



**BRASIERA RIBALTABILE
(GAS)
MANUALE DI ISTRUZIONI E
MANUTENZIONE**



DESCRIZIONE

Caro cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Costruito con le migliori tecnologie e con “Qualità Totale” nei moderni impianti di produzione.

Informazioni importanti sulla sicurezza

Leggi attentamente questa guida e conservala per il futuro

ATTENZIONE: L'installazione dei dispositivi deve essere eseguita da un tecnico autorizzato.

ATTENZIONE: L'apparecchiatura deve essere collegata a terra.



Indica che esiste il rischio di lesioni personali o danni materiali.



Pericolo di esplosione/incendio.

- Le istruzioni contenute in questo manuale contengono informazioni importanti sul montaggio, l'uso, la pulizia e la manutenzione del dispositivo. Pertanto, conservare il manuale in un luogo facilmente accessibile dalla persona che utilizzerà la macchina e dal tecnico.
- Il montaggio, le conversioni per diversi tipi di gas, ingresso elettrico e i lavori di manutenzione del dispositivo, devono essere eseguiti da uno specialista autorizzato in materia e secondo le istruzioni dell'azienda produttrice.
- I collegamenti del gas ed elettrici del dispositivo devono essere disposti secondo le tabelle e lo schema elettrico riportati in questo manuale.
- L'azienda produttrice non si assume alcuna responsabilità per i danni finali subiti da persone o cose causati da qualsiasi procedura non conforme al manuale di istruzioni, o manutenzione o interventi tecnici non eseguiti da persone autorizzate.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Collocamento

- Posizionare il dispositivo sotto una cappa aspirante filtrata per eliminare odori e fumi che possono essere emessi durante la cottura.
- Posizionare il dispositivo in un luogo a una distanza minima di 10 cm dalla parete laterale o posteriore per evitare aumenti eccessivi della temperatura.
- Rimuovere la copertura di protezione in nylon sul dispositivo. Se sulla superficie sono rimasti residui di adesivo, pulire con un solvente adatto.
- Bilanciare il dispositivo regolando le sue quattro gambe regolabili su un terreno adatto.fig.A
- Montare il braccio di sollevamento della pentola.

Collegamento gas

- Il collegamento all'impianto del gas deve essere effettuato con tubo flessibile e valvola a sfera. Fissare la suddetta valvola a sfera in un luogo lontano da fonti di calore e facilmente accessibile in caso di pericolo.
- L'allacciamento del gas deve essere effettuato secondo le norme nazionali e locali sul gas.
- L'ingresso del gas è indicato dall'etichetta GAS sul corpo dell'apparecchio
- Dopo aver completato tutti i collegamenti, verificare la presenza di perdite di gas sui giunti tramite il dispositivo di rilevamento delle perdite o acqua saponata.
- Verificare se il dispositivo è adatto per il tipo di gas collegato. In caso contrario, vedere "Conversione a diversi tipi di gas"

ATTENZIONE: Tutte le regolazioni e le modifiche da eseguire sull'impianto del gas e sul collegamento del dispositivo devono essere eseguite da persone autorizzate.

Allacciamento idrico

- Collegare l'ingresso dell'acqua alla rete idrica tramite un rubinetto.
- Montare un filtro meccanico sull'ingresso dell'acqua del dispositivo e lo sporco e le particelle metalliche che potrebbero intromettersi nel dispositivo verranno evitati attraverso quel filtro.
- Prima di collegare l'ultima parte del tubo alla macchina, pulire lo sporco accumulato scaricando un po' d'acqua e quindi completare il collegamento.
- Controllare se ci sono perdite ai giunti.

Connessione elettrica

- Collegare il dispositivo a una rete adeguata secondo gli standard di installazione elettrica del paese in questione.
- Alimentare il dispositivo con una rete adeguata voltage scritto sulla targhetta informativa.
- Collegare all'impianto elettrico tramite un fusibile automatico adatto. Fissare il suddetto fusibile in un luogo facilmente accessibile in caso di pericolo.
- Il cavo che collega il dispositivo all'impianto elettrico deve essere almeno di qualità H05 RNF e la sua sezione deve essere selezionata in modo da essere sufficiente a trasportare la corrente massima.
- Si consiglia di includere un fusibile per corrente di dispersione nell'impianto di alimentazione.
- La tolleranza di tensione non deve superare il \pm il 10%.
- Se il dispositivo verrà utilizzato in una cucina commerciale, applicare un corretto sistema di messa a terra. In questo caso, si consideri DIN VDE D100 articolo 540.
- Il dispositivo deve essere collegato a terra. Il punto di messa a terra è contrassegnato con "  " .

Conversione a diversi tipi di gas

- Se il dispositivo verrà utilizzato con un gas diverso da quello specificato sull'etichetta, eseguire le seguenti procedure. Gli ugelli e le etichette adesive necessari sono forniti in una borsa con il dispositivo.

Sostituzione ugello bruciatore (figura B)

- Rimuovere il pannello di controllo del dispositivo. (4)
- Smontare l'ugello "1" dal connettore dell'ugello e sostituirlo con uno nuovo in base al tipo di gas
- Regolare l'aria del bruciatore

Sostituzione dell'ugello del bruciatore pilota (figura B)

- Rimuovere il pannello di controllo del dispositivo.
- Rimuovere la vite "2" e sostituire l'ugello "3" con uno nuovo a seconda del tipo di gas

ATTENZIONE: Se viene eseguita una conversione in un altro gas per il dispositivo, è necessario posizionare l'etichetta adesiva corrispondente al gas utilizzato su una parte visibile del dispositivo.

OPERAZIONE

Controllo della panoramica

- Le posizioni del pulsante di controllo del termostato (B) sono le seguenti:
 - 0 Spento
 - 500C Temperatura minima
 - 100÷2500C Temperature medie
 - 3000C Temperatura massima
- Le posizioni del pulsante di controllo del gas sono le seguenti:
 - Spento
 - ¥ Accensione bruciatore pilota
 - B Fiamma massima

Accensione dei bruciatori (fig C)

- Aprire la valvola di alimentazione sulla rete del gas.
- Ruotare il pulsante di comando del gas "5" in posizione "Accensione bruciatore pilota"(7) e premere verso il basso. Allo stesso tempo, premere anche il pulsante di accensione piezoelettrico. Quindi, viene prodotta la scintilla necessaria per la fiamma del bruciatore pilota. Rilasciare il pulsante di controllo del gas dopo circa 20 secondi. La fiamma del bruciatore pilota continuerà a bruciare. Se non brucia, ripetere nuovamente il processo di accensione. L'accensione può essere verificata tramite la "porta di osservazione della fiamma" (10).
- Per accendere i bruciatori, ruotare il pulsante di comando del gas in posizione "fiamma massima" (6).
- Regolare il pulsante di controllo del termostato (9) sulla temperatura di cottura desiderata.
- È sufficiente ruotare la valvola (11) a sinistra per prendere l'acqua nella camera.

ATTENZIONE: Prestare attenzione ad avere il coperchio in posizione laterale completa durante l'utilizzo del dispositivo. In caso contrario, il microinterruttore interromperà il gas al bruciatore principale.

Spegnimento dei bruciatori

- Ruotare il pulsante di controllo del termostato (9) in posizione "0".
- Ruotare il pulsante di controllo del gas (5) in posizione "off". (6)
- Chiudere la valvola sulla rete del gas.

Sollevamento della vasca

- La vasca può essere tirata su e giù attraverso il suo speciale meccanismo "12". Per sollevare la vasca, bloccare il meccanismo di rotazione con il perno e ruotarlo in senso orario. Per abbassare la vasca (in posizione di cottura), ruotare il meccanismo in senso antiorario.

ATTENZIONE: Non tentare di sollevare la vasca senza rimuovere il coperchio superiore.

AVVERTENZE

- **Prestare attenzione a non entrare in contatto con le superfici calde del dispositivo!**
- Il dispositivo è progettato per uso professionale e deve essere utilizzato solo da persone addestrate a tale scopo.
- Il dispositivo è destinato alla cottura, non utilizzare per altri scopi.
- In caso di guasto, chiudere la valvola di ingresso del gas del dispositivo e scollegare l'alimentazione elettrica.
- Commissionare solo servizi autorizzati per la manutenzione e utilizzare ricambi originali.
- Prima di iniziare a utilizzare il dispositivo, pulire accuratamente le superfici, in particolare quelle a contatto con gli alimenti.
- **ATTENZIONE: Non utilizzare il dispositivo per grigliare. Non azionare mai quando la camera di cottura è vuota.**
- Durante il primo funzionamento, il dispositivo emetterà fumi e odori per un breve periodo. Questi fumi e odori sono il risultato del materiale isolante e delle sostanze come olio, ecc. sulle superfici della lamiera. Questo non è pericoloso e scomparirà da solo.
- Utilizzare il dispositivo al massimo livello di funzionamento per 1 ora durante il primo utilizzo.

Membri di sicurezza aggiuntivi

- Il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione del gas ai bruciatori e cessa di funzionare nel caso in cui la temperatura della pentola superi la temperatura massima di controllo a causa di un guasto del termostato. In questo caso, chiudere la valvola di ingresso del gas del dispositivo e avvisare al servizio autorizzato.
- Quando la padella viene sollevata durante il funzionamento del dispositivo, il microinterruttore interrompe il gas e spegne i bruciatori.

PULIZIA e MANUTENZIONE

- **Non lavare il dispositivo con acqua ad alta pressione.**
- **È necessario spegnere il collegamento del gas e dell'elettricità del dispositivo prima di iniziare le attività di pulizia o manutenzione.**
- Prima che si raffreddi completamente, pulire il dispositivo con un panno imbevuto di acqua tiepida e sapone alla fine di ogni giornata lavorativa.
- Durante la pulizia della superficie del dispositivo, non utilizzare materiale corrosivo che potrebbe causare graffi sulla superficie come detersivi, spazzole metalliche, ecc.
- Pulire le superfici, che non possono essere pulite con i metodi sopra menzionati, con solventi chimici.
- Se il dispositivo non verrà utilizzato per un lungo periodo, rivestire le superfici con un sottile strato di vaselina.
- In caso di condizioni straordinarie del dispositivo, avvisare al servizio autorizzato. Non permettere mai a persone non autorizzate di interferire nel dispositivo.
- Lubrificare semestralmente il sistema di sollevamento della vaschetta con grasso resistente al calore.

POSSIBILI PROBLEMI - SOLUZIONI

Il bruciatore pilota non si accende o si accende con difficoltà.

- La pressione di ingresso del gas è insufficiente.
- Il tubo del gas o l'ugello sono bloccati.
- Il rubinetto del gas è difettoso.
- Il sistema di accensione piezoelettrico è difettoso.
- Il termostato di sicurezza è difettoso.

Il bruciatore pilota si spegne durante il funzionamento.

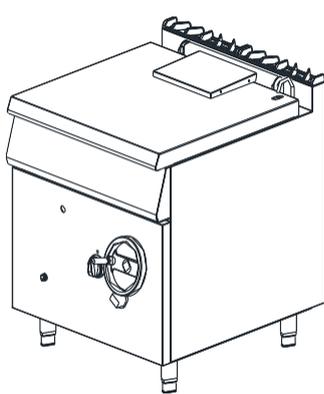
- Il rubinetto del gas è difettoso.
- Il termostato di sicurezza è difettoso o difettoso.

Il bruciatore principale non si accende o si accende con difficoltà.

- La pressione del gas è insufficiente.
- L'ugello è bloccato.
- Il rubinetto del gas è difettoso.
- Il termostato è difettoso.
- Il microinterruttore di sollevamento della padella è difettoso.

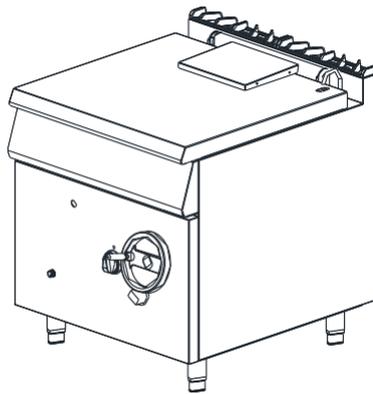
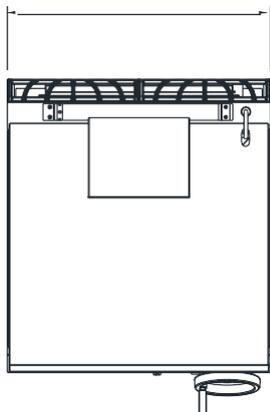
Il controllo della temperatura non può essere eseguito.

- Il rubinetto del gas è difettoso.
- Il termostato è difettoso.
- Il microinterruttore di sollevamento della padella è difettoso.

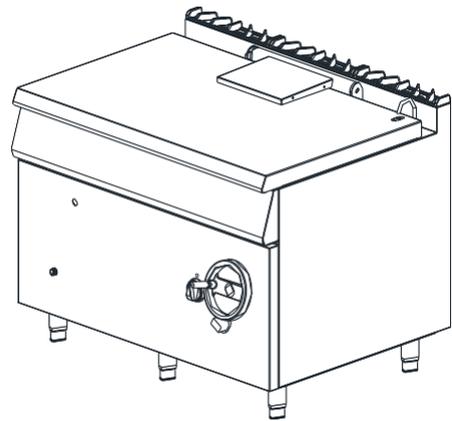
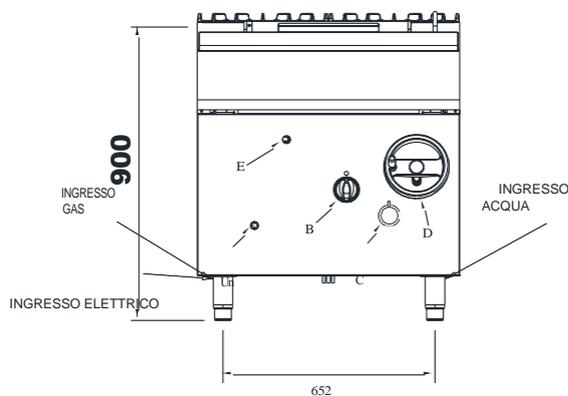


CHBRG60GT7-EKO

800

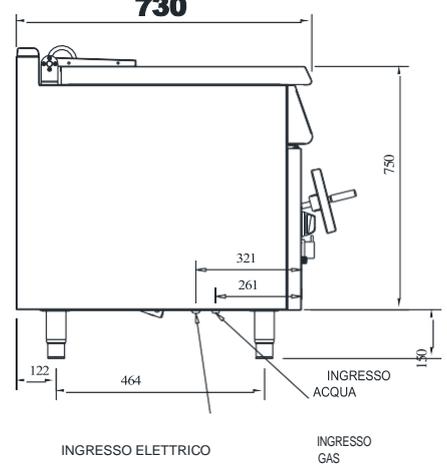


CHBRG80GT9-EKO

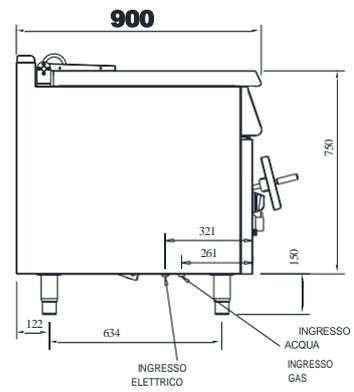
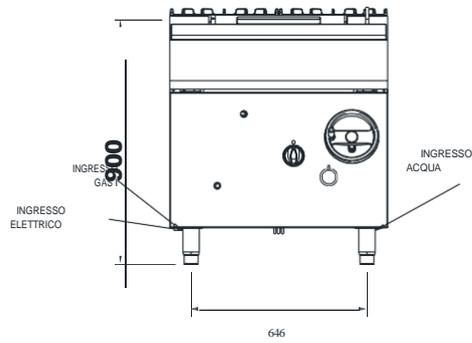
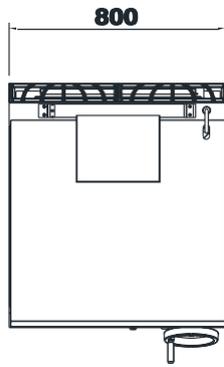


CHBRG120GT9-EKO

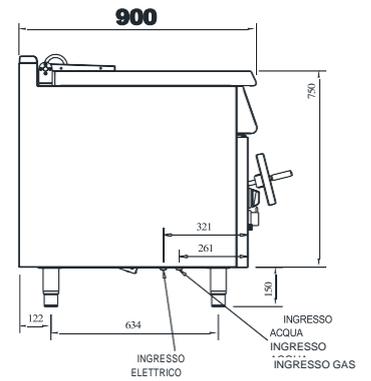
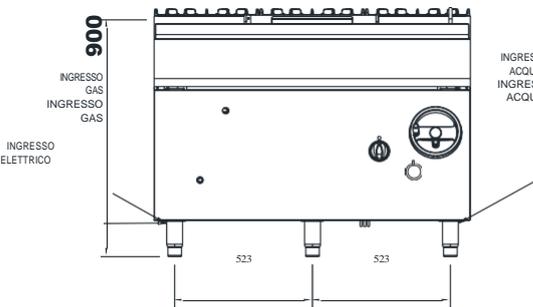
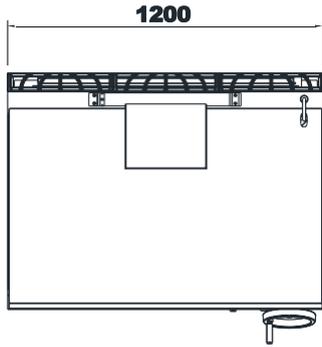
730



CHBRG60GT7-EKO



CHBRG80GT9-EKO



CHBRG120GT9-EKO

MODELLO		CHBRG60GT7-EKO	CHBRG80GT9-EKO	CHBRG120GT9-EKO
LARGHEZZA	mm	800	800	1200
PROFONDITÀ	mm	730	900	900
ALTEZZA	mm	900	900	900
CAPACITÀ TERMICA	KW	18	20	30
CAPACITÀ DELLA PADELLA	Lt	60	80	120
INGRESSO GAS	Pollice	1/2"	1/2"	1/2"
INGRESSO ELETTRICO	V	220-230V 50-60Hz	220-230V 50-60Hz	220-230V 50-60Hz
INGRESSO ACQUA	Pollice	1/2"	1/2"	1/2"
PESO LORDO	Kg	130	145	220

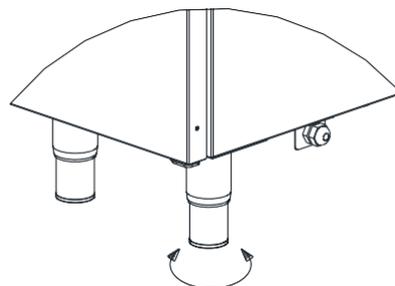


Fig.A

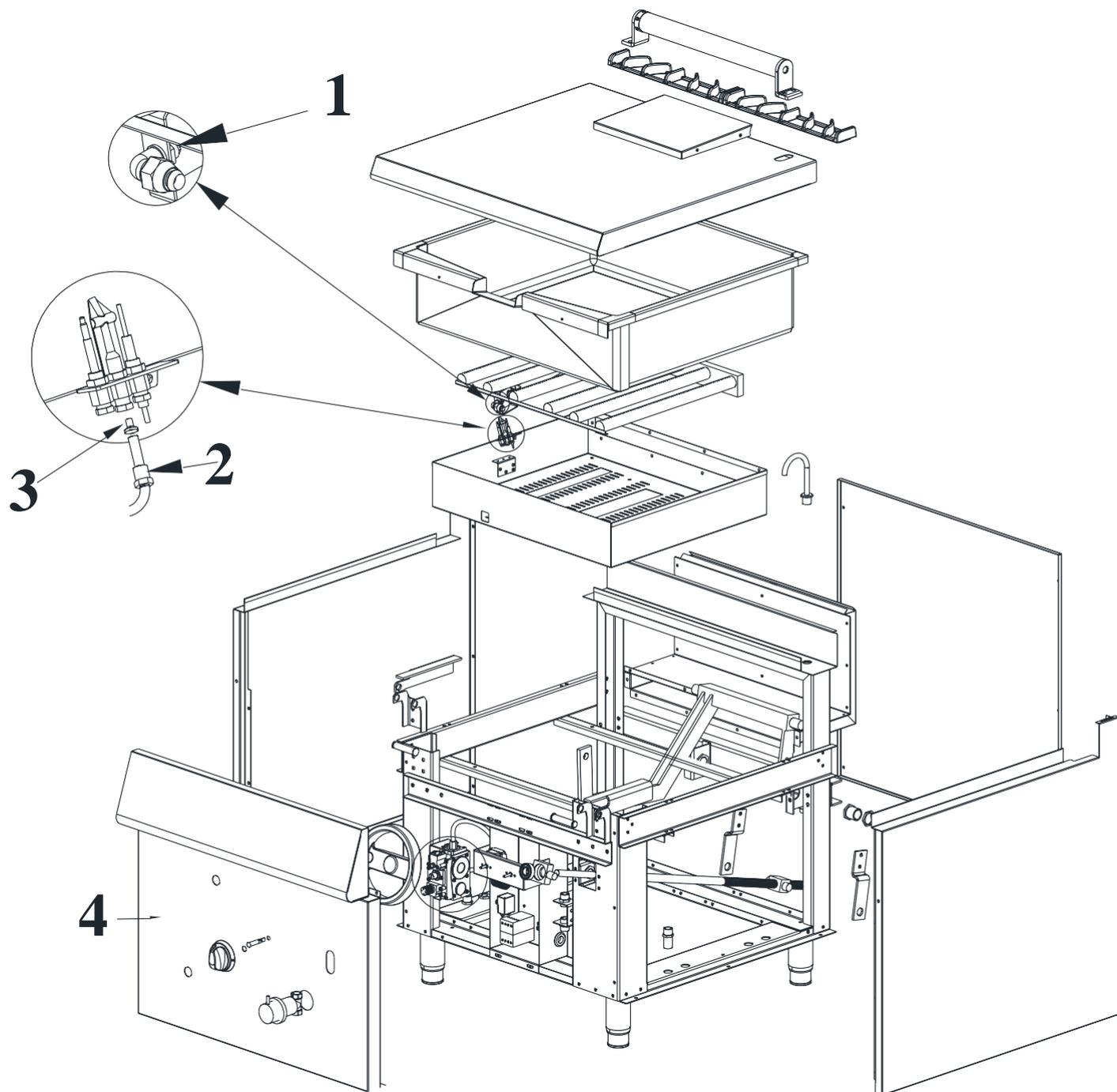


Figura B

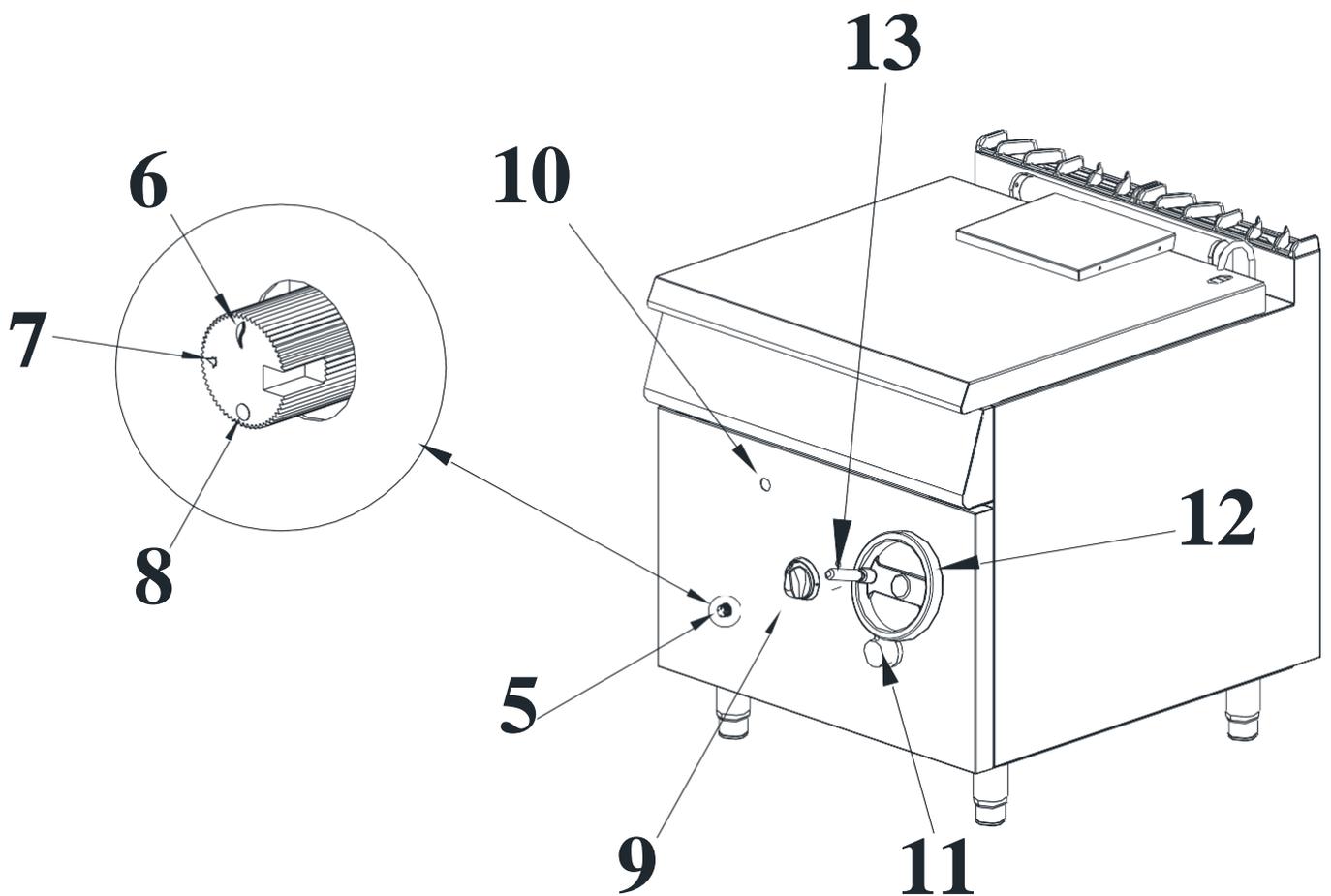


Figura C

Informazioni sulla compatibilità

Questo dispositivo è progettato e prodotto in conformità con le seguenti direttive e norme.

CE direttiva sulla marcatura dei dati, 93/68/CEE

TS EN 203-1 / Apparecchi di cottura alimentati a gas – Parte 1: Apparecchi di sicurezza generale
 TS EN 203-2-1 Attrezzature per la ristorazione a gas - Parte 2-1: Specifiche – Dispositivi di combustione a gas a cielo aperto
 TS EN 203-2-2 – Parte 2-2: Regole speciali – Forni

- **Limitazione di responsabilità:** Tutte le informazioni tecniche contenute in questo manuale, le istruzioni per l'uso, il funzionamento e la manutenzione del dispositivo, contengono le informazioni più recenti sul dispositivo. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o lesioni che potrebbero derivare dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale, dall'uso al di fuori dell'uso previsto, da riparazioni non autorizzate, da modifiche non autorizzate al dispositivo o dall'uso di pezzi di ricambio non approvati dal produttore.



Chefline

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: info@chefline.it
web site: www.chefline.it