

CombiSteel





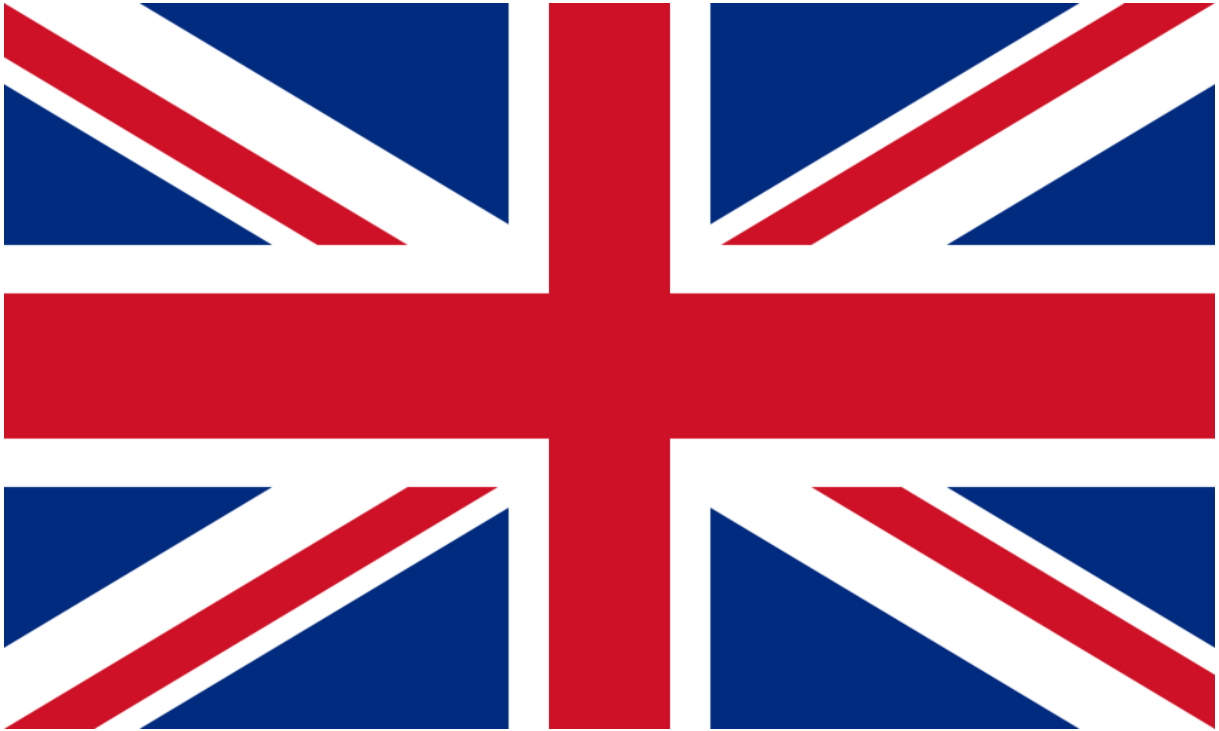
	User and Maintenance Instructions	Range (Gas)
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	Kuzine (Gas)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Küchenofen (Gasbetrieb)
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Cuisiniere (A Gaz)

Table of Contents / Inhoudsopgave / Inhaltsverzeichnis / Table des Matières

I. ENGLISH	3
A. <i>Description</i>	
B. <i>Products</i>	
C. <i>Mounting Instructions</i>	
D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
E. <i>Figures</i>	
F. <i>Product Drawings</i>	
II. NEDERLANDS	26
A. <i>Beschrijving</i>	
B. <i>Producten</i>	
C. <i>Montage-Instructies</i>	
D. <i>Instructies van de bediener en aandachtspunten</i>	
E. <i>Figuur</i>	
F. <i>Producttekeningen</i>	
III. DEUTSCH	49
A. <i>Beschreibung</i>	
B. <i>Produkte</i>	
C. <i>Installationsanleitung</i>	
D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
E. <i>Abbildung</i>	
F. <i>Produktzeichnungen</i>	
IV. FRANÇAIS	72
A. <i>Explications</i>	
B. <i>Des Produits</i>	
C. <i>Instructions de Montage</i>	
D. <i>Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer</i>	
E. <i>Les Figures</i>	
F. <i>Dessins des Produits</i>	



User and Maintenance Instructions

Range (Gas)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

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

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

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

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

WARNING: Equipment must be grounded.



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



Explosion / fire hazard

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

B. PRODUCTS

CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.0005	Gas hob, tabletop model, 2 burners	600
7178.0010	Gas hob, tabletop model, 4 burners	600
7178.0400	Gas hob, model with cabinet, 2 burners	700
7178.0405	Gas hob, model with cabinet, 4 burners	700
7178.0410	Gas hob, cabinet without door, 6 burners	700
7178.0415	Gas range on static gas oven GN 2/1, 4 burners	700
7178.0420	Gas range on static gas oven GN 2/1 and closed cabinet, 6 burners	700
7178.0200	Gas hob, tabletop model, 2 burners	700-S
7178.0205	Gas hob, tabletop model, 4 burners	700-S
7178.0210	Gas hob, tabletop model, 6 burners	700-S
7178.0585	Gas range + solid top, 4 burners	700
7178.0590	Gas range + solid top, 4 burners, 1 modul oven	700
7178.3000	Gas hob, cabinet without door, 2 burners	900
7178.3005	Gas hob, cabinet without door, 4 burners	900
7178.3010	Gas hob, cabinet without door, 6 burners	900
7178.3015	Gas range on static gas oven GN 2/1, 4 burners	900
7178.3025	Gas range on static gas oven GN 2/1 and closed cabinet, 6 burners	900
7178.3030	Gas range on static gas oven GN 2/1, 8 burners	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- Installation and adjustment of the device should be carried out by technical staff of the Authorized Service.
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises.
- Place the device beneath a filtered exhaust hood in order to eliminate smell and fume that may be emitted during cooking.
- Device should be placed on a flat surface by suitably balancing on the four adjustable legs. (Figure A)
- Remove the protective nylon on the device
- Clean the adhesive particles left on the device with a suitable cleaner
- Never leave flammable material near the device
- The device should be used in a well-ventilated area.

Gas Connection

- Device should be connected in accordance with the national and local gas standards of the relevant country.
- Gas inlets "G" of the device are indicated with a label on device body.
- Connection to the gas installation should be made with flex pipe and ball valve. Fix the said ball valve to a place that is away from heat and easily accessible in case of a danger.
- After gas inlet connection is completed, check for possible gas leakages.
- Feed the device with the gas and pressure as specified on device information plate and adjusted. If the gas type to which the device was adjusted for is not suitable to the gas type at the mounted place, follow the instructions written below.

ATTENTION: All adjustments and modifications to be performed on the gas installation and connection of the device should be performed by authorized people.

ADJUSTMENT ACCORDING TO DIFFERENT GAS TYPES

- If the device is connected to gas installation, close main gas inlet valve.
- Replacement of top burner nozzles (Figure B)
 - a. Remove cooker grater (1), top burner cover (2) and oil tray (3)
 - b. Replace nozzle (5) with a nozzle suitable for the gas type
 - c. Adjust the flame of the pilot burner by turning the bolt (4)
- Replacement of oven nozzles (Figure C , D)
 - a. Take out lower metal sheet (6) of oven door by removing its bolts (7) (Figure C)
 - b. Replace oven nozzle (8) with a nozzle suitable for the gas type (Figure D)
 - c. Replace pilot nozzle of oven pilot burner (9) with a nozzle suitable for the gas type (Figure D)
- After adjust of venturi tube gap, tight with a suitable wrench (16)

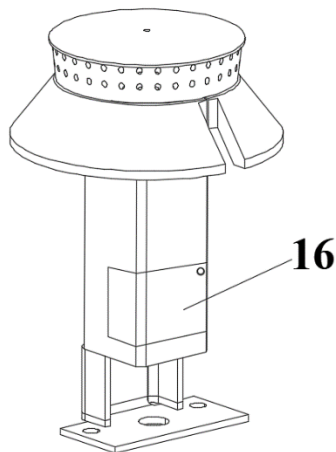


Figure F

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION POINTS

- With the aim of eliminating the malodour and fume caused by the isolation of the stove oven, adjust the oven thermostat to the highest value in the first start-up and operate it unloaded for a while with its door open.
- Gas taps of cooker and oven has safety valve; if the main flame goes out for any reason, gas flow is cut off automatically.
- Do not cook on cookers with the lower oil pan removed.
- Do not operate the oven with its back funnel mouldings removed or closed.

STARTING-UP COOKERS (700 / 900 Series)

- Turn the main gas valve to open position.
- Turn the cooker gas button to pilot flame position "★" by pushing it gently and ignite the pilot with an external flame source from the hole near the cooker burner.
- After the pilot is ignited, keep the button pressed for a few seconds min. 10 to heat the safety thermocouple end.
- Later, you can adjust it to the desired position by turning to half "🔥" or full flame "🔥"
- If the device is operated for the first time, keep the button pressed at pilot burner flame position for a while before ignition to discharge the air in the gas installation.

START COOKING (600 Series)

- Turn the main gas valve to the open position.
- Turn the cooking gas knob to the "★" fire position and push it gently to ignite it from the hole next to the burner with an external ignition source.
- You can then set the desired position to half "🔥" or full flame "🔥".
- If this is the first time the appliance is started, hold down the knob in the pilot position to purge air from the gas installation.

TURN OFF (700 / 900 Series)

- Turn the cooker gas button to pilot flame position "★", only pilot burn occurs. Turn to position "0" to turn off completely

TURN OFF (600 series)

- To turn it off completely, turn it to the "0" position.

STARTING-UP THE OVEN (Figure E) (700 / 900 Series)

- Turn to the side part (11) to see the pilot burner
- Turn the oven button (13) to pilot position by pressing it gently
- Push button (14) and Ignite the pilot by pushing the button (12). Keep pressed button (14) for a few seconds (min. 10) to heat the safety thermocouple end.
- Then, you can adjust the heat by turning the button left according to the temperature degrees indicated on the scale of button (11)

TURN OFF

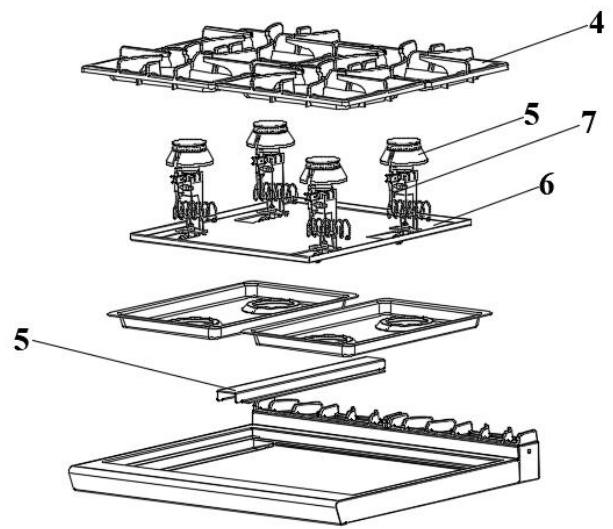
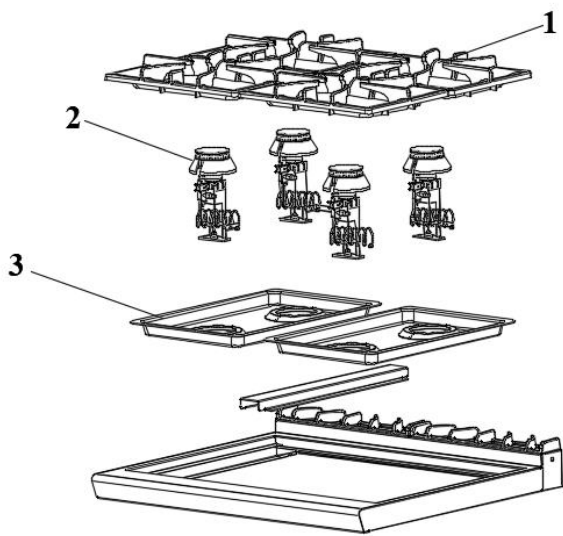
- Turn oven or its button to pilot position. In this position, only pilot burn occurs. Turn to position "0" to turn off completely.
- Push button (15) then it will be off the oven
- Wait min. 2 min before ignite the oven if turn off it by pushing button 15

MAINTENANCE

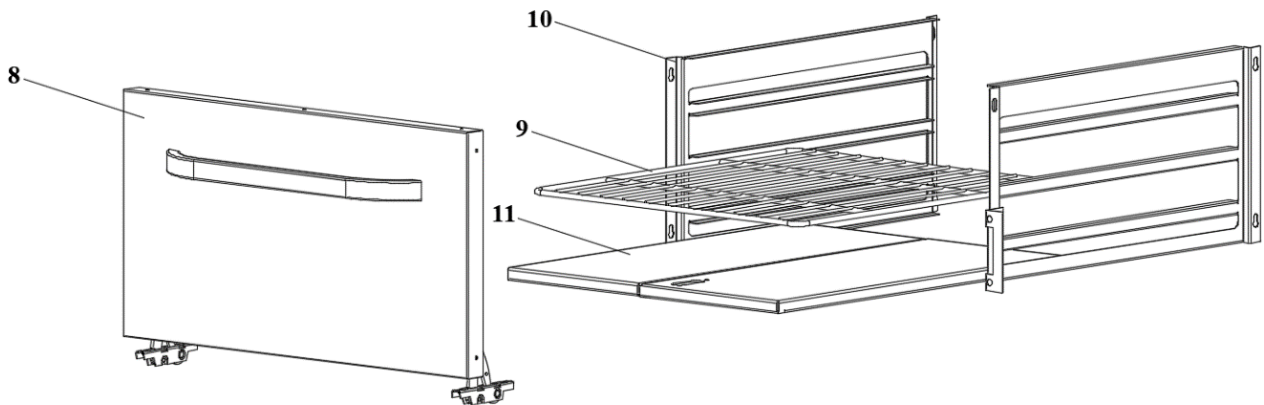
- Never perform maintenance without closing the main gas valve of the device.
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water.
- Do not use cleaning substances and tools that may cause scratches on device surface.
- If required, use chemical cleaners.
- Do not clean the device with pressurized water or vapour.
- Take out lower oil trays of oven and oven grates, and clean them with warm water and soap daily.
- If the device will not be used for a long period, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.

CLEANING

- Remove the top iron cast grate (1-4)
- Take out top burners (2-5)
- Clean with wipe clothes to top table (3)
- Remove the oil tray after take out top burners and top iron cast grates,
- Oil trays and iron top cast grates can washable with machine(4-6)
- Check and clean the pilot burner to any dirt accumulation (7)



- Open the oven door completely, after graps with 2 hands from sides (8) and pull back to your side, 700-900 serie
- Take out the wire shelves (9), 700-900 serie
- Pull up the side shelves to loose and pull inward to take, (3)
- Clean the oven inside with wipe clothes,
- Remove the bottom panel to clean oven combustion chamber and pilot had, (11)



- Put the burner caps as seen like figure G after cleaning. The bottom cap should match with the pin on the venture tube during assembly.

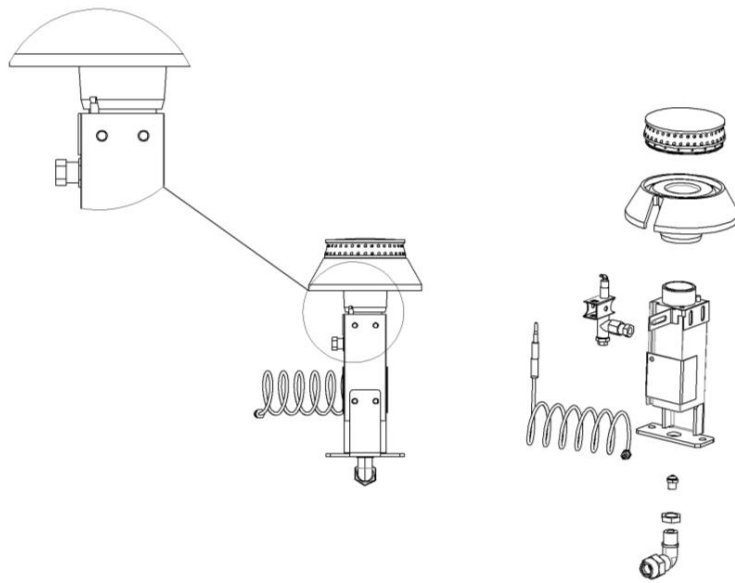


Figure G

ATTENTION: Any part replacement that may affect safety must be carried out by the authorized people. During maintenance and repair, keep the main gas valve closed and keep away fire. Always perform leakage check after repair or part replacement; use foam or gas detector for this aim. In case of any dangerous condition with the device, notify to the authorized service. Do not allow unauthorized people to interfere in the device.

DANGEROUS: Never allow leakage check to be performed with flame.

Problem	Cause	Problem
The ignition flame does not start	1- blocked gas pipe to the	1- check and remove
	2- ignition burner	2- check and remove
	3- blocked ignition burner	3- clean with small steel brush
	4- blocked ignition nozzle	4- check and replace
Yellow ignition flame	1- air adjustment required	1- check and remove
	2- contaminated burner	2- check and clean with brush
The burner does not operate	1- damaged gas shut-off valve	1- check and replace
The ignition flame is not maintained	1- contaminated thermocouple	1- check and clean with small steel brush
	2- the thermocouple does not indicate voltage (mV)	2- check and remove
	3- the thermocouple is loose	3- check and remove
	4- damaged thermocouple	4- check and replace

Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards.



marking directive, 93/68/EEC

TS EN 203-1 / Gas Powered Cooking Appliances – Part 1:General Safety Appliances

TS EN 203-2-1 Gas Fired Catering Equipments - Part 2-1: Specifications – Open-tops

TS EN 203-2-2 Gas Burning Devices – Part 2-2: Special Rules – Ovens

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

E. FIGURES

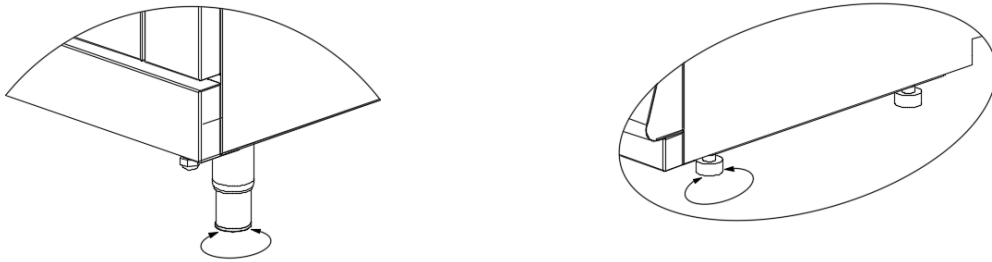


Figure A

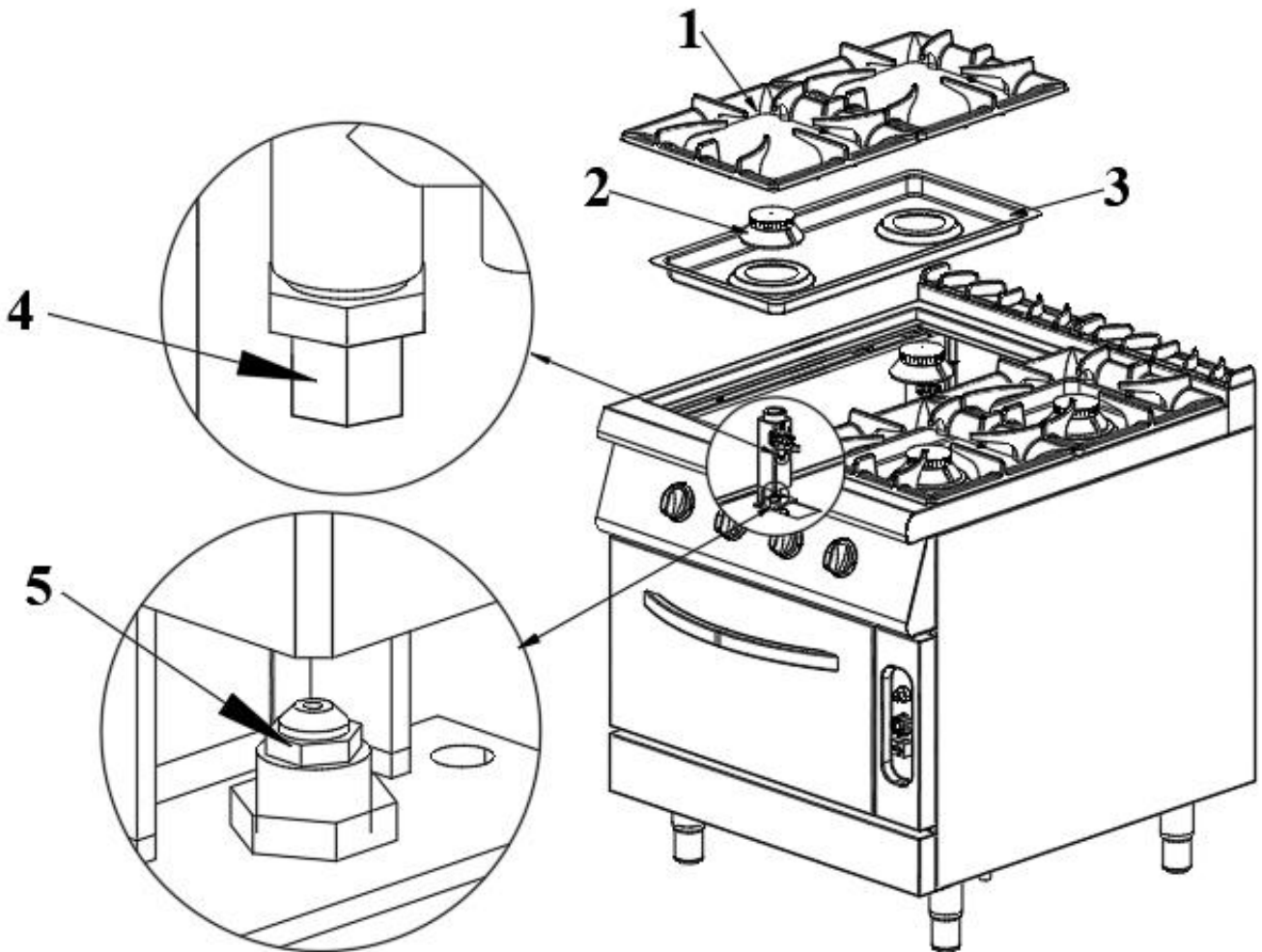


Figure B

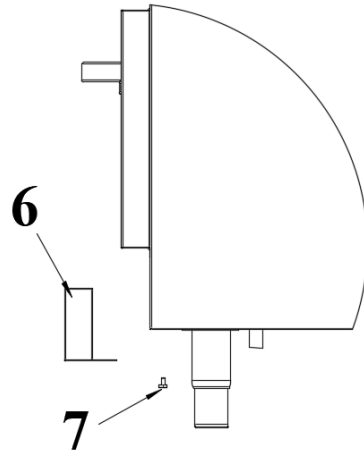


Figure C

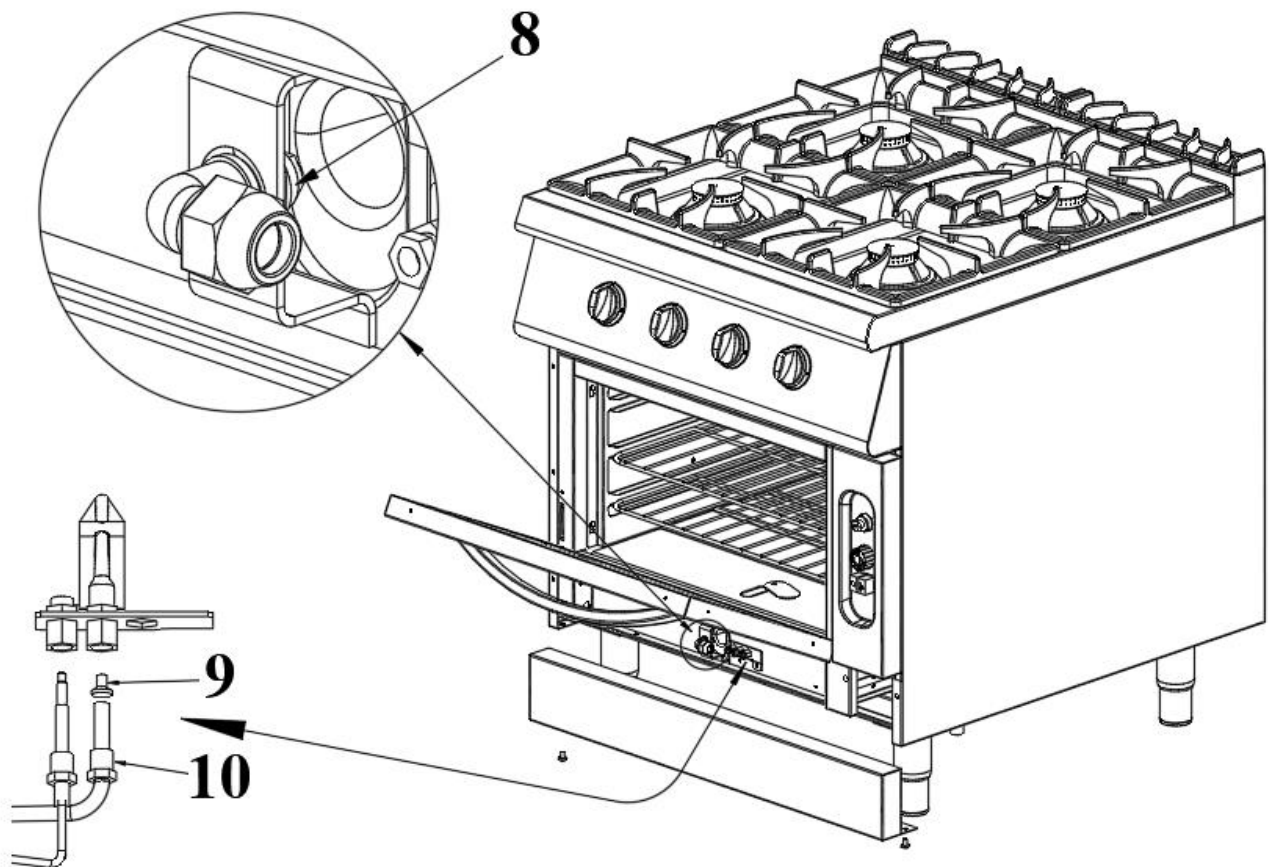


Figure D

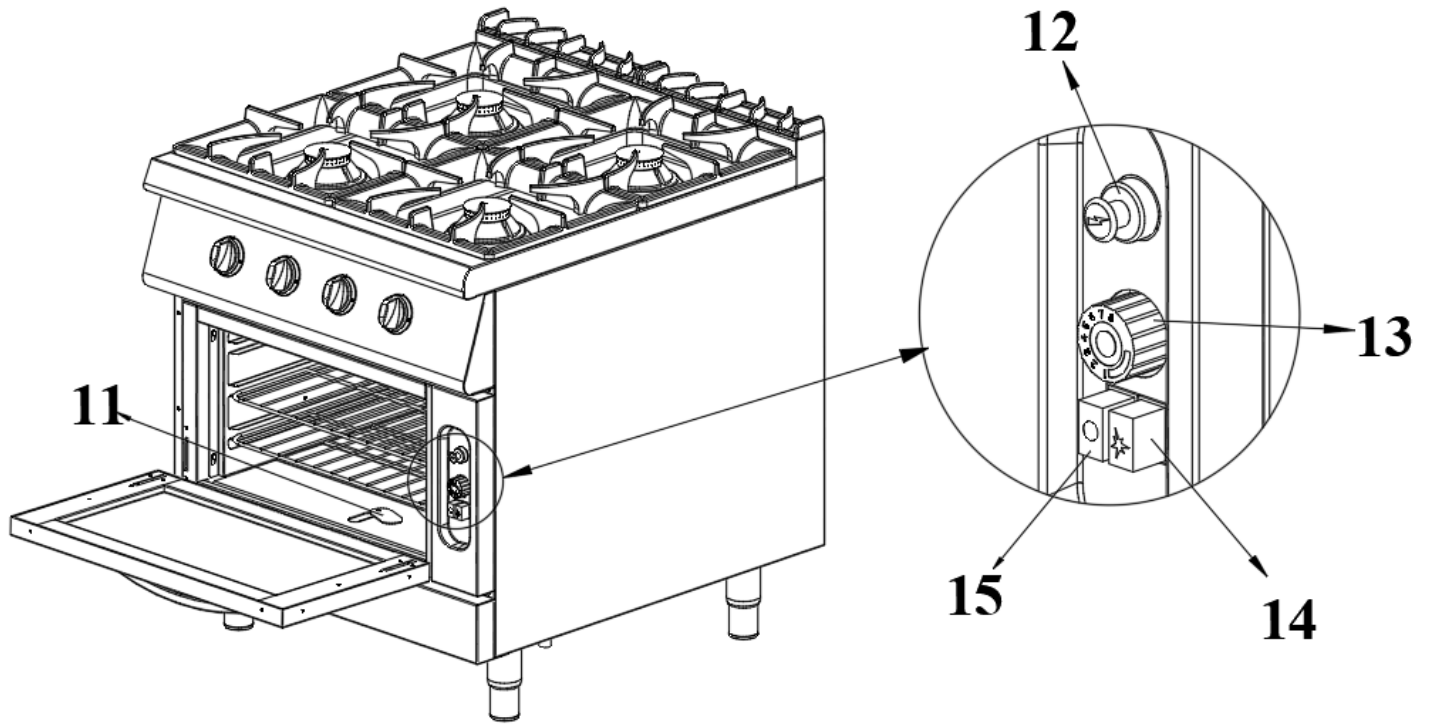


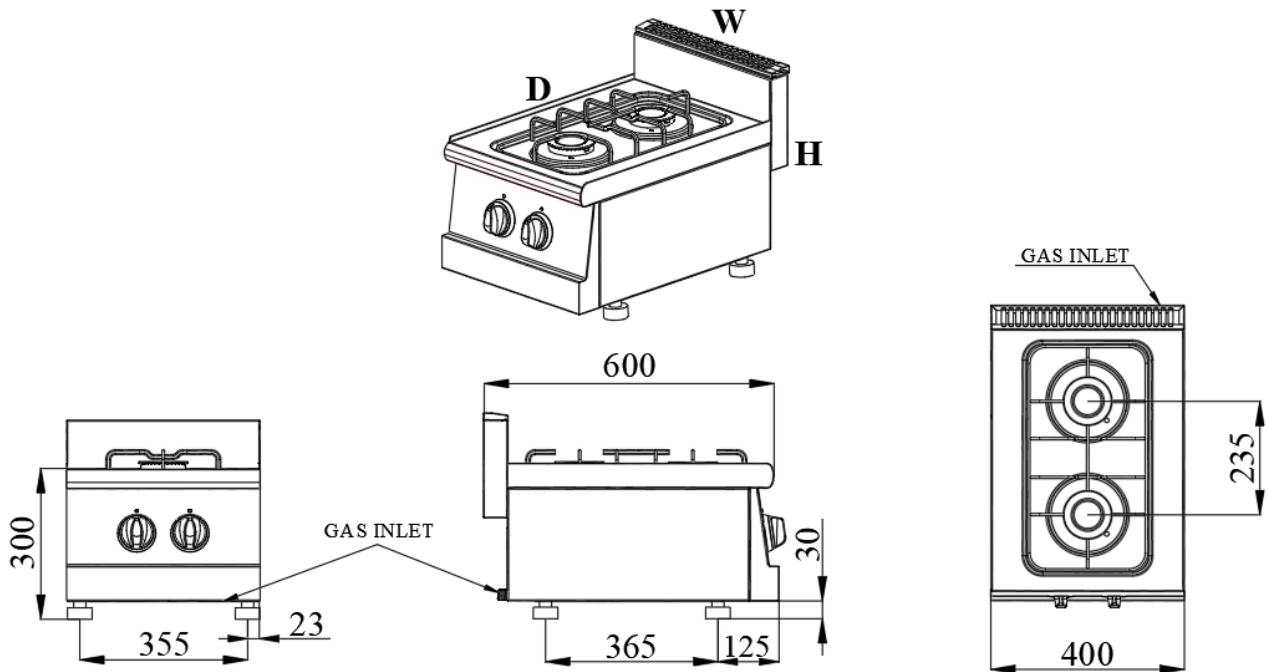
Figure E

F. PRODUCT DRAWINGS

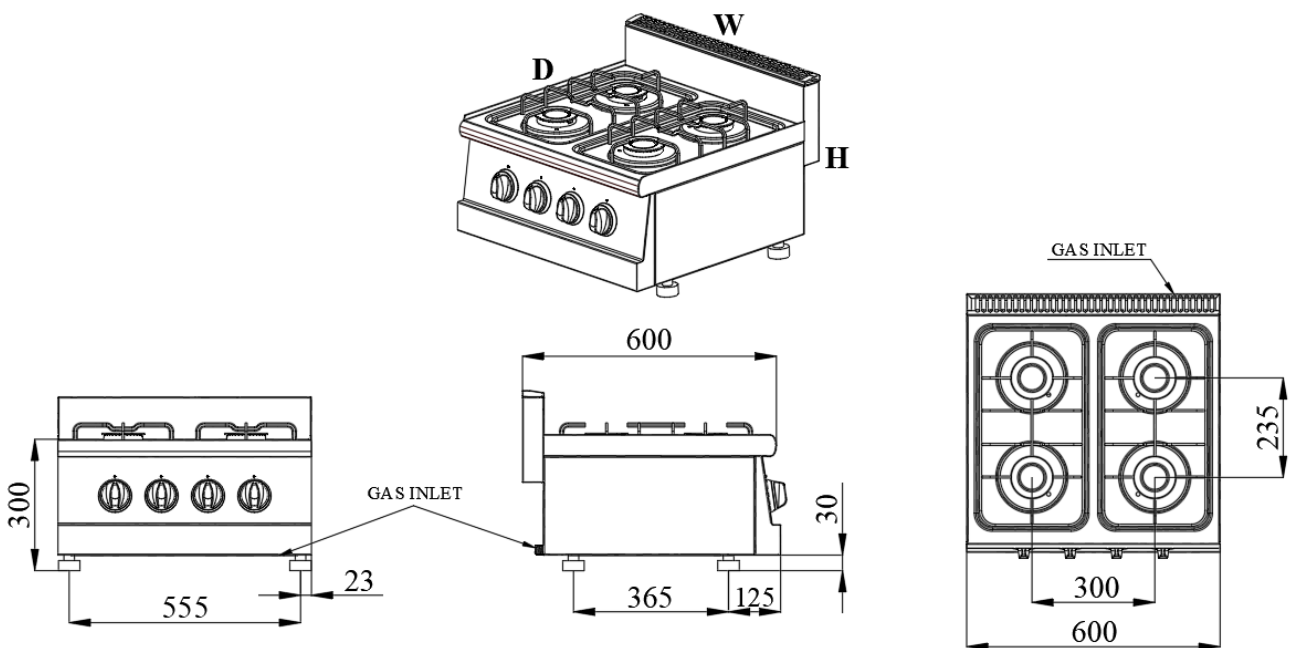
Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Gas Inlet	Power	Working Gas Pressure	Weight	Volume
7178.0005	400 mm	600 mm	300 mm	1/2"	6,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	20 kg	0.18 m ³
7178.0010	600 mm	600 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	31 kg	0.25 m ³
7178.0400	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	58 kg	0.46 m ³
7178.0405	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	95 kg	0.90 m ³
7178.0410	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.22 m ³
7178.0415	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	143 kg	0.84 m ³
7178.0420	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	45 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	191,5 kg	1.60 m ³
7178.0200	400 mm	700 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	32,5 kg	0.24 m ³
7178.0205	800 mm	700 mm	300 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	70,5 kg	0.36 m ³
7178.0210	1200 mm	700 mm	300 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	108 kg	0.59 m ³
7178.0585	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32,3 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.07 m ³
7178.0590	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	175 kg	1.07 m ³
7178.3000	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	17 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	65 kg	0.55 m ³
7178.3005	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	34 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	110 kg	1.05 m ³
7178.3010	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	52,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	152 kg	1.52 m ³

7178.3015	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	41 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	157,5 kg	1.05 m ³
7178.3025	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	58,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m ³
7178.3030	1600 mm	900 mm	900 mm	1/2"	80 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	275 kg	1.70 m ³

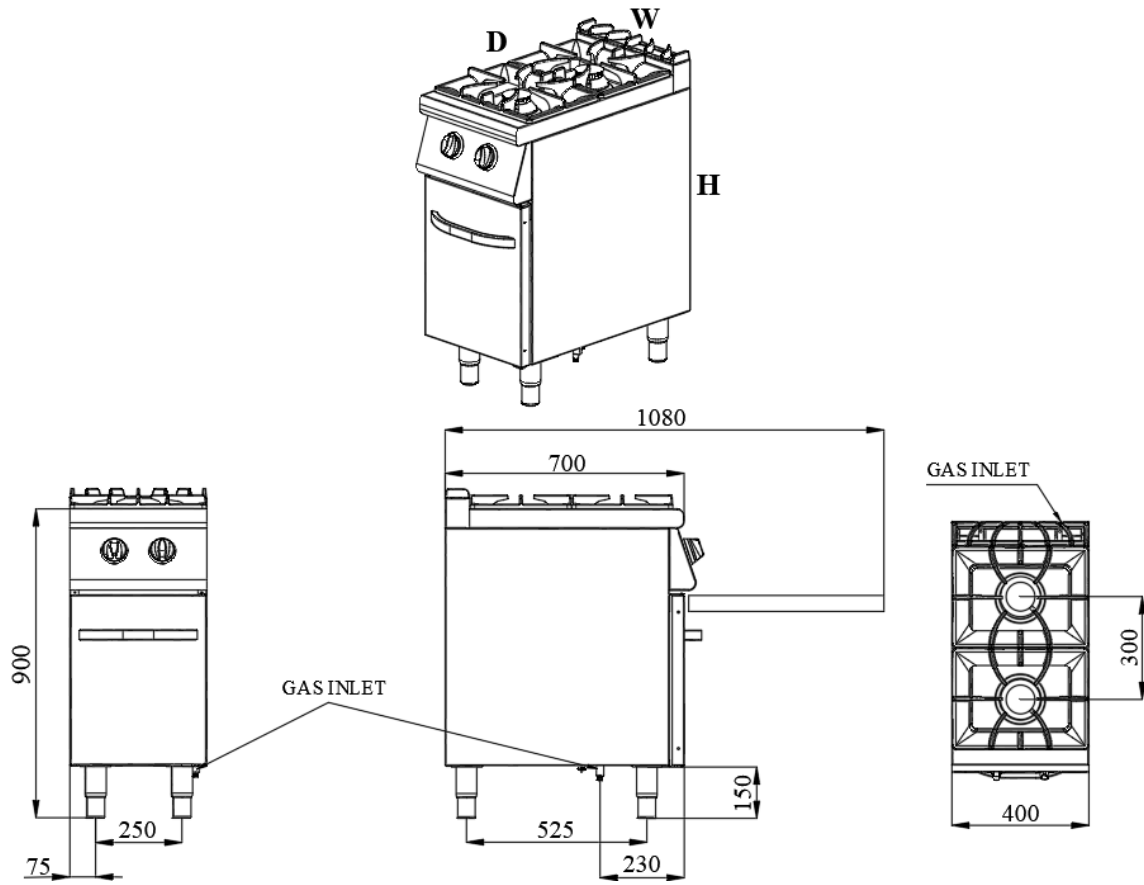
7178.0005



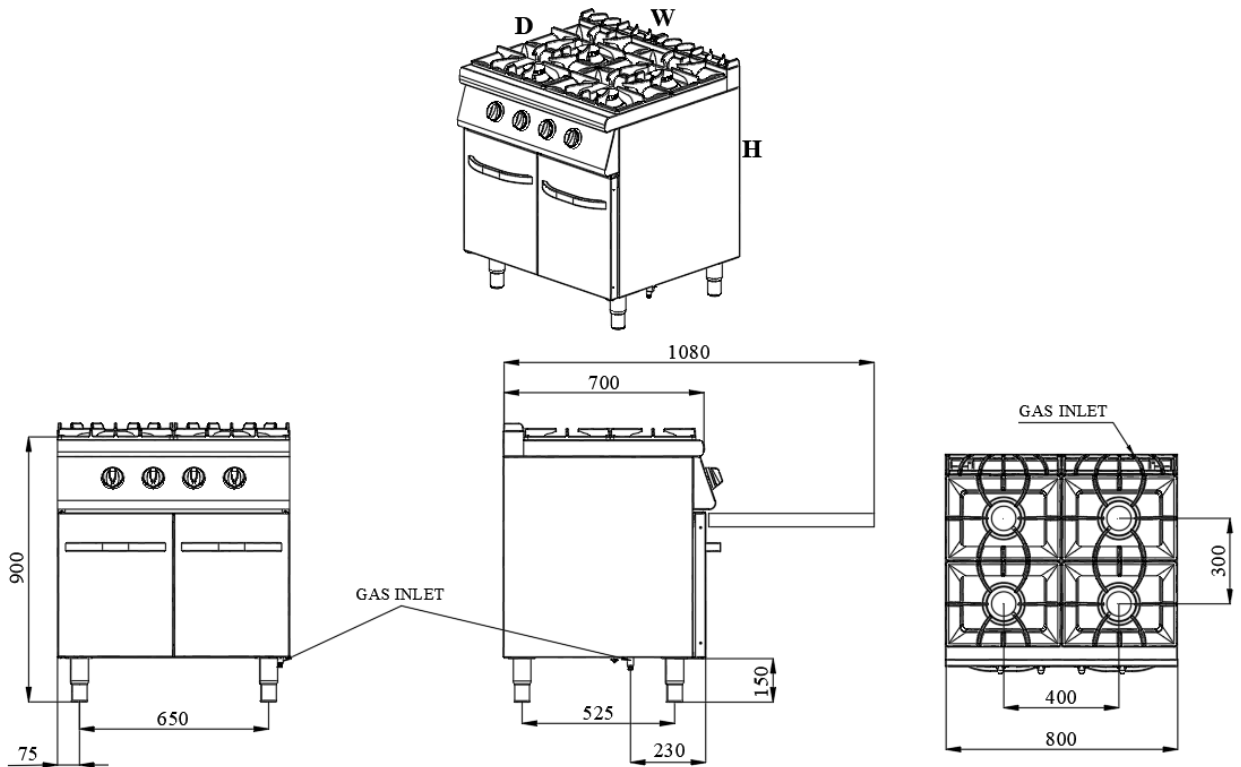
7178.0010



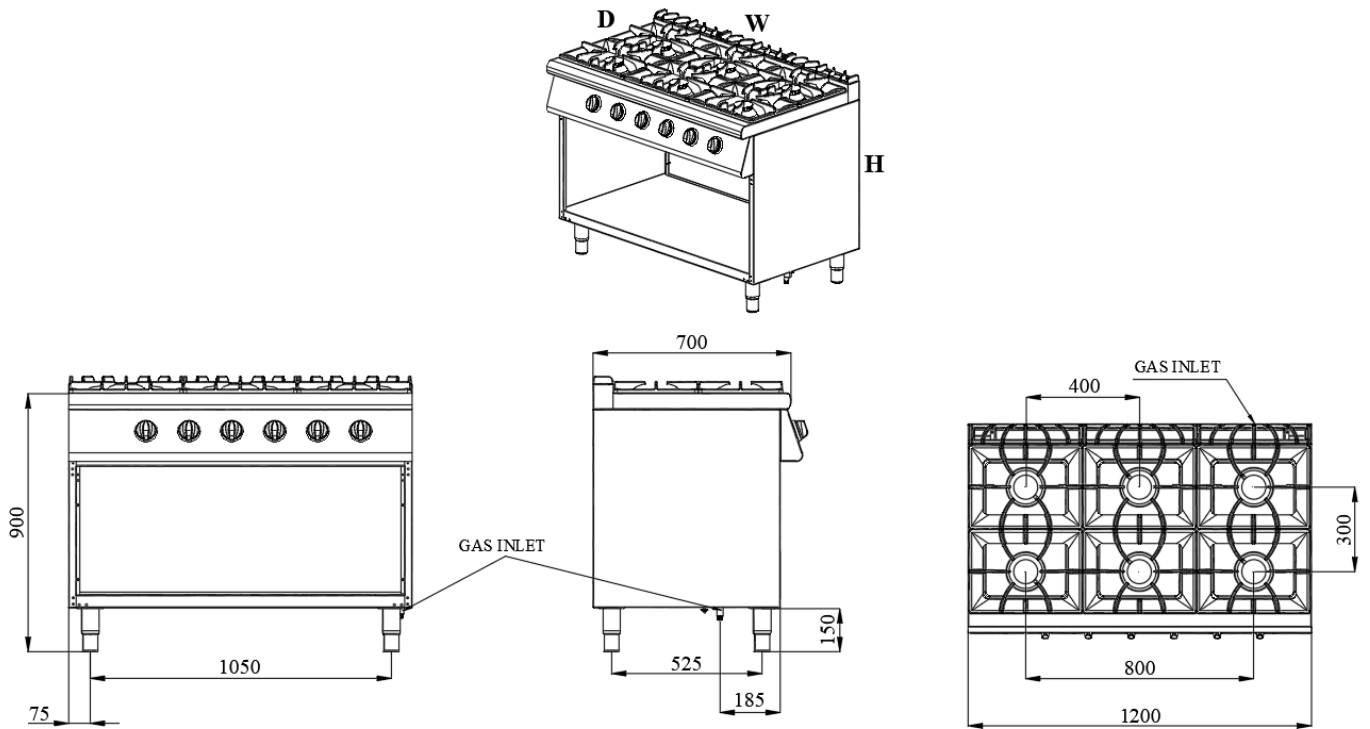
7178.0400



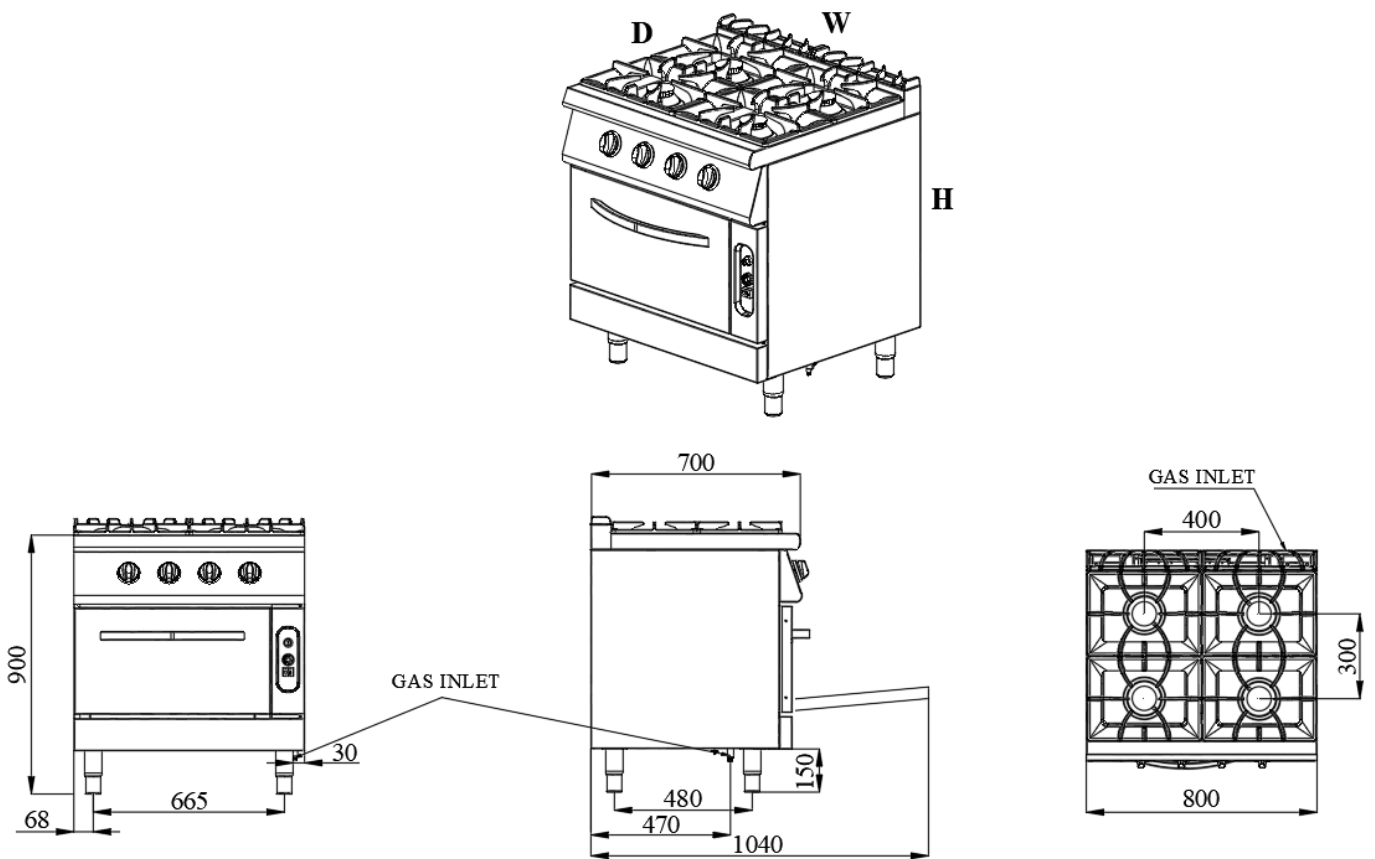
7178.0405



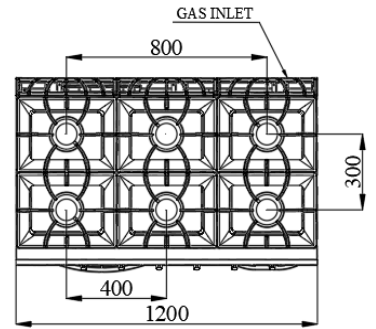
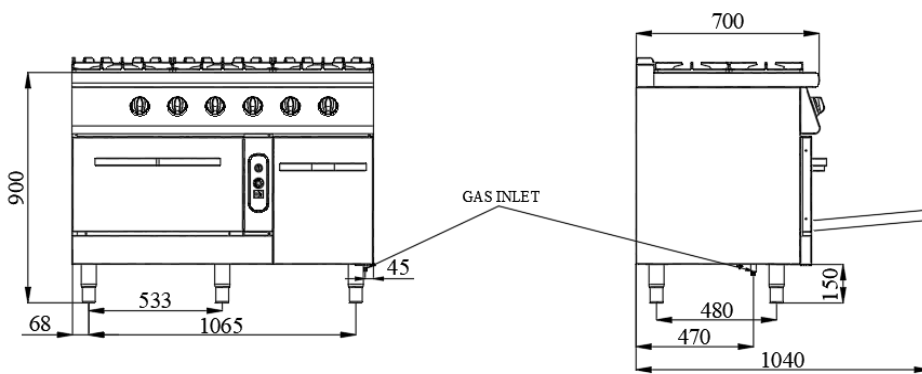
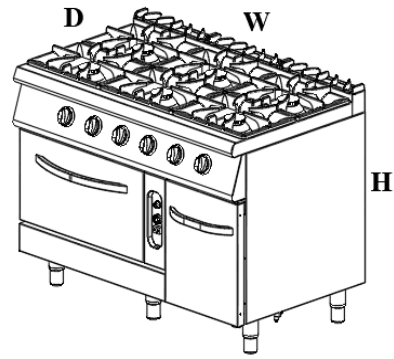
7178.0410



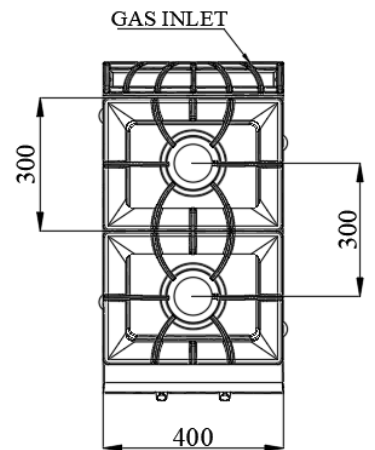
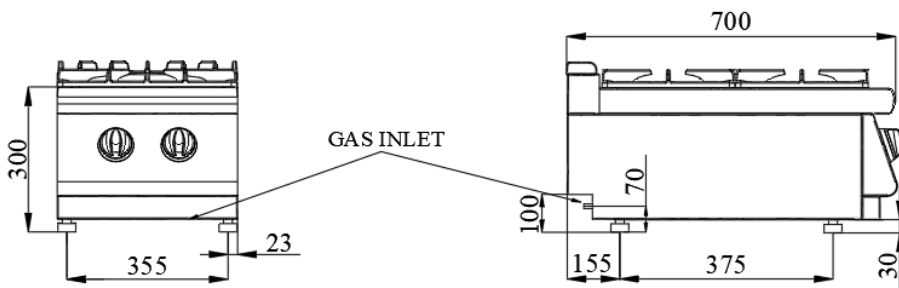
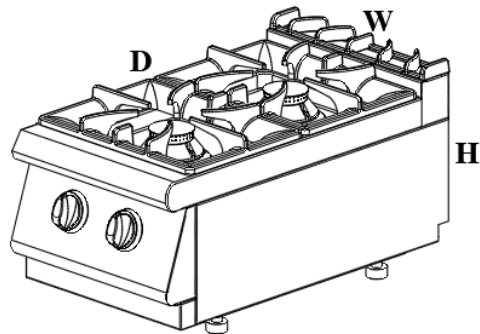
7178.0415



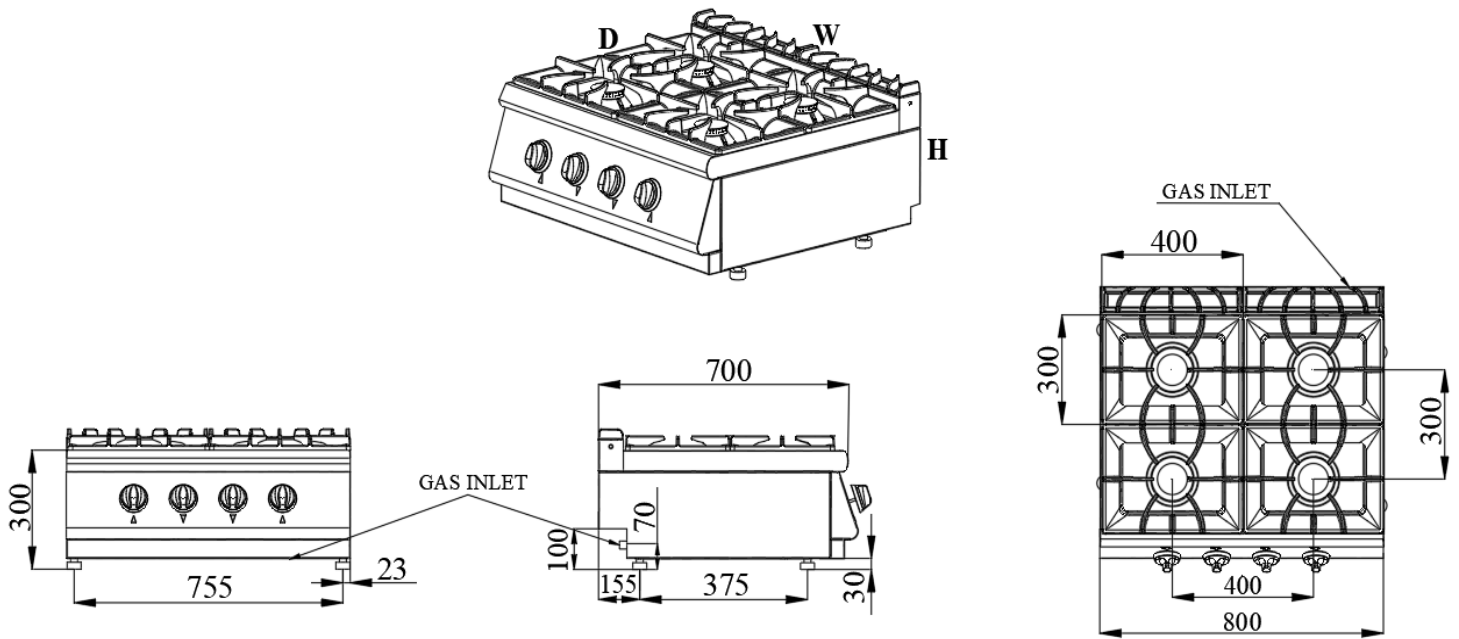
7178.0420



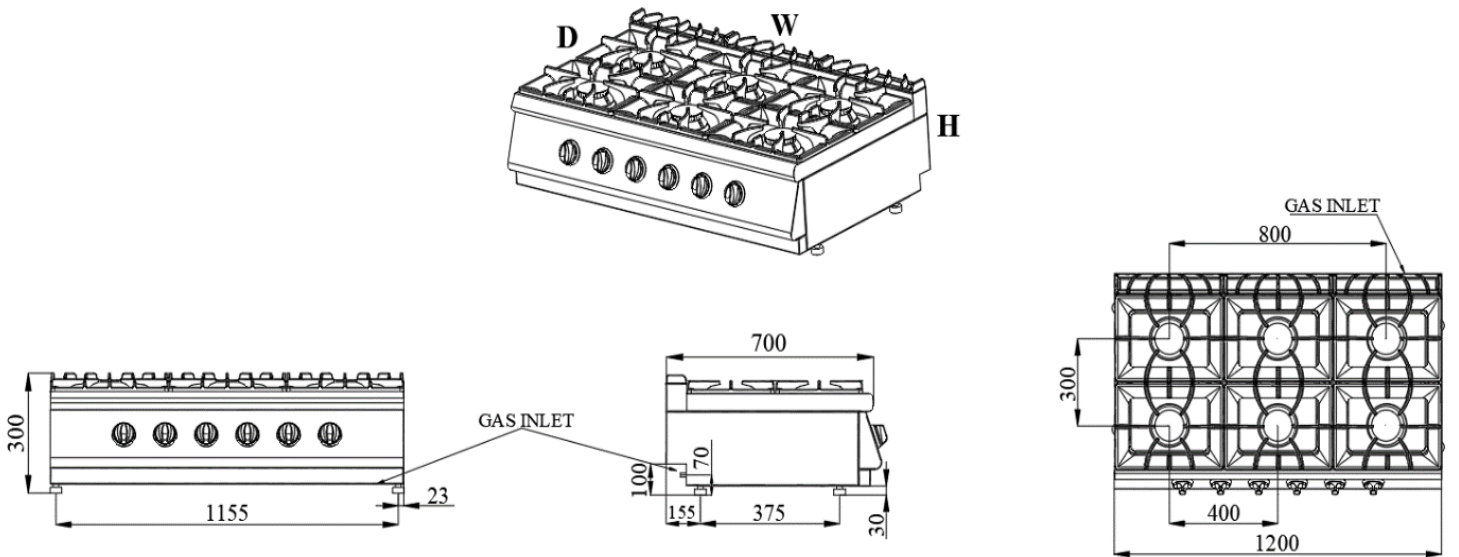
7178.0200



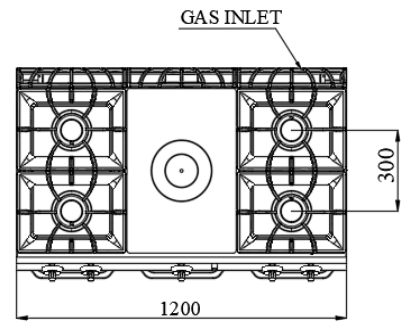
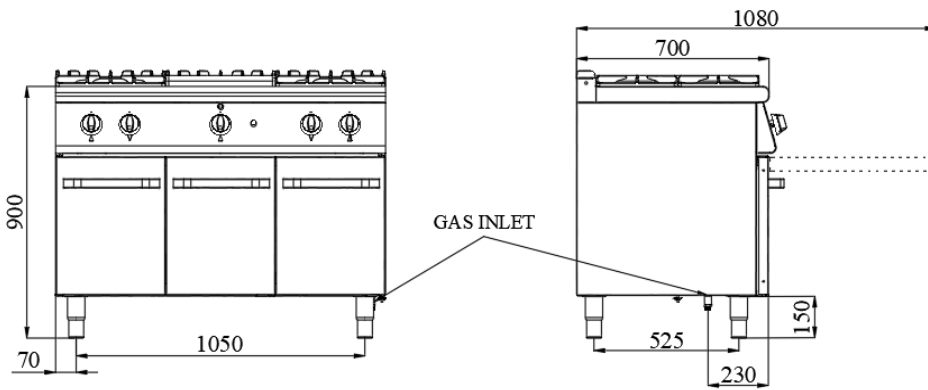
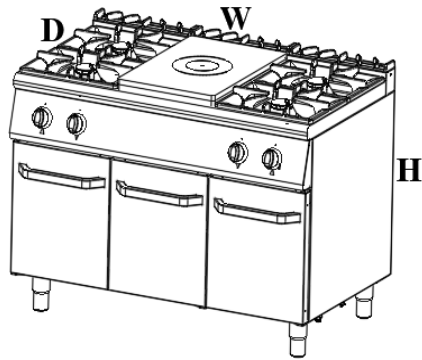
7178.0205



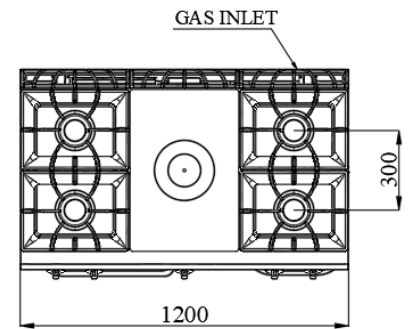
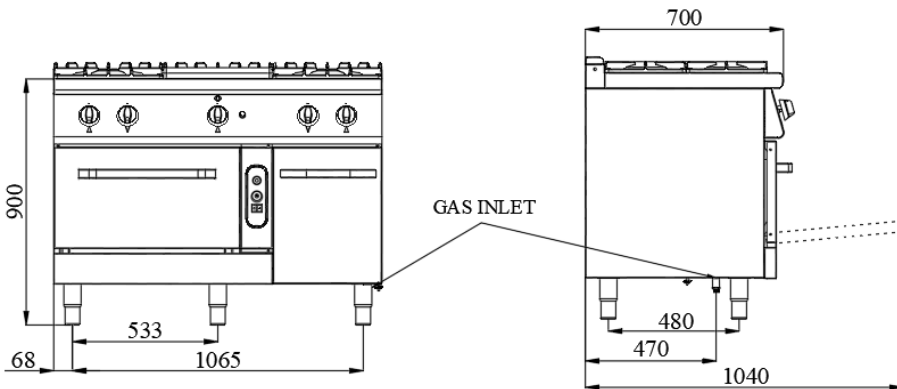
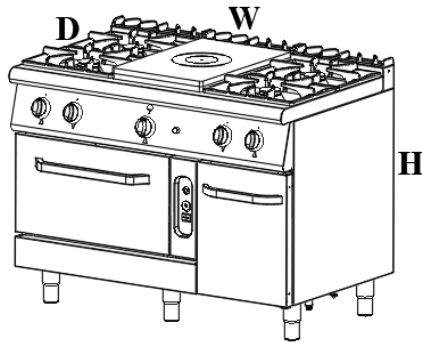
7178.0210



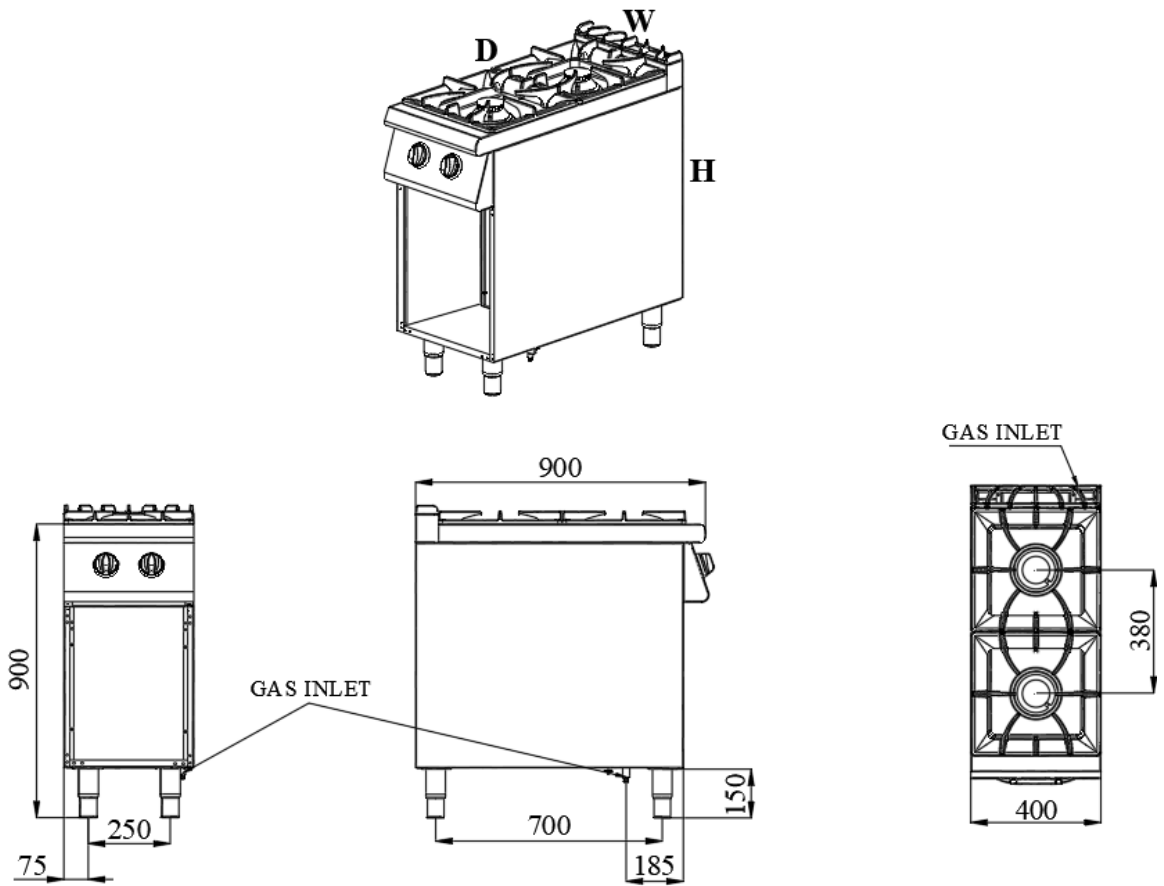
7178.0585



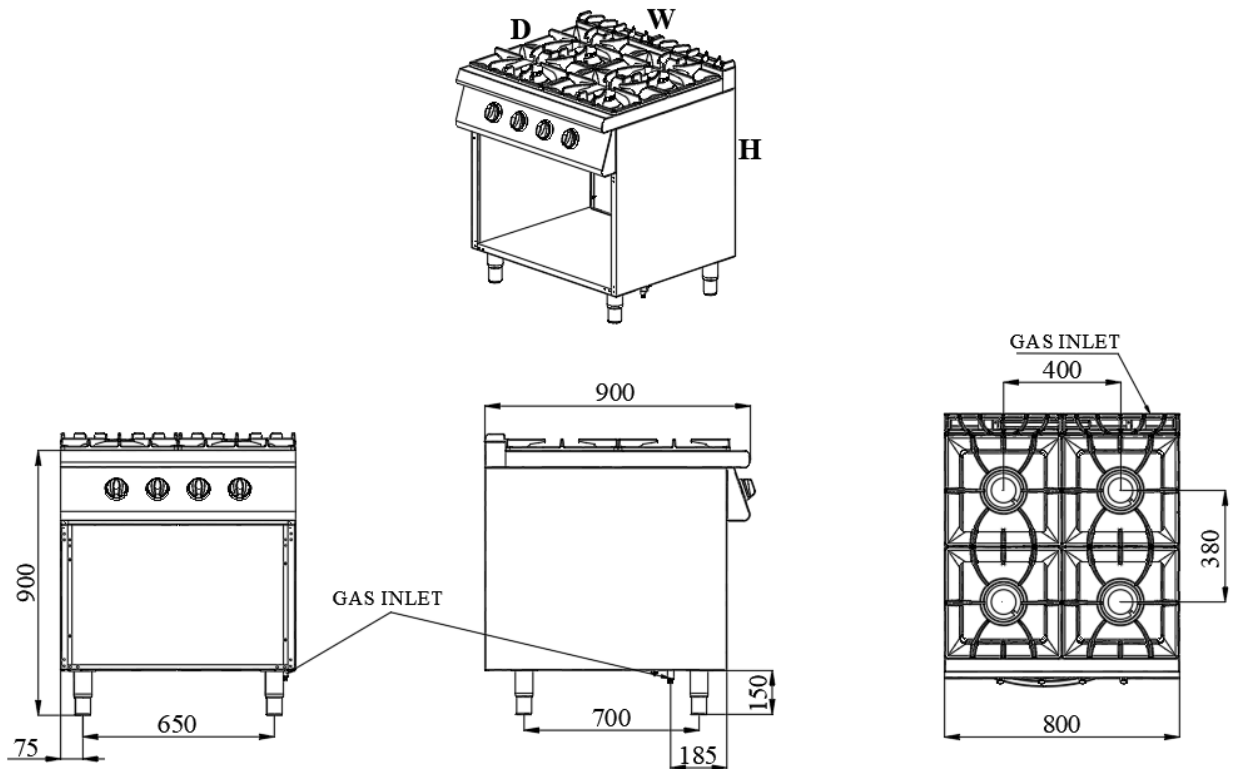
7178.0590



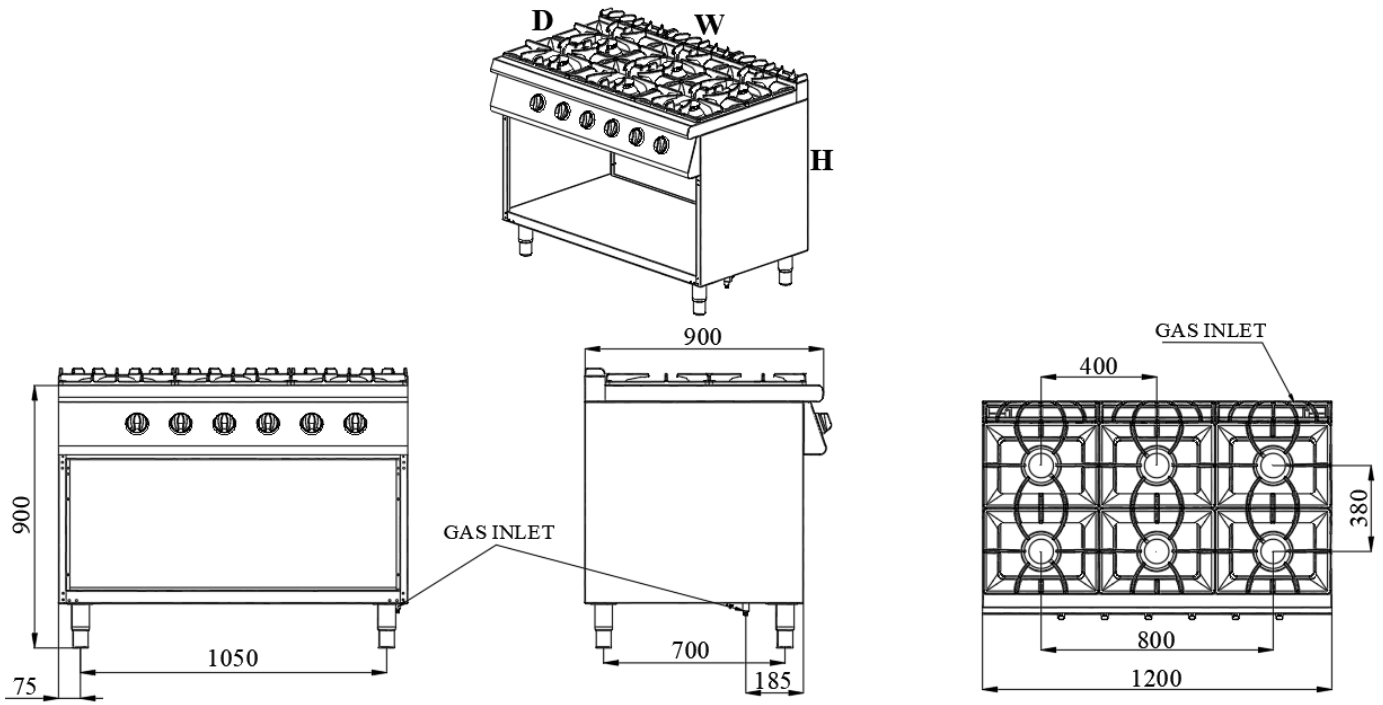
7178.3000



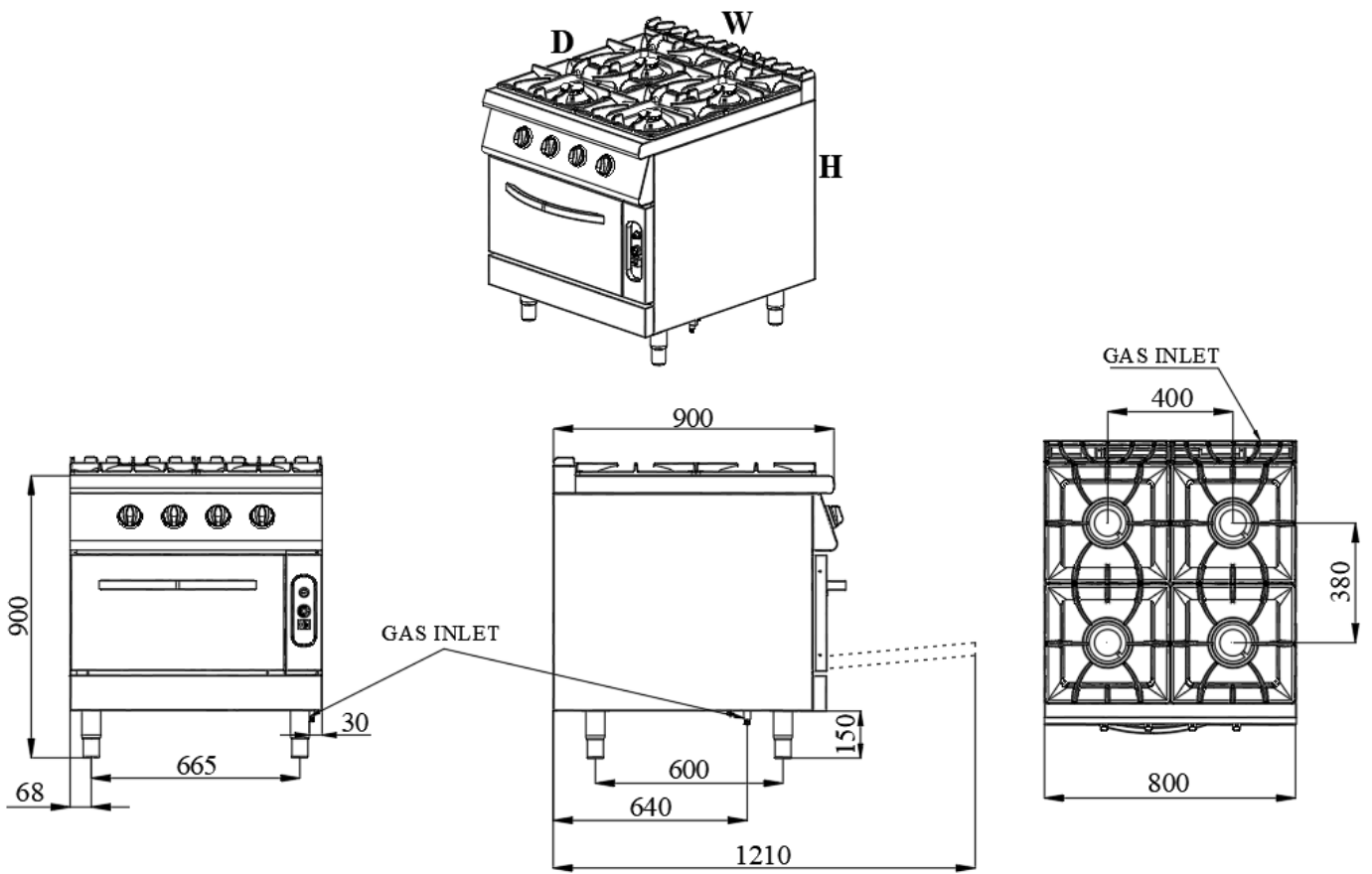
7178.3005



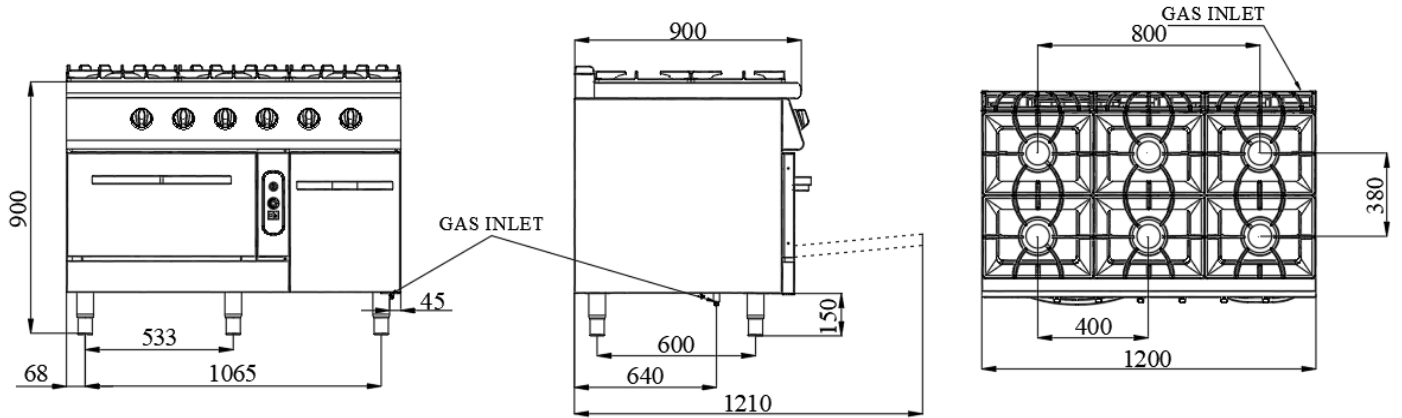
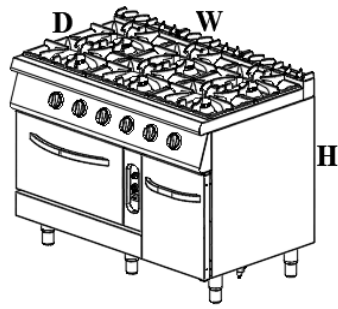
7178.3010



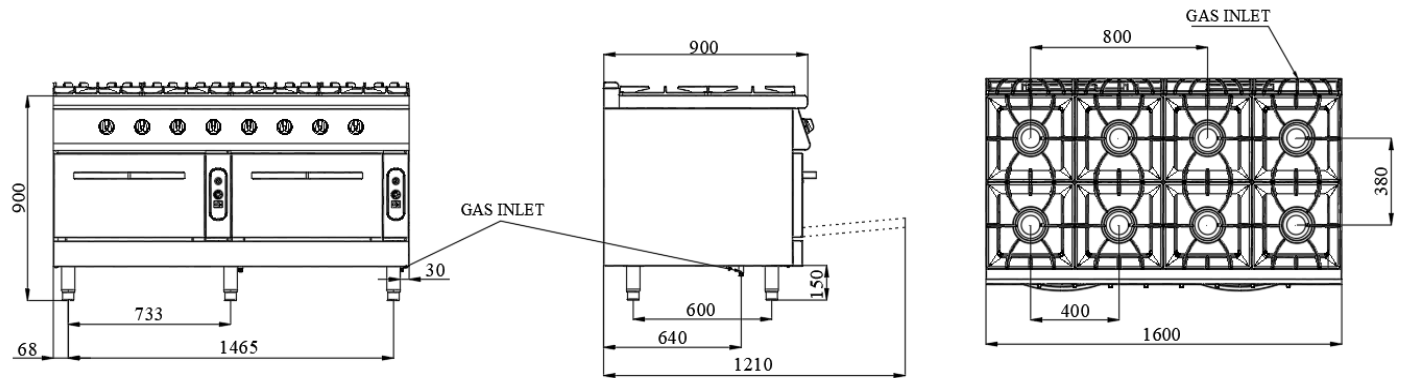
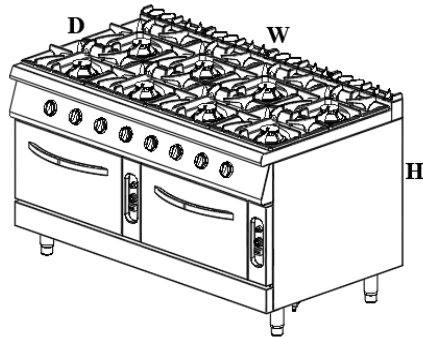
7178.3015

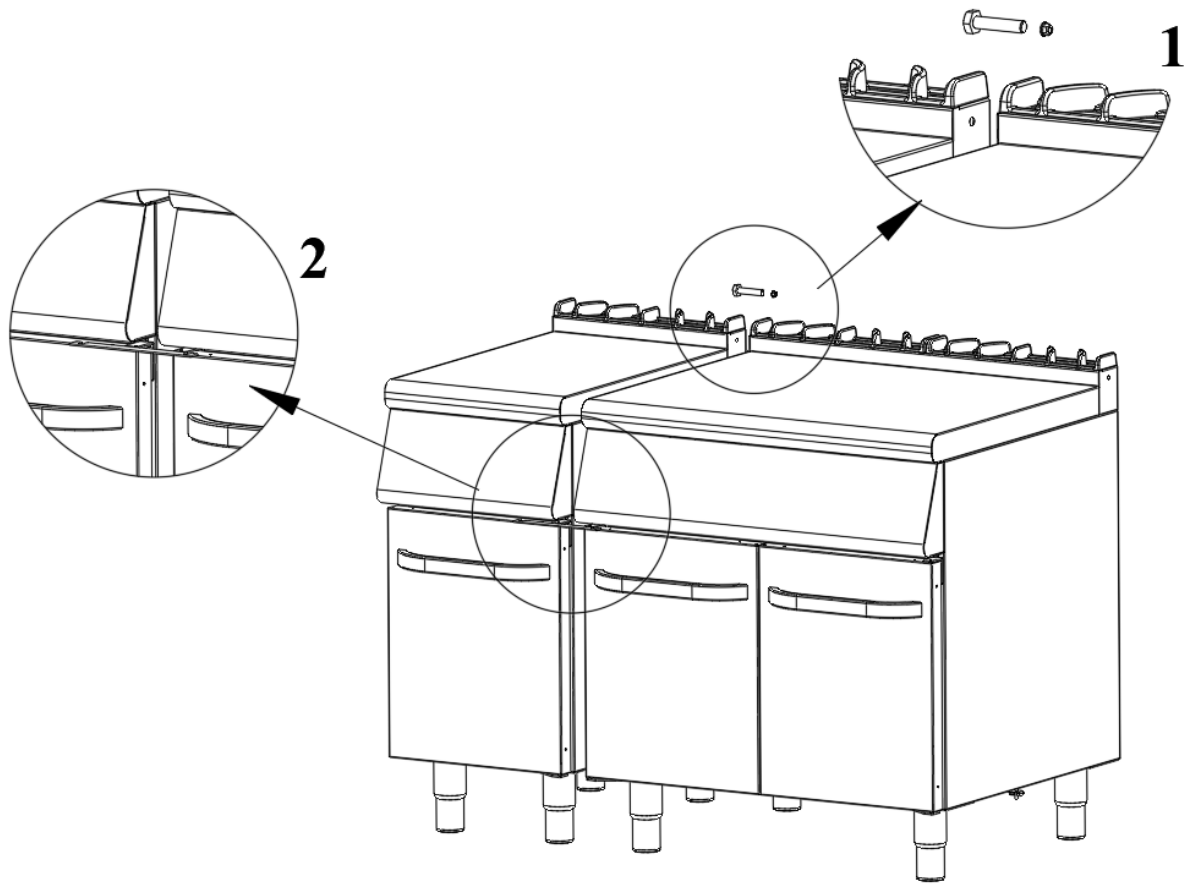


7178.3025

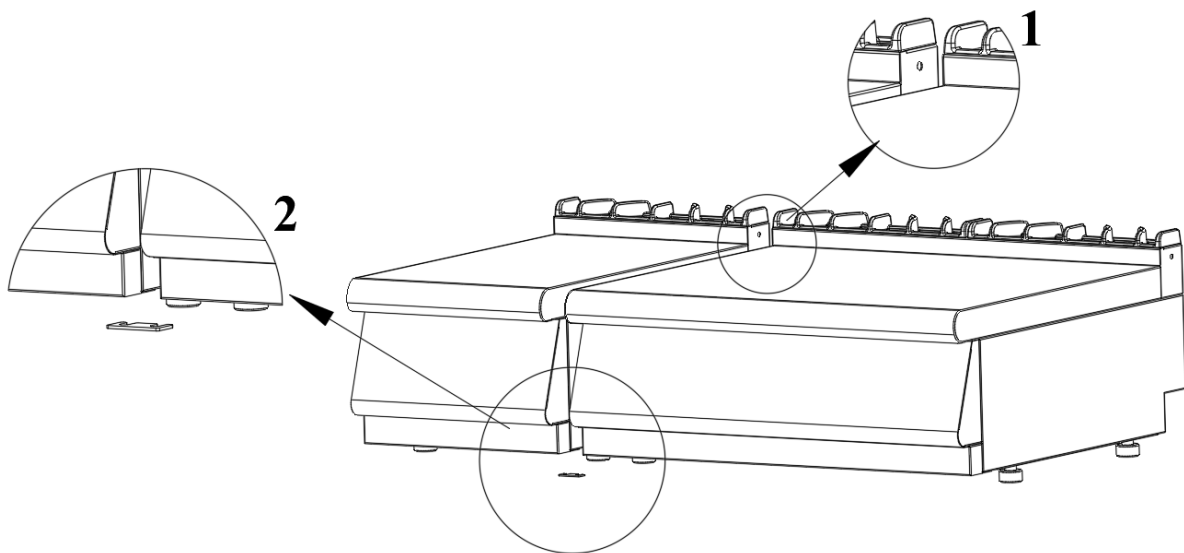


7178.3030





SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme



Handleiding Voor Bediening En Onderhoud

Kuzine (Gas)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

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

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

Belangrijke veiligheidsinformatie

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

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard.



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



Explosie / brandgevaar.

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over de installatie op een veilige manier, het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Houd de handleiding daarom binnen handbereik van de gebruiker en technicus.
- De installatie, elektrische aansluiting en onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteur in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.
- De elektrische aansluitingen van het apparaat moeten worden verstrekt volgens de tabellen en het elektrisch schema in deze handleiding.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van het uitvoeren van procedures die niet in overeenstemming zijn met de instructies voor gebruik of met onderhoud of technische interventies uitgevoerd door onbevoegde personen.

B. PRODUCTEN

CODE	BESCHRIJVING	SERIE
7178.0005	Gaskookplaat, tafelmodel, 2 branders	600
7178.0010	Gaskookplaat, tafelmodel, 4 branders	600
7178.0400	Gaskookplaat, model met onderkast, 2 branders	700
7178.0405	Gaskookplaat, model met onderkast, 4 branders	700
7178.0410	Gaskookplaat, kast zonder deur, 6 branders	700
7178.0415	Gasfornuis op statische gasoven GN 2/1, 4 branders	700
7178.0420	Gasfornuis op GN 2/1 statische gasoven en gesloten kast, 6 branders	700
7178.0200	Gaskookplaat, tafelmodel, 2 branders	700-S
7178.0205	Gaskookplaat, tafelmodel, 4 branders	700-S
7178.0210	Gaskookplaat, tafelmodel, 6 branders	700-S
7178.0585	Gasfornuis + massief blad, 4 branders	700
7178.0590	Gasfornuis + massief blad, 4 branders, 1 module oven	700
7178.3000	Gaskookplaat, kast zonder deur, 2 branders	900
7178.3005	Gaskookplaat, kast zonder deur, 4 branders	900
7178.3010	Gaskookplaat, kast zonder deur, 6 branders	900
7178.3015	Gasfornuis op statische gasoven GN 2/1, 4 pitten	900
7178.3025	Gasfornuis op GN 2/1 statische gasoven en gesloten kast, 6 pitten	900
7178.3030	Gasfornuis op statische gasoven GN 2/1, 8 pitten	900

C. MONTAGE-INSTRUCTIES

Installatie Instructies

- Installatie en afstelling van het apparaat moet worden uitgevoerd door de technische dienst van de erkende servicedienst.
- Plaats het apparaat op minstens 10 centimeter afstand van de zijwand of achterwand om overmatige temperatuurstijging te voorkomen.
- Plaats het apparaat onder een gefilterde afzuigkap om alle geuren en dampen te verwijderen die vrijkomen tijdens het koken.
- Het apparaat moet op een vlak oppervlak worden geplaatst, op de juiste manier afgesteld op de vier verstelbare poten. (Zie figuur A)
- Verwijder de beschermende nylonlaag op het apparaat. Verwijder eventuele plakkerige deeltjes op het apparaat met een geschikte reiniger.
- Laat nooit ontvlambaar materiaal achter rond het apparaat.

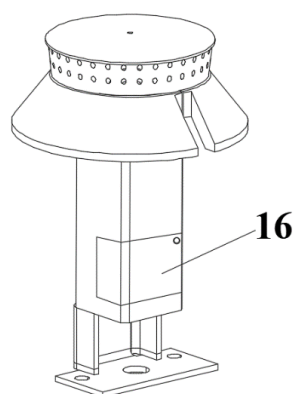
Gasaansluiting

- Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de nationale en lokale gasnormen van het betreffende land.
- De gasinlaten "G" van het apparaat worden aangegeven door een label op de behuizing van het apparaat.
- De verbinding met de gasinstallatie moet worden gemaakt met een flexibele buis en kogelklep. Bevestig de kogelkraan op een plaats uit de buurt van hitte en gemakkelijk toegankelijk in geval van gevaar.
- Nadat de gasinlaataansluitingen zijn voltooid, controleer mogelijke gaslekken.
- Voorzie het apparaat van gas en druk zoals aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Als het type gas waarop het apparaat is ingesteld niet overeenkomt met het geïnstalleerde type gas, volg dan de onderstaande instructies.

WAARSCHUWING: Alle aanpassingen en aanpassingen aan de gasinstallatie en apparaataansluiting moeten worden uitgevoerd door bevoegde personen.

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GAS TYPES

- Als het apparaat op de gasinstallatie is aangesloten, sluit dan de hoofdgasinlaatklep.
- Installatie van de branderuitlaat (Figuur B)
 - a. Til het grillrooster (1), het bovenste deksel van het fornuis (2) en de oliekamer (3) op
 - b. Vervang het mondstuk (5) met een mondstuk dat geschikt is voor het type gas.
 - c. Pas de vlam van de waakvlam aan door de bout (4) te draaien.
- Vervanging van de ovenopeningen (Zie figuur C, D)
 - a. Verwijder de onderste metalen plaat (6) van de oven deur door de bouten (7) te verwijderen. (Zie figuur C)
 - b. Vervang het mondstuk (8) door een mondstuk dat geschikt is voor het type gas. (Zie figuur D)
 - c. Vervang de pilotvlamopening (9) van de oven met een geschikt gastype. (Zie figuur D)



Figuur F

D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN AANDACHTSPUNTEN

- Om de slechte geur en rook uit de oven te verwijderen, Stel de oventhermostaat in op het hoogste niveau bij de eerste start en bedien de deur open en leeg.
- De gaspluggen van het fornuis en de oven hebben hun eigen veiligheidskleppen. Als de hoofdbrand om welke reden dan ook wordt onderbroken, wordt de gasstroom automatisch afgesloten.
- Niet koken op de ketels waarvan de onderste oliepan is verwijderd.
- Gebruik de oven niet wanneer de achterste straalpijpstroken niet beschikbaar of gesloten zijn.

STARTEN KOKEN (700 Serie)

- Draai de hoofdgasklep naar de open positie.
- Zet de kookgasknop in de "★" vuurpositie en duw het zachtjes aan om het vanuit het gat naast de brander te ontsteken met een externe stekingsbron.
- Nadat de waakvlam is gaan branden, houdt u de knop minimaal 10 seconden ingedrukt om het uiteinde van het veiligheidsthermokoppel op te warmen.
- U kunt dan de gewenste positie instellen op de halve "🔥" of volledige vlam "🔥".
- Als dit de eerste keer is dat het apparaat wordt gestart, houdt u de knop in de positie van de waakvlam ingedrukt om lucht uit de gasinstallatie te verwijderen.

STARTEN KOKEN (600 Serie)

- Draai de hoofdgasklep naar de open positie.
- Zet de kookgasknop in de "★" vuurpositie en duw het zachtjes aan om het vanuit het gat naast de brander te ontsteken met een externe stekingsbron.
- U kunt dan de gewenste positie instellen op de halve "🔥" of volledige vlam "🔥".
- Als dit de eerste keer is dat het apparaat wordt gestart, houdt u de knop in de positie van de waakvlam ingedrukt om lucht uit de gasinstallatie te verwijderen.

SLUITING (700 Serie)

- Draai de knop van het fornuis naar de pilootstand "★", alleen de positie van de piloot zal optreden. Om het volledig uit te schakelen, draait u het naar de "0" positie.

SLUITING (600 serie)

- Om het volledig uit te schakelen, draait u het naar de "0" positie.

SLUITEN

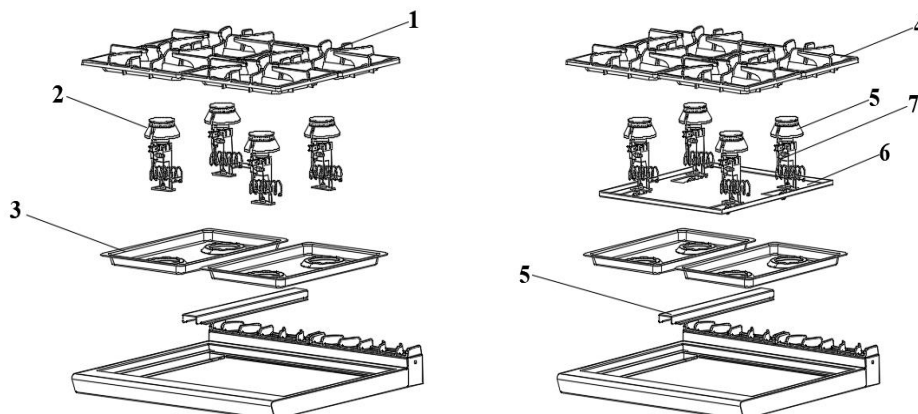
- Draai de oven of knop naar de pilootstand. In deze positie vindt alleen waakvlam plaats. Om het volledig uit te schakelen, draait u het naar de "0" positie.
- Druk op de knop (15) om de oven uit te schakelen.
- Wacht minimaal 2 minuten voordat u de oven verwarmt zonder op de knop (15) te drukken.

ONDERHOUD

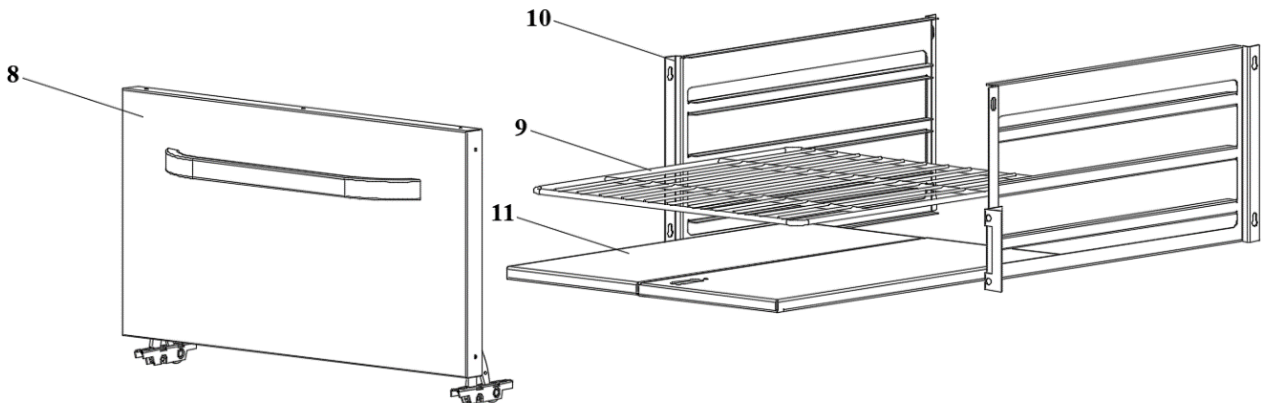
- Gebruik het apparaat nooit zonder de hoofdgasklep te sluiten.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het afveegt met een doek gedrenkt in warm zeepsop.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.
- Gebruik indien nodig chemische reinigingsmiddelen.
- Maak het apparaat niet schoon met water of stoom.
- Verwijder de volgende oliekamers uit de oven en grill en reinig elke dag met warm water en zeep
- Als het apparaat gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, bedek dan de oppervlakken met een dun laagje vaseline.

SCHOONMAAK

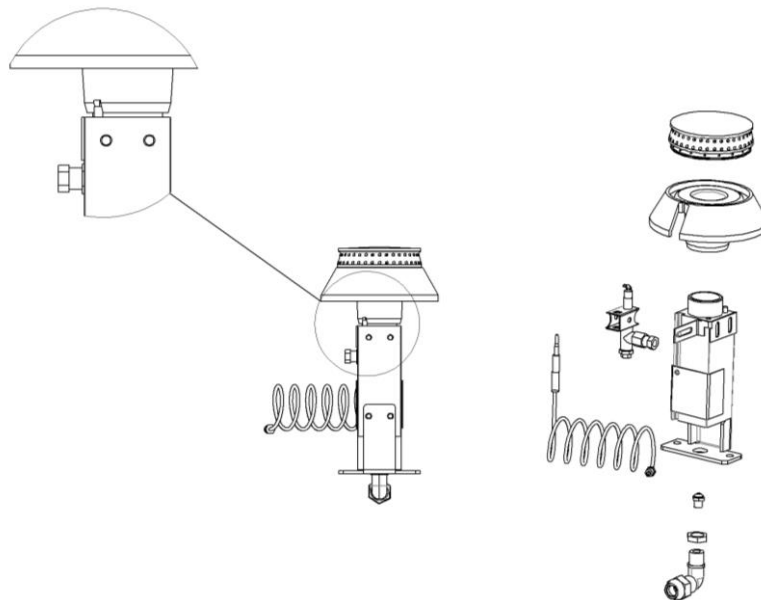
- Verwijder het bovenste gietijzeren rooster (1-4)
- Verwijder de bovenste branders (2-5)
- Reinig met veegdoeken tot boventafel (3)
- Verwijder de oliebak na het verwijderen van de bovenste branders en de bovenste gietijzeren roosters,
- Oliebakken en gietijzeren roosters kunnen in de machine worden gewassen (4-6)
- Controleer en reinig de waakvlambrander op eventuele vuilophoping (7)



- Open de ovendeur volledig, pak daarna met 2 handen de zijkanten vast (8) en trek deze naar uw zijde terug, 700-900 serie
- Verwijder de roosters (9), 700-900 serie
- Trek de zijplanken omhoog om ze los te maken en trek ze naar binnen om ze vast te pakken, (3)
- Maak de oven van binnen schoon met vochtige kleding,
- Verwijder het bodempaneel om de verbrandingskamer en de waakvlam van de oven schoon te maken, (11)



- Plaats na het schoonmaken de branderdoppen zoals te zien is in figuur G. De bodemdop moet tijdens de montage overeenkomen met de pen op de venturi-buis.



Figuur F

WAARSCHUWING: Elke vervanging van onderdelen die de veiligheid kan beïnvloeden, moet door de bevoegde personen worden uitgevoerd. Houd tijdens onderhoud en reparatie de hoofdgasklep gesloten en uit de buurt van vuur. Voer na elke reparatie of vervanging een lektest uit met een schuim- of gasdetector. In geval van een gevaarlijke situatie met het apparaat, informeer de bevoegde service. Laat een onbevoegde persoon niet ingrijpen op de apparaten.

GEVAARLIJK: Laat de lekcontrole nooit met vuur uitvoeren.

Probleem	Waarvoor	Probleem
Nachtlampje brandt niet	1- verstopte gasleiding	1- controleren en wissen
	2- nachtlampje	2- controleren en wissen
	3- nachtlampje geblokkeerd	3- reinigen met een kleine staalborstel
	4- verstopte ontstekingsproeier	4- controleren en vervangen
Geel nachtlampje	1- luchtafstelling vereist	1- controleren en wissen
	2- vuile brander	2- controleren en schoonborstelen
De brander werkt niet	1- beschadigde gasafsluitklep	1- controleren en vervangen
De waakvlam wordt niet onderhouden	1- vervuild thermokoppel	1- controleren en reinigen met een kleine staalborstel
	2- thermokoppel geeft geen spanning aan (mV)	2- controleren en wissen
	3- het thermokoppel zit los	3- controleren en wissen
	4- beschadigd thermokoppel	4- controleren en vervangen

Informatie over compatibiliteit

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

 markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG

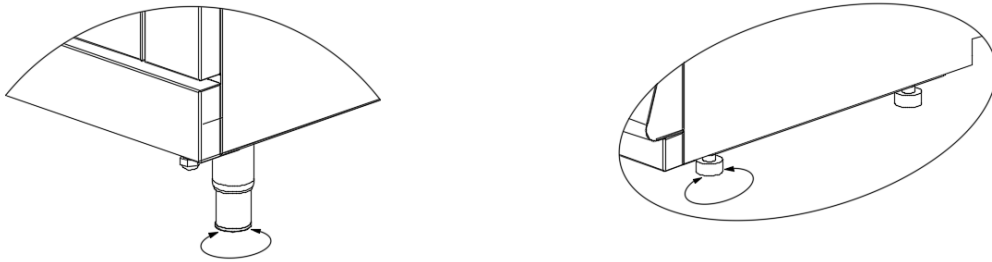
TS EN 203-1 / Op gas gestookte kooktoestellen –Deel 1: Algemene veiligheidsvoorzieningen

TS EN 203-2-1 Verbrandingsapparatuur voor gasverbranding- Deel 2-1: - Specificaties- Open-tops

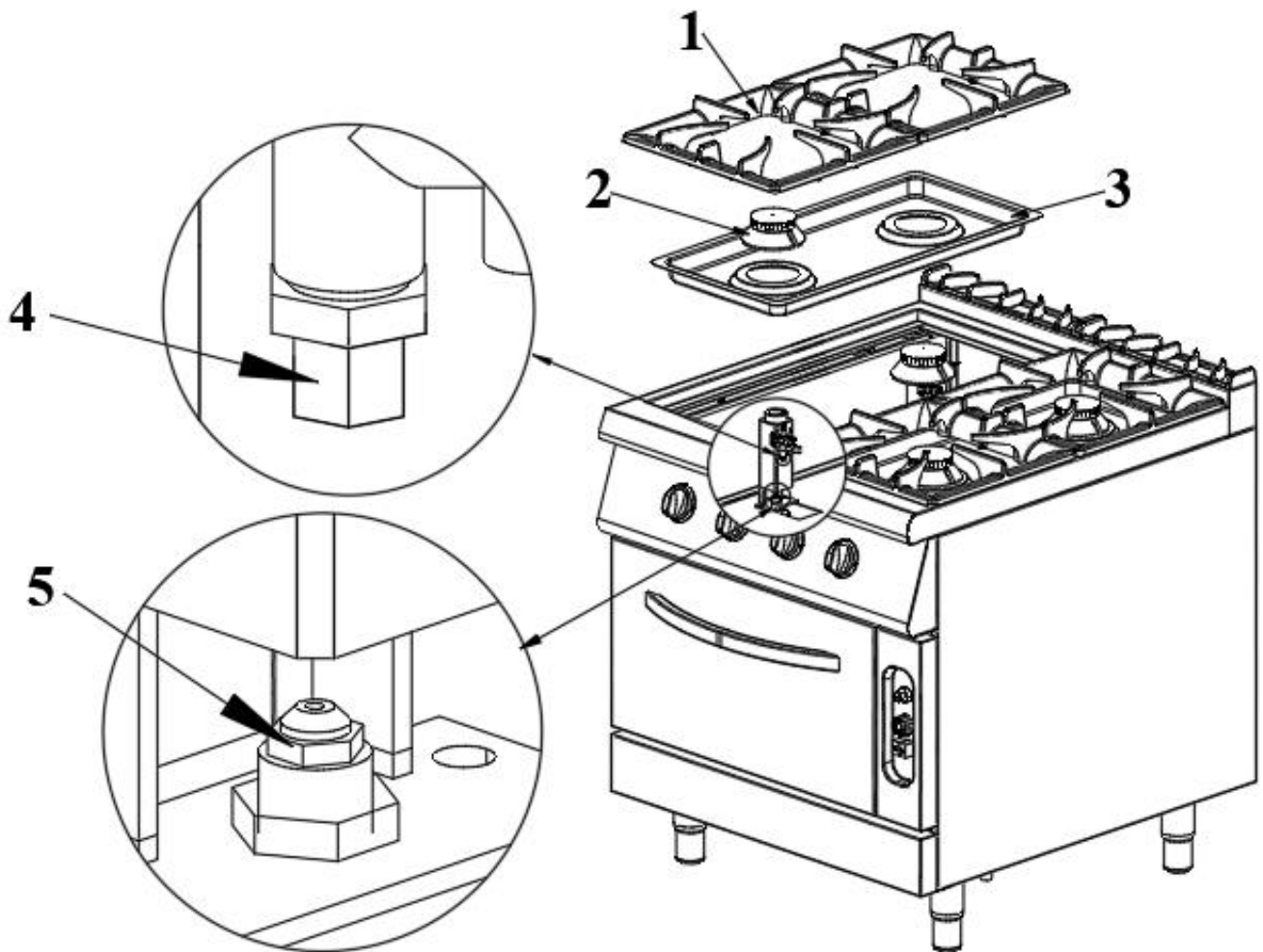
TS EN 203-2-2 Gasverbrandingsapparatuur- Deel 2-2: - Speciale regels- Ovens

- Aansprakelijkheidsbeperking: Alle technische informatie, bedieningsinstructies en bedienings- en onderhoudsinformatie in deze handleiding bevatten de meest actuele informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet volgen van de instructies in deze handleiding, gebruik van het apparaat voor het beoogde doel, ongeoorloofde reparatie of aanpassing of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

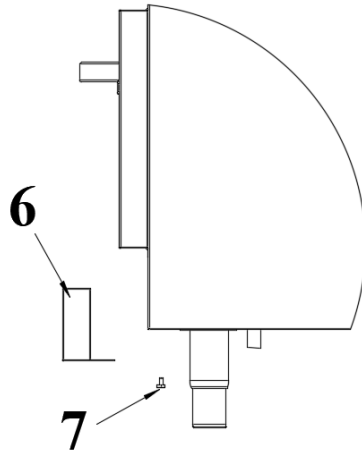
E. FIGUUR



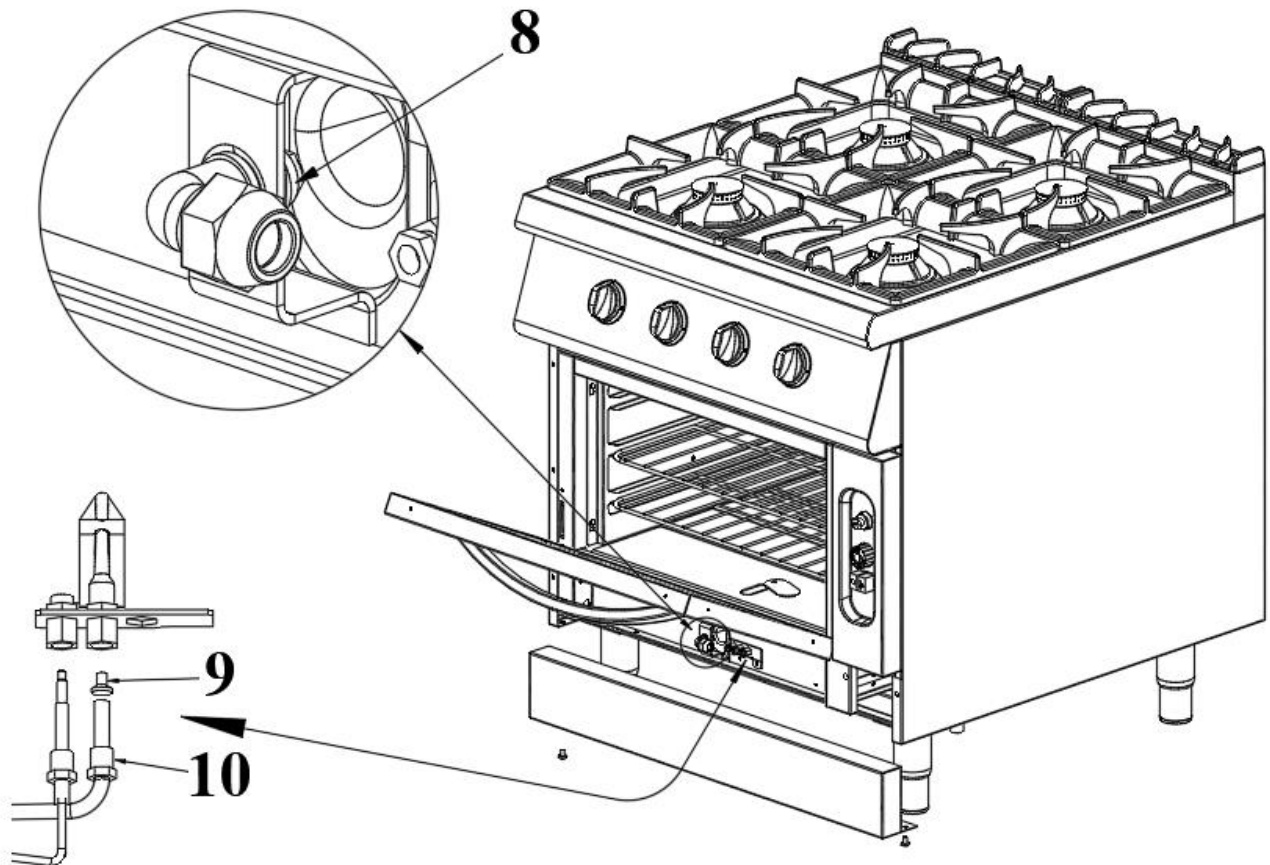
Figuur A



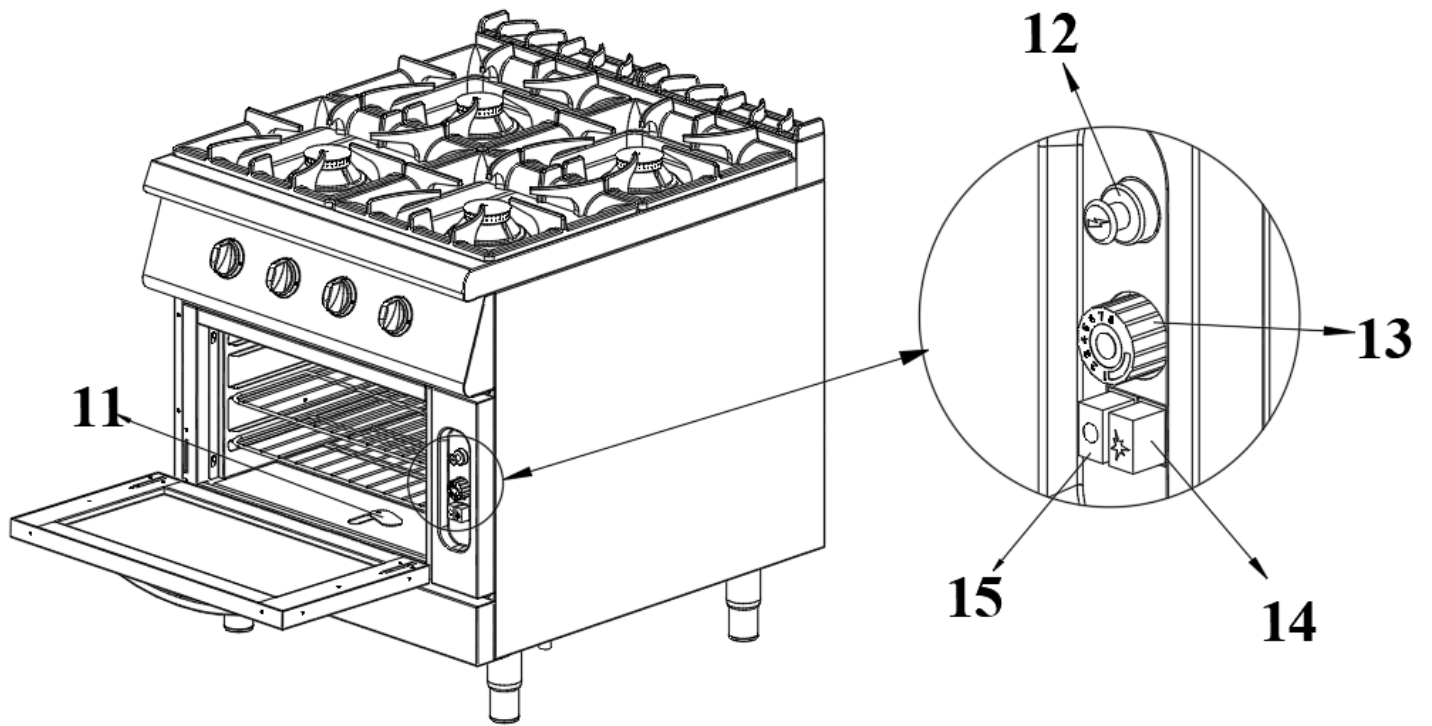
Figuur B



Figuur C



Figuur D



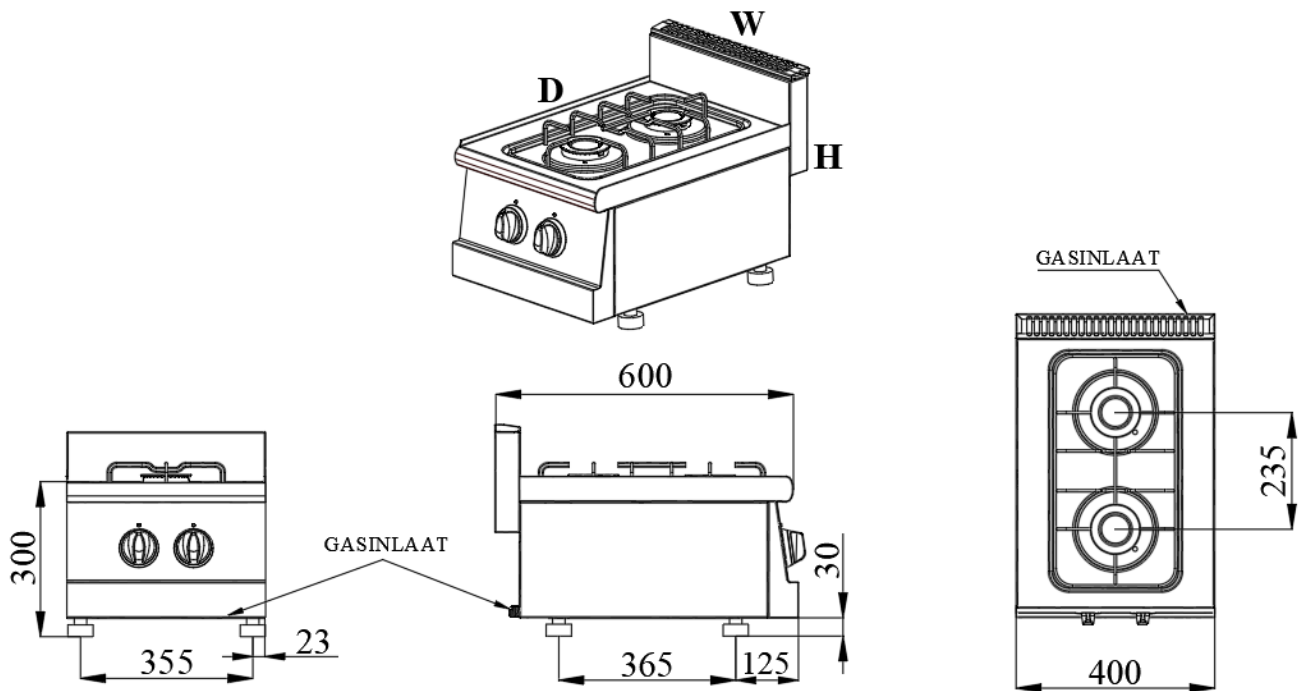
Figuur E

F. PRODUCTTEKENINGEN

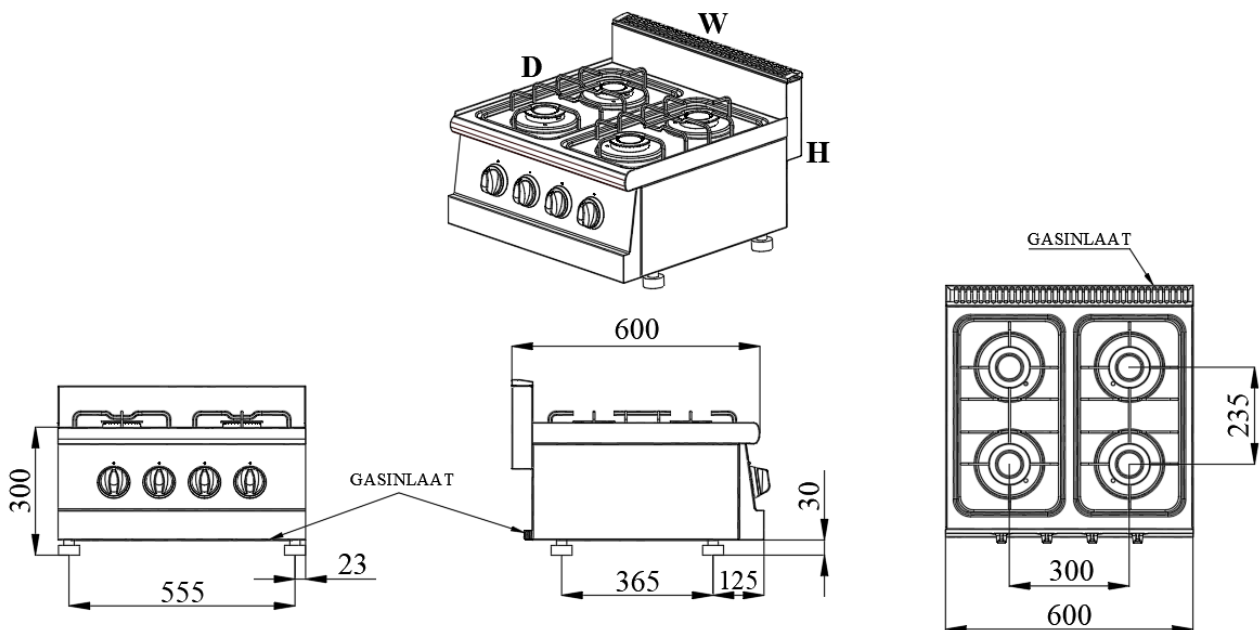
Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Gas Inlaat	Vermogen	Werkende Gasdruk	Gewicht	Volume
7178.0005	400 mm	600 mm	300 mm	1/2"	6,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	20 kg	0.18 m ³
7178.0010	600 mm	600 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	31 kg	0.25 m ³
7178.0400	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	58 kg	0.46 m ³
7178.0405	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	95 kg	0.90 m ³
7178.0410	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.22 m ³
7178.0415	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	143 kg	0.84 m ³
7178.0420	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	45 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	191,5 kg	1.60 m ³
7178.0200	400 mm	700 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	32,5 kg	0.24 m ³
7178.0205	800 mm	700 mm	300 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	70,5 kg	0.36 m ³
7178.0210	1200 mm	700 mm	300 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	108 kg	0.59 m ³
7178.0585	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32,3 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.07 m ³
7178.0590	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	175 kg	1.07 m ³
7178.3000	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	17 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	65 kg	0.55 m ³
7178.3005	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	34 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	110 kg	1.05 m ³
7178.3010	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	52,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	152 kg	1.52 m ³

7178.3015	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	41 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	157,5 kg	1.05 m ³
7178.3025	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	58,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m ³
7178.3030	1600 mm	900 mm	900 mm	1/2"	80 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	275 kg	1.70 m ³

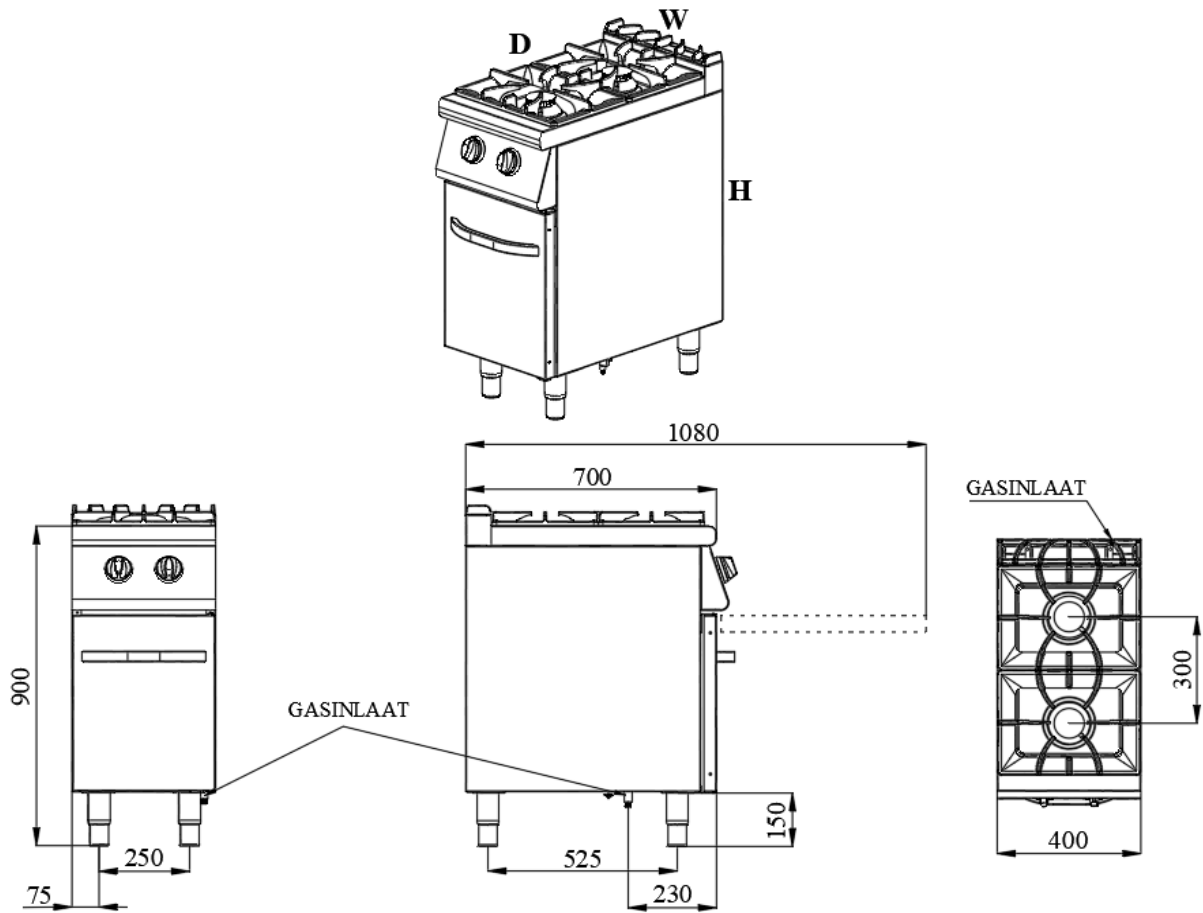
7178.0005



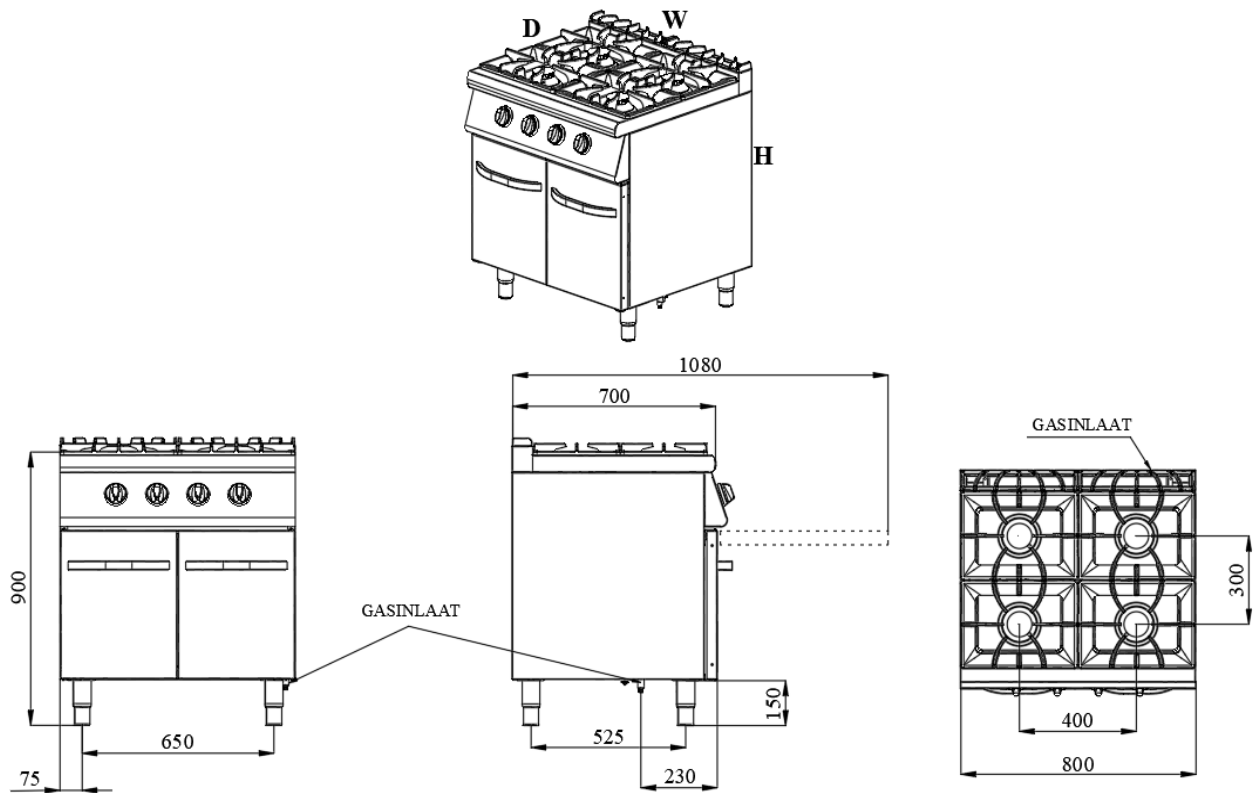
7178.0010



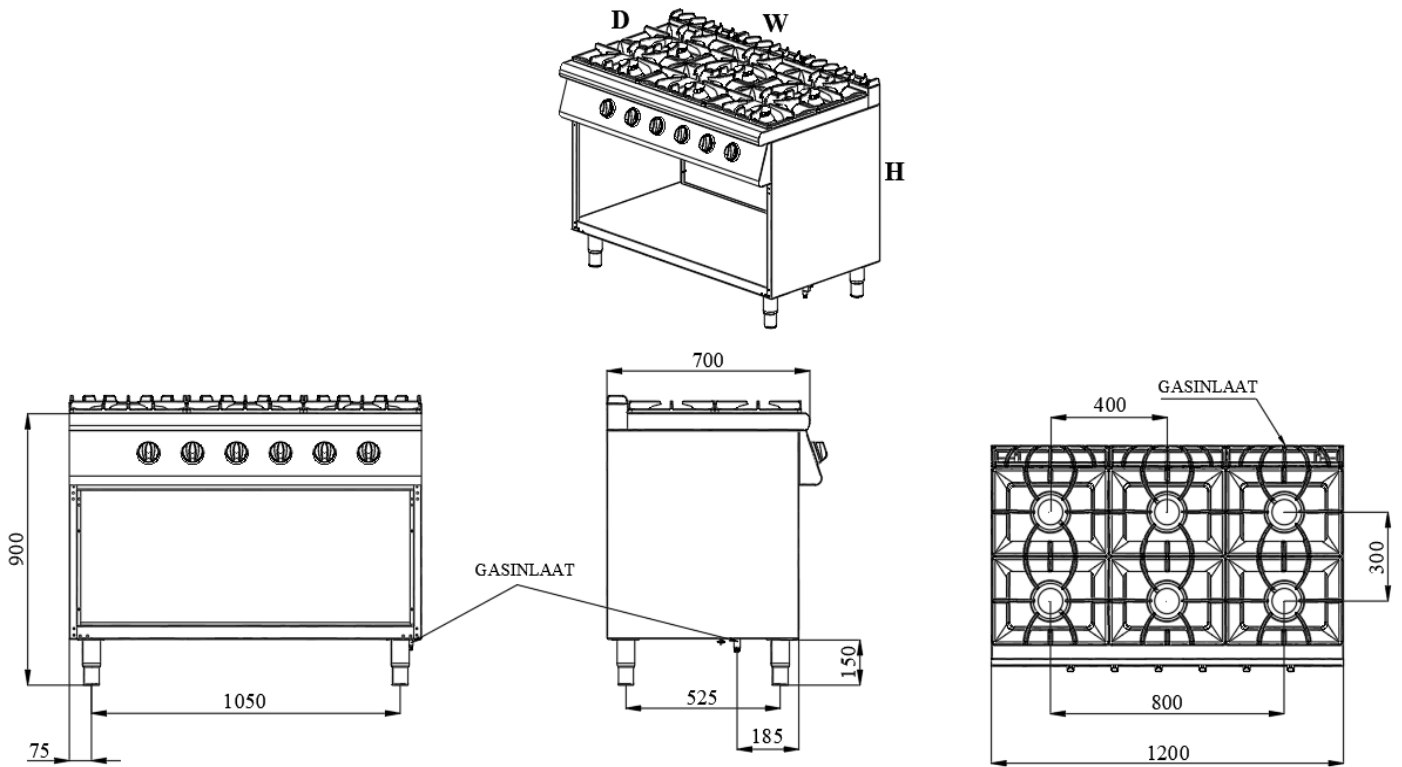
7178.0400



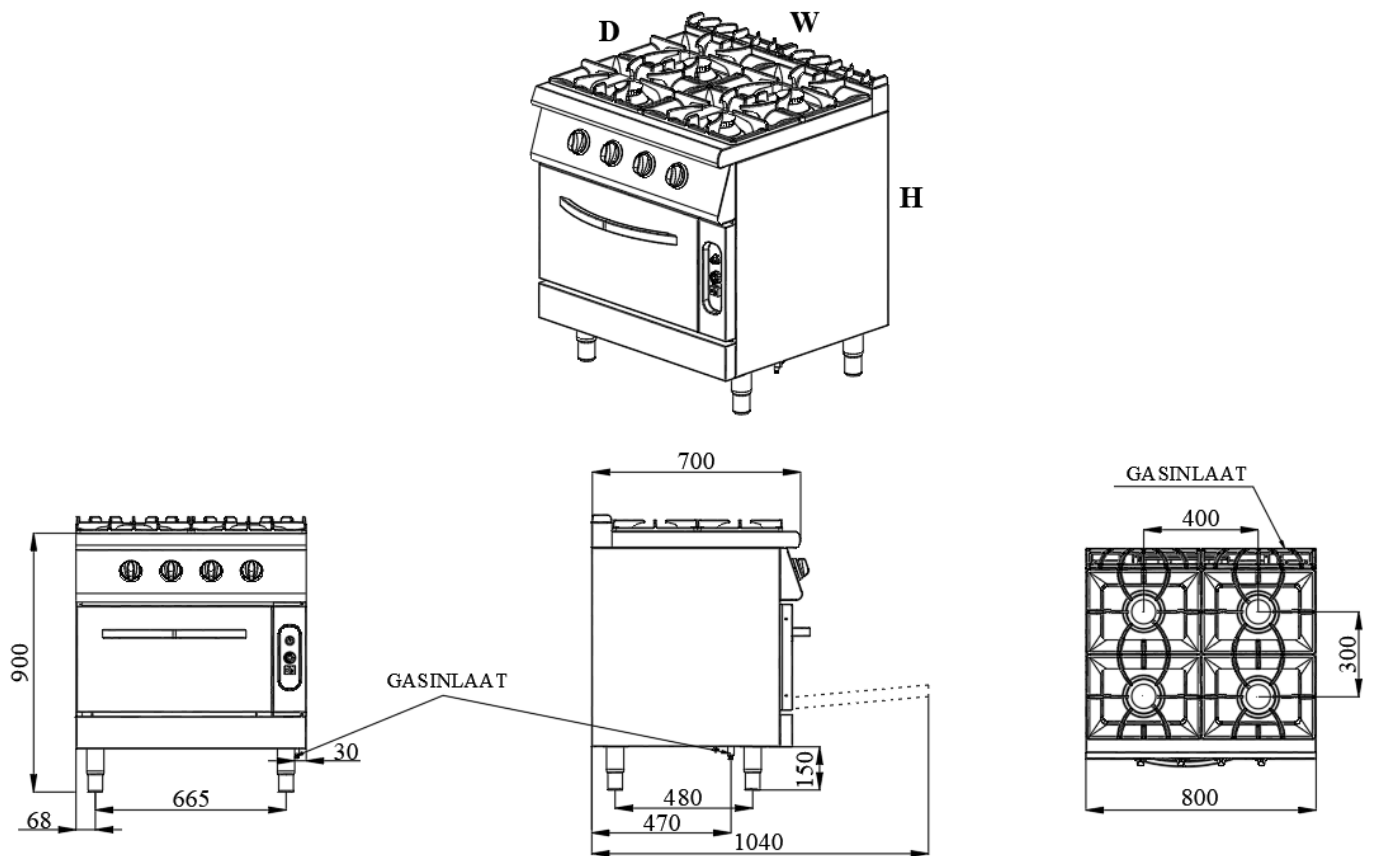
7178.0405



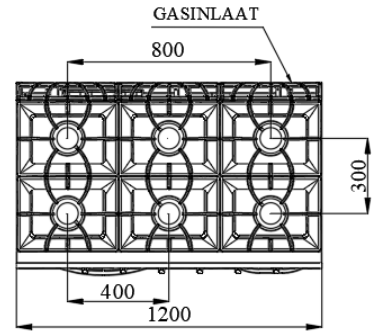
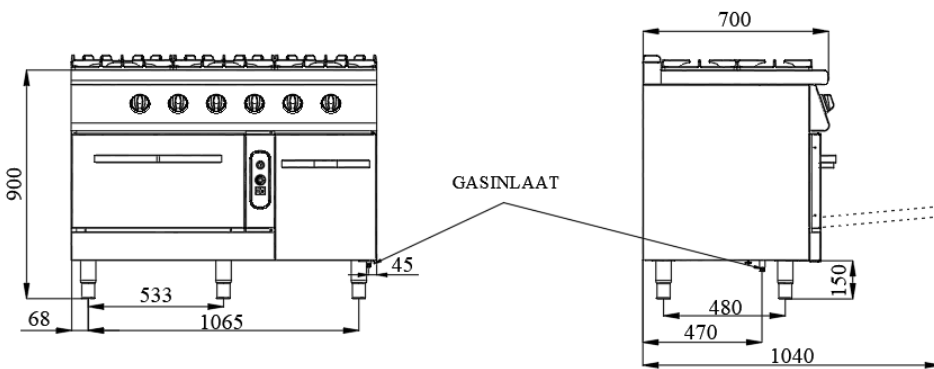
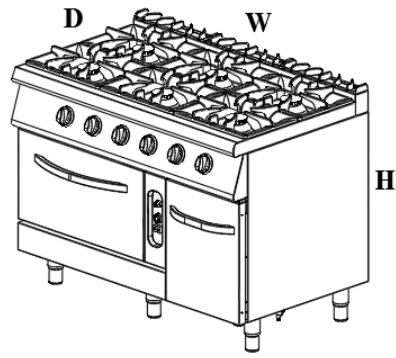
7178.0410



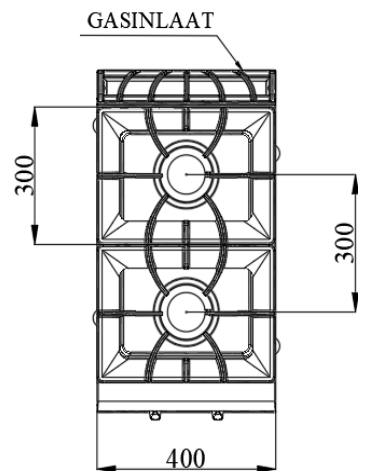
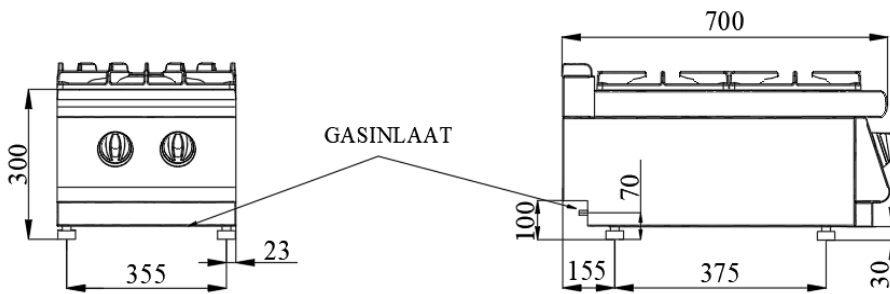
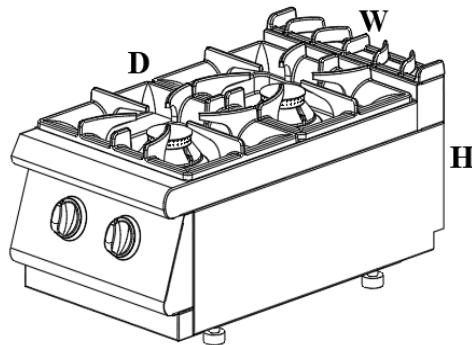
7178.0415



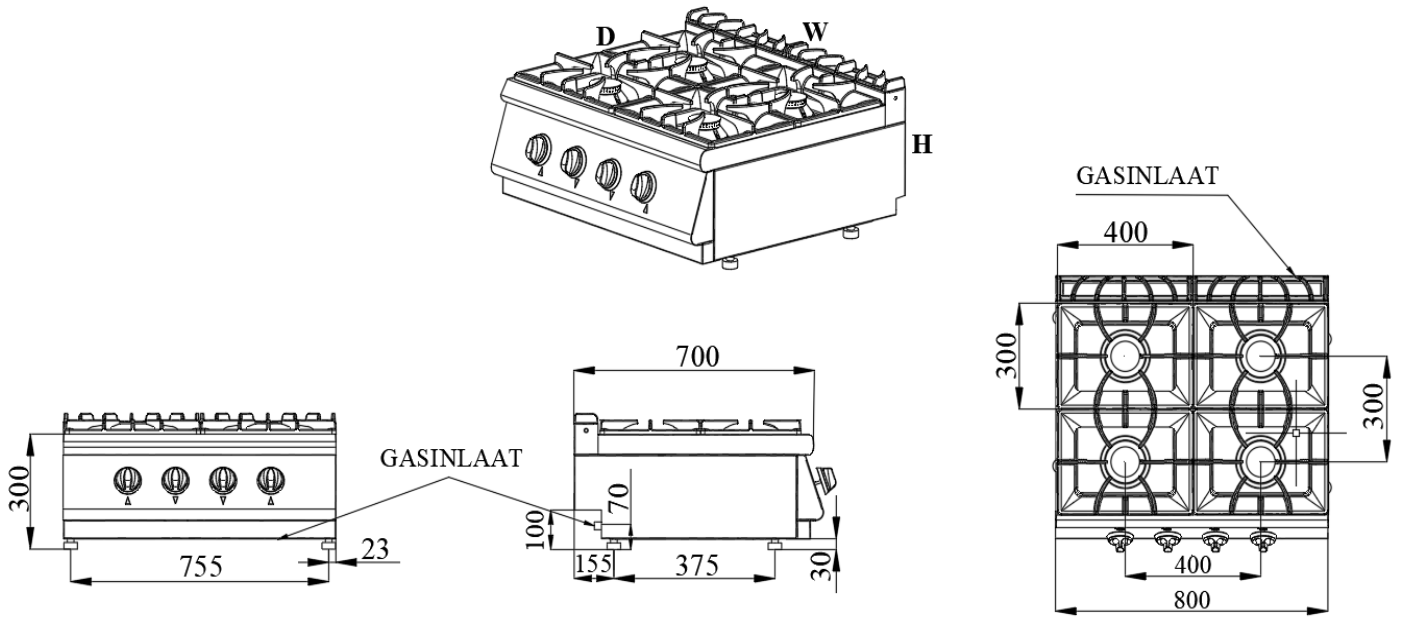
7178.0420



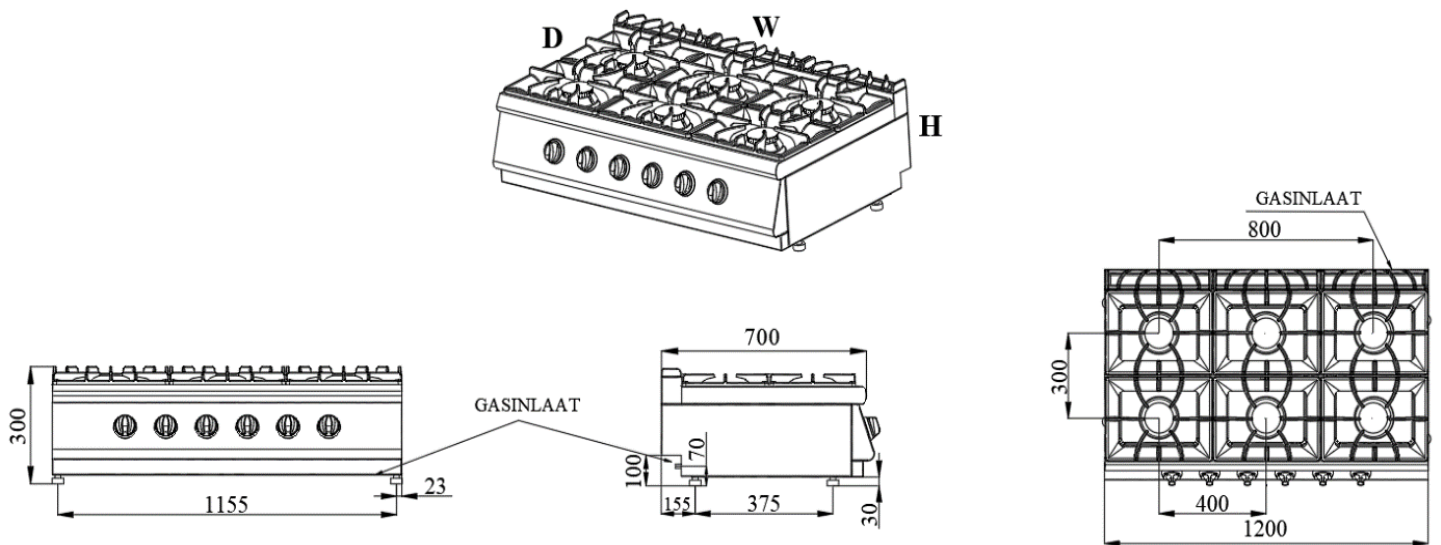
7178.0200



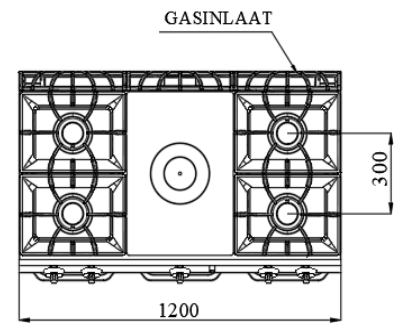
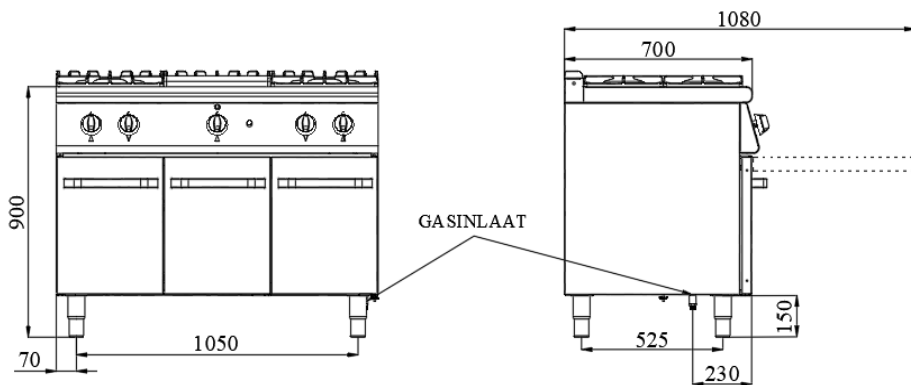
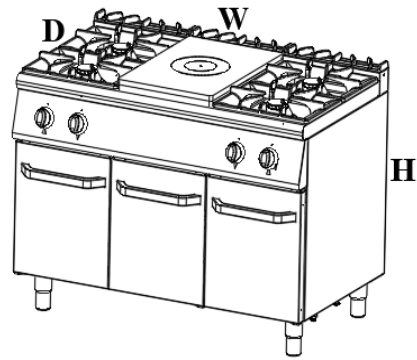
7178.0205



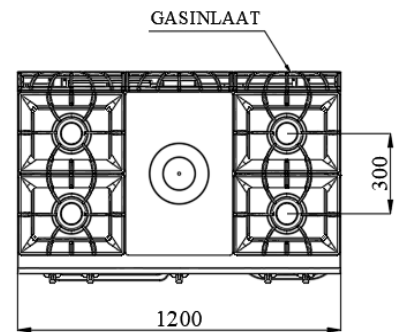
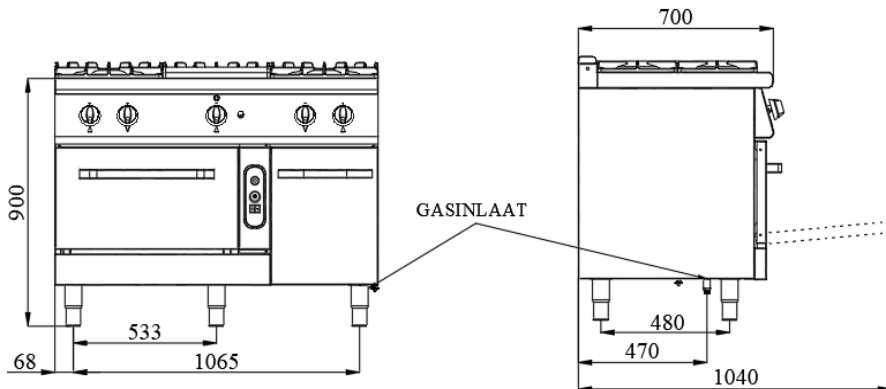
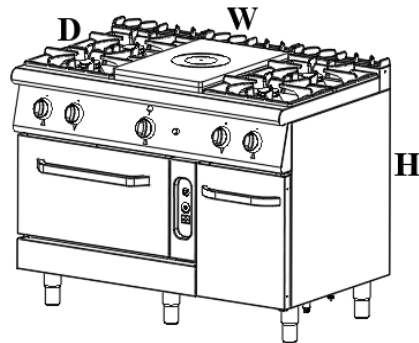
7178.0210



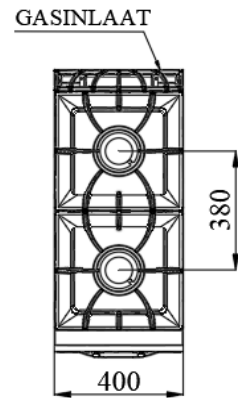
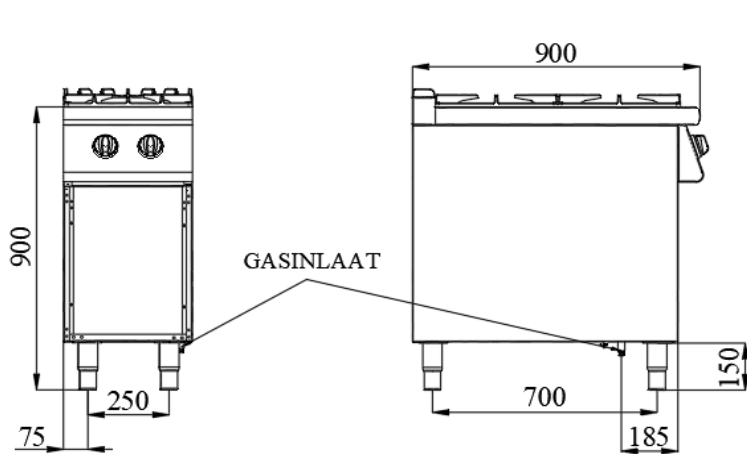
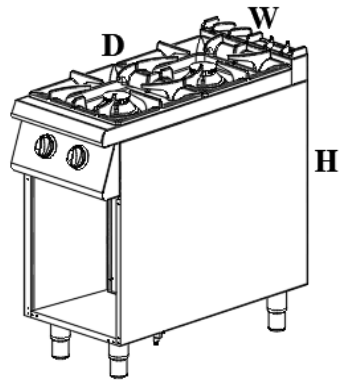
7178.0585



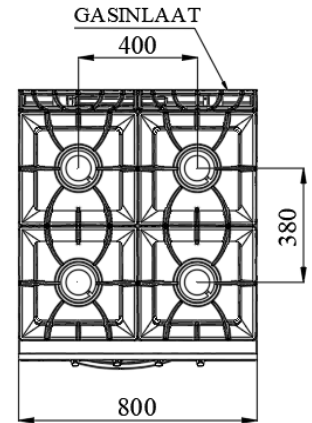
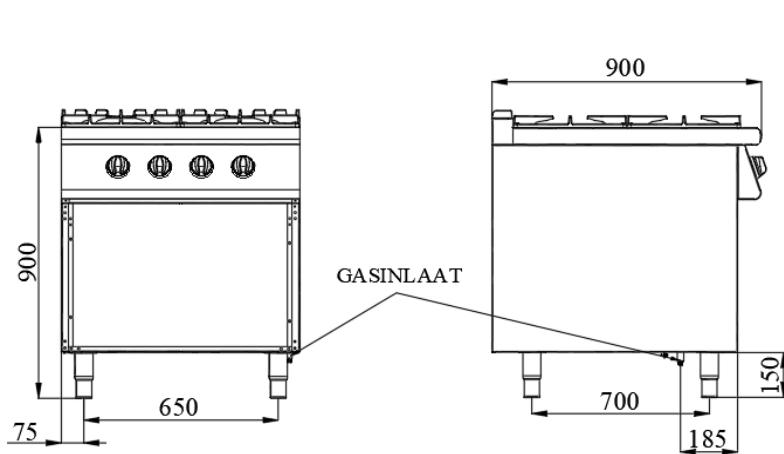
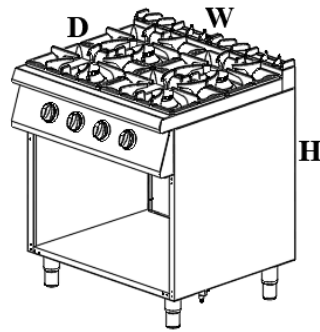
7178.0590



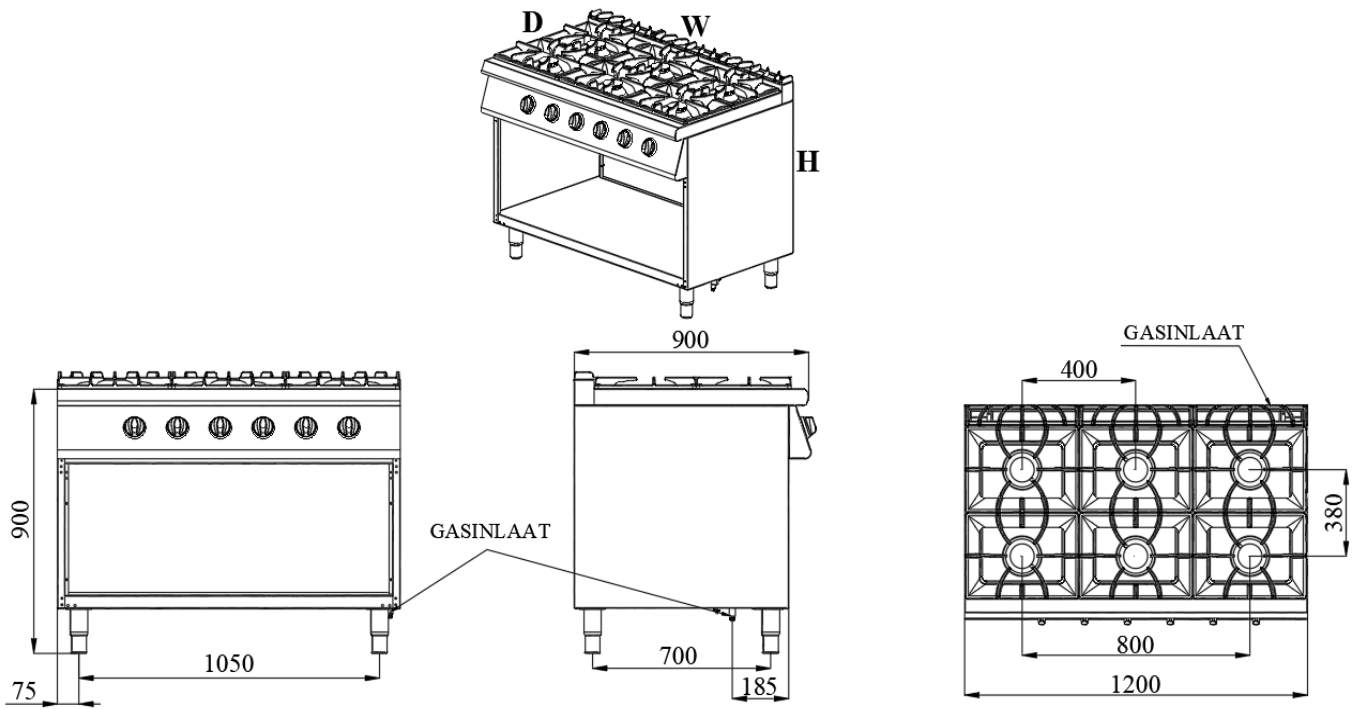
7178.3000



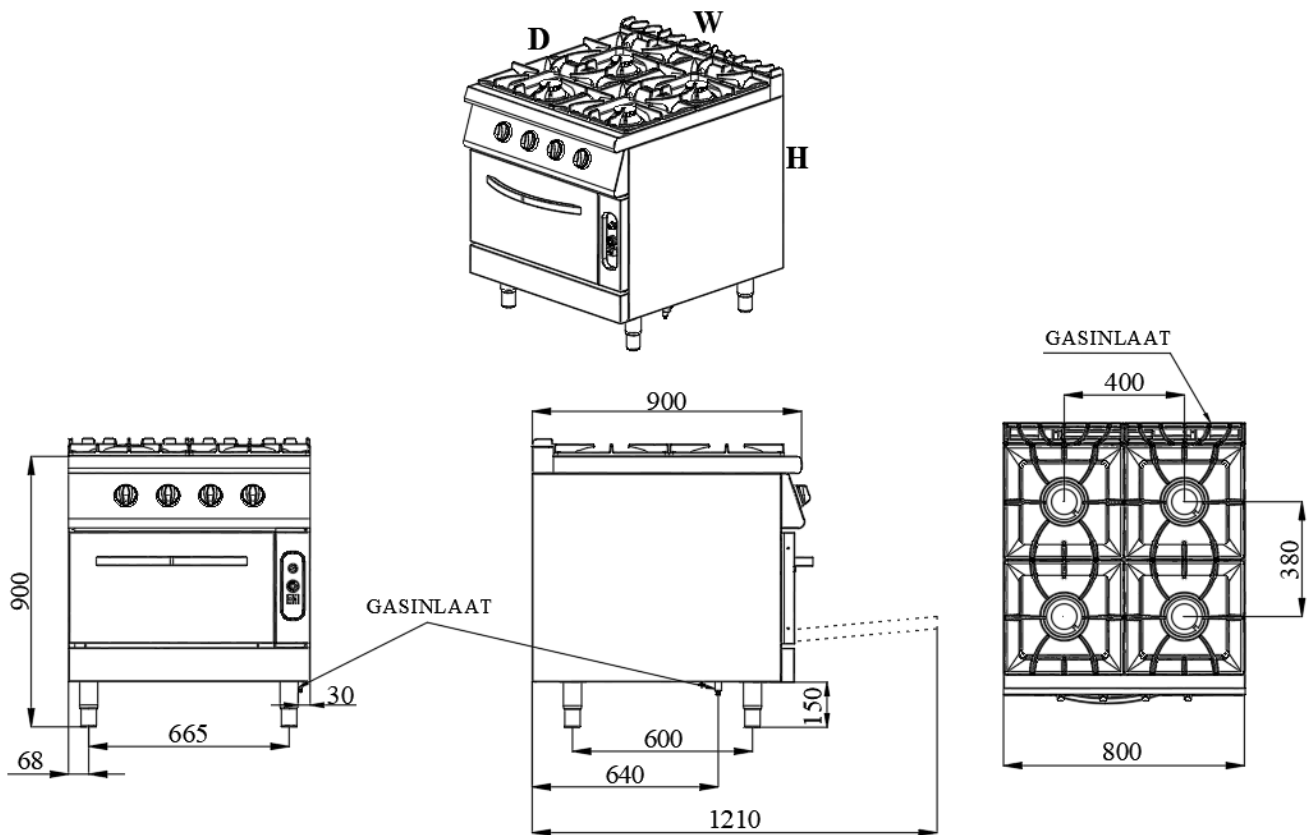
7178.0305



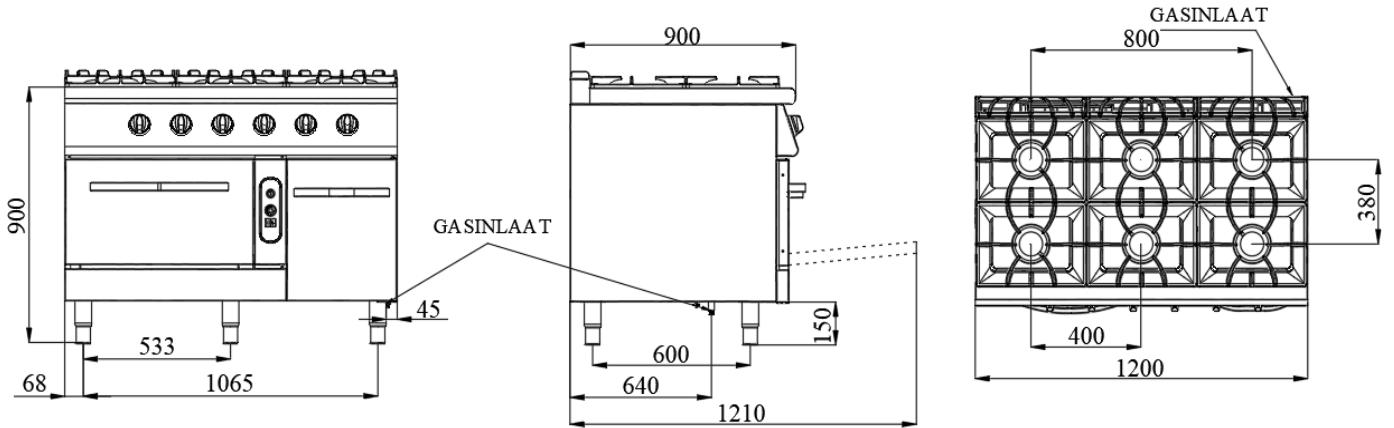
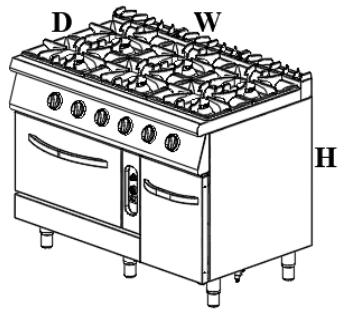
7178.3010



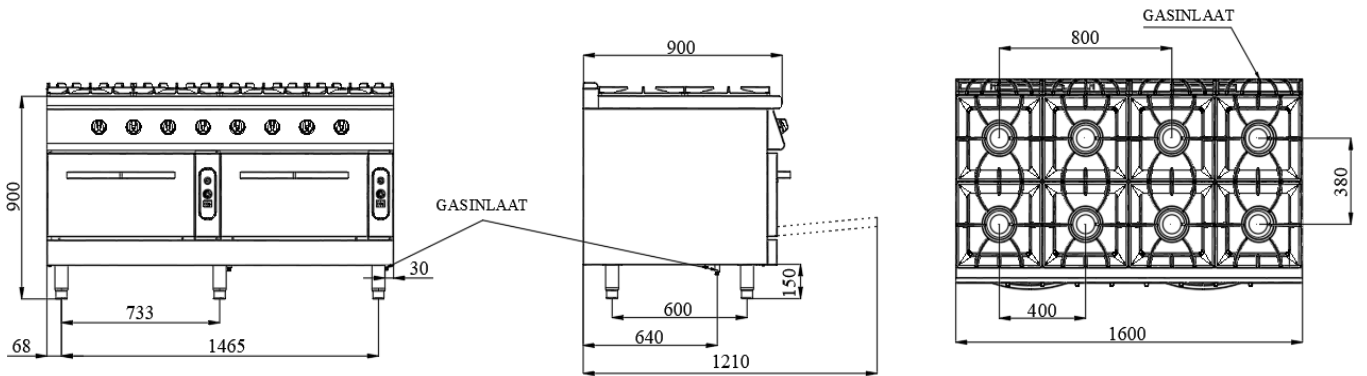
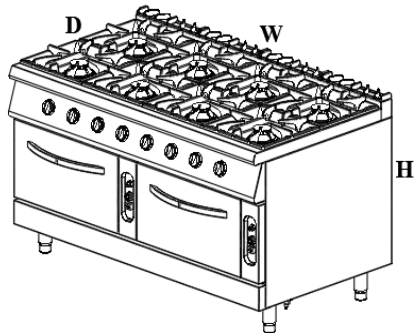
7178.3015

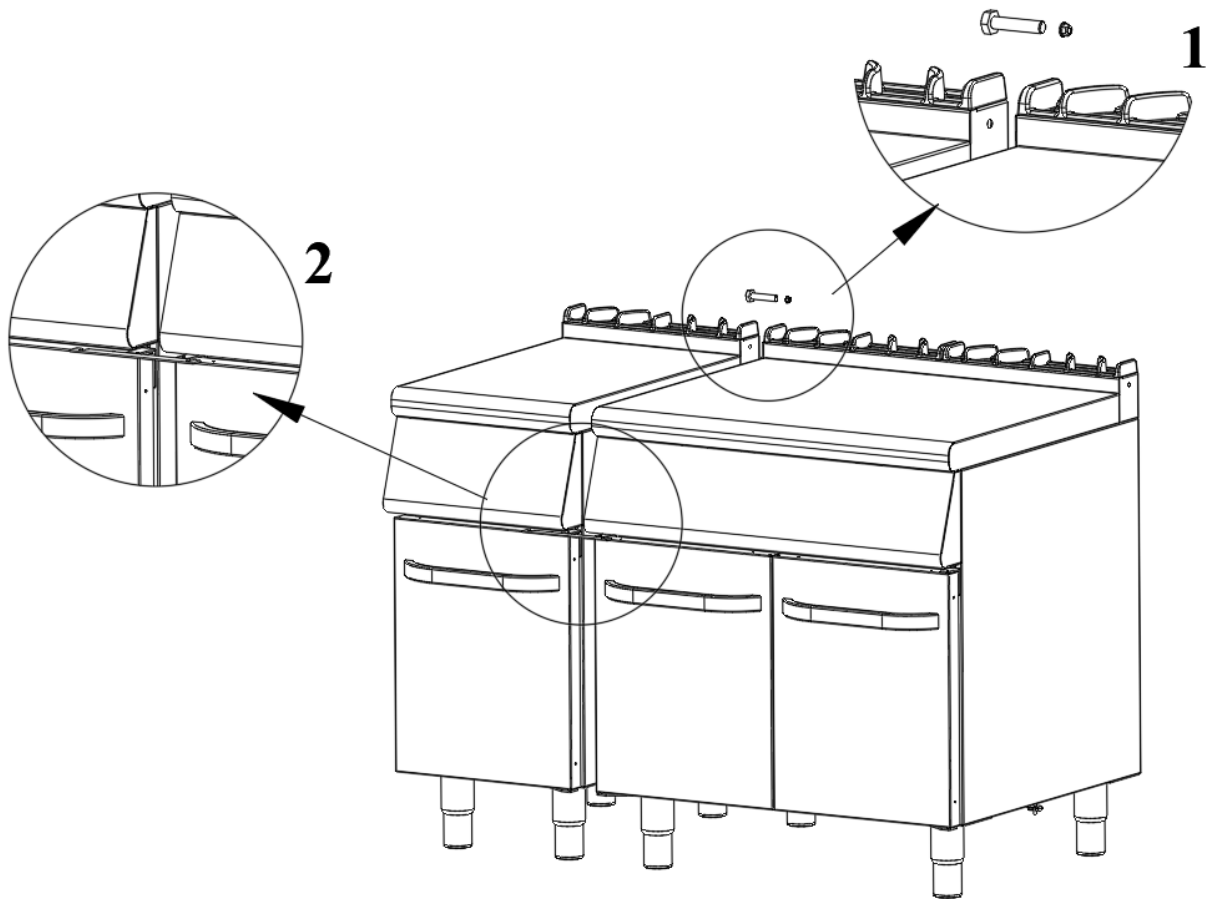


7178.3025

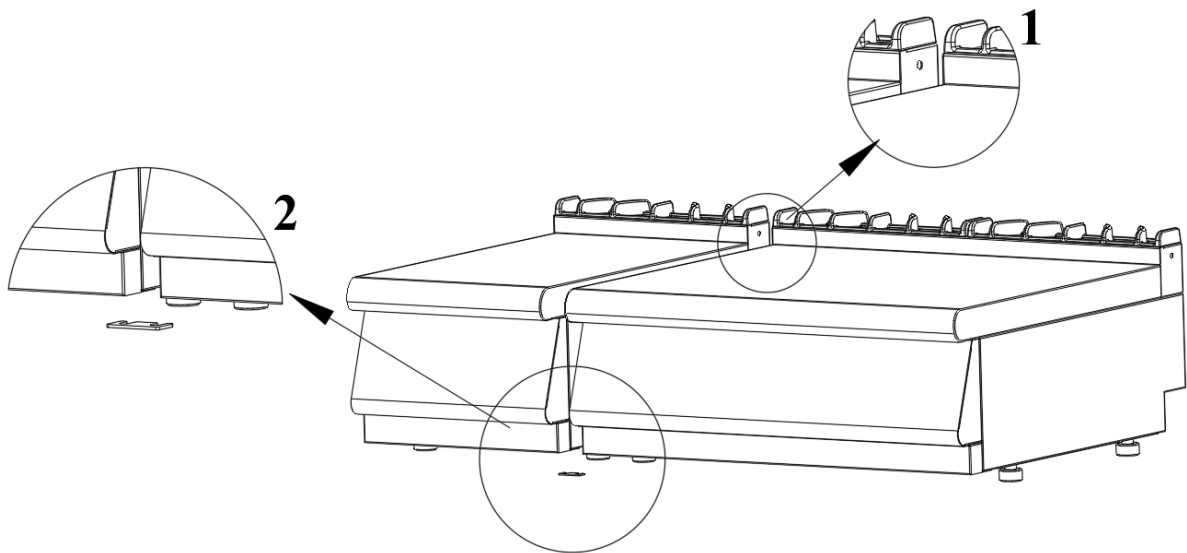


7178.3030





SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schema



Betriebs- und Wartungsanleitung

Küchenofen (Gasbetrieb)

A. BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

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

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

Wichtige Sicherheitsinformationen

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

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

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.



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



Explosions- / Brandgefahr

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Informationen zur sicheren Installation, Betrieb, Reinigung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch daher in Reichweite des Bedieners und des Technikers auf.
- Die Montage des Gerätes, der Umbau und die Wartung verschiedener Gasarten oder Spannungen sind von einer autorisierten Fachkraft gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen.
- Die Strom- und Gasanschlüsse des Geräts müssen gemäß den Tabellen und Schaltplänen in diesem Handbuch erfolgen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Gegenständen, die sich aus der Durchführung von Handhabungen ergeben, die nicht der Gebrauchsanweisung entsprechen, oder aus Wartungsarbeiten oder technischen Eingriffen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
7178.0005	Gaskochfeld, Tischmodell, 2 Brenner	600
7178.0010	Gaskochfeld, Tischmodell, 4 Brenner	600
7178.0400	Gasherd, Modell mit Unterschrank, 2 Brenner	700
7178.0405	Gasherd, Modell mit Unterschrank, 4 Brenner	700
7178.0410	Gasherd, Schrank ohne Tür, 6 Branner	700
7178.0415	Gasherd auf statischem Gasbackofen GN 2/1, 4 Brenner	700
7178.0420	Gasherd auf statischem Gasbackofen GN 2/1 und geschlossenem Schrank, 6 Brenner	700
7178.0200	Gaskochfeld, Tischmodell, 2 Brenner	700-S
7178.0205	Gaskochfeld, Tischmodell, 4 Brenner	700-S
7178.0210	Gaskochfeld, Tischmodell, 6 Brenner	700-S
7178.0585	Gasherd + feste platte, 4 Brenner	700
7178.0590	Gasherd + feste platte, 4 Brenner, 1 Modulofen	700
7178.3000	Gasherd, Schrank ohne Tür, 2 Branner	900
7178.3005	Gasherd, Schrank ohne Tür, 4 Branner	900
7178.3010	Gasherd, Schrank ohne Tür, 6 Branner	900
7178.3015	Gasherd auf statischem Gasbackofen GN 2/1, 4 Brenner	900
7178.3025	Gasherd auf statischem Gasbackofen GN 2/1 und geschlossenem Schrank, 6 Brenner	900
7178.3030	Gasherd auf statischem Gasbackofen GN 2/1, 8 Brenner	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Die Installation und Einstellung des Geräts muss vom Technischen Service des autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von der Seitenwand oder Rückwand entfernt auf, um einen übermäßigen Temperaturanstieg zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät unter eine gefilterte Abzugshaube, um Gerüche und Dämpfe zu entfernen, die während des Betriebes freigesetzt werden können.
- Das Gerät sollte auf eine ebene Fläche gestellt und auf die vier einstellbaren Füße eingestellt werden. (Abbildung A)
- Entfernen Sie die Schutzfolie des Gerätes. Entfernen Sie anhaftende Partikel mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Gerätes.

Gasanschluss

- Das Gerät muss gemäß den nationalen und lokalen Gasnormen des betreffenden Landes angeschlossen werden.
- Die Gasanschlüsse "G" des Geräts sind durch ein Etikett auf dem Gehäuse des Geräts gekennzeichnet.
- Der Anschluss an das Gassystem erfolgt über ein flexibles Rohr und einem Kugelhahn. Bringen Sie den Kugelhahn an einem Ort an, der nicht der Hitze ausgesetzt ist und bei Gefahr leicht zugänglich ist.
- Überprüfen Sie nach Abschluss der Gaszufuhrverbindung nach möglichen Gasaustritt.
- Versorgen Sie das Gerät mit Gas und Druck wie auf dem Typenschild angegeben. Wenn die Gasart, auf die das Gerät eingestellt ist, nicht der installierten Gasart entspricht, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

ACHTUNG: Alle Einstellungen und Änderungen an der Gasinstallation und am Geräteanschluss dürfen nur von autorisierten Personen vorgenommen werden.

UMRÜSTEN AUF UNTERSCHIEDLICHE GASARTEN

- Wenn das Gerät an das Gassystem angeschlossen ist, schließen Sie das Gas-Haupteinlassventil.
- Installation der Oberhitze-Düse (Abb. B)
 - a. Entfernen Sie den Grill (1), den oberen Deckel (2) und das Ölfach (3)
 - b. Ersetzen Sie die Düse (5) durch eine für die Gasart geeignete Düse.
 - c. Stellen Sie die Zündflamme durch Drehen der Schraube (4) ein.
- Austausch der Ofendüsen (Abb. C, D)
 - a. Entfernen Sie das untere Blech (6) der Backofentür, indem Sie die Schrauben (7) lösen. (Abb. C)
 - b. Ersetzen Sie die Düse (8) durch eine für die Gasart geeignete Düse. (Abb. D)
 - c. Ersetzen Sie die Zündflammdüse (9) des Ofens durch eine für die Gasart geeignete Düse. (Abb. D)

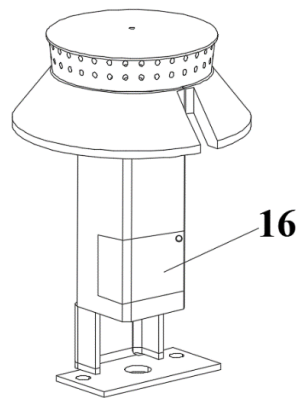


Abbildung F

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

- Um den schlechten Geruch und Rauch aus dem Ofen zu beseitigen, stellen Sie den Thermostat beim ersten Start auf die höchste Stufe und betreiben mit geöffneter Tür und unbeladen.
- Die Gasanschlüsse von Herd und Backofen haben eigene Sicherheitsventile. Wenn die Flamme aus irgendeinem Grund ausfallen sollte, wird die Gaszufuhr automatisch unterbunden.
- Benutzen die Herdplatten nicht wenn die untere Ölwanne entfernt ist.
- Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn die hinteren Düsenöffnungen nicht vorhanden oder geschlossen sind.

STARTEN DER KOCHFELDER (Serie 700 / 900)

- Drehen Sie das Hauptgasventil in die offene Position.
- Bringen Sie den Gasregler in die Zündposition "★" und drücken Sie ihn leicht ein, um ihn mit einer externen Zündquelle durch die Öffnung neben dem Herd anzuzünden.
- Halten Sie nach dem Aufleuchten der Zündflamme den Schalter mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, um das Sicherheit-Thermoelement aufzuwärmen.
- Sie können dann die gewünschte Position auf die halbe "🔥" oder volle Flamme "🔥" einstellen.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, halten Sie die Schalter in der Zündflammenposition gedrückt, um das Gassystem zu entlüften.

STARTEN DER KOCHFELDER (Serie 600)

- Drehen Sie das Hauptgasventil in die offene Position.
- Bringen Sie den Gasregler in die Zündposition "★" und drücken Sie ihn leicht ein, um ihn mit einer externen Zündquelle durch die Öffnung neben dem Herd anzuzünden.
- Sie können dann die gewünschte Position auf die halbe "🔥" oder volle Flamme "🔥" einstellen.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, halten Sie die Schalter in der Zündflammenposition gedrückt, um das Gassystem zu entlüften.

ABSCHALTEN (Serie 700 / 900)

- Drehen Sie den Herdregler auf die Position Zündflamme "★". Es wird nur die Zündflamme entstehen. Um es vollständig auszuschalten, drehen Sie es in die Position "0".

ABSCHALTEN (Serie 600)

- Um es vollständig auszuschalten, drehen Sie es in die Position "0".

STARTEN DES OFENS (Abbildung E) (Serie 700 / 900)

- Drehen Sie zur Seite (11), um die Zündflamme zu sehen
- Bringen Sie den Ofenregler (13) sanft in die Position Zündflamme
- Drücken Sie die Taste (14) und danach die Taste (12), um die Zündflamme anzuzünden. Halten Sie die Taste (14) einige Sekunden lang gedrückt, um das Sicherheitsthermoelement aufzuwärmen (mindestens 10).
- Sie können dann die Temperatur einstellen, indem Sie den Regler nach den Temperaturwerten links neben dem Regler (11) drehen.

ABSCHALTEN

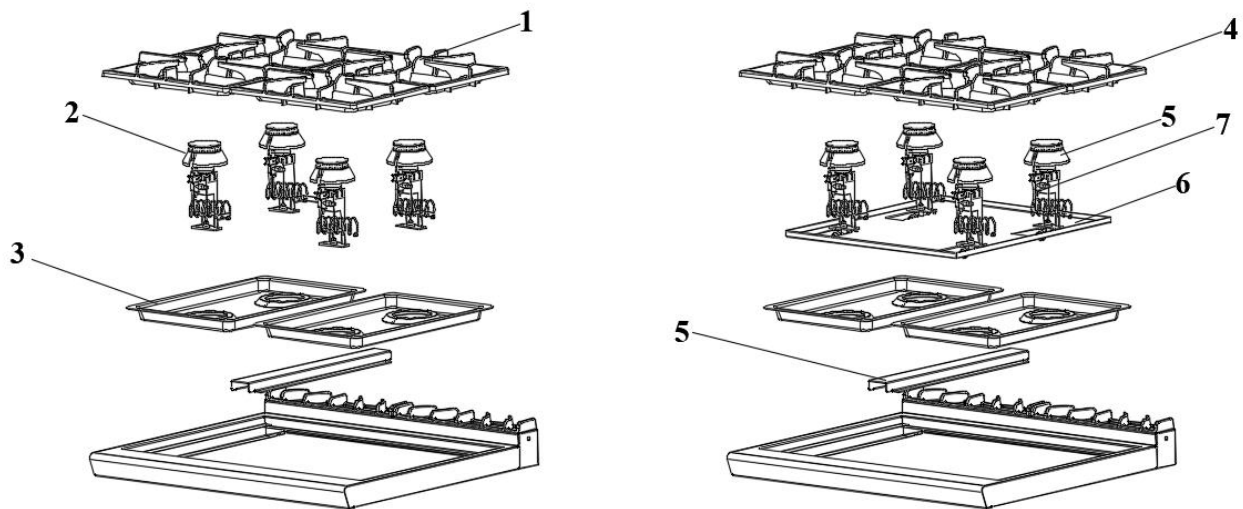
- Drehen Sie den Ofen oder den Regler in die Pilotposition. In dieser Position erfolgt nur die Zündflamme. Um es vollständig auszuschalten, drehen Sie es in die Position "0".
- Drücken Sie die Taste (15), um den Ofen auszuschalten.
- Warten Sie mindestens 2 Minuten, bevor Sie den Ofen aufheizen, ohne dabei die Taste (15) zu drücken.

WARTUNG

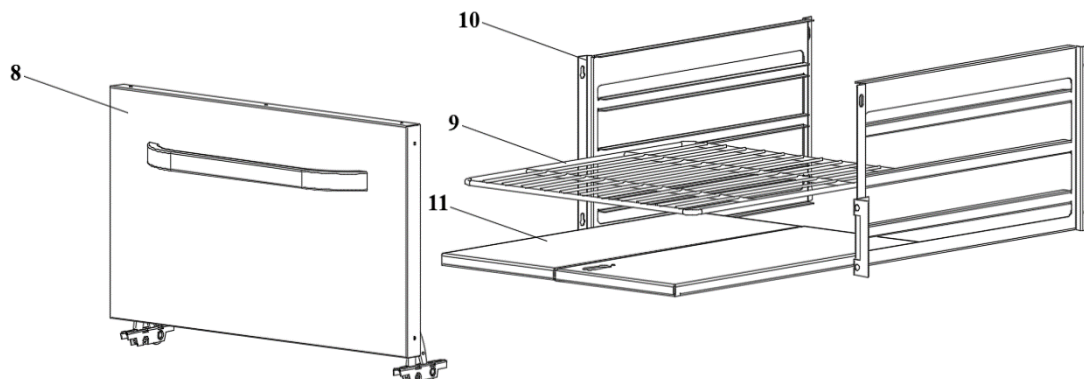
- Das Gerät niemals warten, ohne das Hauptgasventil zu schließen.
- Wischen Sie das Gerät vor dem vollständigen Abkühlen mit einem in warmes Seifenwasser getauchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Kratzer auf der Geräteoberfläche verursachen könnten.
- Verwenden Sie wenn erforderlich chemische Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfdruck.
- Nehmen Sie die unteren Ölpfannen aus dem Ofen und reinigen Sie diese täglich mit heißem Wasser und Seife.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, decken Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaselineöl ein.

REINIGUNG

- Entfernen Sie den oberen Eisengussrost (1-4)
- Obere Brenner herausnehmen (2-5)
- Reinigen Sie den oberen Tisch mit Wischtüchern (3)
- Entfernen Sie die Ölwanne, nachdem Sie die oberen Brenner und die oberen Eisengussroste herausgenommen haben.
- Ölwannen und Gussroste aus Eisen können mit der Maschine gewaschen werden (4-6)
- Kontrollieren und reinigen Sie den Zündbrenner auf Verschmutzungen (7)



- Öffnen Sie die Ofentür vollständig, nachdem Sie sie mit 2 Händen an den Seiten gegriffen haben (8) und ziehen Sie sie zurück auf Ihre Seite, Serie 700-900
- Nehmen Sie die Gitterroste (9), Serie 700-900, heraus
- Ziehen Sie die Seitenablagen zum Lösen nach oben und ziehen Sie sie zum Entnehmen nach innen, (3)
- Backofeninnenraum mit Wischtüchern reinigen,
- Entfernen Sie die untere Platte, um die Brennkammer des Ofens und die Zündflamme zu reinigen (11)



- Setzen Sie die Brennerkappen nach der Reinigung wie in Abbildung G gezeigt auf. Die untere Kappe sollte während der Montage mit dem Stift am Venture-Rohr übereinstimmen.

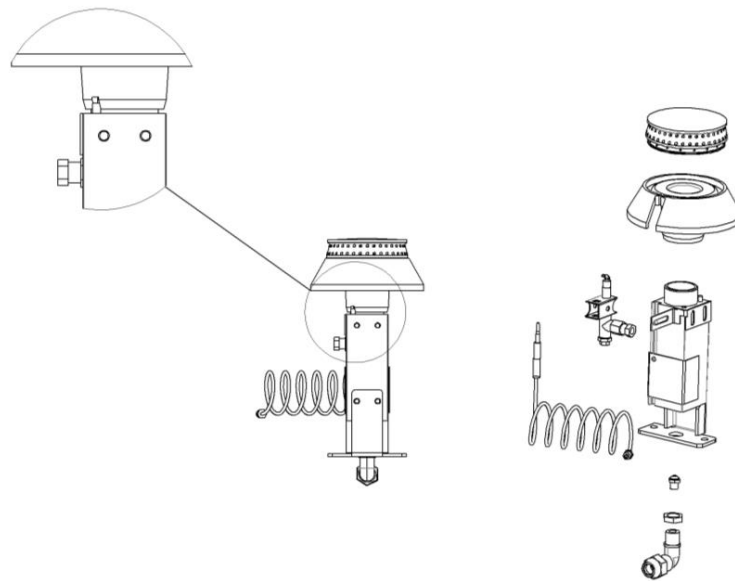


Abbildung G

ACHTUNG: Jeder Austausch von Teilen, der die Sicherheit beeinträchtigen kann, muss von Fachleuten durchgeführt werden. Halten Sie während der Wartung und Reparatur das Hauptgasventil geschlossen und fern von offenem Feuer. Führen Sie nach jeder Reparatur oder jedem Austausch eine Dichtheitsprüfung mit einem Schaum- oder Gasdetektor durch. Bei gefährlichen Situationen mit dem Gerät unverzüglich den autorisierten Kundendienst benachrichtigen. Lassen Sie niemals unbefugte Personen in das Gerät eingreifen.⁷

GEFAHR: Die Dichtheitsprüfung niemals mit Feuer durchführen.

Problem	Weil	Problem
Die Zündflamme springt nicht an	1- verstopfte Gasleitung zum	1- überprüfen und entfernen
	2- Zündbrenner	2- überprüfen und entfernen
	3- blockierter Zündbrenner	3- mit kleiner Stahlbürste reinigen
	4- verstopfte Zünddüse	4- prüfen und ersetzen
Gelbe Zündflamme	1- Lufteinstellung erforderlich	1- überprüfen und entfernen
	2- Verschmutzter Brenner	2- prüfen und mit Bürste reinigen
Der Brenner funktioniert nicht	1- beschädigtes Gasabsperrentil	1- prüfen und ersetzen
Die Zündflamme wird nicht gehalten	1- kontaminiertes Thermoelement	1- prüfen und mit einer kleinen Stahlbürste reinigen
	2- das Thermoelement zeigt keine Spannung (mV) an	2- überprüfen und entfernen
	3- das Thermoelement ist lose	3- überprüfen und entfernen
	4- beschädigtes Thermoelement	4- prüfen und ersetzen

Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.

 Kennzeichnungsrichtlinie 93/68 / EEC

TS EN 203-1 / Gaskochgeräte - Teil 1: Allgemeine Sicherheitseinrichtungen

TS EN 203-2-1 Gasbrennergeräte für Lebensmittel - Teil 2-1: Technische Daten - Offene Abdeckungen

TS EN 203-2-2 Gasbrennergeräte - Teil 2-2: Sonderregeln - Backöfen

- Haftungsbeschränkung: Alle technischen Informationen, Bedienungsanleitungen sowie Informationen über den Betrieb und Wartung in diesem Handbuch enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts, nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen oder die Verwendung von nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen verursacht wurden.

E. ABBILDUNG

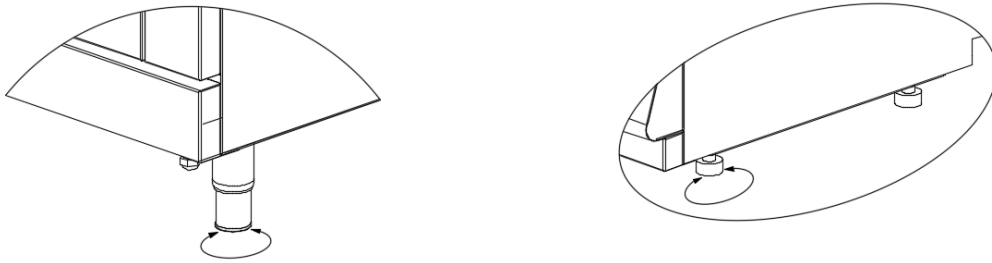


Abbildung A

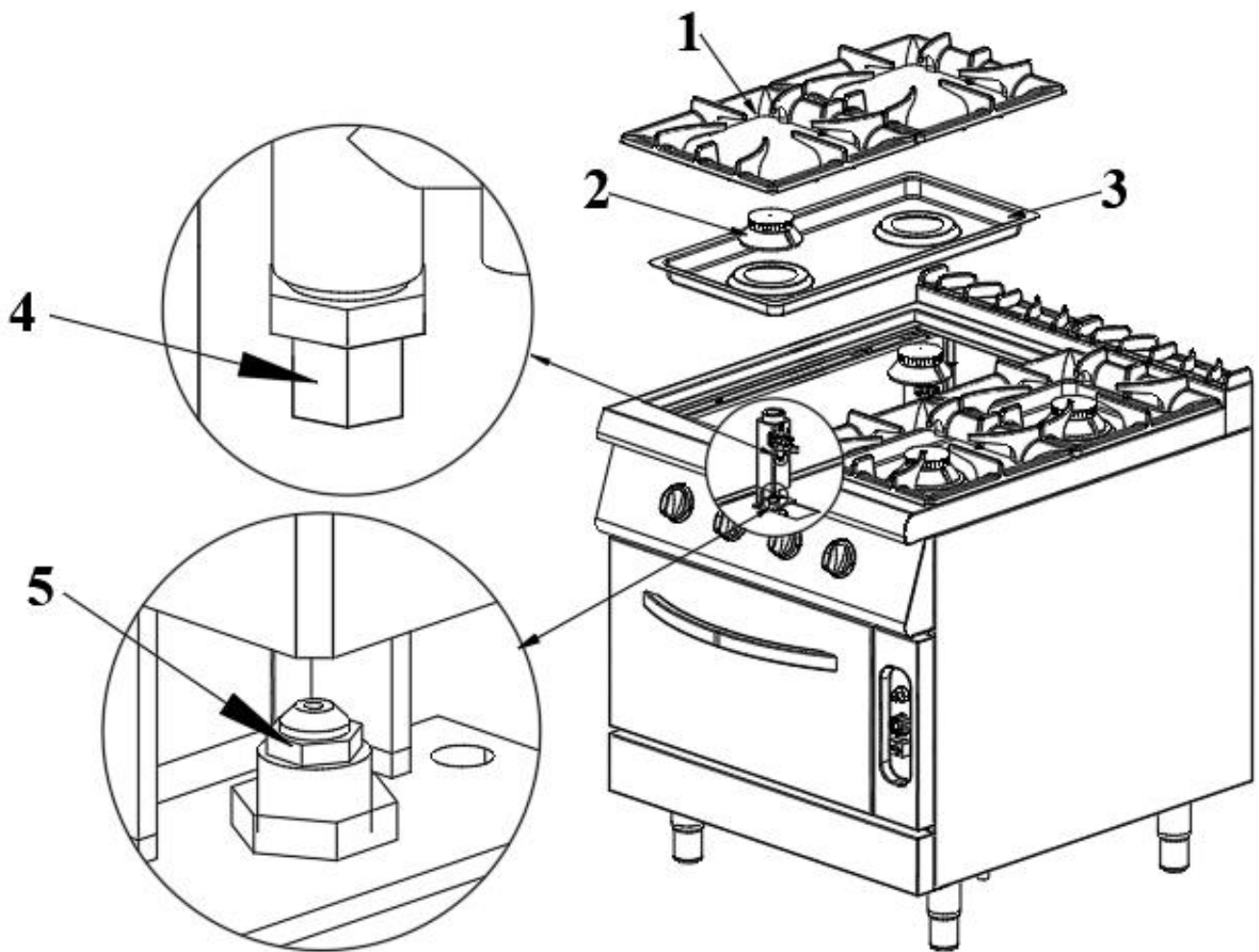


Abbildung B

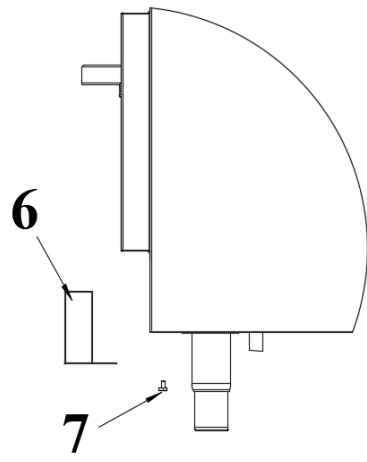


Abbildung C

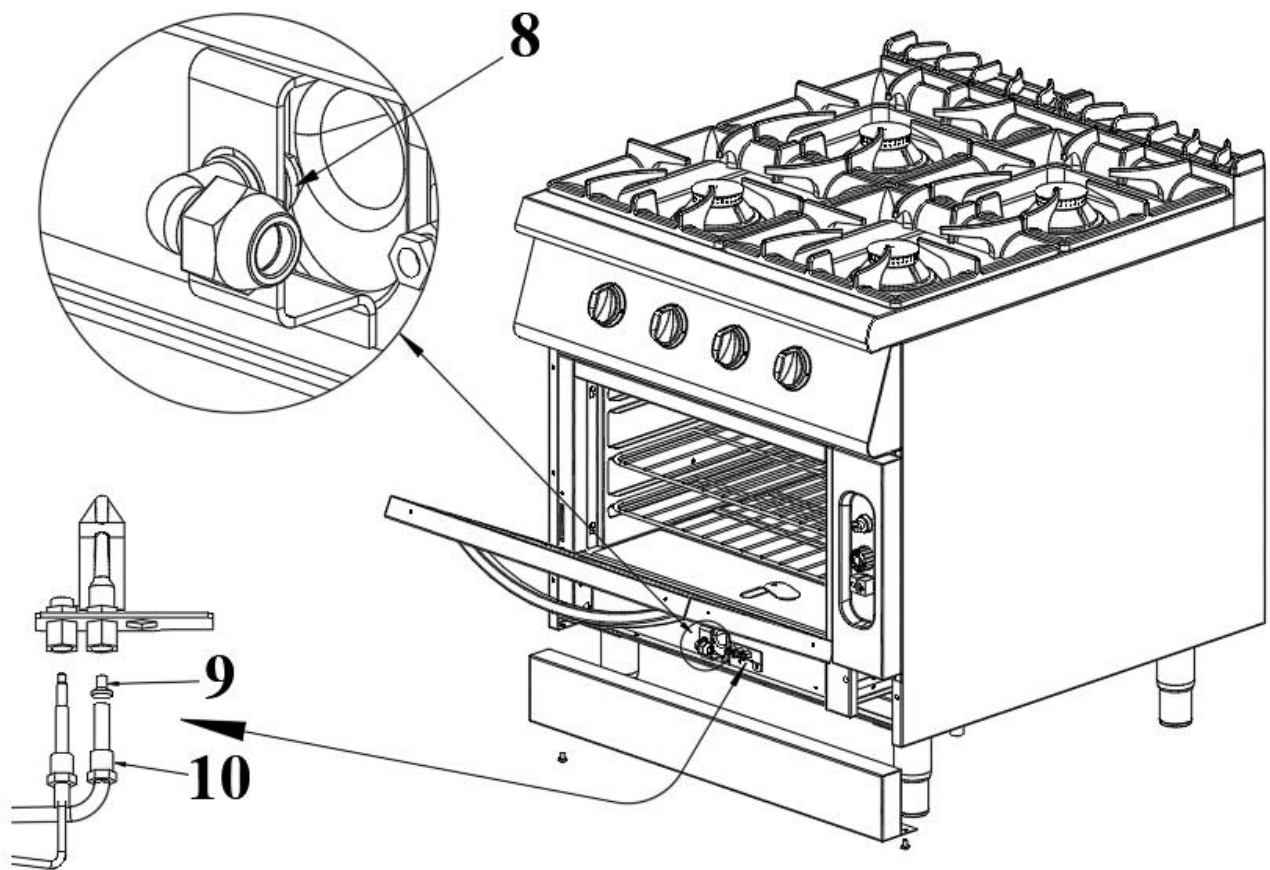


Abbildung D

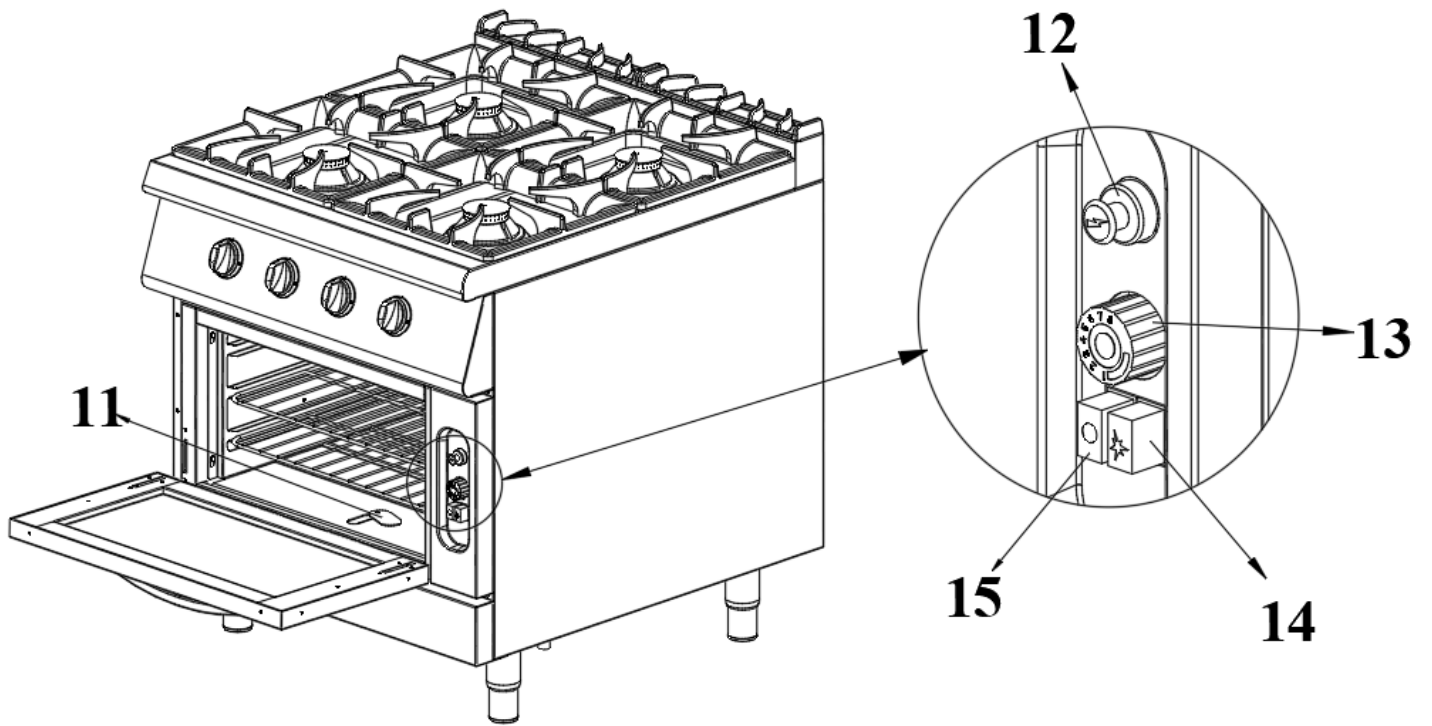


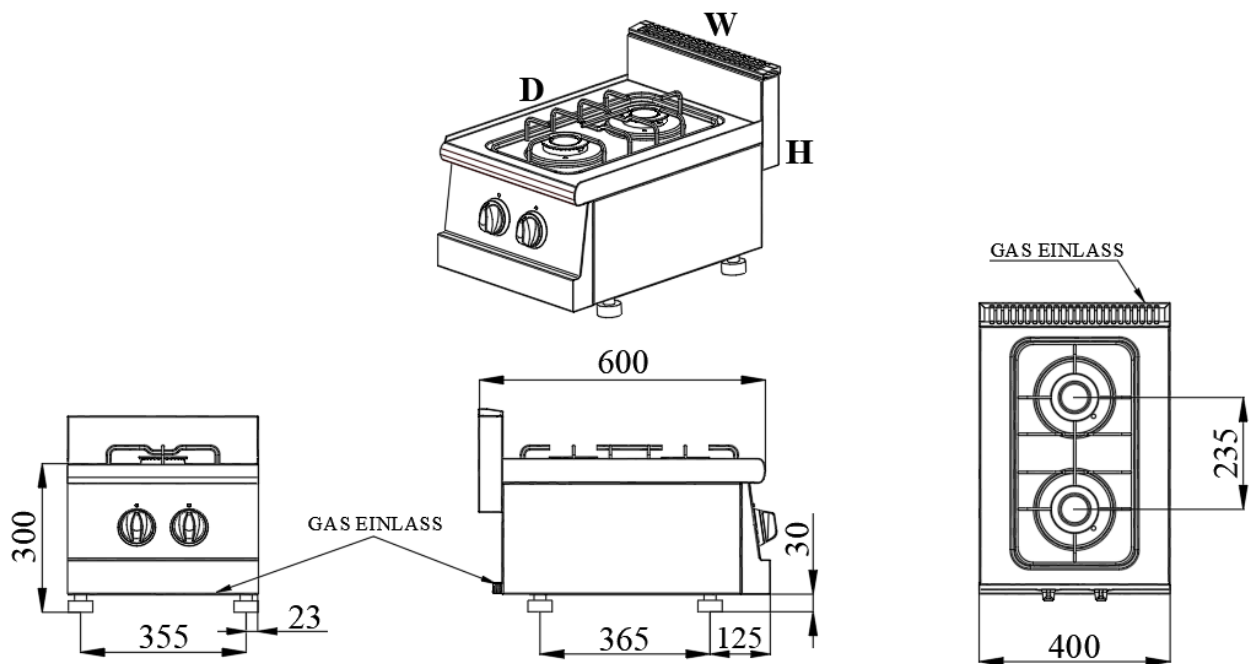
Abbildung E

F. PRODUKTZEICHNUNGEN

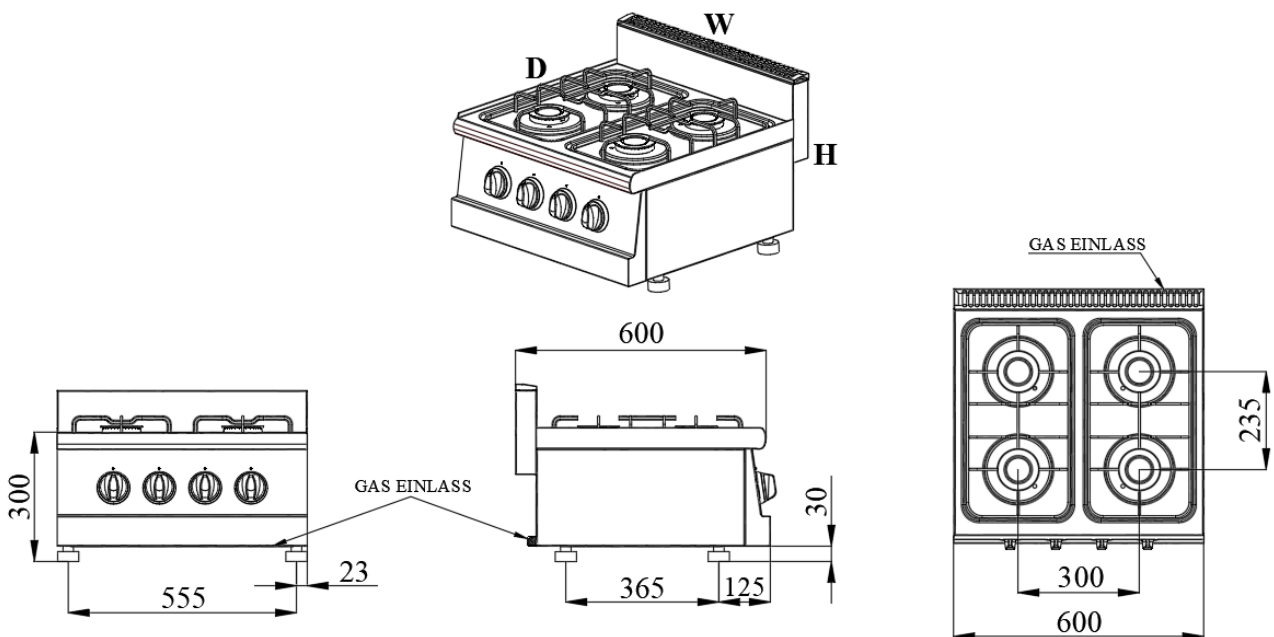
Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen
7178.0005	400 mm	600 mm	300 mm	1/2"	6,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	20 kg	0.18 m ³
7178.0010	600 mm	600 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	31 kg	0.25 m ³
7178.0400	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	58 kg	0.46 m ³
7178.0405	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	95 kg	0.90 m ³
7178.0410	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.22 m ³
7178.0415	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	143 kg	0.84 m ³
7178.0420	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	45 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	191,5 kg	1.60 m ³
7178.0200	400 mm	700 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	32,5 kg	0.24 m ³
7178.0205	800 mm	700 mm	300 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	70,5 kg	0.36 m ³
7178.0210	1200 mm	700 mm	300 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	108 kg	0.59 m ³
7178.0585	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32,3 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.07 m ³
7178.0590	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	175 kg	1.07 m ³
7178.3000	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	17 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	65 kg	0.55 m ³
7178.3005	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	34 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	110 kg	1.05 m ³
7178.3010	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	52,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	152 kg	1.52 m ³

7178.3015	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	41 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	157,5 kg	1.05 m ³
7178.3025	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	58,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m ³
7178.3030	1600 mm	900 mm	900 mm	1/2"	80 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	275 kg	1.70 m ³

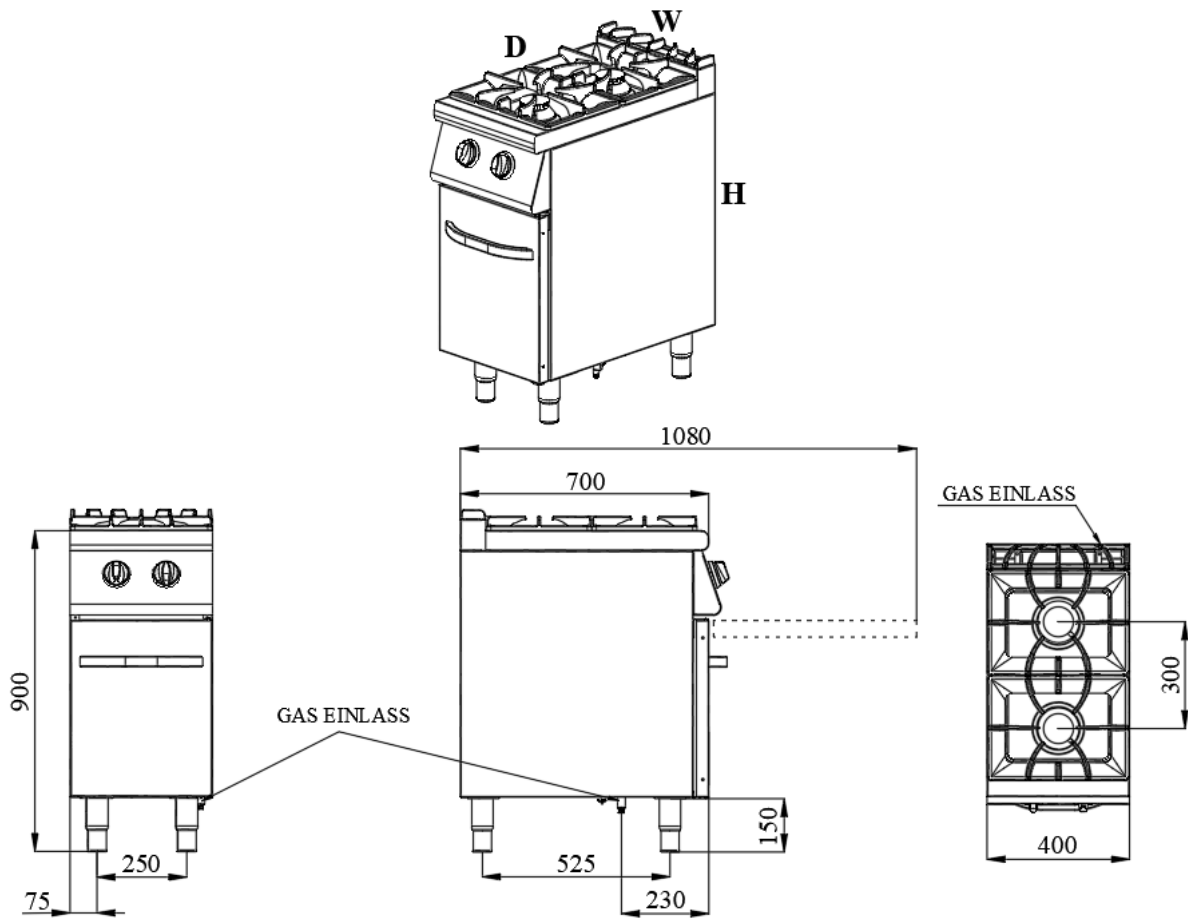
7178.0005



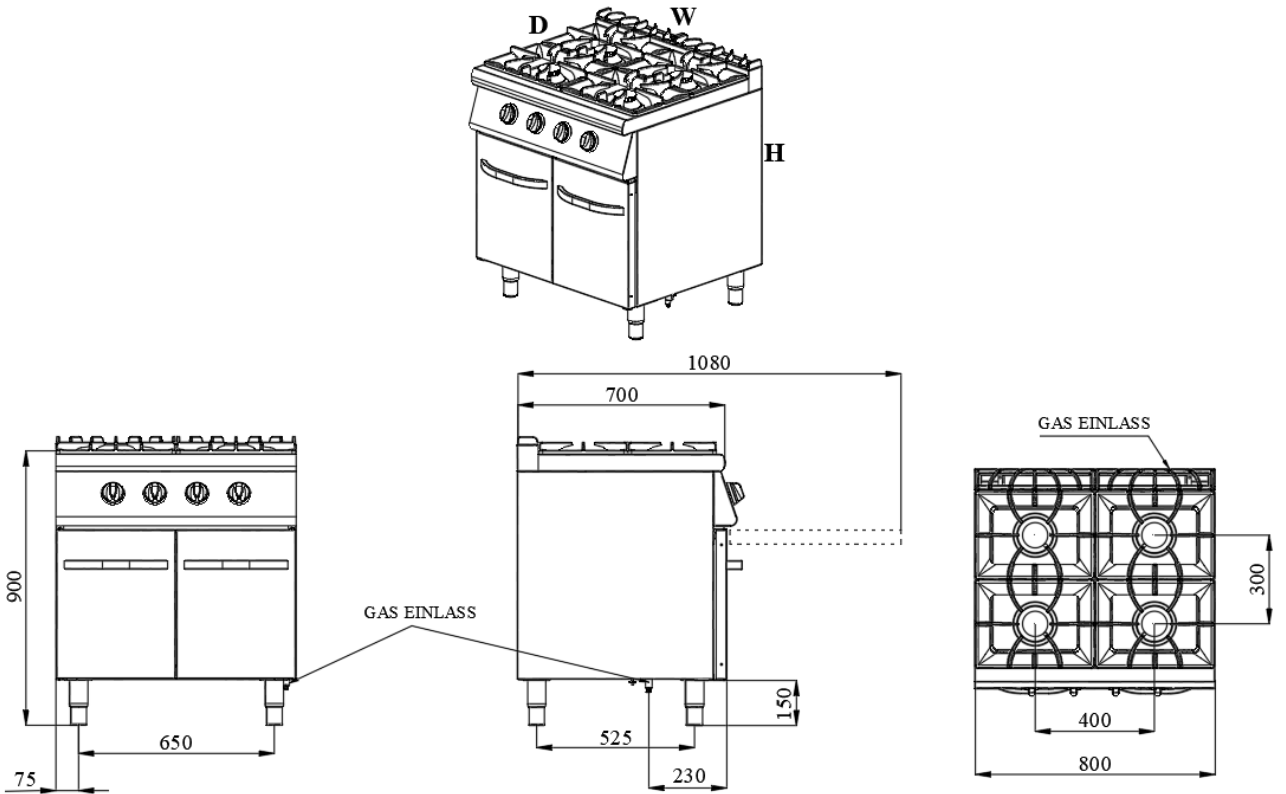
7178.0010



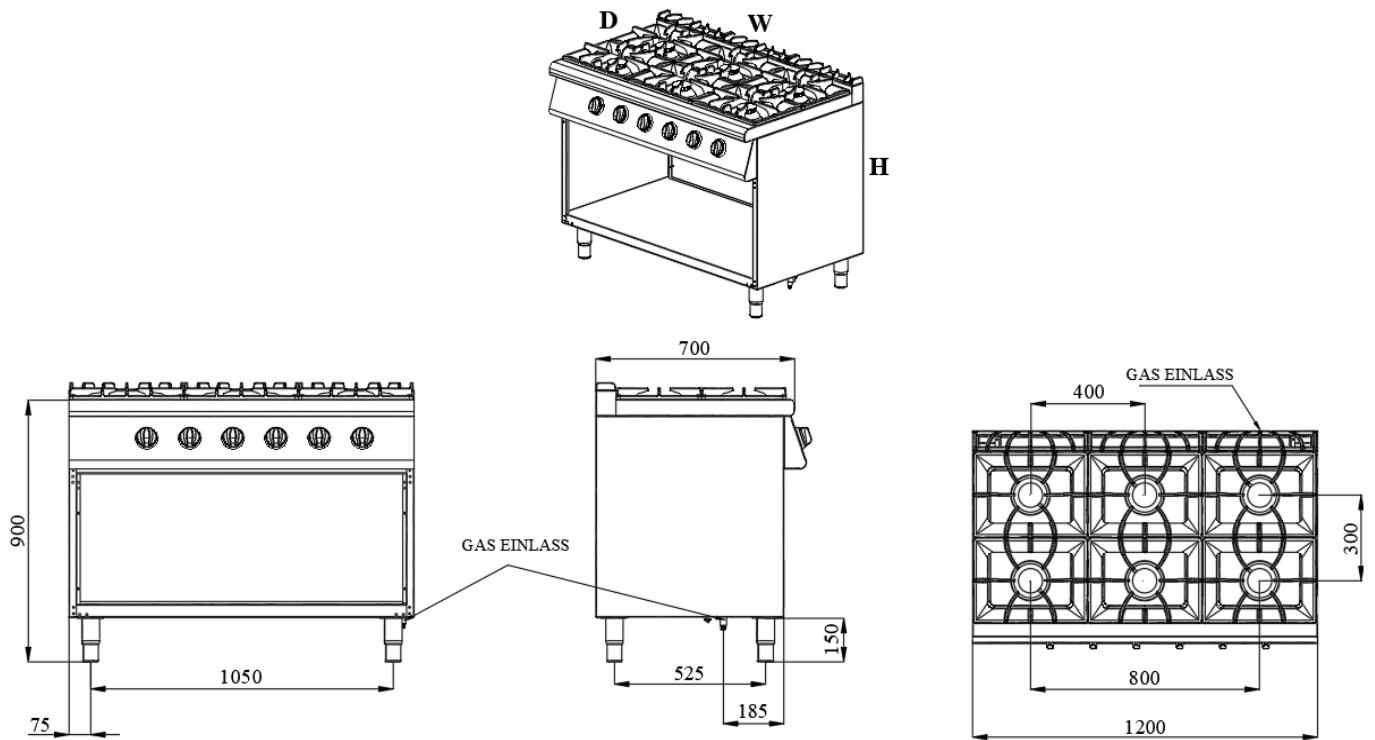
7178.0400



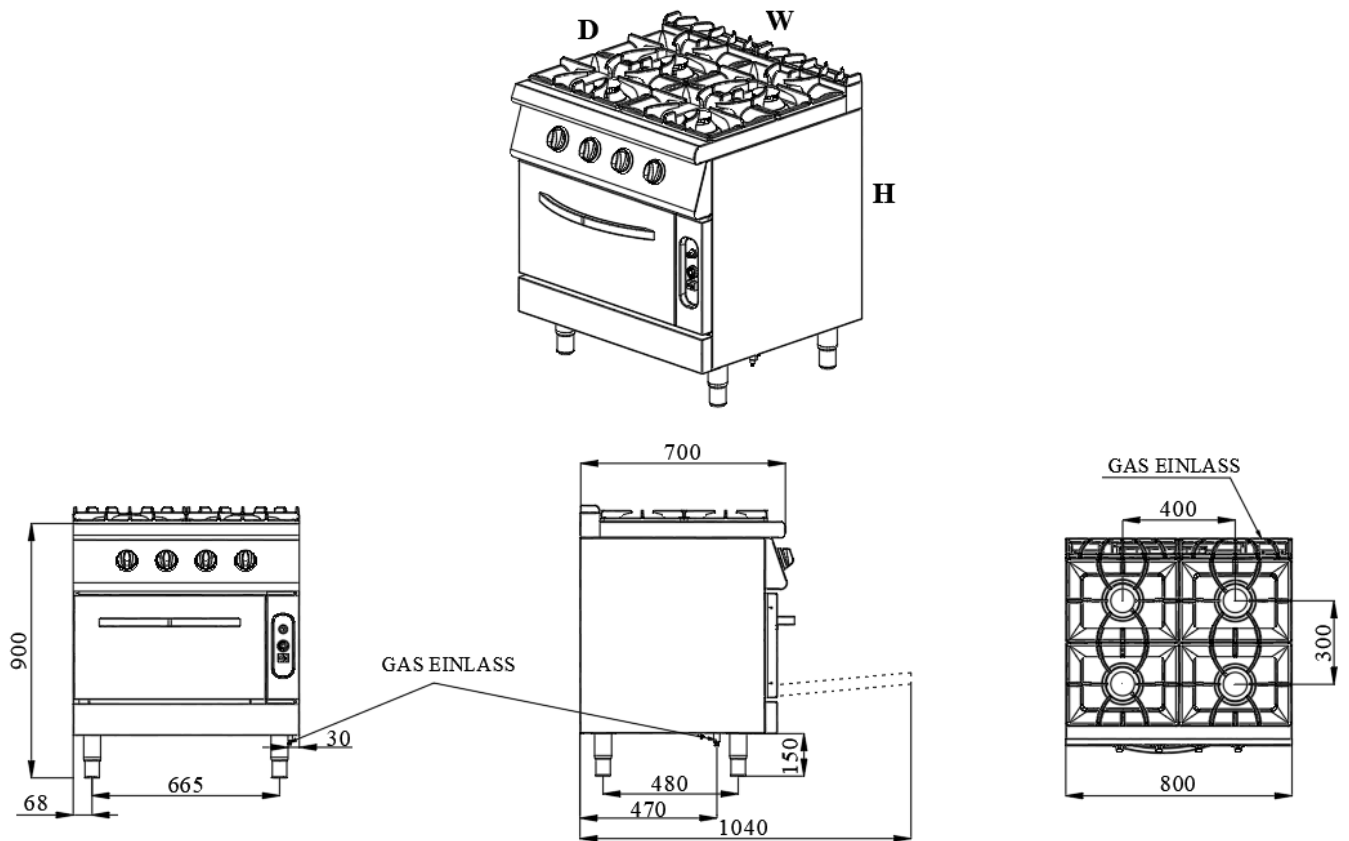
7178.0405



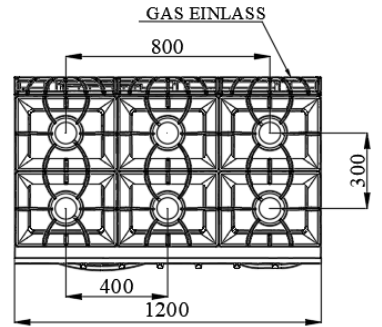
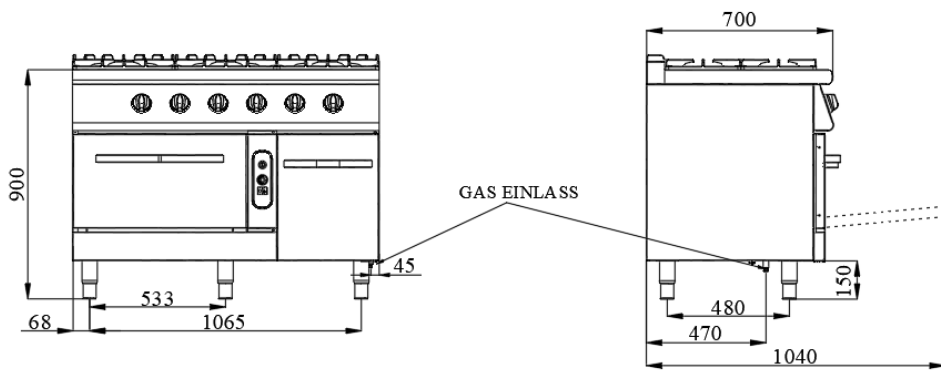
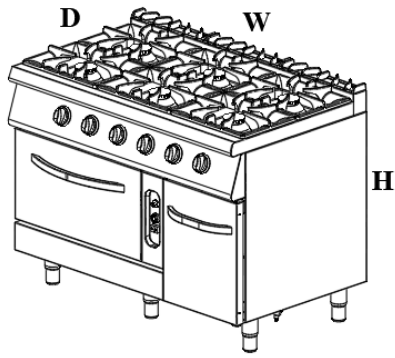
7178.0410



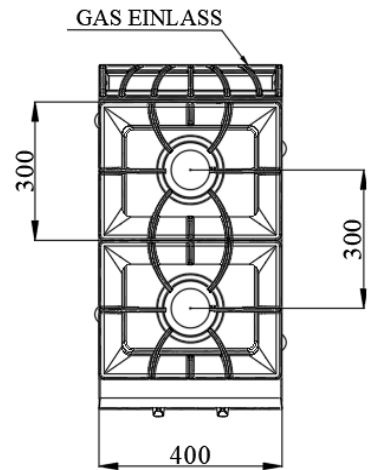
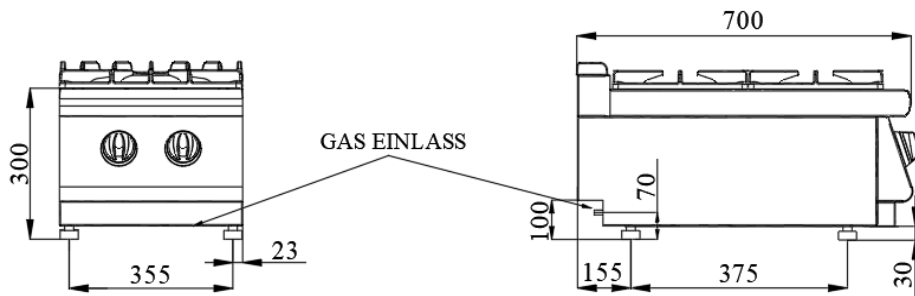
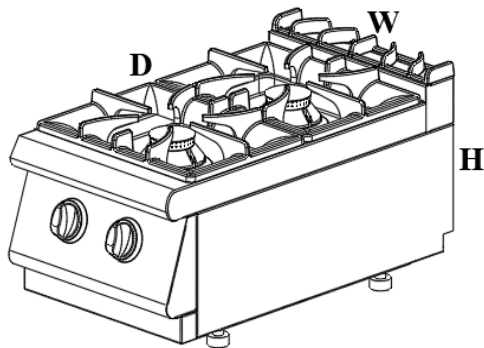
7178.0415



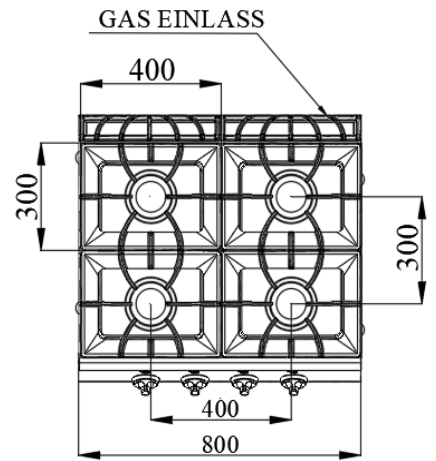
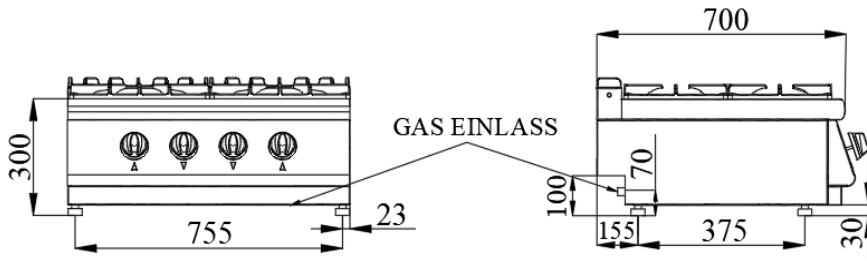
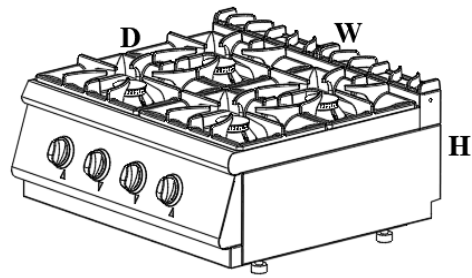
7178.0420



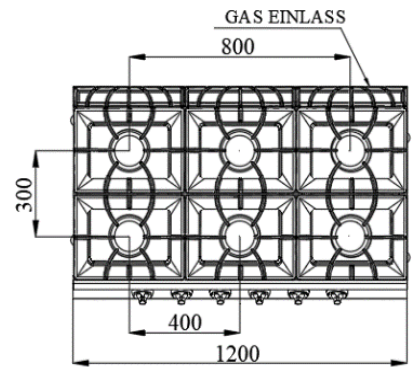
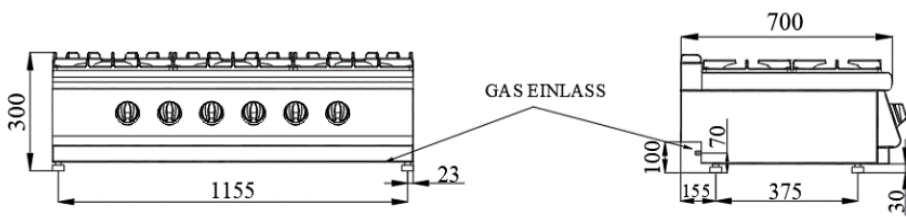
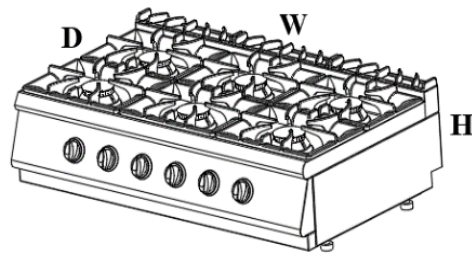
7178.0200



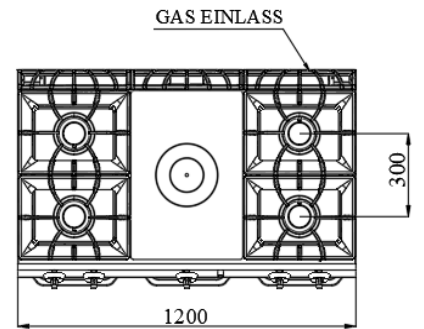
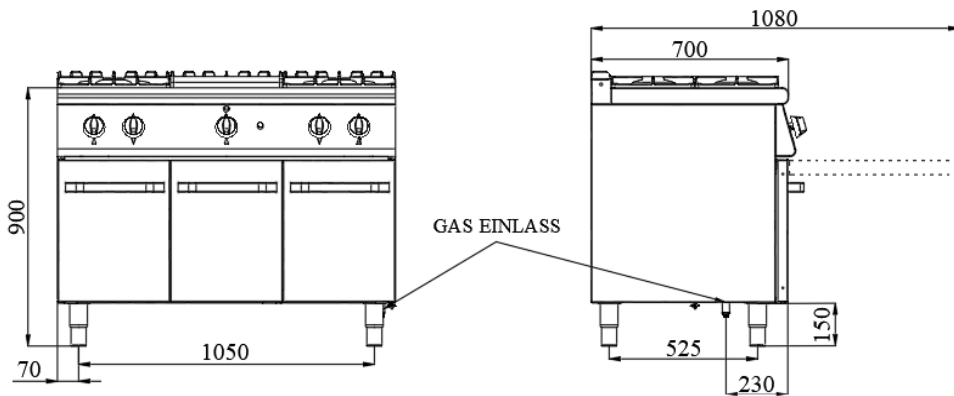
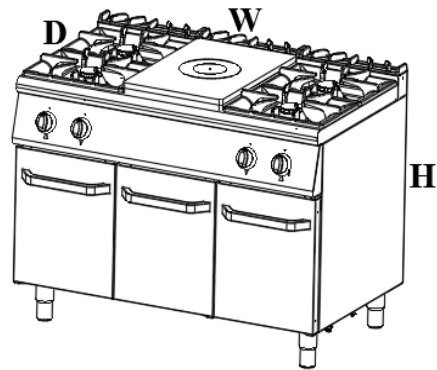
7178.0205



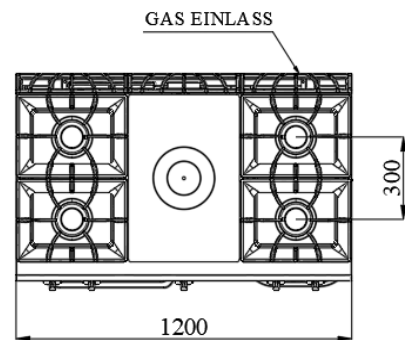
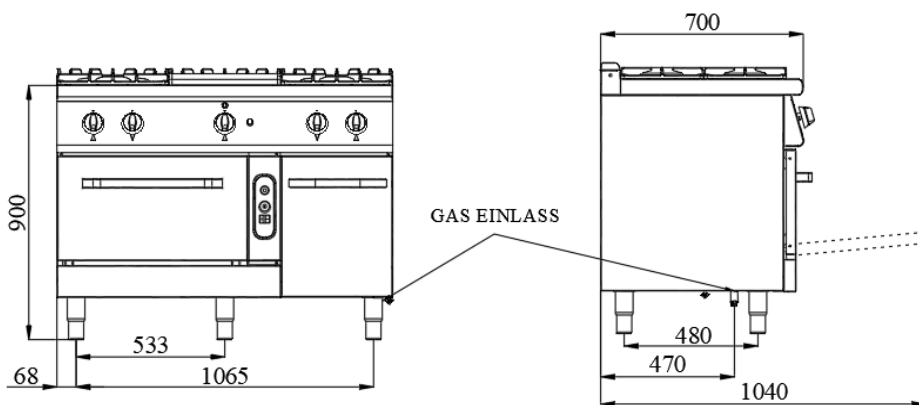
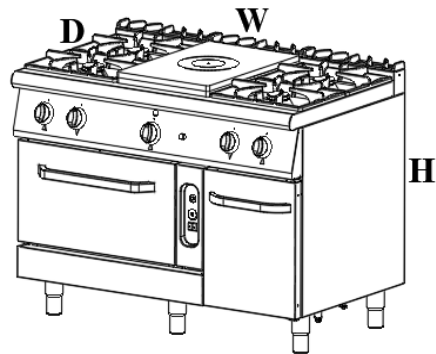
7178.0210



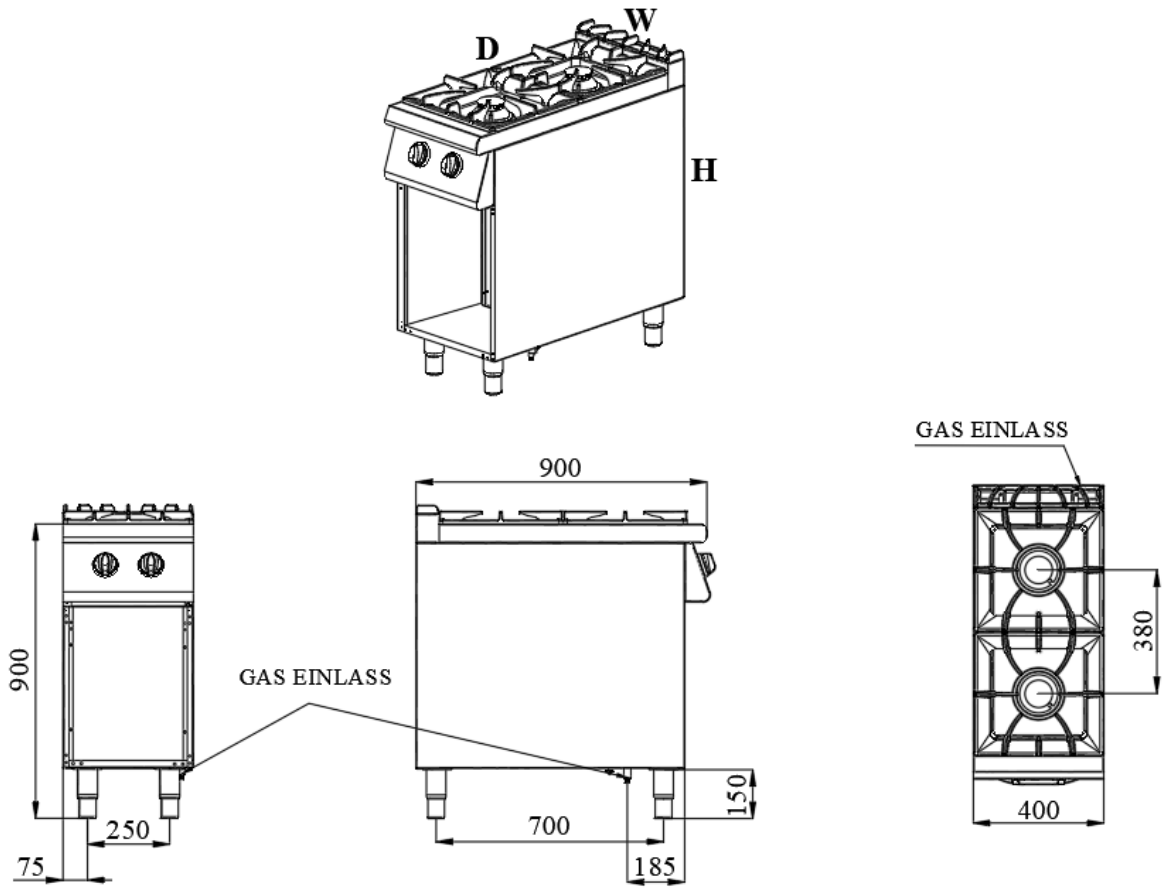
7178.0585



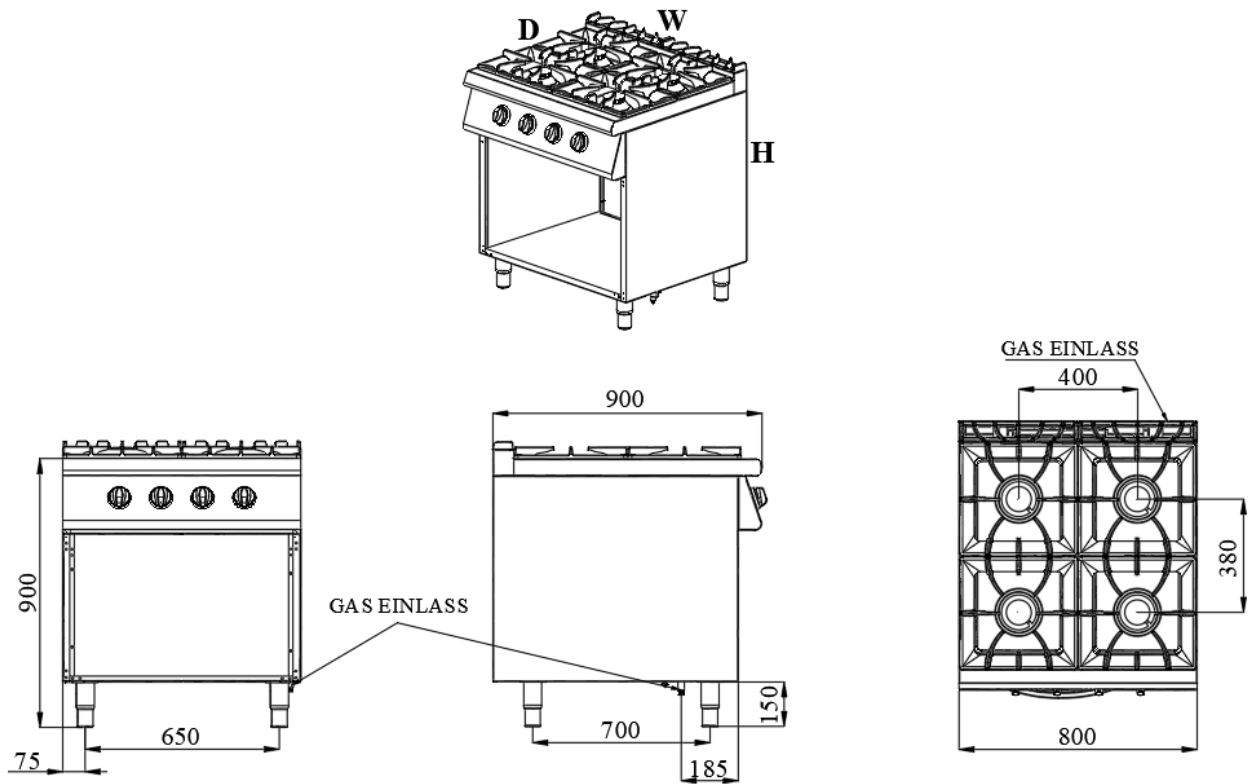
7178.0590



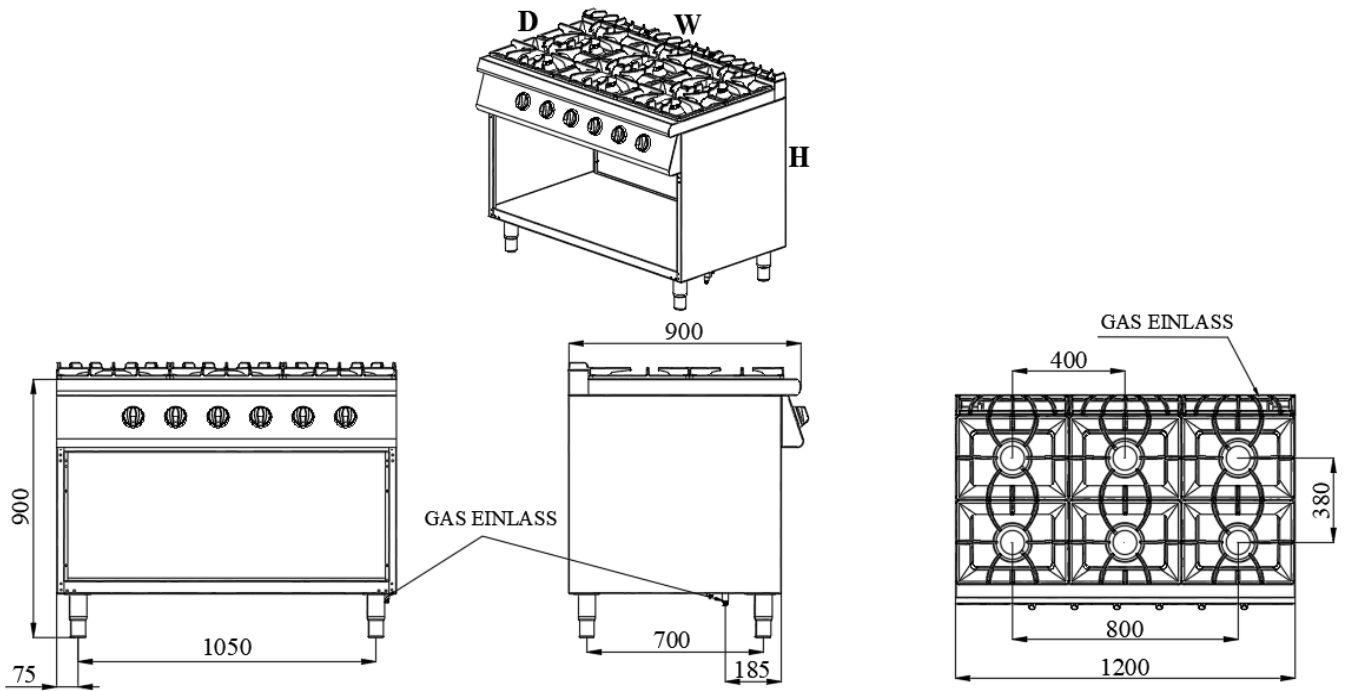
7178.3000



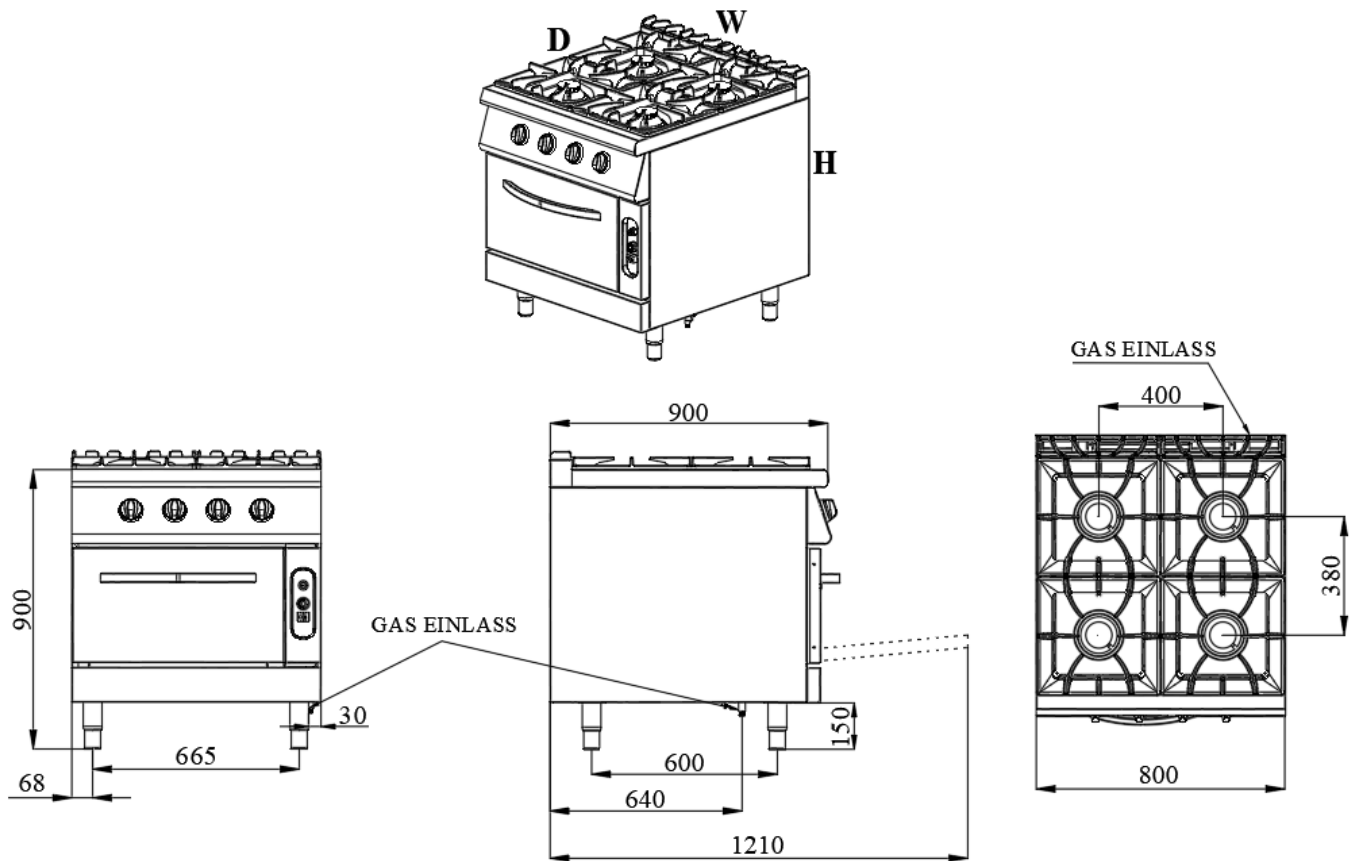
7178.3005



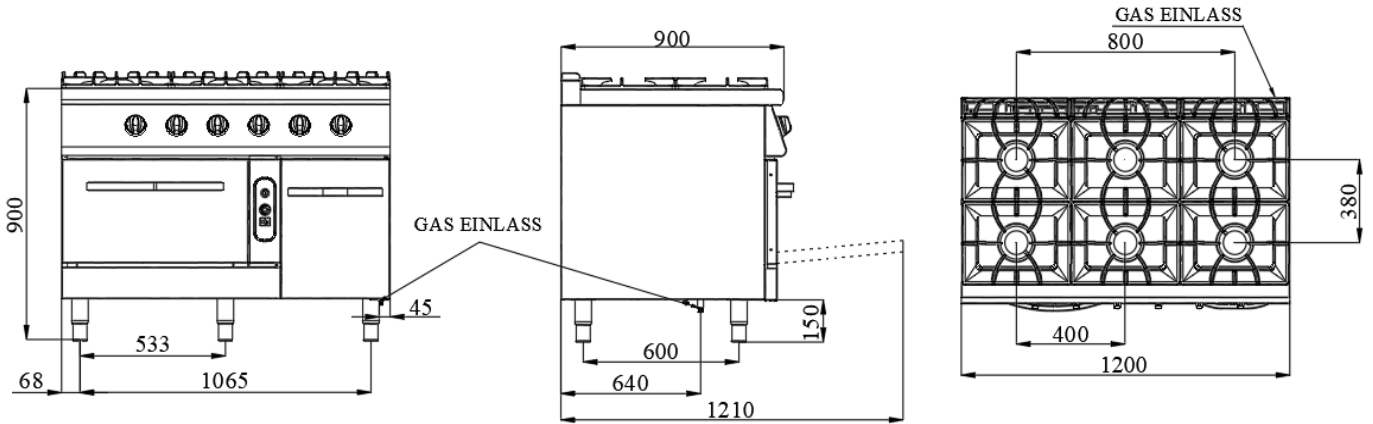
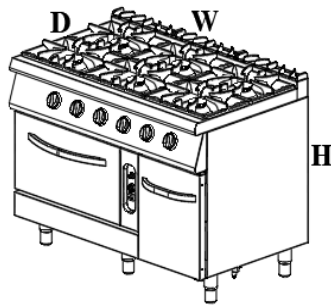
7178.3010



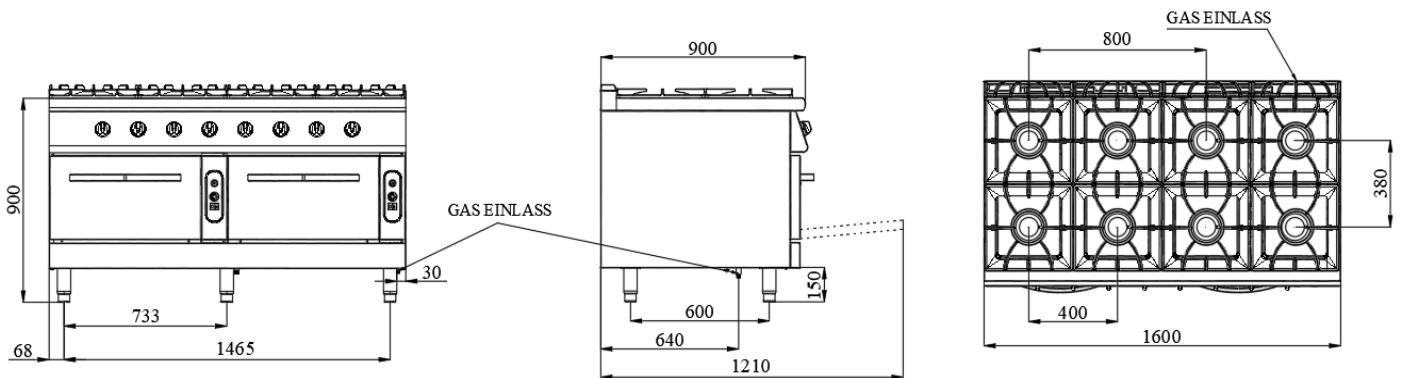
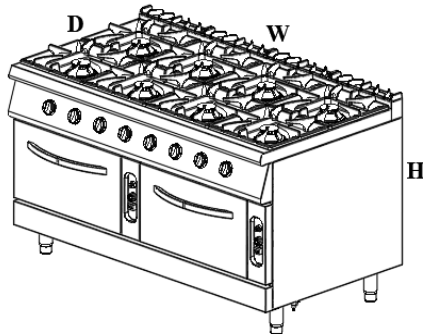
7178.3015

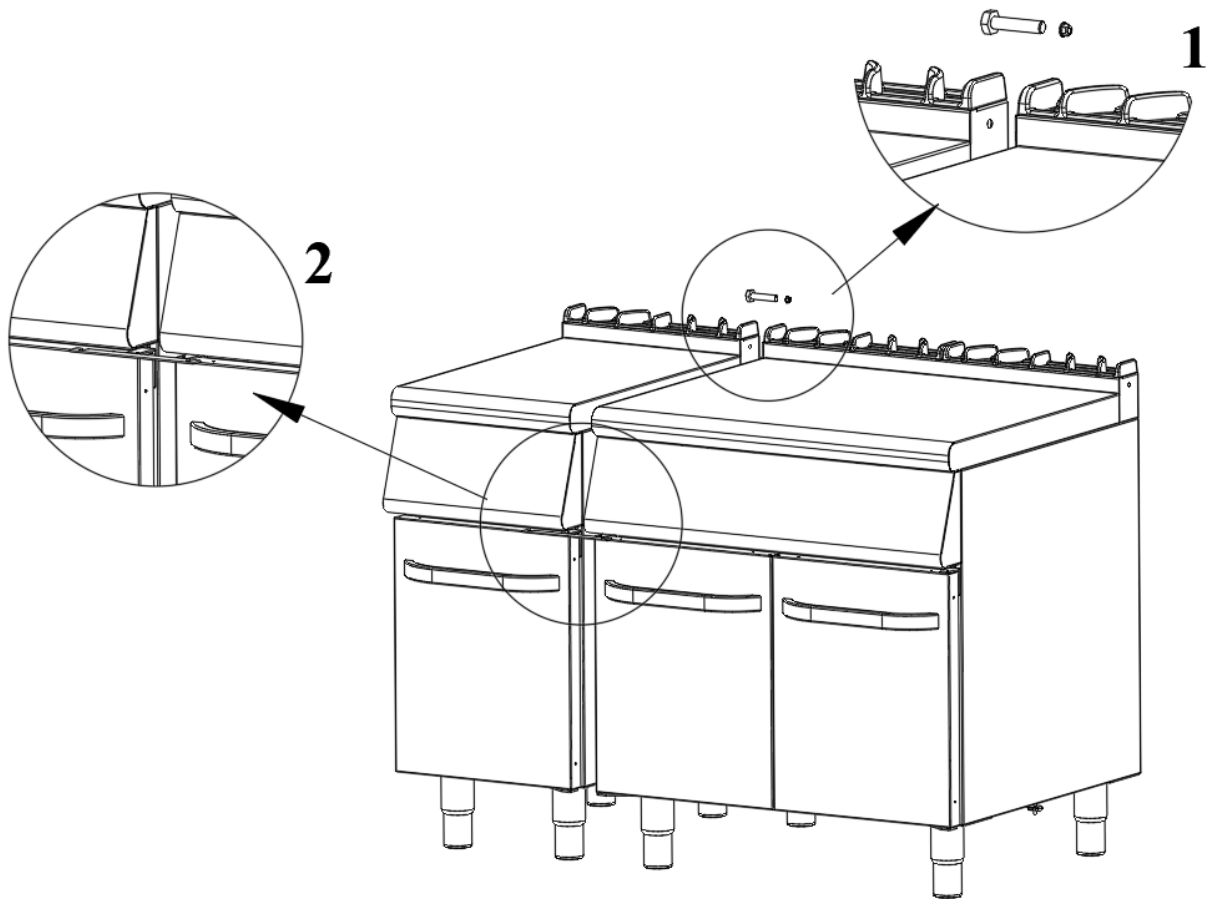


7178.3025

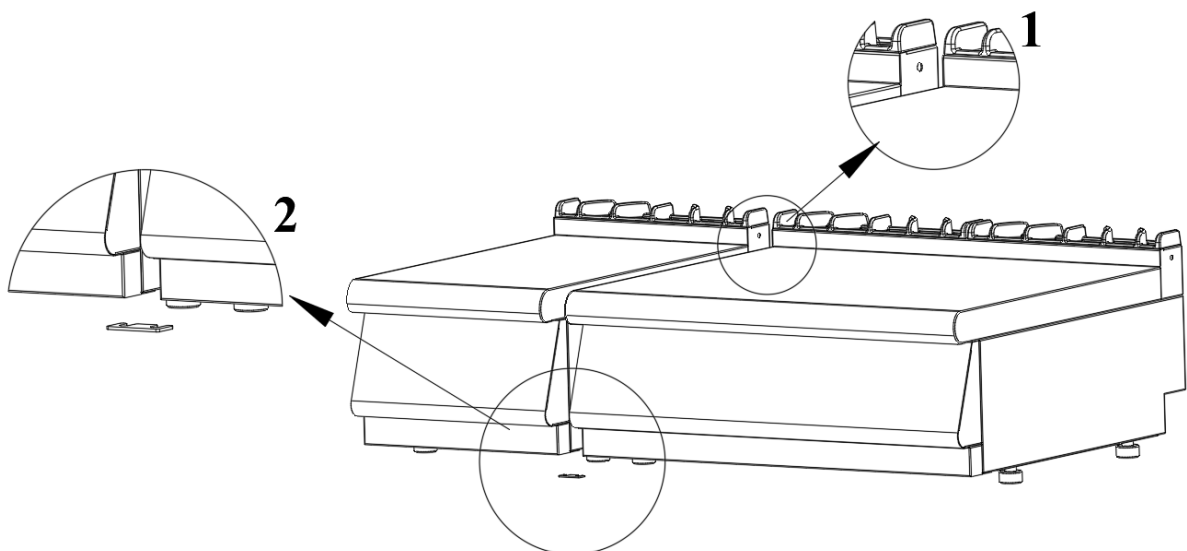


7178.3030

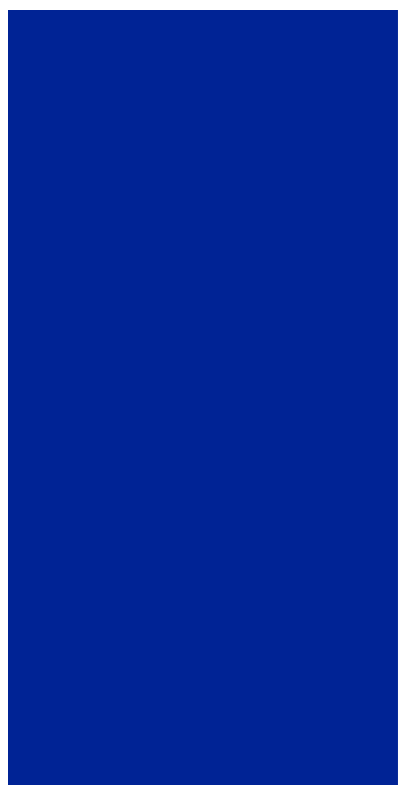




SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



Manuel d'Utilisation et de Maintenance

Cuisiniere (A Gaz)

A. EXPLICATIONS

Chère, cher client,

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

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

Informations importantes sur la sécurité

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

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

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



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



Risque d'explosion et d'incendie.

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et la maintenance en toute sécurité de l'appareil. Par conséquent, conservez le manuel à portée de l'utilisateur et du technicien.
- L'assemblage, la conversion de différents groupes de gaz ou de prises de courant et la maintenance doivent être effectués par un spécialiste agréé conformément aux instructions du fabricant.
- Les raccordements électriques et gaz de l'appareil doivent être installés conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages finaux résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation ou d'interventions de maintenance ou techniques effectuées par des personnes non agréées.

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.0005	Table de cuisson à gaz, modèle de table, 2 feux	600
7178.0010	Table de cuisson à gaz, modèle de table, 4 feux	600
7178.0400	Table de cuisson gaz, modèle avec meuble, 2 feux	700
7178.0405	Table de cuisson gaz, modèle avec meuble, 4 feux	700
7178.0410	Table de cuisson gaz, meuble sans porte, 6 feux	700
7178.0415	Réchaud gaz sur our gaz statique GN 2/1, 4 feux	700
7178.0420	Réchaud gaz sur our gaz statique GN 2/1 et placard fermé, 6 feux	700
7178.0200	Table de cuisson à gaz, modèle de table, 2 feux	700-S
7178.0205	Table de cuisson à gaz, modèle de table, 4 feux	700-S
7178.0210	Table de cuisson à gaz, modèle de table, 6 feux	700-S
7178.0585	Cuisinière gaz + plaque coup de feu, 4 feux	700
7178.0590	Cuisinière gaz + plaque coup de feu, 4 feux, four 1 module	700
7178.3000	Table de cuisson gaz, meuble sans porte, 2 feux	900
7178.3005	Table de cuisson gaz, meuble sans porte, 4 feux	900
7178.3010	Table de cuisson gaz, meuble sans porte, 6 feux	900
7178.3015	Réchaud gaz sur our gaz statique GN 2/1, 4 feux	900
7178.3025	Réchaud gaz sur our gaz statique GN 2/1 et placard fermé, 6 feux	900
7178.3030	Réchaud gaz sur our gaz statique GN 2/1, 8 feux	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Installation

- L'installation et le réglage de l'appareil doivent être effectués par l'équipe technique du service agréé.
- Placez l'appareil à au moins 10 cm du mur latéral ou arrière pour éviter toute augmentation excessive de chaleur.
- Placez l'appareil sous une hotte aspirante filtrée pour éliminer les odeurs et les vapeurs pouvant se dégager pendant la cuisson.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane en ajustant sur ses quatre pieds réglables. (Figure A)
- Retirez la couche de protection en nylon de l'appareil. Éliminez toutes les particules collantes sur l'appareil avec un nettoyant approprié.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables autour de l'appareil.

Raccordement De Gaz

- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes de gaz nationales et locales du pays concerné.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont indiquées via une plaque sur le corps de l'appareil "G".
- Le raccordement à l'installation de gaz sera effectué avec le tuyau flexible et la vanne à bille. Fixez la vanne à bille dans un endroit à l'abri de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- Une fois les raccordements d'entrée de gaz terminés, vérifiez les fuites éventuelles de gaz.
- Alimentez l'appareil avec le gaz et la pression comme indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil. Si le type de gaz selon lequel l'appareil est réglé ne correspond pas au type de gaz installé, suivez les instructions ci-dessous.

ATTENTION: Tous les réglages et modifications de l'installation de gaz et du raccordement de l'appareil doivent être effectués par des personnes agréées.

RÉGLAGE AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- Si l'appareil est branché à l'installation de gaz, fermez la vanne d'entrée de gaz principale.
- Installation de l'injecteur du brûleur (Figure B)
 - a. Soulevez la grille de cuisson (1), le couvercle supérieur (2) et le réservoir d'huile (3).
 - b. Remplacez l'injecteur (5) par un autre injecteur adapté au type de gaz
 - c. Réglez la flamme pilote en tournant le boulon (4).
- Remplacement des injecteurs de four (Figure C,D)
 - a. Enlevez la tôle inférieure métallique (6) de la porte du four en enlevant les boulons (Figure C)
 - b. Remplacez l'injecteur (8) par un autre injecteur adapté au type de gaz (Figure D)
 - c. Remplacez l'injecteur pilote du four (9) par un autre injecteur adapté au type de gaz (Figure D)

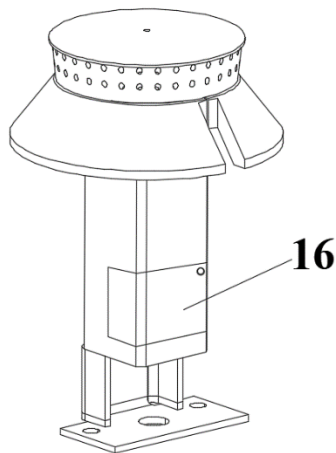


Figure F

D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

- Afin d'éliminer les mauvaises odeurs et la fumée du four, réglez le thermostat du four au niveau le plus élevé au premier démarrage et faites fonctionner avec la porte ouverte et sans charge.
- Les bouchons de gaz de la cuisinière et du four ont leurs propres soupapes de sécurité. Si la flamme principale est interrompue pour une raison quelconque, le flux de gaz est automatiquement coupé.
- Ne pas faire cuisiner sur la cuisinière avec la cuve d'huile inférieure enlevée.
- Ne pas faire fonctionner le four lorsque les rebords arrière ne sont pas présents ou fermés.


ALLUMER LES CUISINIÈRES (Séries 700 / 900)

- Ouvrez la vanne de gaz principale.
- Tournez le bouton de gaz de cuisson en position de feu "★" et poussez-le doucement pour l'allumer depuis le trou situé à côté du brûleur avec une source d'allumage externe.
- Une fois la flamme pilote allumée, maintenez le bouton enfoncé pendant au moins 10 secondes pour réchauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
- Vous pouvez ensuite régler la position souhaitée au feu "🔥" faible ou élevé "🔥".
- Si l'appareil est démarré pour la première fois, maintenez enfoncé le bouton en position de flamme pilote pour évacuer l'air dans l'installation de gaz.

ALLUMER LES CUISINIÈRES (Séries 600)

- Ouvrez la vanne de gaz principale.
- Tournez le bouton de gaz de cuisson en position de feu "★" et poussez-le doucement pour l'allumer depuis le trou situé à côté du brûleur avec une source d'allumage externe.
- Vous pouvez ensuite régler la position souhaitée au feu "🔥" faible ou élevé "🔥".
- Si l'appareil est démarré pour la première fois, maintenez enfoncé le bouton en position de flamme pilote pour évacuer l'air dans l'installation de gaz.

ÉTEINDRE (Séries 700 / 900)

- Tournez le bouton de gaz de la cuisinière à la position de flamme pilote "  ", seule la flamme pilote se produira. Seule la flamme pilote se produit dans cette position.

ÉTEINDRE (Séries 600)

- Seule la flamme pilote se produit dans cette position.

ALLUMER LE FOUR (Figure E) (Séries 700 / 900)

- Tournez sur le côté (11) pour voir la flamme pilote
- Appuyez doucement sur le bouton du four (13) et tournez-le à la position pilote
- Appuyez sur le bouton (14) et appuyez sur le bouton (12) pour allumer la pilote. Appuyez sur le bouton (14) et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes pour réchauffer le thermocouple de sécurité (au moins 10).
- Vous pouvez ensuite régler la température en tournant le bouton selon les degrés de température situés à gauche du bouton (11).

ÉTEINDRE

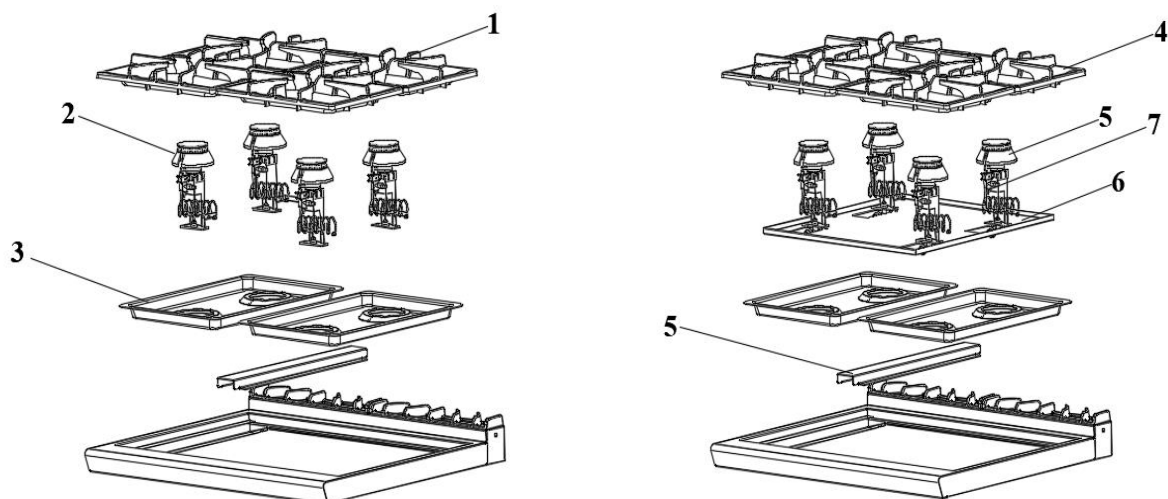
- Tournez le four ou le bouton à la position pilote. Seule la flamme pilote se produit dans cette position. Seule la flamme pilote se produit dans cette position.
- Appuyez sur le bouton (15) pour éteindre le four.
- Patientez au moins 2 minutes avant de chauffer le four sans appuyer sur le bouton (15).

MAINTENANCE

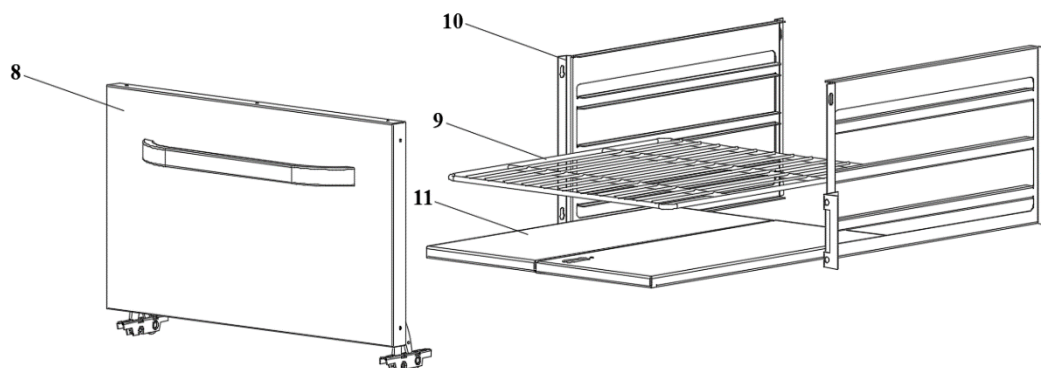
- Ne jamais faire la maintenance sans fermer la vanne de gaz principale de l'appareil.
- Avant de refroidir complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage susceptibles de rayer la surface de l'appareil.
- Si nécessaire, utilisez des nettoyeurs chimiques.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau ou de la vapeur à haute pression.
- Retirez les réservoirs à huile sous le four et celui du gril et nettoyez-les quotidiennement à l'eau chaude et au savon.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, recouvrez les surfaces avec une fine couche de vaseline.

NETTOYAGE

- Retirez la grille supérieure en fonte (1-4)
- Retirez les brûleurs supérieurs (2-5)
- Nettoyez la table du dessus avec des lingettes (3)
- Retirez le carter d'huile après avoir retiré les brûleurs supérieurs et les grilles supérieures en fonte.
- Les casseroles en fer et les grilles en fonte sont lavables en machine (4-6)
- Vérifiez et nettoyez le brûleur pilote pour la saleté (7)



- Ouvrez complètement la porte du four après l'avoir saisie par les côtés avec 2 mains (8) et tirez-la vers vous, Série 700-900
- Retirer les grilles (9), série 700-900
- Tirez les plateaux latéraux vers le haut pour les libérer et tirez vers l'intérieur pour les retirer, (3)
- Nettoyez l'intérieur du four avec des lingettes,
- Retirer la plaque inférieure pour nettoyer la chambre de combustion et la veilleuse du poêle (11)
- Après le nettoyage, remplacez les chapeaux des brûleurs comme illustré à la Figure G.



- Le capuchon inférieur doit être aligné avec la goupille du tube Venture lors de l'assemblage.

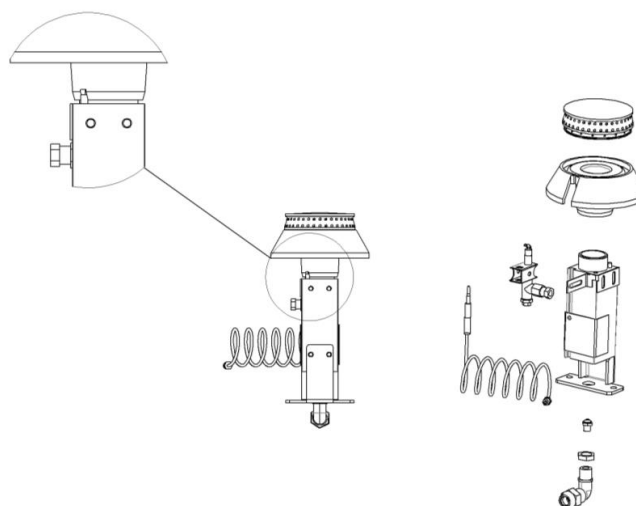


Figure G

ATTENTION: Tout remplacement de pièce susceptible d'affecter la sécurité doit être effectué par les personnes agréées. Pendant la maintenance et les réparations, maintenez la soupape de gaz principale fermée et à l'écart du feu. Effectuez un test d'étanchéité après chaque réparation ou remplacement à l'aide d'un détecteur de mousse ou de gaz. En cas de situation dangereuse de l'appareil, contactez le service agréé. Ne laissez jamais des personnes non agréées à intervenir l'appareil.

DANGEREUX : Ne jamais permettre que le contrôle d'étanchéité soit effectué au feu.

Problème	Pourquoi	Problème
La veilleuse ne s'allume pas	1- Conduite de gaz bouchée	1- vérifier et supprimer
	2- veilleuse	2- vérifier et supprimer
	3- veilleuse bloquée	3- Nettoyer avec une petite brosse en acier
	4- Gicleur d'allumage bouché	4- vérifier et remplacer
Veilleuse jaune	1- Ajustement d'air requis	1- vérifier et supprimer
	2- Brûleur sale	2- vérifier et nettoyer à la brosse
Le brûleur ne fonctionne pas	1- robinet d'arrêt de gaz endommagé	1- vérifier et remplacer
La veilleuse n'est pas entretenue	1- thermocouple contaminé	1- vérifier et nettoyer avec une petite brosse en acier
	2- le thermocouple ne montre aucune tension (mV).	2- vérifier et supprimer
	3- le thermocouple est desserré	3- vérifier et supprimer
	4- thermocouple endommagé	4- vérifier et remplacer

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.



Directive de marquage, 93/68/ CEE

TS EN 203-1 / Dispositifs de cuisson à gaz- Chapitre 1: Dispositifs de sécurité générale

TS EN 203-2-1 Équipements alimentaire à combustion de gazChapitre 2-1 Spécifications-
Parties supérieures ouvertes

TS EN 203-2-2 Appareils à combustion de gaz – Chapitre 2-2: Règles spéciales -
Cuisinières

- Restrictions d'obligation : Toutes les informations techniques, les instructions de mise en service et les informations d'utilisation et de maintenance contenues dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes sur votre appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages ou blessures personnelles résultant de la réalisation de toute procédure non conforme aux instructions d'utilisation, de toute utilisation, réparation ou modification non autorisée de l'appareil ou utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

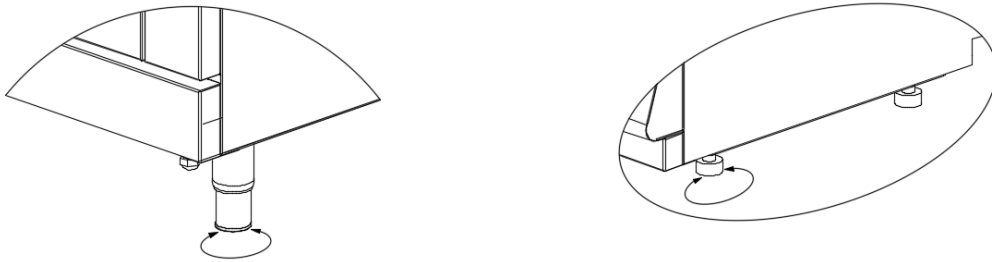


Figure A

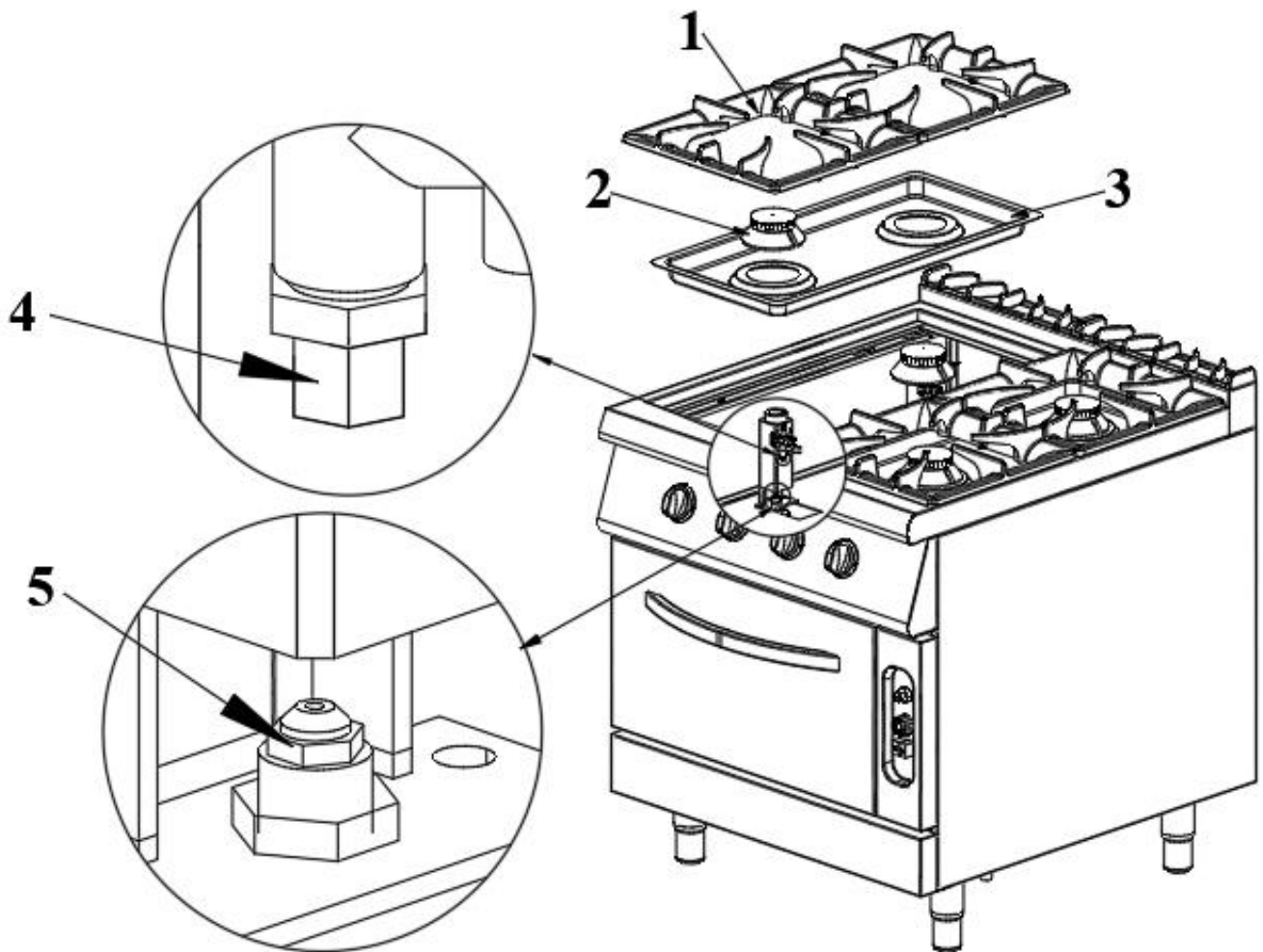


Figure B

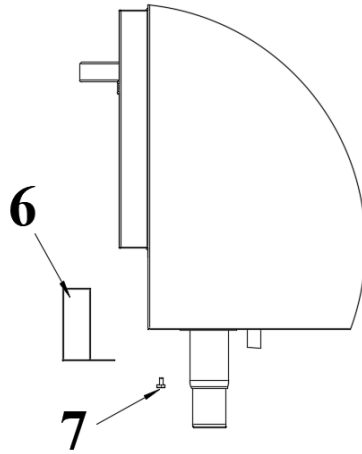


Figure C

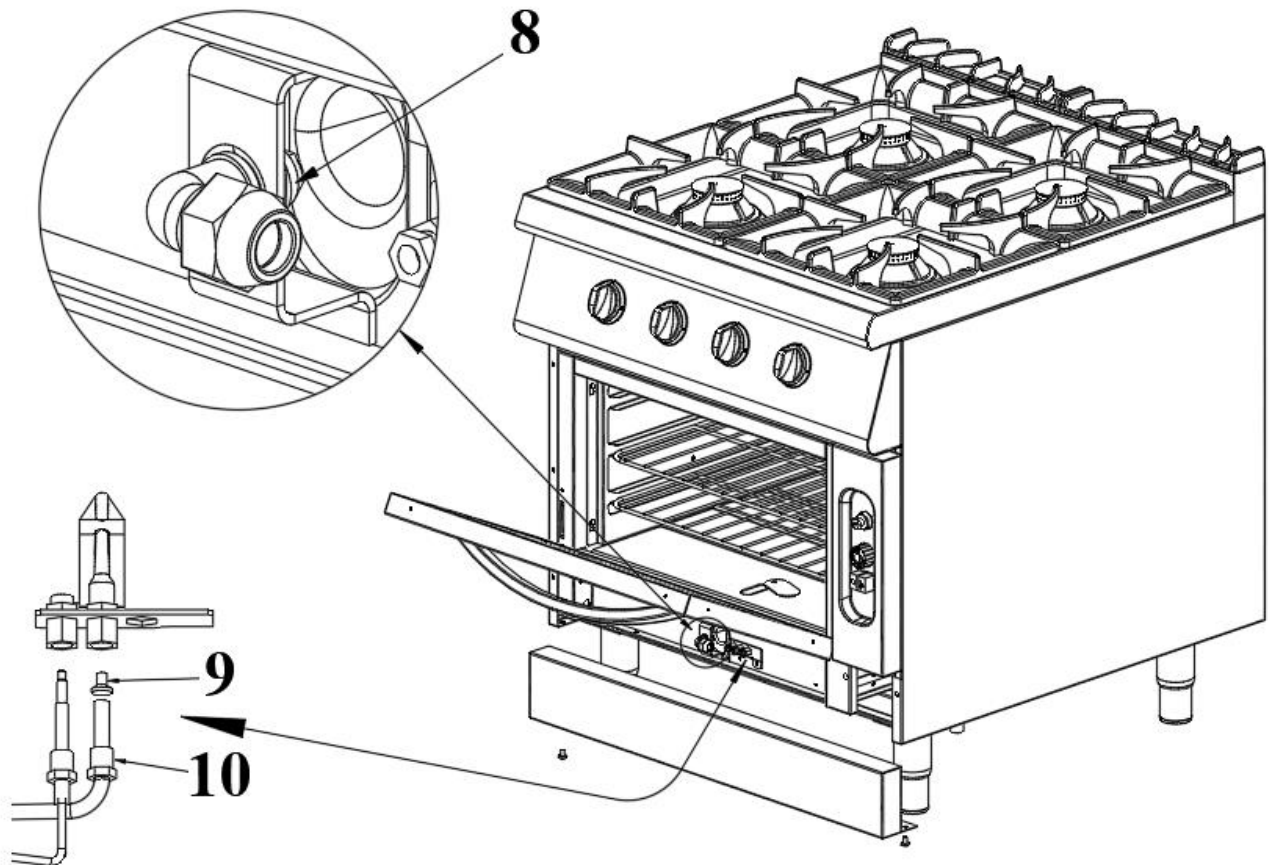


Figure D

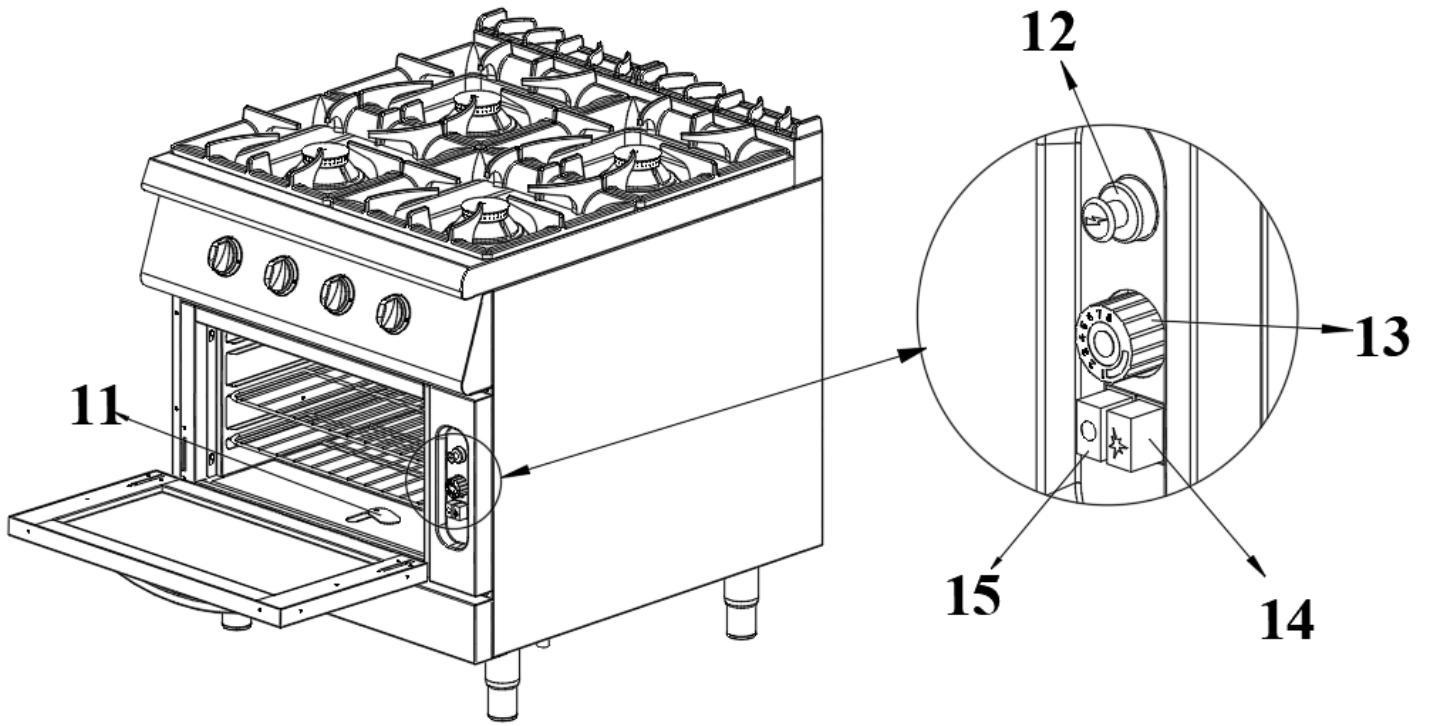


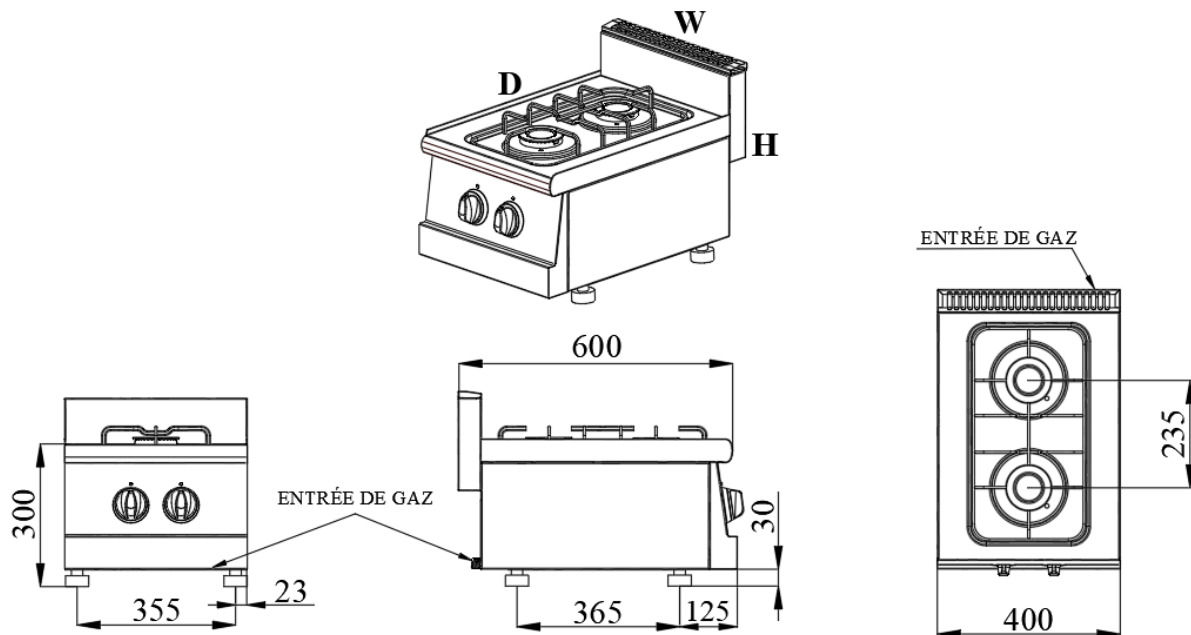
Figure E

F. DESSINS DES PRODUITS

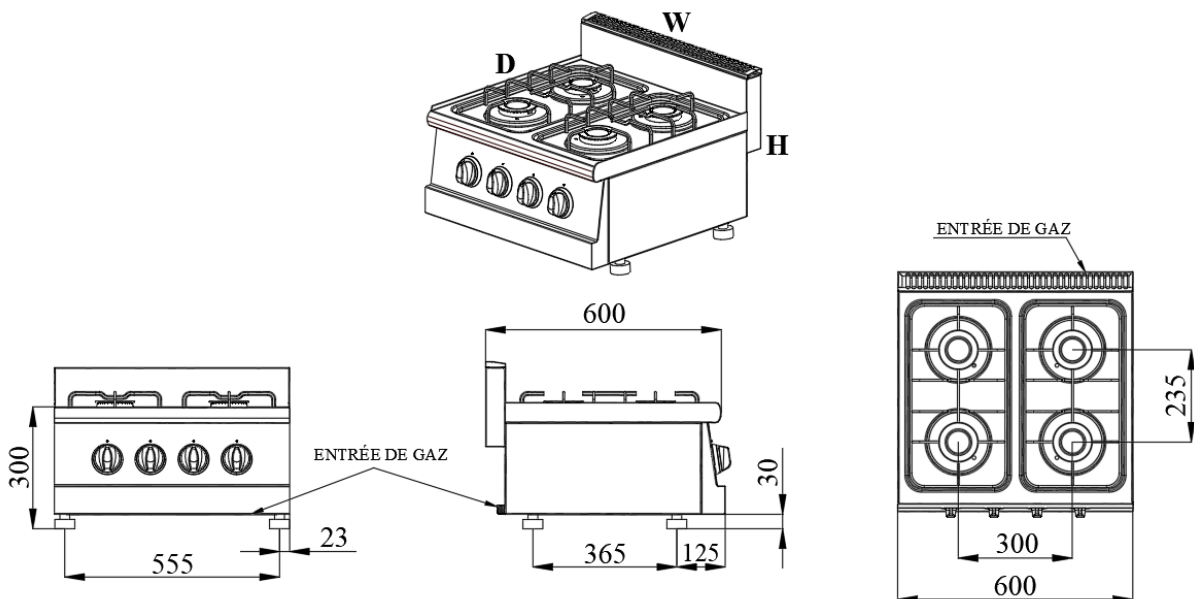
Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume
7178.0005	400 mm	600 mm	300 mm	1/2"	6,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	20 kg	0.18 m ³
7178.0010	600 mm	600 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	31 kg	0.25 m ³
7178.0400	400 mm	700 mm	900 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	58 kg	0.46 m ³
7178.0405	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	95 kg	0.90 m ³
7178.0410	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.22 m ³
7178.0415	800 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	143 kg	0.84 m ³
7178.0420	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	45 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	191,5 kg	1.60 m ³
7178.0200	400 mm	700 mm	300 mm	1/2"	13 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	32,5 kg	0.24 m ³
7178.0205	800 mm	700 mm	300 mm	1/2"	26 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	70,5 kg	0.36 m ³
7178.0210	1200 mm	700 mm	300 mm	1/2"	39 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	108 kg	0.59 m ³
7178.0585	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	32,3 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	129 kg	1.07 m ³
7178.0590	1200 mm	700 mm	900 mm	1/2"	39,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	175 kg	1.07 m ³
7178.3000	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	17 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	65 kg	0.55 m ³
7178.3005	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	34 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	110 kg	1.05 m ³

7178.3010	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	52,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	152 kg	1.52 m ³
7178.3015	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	41 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	157,5 kg	1.05 m ³
7178.3025	1200 mm	900 mm	900 mm	1/2"	58,5 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	210 kg	1.52 m ³
7178.3030	1600 mm	900 mm	900 mm	1/2"	80 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	275 kg	1.70 m ³

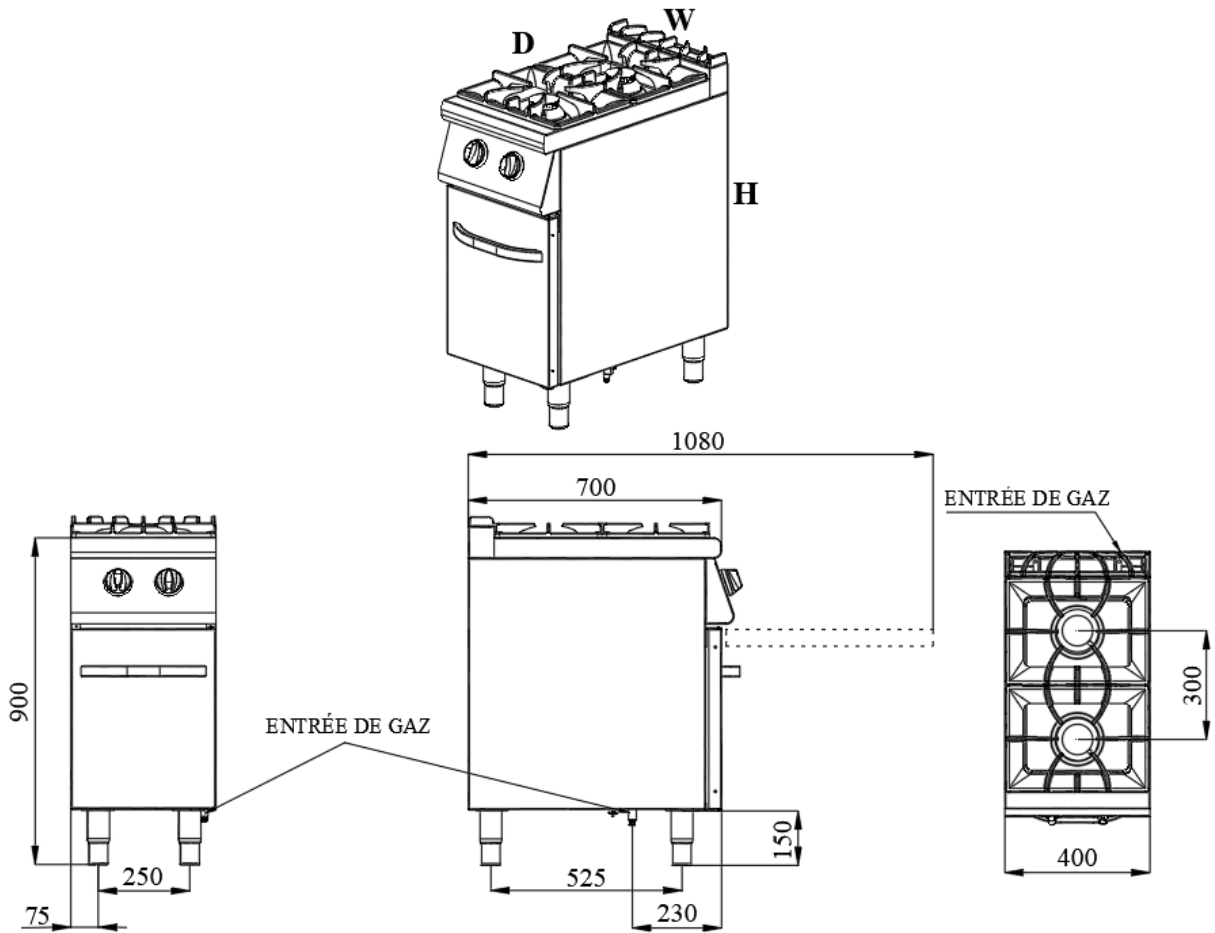
7178.0005



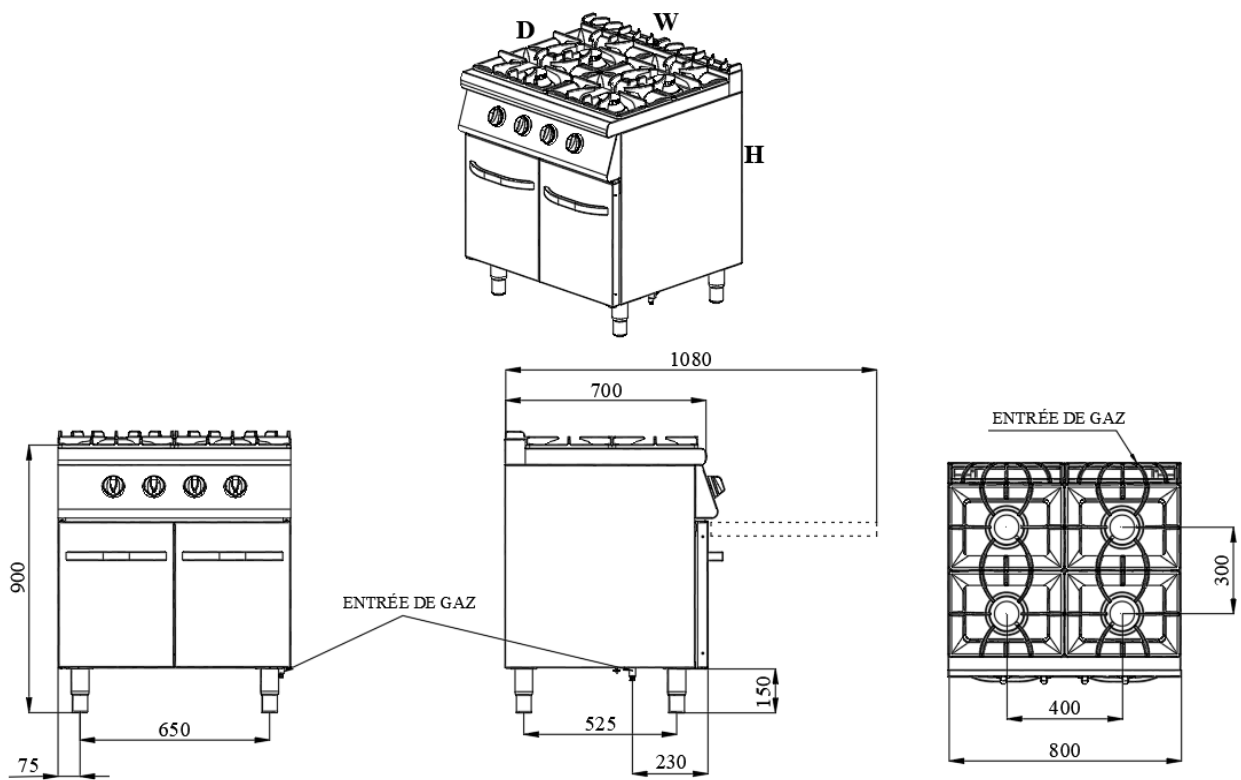
7178.0010



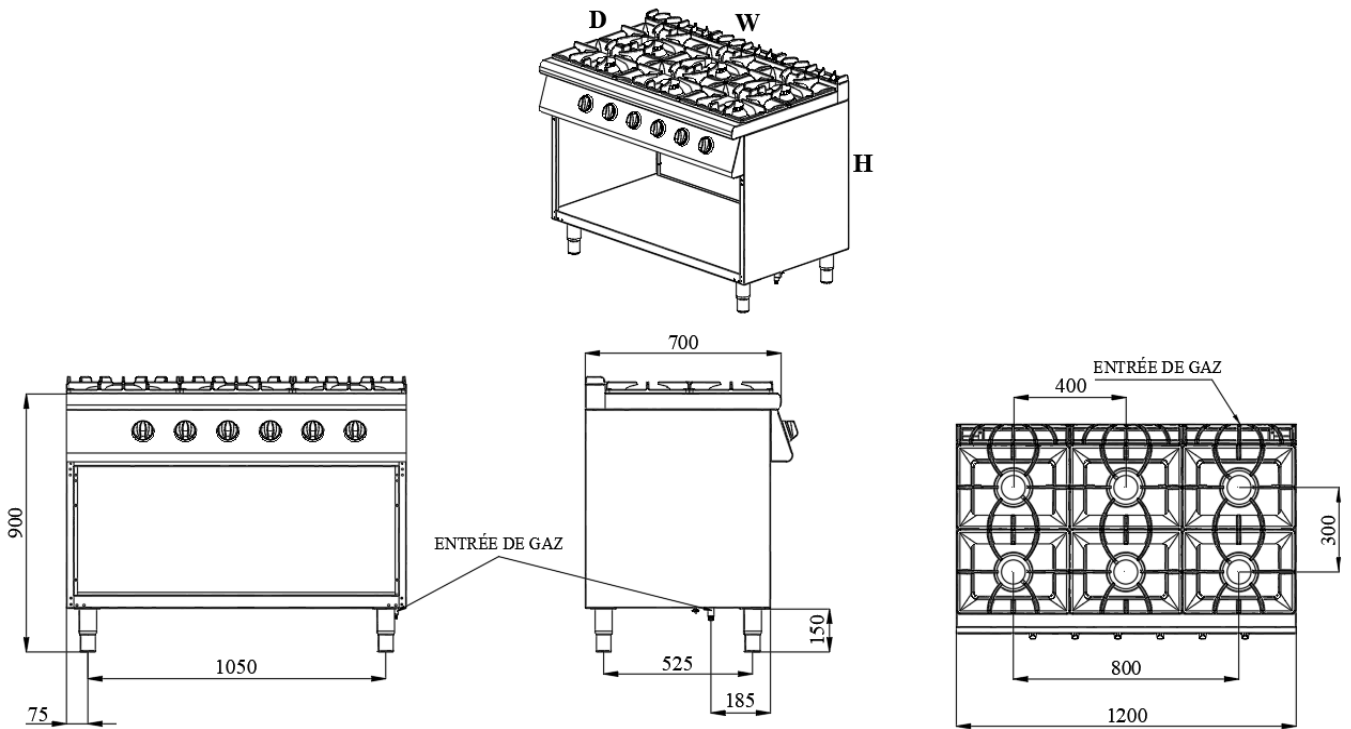
7178.0400



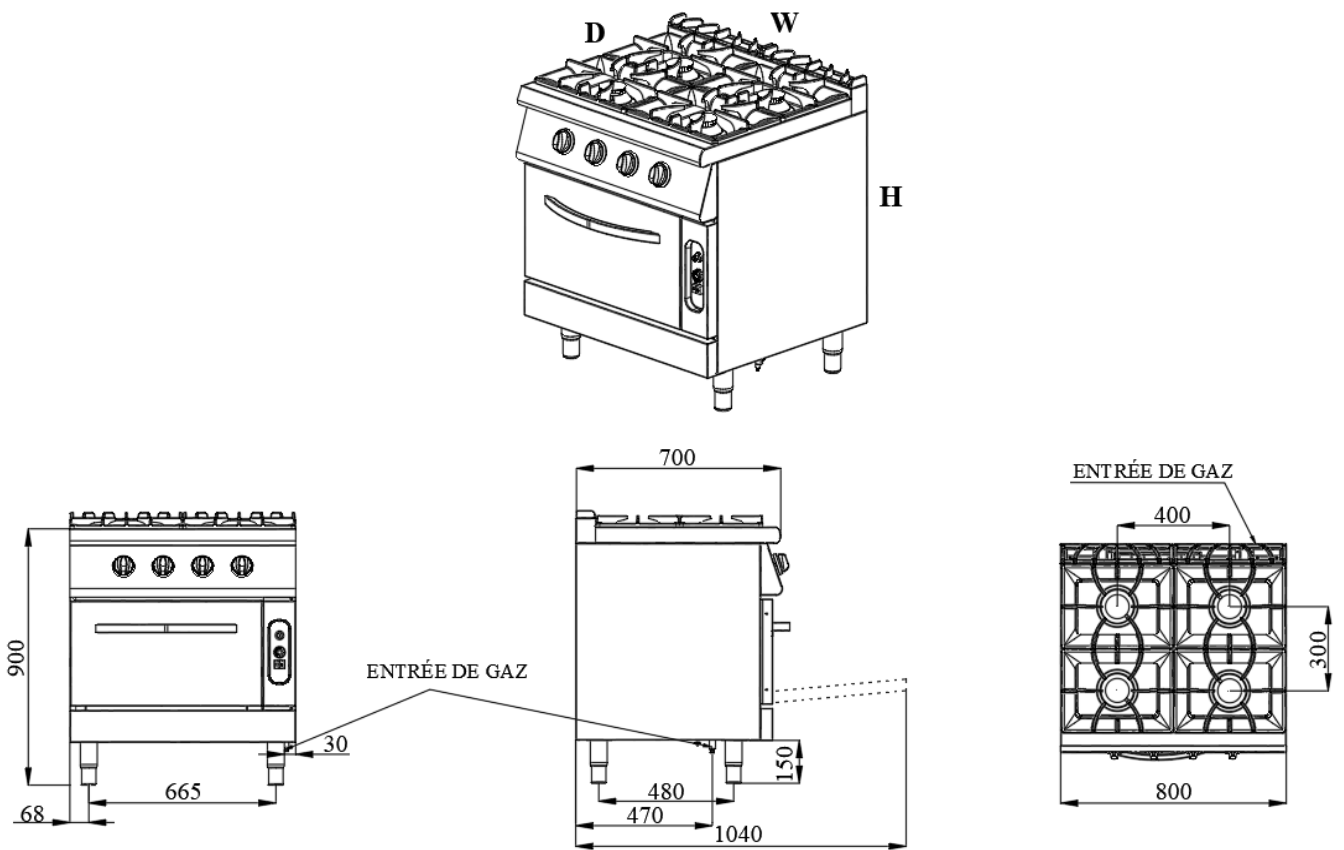
7178.0405



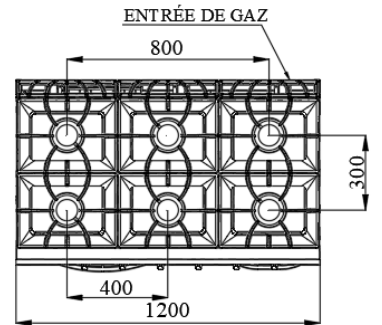
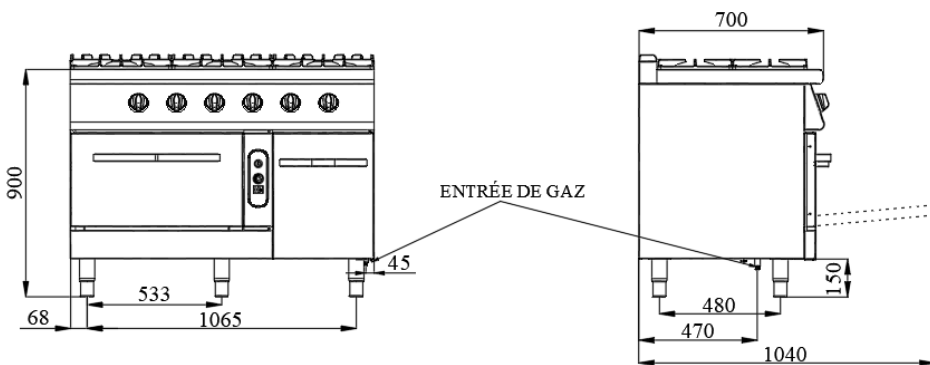
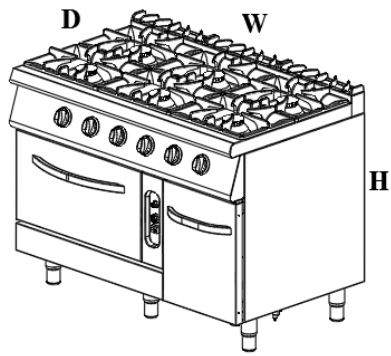
7178.0410



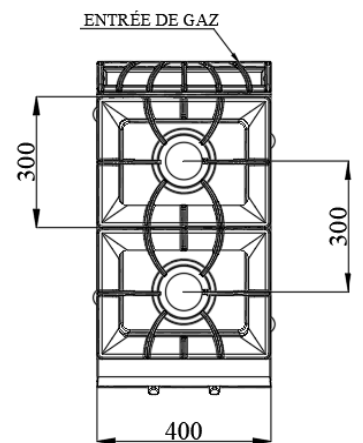
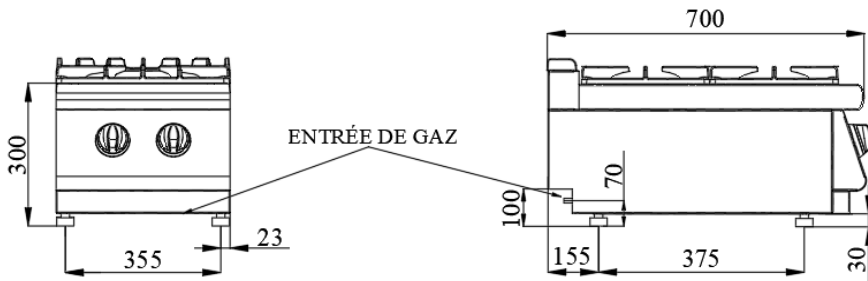
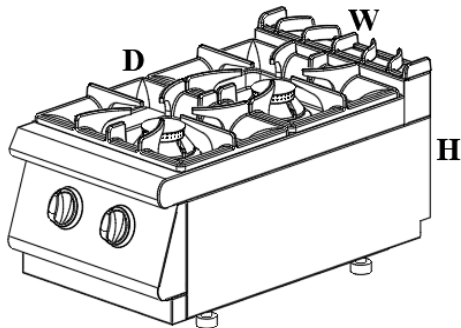
7178.0415



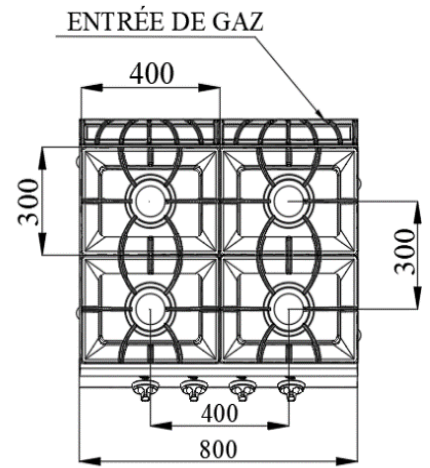
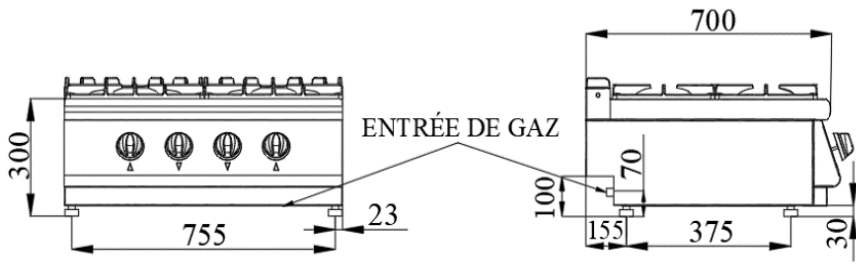
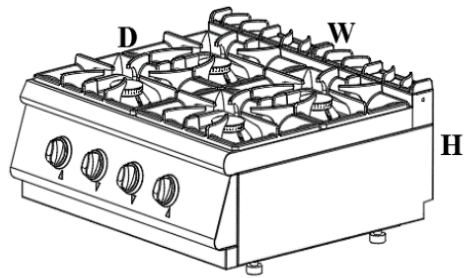
7178.0420



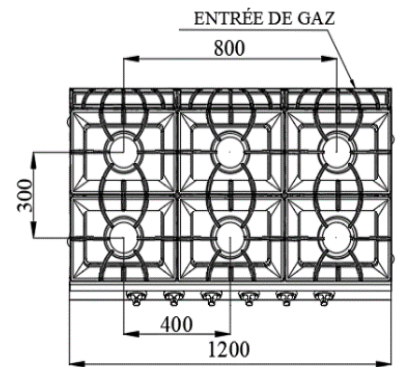
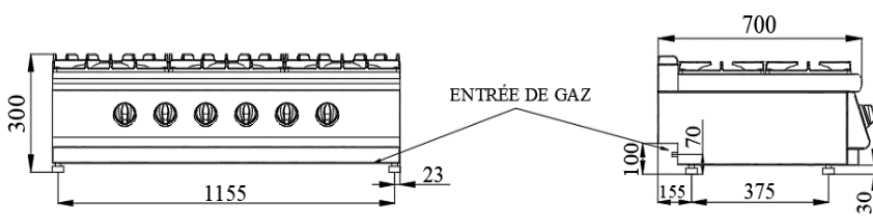
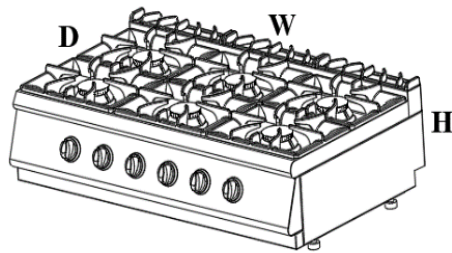
7178.0200



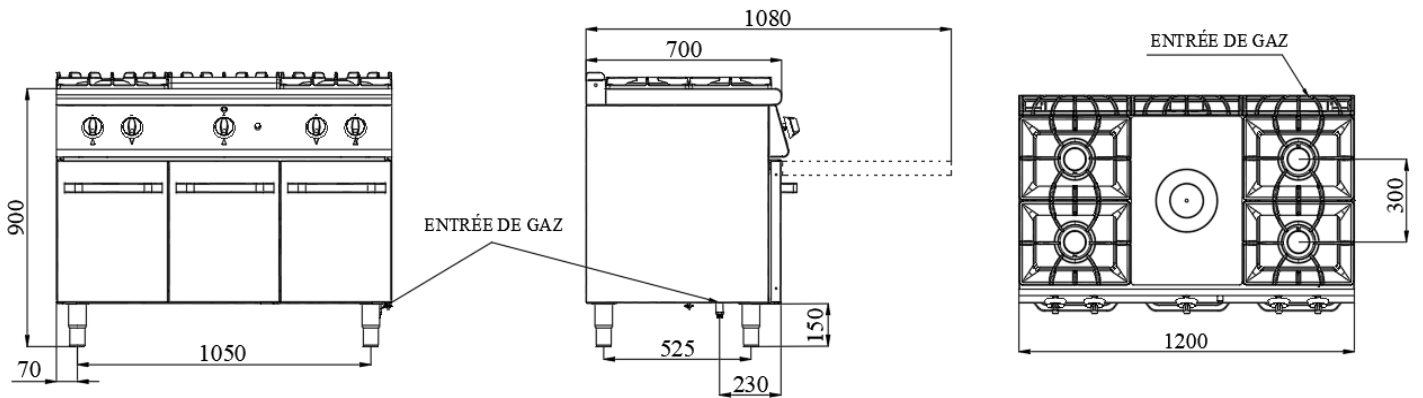
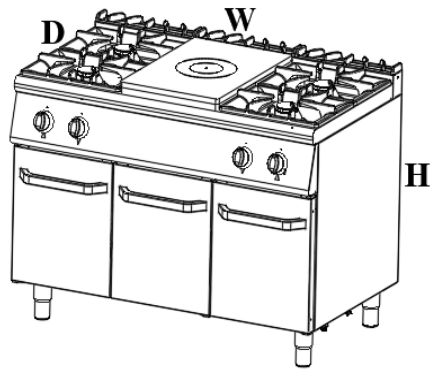
7178.0205



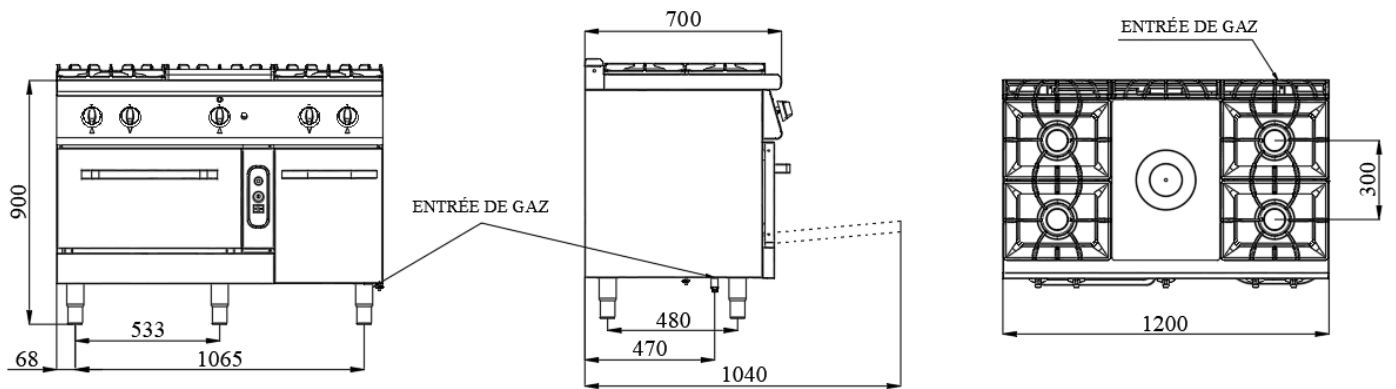
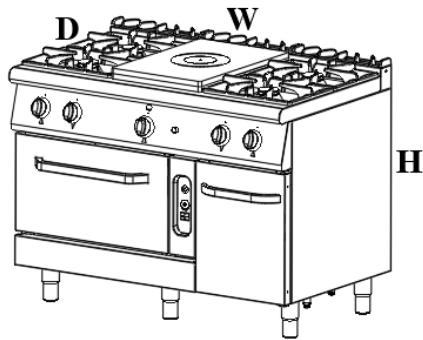
7178.0210



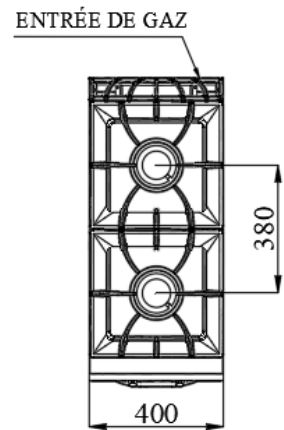
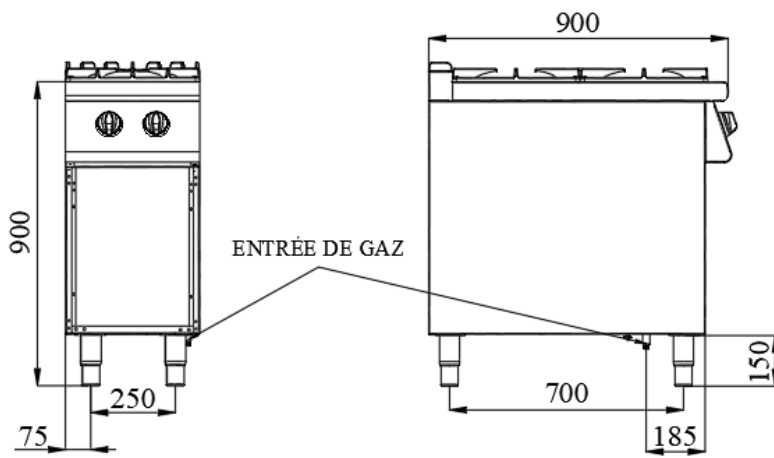
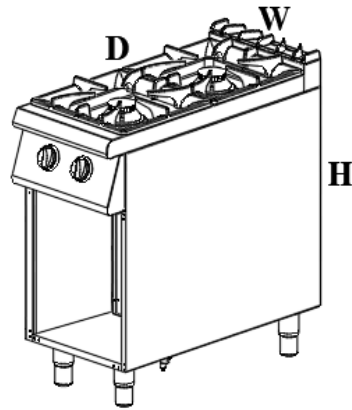
7178.0585



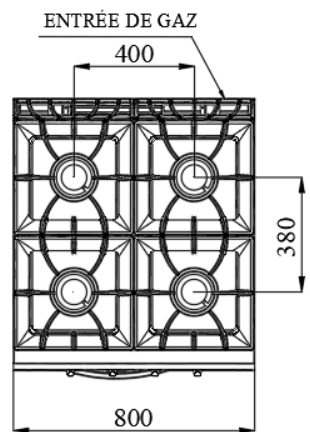
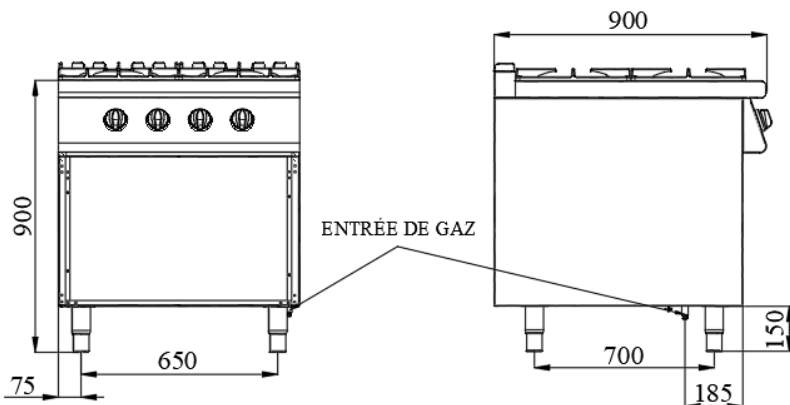
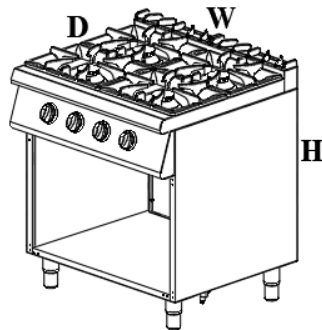
7178.0590



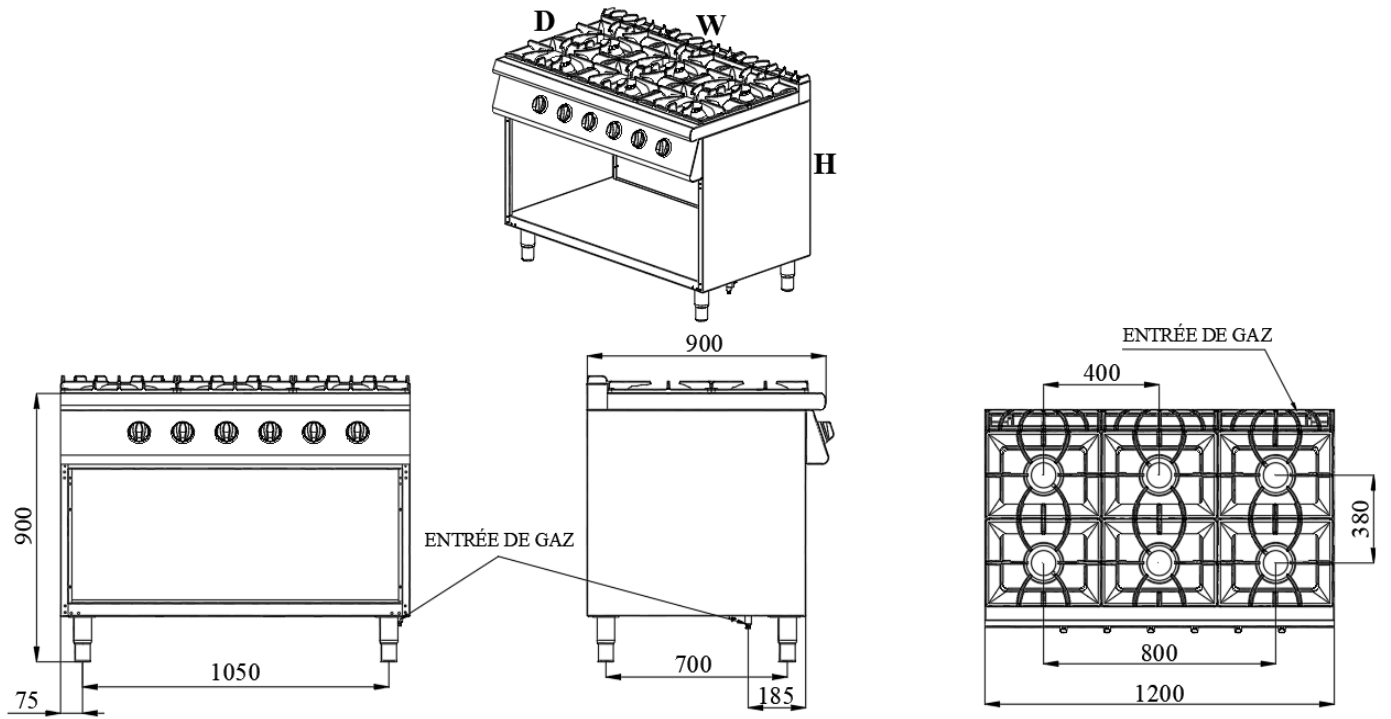
7178.3000



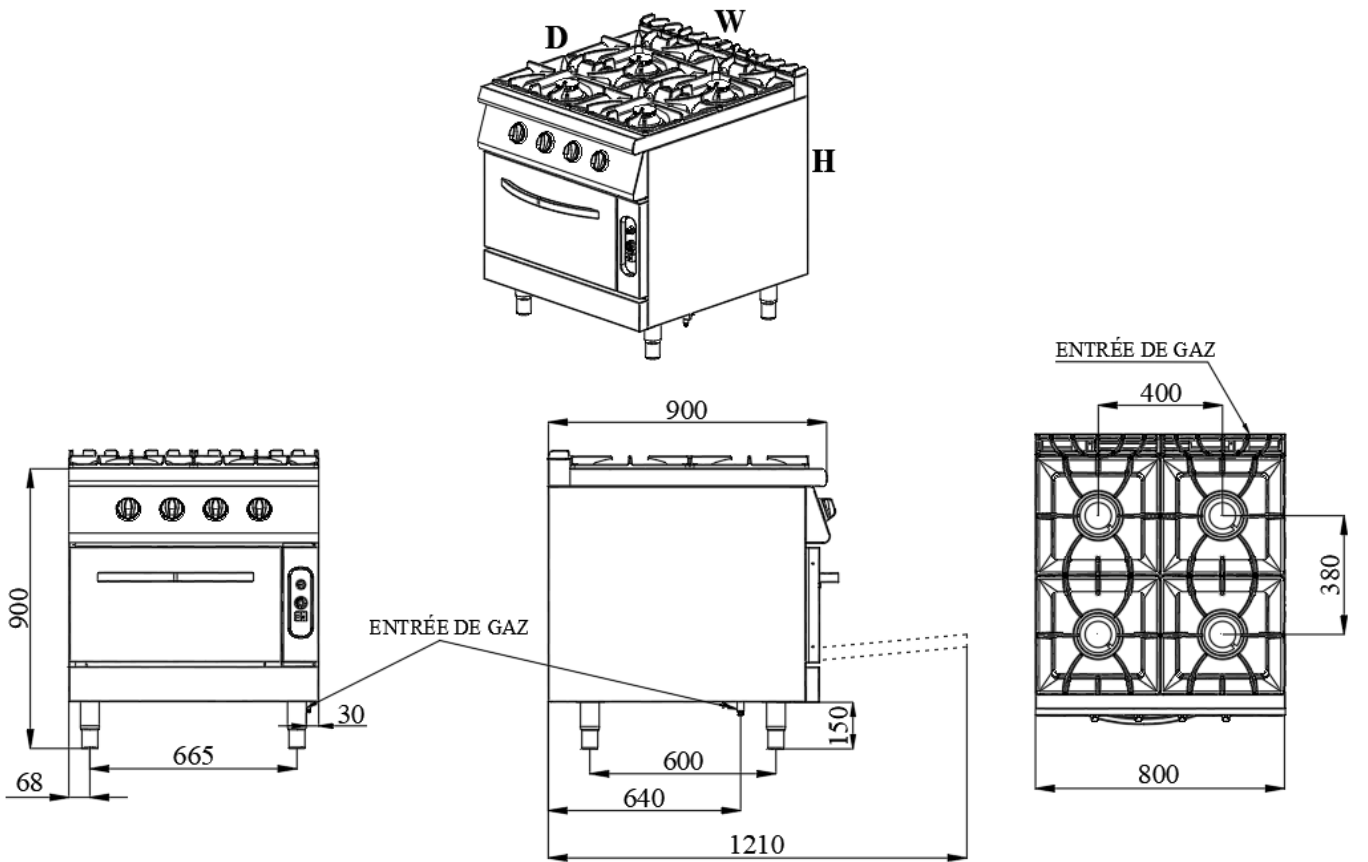
7178.3005



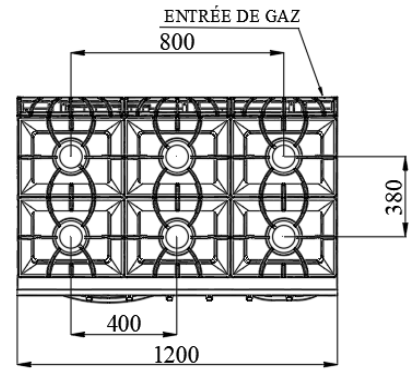
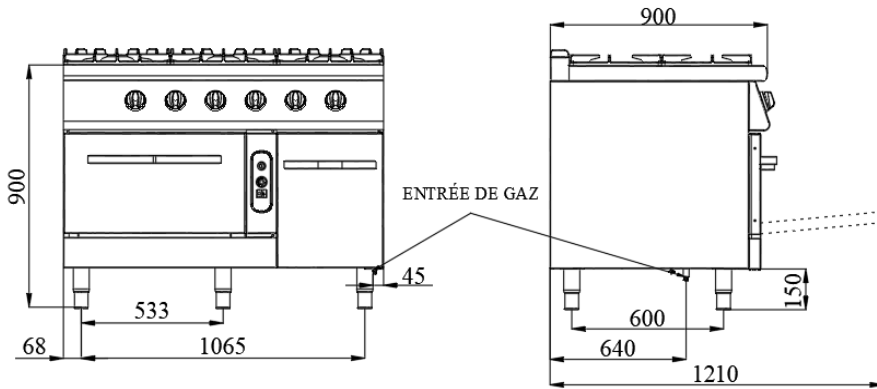
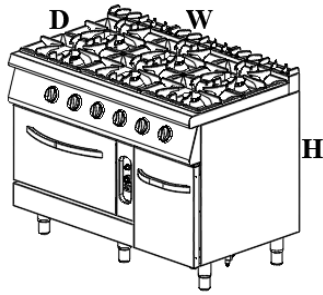
7178.3010



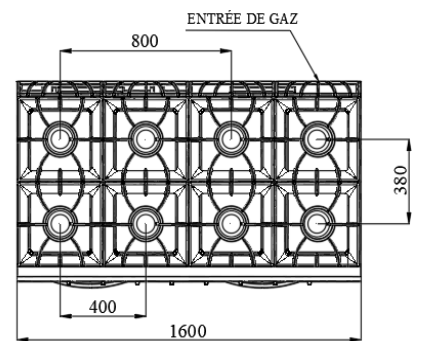
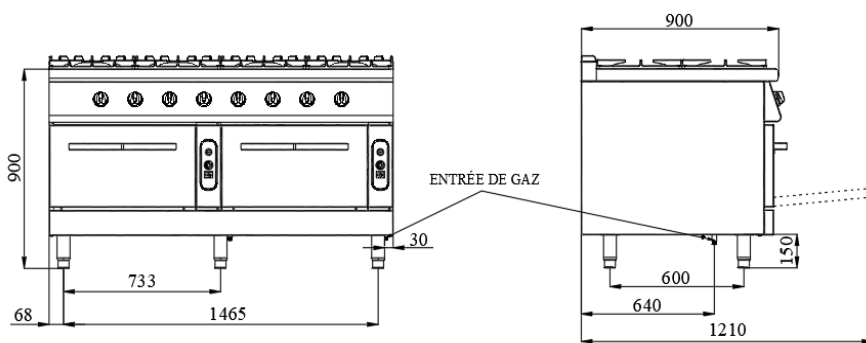
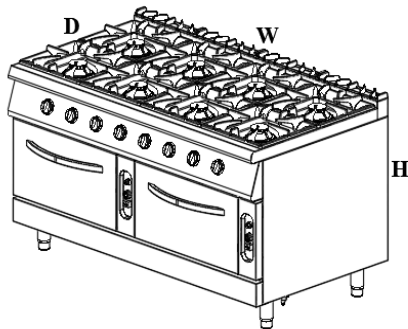
7178.3015

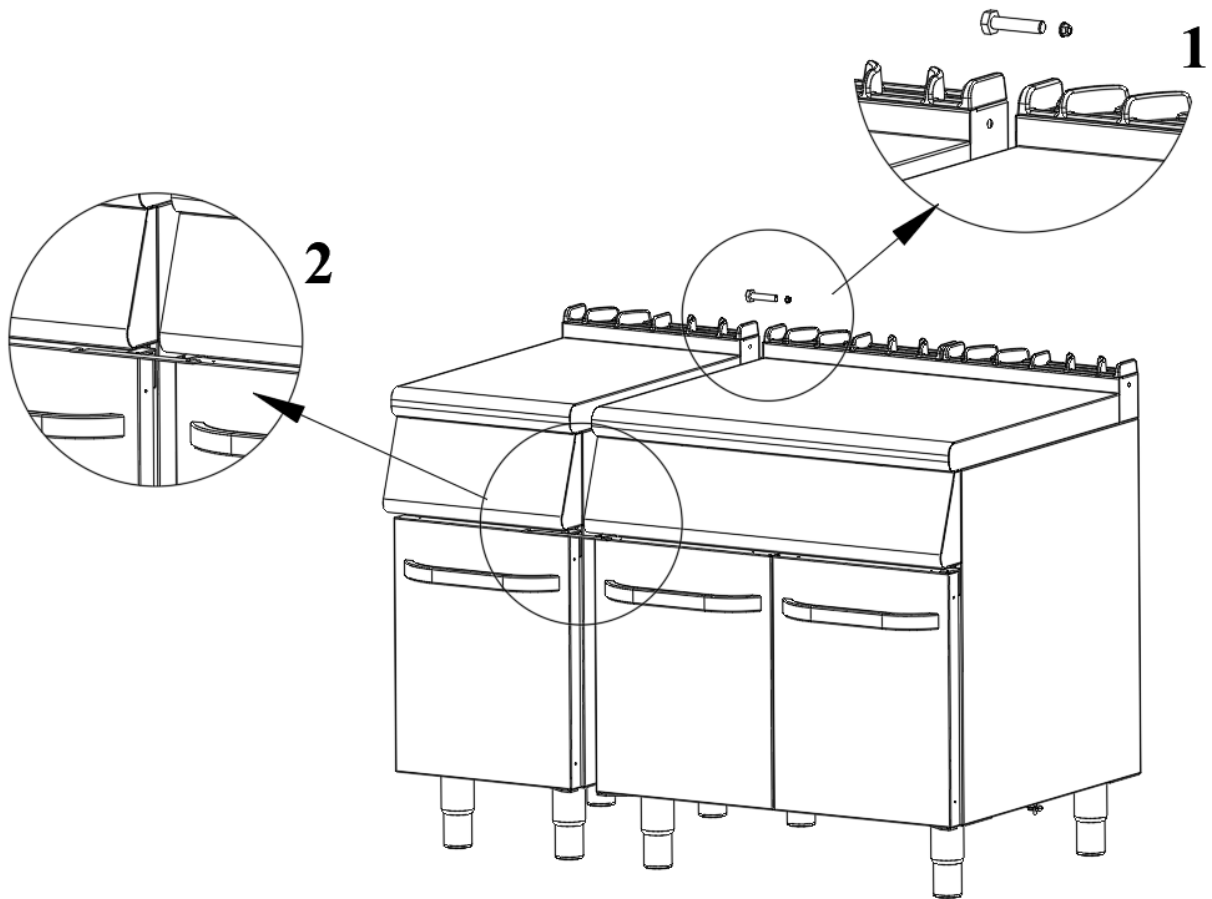


7178.3025

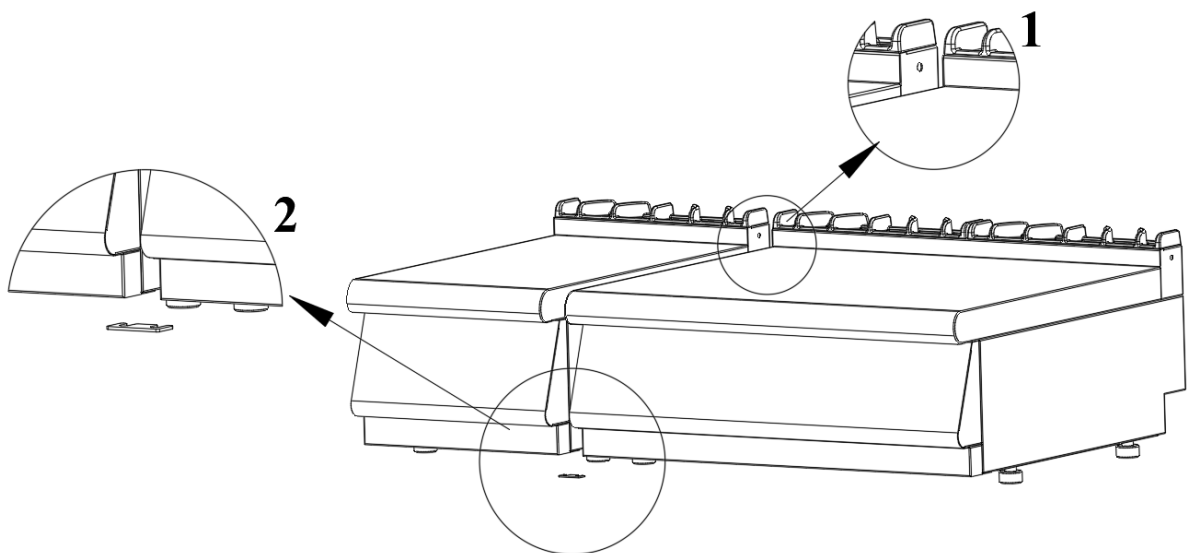


7178.3030





Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série



Combisteel BV

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

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

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com