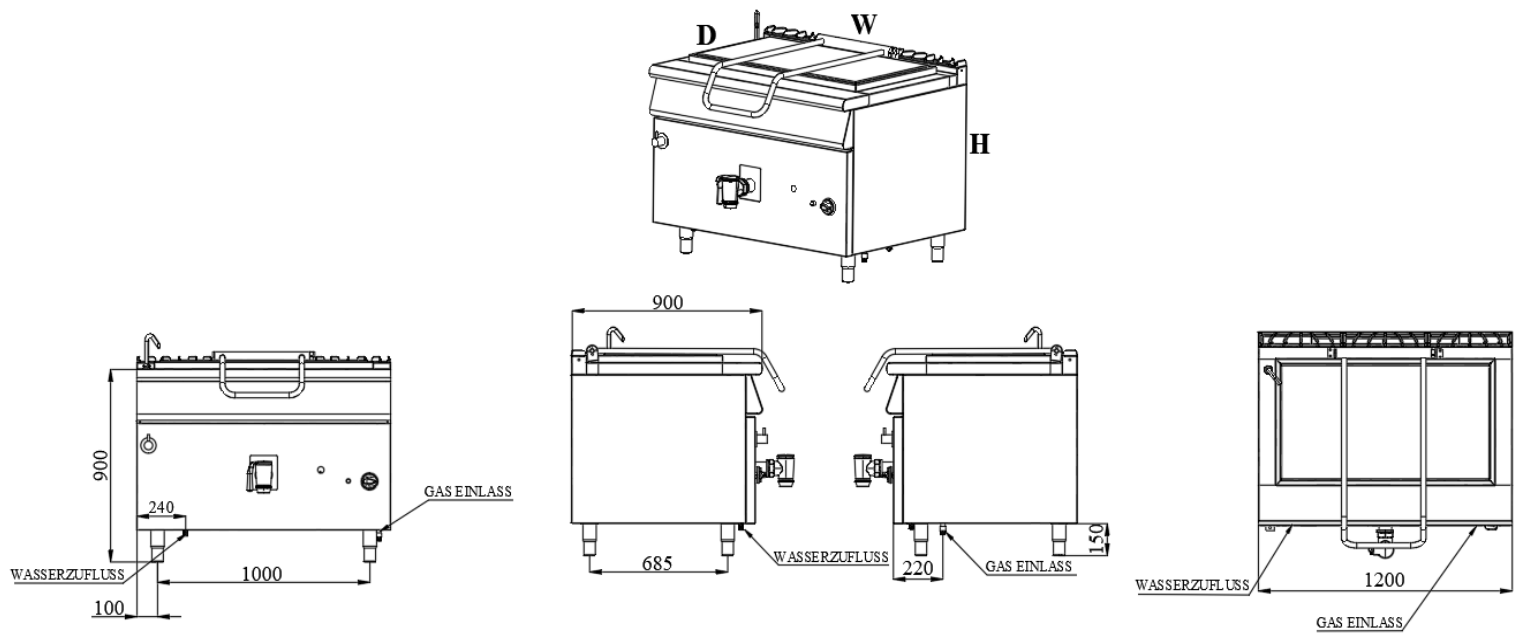
7178.3095

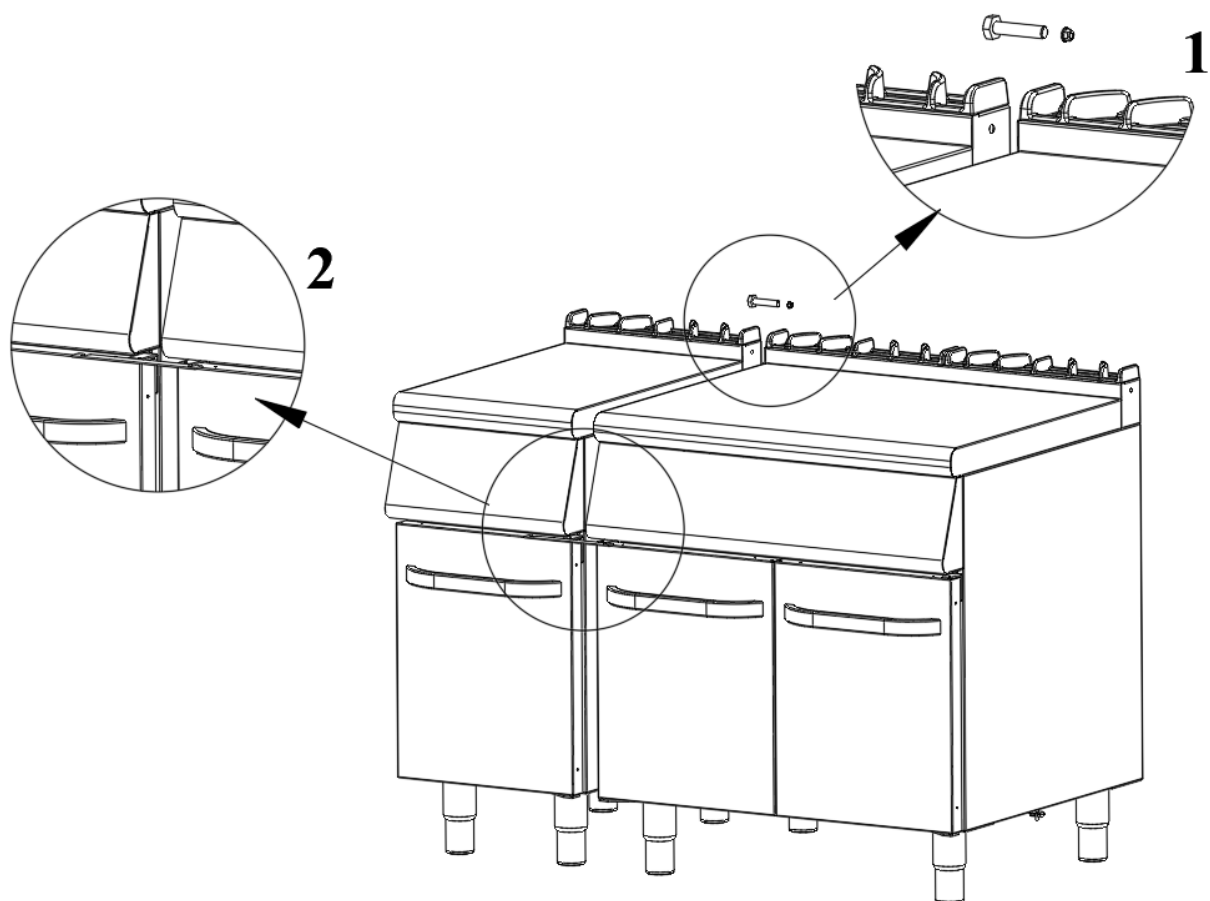


7178.3100

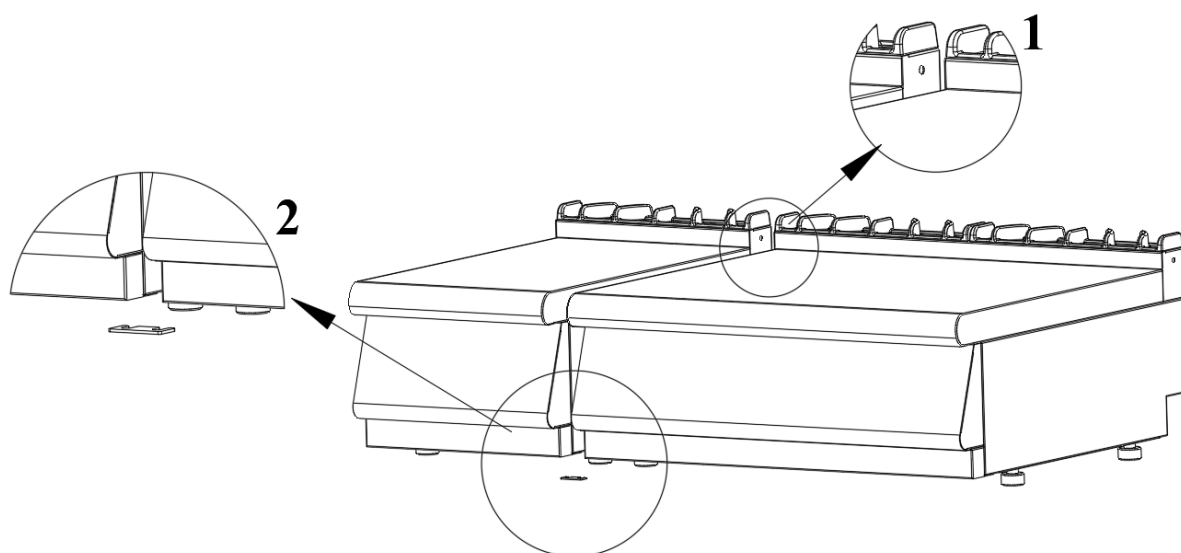


7178.3105

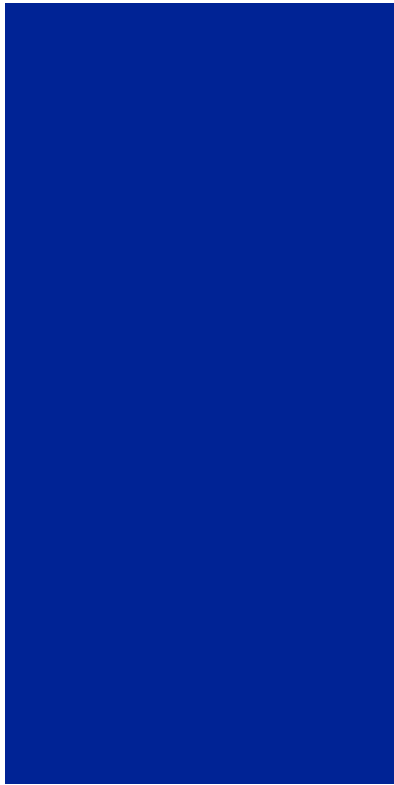




SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



Manuel d'Utilisation et de Maintenance

Marmite (A Gaz)

A.EXPLICATIONS

Chère, cher client,

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

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

Informations importantes sur la sécurité

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

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

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



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



Risque d'explosion et d'incendie.

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

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.3090	Marmite cylindrique à gaz, chauffage indirect, capacité 150 litres	900
7178.3095	Marmite gaz rectangulaire, chauffage indirect, capacité 250 litres	900
7178.3100	Marmite cylindrique à gaz, chauffage direct, capacité 150 litres	900
7178.3105	Marmite gaz rectangulaire, chauffage direct, capacité 250 litres	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Installation

- Afin d'éviter la formation d'odeurs et de vapeurs, placez l'appareil sous une hotte aspirante suffisamment aérée.
- Placez l'appareil à un endroit min. 10 cm du mur latéral ou arrière pour éviter les hausses de température excessives. Figure A
- Retirez le couvercle de protection en nylon de l'appareil. S'il reste des résidus de colle sur la surface, nettoyez avec un solvant approprié (par exemple, Henkel-Helios).
- Équilibrez l'appareil en ajustant ses quatre pieds réglables sur un sol adapté.
- Installez le robinet de vidange n° "2" et le robinet de remplissage d'eau n° "1" à leur place (s'il n'est pas installé).

Raccordement au gaz

- Faites effectuer le raccordement au gaz de l'appareil par un technicien agréé.
- L'appareil doit être connecté conformément aux normes de gaz nationales et locales du pays concerné. Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué avec un tuyau flexible et un robinet à tournant sphérique. Fixer ledit robinet à tournant sphérique à un endroit éloigné de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- Afin de couper le gaz immédiatement en cas d'urgence, la vanne de gaz doit être montée à un endroit facilement accessible.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont indiquées par une étiquette sur le corps de l'appareil
- Une fois toutes les connexions terminées, vérifiez s'il y a des fuites de gaz au niveau des joints.
- Alimentez l'appareil avec le gaz et la pression spécifiés sur la plaque signalétique de l'appareil et ajustés. Si le type de gaz pour lequel l'appareil a été réglé n'est pas adapté au type de gaz à l'endroit monté, suivez les instructions écrites ci-dessous
- Vérifiez si l'appareil est adapté au type de gaz raccordé. Sinon, voir "Conversion à différents types de gaz"

Raccordement Électrique

- Connectez l'appareil à un réseau approprié uniquement selon les normes d'installation électrique DIN VDE 0100.
- L'appareil doit être alimenté avec une tension de réseau de 230V 1N AC 50/60Hz.
- Le câble doit être au moins de qualité H07 RNF et sa section doit être choisie suffisante pour transporter le courant maximum.

- Un fusible automatique doit être placé entre l'appareil et le réseau.
- Il est recommandé d'inclure un fusible de courant de fuite dans l'installation d'alimentation.
- La tolérance de tension ne doit pas dépasser $\pm 10 \%$.
- L'appareil doit être mis à la terre. Le point de mise à la terre est marqué d'un "⚡".

Raccordement d'eau

- Raccorder à l'arrivée d'eau par un tuyau de section appropriée. L'entrée d'eau doit être comprise entre 1,5 et 2,5 bar.
- Montez un filtre mécanique sur l'entrée d'eau de l'appareil et la saleté et les particules métalliques qui pourraient pénétrer dans l'appareil seront empêchées à travers ce filtre.
- Avant de raccorder la dernière partie du tuyau à la machine, nettoyez la saleté accumulée en évacuant un peu d'eau, puis terminez le raccordement.
- Vérifiez s'il y a des fuites au niveau des joints.

CONVERSION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- Si l'appareil doit fonctionner avec un gaz différent, effectuez les procédures suivantes. Les buses nécessaires et les étiquettes adhésives sont fournies dans un sac avec l'appareil.

Remplacement des buses de la veilleuse et du brûleur (Figure-D)

- Retirer le robinet de vidange de l'appareil "2"
- Dévisser les boulons de fixation du panneau inférieur (6-7) Figure C
- Retirer le panneau inférieur "5" Figure C
- Remplacer le gicleur 9 du brûleur 8 par un gicleur adapté aux différents gaz Figure D
- Retirez le brûleur pilote 10 et dévissez la pièce 11 et remplacez la buse 12 par une neuve Figure D

D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

AVANT UTILISATION

Vérification du système électrique

- Faites fonctionner l'appareil conformément aux instructions d'utilisation et vérifiez l'allumage du brûleur et l'adéquation de la flamme. Vérifiez s'il y a des fuites de gaz et assurez-vous que le système d'entonnoir fonctionne correctement.
- Si nécessaire, voir "Problèmes possibles et solutions" ci-dessous.

Vérification de la puissance thermique

- Après montage ainsi que conversion à différents gaz ou toute opération de maintenance, vérifier la puissance thermique de l'appareil.
- La puissance thermique de l'appareil est donnée dans le tableau "T5".
- Lorsque les buses sont remplacées dans l'appareil dans le but de fonctionner avec différents types de gaz, la puissance thermique et la pression d'entrée de l'appareil doivent être conformes au tableau "T5". Pour le contrôle de la pression d'entrée, voir "Contrôles de la pression d'entrée".

PROBLEMES EVENTUELS / SOLUTIONS

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

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

Le brûleur principal et le brûleur pilote s'éteignent pendant le fonctionnement.

- Le thermocouple est défectueux ou la connexion est incorrecte.
- Le robinet de gaz est défectueux.
- Le thermostat de sécurité est défectueux ou défectueux.

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

- La pression du gaz est insuffisante.
- La buse est bloquée.
- Le robinet de gaz est défectueux.

Le contrôle de la température ne peut pas être effectué.

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

PIECES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES

IMPORTANT: Vous devez effectuer une vérification des fuites de gaz après chaque intervention de maintenance/réparation effectuée sur l'appareil.

Brûleur, veilleuse, thermocouple, robinet à gaz, vanne à gaz, bougie, bouton d'allumage piézoélectrique, thermostat

- Retirez le panneau de commande de l'appareil et le panneau inférieur.
- Remplacer la pièce par une neuve en démontant les pièces de connexion.

Thermostat de sécurité

- Retirez le panneau de commande de l'appareil et le panneau inférieur.
- Remplacer la pièce par une neuve en démontant les pièces de connexion.

Robinets d'eau

- Retirez le panneau de commande de l'appareil et le panneau inférieur.
- Remplacer la pièce par une neuve en démontant les pièces de connexion.

AVERTISSEMENTS

- **Faites attention à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil !**
- Grâce à l'huile spéciale dont le point d'ébullition est de 320°C, il n'y a pas besoin de bouchon de sécurité de pression, de bouchon de décharge d'air et de contrôle du niveau d'eau, qui sont utilisés dans les systèmes aqueux, et donc il offre une facilité d'utilisation.
- Il économise de l'énergie car il conduit la chaleur plus rapidement et la maintient plus longtemps qu'un système aqueux.
- L'appareil est équipé d'un système de chauffage indirect ; c'est-à-dire que le réservoir de cuisson est chauffé par le brûleur à mazout spécial qui est présent dans la chambre fermée (enveloppe) entourant le réservoir et a une conductivité thermique élevée, et l'huile chauffée cuit les aliments.

- L'appareil est conçu pour un usage professionnel et doit être utilisé uniquement par des personnes formées à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson, ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Avant la cuisson, nettoyez l'intérieur de la casserole avec de l'eau chaude additionnée de détergent et rincez-la abondamment à l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la cuve de cuisson (casserole). Sinon, la casserole en acier inoxydable et d'autres pièces seront endommagées en raison d'un chauffage excessif.
- **Faites effectuer le montage, le raccordement au gaz et les réglages pour les différents types de gaz de l'appareil par un technicien agréé.**
- En cas de panne, fermer le robinet d'arrivée de gaz de l'appareil.
- Ne faites appel qu'à des services agréés pour l'entretien et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, nettoyez les surfaces en particulier celles qui seront en contact avec les aliments.

Sécurité supplémentaire

- Si la température de l'huile dans la coquille dépasse la température de contrôle maximale, le thermostat limite fournit une utilisation sûre en coupant le gaz. Dans ce cas, fermez la soupape d'entrée à gaz de l'appareil et aviser au service autorisé.
- La soupape de décharge PAN a une structure qui empêche l'ouverture involontaire pendant le fonctionnement de l'appareil (afin d'ouvrir la vanne de décharge, de monter le bras de commande de la soupape et de le pousser dans le sens horaire).

UTILISATION

Remplir d'eau dans la casserole

- Assurez-vous que le robinet de vidange no "2" sous le panneau avant est fermé.
- Activez le bouton de remplissage d'eau no "1" (froid ou chaud) et remplissez la casserole d'eau.

Contrôle panoramique

- La température de l'huile peut être contrôlée entre $\sim 60 \div 180^{\circ}\text{C}$ par le bouton du thermostat (contrôle de la température) (No: 3).

ATTENTION: Afin d'obtenir une efficacité élevée de l'appareil, lorsque vous avez rempli la casserole d'eau, réglez d'abord le thermostat sur la valeur la plus élevée (180°), et après que l'eau bout, diminuez-la jusqu'à la valeur souhaitée.

Allumage des brûleurs (Figure B)

- Ouvrir la vanne d'alimentation sur le réseau gaz.
- Tournez le bouton de réglage du gaz "4" sur la position "Allumage veilleuse" 14 et poussez vers le bas. En même temps, appuyez également sur le bouton d'allumage piézoélectrique. Ainsi, l'étincelle nécessaire à la flamme de la veilleuse est produite. Relâchez le bouton de commande de gaz environ après 20 secondes. La flamme de la veilleuse continuera de brûler. Si ne brûle pas, répétez à nouveau le processus d'allumage.
- L'allumage peut être vérifié par le port d'observation.
- Pour allumer les brûleurs, tournez le bouton de réglage du gaz 4 sur la position "flamme maximum" 13

- Réglez le bouton de commande de température 3 sur la température de cuisson souhaitée.
- Pour augmenter la température de 150L d'eau dans le bac de 20°C à 100°C, il faut environ 80 minutes avec le couvercle supérieur en position fermée.

Éteindre les brûleurs

- Tourner le bouton de réglage de la température 3 en position "0".
- Tourner le bouton de commande de gaz 4 en position "off" .15
- Fermer la vanne sur le réseau gaz.

Décharge d'eau

- Soulevez le bras du robinet de vidange 2 sous le panneau avant et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Figure B
- Il doit y avoir une sortie par laquelle l'eau s'écoule sous le robinet d'évacuation.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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

Avertissement:

- Veuillez remplacer le filtre à charbon sous le panneau avant tous les 6 mois pour éviter les mauvaises odeurs.
- Nettoyer le tuyau d'évent d'huile caloporteur tous les 6 mois.
- Changer l'huile caloporteuse tous les 1,5 ans conformément aux litres écrits en usage quotidien. (Code d'huile : huile de transfert de chaleur Shell S2)

Produit	Capacité d'huile
7178.3090	22 lt
7178.3095	40 lt
7178.3100	22 lt
7178.3105	40 lt

Information sur la conformité

Cet appareil est conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.



directive de marquage, 93/68/CEE

EN 203-1 / Appareils de cuisson à gaz –

Partie 1 : Appareils de sécurité générale / 25.05.2015

EN 203-2-1 Équipements de restauration au gaz –

Partie 2-1 : Spécifications - Open-tops / 02.04.2015

EN 203-2-2 Appareils à gaz –

Partie 2-2 : Règles particulières - Fours / 24.04.2008

- Limitation de responsabilité : Toutes les informations techniques contenues dans ce manuel, les instructions d'utilisation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil, contiennent les dernières informations sur votre appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures pouvant résulter du non-respect des instructions de ce manuel, d'une utilisation en dehors de l'utilisation prévue, d'une réparation non autorisée, de modifications non autorisées de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

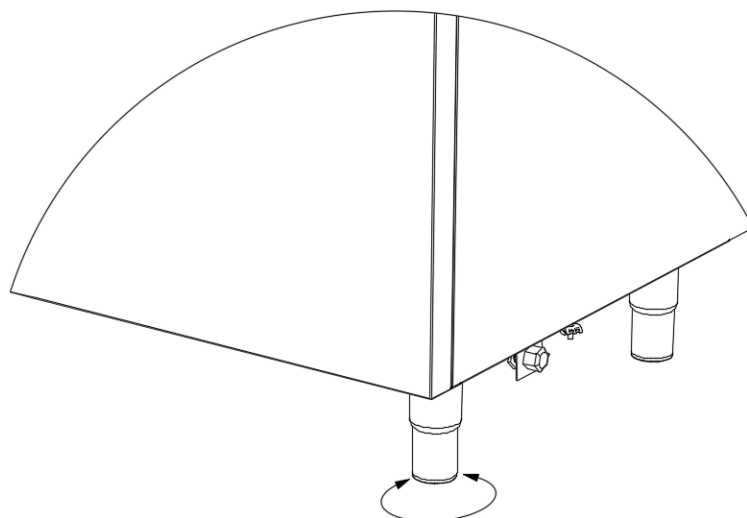


Figure A

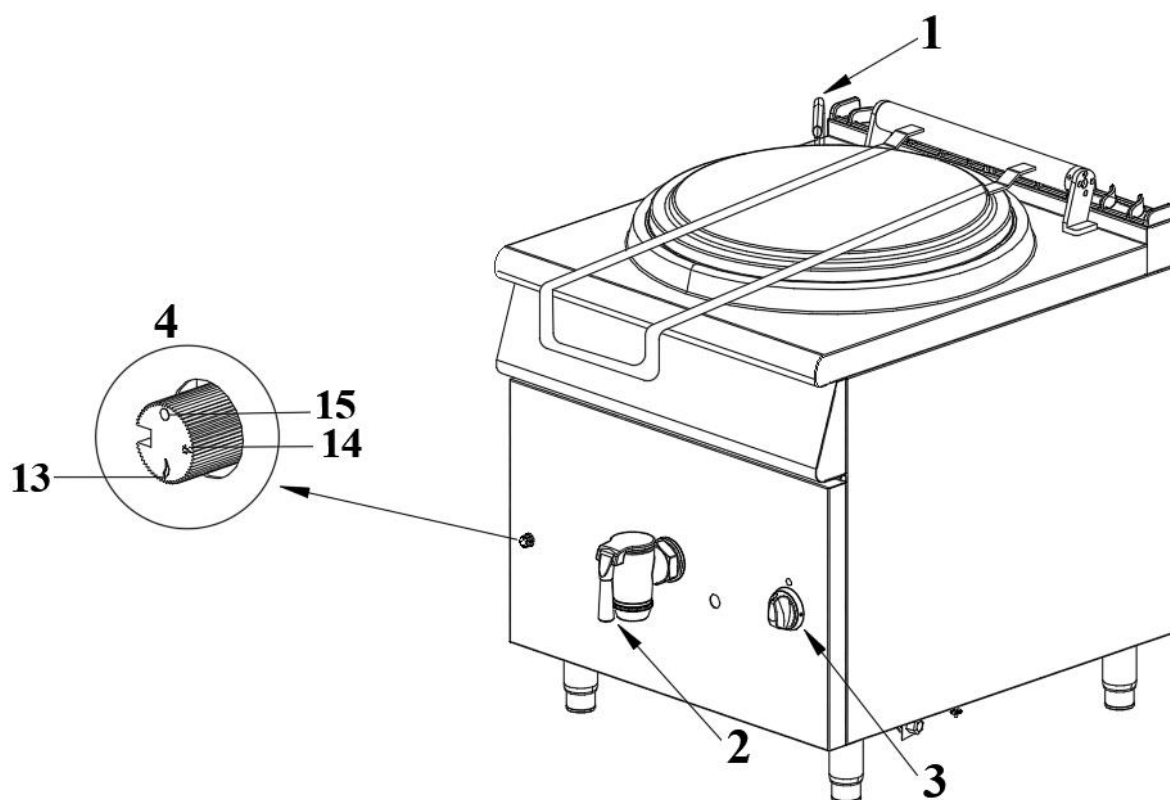


Figure B

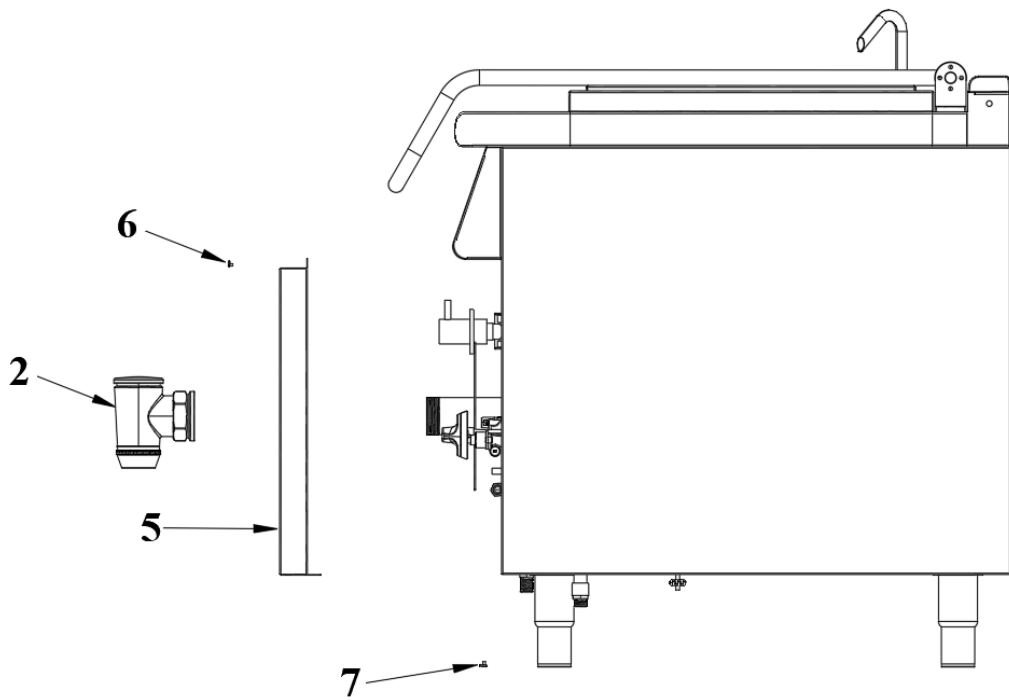


Figure C

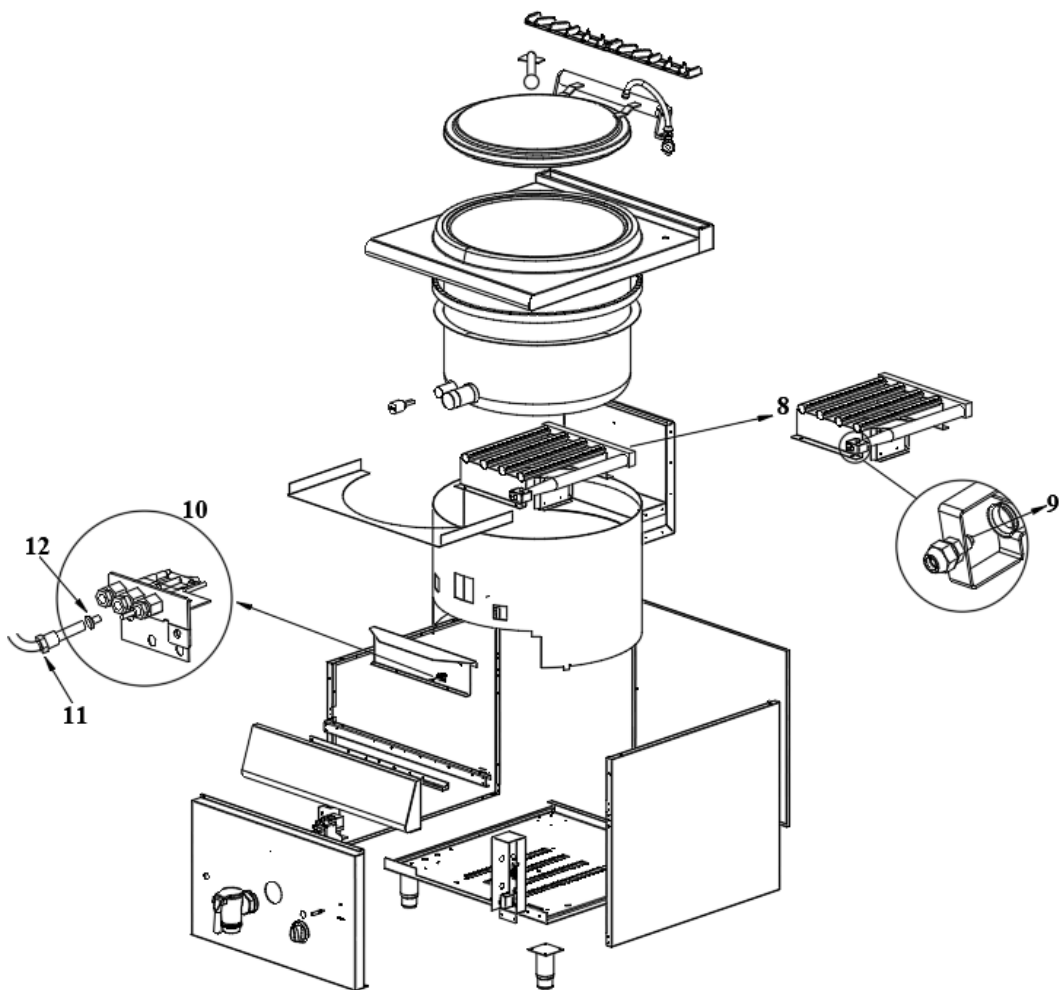
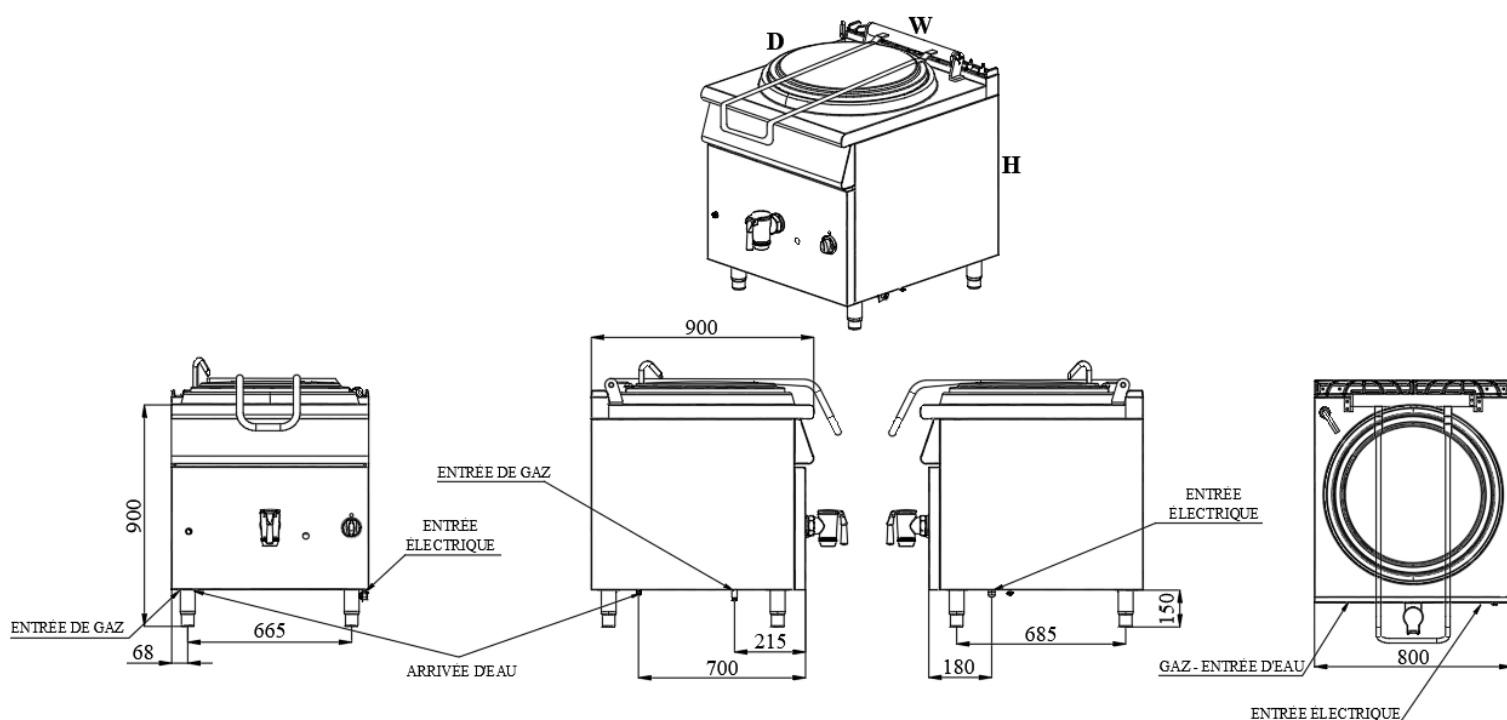


Figure D

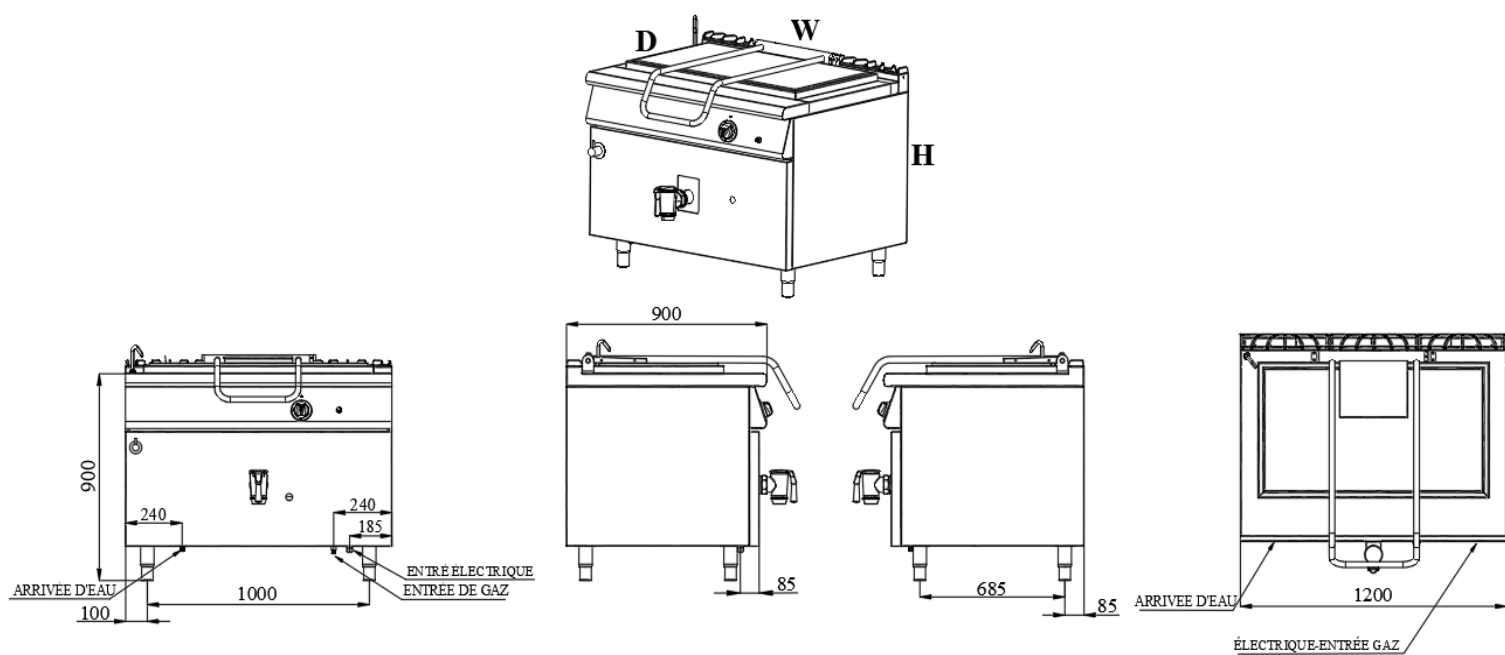
F. DESSINS DES PRODUITS

Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume
7178.3090	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	185 kg	1.05 m ³
7178.3095	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m ³
7178.3100	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	20 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	150 kg	1.05 m ³
7178.3105	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	30 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	202 kg	1.52 m ³

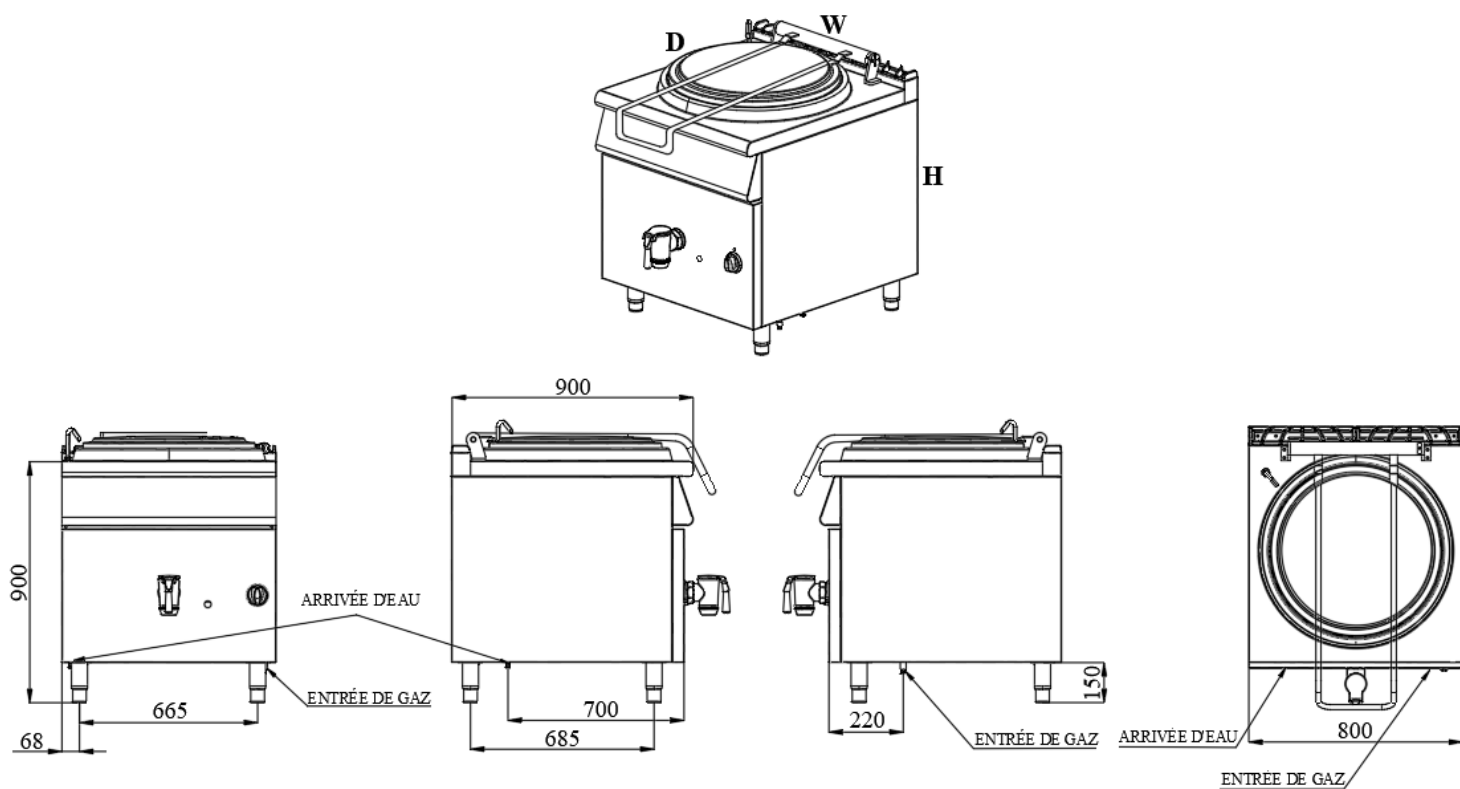
7178.3090



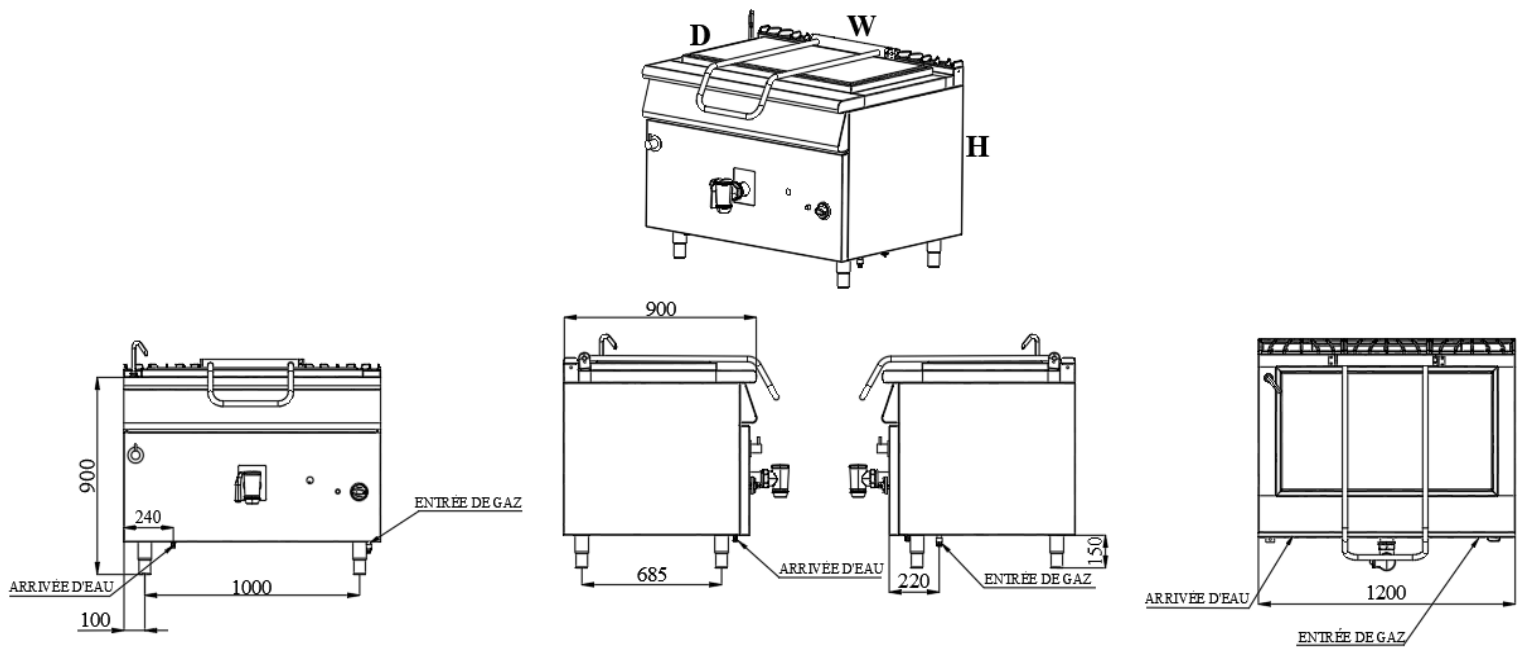
7178.3095

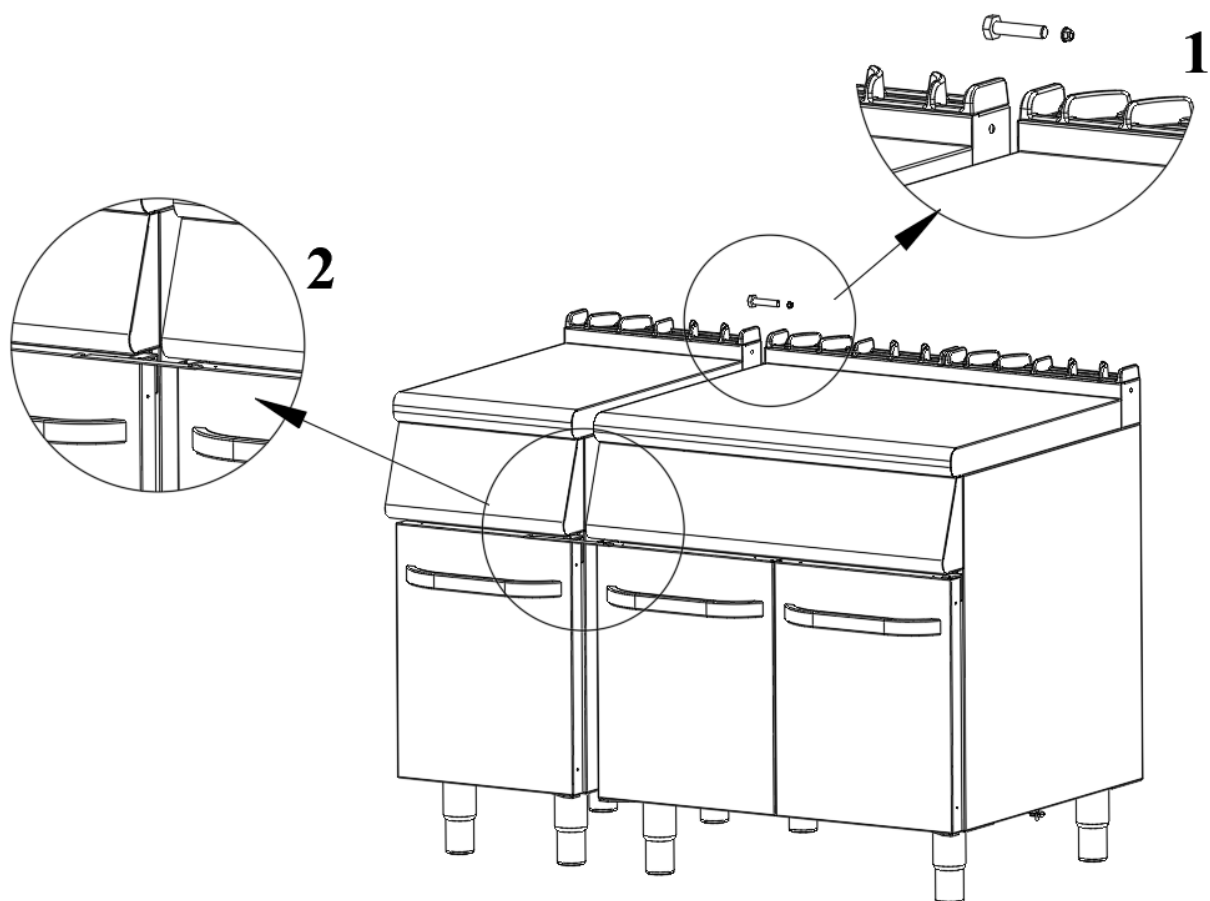


7178.3100

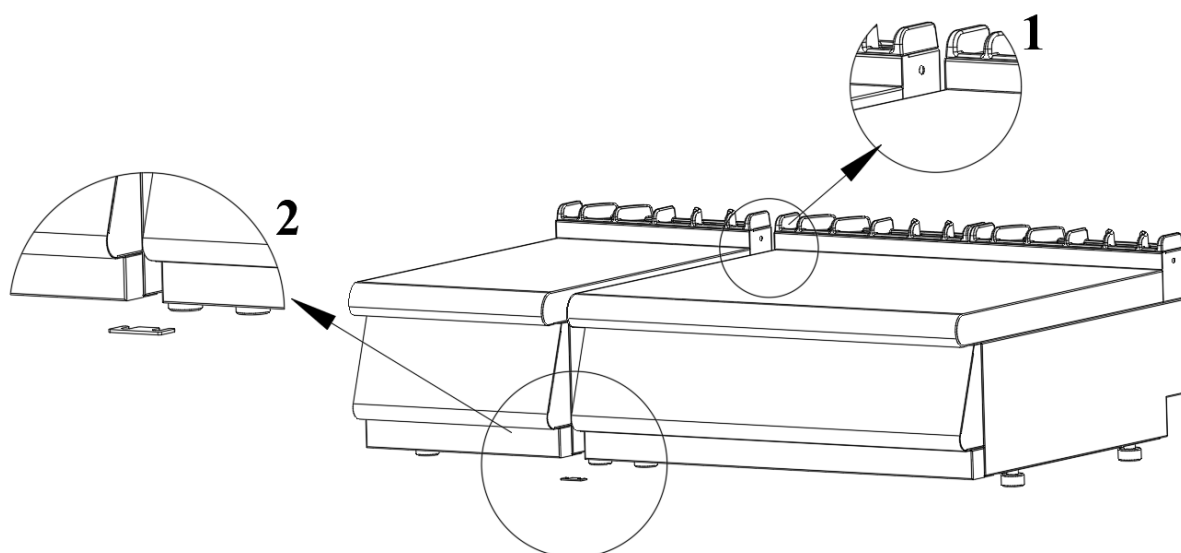


7178.3105





Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série



Combisteel BV

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

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

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com