

metos

KAASUPARILA - GASSTEKHÄLL - GAS GRIDDLE PLATES

Metos Proxy Ravintolalaitesarja - Restaurangserie - Series

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

Installations- och användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation

Installation and user manual

Manufacturers original documentation



EDITION 001 2022

DOC.NO CR1368860

(4.10.2021)

Tyyppi / typ / type:

74GFTIST, 78GFTIST, 78GFTISRT, 74GFTIRT, 74GFTTCST, 78GFTTCST, 78GFTTCSRT, 74GFTAST, 78GFTAST, 78GFTASRT

MG4344327, MG4344328, MG4344329, MG4344330, MG4344331, MG4344332, MG4344333, MG4344334, MG4344335, MG4344336

Valmistaja - tillverkare
ALI S.p.A.
Via Del Boscon, 424
32100 Belluno (Italy)

SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - INDEX

TEKNISET TIEDOT - TEKNISK INFORMATION - TECHNICAL DATA 4

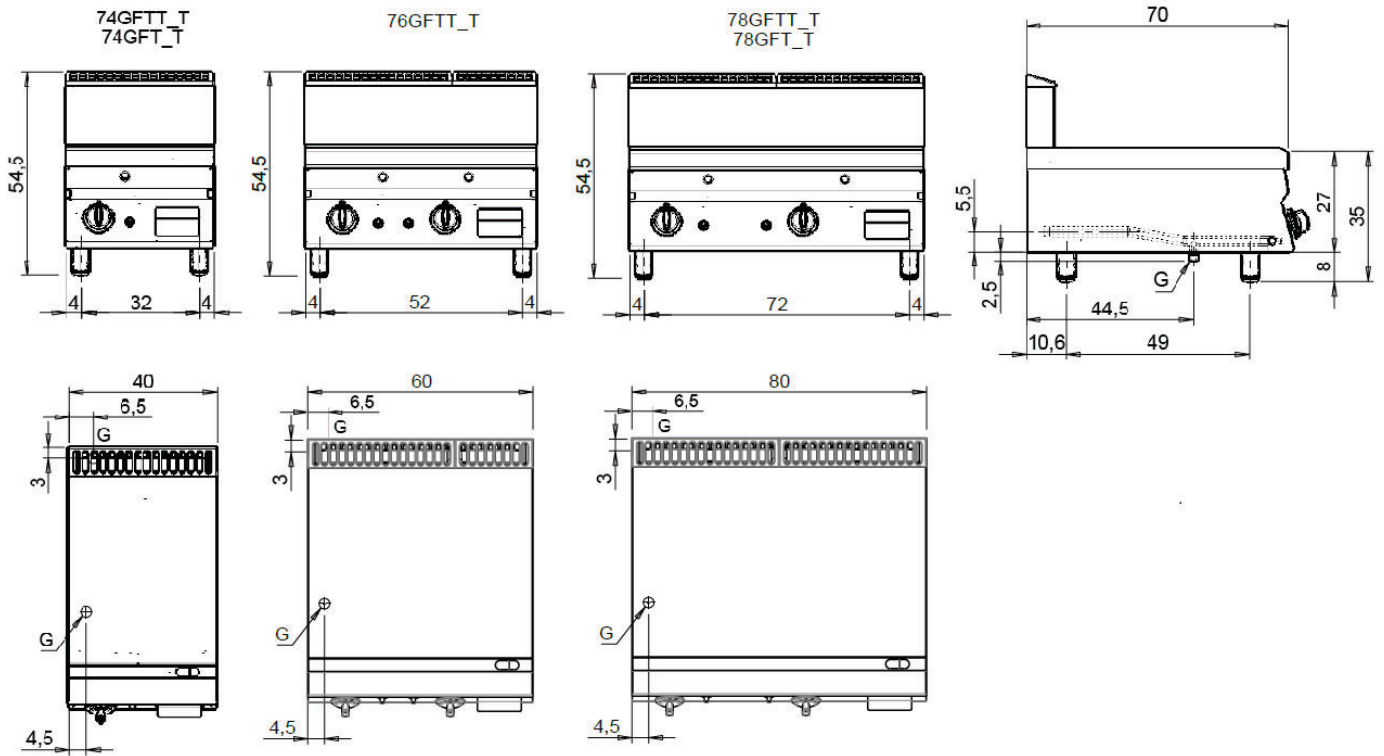
FI SUOMI 11

SV SVENSKA 19

EN ENGLISH 27

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



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

S: Veden poistoliitäntä / Avloppsanslutning / Water outlet

S1: Altaan tyhjennys / Tankutlopp / Pan Outlet

S2: Tyhjiöventtiili / Vakuumentil / Anti-depression valve

S3: Vaipan tyhjennys / Manteltömning / Jacket water drain

S4: Viemäri / Avlopp / Drain

G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection

H20: Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

A1: Lämmin / Varm / Warm

A2: Kylmä / Kall / Cold

L: Tasohana / Nivåkran / Level tap

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T1								
Suuttimet ja asetukset - Dysor och inställningar - Nozzles and settings								
Maa - Land - Country	Kaasu - Gas	Pa (mbar)	Modello	74GFT	78GFT	74GFTT	76GFTT	78GFTT
			Articolo	74GFTIST	78GFTIST	74GFTTIST	76GFTTIST	78GFTTIST
				74GFTIRT	78GFTSRT	74GFTTCST	76GFTTCST	78GFTTCST
				74GFTAST	78GFTIRT	74GFTTIRT	76GFTTISRT	78GFTTSRT
				74GFTART	78GFTAST	74GFTTCRT	76GFTTCSRT	78GFTTCSRT
					78GFTASRT	74GFTTAST	76GFTTIRT	78GFTTIRT
						74GFTTART	76GFTTCRT	78GFTTCRT
							76GFTTAST	78GFTTAST
							76GFTTASRT	78GFTTASRT
			76GFTTART	78GFTTART				
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	185R	185R	185R	185R	185R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	4	4	4	4	4
			Um	130	130	-	-	-
DE	G25	20	UM	200R	200R	200R	200R	200R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	3	3	3	3	3
			Um	130	130	-	-	-
NL	G25.3	25	UM	185R	185R	185R	185R	185R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	4	4	4	4	4
			Um	130	130	-	-	-
HU	G20	25	UM	175R	175R	175R	175R	175R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	4	4	4	4	4
			Um	130	130	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	195R	195R	195R	195R	195R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	2	2	2	2	2
			Um	130	130	-	-	-
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	130	130	130	130	130
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	20	20	20	20	20
			Um	85	85	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	120	120	120	120	120
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	20	20	20	20	20
			Um	85	85	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	115	115	115	115	115
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	20	20	20	20	20
			Um	85	85	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	390	390	390
			UP	-	-	45.2	45.2	45.2
			A (mm)	-	-	20	20	20
			Um	-	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	350	350	350
			UP	-	-	45.2	45.2	45.2
			A (mm)	-	-	20	20	20
			Um	-	-	0	0	0

UM :MAX suutin - MAX dys - MAX Nozzle

Um :MIN suutin - MIN dys - MIN Nozzle

UP :Sytytyspoltin - Tändbrännares - Pilot

A : Ensiöilman rako - Primärluftens avstånd - Aerator opening

Pa :Kaasun liitäntäpaine - GASTRYCK - Supply pressure

reg Säädetty - Innställt - Regulated

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T2.1					
Kategoriat ja paineet - Kategorier och anslutningstryck - Categories and pressures					
MODELLO 74GFT; 78GFT;					
ARTICOLO 74GFTIST; 74GFTIRT; 74GFTAST; 74GFTART; 78GFTIST; 78GFTSRT; 78GFTIRT; 78GFTAST; 78GFTASRT;					
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
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	I12E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	I12ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	I12H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	I12H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	I12HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	I12EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

GFT : PARILA - STEKHÄLL - FRY TOP

GFTT : PARILA TERMOSTAATTIVENTTIILILLÄ - STEKHÄLL MED TERMOSTATVENTIL - THERMOSTATIC FRY TOP

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T2.2					
Kategoriat ja paineet - Kategorier och anslutningstryck - Categories and pressures					
MODELLO 74GFTT; 76GFTT; 78GFTT;					
ARTICOLO 74GFTTIST; 74GFTTTCST; 74GFTTIRT; 74GFTTCRT; 74GFTTAST; 74GFTTART 76GFTTIST; 76GFTTTCST; 76GFTTISRT; 76GFTTCSRT; 76GFTTIRT; 76GFTTCRT; 76GFTTAST; 76GFTTASRT; 76GFTTART; 78GFTTIST; 78GFTTTCST; 78GFTTISRT; 78GFTTCSRT; 78GFTTIRT; 78GFTTCRT; 78GFTTAST; 78GFTTASRT; 78GFTTART					
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
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
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	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; 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
		G20	20	17	25
SE	III1ab2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
		G20	20	17	25
DK	III1a2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G20	20	17	25
IT;CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

GFT : PARILA - STEKHÄLL - FRY TOP

GFTT : PARILA TERMOSTAATILLA - STEKHÄLL MED TERMOSTAT - THERMOSTATIC FRY TOP

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T3

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

Malli Model Model	Artikkeli Artikel Article		Leveys Bredd Width mm	Σ Qn kW	Σ Qn kW	Kaasun kokonaiskulutus - Total gas consumption									
						G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
74GFT	74GFTIST	74GFTIRT	400	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
	74GFTAST	74GFTART													
78GFT	78GFTIST	78GFTSRT	800	13	12,50	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
	78GFTIRT	78GFTAST													
	78GFTASRT														
74GFTT	74GFTTIST	74GFTTCST	400	6,5	6,3	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
	74GFTTIRT	74GFTTCRT													
	74GFTTAST	74GFTTART													
76GFTT	76GFTTIST	76GFTTCST	600	13,0	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
	76GFTTISRT	76GFTTCRT													
	76GFTTCSRT	76GFTTIRT													
	76GFTTASRT	76GFTTART													
	76GFTTAST														
78GFTT	78GFTTIST	78GFTTCST	800	13,0	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
	78GFTTCSRT	78GFTTIRT													
	78GFTTISRT	78GFTTCRT													
	78GFTTAST	78GFTTASRT													
	78GFTTART														

FI ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJE








Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

SISÄLLYSLUETTELO

Henkilökohtaiset suojaimet	12
Jäännösriskit	13
Yleistä	14
1. LAITTEEN TIEDOT	14
2. YLEISIÄ OHJEITA	14
ASENTAJAN HUOMIOON	14
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON.....	14
HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON.....	14
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA	14
3. TURVA- JA HALLINTALAITTEET	14
TURVATERMOSTAATTI.....	14
4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN	14
5. MELUUN LIITTYVÄT RISKIT	14
ASENNUSOHJEET	15
ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA.....	15
6. VIITESTANDARDIT JA LAIT	15
7. KÄSITTELY	15
8. PAKKAUKSEN PURKAMINEN	15
9. LAITTEEN SIJOITUS	15
10. SAVUKAASUJEN POISTO	15
11. LIITÄNNÄT	15
12 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN	15
Käyttöohjeet	16
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON.....	16
KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA.....	17
KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA.....	17
Puhdistusohjeet	18
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA	18
YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA	18
Kts " Asennusohjeet "	18
KÄYTTÖÖNOTTO.....	18
15. VIANETSINTÄ.....	18
KAASUPARILA.....	18

Henkilökohtaiset suojaimet

Alla on yhteenvetotaulukko henkilönsuojaimista, joita käytetään laitteen käyttöiän aikana.

VAIHE	Suoja- vaatteet	Turva- jalkineet	Suoja- käsineet	Suojalasit	Kuulosuo- jaimet	Suoja- naamari	Suoja- kypärä
							
Kuljetus		X					
Käsittely		X					
Pakkauksen purkaminen		X					
Kokoonpano		X					
Normaali käyttö	X	X	X (*)				
Säädöt		X					
Säännöllinen puh- distus		X					
Määräaikainen puh- distus		X	X				
Huolto		X	X (*)				
Purkaminen		X					
Romuttaminen		X					

X	Henkilösuojaimia käytettävä
	Henkilönsuojaimet on oltava saatavilla tai niitä on käytettävä tarvittaessa
	Henkilösuojaimia ei vaadita

(*) Normaalin käytön ja huollon aikana käytettävien käsineiden on oltava lämmönkestäviä käsien suojaamiseksi, kun käyttäjä koskettaa laitteen kuumia osia tai kuumia ruoka-aineita (öljyä, vettä, höyryä jne.).

Jos käyttäjät, ylläpito / huoltohenkilöt tai laitetta käyttävät henkilöt eivät käytä henkilökohtaisia suojarusteita, voivat ne altistua kemiallisille vaaroille jotka mahdollisesti voivat vahingoittaa terveyttä.

Jäännösriskit

Laitteessa on riskejä, joita ei ole voitu poistaa kokonaan suunnittelun kannalta tai asianmukaisia suojalaitteita asennettaessa.

Alla lueteltu jäljelle jäävät riskit:
tällaisia toimia pidetään sopimattomina ja siksi ehdottomasti kiellettyinä.

JÄÄNNÖSRISKI	VAARALLINEN TILANNE	VAROITUS
Liukuminen tai putoaminen	Käyttäjä voi liukastua veden tai lian vuoksi lattialla.	Käytä laitetta käyttäessäsi liukumisenestolaitteita.
Palovamma	Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti laitteen osia.	Käytä laitetta käyttäessäsi lämpösuojavarusteita.
Palovamma	Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti kuumia kypsennysaineita (öljyä, vettä, höyryä jne.).	Käytä laitetta käyttäessäsi lämpösuojavarusteita.
Sähköisku	Kosketus jännitteisiin sähköisiin huolto- toimien yhteydessä aikana sähkön ollessa kytkettynä. Käyttäjä koskettaa (sähkötyökalulla tai katkaisematta virtaa) maaten määrällä lattialla.	Laitteen huoltotoimenpiteitä saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojalaitteilla sähköisku- ja vastaan.
Sähköisku	Sähköisku, joka johtuu maadoitusjärjestelmän tai sähköisten suojalaitteiden toimintahäiriöstä.	Varusta laitteen sähkönsyöttö sovellettavien määräysten mukaisilla suojalaitteilla.
Putoaminen ylhäältä	Käyttäjä yrittää yltää laitteen yläosaan sopimattomalla tavalla (esim. käyttämällä tikkaita tai kiipeämällä laitteen päällä).	Älä käytä sopimatonta järjestelmää päästäksesi laitteen yläosaan (esim. tikkaat tai kiipeämällä laitteen päälle).
Kuormien kaatuminen	Laitteen tai sen osan käsittely ilman sopivia keinoja.	Käytä sopivia nostojärjestelmiä tai lisävarusteita käsitellessäsi laitetta tai pakkausta.
Kemiallinen	Käyttäjä joutuu kosketuksiin kemikaalien kanssa (esim. Pesuaine, kalkinpoistoaine jne.)	Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä. Katso aina käytetyn tuotteen käyttöturvallisuu- tiedotteita ja merkintöjä. Käytä käyttöturvallisuu- tiedotteissa suosittel- tuja henkilökohtaisia suojavarusteita.
Viiltohaava	Viiltovaara (teräviä osia ja reunoja) koneen rungon sisäosissa huollon aikana.	Huollon saa suorittaa vain pätevä henki- löstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojavarusteilla (viillonkestävät käsineet ja kynnärvarren peittävät vaatteet).
Puristus	Henkilöiden sormet/kädet voivat joutua puristuksiin liikkuvia osia käsiteltäessä.	Huollon saa suorittaa vain pätevä henki- löstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojavarusteilla (käsineillä).
Ergonomia	Käyttäjä puuttuu laitteen toimintaan ilman tarvittavia henkilökohtaisia suojavarusteita.	Käyttäjän on käytettävä henkilösuojaimia käsiteltäessä laitetta.

Yleistä

Tämä kappale sisältää yleistä tietoa jota kaikki jotka käyttävät näitä ohjeita tulee tuntea. Yksilöllisiä ohjeita löytyy "... OHJEET" kappaleista.

1. LAITTEEN TIEDOT

- Laitteen tyyppikilpi löytyy ohjauspaneelin 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 ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä..
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- Tämäntyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöajan ajan.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huolto liikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmitä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- 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.
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. TULIPALON VAARA.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.

- Älä peukaloi laitteen osia.
- Sulje luukut ja laatikot käytön jälkeen.

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 ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot 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 pais-toaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vähintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.

3. TURVA- JA HALLINTALAITTEET

TURVATERMOSTAATTI

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Laite on varustettu turvatermostaattilla, joka katkaisee lämmityksen jos laitteen lämpötila nousee liian korkeaksi. Turvatermostaattilla on manuaalinen palautus.
- Palauta laitteen toiminta painamalla termostaatin nollauspainiketta. Tämän toimenpiteen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilökunta.

4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

PAKKAUS

Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista. Kierrätettävät muovimateriaalit ovat:

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

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.

- Se on hävitettävä asianmukaisesti.
- Tee laite käyttökelpottomaksi ennen romuttamista.

5. MELUUN LIITTYVÄT RISKIT

- Ilmassa kulkeutuvista melupäästöistä A-painotettu äänenpaine on alle 70 dB (A).

ASENNUSOHJEET

ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- 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 ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

6. VIITESTANDARDIT JA LAIT

Asenna laite voimassa olevien turvallisuusmääräyksiensä mukaisesti.

Asenna laite voimassa olevien määräysten mukaisesti.

7. KÄSITTELY

- Pakkauksessa on varoitusmerkit, jotka osoittavat varoitusmerkit, joita on noudatettava laitetta käsiteltäessä vaurioiden välttämiseksi. Laitetta saa käsitellä vain sopivilla laitteilla. Jos käytät nostolaitteita, kuten trukkeja tai vastaavia, varmista, että laite on vakaassa asennossa.

8. 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 luoittimella.

9. LAITTEEN SIIJOITUS

- Laitteen ulkomitat sekä liitäntöjen sijoitus näkyvät asennuskuvissa tämän ohjeen alussa.
- Laite voidaan asentaa yksittäin tai yhdistää muihin saman sarjan laitteisiin.
- Laite ei sovi asennettavaksi kiinteästi kalusteisiin.
- Jätä laitteen ja seinän väliin vähintään 20 cm. Tämä väli voi olla pienempi jos seinä ei ole syttyvää materiaalia tai jos seinä on suojattu lämpöeristeellä.
- Laitetta ei saa asentaa ilman jalvoja
- Säädä laite suoraksi säädettävien jalkojen avulla.

LAITTEIDEN ASENNUS JALUSTALLE

Seuraa tuen mukana toimitettuja ohjeita.

LAITTEIDEN LIITTÄMINEN TOISIINSA

- Aseta laitteet vierekkäin ja säädä yläosat samaan korkeuteen.

10. SAVUKAASUJEN POISTO

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

“A1” TYYPIÄ OLEVA LAITE

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

“B21” TYYPIÄ OLEVA LAITE

- Sijoita ”B21” tyyppiä oleva laite höyrykuvun alle.

“B11” TYYPIÄ 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.

11. LIITÄNNÄT

Liitäntöjen sijoitukset ja mitat löytyvät asennuskuvista tämän ohjeen alussa.

KAASULIITÄNTÄ

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu kaasutyyppi vastaa asennuspaikan kaasutyyppiä. Muuta tarvittaessa laite toiselle kaasutyypille sopivaksi, kts. ”Kaasutyyppin vaihto”. Pöydälle asennettavat mallit ovat varustettu myös liitännällä laitteen takana. Käytettäessä sitä tulee sen tulppa kiertää laitteen etupuolella olevaan liittimeen.

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

12 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Taulukko T1 luettelee maaakohtaisesti:

- 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 minimiliekkin suutin (Um).
- Kiinnitä uuden kaasutyyppin tarra laitteeseen. Suuttimet ja tarat toimitetaan laitteen mukana.

PÄÄPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO JA ENSIÖILMAN SÄÄTÖ.

- Irrota etupaneeli.
- Löysää ruuveja V.
- Irrota suuttimen tukijakotukki.
- Löysää ruuvia V.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Kiristä suutin UM.
- Säädä ensiöilman ilmarako (Z) mittaan A taulukon T1 mukaisesti.
- Kiristä ruuvi V.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

MINIMILIEKIN SÄÄTÖRUUVIN VAIHTAMINEN

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

SYTYTYSPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO

- Irrota etupaneeli.
- 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

13. KÄYTTÖÖNOTTO

Kts " YLLÄPITO ".

KÄYTTÖOHJEET**KÄYTTÄJÄN HUOMIOON**

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöajan ajan.
- 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 huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmitä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- 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.
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti.
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. TULIPALON VAARA.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- Henkilökohtaisten turvavarusteiden käyttöä suositellaan, ruoka voi olla erittäin kuumaa, palovamman vaara.
- Laitteen käytön aikana laitteen ympärillä oleva lattia voi muuttua liukkaaksi: ole varovainen ja ryhdy kaikkiin tarvittaviin toimenpiteisiin vaaran estämiseksi.
- Ole varovainen käsitellessäsi lisävarusteita (esim. kattiloita) ja laitteen liikkuvia osia oikean asennon käyttämiseksi
- Tämän tyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.

KAASUVENTTIILILLÄ VARUSTETUN PARILAN KÄYTTÖOHJEET

KÄYTÖSSÄ HUOMIOTAVAA

- Laite on tarkoitettu raaka-aineiden kypsennykseen ja paistamiseen suoraan parilan tasolla (pihvit, hampurilaiset, kala, vihannekset jne.).
- Parilaa ei saa käyttää kattiloiden ja pannujen kuumentamiseen.
- Tyhjennä rasvakaukalo useamman kerran päivässä.
- Noudata varovaisuutta kaukalon tyhjentämisessä siinä mahdollisesti olevan kuuman öljyn takia. PALOVAMMAN VAARA
- Huolehdi kromipintaisesta parilasta hyvin. Poista aina kaikki ruokajämät ja puhdista parila heti paistamisen jälkeen. Käytä kromipintaisen parilan kanssa vain puu- tai lämmönkestävää muovilastaa. Älä käytä teräviä työkaluja, ne saattavat naarmuttaa parilan kromipintaa.

POLTTIMEN SYTYTYYS JA SAMMUTTAMINEN

Kaasuventtiilillä on seuraavat asennot :

- 0 Off-asento (sammutettu)
- ★ SYTYTYSLIEKKI -asento
- 1 Minimi lämpötila
- 2- 6 Keskilämpötilat
- 7 Maximi lämpötila

Sytytysliekin sytyttäminen

Paina nuppia ja käännä se asentoon “ ★ ”.

- Paina nappi pohjaan asti ja sytytä sytytysliekki pietsosytyttimellä.
- Pidä nappi painettuna n. 20 sekuntia. Jos sytytysliekki sammuu, toista edellä mainittu.
- Sytytysliekki näkyy kurkistusreiän kautta kun rasvakaukalo ei ole paikallaan.
- Sytytyspoltinta voi myös sytyttää liekillä. Tällöin pitää rasvakaukalopoistaa.

Pääpolttimen sytyttäminen

Käännä nappi haaluttuun lämpötila-asentoon

Sammuttaminen

Sammuta pääpoltin kääntämällä nappi asentoon “ ★ ”.

Sammuta sytytyspoltin kääntämällä nappi asentoon “ ● ”.

TERMOSTAATTIVENTTIILILLÄ VARUSTETUN PARILAN KÄYTTÖOHJEET

KÄYTÖSSÄ HUOMIOTAVAA

- Laite on tarkoitettu raaka-aineiden kypsennykseen ja paistamiseen suoraan parilan tasolla (pihvit, hampurilaiset, kala, vihannekset jne.).
- Parilaa ei saa käyttää kattiloiden ja pannujen kuumentamiseen.
- Laite on varustettu turvatermostaattilla, joka katkaisee lämmityksen jos laitteen lämpötila nousee liian korkeaksi. Turvatermostaattilla on manuaalinen palautus.
- Huolehdi kromipintaisesta parilasta hyvin. Poista aina kaikki ruokajämät ja puhdista parila heti paistamisen jälkeen. Käytä kromipintaisen parilan kanssa vain puu- tai lämmönkestävää muovilastaa. Älä käytä teräviä työkaluja, ne saattavat naarmuttaa parilan kromipintaa.
- Tyhjennä rasvakaukalo useamman kerran päivässä.
- Noudata varovaisuutta kaukalon tyhjentämisessä siinä mahdollisesti olevan kuuman öljyn takia. PALOVAMMAN VAARA

POLTTIMEN SYTYTYYS JA SAMMUTTAMINEN

Kaasuventtiilillä on seuraavat asennot :

- Off-asento (sammutettu)
- ★ SYTYTYSLIEKKI -asento
- 110 Minimi lämpötila
- 280 Maximi lämpötila

Sytytysliekin sytyttäminen

Paina nuppia ja käännä se asentoon “ ★ ”.

- Paina nappi pohjaan asti ja sytytä sytytysliekki pietsosytyttimellä.
- Pidä nappi painettuna n. 20 sekuntia. Jos sytytysliekki sammuu, toista edellä mainittu.
- Sytytysliekki näkyy kurkistusreiän kautta kun rasvakaukalo ei ole paikallaan.
- Sytytyspoltinta voi myös sytyttää liekillä. Tällöin pitää rasvakaukalopoistaa.

Pääpolttimen sytyttäminen

Käännä nappi haaluttuun lämpötila-asentoon

Sammuttaminen

Sammuta pääpoltin kääntämällä nappi asentoon “ ★ ”.

Sammuta sytytyspoltin kääntämällä nappi asentoon “ ● ”.

14. KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI

Suorita seuraavat toimenpiteet jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan:

- Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti.
- Levitä ruostumattomille teräspinoille ohut kerros suojaavaa öljyä.
- Jätä mahdolliset kannet auki.
- Sulje päähanat ja -katkaisijat.

Laitteen ottaminen käyttöön uudelleen:

- 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 pais-toaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vä-hintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.

RUOSTUMATTOMAT TERÄSPINNAT

- Puhdista laite kostealla kankaalla käyttäen vettä ja pesuai-
netta, edellyttäen ettei se ole hapanta tai sisällä hiovia ainei-

ta. Puhdista teräspinnan satiinikuvion suuntaisesti. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

- Älä käytä teräsvillaa tai metallityökaluja.
- Älä käytä klooria sisältäviä aineita.
- Älä käytä teräviä esineitä jotka voivat naarmuttaa pintaa.

VALURAUTAINEN PAISTOTASO

- Puhdista paistotaso kostealla liinalla.
- Kuivaa parila kytkemällä laitteen päälle pariaksi minuutiksi.
- Puhdistuksen jälkeen paistotason pintaan on hyvä sivellä ohut kerros ruokaöljyä ruosteenmuodostuksen estämiseksi.

KROMATTU PAISTOTASO

- Puhdista pinta sen vielä ollessa lämmin (n. 80-100 °C). Käy-
tä vedessä ja etikassa kostutettua liinaa tai sientä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä teräsvillaa tai hankaavia aineita.
- Älä käytä klooria sisältäviä kemikaaleja.
- Älä käytä teräviä esineitä jotka voivat naarmuttaa pintaa.

KAUKALOT

Tyhjennä kaukalo ja puhdista se hyvin.

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.
- Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen ylläpitotoimenpiteitä.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antami-
en ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä nou-
dattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Kts "Asennusohjeet".

KÄYTTÖNOTTO

Tarkista laitteen toiminta asennuksen ja mahdollisen kaasutyy-
pin vaihdon jälkeen. Jos laite ei toimi, kts "Vianetsintä".

KAASULLA TOIMIVAT LAITTEET:

Käynnistä laite "ASENNUSOHJEET" kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

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

KAASUN LIITÄNTÄPAINEN 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 toi-
mittajaan jos liitäntäpaine ei ole taulukon T2 mukaisella (Min.
- Max) alueella.

- Poista painemittari ja ruuvaa paineentarkastusliittimen ruuvi takaisin

15. VIANETSINTÄ

KAASUPARILA

Sytytysliekki ei syty

Mahdolliset syyt:

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

Sytytysliekki sammuu käytön aikana

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitäntäpaine liian matala.
- Kaasuhana tai -venttiili viollinen.
- Termoelementti viollinen 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 viollinen.
- Viollinen poltin (reiät tukossa).

Lämpötilaa ei voida säätää

Mahdolliset syyt:

- Viollinen kaasuhana tai -venttiili.

SV INSTALLATIONS- OCH ANVÄNDNINGSSANVISNINGAR








Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Personlig skyddsutrustning	20
Kvarstående risker	21
Allmänt	22
1. UPPGIFTER OM APPARATEN	22
2. ALLMÄNNA RÅD	22
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER	22
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER	22
SERVICEFÖRESKRIFTER	22
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	22
3. SÄKERHETS- OCH STYRANORDNINGAR	22
SÄKERHETSTERMOSTAT	22
4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT	22
5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER	22
INSTALLATIONSANVISNINGAR	23
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER	23
6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR	23
7. HANTERING	23
8. UPPACKNING	23
9. PLACERING	23
10. AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS	23
11. ANSLUTNINGAR	23
BYTE AV GASTYP	23
13. IBRUKTAGNING	24
Användningsanvisningar	24
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER	24
14. TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING	25
Rengöringsanvisningar	26
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	26
UNDERHÅLLSANVISNINGAR	26
UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER	26
BYTE AV GASTYP	26
IBRUKTAGNING	26
15 FELSÖKNING	26

Personlig skyddsutrustning

Nedan följer en sammanfattningstabell över personlig skyddsutrustning som används under enhetens livslängd.

SKEDE	Skydds- kläder	Skydds- skor	Skydds- handskar	Skydds- glasögon	Hörsel- skydd	Skydds- mask	Skydds- hjälm
							
Transport		X					
Hantering		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Normaali käyttö	X	X	X (*)				
Justeringar		X					
Regelbunden ren- göring		X					
Periodisk rengöring		X	X				
Service		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					

X	Använd personlig skyddsutrustning
	Personlig skyddsutrustning måste finnas tillgänglig eller användas vid behov
	Ingen personlig skyddsutrustning krävs

(*) Handskar som används vid normal användning och underhåll måste vara värmebeständiga för att skydda händerna när användaren kommer i kontakt med heta delar av apparaten eller varma livsmedel (olja, vatten, ånga etc.).

Om användare, underhålls- / servicepersonal eller personer som använder utrustningen inte bär personlig skyddsutrustning kan de utsättas för kemiska faror som kan vara hälsoskadliga.

Kvarstående risker

Det finns risker på maskinen som inte helt har eliminerats ur konstruktionssynpunkt eller med installation av lämpliga skyddsanordningar.

För att ge Kunden fullständig information, anges de kvarvarande riskerna som finns kvar på maskinen nedan: dessa handlingar anses olämpliga och är därför strängt förbjudna.

KVARSTÅENDE RISK	FARLIG SITUATION	VARNING
Halka eller falla	Användaren kan halka på golvet på grund av vatten eller smuts.	Använd halkskydd när du använder enheten.
Brännskador	Användaren rör avsiktligt enhetens delar.	Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten.
Brännskador	Användaren berör avsiktligt heta ämnen (olja, vatten, ånga, etc.).	Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten.
Elchock	Kontakt med strömförande elektriska komponenter under underhållsarbete medan strömmen är på. Användaren vidrör (med ett elverktyg eller utan att stänga av strömmen) liggande på ett vått golv.	Underhållsarbeten på enheten får endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning mot elektriska stötar.
Elchock	Elektrisk stöt på grund av fel i jordningssystemet eller elektriska skyddsanordningar.	Utrusta apparatens strömförsörjning med skyddsanordningar i enlighet med gällande föreskrifter.
Falla från höjd	Användaren försöker nå enhetens övre delar på ett olämpligt sätt (t.ex. genom att använda en stege eller genom att klättra ovanpå enheten).	Använd inte ett olämpligt system för att enhetens övre delar (t.ex. genom att klättra på en stege eller genom att klättra på enheten).
Vältande föremål	Hantering enheten eller dess delar utan lämpliga medel.	Använd lämpliga lyftanordningar eller tillbehör vid hantering av enheten eller förpackningen.
Kemisk	Användaren kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. tvättmedel, avkalkningsmedel etc.)	Använd lämpliga säkerhetsåtgärder. Se alltid säkerhetsdatablad och etiketter för den använda produkten. Använd personlig skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladet.
Skärsår	Risk för skärsår (vassa delar och kanter) inuti apparaten under underhåll.	Underhåll ska endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (snittresistenta handskar och kläder som täcker underarmen).
Klämsakador	Användarens fingrar / händer kan komma i kläm vid hantering av rörliga delar.	Underhåll bör endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning (handskar).
Ergonomi	Användaren använder enheten utan nödvändig personlig skyddsutrustning.	Användaren måste bära personlig skyddsutrustning vid hantering av enheten.

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

- Apparatsens typskylt sitter innanför styrpanelen.
- Apparatsens 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 apparatsens 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: Apparatsens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatsens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatsens komponenter .
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

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 apparatsens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- 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.
- Apparatsens service skall utföras av tillverkarens 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 fungerar avvikande från det normala.
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatsens närhet. **BRANDFARA!**
- Täpp inte igen apparatsens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatsens komponenter.
- Stäng luckor och lådor efter användning.

SERVICEFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatsens 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: Apparatsens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatsens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatsens komponenter

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatsens inre delar minst två gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet eller hyllan under apparaten med frätande ämnen.

3. SÄKERHETS- OCH STYRANORDNINGAR

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 genom att trycka på termostats återställningsknapp. OBS! Denna åtgärd får endast utföras av bemyndigad servicepersonal.

4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

FÖRPACKNING

Förpackningen består av miljövänliga material. De återvinningsbara plastmaterialen är:

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

APPARAT

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

Då apparaten når slutet av sin ekonomiska livslängd och tas ur bruk, skall gällande direktiv och bestämmelser följas.

- Den måste kasseras på rätt sätt.
- Gör enheten oanvändbar innan den skrotas.

5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER

- Vid luftburna buller är den A-vägda ljudtrycksnivån under 70 dB (A).

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.
- Identifiering av apparaten: Apparaten 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.

6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR

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

7. HANTERING

- Förpackningen innehåller varningsskyltar som anger de försiktighetsåtgärder som ska vidtas vid hantering av enheten för att undvika skador. Enheten får endast hanteras med lämplig utrustning. Om du använder lyftutrustning som truckar eller liknande, se till att apparaten står stabilt.

8. 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 en plastfilm, som bör avlägsnas noggrant. Eventuellt lim som blivit kvar på apparaten bör avlägsnas noggrant med lämpligt medel.

9. PLACERING

- Apparaten 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 20 cm mellan apparaten och väggytor. Detta utrymme kan vara mindre om väggen skyddats med oantändlig värmeisolering.
- Apparaten ska inte installeras utan fötter.
- Justera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna så den står vågrätt.

INSTALLATION PÅ STATIV ELLER KONSOL

Följ instruktionerna för den typ av stöd som används.

IHOPKOPPLING AV APPARATER

- Placera enheterna sida vid sida och justera övre delarna till samma höjd.

10. AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS

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

APPARAT AV TYP "A1"

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

APPARAT AV TYP "B21"

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

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.

11. ANSLUTNINGAR

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

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.

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.

BYTE AV HUVUDBRÄNNARENS DYS SAMT JUSTERING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Avlägsna frontpanelen.
- Lossa på skruvarna V.
- Ta bort munstycksstödsröret.
- Lossa på skruv V.
- Avlägsna dys UM och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys UM .
- Ställ in primärluften (Z) till mått A enligt tabell T1
- Dra åt skruv V.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

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.

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

13. IBRUKTAGNING

Se " UNDERHÅLL ".

Användningsanvisningar**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 denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- 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.
- Apparatsens 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. Förvärm endast ugnen före användning.
- 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 fungerar avvikande från det normala.
- 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.
- Stäng luckor och lådor efter användning.
- Användning av personlig skyddsutrustning rekommenderas, maten kan vara mycket het, risk för brännskador.
- När du använder apparaten kan golvet runt apparaten bli halt: var försiktig och vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra fara.
- Var försiktig när du hanterar tillbehör (t.ex. pannor) och apparatens rörliga delar av apparaten så att rätt position används.
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

BRUKSANVISNINGAR FÖR GASSTEKHÅLL MED GASVENTIL**ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER**

- Stekhällen är avsedd för tillredning och stekning av råvaror direkt på stekytan.
- Stekhällen är inte avsedd för uppvärmning av kastruller och pannor.
- Töm fettuppsamlingstråget fl ere gånger dagligen .
- OBS! tråget kan innehålla het olja. FARA FÖR BRÄNNSKADA.
- Sköt väl om den förkromade stekytan. Avlägsna alla matrester och rengör genast efter användning. Använd endast stekspadar i trä eller värmetålig plast på den förkromade stekhällen. Använd inga vassa verktyg som kan skada den förkromade ytan

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNAREN

Gasventilen har följande lägen:

- Off (släckt)
- ★ Tändlåga
- 1 Minsta temperatur
- 2- 6 Mellantemperaturer
- 7 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 då dropptråget inte är på plats.
- Tändlågan kan även tändas med en låga. Härvid bör dropptråget avlägsnas .

Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från till önskad temperatur

Släckning

Släck huvudbrännaren genom att ställa vredet i läget “★”.

Släck tändlågan genom att ställa vredet i läget “●”.

BRUKSANVISNINGAR FÖR GASSTEKHÅLL MED TERMOSTATVENTIL**ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER**

- Stekhällen är avsedd för tillredning och stekning av råvaror direkt på stekytan.
- Stekhällen är inte avsedd för uppvärmning av kastruller och pannor.
- Sköt väl om den förkromade stekytan. Avlägsna alla matrester och rengör genast efter användning. Använd endast stekspadar i trä eller värmetålig plast på den förkromade stekhällen. Använd inga vassa verktyg som kan skada den förkromade ytan.
- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som bryter uppvärmningen om temperaturen stiger för högt.
- Töm fettuppsamlingstråget fl ere gånger dagligen .
- OBS! tråget kan innehålla het olja. FARA FÖR BRÄNNSKADA.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNAREN

Gasventilen har följande lägen:

- Off (släckt)
- ★ Tändlåga
- 110 Minsta temperatura
- 280 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 då dropptråget inte är på plats.
- Tändlågan kan även tändas med en låga. Härvid bör dropptråget avlägsnas .

Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från till önskad temperatur

Släckning

Släck huvudbrännaren genom att ställa vredet i läget “★”.

Släck tändlågan genom att ställa vredet i läget “●”.

14. 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.
- Lämna locken öppna.
- Stäng ventiler och bryt av strömförsörjningen med huvudströmbrytaren.

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 strömtilförseln 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 minst två gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet eller hyllan under av apparaten med frätande ämnen.

YTOR AV ROSTFRITT STÅL

- Rengör apparaten med en fuktig duk och använd vatten och rengöringsmedel, 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 .

STEKHÄLL AV GJUTJÄRN

- Rengör stekytan med en fuktig duk.
- Slå på några apparaten för minuter för att torka stekytan snabbt.
- Efter rengöring är det bra att stryka ett tunt lager matolja på stekhällens yta för att förhindra rostbildning.

FÖRKROMAD STEKHÄLL

- När du avslutat stekningen, rengör ytan från stekrester medan stekhällen ännu är varm (ca. 80-100 °C). Använd en duk fuktad i vatten och ättika. Skölj och torka till sist med en fuktig duk.
- Använd inte stålull eller medel innehållande skurpartiklar
- Använd inga klorbaserade ämnen.
- Använd inga vassa föremål som kan skada ytan.

FETTUPPSAMLINGSTRÅG

Töm och rengör noggrant.

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.
- Bryt alltid strömtilförseln till apparaten innan underhållsåtgärder utförs.
- 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: Apparats 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.

BYTE AV GASTYP

Se " Installationsanvisningar".

IBRUKTAGNING

Efter installation eller underhåll, kontrollera apparatens funktion. I händelse av något fel, se nästa avsnitt "Felsökning".

GASENHETER :

Starta apparaten enligt "INSTALLATIONSANVISNINGAR" och granska följande:

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

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.

15 FELSÖKNING

STEKHÄLL

Tändlågan tänds inte

Möjliga orsaker:

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

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 gaskran eller gasventil.

EN INSTALLATION AND USER MANUAL








Manufacturers original documentation

INDEX

Personal Protective Equipment	28
Residual risk	29
General information	30
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	30
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	30
REMINDEES FOR THE INSTALLER	30
REMINDEES FOR THE USER	30
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	30
REMINDEES FOR CLEANING	30
3. SAFETY AND CONTROL DEVICES GAS GRIDDLE PLATES	30
SAFETY THERMOSTAT	30
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE	30
5. RISKS DUE TO NOISE	30
Instructions for installation	31
REMINDEES FOR THE INSTALLER	31
6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS	31
7. HANDLING	31
8. UNPACKING	31
9. POSITIONING	31
10. FUMES EXHAUST SYSTEM	31
11. CONNECTIONS	31
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	31
Instructions for use	32
REMINDEES FOR THE USER	32
Instructions for cleaning	34
REMINDEES FOR CLEANING	34
Instructions for maintenance	34
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	34
COMMISSIONING	34
15. TROUBLESHOOTING	34
GAS FRY-TOP	34

Personal Protective Equipment

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

PHASE	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

X	PPE REQUIRED
	PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY
	PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of Personal Protective Equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

Residual risk

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual antislip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the Personal Protective Equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with Personal Protective Equipment.

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 data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

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 given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers 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.
- Close doors and drawers after use.

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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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 or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

3. SAFETY AND CONTROL DEVICES GAS GRIDDLE PLATES

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 resetsafety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, press the thermostatreset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

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

- the transparent cover and the bags containing the instructions manual (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum 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.

5. RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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.

6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7. HANDLING

- The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8. UNPACKING

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

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9. 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 20 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Appliance should not be installed without feet.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.

10. FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance data plate.

APPLIANCE TYPE "A1"

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

APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

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.

11. CONNECTIONS

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

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in 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 leaks at the connection points.

12 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 for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in table T1 and carry 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.

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

- Remove the control panel.
- Loosen the screws V.
- Remove the nozzle-support manifold.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- 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.

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.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

13. 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 given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers 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.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

USING THE GAS FRY-TOP WITH TAP

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.
- Empty the grease collection tray several times a day.
- Exercise great caution when removing the tray. DANGER of scalding from hot oil.
- Take particular care when using the chromed fry-top. Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. While cooking, handle food only with the special scraper for the smooth fry-top or the toothed scraper for the ribbed fry-top. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the chromed surface.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

- Off
- ★ Pilot ignition
- 1 Minimum temperature
- 2- 6 Intermediate temperatures
- 7 Maximum temperatures

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.
- The pilot flame can be seen through the peep hole, visible when the grease collection tray is removed.
- The pilot burner can be lit with a flame; for access, remove the grease collection tray.

Main burner ignition

Turn the knob to the desired cooking temperature.

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 “●”.

USING THE GAS FRY-TOP WITH VALVE

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.
- Take particular care when using the chromed fry-top. Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. While cooking, handle food only with the special scraper for the smooth fry-top or the toothed scraper for the ribbed fry-top. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the chromed surface.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Empty the grease collection tray several times a day.
- Exercise great caution when removing the tray. DANGER of scalding from hot oil.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

- Off
- ★ Pilot ignition
- 90 Minimum temperature of cooking
- 280 Maximum temperature of cooking

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.
- The pilot flame can be seen through the peep hole, visible when the grease collection tray is removed.
- The pilot burner can be lit with a flame; for access, remove the grease collection tray.

Main burner ignition

Turn the knob to the desired cooking temperature.

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. 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 lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

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 electrical power supply, if present, before proceeding with 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 or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf 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 grain of the satin finish. 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 IN DUCTILE IRON

- 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.

CHROMED HOTPLATE OR STAINLESS STEEL

- Clean the cooking surface while it is still moderately hot (approx. 80-100°C). Use a cloth or sponge soaked in water and vinegar. Rinse thoroughly and dry carefully.
- Do not use pan scourers or abrasive powder detergents.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COLLECTION TRAYS

Clean the surface, removing grease, oil, food residue etc.

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.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- 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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation " .

COMMISSIONING

Following installation or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting"..

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.

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 the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
 - Make the measurement with the appliance in operation.
- ATTENTION !** 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.

15. TROUBLESHOOTING

GAS FRY-TOP

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.
- Safety thermostat

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 pressed sufficiently.

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 tap or gas valve.



www.metos.com