HOKKER/INDUSTRIËLE GASBRANDER
INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE EN ONDERHOUD
*321.201 / *321.202 / *321.211 / *321.212

DEEL EEN – ALGEMENE KENMERKEN

1.1. Introductie

Deze gebruiksaanwijzing bevat alle informatie, adviezen en waarschuwingen met als doel de gasbranders van de FL-Serie op de juiste wijze aan te sluiten en in gebruik te stellen.
De gebruiksaanwijzing is onderdeel van het apparaat en de levering hiervan.

Voordat het apparaat in enig gebruik wordt gesteld of überhaupt wordt aangesloten, wordt u verzocht deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een toegankelijke plek waar hij makkelijk te vinden is.

In het geval dat het apparaat wordt verkocht of u het weggeeft (in bruikleen), dient de gebruiksaanwijzing ook meegegeven te worden aan de nieuwe eigenaar.

1.2. Algemene veiligheidsinstructies

Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en zal uitsluitend gebruikt worden door zij die hiervoor gekwalificeerd zijn. Hetzelfde geldt voor de aansluiting en het onderhoud dat uitsluitend uitgevoerd kan worden door een gekwalificeerd persoon.

Voordat u gebruik maakt van het apparaat en het dus in werking zet, is het van belang dat u kennis heeft van de volledige en juist wijze van bediening van het apparaat.

Het dagelijkse gebruik en onderhoud dient uitgevoerd te worden door een gekwalificeerd persoon.

Zorg ervoor dat na enige wijze van onderhoud alle onderdelen van het apparaat op de juiste wijze vervangen en gemonteerd zijn.

1.3. Modellen

De gas bestuurde modellen zijn de volgende: FL12 en FL24.



FL12 FL24

1.4. Technische karakteristieken

Het frame is gemaakt van roestvrij staal. Het gietijzeren rooster is zo ontworpen dat er zware pannen en soortgelijke geëmailleerde objecten op de gasbrander geplaats kunnen worden.

De knoppen die de gasbrander dienen te besturen zijn gemonteerd met thermokoppels die onverwachte gasstromen tegengaan mbt. de branders.

De branders zijn geschikt te werken onder de meest intensieve werkomstandigheden en zijn conform alle (gas) veiligheidsnormen.

DEEL 2 VAN DE INSTALLATIE INSTRUCTIES VOOR DE GEKWALIFICEERDE TECHNICI

2.1. Installatie

De installatie betreffende de aansluiting van gas en het apparaat, dient uitsluitend uitgevoerd te worden door een gespecialiseerde technici. Deze persoon dient nog altijd de regels betreffende veiligheid te volgen waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Het apparaat dient geïnstalleerd te worden in een geventileerde kamer, mogelijk met een afzuiger om alle verbrande gassen juist te verwijderen.

2.2. Speciale regulaties voor de installatie

Er moet vermeld worden dat de installatie van kookapparatuur, werkend op gas uitgevoerd moet worden conform de volgende regels:

- Veiligheid- regels voor gevaar van ongevallen vanwege paniek in openbare ruimtes.
- Algemene regels geldig voor installatie van gasbranders en vloeibare brandstof. (Volg gelieve speciale instructies voor het type gas dat gebruikt wordt.)
- Verhittings-, ventilatie- en koelinstallatie voor kookapparatuur in restaurants.

2.3. Installatie

Haal de brander voorzichtig uit de verpakking en inspecteer het apparaat op schade. Inspecteer ook alle onderdelen op schade (dat mogelijk veroorzaakt zou zijn gedurende het transport).

Voordat de gasbrander voor het eerst in gebruik gesteld wordt dient het folie/plastic van de roestvrijstalen buitenkant verwijderd te worden. Maak het apparaat vervolgens schoon en zorg dat er geen lijm vastzit aan de roestvrijstalen behuizing.

Zet het apparaat tot slot in de gewenste positie.

2.4 Voorafgaande inspectie

Indien het beschikbare gas in de bestemde ruimte anders is dan "normaal", dienen aanpassingen aan het apparaat uitgevoerd te worden volgens de beschrijving in hoofdstuk 2.11.

Normaal gesproken is het apparaat ontworpen om te werken op LPG. Speciale indicaties op de verpakkingen en op de behuizing/ het typeplaatje van de gasbrander geven aan hoe het apparaat is ingesteld.

2.5 Aansluiting

De verbinding naar het gasnetwerk of de tank dient uitgevoerd te worden met een flexibele slang of metalen pijpen van de corresponderende diameter. Om goede geleiding van het gas te bevorderen wordt aangeraden gebruik te maken van een teflon-coating. u bentverplicht de gas-kraan af te sluiten op het moment dat het apparaat niet in gebruik is.
Indien de gasaansluiting is gerealiseerd, dient die volledig gecheckt te worden op lekkage. Voor deze inspectie: gebruik een speciale spray die gaslekkage kan opsporen.

Inspecteer het apparaat nooit op lekkage gedurende gebruik.
Sluit de gaskraan en zet het apparaat uit.

Dit apparaat dient niet geïnstalleerd te worden in de buurt van vlambare objecten en dient ten minste 10 cm afstand te houden van de meest dichtbij zijnde muur of naaststaande apparaat.

De leverancier en fabrikant weigeren verantwoordelijkheid te nemen voor schade of ongevallen veroorzaakt mede door het negeren van deze veiligheidsinstructies.

2.6 Druk

De druk wordt gemeten met behulp van de manometer, uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

De druk van het gas dat geleverd wordt aan het apparaat moet overeenkomen met de informatie vermeld op het typeplaatje.

Indien de druk niet overeenkomt met dat wat vereist is of vermeld wordt, dient het apparaat niet aangesloten te worden.

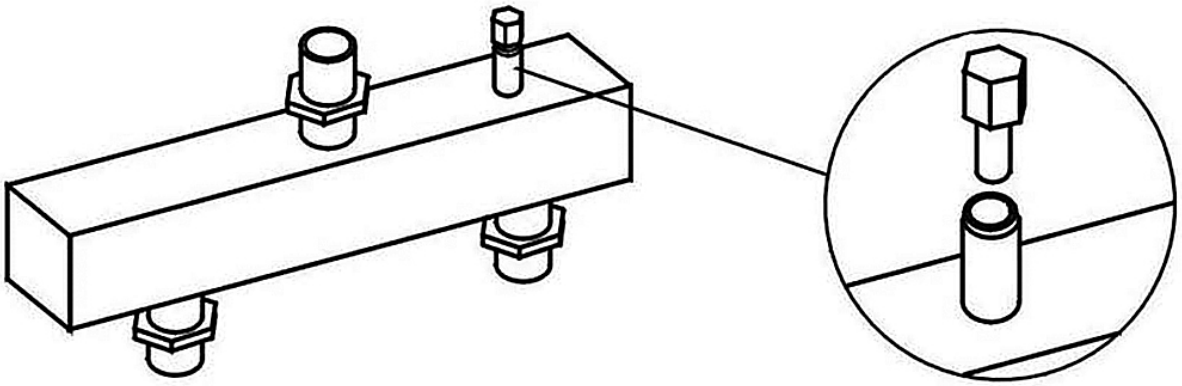
2.7 Controle van de druk

De druk vanuit de gastoevoer kan geïnspecteerd worden met een gepaste manometer die de technici zullen plaatsen op de plek van het controleventiel van de drukregelaar.
Het ventiel is geplaatst dichtbij de gasaansluiting (een paar cm ernaast).
De gebruiker kan hierbij door het pannenrooster van de gasbrander te verwijderen.
Om het ventiel te verbinden dient het volgende gedaan te worden:

Verwijder de afdichtmoer van het ventiel die gemonteerd is op de pijp van de hoofdtoevoer.

Repareer de manometer en plaats het apparaat in werking volgens de stappen vermeld in de volgende paragrafen van deze gebruiksaanwijzing. Inspecteer de gasdruk.

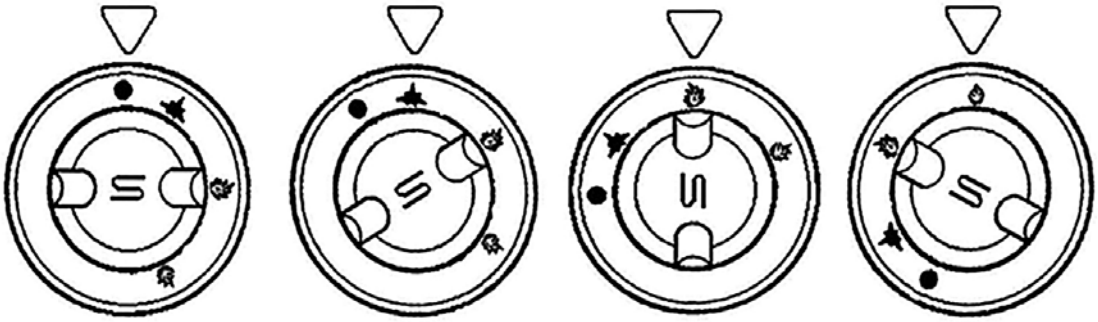
Verwijder de manometer en vervang deze voor het ventiel.
Verzeker dat het ventiel volledig is dichtgedraaid zodat er geen gas kan lekken.



2.8 Besturing van de gasbranders

De besturingsknoppen zijn gemonteerd aan de voorzijde van het paneel van het apparaat. Elke (draai)knop bestuurd een brander, van de in totaal 4 gaspitten per gasbrander.

Om de knop te draaien en van positie te veranderen dient de knop licht ingedrukt te worden (houdt ingedrukt) en vervolgens gedraaid te worden naar de gewenste positie.



Positie 0:

De knop is uit.

De gastoevoer is afgesloten.

Ontstekingspositie:

Er wordt gas vrijgelaten richting de brander.
Dit gebeurd alleen als de thermokoppel al verhit is of de knop is ingedrukt.
Het aanslaan van deze positie is een vereiste voordat de brander in werking gaat.

Grote vlam positie:

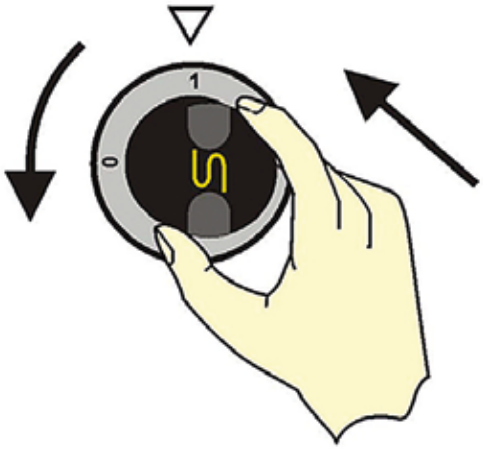
Reguliere gastoevoer richting de brander, bestuurd door de knop.
De brander is in werking met maximaal vermogen. – Gewone werking

Kleine vlam positie:

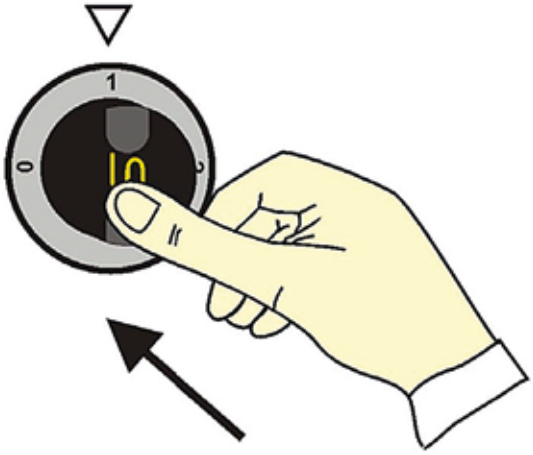
Verminderde gastoevoer richting de brander, bestuurd door de knop.
De brander is in werking met een laag vermogen.

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsprotocol om mensen en hun eigendommen te beschermen van foutieve werkingen. Om deze redenen moet de gebruiker van het apparaat de volgende procedure volgen: Op ieder moment dat hij het apparaat in gebruik wil stellen.

1) Stel de knop in de positie van ontsteking in.
Druk de knop licht in en draai hem tegen de klok in.



2) Indien de knop gedraaid is, houd hem ingedrukt voor 10 a 15 seconde om zo het gas naar de brander toe te geleiden.



3) Houd de knop ingedrukt en zet het gas aan met een aansteker. Nadat het vuur aangaat dient de knop nog eens 10 a 15 seconden ingedrukt te worden om zo de thermokoppel te verwarmen (ingebouwd veiligheidsprotocol).

Na dit gedaan te hebben kunt u het apparaat veilig in gebruik nemen.
Indien het vuur uitgaat herhaal de bovenstaande procedure.

Stel de schakelaar in de gewenste positie (grote of kleine vlam).
Na gebruik zet u de schakelaar op de positie nul.

2.10 Inspectie.

- Inspecteer het apparaat en aansluitingen op lekkage.
- Zorg dat de omgeving van het apparaat goed is geventileerd.
- Inspecteer de vlam van de hoofdbrander en controleer of deze er normaal uitziet.
- Check de stabiliteit van de vlam in de hoofdbranders door de bedieningsknoppen meermaals te veranderen van grote vlam naar kleine vlam.

2.11 Omschakeling naar nader type gas/vereiste instellingen

- Om het type gas om te zetten dienen de sproeiers van de gasbranders vervangen te worden.
- De vereiste sproeiers zijn geleverd in een plasticzak bij de gasbrander.
- Om de mondstukken te vervangen dienen de volgende stappen zorgvuldig uitgevoerd te worden:
- De branders moeten UIT staan, volledig zijn afgekoeld en de gaskraan moet ook dichtgedraaid zijn.
- Verwijder het blad onder het apparaat en houd deze hoog genoeg omhoog om toegang te krijgen tot de brander vanuit de onderkant van het apparaat.
- Schroef de sproeier met een sleutel van 7 mm af en monteer dan het nieuwe mondstuk.
- Als de regelklep voor de primaire lucht correct is afgesteld, dan omhult de vlam het verwarmingselement en brandt deze foutloos (blauwe vlam zonder gele vlammen)

DEEL DRIE - ONDERHOUD EN SCHOONMAAK (INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER)

3.1. Gebruik en Onderhoud

- We willen u nogmaals herinneren dat dit apparaat uitsluitend is bestemt voor professioneel gebruik en dus uitsluitend door speciaal getraind personeel in gebruik genomen kan worden.

- Het personeel dat verantwoordelijk is voor technische werkzaamheden zoals de aansluiting en eerste instellingen/gebruik, heeft het voorrecht om de dagelijkse gebruikers te informeren over hoe het apparaat precies gebruikt moet worden en onderhouden moet worden.

- Voordat er ook maar enige vorm van onderhoud wordt uitgevoerd is het een vereiste de gas(bediening)-knop uit te draaien en daarbij ook de gaskraan af te sluiten.

- Wij adviseren de gebruiker een contract af te sluiten met een gekwalificeerde elektricien die ten minste jaarlijkse en/of periodieke inspectie plaatsvindt.

- Indien u alle instructies uit deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig opvolgt zal dat een langdurig gebruik van het apparaat bevorderen.

- De leverancier en fabrikant weigeren verantwoordelijkheid te nemen voor schade of ongevallen veroorzaakt door incorrect gebruik en/of mede door het negeren van deze veiligheidsinstructies.

Belangrijk! De gaskleppen hebben bewerkbare schroeven die zijn geseald met lak. Deze schroeven mogen nooit verwijderd en/of aangeraakt worden.

3.2. Schoonmaak

Het apparaat dient goed onderhouden te worden en vereist dus na gebruik ook goede schoonmaak. Er wordt verzocht ook de binnenkant goed te reinigen door middel van warm water en schoonmaakmiddel dat geschikt is voor gasbranders en soortgelijke apparatuur.
Wij adviseren u zeker te zijn dat de schoonmaakmiddelen geen chemicaliën bevatten en dat zij geschikt zijn voor roestvrij staal. Maak telkens na gebruik schoon.

PART FOUR
WORKS, REPAIRS AND SPARE PARTS
(FOR THE QUALIFIED TECHNICIAN)

4.1. Foutieve werking

Zelfs indien er sprake is van een juiste bediening van het apparaat is het mogelijk dat door wat voor reden dan ook foutieve storingen optreden. Het onderstaande geeft aan wat mogelijk voorkomende storingen zouden kunnen zijn en hoe deze problemen weer opgelost kunnen worden.

Problemen	**Oorzaken en correcte metingen**
Gaslucht	Kan veroorzaakt zijn door lekkend gas. Inspecteer de gastoevoer zoals eerder beschreven.
Geur van niet verbrande gassen	Inspecteer of de vlammen normaal branden. Controleer of de gasconsumptie niet buitensporig/afwijkend is. Inspecteer of de verbrande gassen veilig weg kunnen. Controleer of de afzuiger en/of de ventilator van de ruimte aan staan.
De waakvlam brand uit	Zorg dat de vlam groot genoeg is om de thermokoppel te verwarmen. Stel de afstand tussen de brander en de het verwarmingselement in. Controleer of de verwarmingselement zijn klep werkt
De waakvlam gaat niet aan	Check of de thermokoppel juist gemonteerd is. Het is mogelijk dat de pijpen of de sproeier niet sterk/stevig genoeg gemonteerd zijn.
Ontploffingen van de gasbranders	Controleer de gasdruk en inspecteer of de thermokoppel niet te ver staat van de hoofdbrander.
De hoofdbrander gaat niet aan	Controleer of er gasdruk aanwezig is. Controleer de sproeiers op defecten.

Indien de defecten ondanks bovenstaande pogingen niet verholpen worden,
neem contact op met uw leverancier.
Open en repareer het apparaat nooit zelfstandig!

Opgelet!
Na iedere wijze van onderhoud of reparatie dient het apparaat volledig gecontroleerd te worden op lekkage.

	Lenge (mm)	Diepe (mm)	Hoogte (mm)	Vermogen (kW)
*321.201/*321.211	390	600	230	7.5
*321.202/*321.212	740	600	230	15

Types of gases used

FR -BE	G30 / G31 G20 / G25	3+ 2E+	28 -30/37 mbar 20/25 mbar	( ) ( )
GB	G30 / G31 G20	3+ 2H	28-30/37 mbar 20	( ) ( )
NL	G30 / G31 G25	3B/P 2L	30 mbar 25 mbar	( ) ( )
LU	G20	2E	20 mbar	( )

HOKKER/INDUSTRIAL GAS BURNER
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION USE AND MAINTENANCE
*321.201 / *321.202 / *321.211 / *321.212

PART ONE – GENERAL CHARACTERISTICS

1.1. Introduction

This leaflet includes all the information, advises and warnings for the correct use of the gas ranges of the FL series and it is supplied with every product. The leaflet is a part of the appliance.

Before any action of installation use or maintenance we advice you to read carefully the corresponding chapters of this manual. This leaflet must be kept in safe place where it is easy to be found.

In case you sell the cooker you must deliver this to the new owner together with the appliance.

1.2. General safety instructions

This appliance has been manufactured for professional use and must be used only by qualified personnel. All works for the installation gas supply connections repairs and maintenance must be done by qualified personnel.

Any use of this appliance that is not specified in this manual from any liability for harm or injury to persons or damage to properties or the appliance.

Before using or working on the appliance is necessary to know the operation of every control reported in this manual.

The normal operation and every day's maintenance of the appliance must be done by qualified personnel.

After any action of maintenance be sure that all parts of the appliance have been replaced correctly and are in condition to operate normally.

1.3. Models

This gas operated ranges series includes the models: FL12 and FL24.



FL12 FL24

1.4. Technical characteristics

The frame of the appliance is made of stainless steel and the grids for the pan support are enamelled and designed to work under heavy loads.

The valves controlling the gas supply are equipped with safety devices (thermocouples) that interrupt the flow of gas in case of accidental blow – off of the burners.

The burners can work in heavy working conditions and are in conformity with the corresponding norms for safety.

PART TWO INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED IN TECHNICIAN

2.1. Installation

The installation, connection to the gas supply and putting in operation of the unit, must be done by qualified technician, who must follow the corresponding regulations for safety in the room where the appliance is installed.

The unit must be installed in well ventilated room, possibly under an aspirator to ensure the absolute removal of the burned gasses.

2.2. Special regulations for the installation

We have to remind you that the installation of cooking appliances working with gas, in rooms were public has access, must be done according the corresponding regulations:

- Safety regulation for danger of accidents because of panic in public places.
- General regulations valid for our installation of burning gasses and liquid fuel. (Follow the special instructions according the type of gas you use).
- Heating, ventilation and cooling -Installation of cooking appliances for restaurants.

2.3. Installation

Put the cooker out of its packing and inspect that everything is in order. Inspect also all parts for any damage that possibly happened to it during the transportation.

Before you put the unit in operation for the very first time remove the plastic coating from the stainless steel surfaces and clean them, if it is necessary, with solved to remove the coating's clue.

Put the cooker to the desired place.

2.4 Preliminary inspection:

Be sure that the appliance is adjusted to operate for the gas available in the installations supply. If the available gas is different you have to adjust the cooker according the description in the chapter 2.11.

Usually the appliance is already adjusted to operate with LPG.
Special indications in the packing and on the cooker's body describe how the unit is adjusted to operate.

2.5 Connection

The connection to the gas network or tank must be done with flexible hose or metal pipes of the corresponding diameter. A gasket and/or Teflon film must be used to ensure gas tight connection. A gas switch must be in line to cut off the gas supply when the appliance is not in use. When the gas connection is complete, all fixings must be inspected for gas leakage. For this inspection use the special sprays sold for this use or a gas leakage detecting equipment.

Do not inspect for gas leakage using open flame.

This appliance must not be installed near flammable surfaces and must be in a distance at least 10 cm from the nearest wall.

The company does not accept any responsibility for damages to persons, or objects caused because of ignoring these instructions.

2.6 Power

This appliance operates in its nominal power with the injectors supplied with it.

The pressure of the gas supplied to the unit must correspond to the values reported on the label attached on it.

If the pressure of the gas in your installation is not in accordance with the above values the appliance must not be connected.

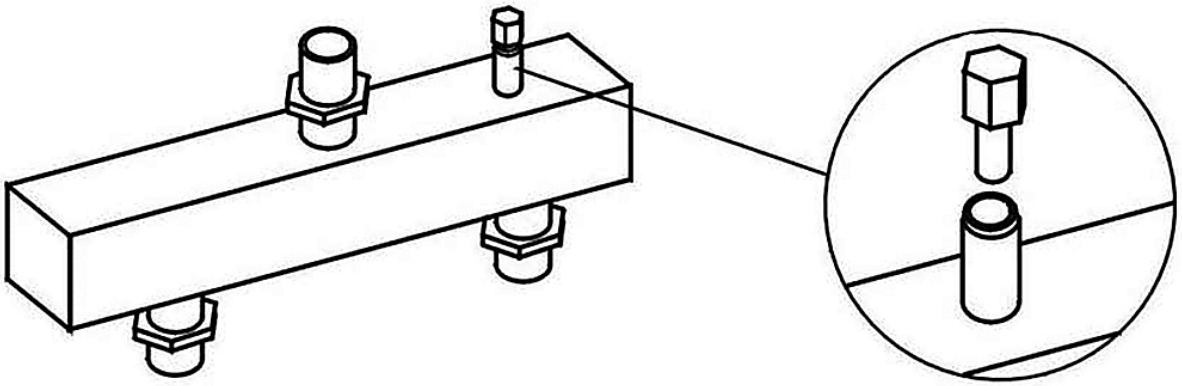
2.7 Pressure control

The gas supply pressure can be inspected with the proper manometer that the technician will connect to the pressure control nipple. The nipple is located on the gas supply pipe a few cm from the point of the appliance's gas inlet. The user can have access to that point by removing the pan support grid. To do the connection on the nipple follow the instructions:

Unscrew the sealing nut and remove it from the nipple that is located on the pipe of the main supply.

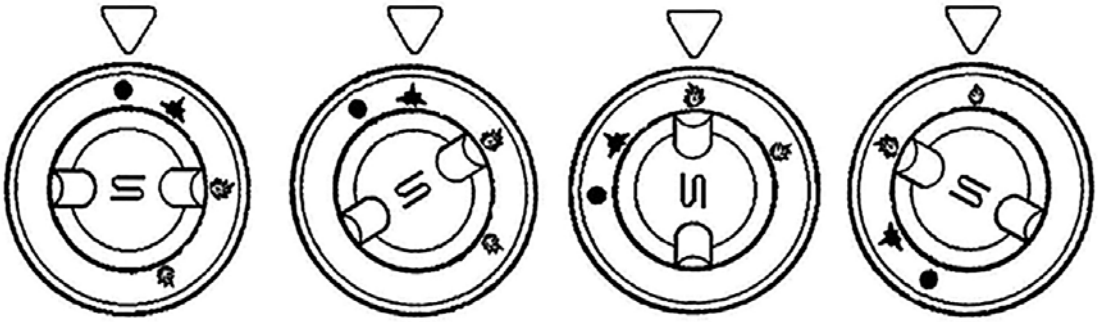
Fix the manometer and put the appliance in operation following the instructions given to the next paragraphs. Inspect the gas pressure.

Remove the manometer and put the sealing nut back on the nipple. Ensure that the sealing nut is gas tight fixed.



2.8 Operating the ranges

Gas ranges control switches are located on the front panel of the appliance.
Each one controls one range and has four positions.
If you wish to change the position press lightly the switch keep it pressed, and turn.



Position zero:

The switch is off.

No gas supply to the corresponding range.

Ignition's position:

Normal gas supply to the jet of the range controlled by this switch.
The gas flow exists only if the thermocouple is already warm or if the switch is pressed in.
This position to the gas switch is a necessary step when starting fire to the range.

Big flame position:

Normal gas supply to the range controlled by this switch.
The range operates with its maximum heating power. Normal cooking operation.

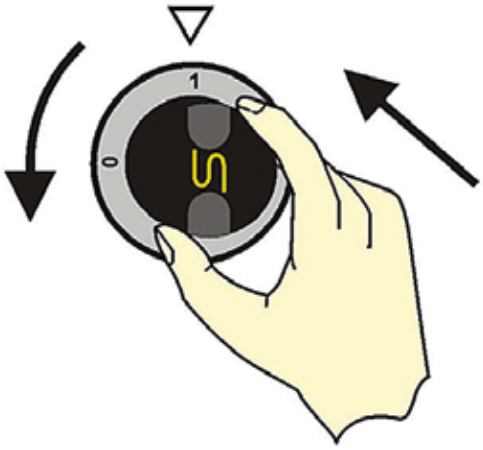
Small flame position:

Reduced gas supply to the range controlled by this switch.
The range operates in low heating power.

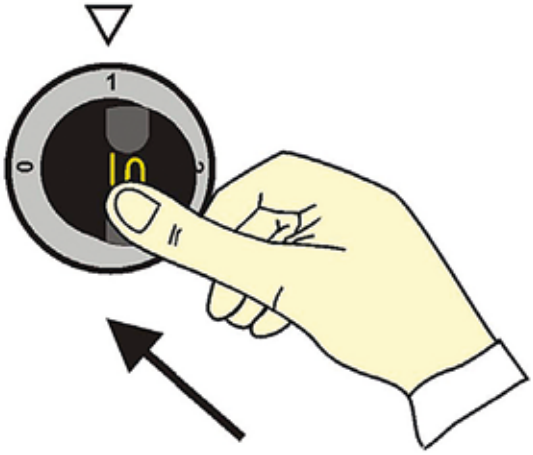
This appliance is equipped with safety devices to protect people and their properties from erroneous operations. For this reason the user has to follow next procedure every - when he wish to start fire to the ranges.

ENGLISH

1) Turn the switch to the position for ignition.
To do it press the switch lightly and turn counter - clockwise.



2) When the switch is turned, press it inside and keep it pressed for 10 - 15 seconds to let gas flow to the pilot



3) Continue keeping the switch pressed and start fire with a lighter to the burner of the corresponding range. After the fire start continue keeping the switch pressed for 10 - 15 seconds to let thermocouple (the safety device) become activated.|

Now you can release the switch if the fire remains all safety devices are activated and you can use the range normally, if the fire stops repeat the above procedure

Start fire to the range by turning the switch to the desirable position (big or small flame). When you finish your work and you wish to blow out the range turn the switch to the position zero.

2.10 Inspection of the operation.

- Inspect for gas leakage as reported in the paragraph 2.5.
- Ensure that in the place where the unit is installed there is good ventilation.
- Inspect the flame in main burner and ensure that it looks normal.
- Be sure for the stability of the flame in the main burner by a turning the temperature selector a few times to the highest and lowest position.

2.11 Adjustment to a different type of gas

- To adjust the appliance for another type of gas than the one that the unit is prepared it in the factory you have to replace the injectors of the burners.
- The necessary injectors are supplied with the appliance in a plastic bag.
- To replace the injector in the main burners follow the procedure:
- The burners must be cold, switched off and the gas supply switch closed.
- Remove the tray under the unit and pick it up enough high to have access to the burner from the bottom of the appliance.
- With a 7 mm spanner remove the nuts holding the primary air adjuster (galvanized ring) and pull it away from the injector's opening.
- Unscrew the injector and replaced it with the one of the correct type.
- Move the primary air adjuster to the correct position to have a bright blue flame without yellow flashes and fix it by screwing the nuts.

PART THREE – MAINTENANCE AND CLEANING (INSTRUCTIONS FOR THE USER)

3.1. Use and maintenance

- We remind you one more time that this appliance is for professional use and must be operated only by specially treated personnel.

- The personnel who is responsible for the technical works like the connection and initial operation, has the obligation to inform the everyday users how to operate and maintain this appliance.

- Before any work of maintenance is necessary to turn off the switch in the gas supplying line of your installation.

- We advice the user to make a contract of maintenance with a qualified technician where should be a detailed list of inspections on the appliance for every year.

- If you follow carefully the instructions reported in this manual you will have perfect use and a long life of your SER GAS cookers.

- The manufacturer does not accept any responsibility for possible damages should be caused on persons, animals or property because of incorrect use of the appliance or because of ignoring the instructions reported in this manual.

Important! The gas valves have adjusting screws sealed with lack.
This sealing must never be removed and the screws must never be touched.

3.2. Cleaning

The appliance must be kept carefully clean especially in its inner parts using warm water and dishwashing detergent or the special products for cleaning similar appliances.
We advice you to be sure that the products used in your oven do not contain drastic chemicals and that they are proper for cleaning stainless steel.

PART FOUR
WORKS, REPAIRS AND SPARE PARTS
(FOR THE QUALIFIED TECHNICIAN)

4.1. Bad operation

Even with a correct operation of the appliance it is possible to face-up failures that are caused of different reasons. In the following board reported some possible failures and some directions to solve the problems.

Trouble	Causes and corrective measures
Smell of gas	Can be caused of gas leakage. Inspect the piping supplying gas to the unit as described in the paragraph 2.5
Smell of non burned gas	Inspect that the burning is normal. Inspect that the gas consumption is not excessive. Inspect that the burned gas can flow away freely. Inspect for the correct operation of the aspirator and ventilation of your place.
The pilot burner blows off	Ensure that the flame is enough to warm well the thermocouple. Adjust the distance between the thermocouple and the burner. Inspect that the thermostatic valve operates normally.
The pilot does not light on	Inspect that the thermocouple is well seated on its holder. It is possible to have loose of power on the piping or the injector is corked. Inspect that the thermostatic valve operates normally.
"Explosions" to the burners.	Inspect the pressure of the gas Inspect that the thermocouple is not too far away from the main burner
The main burner does not lights on	Inspect that there is no loose of power on the piping or that the injector is not corked. The burner's parts is possible not to be well fixed. The thermostatic valve can have problem.

Attention!

At the end of every work of maintenance or repair you have done on gas parts it is necessary to inspect for gas leakage.

	Length (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Power (kW)
*321.201/*321.211	390	600	230	7.5
*321.202/*321.212	740	600	230	15

Types of gases used

FR -BE	G30 / G31 G20 / G25	3+ 2E+	28 -30/37 mbar 20/25 mbar	( ) ( )
GB	G30 / G31 G20	3+ 2H	28-30/37 mbar 20	( ) ( )
NL	G30 / G31 G25	3B/P 2L	30 mbar 25 mbar	( ) ( )
LU	G20	2E	20 mbar	( )