



Gazlı

DEVİRİLİR TAVA

Gas Heated

TILTING BRATT PAN

Газовая

ПЕРЕВОРАЧИВАЮЩАЯ
СКОВОРОДА

PERFECT

700 SERİ / 700 SERIES / СЕРИЯ 700 :

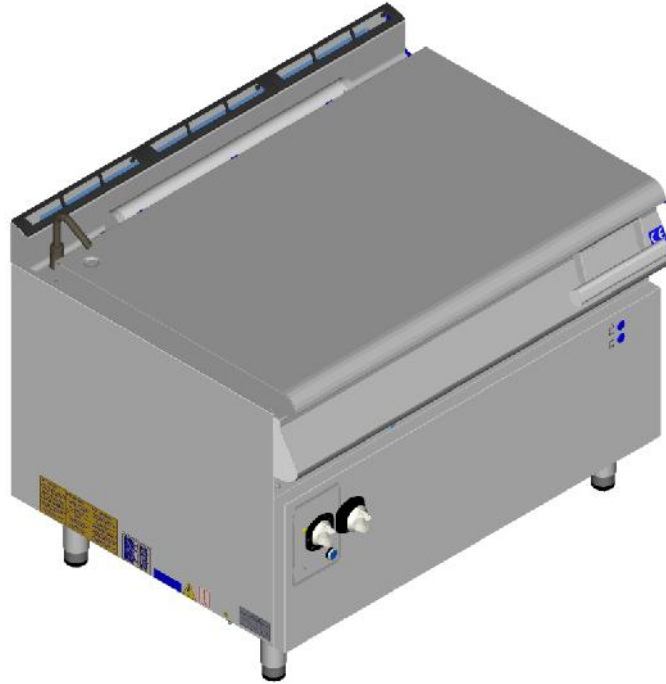
7DG 06T

900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900 :

9DG 08T

900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900 :

9DG 12T

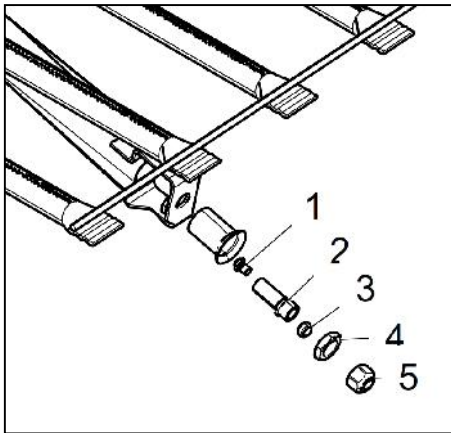
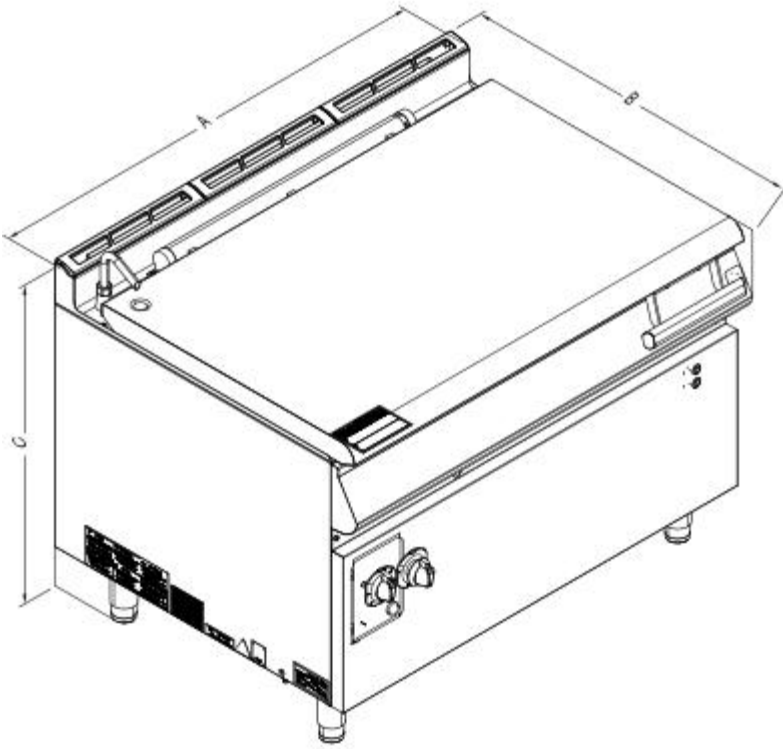


"Professional In Kitchen"

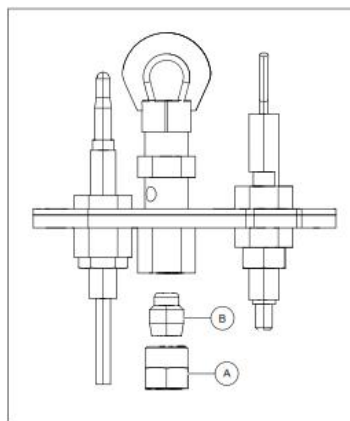
İNOKSAN

"Mutfakta Profesyonel"

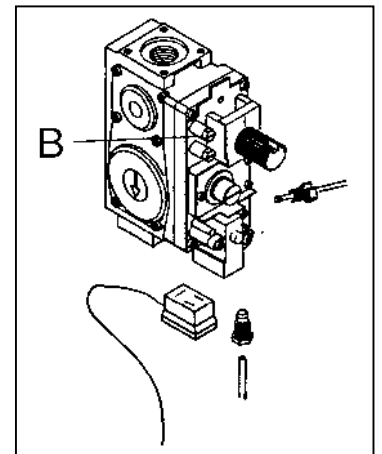
700-900 SERİ / 700-900 SERIES / СЕРИЯ 700-900



Şekil-1 / Figure-1/ Схема-1



Şekil-2 / Figure-2 / Схема-2

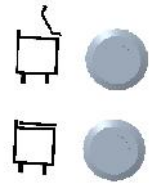
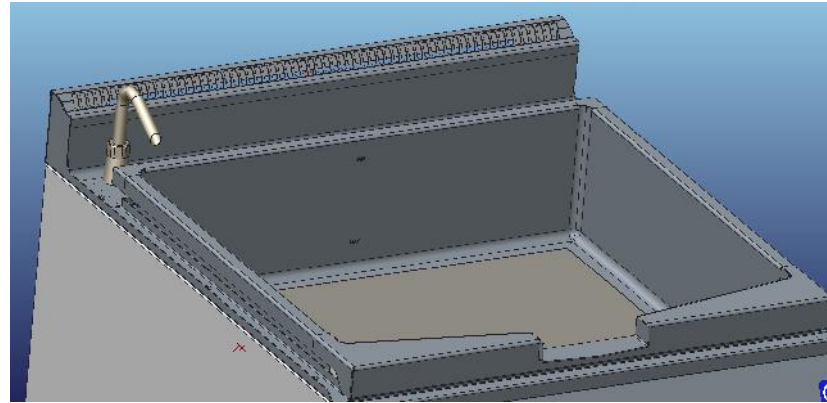
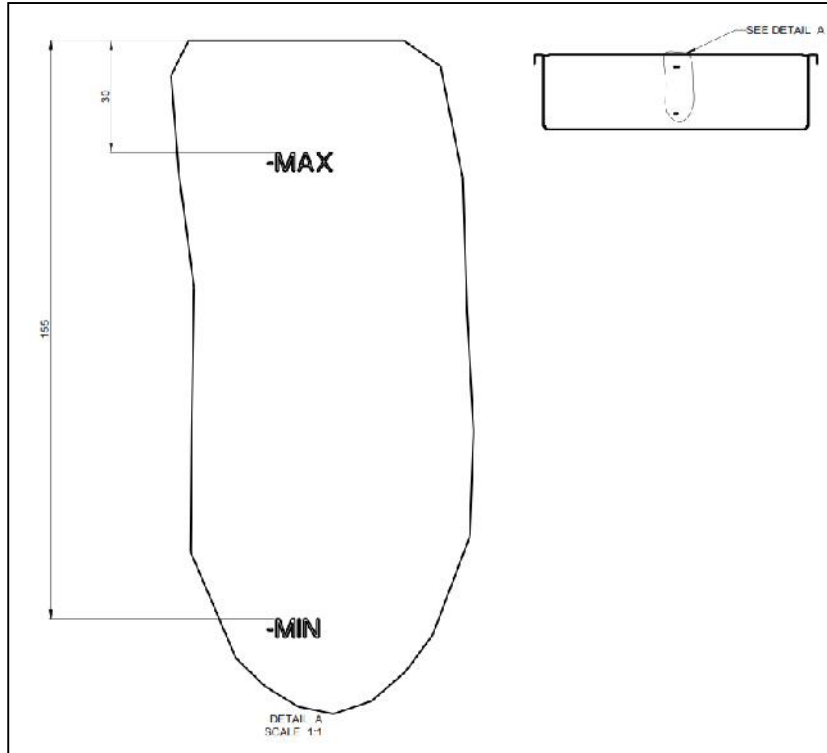


Şekil-3 / Figure-3 / Схема-3

TEKNİK ÖZELLİKLER

T1										
MODEL NO	WIDTH (A)	DEPTH (B)	HEIGHT (C)	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
				POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm²)	
7DG06T	800/31,4"	780 / 30,70	902/23,7"	13	44 357					
9DG08T	800/31,4"	950/37,4"	902/23,7"	21	71 654					
9DG12T	1200/47,24"	950/37,4"	902/23,7"	30	102 364					

T2																		
MODEL NO	G30-29 mbar			G30-37 mbar			G30-50 mbar			G20-20 mbar			G25-20 mbar			G25-25 mbar		
	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m ³ /h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m ³ /h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m ³ /h)
7DG06T	"11,6	1,8	0,90037	"14,9	1,7	0,80311	"20	1,6	0,71141	"8	2,7	0,98691	"8	2,8	1,06137	10"	3	1,21841
9DG08T	"11,6	2,3	1,47006	"14,9	2,2	1,34500	"20	1,9	1,00319	"8	3,4	1,56498	"8	3,6	1,75451	10"	3,8	1,95487
9DG12T	"11,6	2,6	1,87856	"14,9	2,5	1,73683	"20	2,4	1,60067	"8	4,3	2,16606	"8	4,6	3,16606	10"	4,7	3,27606



UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.

WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

- a. If you smell gas, call your local gas utility emergency line immediately. Until the service team arrives:
- Don't use electrical appliances or switches that can cause sparks.
 - Don't smoke or light matches
 - Leave doors and windows as they are
 - Go outside

a. Eğer gaz kokusu alırsanız, derhal ACİL GAZ servisini arayınız.

UYARI: Yanlış montaj, ayarlama, değiştirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Servis Ekibi gelene kadar

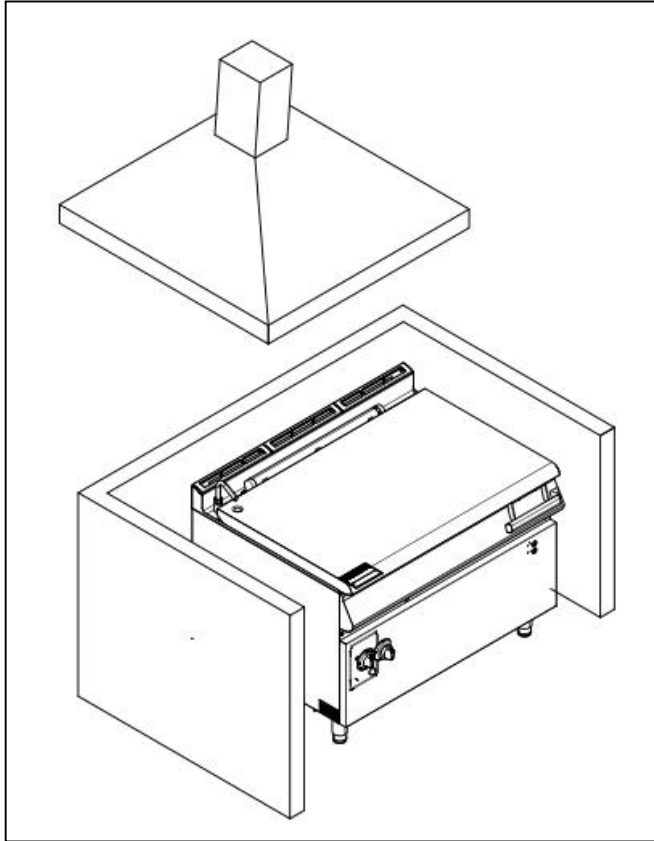
- Elektrik aletleri yada elektrikahtarlarını kullanmayın.
- Sigara yada kibrit yakmayın.
- Kapı ve perncereleri oldukları gibi bırakın
- Dışarı çıkın

GÜVENLİĞİNİZ İÇİN: Cihazın içinde benzin veya diğer yanıcı gaz veya sıvı madde kullanmayın depolamayın.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

UYARI: Cihazın elektrik devre şeması kontrol panelinin içindedir.

WARNING: Electrical circuit diagram of the appliance is inside the control panel.



BOŞLUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES		
	Yanıcı Combustible Materials Incombustible Materials	Yanmaz Non-Combustible Materials Incombustible Materials
Zemin / Floor / Plancher	N/A	2,54"/ 10 mm
Yanlar / Sides/Côtés	N/A	2,54" / 10 mm
Arka / Back/Arrière	N/A	2,54" / 10 mm

MONTAJ TALİMATLARI



UYARI: Bu cihaz yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalı ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Yükleme ve bu cihazı kullanmadan önce talimatlarına bakın.



UYARI: Cihazı çalıştırmadan önce tüm kağıt koruma ve ambalajların söküldüğünden emin olun. Bu cihaz sadece kapalı konumda monte edilmelidir.



UYARI: Cihazı, elektrik aksamına zarar vermemek için direkt yâda yüksek basınçlı su ile temizlemeyiniz.



UYARI : Cihaz eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.



UYARI : Cihaz çalışmadığı sürece havuzun içinde bulunan suyun sıcak olması durumunda yanma tehlikesi olabilir.



UYARI : Cihazın kapağını açarken veya kapatırken sıkışma meydana gelebilir.



DİKKAT! Cihazı uygun gaz ve su basıncı değerlerinde çalıştırınız. basınç bilgileri "T2" tablosunda verilmiştir.



UYARI : Cihazın havuz sacının deforme olup olmadığını kontrol ediniz. Herhangi bir deforme sonucunda Cihazın çalışan aksamına zarar verebilir.



UYARI: Yanlış montaj, ayarlama, değiştirme, hizmet veya bakım maddi hasar, yaralanma veya ölüme neden olabilir. Kurmadan veya bu ekipmanı servis önce kurulum, kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makinaı kullanacak kişi ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceği bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, farklı gaz grupları yada elektrik girişi için dönüşümlerin yapılması ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kişi

tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.

- Cihazın gaz ve elektrik bağlantıları bu kılavuzda verilen tablolar ve elektrik şemasına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemten, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerleştirme

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiği bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir ayakları ayarlayarak cihazı teraziye alınız.
- Tava kaldırma kolunu monte ediniz.

Gaz bağlantısı

- Cihazın gaz bağlantısını yetkili servis elemanına yaptırınız.
- Acil durumlarda hızlı bir şekilde gazı kesebilmek için kolay ulaşılabilir bir yere gaz vanası monte edilmelidir.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, bağlantı noktalarında gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer değilse "Farklı Gazlara Çevrim" bölümüne bakınız.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.
- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.

Su bağlantısı

- Su girişi ile su şebekesi arasında bir muslukla bağlantı yapılmalıdır.
- Cihaz su girişine mekanik filtre monte edilmeli ve cihaz içine girebilecek pislik veya metal parçacıklar filtre vasıtasıyla önlenmelidir.
- Son boru parçasını makinaı bağlanmadan önce bir miktar su dışarı atılarak biriken pislikler temizlenmeli ve sonra bağlantı yapılmalıdır.
- Bağlantı noktalarında su kaçaklarının olup olmadığını kontrol ediniz.
- Giriş suyu basıncı 1,5÷2,5 bar arasında olmalıdır.

Elektrik Bağlantısı

- Cihaz yalnızca DIN VDE 0100 elektrik tesisatı standartlarına uygun bir şebekeye bağlanmalıdır.
- Cihaz 220-230V 50-60Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Kablo en az H07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.
- Cihaz ve şebeke arasına otomat sigorta konulmalıdır.
- Besleme tesisatına kaçak akım sigortası konulması tavsiye edilir.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri

"  " işareti ile belirtilmiştir.

Eğer, cihazda frekans inventörü kullanılıyorsa, cihaz enerji girişinden önce (giriş klemensinden) AC/DC hassasiyetli TYPE B RCD (kaçak akım rölesi) kullanılmalıdır."

FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

- Cihaz 20mbar NG(G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eğer farklı bir gazla çalışacaksa aşağıdaki işlemler yapılmalıdır. Gerekli enjektörler ve yapışkanlı etiketler cihazla birlikte bir torba içinde verilmiştir.

Brülör enjektörünün değiştirilmesi(Şekil-1)

- Cihazın kontrol panelini çıkarın.
- "1" enjektörünü, "2" enjektör bağlama parçasından söküp çıkarın.
- "T2" tablosu'na bakarak kullanılacak gazı uygun enjektörü seçin.
- Yeni enjektörü "2" enjektör bağlama parçasına sıkın.

Pilot brülör enjektörünün değiştirilmesi (Şekil-2)

- Cihazın kontrol panelini çıkarın.
- "A" vidasını sökün ve "B" enjektörünü "T2" tablosuna bakarak değiştirin.
- "A" vidasını tekrar sıkın.

UYARI : Eğer cihazda farklı bir gazı dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gazı uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

KULLANIM ÖNCESİ KULLANIM ÖNCESİ

Gaz parçaları çalışma kontrolü

- Cihazı kullanma talimatına uygun olarak çalıştırınız, brülör ateşlemeyi ve alev uygunluğunu kontrol ediniz. Gaz kaçaklarını ve baca sisteminin düzgün çalıştığından emin olunuz.

- Eğer gerekirse aşağıdaki "Olası Problemler ve Çözümleri" kısmına bakınız.

Elektrik parçaları çalışma kontrolü

- Cihazı kullanma talimatına uygun olarak çalıştırınız ve aşağıdaki kontrolleri yapınız.
- **Termostat :** Termostatın farklı sıcaklık değerlerinde ısı ayarı yapıp yapmadığını kontrol ediniz.
- **Emniyet termostadı :** Termostatın arızalanması durumunda cihazın elektrik bağlantısını kesen emniyet termostadı vardır.
- Eğer emniyet termostadı devreyi keserse tekrar çalıştırmak için ön kontrol panelini çıkarın ve emniyet termostadındaki reset butonuna basınız.
- **Mikrosviç:** Brülör çalışırken tavanın kaldırılması durumunda mikrosviç gazı keser, tava çalışma konumuna getirildiğinde brülör tekrar çalışmaya başlar. Bu fonksiyonun çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.

Isıl Güç Kontrolü

- Montaj yapıldıktan sonra, farklı gazlara çevrim yapıldığında yada herhangi bir bakım operasyonu sonrası, cihazın ısı gücü kontrol edilmelidir.
- Cihazın ısı gücü "T1" tablosunda verilmiştir.
- Cihazda farklı gazlarda çalışmak için enjektör değişikliği yapıldığında cihazın ısı gücü ve giriş basıncı "T1" tablosundaki değerlere uygun olmalıdır. Giriş basıncının kontrolü için "Giriş basıncı kontrolü" kısmına bakınız.

Giriş Basıncı Kontrolü (Şekil-3)

- Gaz giriş basıncını ölçmek için minimum 0,2 mbar hassasiyetli manometre kullanılmalıdır.
- Ön kontrol panelini çıkarın ve gaz musluğundaki "B" civatasını yerinden çıkarın. Manometreyi buraya takınız.
- Brülörü çalıştırın ve giriş basıncını ölçün. Ölçülen değer "T2" tablosuna uygun olmalıdır. Eğer değilse yetkili servise haber veriniz.
- Manometreyi yerinden söküp ve "B" civatasını tekrar yerine takınız.

OLASI PROBLEMLER - ÇÖZÜMLERİ

Pilot brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz giriş basıncı yetersizdir.
- Gaz borusu yada enjektör tıkalıdır.
- Gaz musluğu arızalıdır.
- **Çakmak ateşleme** sistemi arızalıdır.
- Emniyet termostadı arızalıdır.

Pilot brülör çalışma sırasında sönmüyor

- Gaz musluğu arızalıdır.
- Emniyet termostadı arızalı yada hatalıdır.

Ana brülör ateşlemiyor yada zor ateşliyor

- Gaz basıncı yetersizdir.
- Enjektör tıkalıdır.
- Gaz musluğu arızalıdır.
- Termostat arızalıdır.
- Tava kaldırma mikrosviç'i arızalıdır.

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Gaz musluğu arızalıdır.
- Termostat arızalıdır.
- Tava kaldırma mikrosviç'i arızalıdır.

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

ÖNEMLİ : Bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın gaz ve elektrik bağlantısını kesiniz.

Cihaz üzerinde yapılan her bakım/onarım faaliyeti sonrası -eğer gerekiyorsa- gaz kaçak kontrolü yapınız.



Brülör, pilot, termokupl, gaz musluğu, buji, çakmak ateşleme butonu, termostat, emniyet termostadı, tava kaldırma mikrosviç

- Ön kontrol paneli çıkarın.
- Bağlantı parçalarını yada elektrik bağlantılarını sökerek parçayı yenisi ile değiştirin.

Tava kaldırma tekeri ve bağlama civatası

- Kaldırma tekeri üzerindeki civatayı sökün.
- Parçayı yenisi ile değiştirin.

Su doldurma musluğu

- Ön paneldeki kontrol düğmesini ve ön paneli çıkarın.
- Bağlantı parçalarını sökerek parçayı yenisi ile değiştirin.

KULLANIM ve BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmemeye dikkat ediniz !
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz yemek pişirme amacına yöneliktir, bunun dışındaki bir amaç için kullanmayınız.
- Herhangi bir arıza durumunda cihazın gaz giriş vanasını kapatınız ve elektrik bağlantısını kesiniz.
- Bakım için sadece yetkili servisleri çağırınız ve orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı kullanmaya başlamadan önce özellikle yiyeceklerin temas edeceği yüzeyleri dikkatlice temizleyiniz.

DİKKAT : Cihazı, ızgara ve fritöz amacı ile kullanmayınız. Pişirme havuzu boşken asla cihazı çalıştırmayınız.

- İlk çalışma esnasında cihazdan kısa bir süre duman ve koku yayılacaktır. Duman ve koku izolasyon malzemesi ve sac yüzeylerdeki yağ vb. maddelerden meydana gelmektedir. Bu durum tehlikeli olmayıp kendiliğinden kaybolacaktır.
- Cihaz, ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.



İlave emniyet elemanları

Emniyet termostadı, termostadın arızalanması nedeni ile tava sıcaklığının maksimum kontrol sıcaklığını aşması durumunda brülörlere gaz girişini keserek çalışmayı durdurur. Bu durumda cihazın gaz giriş vanasını kapatınız ve yetkili servise haber veriniz.

- Cihaz çalışırken tavanın kaldırılması durumunda mikrosviç gazı keserek brülörleri kapatır.

KULLANIM



Tava Kaldırma Butonu



Tava İndirme Butonu

Tavanın kontrolü

- Termostat kontrol düğmesi pozisyonları aşağıdaki gibidir.

0	Kapalı
50°C	Minimum sıcaklık
100÷250°C	Orta sıcaklıklar
300°C	Maksimum sıcaklık

- Gaz kontrol düğmesi konumları aşağıdaki gibidir.
 - Kapalı
 - ✓ Pilot ateşleme
 - SS Maksimum alev

Brülörleri Ateşleme

- Gaz şebekesi üzerindeki besleme vanasını açınız.
- Gaz kontrol düğmesini "Pilot ateşleme" konumuna getiriniz ve basınız. Aynı anda çakmak ateşleme butonuna basınız. Bu şekilde pilot alevi için kıvılcım
- meydana gelir. Yaklaşık 20 saniye sonra gaz kontrol düğmesini bırakınız. Pilot alevi yanmaya devam edecektir. Eğer yanmazsa ateşleme işlemini tekrar ediniz. Ateşleme "alev gözetleme deliği"nden kontrol edilebilir.

- Brülörleri yakmak için gaz kontrol düğmesini "maximum alev" konumuna getiriniz.
- Termostat kontrol düğmesini istediğiniz pişirme sıcaklığına ayarlayınız.
- Havuza su almak için ön sacta bulunan su alma butonunu kullanınız.

DİKKAT : Cihazı kullanırken tavanın tam yatay pozisyonda olmasına dikkat edilmelidir. Aksi halde mikrosiviç ana brülöre giden gazı kesecektir.

DİKKAT : Isınmış yağın içine atılacak olan gıdaların nemli olmasına ve ısınmış yağın içine su damlamasına dikkat ediniz.

Brülörleri Kapatma

- Termostat kontrol düğmesini "0" konuma getiriniz.
- Gaz kontrol düğmesini "kapalı" konuma getiriniz.
- Gaz şebekesi üzerindeki vanayı kapatın.

Tavanın kaldırılması

- Tavayı kaldırmadan önce su doldurma musluğu bagasını dışa doğru çeviriniz.
- Tava özel mekanizması vasıtasıyla kaldırılıp indirilebilir.

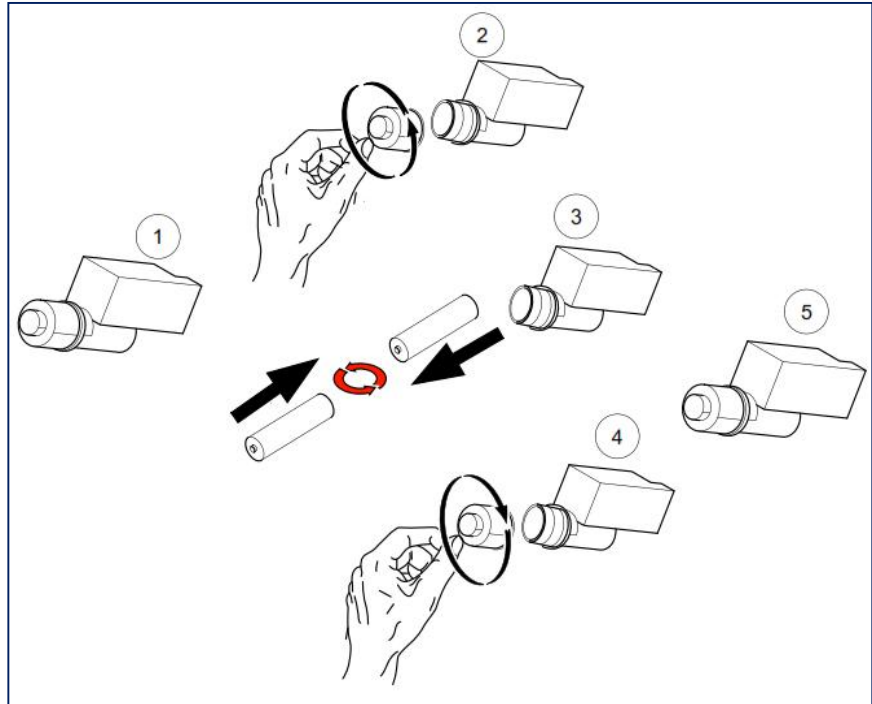
DİKKAT : Tava üst kapağını kaldırmadan tavayı kaldırmaya çalışmayınız.

- Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.
- **Temizlik yada bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın gaz ve elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.**
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığımız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.
- Tava kaldırma sistemini 90 günde bir ısıya dayanıklı gresle yağlayınız.

TEMİZLİK ve BAKIM

- ÇAKMAK PİLİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ

- Cihazın çakmak pilini değiştirmeniz gerekirse aşağıda belirtilen aşamaları sırasıyla yapınız.
- Çakmağın ön kapağını saat yönünün tersine çeviriniz.(2) Eski pili çıkarıp yeni pili takınız(3). Kapağı saat yönünde çevirip kapatınız



INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING: This device must be installed in accordance with the current legislation and should only be used in a well-ventilated area.

Refer to the instructions manual before installing and using this device.



WARNING: Make sure that all paper protection and packaging have been removed before using the device. This device should only be installed in closed position.



WARNING: Do not clean the device with direct or high-pressure water to avoid damaging the electrical components.



WARNING: The device must be used by trained personnel.



WARNING: There might be a risk of fire when the device is operational if the water inside the pool is hot.



WARNING: Jamming may occur when opening or closing the device's cover.



ATTENTION! Operate the device at suitable gas and water pressure values. Information concerning suitable pressure values is given in the "T2" table.



WARNING: Check whether the metal plate of the device is deformed. Any deformation may damage the operational parts of the Device.

WARNING: This device must be installed in accordance with the current legislation and should only be used in a well-ventilated area. Refer to the instructions manual before installing and using this device.

WARNING: Incorrect installation, adjustment, replacement, service or maintenance may result in material damages, injury or death. Read installation, operation, and maintenance instructions before installing or servicing this equipment.

WARNINGS

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- The installation, the modification for another type of gas, input voltage and maintenance of the appliance must be performed by qualified and authorised installers, in compliance with current safety regulations. The manufacturer declines all responsibility for consequences due to failure to observe the above warning.
- Gas and electrical connection of the appliance must be according to the instructions given in table "T1" and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, gas and electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

INSTALLATION

Positioning

- Only install the appliance in well-ventilated premises.
- This is a type "A" appliance and therefore the premises must be ventilated as stipulated by current technical regulations.
- Position the appliance at least 10 cm from the walls of adjacent units. This distance may be less if the adjacent walls of units are insulated or heat resistant.
- This appliance is not designed for built-in installation.

Assembly

- Carefully remove the protective film from the external panels to avoid leaving any trace of glue. Use a suitable diluent to remove any glue residue.
- Level the appliance and, if necessary, adjust its height using the adjustable feet.

Gas connection

- Before installing the appliance, contact the local Gas Supply Authority to check the compatibility of the gas supply.
- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.

- Make sure the appliance corresponds with the gas supply to which it is connected. If it does not, convert as instructed in the section "Adaptation to different type of gas".
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.
- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

Electrical connections

- The appliance is designed to operate at the voltage indicated on the data plate.
- Each appliance must be connected to the power supply by a suitably dimensioned independent line (the total power is indicated in the "T1" table). A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H 07 RN-F must be used for connection to the terminals.
- The length of conductors between the cable clamp and terminals must be such that the live wires are pulled taut before the ground wire (yellow-green) if the cable is worked loose from the clamp.
- Multi-pole main isolating switches of suitable current rating. (with minimum contact-breaking distance of 3 mm) must be installed, as well as automatic residual current switches of suitable high sensitivity.
- There should be an automatic fuse between the appliance and the network.
- Voltage changes should not exceed $\pm 10\%$.

Ground connections and equipotential bonding

- The appliance must be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol  located next to the connection terminals.
- The metal structure of all the electrical appliances must also be connected to the ground circuit using

the terminals marked by the symbol  located next to the earth terminals (equipotential bonding system).

- If, frequency inverter is being used in the equipment, TYPE B RCD (residual current relay) with AC/DC sensitivity must be used before the equipment power inlet (from the mains block terminals).

Water connection

- Install a fast closing stopcock in an easily accessible position upline from the appliance.
- There must be a mechanic filter between the valve and the appliance. The dirt and the metal particles

which oxidize the interior surface of the appliance are held by the filter.

- Before connecting the last pipe, the dirt should be discharged by means of water flow and then the connection should be done.
- Confirm the absence of leaks at the connections.
- The control knob for the supply of water is on the front of the appliance.
- The water supply pressure must be between 150 and 250 kPa.

ADAPTATION TO DIFFERENT TYPE OF GAS

- The appliance has been adjusted to operate with 20mbar NG(G20). To convert the appliance to a different gas supply, scrupulously follow the instructions indicated below.
- Use the injectors and adhesive labels in the bag supplied with the appliance.

Replacement of main burner injector (Fig.1)

- Remove the control panel from the appliance.
- Unscrew the injector "1" from injector connection part "5".
- Choose a suitable injector indicated in table "T2".
- Screw the new injector to injector connection part "5".

Replacement of pilot burner injector (Fig.2)

- Remove the control panel from the appliance.
- Unscrew fitting "A" and replace injector "B" with the one indicated in Table "T2".
- Retighten fitting "A".

WARNING : If the appliance is converted to a different gas supply, affix the correct adhesive tag indicating the new gas used.

START UP

Control of operation of gas devices

- Operate the appliance according to the instruction manual and check the correct lighting of the burners, the absence of gas leaks and the efficiency of the waste gas removal system.
- If necessary consult the paragraph on "Typical malfunctions".

Control of operation of electrical devices

- Operate the burners according to the instruction manual, check the correct functioning of the controls and of the safety devices:
- Operating thermostat: Check the heating regulation at various temperatures.

- Burner extinction microswitch in case of lifting of the pan: Lift the pan with the burners lit. Check their extinction during this phase and their relighting when the pan returns to the cooking position.
- The appliance is fitted with an internal safety thermostat that cuts off the electrical power supply to the heating elements if the main thermostat malfunctions.
- To reset the safety thermostat after it has cut in, remove the screw on the front panel, insert the tip of a screwdriver through the hole and press the thermostat reset button.

Control of nominal heat input

- The appliance's nominal heat input must always be checked following installation and conversion to a different gas supply, and also after servicing.
- The appliance's nominal heat input is indicated in Table "T2".
- The nominal heat input is correct when the appliance is fitted with the appropriate injectors for the type of gas used and the inlet pressure is as specified in Table "T2". To check the inlet pressure, follow the instructions indicated in the section "Control of inlet pressure".

Control of inlet pressure (Fig. 3)

- The inlet pressure is measured using a manometer with minimum resolution of 0.2 mbar.
- Detach the control panel from the appliance, remove the screw "B" from pressure point and connect the pressure gauge pipe.
- Ignite the burners and measure the inlet pressure.
- The pressure reading must correspond with the ratings shown in table "T2". If not, switch off the appliance and contact your local Gas Supply Authority immediately.
- Disconnect the manometer pipe and retighten the screw "B" in pressure point.

TYPICAL MALFUNCTIONS

Difficult or unsuccessful pilot ignition

- Insufficient gas supply pressure.
- The gas line or injector is clogged.
- Gas valve defective.
- Piezoelectric igniter, ignition switch or cable defective.
- Safety thermostat defective.

Pilot burner goes out during use

- Gas valve defective.
- Safety thermostat damaged or defective.

Difficult or unsuccessful burner ignition

- Insufficient gas supply pressure.
- The injector is clogged.

- Gas valve defective.
- Thermostat defective.
- Pan lifting microswitch defective.

Difficult or unsuccessful temperature control

- Gas valve defective.
- Thermostat defective.
- Pan lifting microswitch defective.

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT : Before making repairs, close the gas valve and disconnect the appliance from the electrical supply at the general switch.

After every intervention, check for gas leaks, if necessary.

Pilot, Thermocouples, Pilot lighter spark,

- Remove the front panel of the appliance and replace the component.

Burner

- Remove the front panel of the appliance.
- Remove the burner to be replaced by undoing the fixing screws "D" and the nut of the gas supply tube.
- Remount the parts previously removed. Reposition correctly the air regulator on the burner "D".

Gas valve

- Remove the front panel of the appliance.
- Disconnect the electrical connections to the other devices.
- Disconnect the tubing and the thermocouple and replace.

Operating thermostat and safety thermostat with manual reset

- Remove the front panel and upper control panel of the appliance.
- Free the thermostat bulb to be replaced in its holder under the pan, fixed with a front plate.
- Disconnect the electrical connections to the other devices.
- Replace the component.

Pan lifting microswitch

- Remove the front panel of the appliance.
- Disconnect the electrical connections of the device.
- Replace the component.

Screw nut and manual system pan movement

- Disconnect the screw from the handwheel shaft.

- Replace the part.

Water filler cock

- Remove the control knobs on the front panel.
- Remove the front panel.
- Replace and disconnect the component.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

WARNINGS

Beware of the appliance's hot surfaces!

- This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personnel.
- It is exclusively designed to cook food. Any other use is considered improper.
- In the event of fault, close the main gas stopcock and disconnect the electrical supply at the general switch, installed upline from the appliance.
- Repairs should only be carried out by authorised service centres using original spare parts.



ATTENTION This appliance must not be used as a fryer !

- Before using the appliance, carefully clean all the surfaces which will come into contact with food.
- **Never operate the appliance when the pan is empty.**
- Some smoke and smell may occur at the first operation because of isolation materials and grease on the surface of the appliance. This situation is not dangerous and will die down after a while.
- The appliance should be operated at max. stage for an hour during the first operation.

Additional safety devices

The appliances are fitted as standard with:

- A safety thermostat that cuts off the gas supply to the burners if the main thermostat malfunctions, causing the pan to exceed the maximum temperature control limit. If the problem persists, disconnect the appliance from the gas supply and contact a service engineer.
- A pan lifting micro-switch that automatically cuts off pan heating when the pan is raised.



OPERATION

Pan Lifting Button



Pan Download Button

Use of the Pan

- The control knob of the thermostat has the following position:

0	Thermostat off
50°C	minimum temperature
100 ÷ 250°C	intermediate temperature
300°C	maximum temperature

- The control knob of the gas valve has the following positions:

- Off
- ✓ Pilot ignition

SS Maximum flame

Lifting and lowering pan

- Before lifting pan, turn the mouth of water filler cock to outside.
- The cooking pan can be lifted or lowered at any moment during cooking by means of the movement device:
- Manual control with front hand crank. Turn the crank clockwise to lift and empty the pan and anti-clockwise to return the pan to the cooking position.



IMPORTANT : Before the lifting operation it is advisable to position a suitable container in correspondence with the outlet of the pan.

Do not try to lift when the pan cover closed.



IMPORTANT : Pay attention to the dampness of the foods to be thrown into the heated oil and to the dropping of water into the heated oil.

Igniting the pan burners

- Turn the gas valve knob to “pilot ignition” position. Press it right down and ignite the pilot, simultaneously activating the piezoelectric igniter.
- Keep the knob pressed down for approximately 20 seconds, then release it (if the pilot goes out, repeat the procedure).
- The pilot can be observed through the hole located on the front.
- To ignite the burner, turn the gas control knob from “pilot ignition” position to “max. flame” position.
- Turn the temperature control (thermostat) knob to the required cooking temperature.
- Approximately 10 minutes are required to reach a temperature of 300°C at the base of the pan.
- Knob "3" should be used for filling water into the pan.

CAUTION : The pan should be in horizontal position while using the appliance. Otherwise, microswitch may cut off the gas flowing to the main burner.

Extinguishing the burners

- In order to extinguish the burners, turn the temperature control knob to position “0”.

- In order to extinguish the pilot, completely depress the gas valve knob and turn it to position “●”.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with water jets.**
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation close the gas valve and disconnect the electrical supply.
- Ensure that the water in the system does not contain or circulate any ferrous residues. If these are deposited on the base of the pan, they can produce serious corrosion.
- Clean the stainless steel surfaces daily with water and ordinary non-abrasive detergents, rinse well and dry carefully. Do not use steel wool or products containing chlorine.

- Do not use sharp objects which can scratch and damage steel or coated surfaces.
- Do not use corrosive products to clean the floor under the appliance.
- If the equipment will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance and it should stay in a properly ventilated room.
- In case of any failure at the appliance, call the authorized technical service. The appliance should be examined by professional technical staff
- The lifting mechanism should be lubricated with heat-resistant grease in every six months.

CHANGEMENT DE LA PILE DU BRIQUET

- If the lighter battery of the device is required to be replaced, perform the indicated actions respectively

- Remove the front lid of lighter by turning counterclockwise.(2) Replace the old battery with a new one. (3). Close the lid by turning it on clockwise.

