metos

SÄHKÖ-/KAASULIEDET, TASOKAASULIEDET - EL-/GASSPIS, SPIS MED HEL HÄLL - RANGE, GAS SOLID TOP

700 - 900 Ravintolalaitesarja - Restaurangserie - Series

Tyyppi/typ/type: 7210TCG, 7410TCG, 7610TCG, 7410CGG, 7610CGG, 7410CGE, 7610CGE, 7210TCEPQ, 7410TCEPQ, 7610TCEPQ, 7410CEEPQ, 7610CEEEPT, 7410TCTG, 7410CTGG, 7610CTGG

4228000, 4228002, 4228004, 4228006, 4228008, 4228010, 4228012, 4228014, 4228016, 4228018, 4228020, 4228022, 4228024, 4228026, 4228028

Asennus- ja käyttöohjeet
Installations- och användningsanvisningar
Installation and Operation Manual

DOC.NO CR0733550

7.6.2011 / EDITION 001

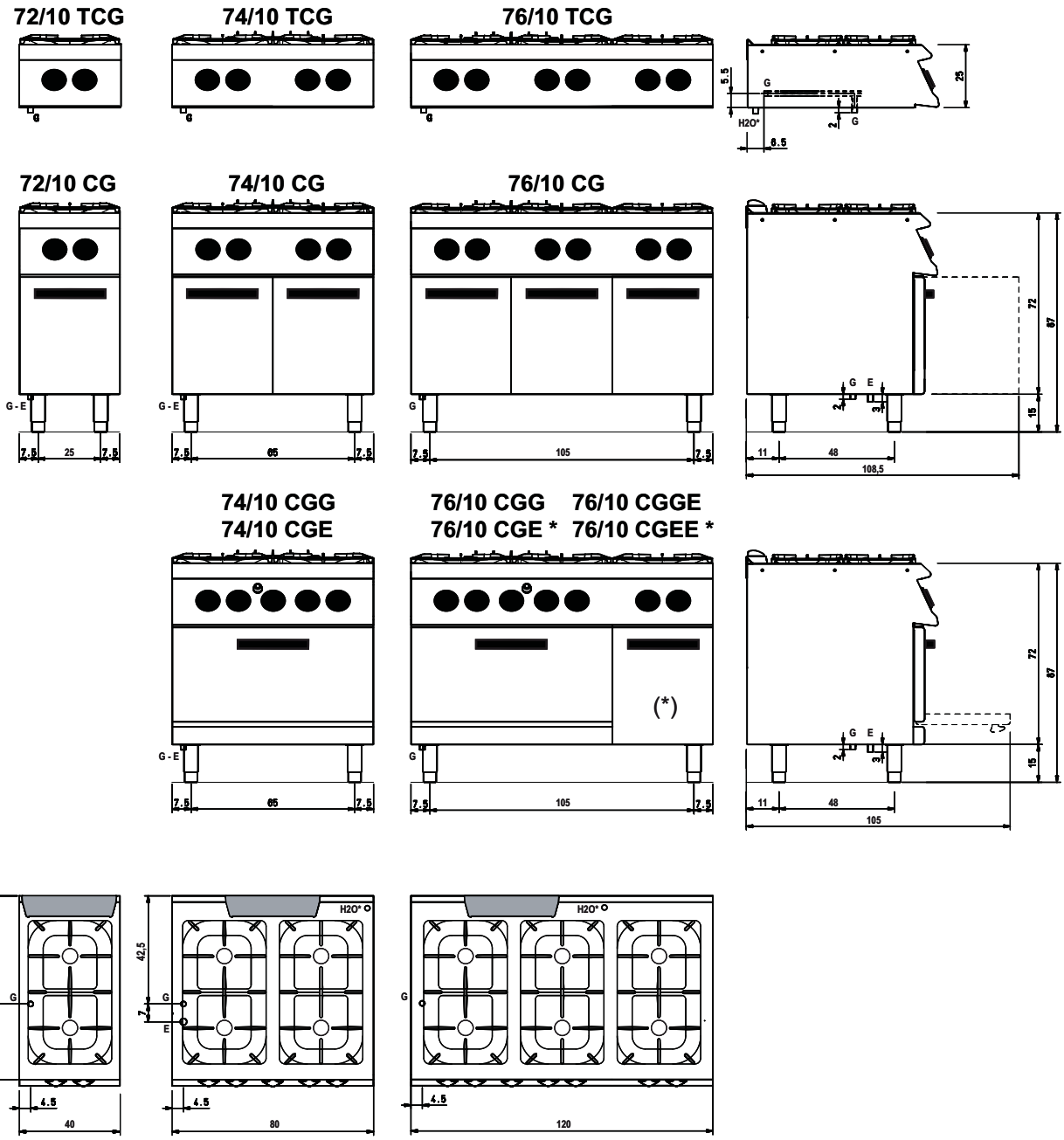
Alkuperäisten ohjeiden käännös
Översättning av tillverkarens manual

SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - TABLE OF CONTENTS

TEKNISET TIEDOT - TEKNISK INFORMATION - TECHNICAL INFORMATION 4
SUOMI 31
SVENSKA..... 39
ENGLISH..... 49

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

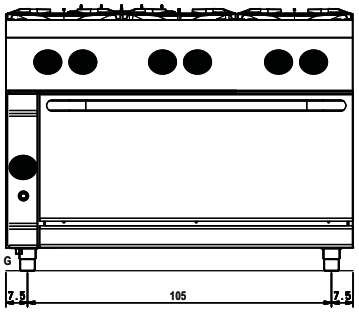
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

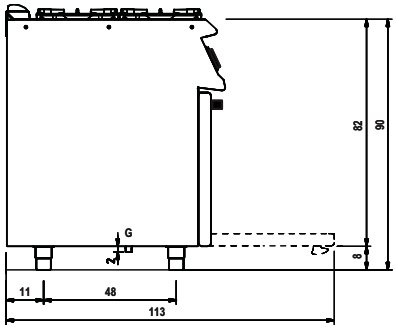
H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

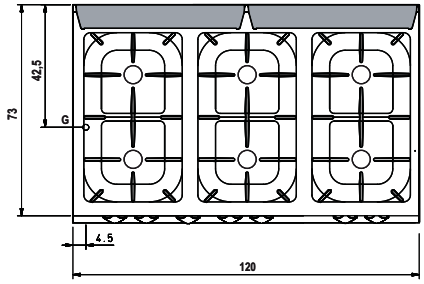
TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram





76/10 CGGFL

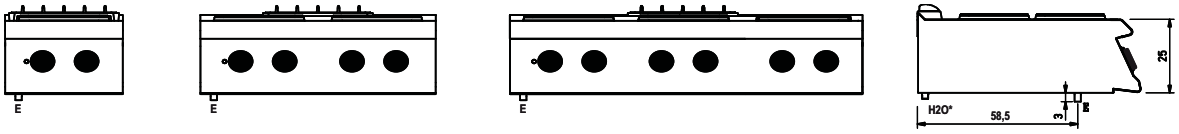


G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

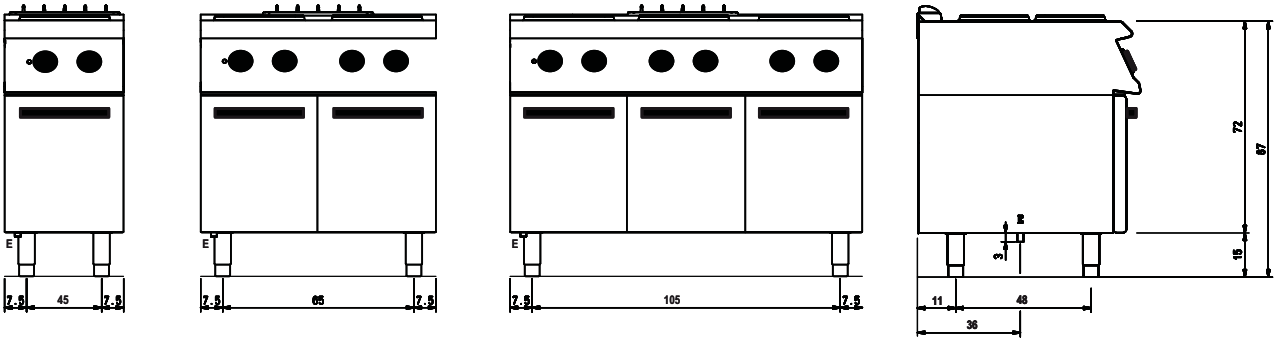
TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram

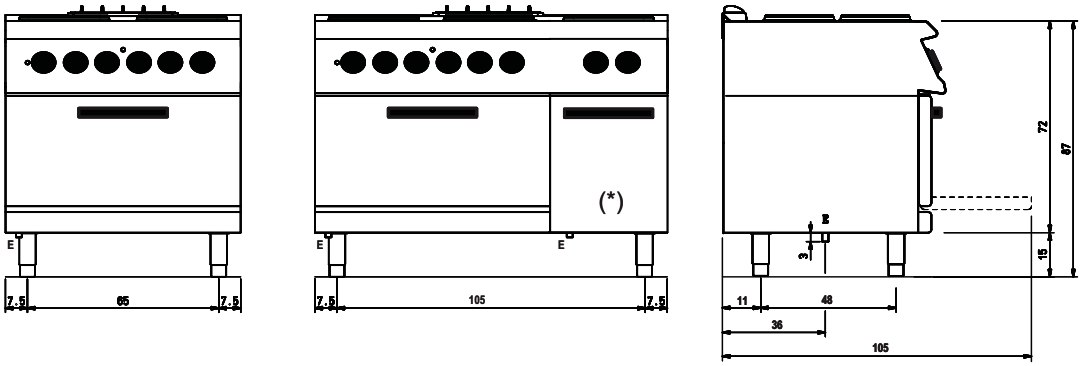
72/10TCEP...T, Q **74/10TCEP...T, Q** **76/10TCEPT**

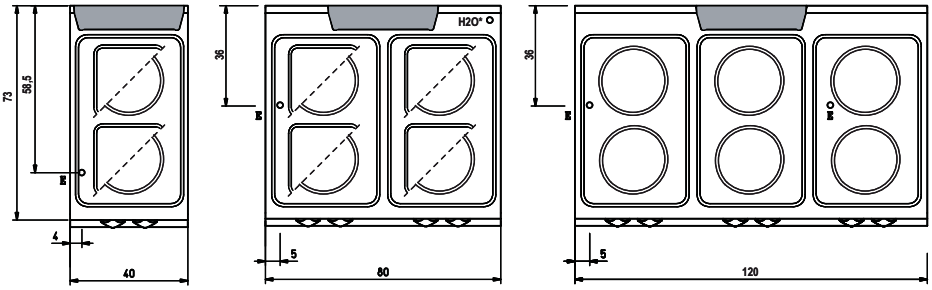


72/10CEP...T, Q **74/10CEP...T, Q** **76/10CEPT**



74/10CEEP...T, Q **76/10CEEEPT***





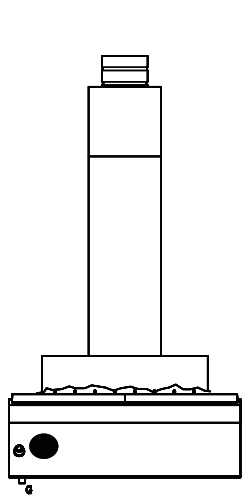
E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

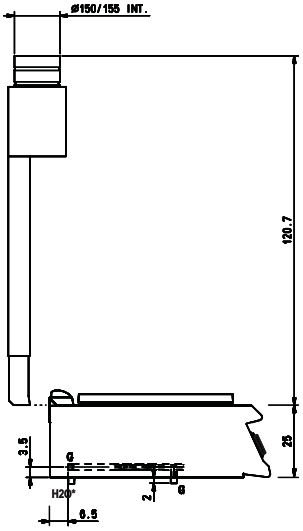
Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

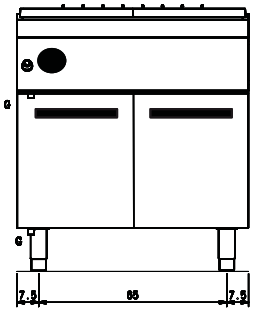
Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



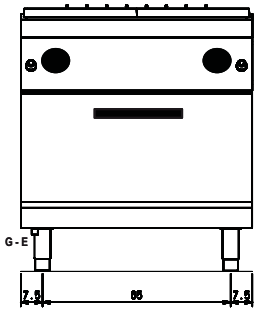
74/10 TCTG

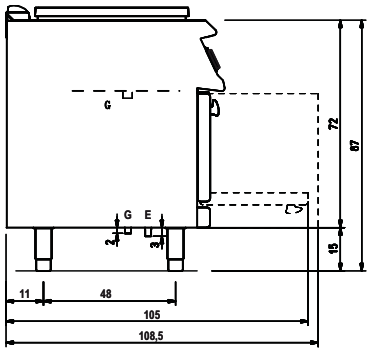


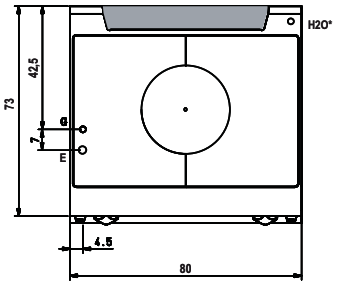
74/10 CTG

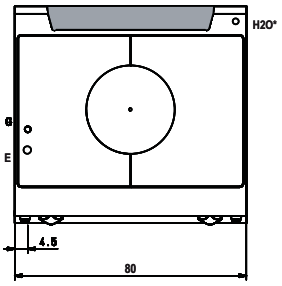


74/10 CTGG









E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

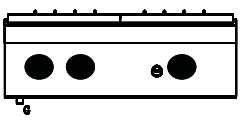
H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

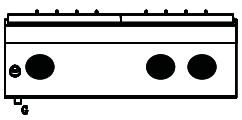
TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

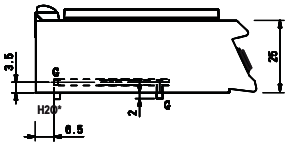
Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram

74/10 TCTG SX

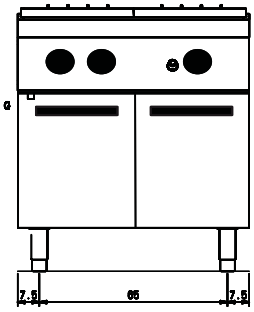


74/10 TCTG DX

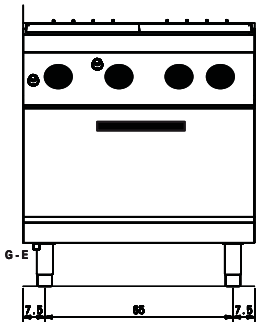


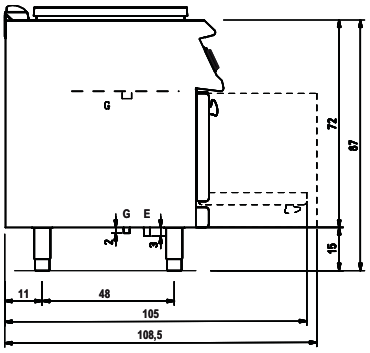


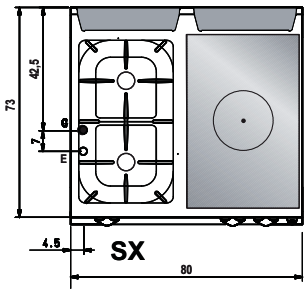
74/10 CTG SX
74/10 CTG DX

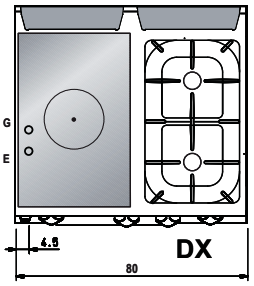


74/10 CTGG SX
74/10 CTGG SX









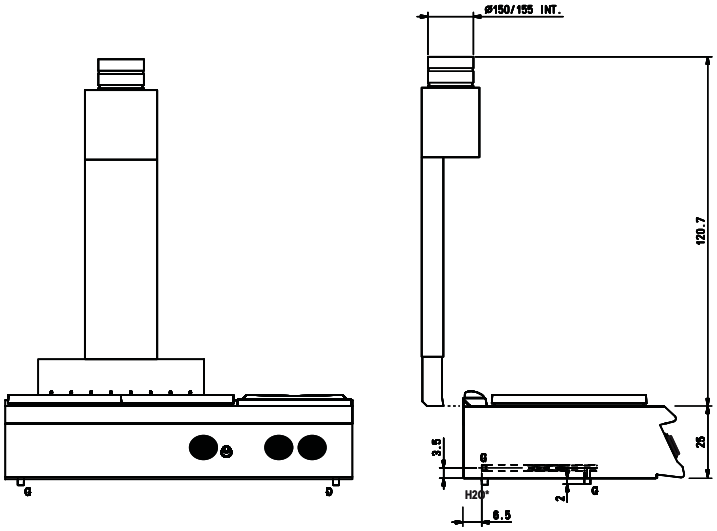
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

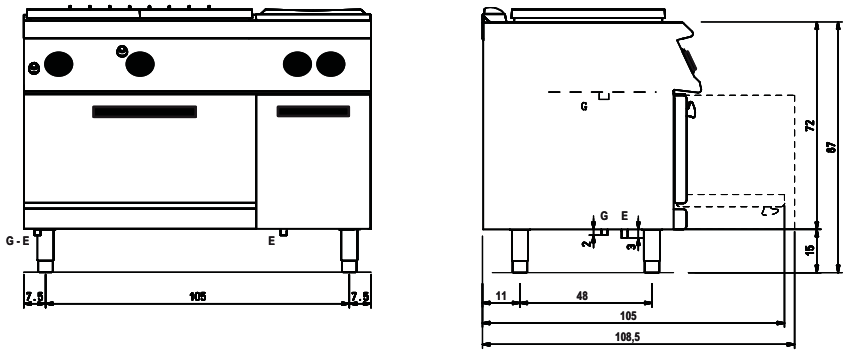
Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

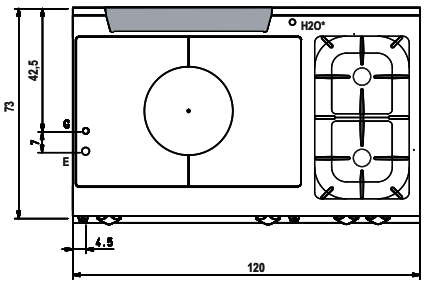
TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



76/10 CTGG





E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

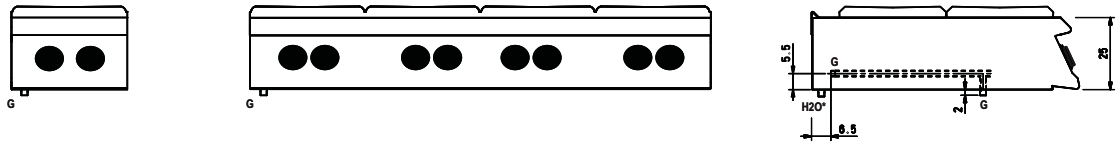
Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram

92/10 TCG
92/10 TCGP
92/10 TCG1P

98/10 TCG
98/10 TCGP
98/10 TCG2P

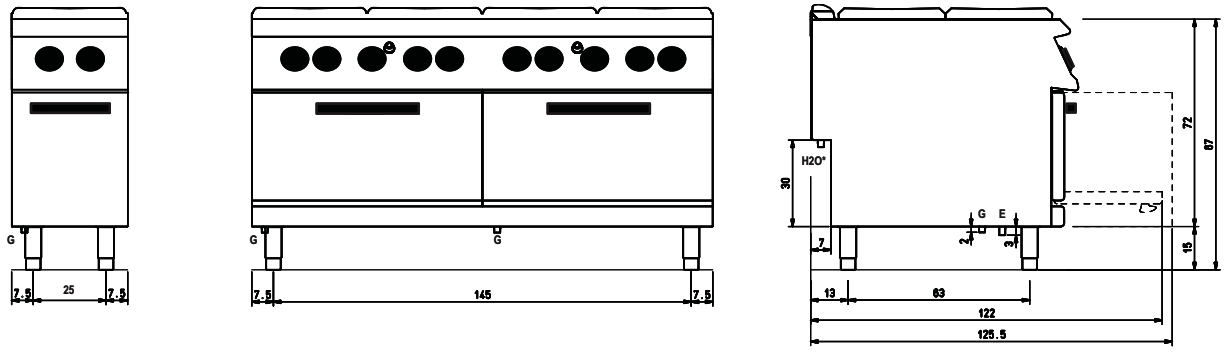


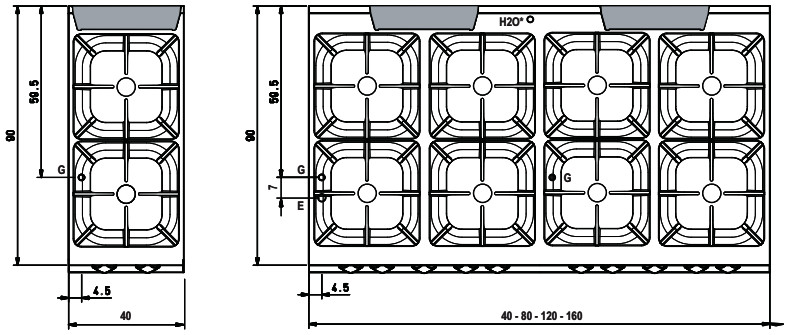
92/10 CG
92/10 CGP
92/10 CG1P

98/10 CG
98/10 CGP
98/10 CG2P

98/10 CGG
98/10 CGGP
98/10 CGG2P

98/10 CGE
98/10 CGEP
98/10 CGE2P





E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

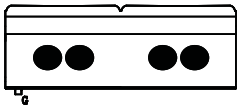
H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

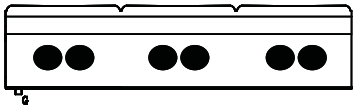
TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

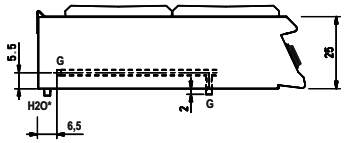
Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram

94/10 TCG
94/10 TCGP, 94/10 TCG1P

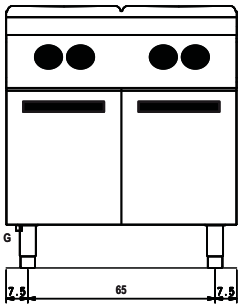


96/10 TCG
96/10 TCGP, 96/10 TCG2P

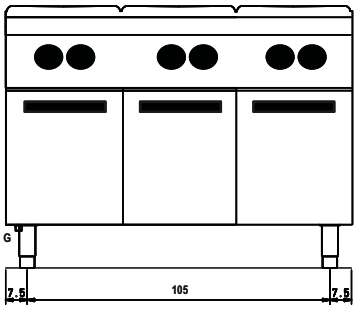


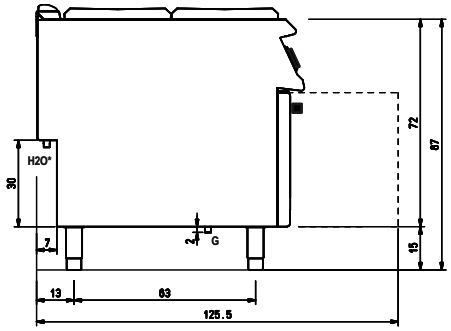


94/10 CG
94/10 CGP, 94/10 CG1P



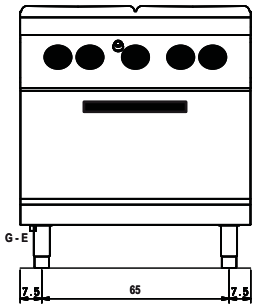
96/10 CG
96/10 CGP, 96/10 CG2P

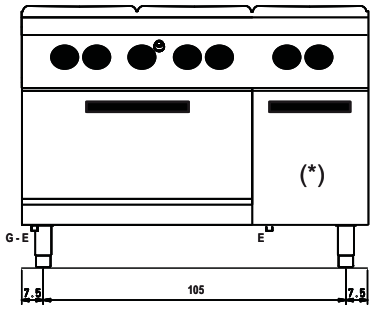


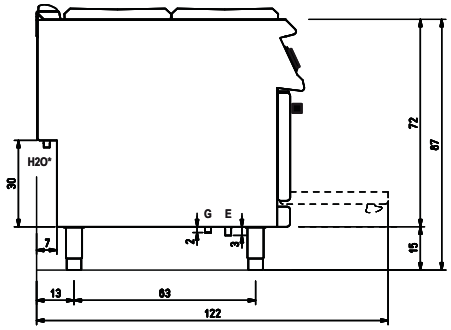


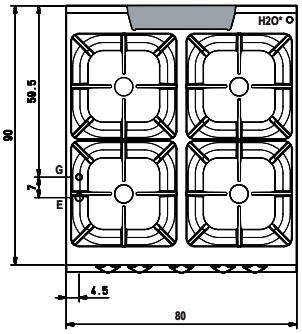
94/10 CGG **94/10 CGE**
94/10 CGGP **94/10 CGEP**
94/10 CGG1P **94/10 CGE1P**

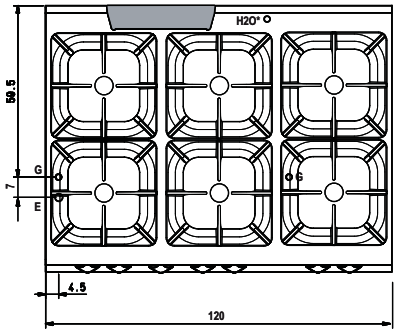
96/10 CGG **96/10 CGEE*** **96/10 CGE**
96/10 CGGP **96/10 CGEEP*** **96/10 CGEP**
96/10 CGG2P **96/10 CGEE2P*** **96/10 CGE2P**
96/10 CGGE* **96/10 CGGEP*** **96/10 CGGE2P***











E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

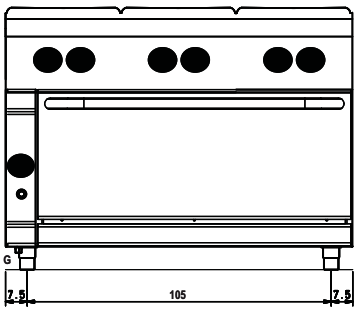
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

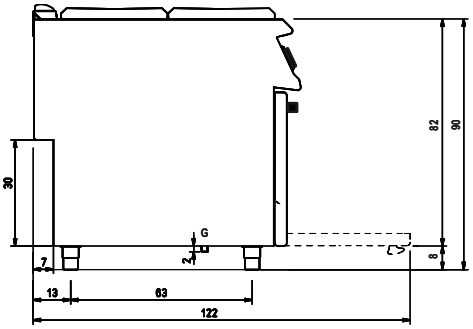
H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

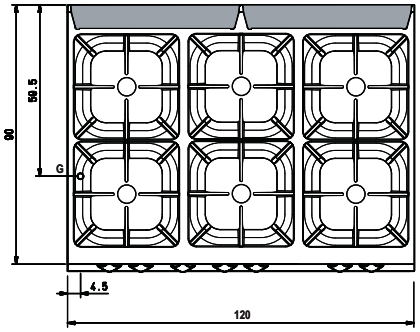
TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram





96/10 CGFL
96/10 CGFLP
96/10 CGFL2P



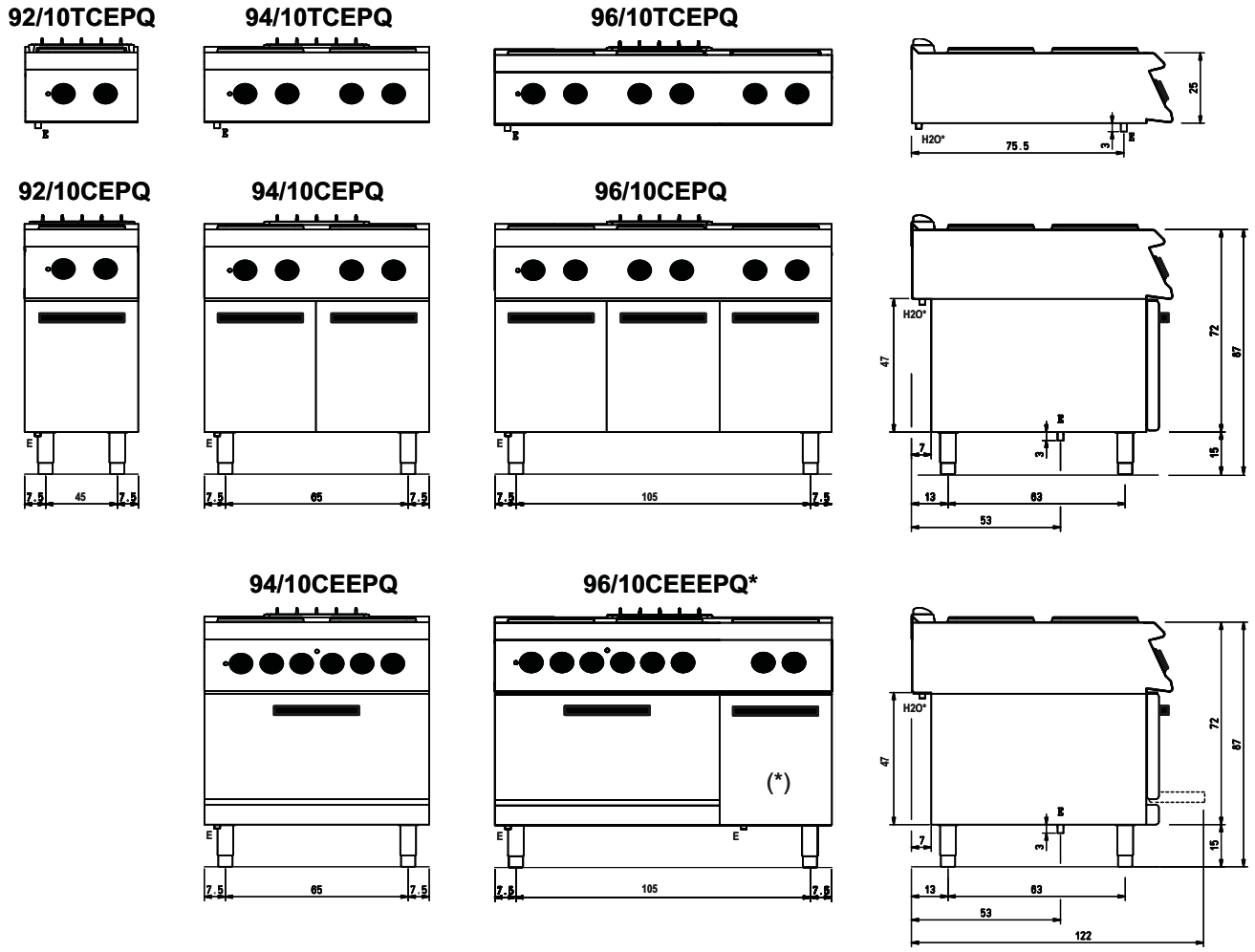
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

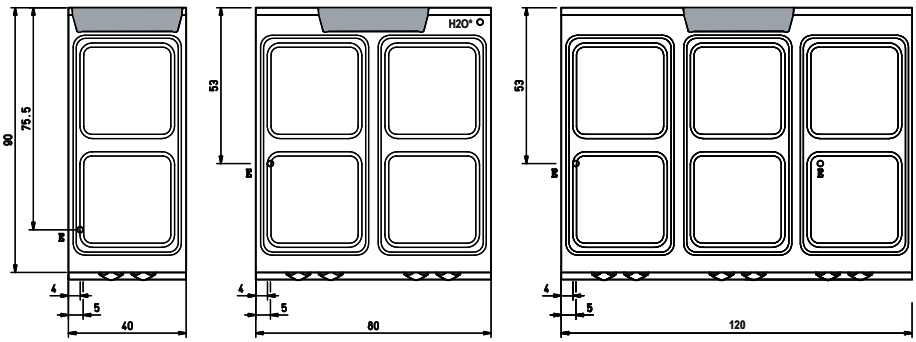
H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram





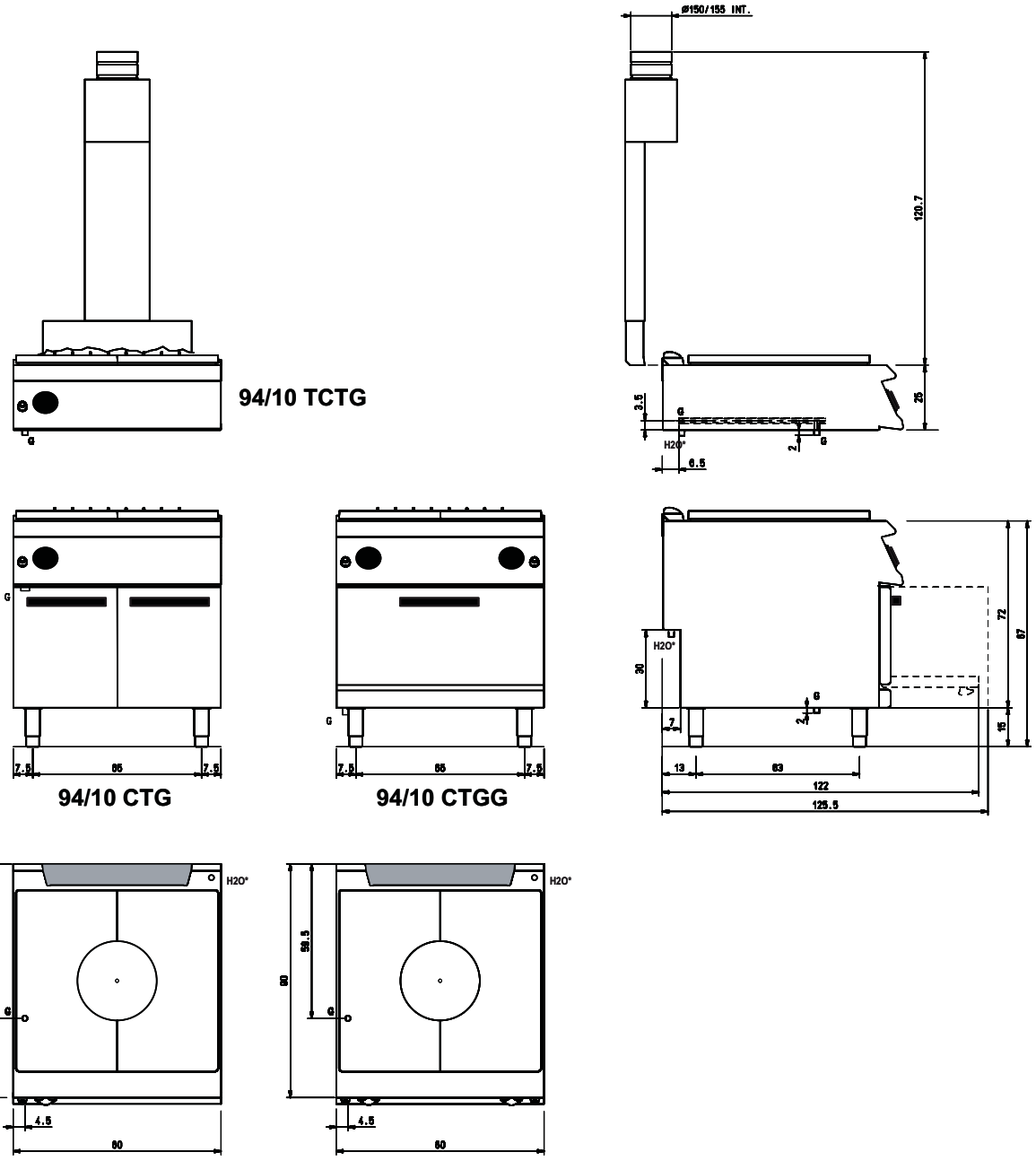
E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

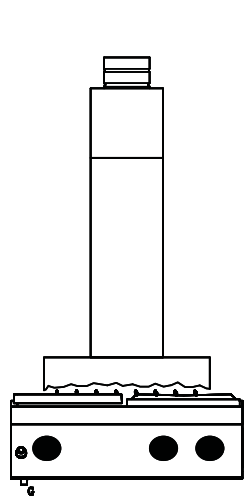
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

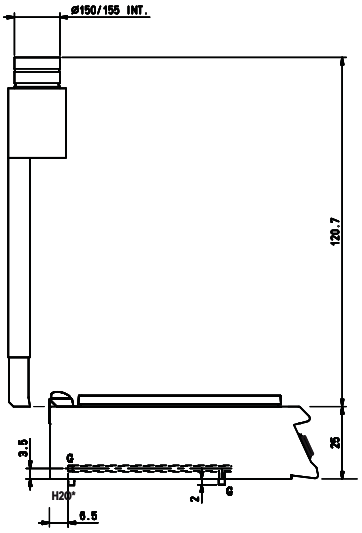
Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

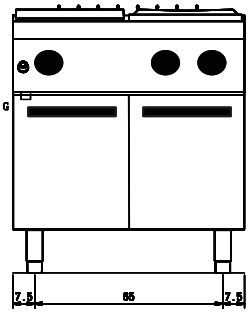
TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram

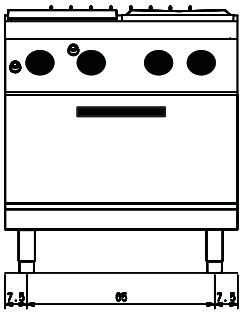


94/10 TCTG DX
94/10 TCTG SX

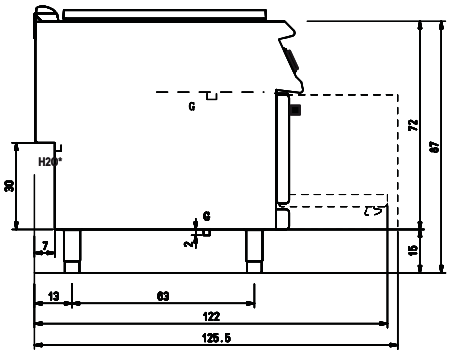


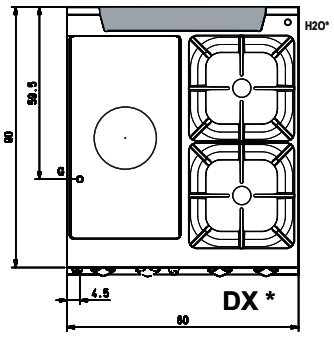


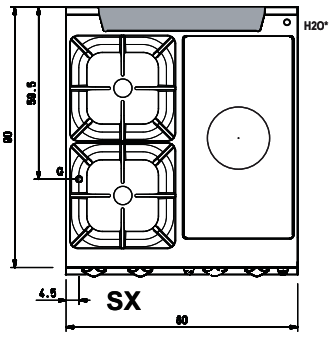
94/10 CTG DX *
94/10 CTG SX



94/10 CTGG DX
94/10 CTGG SX







E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

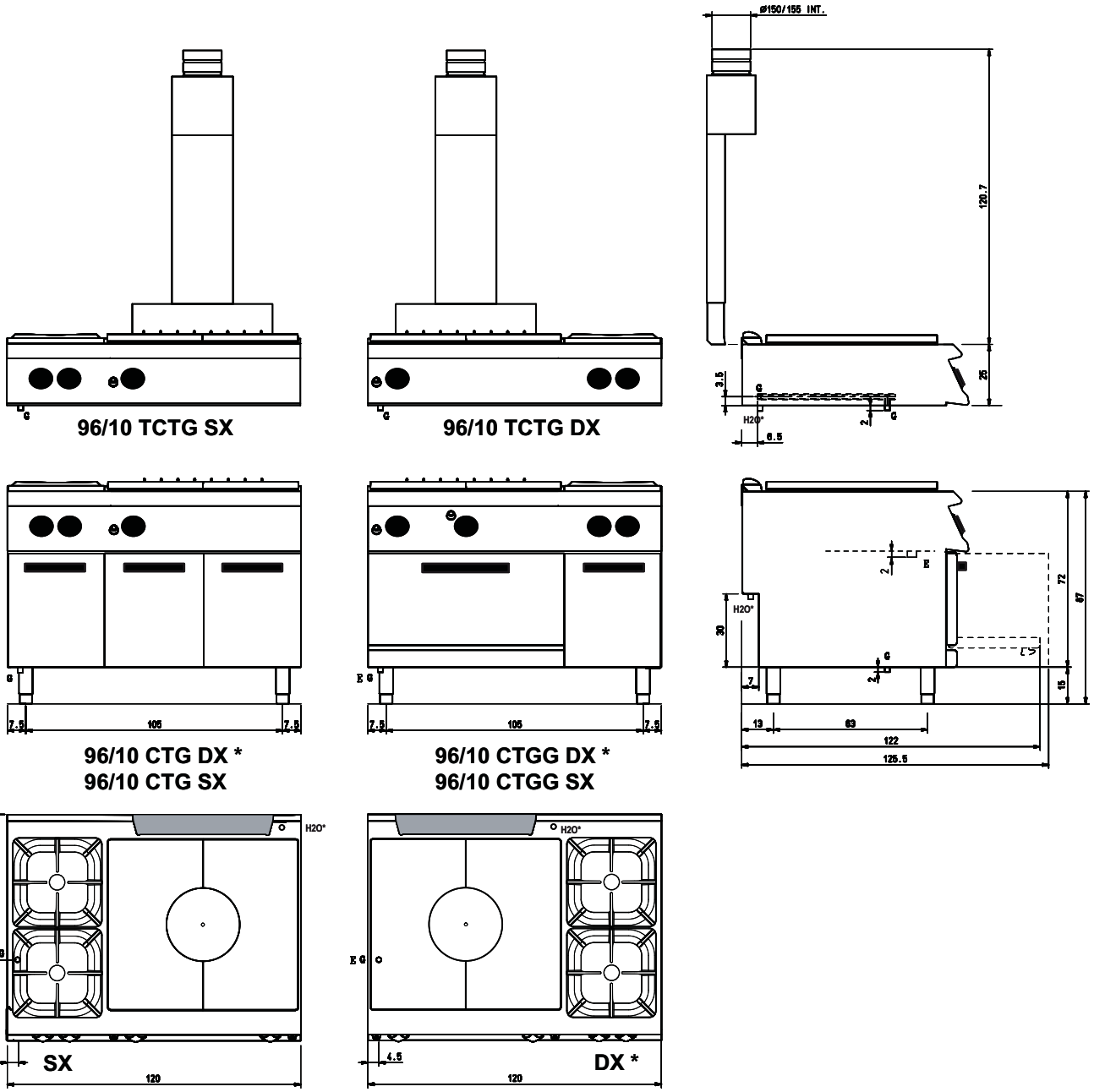
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



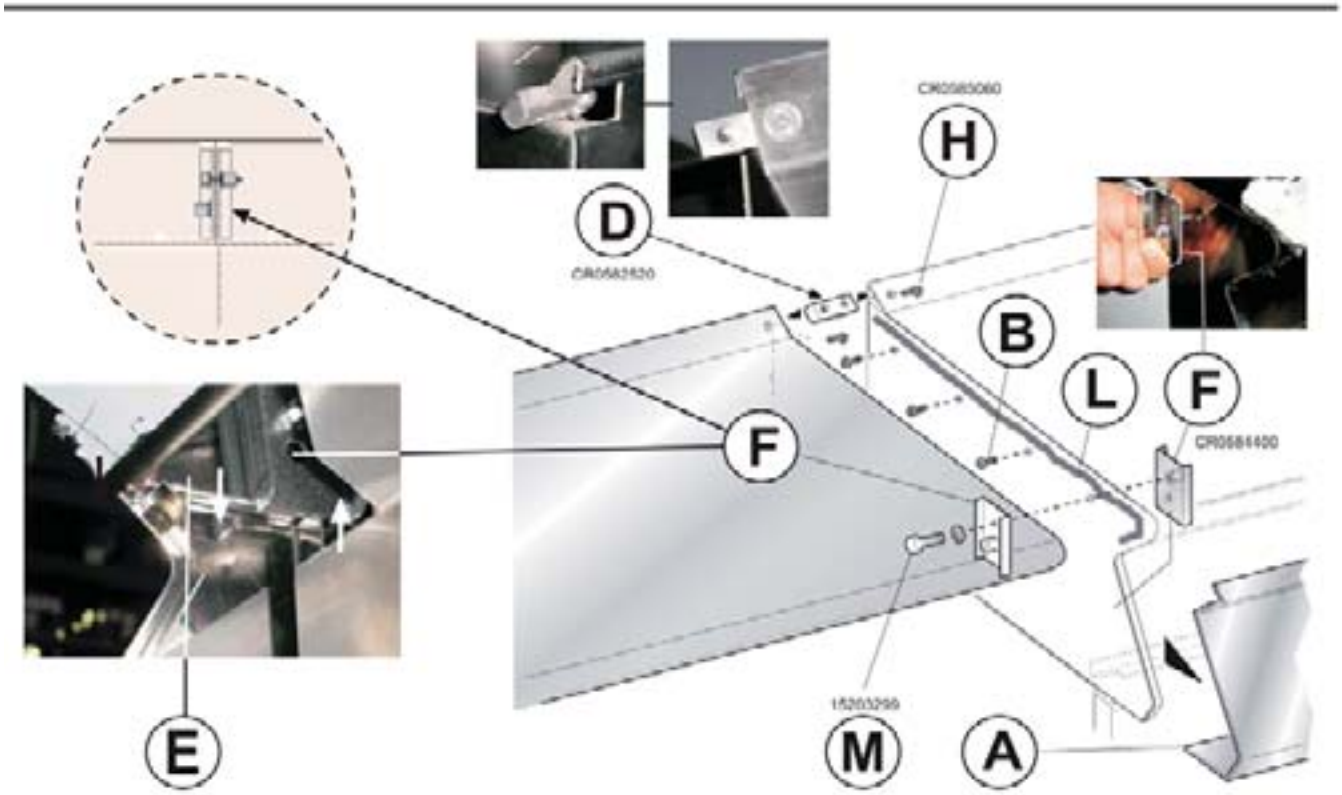
E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

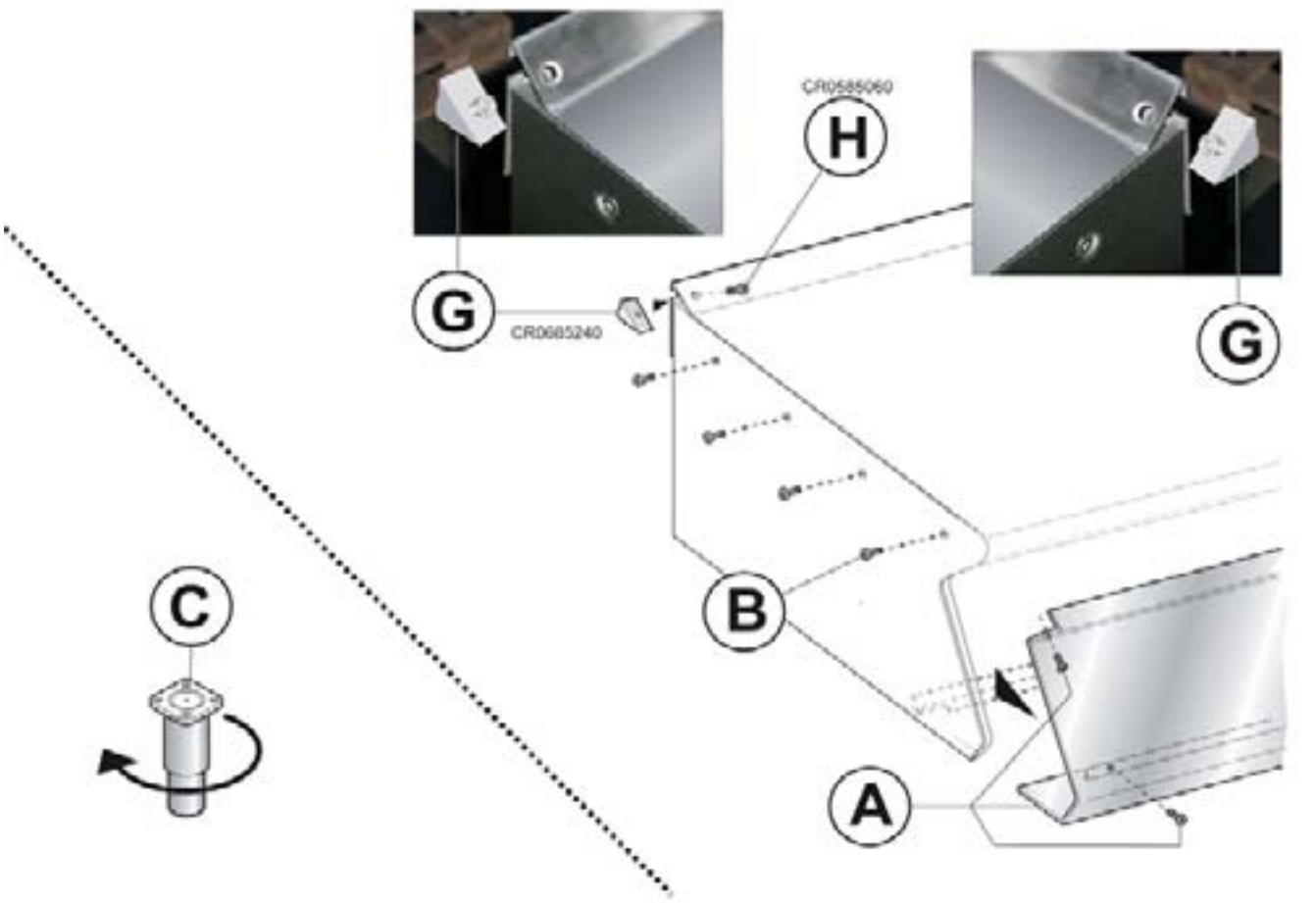
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

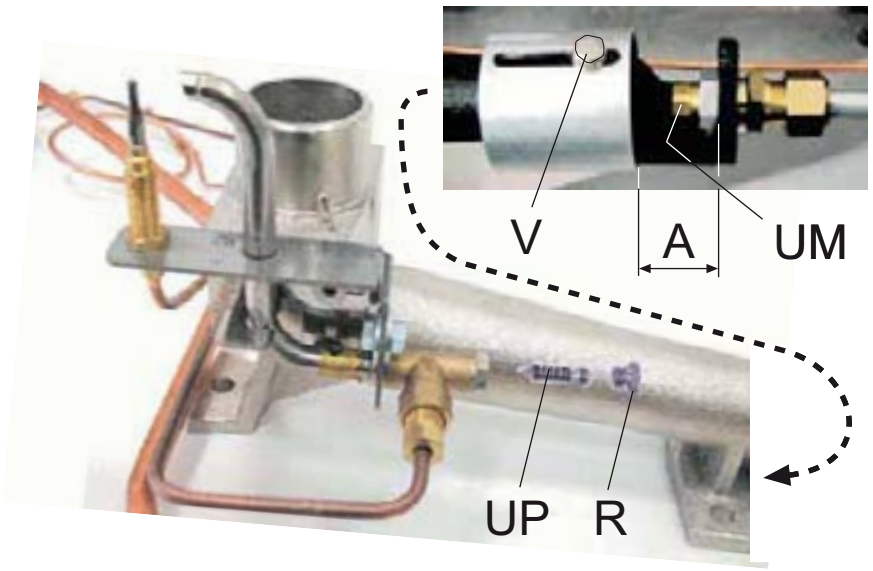
H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

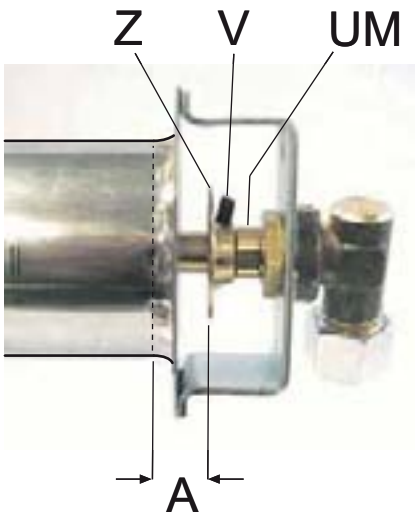
Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

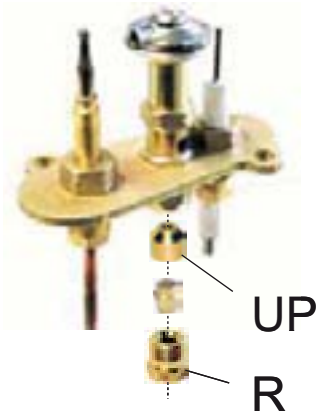
Laitteiden kiinnittäminen toisiinsa - Ihopkoppling av enheter - Combining Appliances

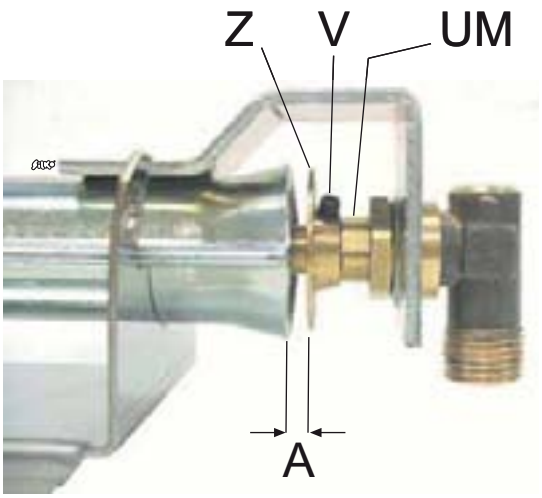


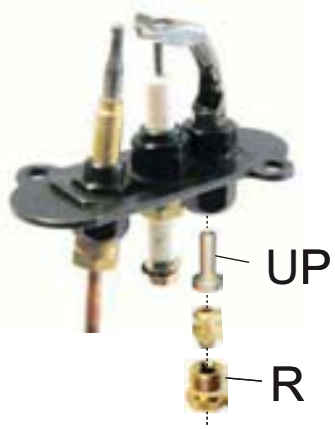


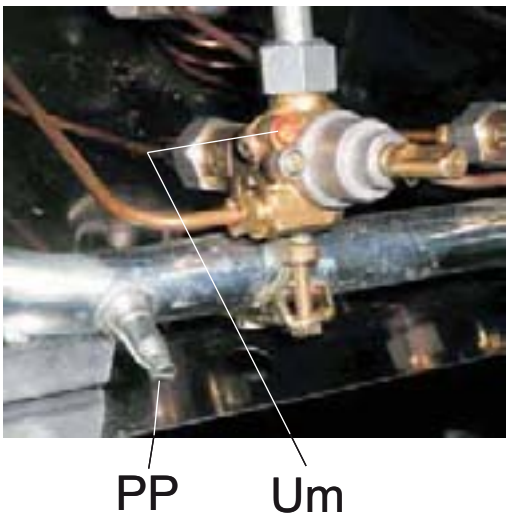

V
A
UM
UP
R

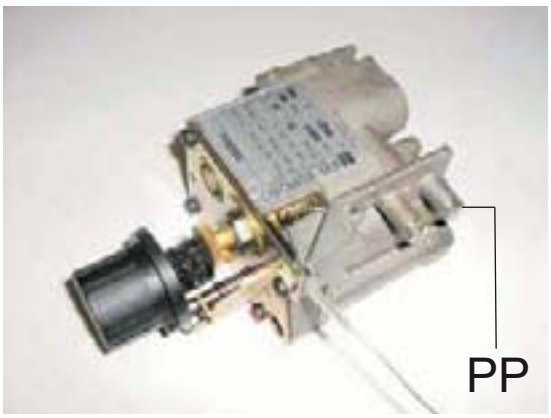

Z
V
UM
A


UP
R


Z
V
UM
A


UP
R


PP
Um


PP

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T1

Suuttimet ja asetukset - Dysor och inställningar - Nozzles and settings

Maa - Land - Country	Kaasu - Gas	Pa (mbar)		700				900						
				FA 3,5kW	FA 5,6kW	F 8kW	F 10kW	FA 3,5kW	FA 5,6kW	FA 7kW	FA 10kW	F 8kW	F 12kW	TP 14kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	140	170R	215	240	140	170R	185R	235	215	265	280
			UP	35	35	41	41	35	35	35	35	41	41	27
			A (mm)	0	3	0	0	0	3	4	4	0	0	2 (1)
			Um	85	110	-	-	85	110	170	170	-	-	180
DE	G25	20	**UM**	150	185R	240	260	150	185R	200R	265	240	290	310
			UP	35	35	41	41	35	35	35	35	41	41	27
			A (mm)	0	3	0	0	0	3	4	4	0	0	2 (1)
			Um	85	110	-	-	85	110	170	170	-	-	180
NL	G25	25	**UM**	140	170R	215	240	140	170R	185R	235	215	265	280
			UP	35	35	41	41	35	35	35	35	41	41	27
			A (mm)	0	3	0	0	0	3	4	4	0	0	2 (1)
			Um	85	110	-	-	85	110	170	170	-	-	180
HU	G20	25	**UM**	130	160R	205	225	130	160R	175R	225	205	250	265
			UP	35	35	41	41	35	35	35	35	41	41	27
			A (mm)	0	3	0	0	0	3	4	4	0	0	2 (1)
			Um	85	110	-	-	85	110	170	170	-	-	180
HU	G25.1	25	**UM**	145	180R	225	250	145	180R	200R	260	225	280	310
			UP	35	35	41	41	35	35	35	35	41	41	27
			A (mm)	0	3	0	0	0	3	4	4	0	0	2 (1)
			Um	85	110	-	-	85	110	170	170	-	-	180
BE - BG - CY- CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	90	115	145	160	90	115	130	155	145	175	190
			UP	55	75	25	25	55	75	90	90	25	25	14
			A (mm)	2,5	6	1	3	2,5	6	19	19	1	1	TA
			Um	20	20	-	-	20	20	20	20	-	-	135
PL	G30/G31	37	**UM**	85	110	135	150	85	110	120	145	135	160	180
			UP	55	75	25	25	55	75	90	90	25	25	14
			A (mm)	2	5	1	1	2	5	19	19	1	2	TA
			Um	20	20	-	-	20	20	20	20	-	-	135
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	80	100	125	140	80	100	115	140	125	155	165
			UP	55	75	20	25	55	75	90	90	20	25	14
			A (mm)	1,5	3	0	2	1,5	3	19	19	0	1	TA
			Um	20	20	-	-	20	20	20	20	-	-	135
IT - CH - SE - DK	G110	8	**UM**	255	350	480	530	255	350	400	470	480	600	600
			UP	70	70	75	75	70	70	70	70	75	75	50
			A (mm)	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0 (1)
			Um	reg	reg	-	-	reg	reg	reg	reg	-	-	reg
SE	G120	8	**UM**	235	320	440	490	235	320	370	420	440	600	600
			UP	70	70	75	75	70	70	70	70	75	75	50
			A (mm)	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0 (1)
			Um	reg	reg	-	-	reg	reg	reg	reg	-	-	reg

Pa : Kaasun liitäntäpaine - Gastryck - Supply pressure
UM : Pääpolttimen suutin - Huvudbrännarens dys - Main Burner Nozzle
Um : Minimiliekin suutin - Minimilågans dys - Minimum Nozzle
UP : Sytytyspolttimen suutin - Tändbrännarens dys - Pilot Burner Nozzle
A : Ensiöilman rako - Primärluftens avstånd - Aerator opening
FA : Avopoltin - Öppen brännare - Open burner
F : Uuni - Ugn - Oven
TP : Tasoliesi - Häll - Cooking hot plate
reg : Säädetty - Innställt - Regulated
TA : Ilman ilmasäätöä - Utan luftregulator - Without air regulator
(1) : Ilmasäätimellä - Med luftregulator - With regulator
P : Lämpölevy - Värmeplatta - Warming plate

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T2					
Kategoriat ja paineet - Kategorier och anslutningstryck - Categories and pressures					
7..; 9..					
Maa - Land - Country	Kategoria Kategori Category	Kaasu - Gas	Kaasun liitäntäpaine Gasens anslutningstryck Supply pressure **(mbar)**		
			Norm.	**Min.**	**Max.**
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20/25	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II2a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

T3.1

Kaasulaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för gasenheter - Technical data of gas appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	FA 3,5kW	FA 5,6kW	FA 7kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	Kaasun kokonaiskulutus - Total gasförbrukning - Total gas consumption									
														G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
92/10 CG	400	1	0	1	0	0	0	0	-	10,5	9	10,5	10,5	1,11	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
92/10 CG1P	400	1	0	0	1	0	0	0	-	13,5	12	11,7	11,7	1,43	1,48	1,66	1,43	1,66	3,02	2,69	1,06	1,06	1,06
92/10 CGP	400	0	0	0	2	0	0	0	-	20	18	16,4	16,4	2,12	2,22	2,46	2,12	2,46	4,23	3,77	1,58	1,58	1,58
92/10 TCG	400	1	0	1	0	0	0	0	-	10,5	9	10,5	10,5	1,11	1,11	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
92/10 TCG1P	400	1	0	0	1	0	0	0	-	13,5	12	11,7	11,7	1,43	1,48	1,66	1,43	1,66	3,02	2,69	1,06	1,06	1,06
92/10 TCGP	400	0	0	0	2	0	0	0	-	20	18	16,4	16,4	2,12	2,22	2,46	2,12	2,46	4,23	3,77	1,58	1,58	1,58
94/10 CGG	800	1	2	1	0	1	0	0	-	29,7	26,9	29,7	29,7	3,14	3,31	3,66	3,14	3,65	7,66	6,82	2,34	2,34	2,34
94/10 CGG1P	800	1	2	0	1	1	0	0	-	32,7	29,9	30,9	30,9	3,46	3,68	4,02	3,46	4,02	7,97	7,09	2,58	2,58	2,58
94/10 CGGP	800	0	0	0	4	1	0	0	-	48	43,5	40,8	40,8	5,08	5,35	5,91	5,08	5,90	10,53	9,37	3,79	3,79	3,79
94/10 CG	800	1	2	1	0	0	0	0	-	21,7	19,4	21,7	21,7	2,30	2,39	2,67	2,30	2,67	5,60	4,98	1,71	1,71	1,71
94/10 CG1P	800	1	2	0	1	0	0	0	-	24,7	22,4	22,9	22,9	2,61	2,76	3,04	2,61	3,03	5,91	5,26	1,95	1,95	1,95
94/10 CGP	800	0	0	0	4	0	0	0	-	40	36	32,8	32,8	4,23	4,43	4,92	4,23	4,91	8,46	7,53	3,15	3,15	3,15
94/10 TCG	800	1	2	1	0	0	0	0	-	21,7	19,4	21,7	21,7	2,30	2,39	2,67	2,30	2,67	5,60	4,98	1,71	1,71	1,71
94/10 TCG1P	800	1	2	0	1	0	0	0	-	24,7	22,4	22,9	22,9	2,61	2,76	3,04	2,61	3,03	5,91	5,26	1,95	1,95	1,95
94/10 TCGP	800	0	0	0	4	0	0	0	-	40	36	32,8	32,8	4,23	4,43	4,92	4,23	4,91	8,46	7,53	3,15	3,15	3,15
94/10 CGE	800	1	2	1	0	0	0	0	-	21,7	19,4	21,7	21,7	2,30	2,39	2,67	2,30	2,67	5,60	4,98	1,71	1,71	1,71
94/10 CGE1P	800	1	2	0	1	0	0	0	-	24,7	22,4	22,9	22,9	2,61	2,76	3,04	2,61	3,03	5,91	5,26	1,95	1,95	1,95
94/10 CGEP	800	0	0	0	4	0	0	0	-	40	36	32,8	32,8	4,23	4,43	4,92	4,23	4,91	8,46	7,53	3,15	3,15	3,15
96/10 CGG	1200	2	2	2	0	1	0	0	-	40,2	35,9	40,2	40,2	4,25	4,42	4,95	4,25	4,94	10,37	9,23	3,17	3,17	3,17
96/10 CGGP	1200	0	0	0	6	1	0	0	-	68	61,5	57,2	57,2	7,20	7,57	8,37	7,20	8,35	14,76	13,13	5,36	5,36	5,36
96/10 CGG2P	1200	2	2	0	2	1	0	0	-	46,2	41,9	42,6	42,6	4,89	5,16	5,69	4,89	5,68	10,99	9,78	3,64	3,64	3,64
96/10 CGFL	1200	2	2	2	0	0	0	1	-	44,2	39,4	43,2	44,2	4,68	4,85	5,44	4,68	5,43	11,15	10,15	3,49	3,49	3,49
96/10 CGFLP	1200	0	0	0	6	0	0	1	-	72	65	60,2	61,2	7,62	8,00	8,86	7,62	8,85	15,54	14,05	5,68	5,68	5,68
96/10 CGFL2P	1200	2	2	0	2	0	0	1	-	50,2	45,4	45,6	46,6	5,31	5,59	6,18	5,31	6,17	11,77	10,70	3,96	3,96	3,96
96/10 CG	1200	2	2	2	0	0	0	0	-	32,2	28,4	32,2	32,2	3,41	3,50	3,96	3,41	3,96	8,31	7,39	2,54	2,54	2,54

FA: Avopoltin - Öppen brännare - Open burner
F: Uuni - Ugn - Oven
TP: Tasoliesi - Häll - Cooking hot plate
P: Lämpölevy - Värmeplatta - Warming plate

T3.2

Kaasulaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för gasenheter - Technical data of gas appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	FA 3,5kW	FA 5,6kW	FA 7kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	Kaasun kokonaiskulutus - Total gasförbrukning - Total gas consumption									
														G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
96/10 CGP	1200	0	0	0	6	0	0	0	-	60	54	49,2	49,2	6,35	6,65	7,38	6,35	7,37	12,70	11,30	4,73	4,73	4,73
96/10 CG2P	1200	2	2	0	2	0	0	0	-	38,2	34,4	34,6	34,6	4,04	4,23	4,70	4,04	4,69	8,93	7,94	3,01	3,01	3,01
96/10 TCG	1200	2	2	2	0	0	0	0	-	32,2	28,4	32,2	32,2	3,41	3,50	3,96	3,41	3,96	8,31	7,39	2,54	2,54	2,54
96/10 TCGP	1200	0	0	0	6	0	0	0	-	60	54	49,2	49,2	6,35	6,65	7,38	6,35	7,37	12,70	11,30	4,73	4,73	4,73
96/10 TCG2P	1200	2	2	0	2	0	0	0	-	38,2	34,4	34,6	34,6	4,04	4,23	4,70	4,04	4,69	8,93	7,94	3,01	3,01	3,01
96/10 CGEE	1200	2	2	2	0	0	0	0	-	32,2	28,4	32,2	32,2	3,41	3,50	3,96	3,41	3,96	8,31	7,39	2,54	2,54	2,54
96/10 CGEEP	1200	0	0	0	6	0	0	0	-	60	54	49,2	49,2	6,35	6,65	7,38	6,35	7,37	12,70	11,30	4,73	4,73	4,73
96/10 CGEE2P	1200	2	2	0	2	0	0	0	-	38,2	34,4	34,6	34,6	4,04	4,23	4,70	4,04	4,69	8,93	7,94	3,01	3,01	3,01
96/10 CGE	1200	2	2	2	0	0	0	0	-	32,2	28,4	32,2	32,2	3,41	3,50	3,96	3,41	3,96	8,31	7,39	2,54	2,54	2,54
96/10 CGEP	1200	0	0	0	6	0	0	0	-	60	54	49,2	49,2	6,35	6,65	7,38	6,35	7,37	12,70	11,30	4,73	4,73	4,73
96/10 CGE2P	1200	2	2	0	2	0	0	0	-	38,2	34,4	34,6	34,6	4,04	4,23	4,70	4,04	4,69	8,93	7,94	3,01	3,01	3,01
96/10 CGGE	1200	2	2	2	0	1	0	0	-	32,2	28,4	32,2	32,2	3,41	3,50	3,96	3,41	3,96	8,31	7,39	2,54	2,54	2,54
96/10 CGGEP	1200	0	0	0	6	1	0	0	-	68	61,5	57,2	57,2	7,20	7,57	8,37	7,20	8,35	14,76	13,13	5,36	5,36	5,36
96/10 CGGE2P	1200	2	2	0	2	1	0	0	-	46,2	41,9	42,6	42,6	4,89	5,16	5,69	4,89	5,68	10,99	9,78	3,64	3,64	3,64
98/10 CGG	1600	2	4	2	0	2	0	0	-	59,4	53,8	59,4	59,4	6,29	6,62	7,31	6,29	7,30	15,33	13,64	4,68	4,68	4,68
98/10 CGGP	1600	0	0	0	8	2	0	0	-	96	87	81,6	81,6	10,16	10,71	11,82	10,16	11,80	21,06	18,73	7,57	7,57	7,57
98/10 CGG2P	1600	2	4	0	2	2	0	0	-	65,4	59,8	61,8	61,8	6,92	7,36	8,05	6,92	8,04	15,95	14,19	5,16	5,16	5,16
98/10 CG	1600	2	4	2	0	0	0	0	-	43,4	38,8	43,4	43,4	4,59	4,78	5,34	4,59	5,33	11,20	9,96	3,42	3,42	3,42
98/10 CGP	1600	0	0	0	8	0	0	0	-	80	72	65,6	65,6	8,47	8,86	9,85	8,47	9,83	16,93	15,06	6,31	6,31	6,31
98/10 CG2P	1600	2	4	0	2	0	0	0	-	49,4	44,8	45,8	45,8	5,23	5,51	6,08	5,23	6,07	11,82	10,52	3,90	3,90	3,90
98/10 TCG	1600	2	4	2	0	0	0	0	-	43,4	38,8	43,4	43,4	4,59	4,78	5,34	4,59	5,33	11,20	9,96	3,42	3,42	3,42
98/10 TCGP	1600	0	0	0	8	0	0	0	-	80	72	65,6	65,6	8,47	8,86	9,85	8,47	9,83	16,93	15,06	6,31	6,31	6,31
98/10 TCG2P	1600	2	4	0	2	0	0	0	-	49,4	44,8	45,8	45,8	5,23	5,51	6,08	5,23	6,07	11,82	10,52	3,90	3,90	3,90
98/10 CGE	1600	2	4	2	0	0	0	0	-	43,4	38,8	43,4	43,4	4,59	4,78	5,34	4,59	5,33	11,20	9,96	3,42	3,42	3,42
98/10 CGEP	1600	0	0	0	8	0	0	0	-	80	72	65,6	65,6	8,47	8,86	9,85	8,47	9,83	16,93	15,06	6,31	6,31	6,31
98/10 CGE2P	1600	2	4	0	2	0	0	0	-	49,4	44,8	45,8	45,8	5,23	5,51	6,08	5,23	6,07	11,82	10,52	3,90	3,90	3,90

FA: Avopoltin - Öppen brännare - Open burner
F: Uuni - Ugn - Oven
TP: Tasoliesi - Häll - Cooking hot plate
P: Lämpölevy - Värmeplatta - Warming plate

T3.3

Kaasulaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för gasenheter - Technical data of gas appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	FA 3,5kW	FA 5,6kW	FA 7kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	Kaasun kokonaiskulutus - Total gasförbrukning - Total gas consumption									
														G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
72/10 CG	400	2	0	-	-	0	0	-	-	7	6	7	7	0,74	0,74	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
72/10 CG	400	1	1	-	-	0	0	-	-	9,1	8,2	9,1	9,1	0,96	1,01	1,12	0,96	1,12	2,35	2,09	0,72	0,72	0,72
72/10 CG	400	0	2	-	-	0	0	-	-	11,2	10,4	11,2	11,2	1,19	1,28	1,38	1,19	1,38	2,89	2,57	0,88	0,88	0,88
72/10 TCG	400	2	0	-	-	0	0	-	-	7	6	7	7	0,74	0,74	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
72/10 TCG	400	1	1	-	-	0	0	-	-	9,1	8,2	9,1	9,1	0,96	1,01	1,12	0,96	1,12	2,35	2,09	0,72	0,72	0,72
72/10 TCG	400	0	2	-	-	0	0	-	-	11,2	10,4	11,2	11,2	1,19	1,28	1,38	1,19	1,38	2,89	2,57	0,88	0,88	0,88
74/10 CG	800	4	0	-	-	0	0	-	-	14	12	14	14	1,48	1,48	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
74/10 CG	800	3	1	-	-	0	0	-	-	16,1	14,2	16,1	16,1	1,70	1,75	1,98	1,70	1,98	4,15	3,70	1,27	1,27	1,27
74/10 CG	800	2	2	-	-	0	0	-	-	18,2	16,4	18,2	18,2	1,93	2,02	2,24	1,93	2,24	4,70	4,18	1,44	1,44	1,44
74/10 CG	800	1	3	-	-	0	0	-	-	20,3	18,6	20,3	20,3	2,15	2,29	2,50	2,15	2,49	5,24	4,66	1,60	1,60	1,60
74/10 CG	800	0	4	-	-	0	0	-	-	22,4	20,8	22,4	22,4	2,37	2,56	2,76	2,37	2,75	5,78	5,14	1,77	1,77	1,77
74/10 TCG	800	4	0	-	-	0	0	-	-	14	12	14	14	1,48	1,48	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
74/10 TCG	800	3	1	-	-	0	0	-	-	16,1	14,2	16,1	16,1	1,70	1,75	1,98	1,70	1,98	4,15	3,70	1,27	1,27	1,27
74/10 TCG	800	2	2	-	-	0	0	-	-	18,2	16,4	18,2	18,2	1,93	2,02	2,24	1,93	2,24	4,70	4,18	1,44	1,44	1,44
74/10 TCG	800	1	3	-	-	0	0	-	-	20,3	18,6	20,3	20,3	2,15	2,29	2,50	2,15	2,49	5,24	4,66	1,60	1,60	1,60
74/10 TCG	800	0	4	-	-	0	0	-	-	22,4	20,8	22,4	22,4	2,37	2,56	2,76	2,37	2,75	5,78	5,14	1,77	1,77	1,77
74/10 CGE	800	4	0	-	-	0	0	-	-	14	12	14	14	1,48	1,48	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
74/10 CGE	800	3	1	-	-	0	0	-	-	16,1	14,2	16,1	16,1	1,70	1,75	1,98	1,70	1,98	4,15	3,70	1,27	1,27	1,27
74/10 CGE	800	2	2	-	-	0	0	-	-	18,2	16,4	18,2	18,2	1,93	2,02	2,24	1,93	2,24	4,70	4,18	1,44	1,44	1,44
74/10 CGE	800	1	3	-	-	0	0	-	-	20,3	18,6	20,3	20,3	2,15	2,29	2,50	2,15	2,49	5,24	4,66	1,60	1,60	1,60
74/10 CGE	800	0	4	-	-	0	0	-	-	22,4	20,8	22,4	22,4	2,37	2,56	2,76	2,37	2,75	5,78	5,14	1,77	1,77	1,77
74/10 CGG	800	4	0	-	-	1	0	-	-	22	19,5	22	22	2,33	2,40	2,71	2,33	2,70	5,68	5,05	1,73	1,73	1,73
74/10 CGG	800	3	1	-	-	1	0	-	-	24,1	21,7	24,1	24,1	2,55	2,67	2,97	2,55	2,96	6,22	5,53	1,90	1,90	1,90
74/10 CGG	800	2	2	-	-	1	0	-	-	26,2	23,9	26,2	26,2	2,77	2,94	3,22	2,77	3,22	6,76	6,02	2,07	2,07	2,07
74/10 CGG	800	1	3	-	-	1	0	-	-	28,3	26,1	28,3	28,3	2,99	3,21	3,48	2,99	3,48	7,30	6,50	2,23	2,23	2,23
74/10 CGG	800	0	4	-	-	1	0	-	-	30,4	28,3	30,4	30,4	3,22	3,48	3,74	3,22	3,74	7,85	6,98	2,40	2,40	2,40
76/10 CG	1200	6	0	-	-	0	0	-	-	21	18	21	21	2,22	2,22	2,58	2,22	2,58	5,42	4,82	1,66	1,66	1,66
76/10 CG	1200	5	1	-	-	0	0	-	-	23,1	20,2	23,1	23,1	2,44	2,49	2,84	2,44	2,84	5,96	5,30	1,82	1,82	1,82
76/10 CG	1200	4	2	-	-	0	0	-	-	25,2	22,4	25,2	25,2	2,67	2,76	3,10	2,67	3,10	6,50	5,79	1,99	1,99	1,99

FA: Avopoltin - Öppen brännare - Open burner
F: Uuni - Ugn - Oven
TP: Tasoliesi - Häll - Cooking hot plate
P: Lämpölevy - Värmeplatta - Warming plate

T3.4

Kaasulaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för gasenheter - Technical data of gas appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	FA 3,5kW	FA 5,6kW	FA 7kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	Kaasun kokonaiskulutus - Total gasförbrukning - Total gas consumption									
														G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
76/10 CG	1200	3	3	-	-	0	0	-	-	27,3	24,6	27,3	27,3	2,89	3,03	3,36	2,89	3,35	7,05	6,27	2,15	2,15	2,15
76/10 CG	1200	2	4	-	-	0	0	-	-	29,4	26,8	29,4	29,4	3,11	3,30	3,62	3,11	3,61	7,59	6,75	2,32	2,32	2,32
76/10 TCG	1200	6	0	-	-	0	0	-	-	21	18	21	21	2,22	2,22	2,58	2,22	2,58	5,42	4,82	1,66	1,66	1,66
76/10 TCG	1200	5	1	-	-	0	0	-	-	23,1	20,2	23,1	23,1	2,44	2,49	2,84	2,44	2,84	5,96	5,30	1,82	1,82	1,82
76/10 TCG	1200	4	2	-	-	0	0	-	-	25,2	22,4	25,2	25,2	2,67	2,76	3,10	2,67	3,10	6,50	5,79	1,99	1,99	1,99
76/10 TCG	1200	3	3	-	-	0	0	-	-	27,3	24,6	27,3	27,3	2,89	3,03	3,36	2,89	3,35	7,05	6,27	2,15	2,15	2,15
76/10 TCG	1200	2	4	-	-	0	0	-	-	29,4	26,8	29,4	29,4	3,11	3,30	3,62	3,11	3,61	7,59	6,75	2,32	2,32	2,32
76/10 CGG	1200	6	0	-	-	1	0	-	-	29	25,5	29	29	3,07	3,14	3,57	3,07	3,56	7,48	6,66	2,29	2,29	2,29
76/10 CGG	1200	5	1	-	-	1	0	-	-	31,1	27,7	31,1	31,1	3,29	3,41	3,83	3,29	3,82	8,03	7,14	2,45	2,45	2,45
76/10 CGG	1200	4	2	-	-	1	0	-	-	33,2	29,9	33,2	33,2	3,51	3,68	4,09	3,51	4,08	8,57	7,62	2,62	2,62	2,62
76/10 CGG	1200	3	3	-	-	1	0	-	-	35,3	32,1	35,3	35,3	3,74	3,95	4,34	3,74	4,34	9,11	8,10	2,78	2,78	2,78
76/10 CGG	1200	2	4	-	-	1	0	-	-	37,4	34,3	37,4	37,4	3,96	4,22	4,60	3,96	4,60	9,65	8,59	2,95	2,95	2,95
76/10 CGGE	1200	6	0	-	-	1	0	-	-	29	25,5	29	29	3,07	3,14	3,57	3,07	3,56	7,48	6,66	2,29	2,29	2,29
76/10 CGGE	1200	5	1	-	-	1	0	-	-	31,1	27,7	31,1	31,1	3,29	3,41	3,83	3,29	3,82	8,03	7,14	2,45	2,45	2,45
76/10 CGGE	1200	4	2	-	-	1	0	-	-	33,2	29,9	33,2	33,2	3,51	3,68	4,09	3,51	4,08	8,57	7,62	2,62	2,62	2,62
76/10 CGGE	1200	3	3	-	-	1	0	-	-	35,3	32,1	35,3	35,3	3,74	3,95	4,34	3,74	4,34	9,11	8,10	2,78	2,78	2,78
76/10 CGGE	1200	2	4	-	-	1	0	-	-	37,4	34,3	37,4	37,4	3,96	4,22	4,60	3,96	4,60	9,65	8,59	2,95	2,95	2,95
76/10 CGE	1200	6	0	-	-	0	0	-	-	21	18	21	21	2,22	2,22	2,58	2,22	2,58	5,42	4,82	1,66	1,66	1,66
76/10 CGE	1200	5	1	-	-	0	0	-	-	23,1	20,2	23,1	23,1	2,44	2,49	2,84	2,44	2,84	5,96	5,30	1,82	1,82	1,82
76/10 CGE	1200	4	2	-	-	0	0	-	-	25,2	22,4	25,2	25,2	2,67	2,76	3,10	2,67	3,10	6,50	5,79	1,99	1,99	1,99
76/10 CGE	1200	3	3	-	-	0	0	-	-	27,3	24,6	27,3	27,3	2,89	3,03	3,36	2,89	3,35	7,05	6,27	2,15	2,15	2,15
76/10 CGE	1200	2	4	-	-	0	0	-	-	29,4	26,8	29,4	29,4	3,11	3,30	3,62	3,11	3,61	7,59	6,75	2,32	2,32	2,32
76/10 CGEE	1200	6	0	-	-	0	0	-	-	21	18	21	21	2,22	2,22	2,58	2,22	2,58	5,42	4,82	1,66	1,66	1,66
76/10 CGEE	1200	5	1	-	-	0	0	-	-	23,1	20,2	23,1	23,1	2,44	2,49	2,84	2,44	2,84	5,96	5,30	1,82	1,82	1,82
76/10 CGEE	1200	4	2	-	-	0	0	-	-	25,2	22,4	25,2	25,2	2,67	2,76	3,10	2,67	3,10	6,50	5,79	1,99	1,99	1,99
76/10 CGEE	1200	3	3	-	-	0	0	-	-	27,3	24,6	27,3	27,3	2,89	3,03	3,36	2,89	3,35	7,05	6,27	2,15	2,15	2,15
76/10 CGEE	1200	2	4	-	-	0	0	-	-	29,4	26,8	29,4	29,4	3,11	3,30	3,62	3,11	3,61	7,59	6,75	2,32	2,32	2,32
76/10 CGGFL	1200	6	0	-	-	0	1	-	-	31	28	31	31	3,28	3,45	3,82	3,28	3,81	8,00	7,12	2,44	2,44	2,44
76/10 CGGFL	1200	5	1	-	-	0	1	-	-	33,1	30,2	33,1	33,1	3,50	3,72	4,07	3,50	4,07	8,54	7,60	2,61	2,61	2,61
76/10 CGGFL	1200	4	2	-	-	0	1	-	-	35,2	32,4	35,2	35,2	3,72	3,99	4,33	3,72	4,32	9,08	8,08	2,78	2,78	2,78
76/10 CGGFL	1200	3	3	-	-	0	1	-	-	37,3	34,6	37,3	37,3	3,95	4,26	4,59	3,95	4,58	9,63	8,56	2,94	2,94	2,94
76/10 CGGFL	1200	2	4	-	-	0	1	-	-	39,4	36,8	39,4	39,4	4,17	4,53	4,85	4,17	4,84	10,17	9,05	3,11	3,11	3,11

FA: Avopoltin - Öppen brännare - Open burner
F: Uuni - Ugn - Oven
TP: Tasoliesi - Häll - Cooking hot plate
P: Lämpölevy - Värmeplatta - Warming plate

T3.5

Kaasulaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för gasenheter - Technical data of gas appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	FA 3,5kW	FA 5,6kW	FA 7kW	FA 10kW	F 8kW	F 10kW	F 12kW	TP 14kW	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	∑ Qn G110 (8)	∑ Qn G120 (8)	Kaasun kokonaiskulutus - Total gasförbrukning - Total gas consumption									
														G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
96/10 TCTGDX	1200	1	-	1	-	-	-	-	1	24,5	22,5	24,5	24,5	2,59	2,77	3,02	2,59	3,01	6,32	5,63	1,93	1,93	1,93
96/10 TCTGSX	1200	1	-	1	-	-	-	-	1	24,5	22,5	24,5	24,5	2,59	2,77	3,02	2,59	3,01	6,32	5,63	1,93	1,93	1,93
94/10 CTGG	800	-	-	-	-	1	-	-	1	22,0	21,0	22,0	22,0	2,33	2,58	2,71	2,33	2,70	5,68	5,05	1,73	1,73	1,73
96/10 CTGGDX	1200	1	-	1	-	1	-	-	1	32,5	30,0	32,5	32,5	3,44	3,69	4,00	3,44	3,99	8,39	7,46	2,56	2,56	2,56
96/10 CTGGSX	1200	1	-	1	-	1	-	-	1	32,5	30,0	32,5	32,5	3,44	3,69	4,00	3,44	3,99	8,39	7,46	2,56	2,56	2,56
94/10 CTG	800	-	-	-	-	-	-	-	1	14,0	13,5	14,0	14,0	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
96/10 CTGDX	1200	1	-	1	-	-	-	-	1	24,5	22,5	24,5	24,5	2,59	2,77	3,02	2,59	3,01	6,32	5,63	1,93	1,93	1,93
96/10 CTGSX	1200	1	-	1	-	-	-	-	1	24,5	22,5	24,5	24,5	2,59	2,77	3,02	2,59	3,01	6,32	5,63	1,93	1,93	1,93
94/10 TCTG	800	-	-	-	-	-	-	-	1	14,0	13,5	14,0	14,0	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10

FA: Avopoltin - Öppen brännare - Open burner
F: Uuni - Ugn - Oven
TP: Tasoliesi - Häll - Cooking hot plate
P: Lämpölevy - Värmeplatta - Warming plate

T4.1

Sähkölaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för elenheter - Technical data of electric appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	Jännite Spänning Voltage	Vaiheita Faser Phases	Taajuus Frekvens Frequency	Keitto-levyjä Kok-plattor Plates	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Liitäntäkaapeli Anslutningskabel Power supply cable
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	kW	-
92/10 TCEPQ 92/10 CEPQ	400	230	3	50/60	2	4	-	-	8	4 G 4
92/10 TCEPQ 92/10 CEPQ	400	400	3+N	50/60	2	4	-	-	8	5 G 2,5
94/10 TCEPQ 94/10 CEPQ	800	230	3	50/60	4	4	-	-	16	4 G 10
94/10 TCEPQ 94/10 CEPQ	800	400	3+N	50/60	4	4	-	-	16	5 G 4
96/10 TCEPQ 96/10 CEPQ	1200	230	3	50/60	6	4	-	-	24	5 G 6
96/10 TCEPQ 96/10 CEPQ	1200	400	3+N	50/60	6	4	-	-	24	5 G 6
94/10 CEEPQ	800	230	3	50/60	4	4	6	-	22	5 G 6
94/10 CEEPQ	800	400	3+N	50/60	4	4	6	-	22	4 G 10
96/10 CEEEPQ	1200	230	3	50/60	6	4	6	-	30+1	5 G 6
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1
96/10 CEEEPQ	1200	400	3+N	50/60	6	4	6	-	30+1	5 G 6
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T4.2

Sähkölaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för elenheter - Technical data of electric appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	Jännite Spänning Voltage	Vaiheita Faser Phases	Taajuus Frekvens Frequency	Keitto-levyjä Kok-plattor Plates	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Liitäntäkaapeli Anslutningskabel Power supply cable
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	-
94/10 CGE	800	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6	5 G 1,5
94/10 CGE1P	800	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6	5 G 1,5
94/10 CGEP	800	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6	5 G 1,5
96/10 CGE	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6	5 G 1,5
96/10 CGEP	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6	5 G 1,5
96/10 CGE2P	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6	5 G 1,5
96/10 CGGE	1200	230	1+N	50/60	-	-	-	1	1	3 G 1
96/10 CGGEP	1200	230	1+N	50/60	-	-	-	1	1	3 G 1
96/10 CGGE2P	1200	230	1+N	50/60	-	-	-	1	1	3 G 1
96/10 CGEE	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6+1	5 G 1,5
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1
96/10 CGEEP	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6+1	5 G 1,5
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1
96/10 CGEE2P	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6+1	5 G 1,5
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1
98/10 CGE	1600	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6+6	5 G 1,5
98/10 CGEP	1600	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6+6	5 G 1,5
98/10 CGE2P	1600	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6+6	5 G 1,5

T4.3

Sähkölaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för elenheter - Technical data of electric appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	Jännite Spänning Voltage	Vaiheita Faser Phases	Taajuus Frekvens Frequency	Keitto-levyjä Kok-plattor Plates	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Liitäntäkaapeli Anslutningskabel Power supply cable
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	kW	-
72/10 TCEPT 72/10 CEPT	400	400	3+N	50/60	2	2,6	-	-	5,2	5 G 1,5
72/10 TCEPT 72/10 CEPT	400	230	3	50/60	2	2,6	-	-	5,2	4 G 2,5
72/10 TCEPT 72/10 CEPT	400	230	1+N	50/60	2	2,6	-	-	5,2	3 G 2,5
74/10 TCEPT 74/10 CEPT	800	400	3+N	50/60	4	2,6	-	-	10,4	5 G 2,5
74/10 TCEPT 74/10 CEPT	800	230	3	50/60	4	2,6	-	-	10,4	4 G 4
74/10 CEEPT	800	400	3+N	50/60	4	2,6	6	-	16,4	5 G 2,5
74/10 CEEPT	800	230	3	50/60	4	2,6	6	-	16,4	4 G 10
76/10 TCEPT 76/10 CEPT	160	400	3+N	50/60	6	2,6	-	-	15,6	5 G 2,5
76/10 TCEPT 76/10 CEPT	160	230	3	50/60	6	2,6	-	-	15,6	5 G 2,5
76/10 CEEEPT	1200	400	3+N	50/60	6	2,6	6	-	15,6+1	5 G 2,5
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1
76/10 CEEEPT	1200	230	3	50/60	6	2,6	6	-	15,6+1	5 G 2,5
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1
74/10 CGE	800	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6,0	5 G 1,5
76/10 CGE	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6,0	5 G 1,5
76//10 CGEE	1200	400	3+N	50/60	-	-	6	-	6+1	5 G 1,5
		230	1+N	50/60			-	1		3 G 1
76/10 CGGE	1200	230	1+N	50/60	-	-	-	1	1,0	3 G 1

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T4.4

Sähkölaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för elenheter - Technical data of electric appliances

Malli Modell Model	Leveys Bredd Width	Jännite Spänning Voltage	Vaiheita Faser Phases	Taajuus Frekvens Frequency	Keitto-levyjä Kok-plattor Plates	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Liitäntäkaapeli Anslutningskabel Power supply cable
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	Nr. No. Nbre N. A ant.	kW	kW	kW	-
72/10 TCEPQ 72/10 CEPQ	400	400	3+N	50/60	2	2,6	-	5,2	5 G 1,5
72/10 TCEPQ 72/10 CEPQ	400	230	3	50/60	2	2,6	-	5,2	4 G 2,5
72/10 TCEPQ 72/10 CEPQ	400	230	1+N	50/60	2	2,6	-	5,2	3 G 2,5
74/10 TCEPQ 74/10 CEPQ	800	400	3+N	50/60	4	2,6	-	10,4	5 G 2,5
74/10 TCEPQ 74/10 CEPQ	800	230	3	50/60	4	2,6	-	10,4	4 G 4
74/10 CEEPQ	800	400	3+N	50/60	4	2,6	6	16,4	5 G 2,5
74/10 CEEPQ	800	230	3	50/60	4	2,6	6	16,4	4 G 10

metos

SÄHKÖ-/KAASULIEDET, TASOKAASULIEDET

700 - 900 Ravintolalaitesarja

Tyyppi: 7210TCG, 7410TCG, 7610TCG, 7410CGG, 7610CGG, 7410CGE, 7610CGE, 7210TCEPQ, 7410TCEPQ, 7610TCEPQ, 7410CEEPQ, 7610CEEEPT, 7410TCTG, 7410CTGG, 7610CTGG

4228000, 4228002, 4228004, 4228006, 4228008, 4228010, 4228012, 4228014, 4228016, 4228018, 4228020, 4228022, 4228024, 4228026, 4228028

Asennus- ja käyttöohjeet

DOC.NO CR0733550.FI

7.6.2011 / EDITION 001

Alkuperäisten ohjeiden käännös

SISÄLLYSLUETTELO

1 LAITTEEN TIEDOT ... 33
2 YLEISIÄ OHJEITA ... 33
ASENTAJAN HUOMIOON ... 33
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON ... 33
HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON ... 33
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA ... 33
3 TURVA- JA HALLINTALAITTEET ... 33
3.1 SÄHKÖUUNI ... 33
4 PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN ... 33
ASENNUSOHJEET ... 33
ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA ... 33
5 VIITESTANDARDIT JA LAIT ... 34
6 PAKKAUKSEN PURKAMINEN ... 34
7 LAITTEEN SIJOITUS ... 34
8 SAVUKAASUJEN POISTO ... 34
9 LIITÄNNÄT ... 34
10 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN ... 35
10.1 KAASULIESI ... 35
10.2 TASOKAASULIESI/SIMPLE SERVICE ... 35
10.3 KAASU-UUNI ... 35
11 KÄYTTÖÖNOTTO ... 35
KÄYTTÖOHJEET ... 35
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON ... 35
17 KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI ... 37
PUHDISTUSOHJEET ... 37
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA ... 37
YLLÄPITO-OHJEET ... 37
YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA ... 37
18 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN ... 37
19 KÄYTTÖÖNOTTO ... 38
20 VIANETSINTÄ ... 38
20.1 KAASULIESI ... 38
20.2 TASOKAASULIESI ... 38
20.3 KAASU-UUNI ... 38
20.4 SÄHKÖLIESI ... 38
20.5 SÄHKÖUUNI ... 38

Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.
Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

YLEISTÄ

Tämä kappale sisältää yleistä tietoa jota kaikki jotka käyttävät näitä ohjeita tulee tuntea. Yksilöllisiä ohjeita löytyy "... OHJEET" kappaleista.
Kaikki tässä ohjeessa mainitut liitännät ja ominaisuudet ei ehkä esiinny juuri kyseisessä laitteessa

1 LAITTEEN TIEDOT

- Laitteen tyyppikilpi löytyy ohjauspanelin sisältä.
- Laitteen malli sekä valmistusnumero on painettu myös pakkaukseen.

2 YLEISIÄ OHJEITA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

☞*ASENTAJAN HUOMIOON*

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnät löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

☞*KÄYTTÄJÄN HUOMIOON*

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- **Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti. Kutsu tarvittaessa huolto**.
- **Sulje aina laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä**
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti.
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. **TULIPALON VAARA**.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

☞*HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON*

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnät löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

☞*PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA*

- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja paistoaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat kaksi kertaa vuodessa.
- **Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.**
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa syövyttävillä aineilla.

3 TURVA- JA HALLINTALAITTEET

3.1 SÄHKÖUUNI

TURVATERMOSTAATTI

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Laite on varustettu turvatermostaatilla, joka katkaisee lämmityksen jos laitteen lämpötila nousee liian korkeaksi. Turvatermostaatilla on manuaalinen palautus.
- Palauta turvatermostaatti seuraavasti: Irrota laitteen ohjaus-/etupaneeli ja paina termostaatin palautuspainiketta. Tämän toimenpiteen saa suorittaa ainosataan valtuutettu huoltohenkilökunta.

4 PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

4.1 PAKKAUS

Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista. Kierrätettävät muovimateriaalit ovat:

- läpinäkyvä suojamuovi sekä pussit jotka sisältävät ohjeet ja suuttimet (Polyeteeni - PE).
- vanteet (Polypropeeni- PP).

4.2 LAITE

Laite on valmistettu 90% kierrätettävistä materiaaleista (ruostumaton teräs, alumiini, kupari...).

Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Ympäristölle mahdollisesti haitallisten aineiden hävittäminen ja kierrätettävien, uudelleen käytettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttämällä alan ammattityövoimaa apuna.

ASENNUSOHJEET

☞*ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA*

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnät löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

5 VIITESTANDARDIT JA LAIT

Asenna laite voimassa olevien turvallisuusmääräyksien mukaisesti.

Asenna laite EN1717 ohjeiden sekä kansallisten jätevesimääräyksien mukaisesti.

6 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Pura pakkaus heti toimituksen jälkeen ja varmista, että kaikki osat ovat mukana ja ehjät. Ilmoita mahdolliset puutteet ja vahingot heti laitteen toimittajalle.

- Poista pakkaus
- Poista suojamuovi laitteen pinnoista. Laitteeseen mahdollisesti jäävä liima tulee poistaa perusteellisesti sopivalla aineella, esim. asetonilla. Hankaavia aineita ei saa käyttää.

7 LAITTEEN SIJOITUS

- Laitteen ulkomitat sekä liitäntöjen sijoitus näkyvät asennuskuvissa tämän ohjeen alussa.
- Laite voidaan asentaa yksittäin tai yhdistää muihin saman sarjan laitteisiin.
- Laitetta ei saa asentaa kiinteästi kalusteisiin niin, että huolto estyy.
- Jätä laitteen ja seinän väliin vähintään 10 cm. Tämä väli voi olla pienempi jos seinä ei ole syttyvää materiaalia tai jos seinä on suojattu lämpöeristeellä.
- Säädä laite suoraksi säädettävien jalkojen avulla

7.1 LAITTEEN KINNITTÄMINEN LATTIAAN

40 cm leveät laitteet on yksittäin asennettuna kiinnitettävä lattiaan toimitukseen sisältyvien laipallisten jalkojen avulla.

7.2 LAITTEIDEN LIITTÄMINEN TOISIINSA

- Irrota etupaneli (A).
- Irrota etupanelia lähimpänä oleva kiinnitysruuvi laitteiden sivuista joita liitetään yhteen (B).
- Sijoita laitteet vierekkäin ja säädä ne saman korkuisiksi (C).
- Sijoita liitospala (D) (mukana toimituksessa) yläosan sivun koloon. Liitä laitteet yhteen liitospalan (D) ja lattapäisten M5 ruuvien avulla (H) (mukana toimituksessa).
- Käännä toisen laitteen sisäinen vastakappale180° (E).
- Kiinnitä laitteet toisiinsa ruuvamalla M5x40 ruuvi vastakkaiseen liitospalaan (F).

8 SAVUKAASUJEN POISTO

Varusta laite savukaasujen poistojärjestelmällä laitteen ”Tyypin” mukaan. Laitteen ”Tyyppi” mainitaan laitteen arvokilvessä.

8.1 “A1” TYYPPIÄ OLEVA LAITE

- Sijoita ”A1” tyyppiä oleva laite höyrykuvun alle, jotta kaikki palamisen synnyttämät savukaasut poistuvat täydellisesti.

8.2 “B21” TYYPPIÄ OLEVA LAITE

- Sijoita ”B21” tyyppiä oleva laite höyrykuvun alle.

8.3 “B11” TYYPPIÄ OLEVA LAITE

- Varusta ”B11” tyyppiä oleva laite laitteen valmistajalta saatavalla hormilla. Seuraa hormin asennusohjeita.
- Liitä hormi putkeen, jonka läpimitta on 150/155 mm ja joka on lämmönkestävä 300°C asti.
- Johda putki ulos tai toimivaan hormiin. Putken max pituus on 3 m.

9 LIITÄNNÄT

Liitäntöjen sijoitukset ja mitat löytyvät asennuskuvista tämän ohjeen alussa.

9.1 *KAASULIITÄNTÄ*

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu kaasutyyppi vastaa asennuspaikan kaasutyyppiä. Muuta tarvittaessa laite toiselle kaasutyypille sopivaksi, kts. ”Kaasutyypin vaihto”.

Pöydälle asennettavat mallit ovat varustettu myös liitännällä laitteen takana. Käytettäessä sitä tulee sen tulppa kiertää laitteen etupuollella olevaan liittimeen.

- Kaasun syöttöputki tulee varustaa sulkuhanalla, jonka avulla kaasunsyöttö helposti ja nopeasti voidaan katkaista.
- Syöttöputken läpimitta ei saa olla pienempi kun laitteen kaasuliitännän läpimitta.
- Liitettyäsi laitteen kaasuverkkoon, tarkista mahdolliset vuodot saumoissa ja putkiliitoksissa.

9.2 *SÄHKÖLIITÄNTÄ*

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä.

- Laite on varustettava ulkopuolisella pääkatkaisijalla, joka kytkee kaikki navat irti sähköverkosta ja jonka kärkien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pääkatkaisija tulee asentaa laitteen välittömään läheisyyteen paikkaan johon on esteetön pääsy.
- Suosittelemme vikavirtasuojan asentamista
- Liitäntäjohdon on oltava kuminen ja tyypiltään vähintään H 05 RN-F.
- Kytke liitäntäjohto laitteen verkkoliittimeen laitteen mukana toimitetun kytkentäkaavion mukaisesti.
- Lukitse liitäntäjohto vedonpoistajalla.
- Suojaa liitäntäjohto laitteen ulkopuolella jäykällä muovi- tai metalliputkella.

9.3 *MAADOITUS JA POTENTIAALIN TASAUS*

Laite täytyy maadoittaa asianmukaisesti. Liitä maakaapeli verkkoliittimen vieressä olevaan, -kuvalla merkittyyn, liittimeen.

Liitä laitteen metallirakenne potentiaalin tasausjärjestelmään. Liitä johto -kuvalla merkittyyn liittimeen.

9.4 *VESILIITÄNTÄ*

Vedenpaineen tulee olla 150 kPa ja 300 kPa välillä. Jos vedenpaine ylittää 300 kPa tulee vesiliitäntä varustaa paineenalennusventtiilillä.

- Liitä laitteen tulovesiliitäntä sulkuventtiilin kautta, jolla voidaan katkaista vedensyöttö nopeasti ja täydellisesti.
- Tuki käyttämättömät liitännät.
- Liitettyäsi laitteen vesiverkkoon tarkista mahdolliset vuodot saumoissa ja putkiliitoksissa.

9.5 *POISTOVESILIITÄNTÄ*

Poistovesiliitännän komponentit tulee kestää 100 °C lämpötiloja. Laitteen alapuolta ei saa alistaa kuuman poistoveden aiheuttamalle höyrylle. Paistinpannujen ja patojen eteen tulee asentaa hajulukolla varustettu lattiakaivo.

10 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Taulukko T1 luettelee maakohtaisesti:

- mitä kaasutyyppiä voidaan käyttää laitteessa.
- käytettävien kaasutyyppien suuttimet ja asetukset. Taulukossa esiintyvien suuttimien numerot ovat myös painettu suuttimeen

Muuta laite toiseen kaasutyypille sopivaksi alla olevien ohjeiden ja taulukon T1 mukaisesti :

- Vaihda pääpolttimen suutin (UM).
- Säädä pääpolttimen ensiöilman ilmarako A.
- Vaihda sytytyspolttimen suutin (UP).
- Säädä tarvittaessa sytytyspolttimen ilmanvirtaus.
- Vaihda kaasuventtiilin minimiliekin suutin (Um).
- Kiinnitä uuden kaasutyypin tarra laitteeseen.

Suuttimet ja tarrat toimitetaan laitteen mukana.

10.1 KAASULIESI

10.1.1 PÄÄPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO

- Irrota etupaneli.
- Poista kattilaristikko, polttimen kansi, poltinpesä sekä tippuvesiallas.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Kiristä suutin UM.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

10.1.2 MINIMILIEKIN SÄÄTÖRUUVIN VAIHTAMINEN

- Irrota etupaneli.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Kiristä suutin Um.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

10.1.3 SYTYTYSLIEKIN SUUTTIMEN VAIHTO

- Irrota etupaneli.
- Poista kattilaristikko, polttimen kansi, poltinpesä sekä tippuvesiallas.
- Irrota liitin R.
- Poista suutin UP ja korva se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Asenna takaisin ja kiristä liitin R.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

10.2 TASOKAASULIESI/SIMPLE SERVICE

10.2.1 PÄÄPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO JA ENSIÖILMAN SÄÄTÖ.

- Irrota etupaneli.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Kiristä suutin UM.
- Löysää ruuvia V ja säädä ensiöilman ilmarako taulukon T1 mukaisesti.
- Kiristä ruuvi V.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

10.2.2 MINIMILIEKIN SÄÄTÖRUUVIN VAIHTAMINEN

- Irrota etupaneli.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Kiristä suutin Um.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

10.2.3 SYTYTYSPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO

- Poista keittolevy.
- Irrota etupaneli ja sisäpuoliset suojat.
- Irrota liitin R.
- Poista suutin UP ja korva se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Asenna takaisin ja kiristä liitin R.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

10.3 KAASU-UUNI

10.3.1 PÄÄPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO JA ENSIÖILMAN SÄÄTÖ.

- Poista uuniluukun allapuolella oleva paneli.
- Löysää ruuvia V.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Säädä ensiöilman ilmarako A taulukon T1 mukaisesti.
- Kiristä ruuvi V.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

10.3.2 SYTYTYSPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO

- Poista uuniluukun allapuolella oleva paneli.
- Irrota liitin R.
- Poista suutin UP ja korva se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Asenna takaisin ja kiristä liitin R.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

11 KÄYTTÖÖNOTTO

Kts “ YLLÄPITO “.

KÄYTTÖOHJEET

☞ *KÄYTTÄJÄN HUOMIOON*

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huoltoliikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- **Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti. Kutsu tarvittaessa huolto.**
- Puhdista laite kappaleen ”PUHDISTUSOHJEET” ohjeiden mukaisesti.
- **Sulje aina laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä**
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. **TULIPALON VAARA**.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

- Älä laita vetta altaaseen sen ollessa tyhjä ja kuuma, tämä saattaa sammuttaa polttimet.

12 KAASULIEDEN KÄYTTÖOHJEET

☞ *KÄYTTÄJÄN HUOMIOON*

- Liesi on tarkoitettu kattiloissa olevan raaka-aineen kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
- Sytytysliekki pitää sytyttää manuaalisesti.
- Takista, että polttimen kansi on kunnolla paikallaan.
- Lisävarusteena saatavaa paistotasoa saa käyttää vain 6 kW poilttimen kanssa.
- Käytettävät kattilat ei saa olla kattilaristikkoa isompia.
- Katiilan halkaisija 6 kW polttimella: 150 mm - 400 mm.
- Katiilan halkaisija 10 kW polttimella: 250 mm - 500 mm.

POLTTIMEN SYTYTYS JA SAMMUTTAMINEN

Kaasuventtiilillä on seuraavat asennot:

- Off-asento (sammutettu)
- SYTYTYSLIEKKI-asento
- PIENIN TEHO (min) -asento
- SUURIN TEHO (max) -asento

Sytytysliekin sytyttäminen

Paina nuppia ja käännä se asentoon “ ”.

- Paina nuppi pohjaan ja sytytä sytytyspoltin liekillä.
- Pidä nuppi painettuna n. 20 sekuntia. Jos sytytysliekki sammuu, toista edellämainittu.

Pääpolttimen sytyttäminen

Käännä nuppi asennosta “ ” asentoon “ ”.

Säädä seuraavaksi liekki “ ” ja “ ” välillä käyttötarpeen mukaan.

Sammuttaminen

Sammuta pääpoltin kääntämällä nuppi asentoon “ ”.

Sammuta sytytyspoltin kääntämällä nuppi asentoon “ ”.

13 TASOLIEDEN / SIMPLE SERVICE KÄYTTÖOHJEET

☞ *KÄYTTÄJÄN HUOMIOON*

- Liesi on tarkoitettu kattiloissa olevan raaka-aineen kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
- Lämpötila on korkeimmillaan liesitason keskellä.
- Nosta liesitason keskiosaa ja takista, että polttimen kansi on kunnolla paikallaan.

POLTTIMEN SYTYTYS JA SAMMUTTAMINEN

Kaasuventtiilillä on seuraavat asennot:

- Off-asento (sammutettu)
- SYTYTYSLIEKKI-asento
- PIENIN TEHO (min) -asento
- SUURIN TEHO (max) -asento

Sytytysliekin stytyttäminen

Paina nuppia ja käännä se asentoon “ ”.

- Paina nuppi pohjaan asti ja sytytä sytytysliekki pietsosytyttimellä.
- Pidä nuppi painettuna n. 20 sekuntia. Jos sytytysliekki sammuu, toista edellämainittu.
- Sytytysliekki näkyy etupanelissa olevan kurkistusreiän kautta.
- Sytytyspoltin voi myös sytyttää liekillä. Tällöin pitää liesitason keskiosa nostaa.

Pääpolttimen sytyttäminen

Käännä nuppi asennosta “ ” asentoon “ ”.

Säädä seuraavaksi liekki “ ” ja “ ” välillä käyttötarpeen mukaan.

Sammuttaminen

Sammuta pääpoltin kääntämällä nuppi asentoon “ ”.

Sammuta sytytyspoltin kääntämällä nuppi asentoon “ ”.

14 KAASU-UUNIN KÄYTTÖOHJEET

☞ *KÄYTTÄJÄN HUOMIOON*

- Uuni on tarkoitettu astiassa olevan tuotteen kypsentämiseen tai paistamiseen uunin ritilähyllyllä.
- Älä jätä uunin luukkua auki, ei edes raolleen, käytön aikana.

POLTTIMEN SYTYTYS JA SAMMUTTAMINEN

Kaasuventtiilillä on seuraavat asennot:

- Off-asento (sammutettu)
- SYTYTYSLIEKKI-asento

100 Minimi lämpötila

300 Maximi lämpötila

Sytytysliekin stytyttäminen

Paina nuppia ja käännä se asentoon “ ”.

- Paina nuppi pohjaan asti ja sytytä sytytysliekki pietsosytyttimellä.
- Pidä nuppi painettuna n. 20 sekuntia. Jos sytytysliekki sammuu, toista edellämainittu.
- Sytytysliekki näkyy uunikammion pohjan olevan reiän kautta. Reikä on peitetty avattavalla peitelevyllä.
- Sytytyspoltin voi myös sytyttää liekillä.

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTTÄMINEN

Käännä nuppi haluttuun lämpötilaan.

POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN

Sammuta pääpoltin kääntämällä nuppi asentoon “ ”. Sammuta sytytyspoltin kääntämällä nuppi asentoon “ ”.

15 SÄHKÖLIEDEN KÄYTTÖOHJEET

☞ *KÄYTTÄJÄN HUOMIOON*

- Liesi on tarkoitettu kattiloissa olevan raaka-aineen kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
- Käytä kattiloita joilla on suora pohja.

- Älä jätä keittolevyä päälle ilman kattilaa tai jos levyllä on tyhjä kattila.
- Älä kaadaa kylmää nestettä kuumalle keittolevylle.

PÄÄLLE- JA POISKYTKEMINEN

Termostaatin nupilla on seuraavat asennot :

0 Off-asento (sammutettu)
1 Minimi lämpötila
2 ÷5 Keskilämpötilat
6 Maximi lämpötila

PÄÄLLEKYTKEMINEN

- Käännä nuppi haluttuun lämpötilaan.
- Keltainen merkkivalo syttyy.

POISKYTKEMINEN

- Käännä nuppi asentoon “ 0 ”.
- Keltainen merkkivalo sammuu kun kaikki keittolevyt on kytketty pois päältä.

16 SÄHKÖUUNIN KÄYTTÖOHJEET

☞ *KÄYTTÄJÄN HUOMIOON*

- Uuni on tarkoitettu astiassa olevan tuotteen kypsentämiseen- tai paistamiseen uunin ritilähyllyllä.
- Älä jätä uunin luukkua auki, ei edes raolleen, käytön aikana.
- Laite on varustettu turvatermostaatilla joka katkaisee lämmityksen jos laitteen lämpötila nousee liian korkeaksi. Turvatermostaatilla on manuaalinen palautus.

PÄÄLLE- JA POISKYTKEMINEN

Uunia ohjataan kahdella nupilla, toisella valitaan lämmityksen suunta ja toisella lämpötila. Keltainen merkkilamppu palaa lämmitysvastuksien olessa käytössä.

Lämmityssuunnan valintanupilla on seuraavat asennot :

0 Off-asento (sammutettu)

Ylävastus (grilli)

Alavastus

Ylävastus + alavastus

Termostaatin nupilla on seuraavat asennot:

0 Off-asento (sammutettu)
50 Minimi lämpötila
300 Maximi lämpötila

PÄÄLLEKYTKEMINEN

- Käännä lämmityssuunnan valintanuppi haluttuun asentoon.
- Säädä haluttu lämpötila termostaatin nupilla.
- Keltainen merkkivalo syttyy.
- Keltainen merkkivalo sammuu uunin saavutettua asetetun lämpötilan.

POIS KYTKEMINEN

- Käännä termostaatin nuppi asentoon “0”.
- Käännä läämityssuunnan valintanuppi asentoon “0”.

17 KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI

Suorita seuraavat toimenpiteet jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan :

- Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti.
- Levitä ruostumattomille teräspinnoille ohut kerros suojaavaa öljyä.
- Sulje päähanat ja -katkaisijat.

Laitteen uudelleenkäyttönotto :

- Tarkista laite huolellisesti.
- Käytä sähkölaitteet minimilämpötilalla vähintään 60 minuuttia.

PUHDISTUSOHJEET

☞ *PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA*

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- **Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä.**
- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja paistoaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat kaksi kertaa vuodessa.
- **Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.**
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa syövyttävillä aineilla.

RUOSTUMATTOMAT TERÄSPINNAT

- Puhdista laite kostealla kankaalla käyttäen vettä ja pesuainetta, edellyttäen ettei se ole hapanta tai sisällä hiovia aineita. Puhdista teräspinnan satiinikuvion suuntaisesti. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä teräsvillaa tai metallityökaluja.
- Älä käytä klooria sisältäviä aineita.
- Älä käytä teräviä esineitä jotka voivat naarmuttaa pintaa.

TASOLIESI

- Puhdista liesitaso kostealla liinalla.
- Kuivaa liesitaso kytkemällä laitteen päälle pariksi minuutiksi.
- Puhdistuksen jälkeen liesitason pintaan on hyvä sivellä ohut kerros ruokaöljyä ruosteenmuodostuksen estämiseksi.

SÄHKÖISET KEITTOLEVYT

- Puhdista keittolevy kostealla liinalla.
- Kuivaa keittolevy kytkemällä se päälle pariksi minuutiksi.
- Puhdistuksen jälkeen keittolevyn pintaan on hyvä sivellä ohut kerros ruokaöljyä ruosteenmuodostuksen estämiseksi.

YLLÄPITO-OHJEET

☞ *YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA*

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnät löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

18 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Kts “ Asennusohjeet “.

19 KÄYTTÖÖNOTTO

Tarkista laitteen toiminta asennuksen ja mahdollisen kaasutyypin vaihdon jälkeen. Jos laite ei toimi, kts ”Vianetsintä”.

19.1 KAASULLA TOIMIVAT LAITTEET

Käynnistä laite ”ASENNUSOHJEET” kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

- kaasupaine (kts seuraava kappale).
- liekkien syttyminen sekä savukaasujen poistojärjestelmän tehokkuus.

19.1.1 KAASUN LIITÄNTÄPAINEEN TARKISTUS

- Käytä painemittaria jonka tarkkuus on vähintään 0.1 mbar.
- Poista etupaneli.
- Irrota paineentarkastusliittimen (PP) ruuvi ja liitä painemittari paineentarkastusliittimeen.
- Tarkista liitäntäpaine laitteen ollessa käytössä.

TÄRKEÄÄ ! Keskeytä toiminta heti ja ota yhteys kaasun toimittajaan jos liitäntäpaine ei ole taulukon T2 mukaisella (Min. - Max) alueella.

- Poista painemittari ja ruuvaa paineentarkastusliittimen ruuvi takaisin.

19.2 SÄHKÖLLÄ TOIMIVAT LAITTEET

Käynnistä laite ”ASENNUSOHJEET” kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

- vaiheiden virta-arvot.
- lämmityselementtien toiminta.

20 VIANETSINTÄ

20.1 KAASULIESI

Sytytysliekki ei syty

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.

Sytytysliekki sammuu käytön aikana

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Termoelementti viallinen tai riittämätön lämmitys.
- Termoelementti väärin kytketty kaasuhanaan tai venttiiliin.
- Kaasuhanan nuppia ei pidetty painettuna tarpeeksi kauan.

Pääpoltin ei syty (vaikka sytytysliekki palaa)

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Viallinen poltin (reiät tukossa).

20.2 TASOKAASULIESI

Sytytysliekki ei syty

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Sytytin viallinen tai huonosti kytketty.
- Sytytin tai sytyttimen johto viallinen.

Sytytysliekki sammuu käytön aikana

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Termoelementti viallinen tai riittämätön lämmitys.
- Termoelementti väärin kytketty kaasuhanaan tai venttiiliin.
- Kaasuhanan nuppia ei pidetty painettuna tarpeeksi kauan.

Pääpoltin ei syty (vaikka sytytysliekki palaa)

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Viallinen poltin (reiät tukossa).

20.3 KAASU-UUNI

Sytytysliekki ei syty

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Sytytin viallinen tai huonosti kytketty.
- Sytytin tai sytyttimen johto viallinen.

Sytytysliekki sammuu käytön aikana

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Termoelementti viallinen tai riittämätön lämmitys.
- Termoelementti väärin kytketty kaasuhanaan tai venttiiliin.
- Kaasuhanan nuppia ei pidetty painettuna tarpeeksi kauan.

Pääpoltin ei syty (vaikka sytytysliekki palaa)

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Viallinen poltin (reiät tukossa).

Lämpöä ei voida säätää

Mahdolliset syyt:

- Viallinen kaasuventtiili

20.4 SÄHKÖLIESI

Keittolevy ei lämpene.

Mahdolliset syyt:

- Viallinen keittolevy.

20.5 SÄHKÖUUNI

Uuni ei lämpene.

Mahdolliset syyt:

- Termostaatti viallinen.
- Lämmityselementit viallisia.
- Turvatermostaatti lauennut.

Lämpötilaa ei voida säätää

Mahdolliset syyt:

- Termostaatti viallinen.

metos

EL-/GASSPIS, SPIS MED HEL HÄLL

700 - 900 Restaurangserie

Tyyppi: 7210TCG, 7410TCG, 7610TCG, 7410CGG, 7610CGG, 7410CGE, 7610CGE, 7210TCEPQ, 7410TCEPQ, 7610TCEPQ, 7410CEEPQ, 7610CEEEPT, 7410TCTG, 7410CTGG, 7610CTGG

4228000, 4228002, 4228004, 4228006, 4228008, 4228010, 4228012, 4228014, 4228016, 4228018, 4228020, 4228022, 4228024, 4228026, 4228028

Installations- och användningsanvisningar

DOC.NO CR0733550.SV 7.6.2011 / EDITION 001

Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 UPPGIFTER OM APPARATEN 41
2 ALLMÄNNA RÅD 41
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER 41
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER 41
SERVICEFÖRESKRIFTER 41
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER 41
3 SÄKERHETSANORDNINGAR 41
3.1 ELUGN 41
4 ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT 41
INSTALLATIONSANVISNINGAR 41
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER 41
5 REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR 42
6 UPPACKNING 42
7 PLACERING 42
8 AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS 42
9 ANSLUTNINGAR 42
10 BYTE AV GASTYP 43
10.1 GASSPIS 43
10.2 GASPIS MED HEL HÄLL/SIMPLE SERVICE 43
10.3 GAS-UGN 43
11 IBRUKTAGNING 43
BRUKSANVISNINGAR 43
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER 43
17 TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING 45
RENGÖRINGSANVISNINGAR 45
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER 45
UNDERHÅLLSANVISNINGAR 45
UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER 45
18 BYTE AV GASTYP 46
19 IBRUKTAGNING 46
20 FELSÖKNING 46
20.1 GASSPIS 46
20.2 GASSPIS MED HEL HÄLL 46
20.3 GASUGN 46
20.4 ELSPIS 46
20.5 ELUGN 47

ALLMÄNT

Detta kapitel innehåller information som alla användare bör känna till. Specifik information angående installation, användning mm för aktuell apparat hittas längre fram i manualen.

1 UPPGIFTER OM APPARATEN

- Apparatens typskylt sitter innanför styrpanelen och på apparatens högra utsida.
- Apparatens modell samt tillverkningsnummer finns även tryckta på förpackningen.

2 ALLMÄNNA RÅD

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

☞*INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER*

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

☞*ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER*

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- **Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Kalla vid behov på service.**
- **Bryt alltid gas- och strömtillförseln till apparaten innan rengörings- eller underhållsåtgärder utförs.**
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i ”RENGÖRINGSANVISNINGAR”.
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet. **BRANDFARA**.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

☞*SERVICEFÖRESKRIFTER*

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

☞*RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER*

- Rengör apparaten dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar två gånger i året.
- **Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.**
- Rengör inte golvet under och i närheten av apparaten med frätande ämnen.

3 SÄKERHETSANORDNINGAR

3.1 ELUGN

SÄKERHETSTERMOSTAT

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts

- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som bryter uppvärmingen om temperaturen stiger för högt.
- Återställ termostaten enligt följande: Avlägsna apparatens frontpanel och tryck på termostatens återställningsknapp. **OBS!** Denna åtgärd får endast utföras av bemyndigad servicepersonal.

4 ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

4.1 FÖRPACKNING

Förpackningen består av miljövänliga material. De återvinnigsbara plastmeterialen är:

- den genomskinliga skyddsplasten samt påsen för bruksanvisning och dysor (Polyeten - PE).
- band (Polypropen- PP).

4.2 APPARAT

Apparaten är till 90% tillverkad av återvinningsbart material (rostfritt stål, aluminium, koppar...).

Då apparaten nått slutet av sin ekonomiska livslängd och tas ur bruk, skall gällande direktiv och bestämmelser följas. Ämnen, som ovarsamt behandlade belastar miljön och återanvändbara material omhändertages bäst genom att använda branschens yrkesarbetskraft.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

☞ *INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER*

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

5 REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR

Installation av denna apparat skall utföras i enlighet med gällande direktiv och bestämmelser.

Installera apparaten i enlighet med EN1717 samt nationella förordningar gällande avloppsvatten.

6 UPPACKNING

Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela. Meddela leverantören om brister och fel genast.

- Tag bort emballaget.
- Några delar skyddas av självhäftande plast, som bör avlägsnas noggrant. Eventuellt lim, som blivit kvar på apparaten, bör avlägsnas noggrant med lämpligt medel, t.ex. aceton. Skurmedel bör inte användas.

7 PLACERING

- Apparatens mått samt anslutningarnas placering visas på installationsbilderna i början av denna manual.
- Apparaten kan installeras enskilt eller tillsammans med andra enheter i samma serie.
- Apparaten får inte integreras så att service förhindras.
- Lämna ett utrymme på minst 10 cm mellan apparaten och väggytor. Detta utrymme kan vara mindre om väggen skyddats med oantändlig värmeisolering.
- Justera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna så den står vågrätt.

7.1 FÖRANKRING I GOLVET

40 cm breda enheter bör enskilt installerade fästas i golvet med de i leveransen ingående flänsförsedda fötterna.

7.2 IHOPKOPPLING AV APPARATER

- Avlägsna frontpanelen (A).
- Avlägsna den fästskruv (B) som sitter längst fram på den sida av apparaten som skall kopplas ihop med den andra apparaten.
- Ställ apparaterna bredvid varandra och justera höjden så de är lika höga (C).
- Placera anslutningsblocket (D) (ingår i leveransen) i sätet på övresidans bakre del. Koppla ihop apparaterna med hjälp av anslutningsblocket (D) och M5 skruvarna som ingår i leveransen.
- Vänd den andra apparatens motstycke (E)180°.
- Fäst apparaterna i varandra genom att skruva i M5x40 skruven i den bredvidstående apparatens motstycke (F).

8 AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS

Utrusta apparaten med ett system för AVLÄGSNANDE av rökgaser enligt apparatens ”Typ”. Apparatens ”Typ” indikeras på typskylten.

8.1 APPARAT AV TYP “A1”

- Placera apparat av typ ”A1” under en ånghuv så att all rökgas som förorsakas av förbränning avlägsnas helt.

8.2 APPARAT AV TYP “B21”

- Placera apparat av typ ”B21” under en ånghuv.

8.3 APPARAT AV TYP “B11”

- Utrusta apparat av typ ”B11” med en skorsten som finns tillgänglig hos apparatens tillverkare. Följ installationsanvisningarna för skorstenen.
- Anslut skorstenen till ett rör vars diameter är 150/155 mm och som klarar av temperaturer på upp till 300°C.
- Led röret ut eller till en fungerande skorsten. Rörets maximi längd är 3 m.

9 ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas dimensioner och placeringar framgår av installationsritningarna i början av denna manual.

9.1 *GASANSLUTNING*

Försäkra före anslutning att gasanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt. Konvertera vid behov apparaten för att passa gasen på installationsplatsen, se ”Byte av gastyp”.

De bordsmonterade enheterna är försedda med en gasanslutning också på enhetens baksida. Om den används bör anslutningens plugg skruvas i anslutningen på framsidan.

- Matarröret för gas bör utrustas med en gasventil med vilken gasflödet lätt och snabbt kan stoppas.
- Matarrörets diameter får inte vara mindre än diametern på apparatens gasanslutning.
- Granska röranslutningar och fogar efter anslutning till gasnätet för eventuella läckage.

9.2 *ELANSLUTNING*

Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt.

- Apparaten bör förses med en yttre huvudströmbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktgap på minst 3 mm. Huvudströmbrytaren bör installeras på en lätt åtkomlig plats i apparatens närhet.
- Vi rekommenderar att anslutningen förses med felströmsskydd.
- Matarkabeln bör vara av gummi och minst enligt typ H 05 RN-F.
- Anslut kabeln till apparatens kopplingsplint enligt kopplingsschemat som följde med apparaten.
- Fixera kabeln med en dragavlastare.
- Skydda kabeln på yttre sidan av apparaten med ett styvt plast- eller metallrör.

9.3 *JORDNING OCH POTENTIALUTJÄMNING*

Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag. Anslut jordkabeln till kopplingsplinten märkt med .

Apparaten bör anslutas till en potential utjämnare. Anslut kabeln till kopplingsplinten märkt med .

9.4 V*ATTENANSLUTNING*

Vattentrycket bör vara mellan 150 kPa och 300 kPa. Om vattentrycket överstiger 300 kPa bör anslutningen förses med en tryckreduceringsventil.

- Vattenanslutningen bör förses med en stoppventil med vilken vattentillförseln snabbt och fullständigt kan brytas. Vattenanslutningen bör även förset med en sil.
- Täpp igen oanvända anslutningar.
- Granska för eventuella läckage i fogar och rörkopplingar efter anslutningen.

9.5 *AVLOPPSANSLUTNING*

Avloppsanslutningens komponenter bör hålla för temperaturer på upp till 100°C. Apparatens undersida får inte utsättas för ånga förorsakad av hett avloppsvatten. Golvbrunn med stanklås bör installeras framför grytor och stekbord.

10 BYTE AV GASTYP

Av tabell T1 framgår landspecifika uppgifter om:

- vilken gastyp som kan användas i apparaten.
- inställningar och dysor för gastypen i fråga. Dysornas nummer som förekommer i tabellen finns även stansade på dysan

Konvertera apparaten för att passa för annan typ av gas enligt uppgifterna i tabell T1 och nedanstående :

- Byt ut huvudbrännarens dys (UM).
- Ställ in avståndet A för primärluften.
- Byt ut tändbrännarens dys (UP).
- Ställ vid behov in tändbrännarens luftflöde.
- Byt ut gasventilens dys för minimilåga (Um).
- Fäst dekalen för den nya gastypen på apparaten.

Dysor och dekaler ingår i leveransen.

10.1 GASSPIS

10.1.1 BYTE AV HUVUDBRÄNNARENS DYS

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna kastrullgallret, brännarens lock, brännhuvud samt droppträg.
- Avlägsna dys UM och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys UM.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.1.2 BYTE AV SKRUVEN FÖR MINIMILÅGA

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna dys Um och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys Um.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.1.3 BYTE AV TÄNDBRÄNNARENS DYS

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna kastrullgaller, brännarens lock, brännhuvud samt droppträg.
- Avlägsna plugg R.
- Avlägsna dys UP och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt plugg R.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.2 GASPIS MED HEL HÄLL/SIMPLE SERVICE

10.2.1 BYTE AV HUVUDBRÄNNARENS DYS SAMT JUSTERING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna dys UM och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys UM.
- Lossa på skruv V och ställ in primärluften enligt tabell T1.
- Dra åt skruv V.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.2.2 BYTE AV SKRUVEN FÖR MINIMILÅGA

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna dys Um och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys Um.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.2.3 UTBYTE AV TÄNDBRÄNNARENS DYS

- Avlägsan kokhällen.
- Avlägsna frontpanelen samt de inre skydden.
- Avlägsna plugg R.
- Avlägsna dys UP och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt plugg R.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.3 GAS-UGN

10.3.1 BYTE AV HUVUDBRÄNNARENS DYS SAMT JUSTERING AV PRIMÄRLUFTEN..

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna dys UM och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys UM.
- Lossa på skruv V och ställ in primärluften enligt tabell T1.
- Dra åt skruv V.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.3.2 BYTE AV TÄNDBRÄNNARENS DYS

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna plugg R.
- Avlägsna dys UP och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt plugg R.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

11 IBRUKTAGNING

Se “ UNDERHÅLL “.

BRUKSANVISNINGAR

☞ *ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER*

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- **Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Kalla vid behov på service.**

- **Bryt alltid gas- och strömtillförseln till apparaten innan rengörings- eller underhållsåtgärder utförs.**
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i ”RENGÖRINGSANVISNINGAR”
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet. **BRANDFARA**.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

12 BRUKSANVISNINGAR FÖR GASSPIS

☞ *ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER*

- Spisen är avsedd för tillredning av mat i olika beredningskärl.
- Tändlågan tänds för hand.
- Granska att brännarens lock sitter ordentligt på plats.
- Stekhällen som finns att få som extra utrustning får endast användas på 6 kW brännare.
- De kokkärl som används får inte vara större än kastrullgallret.
- Kokkärlets diameter på en 6 kW brännare: 150 mm - 400 mm.
- Kokkärlets diameter på en 10 kW brännare: 250 mm - 500 mm.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNAREN

Gasventilen har följande lägen:

Off (släckt)

Tändlåga

Minsta effekt (min)

Högsta effekt (max)

Tändning av tändlågan

Tryck in vredet och vrid det till läget “ ”.

- Tryck in vredet så långt det går och tänd tändlågan.
- Håll vredet intryckt i ca 20 sekunder. Upprepa ovanstående om tändlågan slocknar.

Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från läget “ ” till läget “ ”.

Ställ sedan vredet enligt behov i ett läge mellan “ ” och “ ”.

Släckning

Släck huvudbrännaren genom att ställa vredet i läget “ ”.

Släck tändlågan genom att ställa vredet i läget “ ”.

13 BRUKSANVISNINGAR FÖR *GASPIS MED HEL HÄLL* / SIMPLE SERVICE

☞ *ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER*

- Spisen är avsedd för tillredning av mat i olika beredningskärl.
- Temperaturen är högst vid hällens mittring.
- Lyft hällens mittring och granska att brännarens lock sitter ordentligt på plats.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNAREN

Gasventilen har följande lägen:

Off (släckt)

Tändlåga

Minsta effekt (min)

Högsta effekt (max)

Tändning av tändlågan

Tryck in vredet och vrid det till läget “ ”.

- Tryck in vredet så långt det går och tryck på tändknappen.
- Håll vredet intryckt i ca 20 sekunder. Upprepa ovanstående om tändlågan slocknar.
- Tändlågan syns genom titthålet då droppträget inte är på plats.
- Tändlågan kan även tändas med en låga. Härvid bör hällens mittring avlägsnas.

Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från läget “ ” till läget “ ”.

Ställ sedan vredet enligt behov i ett läge mellan “ ” och “ ”.

Släckning

Släck huvudbrännaren genom att ställa vredet i läget “ ”.

Släck tändlågan genom att ställa vredet i läget “ ”.

14 BRUKSANVISNINGAR FÖR GASUGNEN

☞ *ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER*

- Ugnen är avsedd för tillredning av mat i kärl på gallerhyllan.
- Lämna inte ugnsluckan öppen, inte ens på glänt, under användning.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNAREN

Gasventilen har följande lägen

Off (släckt)

Tändlåga

100 Lägsta temperatur

300 Högsta temperatur

Tändning av tändlågan

Tryck in vredet och vrid det till läget “ ”.

- Tryck in vredet så långt det går och tryck på tändknappen.
- Håll vredet intryckt i ca 20 sekunder. Upprepa ovanstående om tändlågan slocknar.
- Tändlågan syns genom titthålet genom hålet i ugnskammarens botten. Hålet är täckt med en öppningsbar täckplåt.
- Tändlågan kan även tändas med en låga.

Tändning av huvudbrännaren

Ställ in vredet på önskad temperatur.

Släckning

Släck huvudbrännaren genom att ställa vredet i läget “ ”.

Släck tändlågan genom att ställa vredet i läget “ ”.

15 BRUKSANVISNINGAR FÖR ELSPIS

☞ *ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER*

- Spisen är avsedd för tillredning av mat i olika beredningskärl.
- Använd endast kärl med rakt botten.
- Plattan får ej lämnas påkopplad utan kärl eller om ett tomt kärl står på plattan.
- Häll inte kall vätska på en het kokplatta.

PÅ- OCH FRÅNKOPPLING

Termostatens vred har följande lägen :

0 Off (släckt)
1 Minsta temperatur
2 - 5 Mellantemperaturer
6 Högsta temperatur

Påkoppling

- Vrid termostatens vred till önskad temperatur.
- Den gula signallampan tänds.

Frånkoppling

- Ställ termostatens vred i läget “ 0 ”.
- Den gula signallampan slocknar då alla kokplattor stängts av.

16 BRUKSANVISNINGAR FÖR ELUGN

☞ *ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER*

- Ugnen är avsedd för tillredning av mat i kärl på gallerhyllan.
- Lämna inte ugnsluckan öppen, inte ens på glänt, under användning.
- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som bryter uppvärmingen om temperaturen stiger för högt.

PÅ- OCH FRÅNKOPPLING

Ugnen styrs med två vred. Med det ena väljer man över- / undervärme och med det andra temperatur. Den gula signallampan lyser då ugnens värme-element är i funktion.

Vredet för över- / undervärme har följande lägen :

0 Off (släckt)

Övervärme (grill)

Undervärme

Övervärme + undervärme

Termostatens vred har följande lägen:

0 Off (släckt)
50 Lägsta temperatur
300 Högsta temperatur

Påkoppling

- Ställ in över- / undervärme enligt behov.
- Ställ in önskad temperatur med termostatvredet.
- Den gula signallampan tänds.
- Den gula signallampan slocknar då ugnen nått inställd temperatur.

Frånkoppling

- Ställ termostatens vred i läget “0”.
- Ställ vredet för över- / undervärme i läget “0”.

17 TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING

Utför följande åtgärder om apparaten inte skall användas på en tid :

- Stäng samtliga huvudbrytare och ventiler
- Rengör och torka noggrant av apparaten.
- Bred ett tunt skikt skyddande olja på de rostfria ytorna.

Återibruktagning :

- Granska apparaten noggrant.
- Låt elapparater stå på med minsta värme i minst 60 minuter.

RENGÖRINGSANVISNINGAR

☞ *RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER*

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- **Bryt alltid strömtillförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.**
- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar två gånger i året.
- **Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.**
- Rengör inte golvet under och i närheten av apparaten med frätande ämnen.

YTOR AV ROSTFRITT STÅL

- Rengör apparaten med en fuktig duk och använd vatten och tvättmedel, som inte är surt eller innehåller skurpartiklar. Rengör i riktning med stålytans satinmönster. Skölj med rent vatten och torka noggrant med en duk.
- Använd inte stålull eller verktyg av metall.
- Använd inte klorbaserade ämnen.
- Använd inga vassa föremål som kan skada ytan.

SPIS MED HEL HÄLL

- Rengör hällen med fuktig duk.
- Torka hällen genom att koppla på värmen för ett par minuter.
- Efter rengöring är det bra att stryka ett tunt lager matolja på hällens yta för att förhindra rostbildning.

ELKOKPLATTOR

- Rengör kokplattorna med fuktig duk.
- Torka plattorna genom att koppla på värmen för ett par minuter.
- Efter rengöring är det bra att stryka ett tunt lager matolja på kokplattornas yta för att förhindra rostbildning.

UNDERHÅLLSANVISNINGAR

☞ *UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER*

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.

• Tumma inte på apparatens komponenter.

18 BYTE AV GASTYP

Se “ Installationsanvisningar“.

19 IBRUKTAGNING

Granska apparatens funktion efter installation och eventuellt byte av gastyp. Om apparaten inte fungerar, se ”FELSÖKNING”.

19.1 GASENHETER

Starta apparaten enligt ”INSTALLATIONSANVISNINGAR” och granska följande:

• gastryck (se följande stycke).
• att lågorna tänds samt att systemet för AVLÄGSNANDE av rökgaser fungerar.

19.1.1 KONTROLLERING AV GASTRYCK

• Använd en tryckmätare med en upplösning på minst 0.1 mbar.
• Avlägsna frontpanelen.
• Avlägsna skruven från kontrollanslutningen (PP) och anslut tryckmätaren.
• Kontrollera gastrycket medan apparaten är i bruk.

VIKTIGT ! Avbryt åtgärden omedelbart och kontakta gasleverantören om gasens anslutningstryck inte ligger inom de värden (Min. - Max) som anges i tabell T2.

• Avlägsna tryckmätaren och skruva i och dra åt kontrollanslutningens skruv.

19.2 ELENHETER

Starta apparaten enligt ”INSTALLATIONSANVISNINGAR” och granska följande:

• fasernas spänningsvärden.
• värme-elementens funktion.

20 FELSÖKNING

20.1 GASSPIS

Tändlågan tänds inte

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck.
• Tilltäppt gasrör eller dys.
• Felaktig gasventil.

Tändlågan slocknar under användning

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck
• Felaktig gasventil.
• Felaktigt termoelement eller otillräcklig uppvärmning.
• Termoelementet fel anslutet till gasventilen.
• Gasventilens vred hölls inte tryckt tillräckligt länge.

Huvudbrännaren tänds inte (trots att tändlågan brinner)

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck.
• Tilltäppt gasrör eller dys.
• Felaktig gasventil.
• Felaktig brännare (hålen igentäppta).

*20.2 GAS*SPIS MED HEL HÄLL

Tändlågan tänds inte

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck.
• Tilltäppt gasrör eller dys.
• Felaktig gasventil.
• Tändaren felaktig eller dåligt ansluten.
• Tändaren eller tändarens kabel felaktig.

Tändlågan slocknar under användning

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck
• Felaktig gasventil.
• Felaktigt termoelement eller otillräcklig uppvärmning.
• Termoelementet fel anslutet till gasventilen.
• Gasventilens vred hölls inte tryckt tillräckligt länge.

Huvudbrännaren tänds inte (trots att tändlågan brinner)

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck.
• Tilltäppt gasrör eller dys.
• Felaktig gasventil.
• Felaktig brännare (hålen igentäppta).

20.3 GASUGN

Tändlågan tänds inte

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck.
• Tilltäppt gasrör eller dys.
• Felaktig gasventil.
• Tändaren felaktig eller dåligt ansluten.
• Tändaren eller tändarens kabel felaktig.

Tändlågan slocknar under användning

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck
• Felaktig gasventil.
• Felaktigt termoelement eller otillräcklig uppvärmning.
• Termoelementet fel anslutet till gasventilen.
• Gasventilens vred hölls inte tryckt tillräckligt länge.

Huvudbrännaren tänds inte (trots att tändlågan brinner)

Möjliga orsaker:

• För lågt gastryck.
• Tilltäppt gasrör eller dys.
• Felaktig gasventil.
• Felaktig brännare (hålen igentäppta).

Temperaturen kan ej justeras

Möjliga orsaker:

• Felaktig gasventil

20.4 ELSPIS

Kokplattan värms inte.

Möjliga orsaker:

• Felaktig kokplatta.

20.5 ELUGN

Ugnen värms inte.

Möjliga orsaker:

- Felaktig termostat.
- Felaktiga värme-element.
- Säkerhetstermostaten har löst ut.

Temperaturen kan ej justeras

Möjliga orsaker:

- Felaktig termostat.

Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling.
Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

metos

RANGE, GAS SOLID TOP

700 - 900 Series

Type: 7210TCG, 7410TCG, 7610TCG, 7410CGG, 7610CGG, 7410CGE, 7610CGE, 7210TCEPQ, 7410TCEPQ, 7610TCEPQ, 7410CEEPQ, 7610CEEEPT, 7410TCTG, 7410CTGG, 7610CTGG

4228000, 4228002, 4228004, 4228006, 4228008, 4228010, 4228012, 4228014, 4228016, 4228018, 4228020, 4228022, 4228024, 4228026, 4228028

Installation and Operation Manual

DOC.NO CR0733550

7.6.2011 / EDITION 001

TABLE OF CONTENTS

GENERAL INFORMATION 51
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 51
2 GENERAL PRESCRIPTIONS 51
REMINDERS FOR THE INSTALLER 51
REMINDERS FOR THE USER 51
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 51
REMINDERS FOR CLEANING 51
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES 51
3.1 ELECTRIC OVEN 51
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE 51
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 51
REMINDERS FOR THE INSTALLER 51
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS 52
6 UNPACKING 52
7 POSITIONING 52
8 FUMES EXHAUST SYSTEM 52
9 CONNECTIONS 52
10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 53
10.1 GAS HOB 53
10.2 GAS SOLID TOP RANGES/SIMPLE SERVICE 53
10.3 GAS OVEN 53
11 COMMISSIONING 53
INSTRUCTIONS FOR USE 53
REMINDERS FOR THE USER 53
17 PROLONGED DISUSE 55
INSTRUCTIONS FOR CLEANING 55
REMINDERS FOR CLEANING 55
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 56
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 56
18 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 56
19 COMMISSIONING 56
20 TROUBLESHOOTING 56
20.1 GAS HOB 56
20.2 GAS SOLID TOP RANGES/SIMPLE SERVICE 56
20.3 GAS OVEN 57
20.4 ELECTRIC HOB 57
20.5 ELECTRIC OVEN 57

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (“ INSTRUCTIONS FOR .... “).

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance dataplate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use.Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

3.1 ELECTRIC OVEN

SAFETY THERMOSTAT

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, remove the control panel (the front panel for Boiling pans and Bratt pans) and press the thermostat reset button.This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKING

The packing is made using environmentally friendly materials.The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current standards.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

6 UNPACKING

Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packing
- Remove the protective film from the outer panels.Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls.This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

7.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor.Use the flanged feet provided.

7.3 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Remove the fixing screw nearest the panel from eachof the sides to be joined(B).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Insert the connector plate (supplied) in the seat provided on the side of the top.Join the appliances by screwing down the connector plate (D) using the flat-headed M5 screws (supplied).
- Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180° (E).
- Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert (F).

8 FUMES EXHAUST SYSTEM

Create a fumes exhaust system based on the “Type” of appliance.The “Type” is stated on the appliance dataplate.

8.1 APPLIANCE TYPE “A1”

- Position the “A1” type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

8.2 APPLIANCE TYPE “B21”

- Position the “B21” type appliance below an extractor hood.

8.3 APPLIANCE TYPE “B11”

- Fit the “B11” type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer.Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue.The hose length must not exceed 3 metres.

9 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

9.1 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site.Check the information given on the decals on the packing and appliance.Convert the appliance to the local gas type, if necessary.Follow the instructions at the next paragraph “Conversion to a different type of gas”.

On top appliances a rear connection is also available.Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance’s gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

9.2 ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site.Check the details given on the appliance dataplate.

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device.The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

9.3 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol ⏚ next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol ⏚ on the outside part of the bottom.

9.4 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa.Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

9.5 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made using materials resistant to temperatures of 100 °C.The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water.Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings foreach gas that can be used.For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the body of nozzles.

To convert the applianceto the local gas type, follow the instructions given in T1 andcarry out the steps below :

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used.

The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

10.1 GAS HOB

10.1.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE

10.1.2 REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts.For assembly, proceed in reverse order.

10.1.3 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Remove the 3 screws securing the venturi to the hob and pull the venturi out by approx. 10 cm.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

10.2 GAS SOLID TOP RANGES/SIMPLE SERVICE

10.2.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken screw V and position the air regulator at distance A as indicated in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts.For assembly, proceed in reverse order.

10.2.2 REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts.For assembly, proceed in reverse order.

10.2.3 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the hotplate.
- Remove the control panel and internal guards.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

10.3 GAS OVEN

10.3.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the panel below the oven door.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM (fitted to air regulator Z) and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM(fitted to air regulator Z).
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts.For assembly, proceed in reverse order.

10.3.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the panel below the oven door.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retightenconnector R.
- Re-assemble all parts.For assembly, proceed in reverse order.

11 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.

- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use.Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Do not place any water in the container when it is empty and hot, as this can cause the burners to go out.

12 USING THE GAS HOB

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The pilot burners have to be turned on manually.
- Check that the flame spreaders are correctly placed on the burners.
- The additional hotplates provided by the manufacturer can only be used on 6 Kw burners.
- Pans used on the hotplates must be smaller in diameter than the hotplate itself. They must not protrude from the hotplate.
- On the burner of 6kW must be use the pans with minimum diameter of 150mm and maximum diameter of 400 mm.
- On the burner of 10kW must be use the pans with minimum diameter of 250mm and maximum diameter of 500 mm.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

Off

Pilot ignition

Minimum flame

Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ".

- Press the knob down fully and light the pilot with a flame.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it.If the pilot flame goes out, repeat the operation.

Main burner ignition

Turn the knob from position " " to position " ".

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between " " and " ".

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position " ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ".

13 USING THE HOTPLATE/SIMPLE SERVICE

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- The highest temperatures are in the centre of the hotplate.
- Check that the flame spreader is correctly placed on the burner.Raise the central disc on the hotplate.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the control panel.
- The pilot light can be lit by bringing an open flame up to the nozzle.Raise the central disc on the hotplate.

The gas tap control knob has the following positions:

Off

Pilot ignition

Minimum flame

Maximum flame

Main burner ignition

Turn the knob from position " " to position " ".

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between " " and " ".

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position " ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ".

14 USING THE GAS OVEN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.
- Do not leave the door even partially open during use.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The control knob for the thermostatic valve has the following positions :

Off

Pilot ignition

100 Lowest cooking temperature

300 Highest cooking temperature

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the floor of the oven. First of all lift the peep hole cover.
- The pilot flame can be lit with a flame.

Main burner ignition

- Turn the knob to the chosen temperature setting for cooking.

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position " ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ".

15 USING THE ELECTRIC HOB

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods contained in pots and pans.
- Use flat-bottomed pans.
- Do not leave the hotplates switched on with no pan or an empty pan in place.
- Do not pour cold liquids onto the hot hotplate.

SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions :

0 Off

1 Minimum temperature

2 ÷5 Intermediate temperatures

6 Maximum temperatures

Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.
- The yellow indicator light switches on.

Switching off

- Turn the knob to position "0".
- The yellow indicator light switches off when all the hotplates are switched off.

16 USING THE ELECTRIC OVEN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.
- Do not leave the door even partially open during use.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

SWITCHING ON AND OFF

The electric oven is controlled by two knobs (for selecting the type of heating and the cooking temperature).A yellow indicator light indicates operation of the heating elements.

The control knob has the following positions :

0 Off

Top element (grill) on

Bottom element on

Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

50 Minimum temperature

300 Maximum temperature

Switching on

- Turn the control knob to the chosen position.
- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- Turn the knob to position "0".

17 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Leave pot lids open.
- Shut off taps and main switches upline of appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents.Follow the direction of the satin finish lines.Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

HOTPLATE RANGE

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

ELECTRIC HOTPLATES

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

18 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

19 COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation.In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

19.1 GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

19.1.1 CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

IMPORTANT!If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2 , cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

19.2 ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

20 TROUBLESHOOTING

20.1 GAS HOB

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressedsufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

20.2 GAS SOLID TOP RANGES/SIMPLE SERVICE

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressedsufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

20.3 GAS OVEN

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressedsufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective gas valve.

20.4 ELECTRIC HOB

The hotplate does not heat.

Possible causes:

- Hotplate defective.

20.5 ELECTRIC OVEN

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

The crossed-out wheeled bin means that within the European Union the product must be taken to separate collection at the product end-of life.
This applies to your device but also to any enhancements marked with this symbol. Do not dispose of these products as unsorted municipal waste.

CE 0085

DVGW CERT GMBH

EC type examination certificate

CE-0085BU0310
product identification no.

field of application	EC Gas Appliances Directive (2009/142/EC)
distributor	Cottura e Refrigerazione ALI S.p.A. Via Cav. di Vittorio Veneto, 14/25, I-32036 Sedico (BL)
product category	Catering appliances: Open flame burner (2101)
product description	Open flame burner
model	72/10...; 74/10...; 76/10...
countries of destination	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
test reports	supplement test: 524/2110/0961 from 31.08.2010 (FGL)
basis of type examination	EU/2009/142/EG (30.11.2009) DIN EN 203-1 (01.10.2005) DIN EN 203-2/1 (01.02.2006) DIN EN 203-2/2 (01.09.2006)
file number	10-0404-GEA

14.10.2010 Rie/Ch12
date, issued by (name, head of certification body)

DVGW CERT GmbH - notified by the government of the Federal Republic of Germany and officially registered by the European Commission for conformity assessment of gas appliances

ZLS

ZLS-ZE-527/07

DVGW CERT GmbH
Josef-Wimmer-Straße 1-3
53123 Bonn
Telefon: +49 228 91 88-888
Telefax: +49 228 91 88-993
eMail: info@dvgw-cert.com

CE-0085BU0310

electrical data	3N 400 V AC, 50/60 Hz 230 V AC, 50/60 Hz

appliance categories	supply pressures	countries of destination	remarks
I2E	20 mbar	LU, PL	
I2H	20 mbar	NO	
I2L	20 mbar	NL	
I3+	28-30/37 mbar	LU	
I3B/P	28-30 mbar	CY, MT, NL, NO	
I3B/P	37 mbar	PL	
II1a2H	8, 20 mbar	CH, IT	
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR	
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE	
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	ES, GB, GR, IE, IT, PT, SK	
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	CZ, DK, EE, FI, HR, LT, LV, RO, SE, SI, TR	
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH	
II2HS3B/P	25, 30 mbar	HU	
II2HS3B/P	25, 50 mbar	HU	
III1a2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	DK	
III1ab2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	SE	

installation codes	countries of destination	remarks
A1	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	

type	technical data	remarks
72/10 CG/TCG	number of burners: 2 nominal heat input (Hi): 11,2; 10,4 (I2L-NL) kW	
74/10 CG/TCG/CGE	number of burners: 4 nominal heat input (Hi): 22,4; 20,8 (I2L-NL) kW	
76/10 CG/TCG/CGE/CGEE	number of burners: 6 nominal heat input (Hi): 29,4; 26,8 (I2L-NL) kW	
74/10 CGG	number of burners: 4 nominal heat input (Hi): 30,4; 28,3 (I2L-NL) kW	
76/10 CGG/CGGE	number of burners: 6 nominal heat input (Hi): 37,4; 34,3 (I2L-NL) kW	
76/10 CGGFL	number of burners: 6 nominal heat input (Hi): 39,4; 36,8 (I2L-NL) kW	

type variation	explanations
...GG...	on gas baking oven
...FL...	on extra large gas baking oven
...GE...	on electrical baking oven
...TC...	table appliance

hints of utilization / remarks

Additionally tested appliance categories, supply pressures and countries of destination:
BG: II2H3B/P (20, 28-30 mbar)
In Croatia the CE-marking will be accepted as conformaty approval if the Gas Appliance Directive (2009/142/EC) is transferred into national law Croatia.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / DECLARATION CE DE CONFORMITE
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

CE

Costruttore / Manufacturer / Hersteller / Producteur / Fabricante	ALI S.P.A. – divisione cottura OLIS Via Del Boscon, 424 32100 - BELLUNO
Macchinario / Machine / Bezeichnung der Machine / Machine / Máquina	CUCINE GAS / GAS RANGE / HERDE GAS / FOURNEAUX GAS / COCINAS GAS
Direttive e norme di riferimento applicate per questo macchinario posizione n° Regulations and rules of reference given to this machinery position no. Angewendete bezugnehmende Vorschriften und Normen für dieses Gerät Position n° Diréctives et normes de référence appliquées pour cet appareil position no. Directivas y normas de referencia aplicadas para esta maquina posición n°	3
Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo Articolo / Article / Artikel / Aricle / Artículo	72/10TCG – 74/10TCG – 76/10TCG – 72/10CG – 74/10CG – 76/10CG – 74/10CGG – 76/10CGG – 76/10CGGFL
Inizio produzione / production start / debut production / producto a partir de / Produktions-Beginn	'10

1	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" / EC DECLARATION OF CONFORMITY TO " LOW VOLTAGE DIRECTIVE" CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG BEI DER VORSCHRIFT "NIEDERE SPANNUNG" / DECLARATION CE DE CONFORMITE A LA DIRECTIVE "BASSE TENSION" CERTIFICACION CE EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA "BAJA TENSION"	2006/95/CE
2	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA" / EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" / CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG BEI DER VORSCHRIFT "ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT" / DECLARATION DE CONFORMITE A LA DIRECTIVE "COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE" / CERTIFICACION CE EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA "COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA"	2004/108/CE
3	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" / EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GAUSEUS FUELS" / CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG BEI DER VORSCHRIFT "GASGERÄTE" / DECLARATION CE DE CONFORMITE A LA DIRECTIVE "APPAREILS GAZ" / CERTIFICACION CE EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA "MAQUINAS A GAS"	2009/142/CE

- Si dichiara che l'apparecchiatura di nostra produzione, specificata sopra, è progettata e costruita in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza dettati dalla Direttiva Europea sulla Sicurezza. Vi rammentiamo che la presente dichiarazione perde validità in caso di modifiche dell'apparecchiatura eseguite senza il nostro consenso.
- It is hereby declared that the mentioned machine manufactured by us is designed and manufactured in compliance with the essential safety requirements as provided under the European Directive on Safety. May we remind you that the present declaration shall be null and void should any modifications be carried out on the machine without our approval.
- Hiermit erklären wir, daß die bezeichnete Maschine bei uns hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr Ausfuhrung den einschlagigen grundlegenden Sicherheitsanforderungen der EG-Maschinenrichtline entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.
- Nous déclarons que la machine de notre production spécifiée a été conçue et construite de façon à répondre aux conditions essentielles requises en matière de sécurité dictées par la Directive Européenne sur la Sécurité. Nous vous rappelons que la présente déclaration perdra sa validité en cas de modifications apportées à la machine sans notre autorisation.
- El fabricante declara que la máquina de su producción especificada fue proyectada y fabricada de conformidad con los requisitos esenciales de seguridad prescritos en la Directiva europea sobre las seguridad. Se deja constancia de que la presente declaración perderá su validez en caso de que se realicen modificaciones en los productos sin previa autorización del fabricante.

1	è progettata e costruita in conformità alla / us is designed and manufactured in compliance with / hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart / a été conçue et construite de façon à répondre aux / proyectada y fabricada de conformidad con NORMA ARMONIZZATA / HARMONIZED STANDARD / ZUSAMMENPASSENDE VORSCHRIFTEN / NORME HARMONISEE / NORMA ARMONIZADA ……
2	è progettata e costruita in conformità alla / us is designed and manufactured in compliance with / hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart / a été conçue et construite de façon à répondre aux / proyectada y fabricada de conformidad con NORMA ARMONIZZATA / HARMONIZED STANDARD / ZUSAMMENPASSENDE VORSCHRIFTEN / NORME HARMONISÉE / NORMA ARMONIZADA ……
3	è conforme al tipo descritto nel certificato CE 1312BO3842 e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiva is in conformity with the type as described in the EC 1312BO3842 and satisfy the essential requirement of this Directive wich apply to it entspricht dem beschriebenen Typ bei der CE-Erklärung 1312BO3842 und stellt die wesentlichen anwendbaren Vorschriften der vorliegenden Richtlinien zufrieden est conforme au type décrit dans le cértificat CE 1312BO3842 et satisfait les conditions essentielles appliquées énoncées dans la présente diréctive es conforme al tipo describido en la certificación CE 1312BO3842 y satisface las condiciones esenciales aplicables enunciadas en la presente directiva

Il fascicolo tecnico è custodito presso il costruttore / The technical file is kept by the manufacturer / Die technischen Unterlagen wird vom Hersteller aufbewahrt / Le dossier technique est conservée par le fabricant / El expediente técnico se mantiene por el fabbricante

dentificazione del firmatario / Identification of signer / Angaben zum Unterzeichner / Identification du signataire / Identificación del firmante

Belluno, 22/03/11

Direttore Generale / Managing Director / Geschaftsfuhrer / Directeur Général / Jefe

Adriano Fabris

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

2 PIASTRE TONDE

Modello / Type

72/10 TCEPT

Numero di serie / Serial number

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1; EN 55014-2
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 61000-3-11; EN 61000-3-12
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

2 PIASTRE QUADRE

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
72/10 TCEPQ	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1; EN 55014-2
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 61000-3-11; EN 61000-3-12
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

4 PIASTRE QUADRE

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
74/10 TCEPQ	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1; EN 55014-2
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 61000-3-11; EN 61000-3-12
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

4 PIASTRE TUTTAPIASTRA SU FORNO EL.

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
74/10 CTEE	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*

EN 60335-1

EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*

EN 55014-1

EN 61000-3-2; EN 61000-3-3

-

-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*

-

-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

4 PIASTRE TONDE

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
74/10 TCEPT	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1; EN 55014-2
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 61000-3-11; EN 61000-3-12
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

4 PIASTRE TONDE SU FORNO EL.

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
74/10 CEEPT	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1; EN 55014-2
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 61000-3-11; EN 61000-3-12
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

4 PIASTRE QUADRE SU FORNO EL.

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
74/10 CEEPQ	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*

EN 60335-1

EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*

EN 55014-1; EN 55014-2

EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 61000-3-11; EN 61000-3-12

-

-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*

-

-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

4 PIASTRE TUTTAPIASTRA TOP

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
74/10 TCTE	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

6 PIASTRE TONDE FORNO EL + ARMADIO CALDO

Modello / Type

76/10 CEEEPT

Numero di serie / Serial number

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

EC DECLARATION OF CONFORMITY

A	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" 2006/95/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "LOW VOLTAGE DIRECTIVE" 2006/95/EC*
B	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA" 2004/108/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" 2004/108/EC*
C	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" 2009/142/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GASEUS FUELS" 2009/142/EC*
D	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ ALLA DIRETTIVA "MACCHINE" 2006/42/CE *EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "MACHINERY DIRECTIVE" 2006/42/EC*
-	- -

La Ditta

Ali S.p.A.

32100 Belluno, Italia

Via Del Boscon, 424

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto / *declares under his own responsability that*

6 PIASTRE TONDE

Modello / Type	Numero di serie / Serial number
76/10 TCEPT	

A è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 60335-1
EN 60335-2-36

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

B è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
EN 55014-1
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

C è conforme al tipo descritto nel certificato di esame CE [-]
del tipo e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiv

is in conformity with the type as described in the EC [-]
type-examination certificate and satisfy the essential requirement of this Directive which apply to it

D è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

NORMA ARMONIZZATA / *HARMONIZED STANDARD*
-
-

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle direttiv / *and in conformity to the essential requirement of directives*

E è stato progettato e costruito in conformità alla / *has been engineered and manufactured in conformity to*

metos
kitchen intelligence