



MANUALE D'ISTRUZIONI BRASIERE- <i>(Istruzioni originali)</i>	50	IT
Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.		
OPERATING INSTRUCTIONS BRATT PANS - <i>(Original instructions)</i>	64	EN
Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.		
MODE D'EMPLOI SAUTEUSES - <i>(Instructions originales)</i>	78	FR
Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
BEDIENUNGSANLEITUNG BRÄTER - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i>	92	DE
Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.		
MANUAL DE INSTRUCCIONES SARTENES - <i>(Instrucciones originales)</i>	106	ES
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.		
HANDLEIDING BRAADSLEDEN - <i>(Originele instructies)</i>	119	NL
Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
MANUAL DE INSTRUÇÕES BRASEIRAS - <i>(Instruções originais)</i>	133	PT
Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.		
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i>	147	GR
Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.		
NÁVOD K POUŽITÍ VARNÉ KOTLE - <i>(Původní návod)</i>	161	CS
Opzeť: Pročítajte prije korištenja aparata.		
NÁVOD K POUŽITIU PANVÍC - <i>(Původné pokyny)</i>	175	SK
Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.		
HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ FŐZŐEDÉNYEK - <i>(Eredeti utasítások)</i>	189	HU
Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.		
BRUGERVEJLEDNING STEGEPANDE - <i>(Originalvejledning)</i>	203	DA
Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.		
BRUKSANVISNING STEKEBORD - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i>	217	NO
Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.		
BRUKSANVISNING STEKBORD - <i>(Originalinstruktioner)</i>	231	SV
Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.		
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA PATELNIÉ - <i>(instrukcje oryginalne)</i>	245	PL
Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.		
MANUAL DE INSTRUCCIUNI TIGĂI INDUSTRIALE - <i>(Instrucțiuni originale)</i>	259	RO
Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.		
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВРОРОДЫ - <i>(оригинальные инструкции)</i>	273	RU
Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.		
KULLANIM KILAVUZU MANGALLAR - <i>(orijinal bilgiler)</i>	287	TR
Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.		
دليل استعمال أجهزة الطهي البطيء - <i>(تعليمات أصلية)</i>	315	AR
تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز		



IT

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA" e "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".
- Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".
- L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

EN

- This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.
- Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING" and "ELECTRICAL CONNECTION".
- The units need to be used and operated with some caution. See the paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE".
- The unit must not be cleaned with jets of water or steam cleaners.

FR

- Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.
- Les appareils nécessitent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes "MISE EN PLACE" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
- Les appareils nécessitent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir le paragraphe "INSTRUCTIONS D'EMPLOI".
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur.

DE

- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.
- In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.
- Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

ES

- Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado para la producción de masa continua de comida.
- Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo “COLOCACIÓN” y “CONEXIÓN ELÉCTRICA”.
- Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo “INSTRUCCIONES DE USO”.
- El aparato no tiene que limpiarse con chorros de agua o limpiadores de vapor.

NL

- Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.
- Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging en de aansluiting op het elektriciteitsnet vereisen de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf “INBEDRIJFSTELLEN”, “INSTALLATIE” en “ELEKTRISCHE AANSLUITING”.
- De apparaten vereisen bepaalde voorzorgsmaatregelen gedurende hun werking en gebruik. Zie paragraaf “GEBRUIKSINSTRUCTIES”.
 - Het apparaat mag niet met stoom of onder stromend water worden gereinigd.

PT

- Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.
- Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo “COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO” e “CONEXÃO ELÉTRICA”.
- Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo “INSTRUÇÕES DE USO”.
- O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

GR

- Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους “ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ”, “” και “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.
- Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την χρήση και λειτουργία τους. Ανατρέξτε στην παράγραφο “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ”.
- Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.

CS

- Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.
- Během instalace, umístování, upeňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "PŘÍPRAVA NA INSTALACI" a "ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ".
- Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "POKYNY K POUŽÍVÁNÍ".
- Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

SK

- Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedální, nemocní a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.
- Počas inštalácie, umiestňovania, upeňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Vid' odsek „PŘÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE“.
- Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Vid' odsek „POKYNY NA POUŽITIE“.
- Spotrebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

HU

- Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháihoz, de nem alkalmazható étellek folyamatos, tömeges előállítására.
- A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatra való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.
- A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.
- A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

DA

- Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommerielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.
- Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-TILSLUTNING".
- Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet "BRUGSANVISNING".
- Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

NO

- Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat.
- Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING" og "ELEKTRISK TILKOBLING".
- Apparatene krever noen forholdsregler under bruk og drift. Se avsnittet "BRUKSANVISNINGER".
- Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprenser.

SV

- Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bagerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.
- Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och "NÄTANSLUTNING".
- Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER".
- Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

PL

- W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiających całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.
- Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.
- Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

RO

- Ta tipologie de aparate este destinată pentru uz comercial, de exemplu bucătării restauranțuri, restaurante, spitale, pâlnărie, tăieri, etc., dar nu poate fi folosită pentru producție continuă de alimente. În timpul instalării, montării, și/lucru conectării la rețeaua electrică trebuie să se procedeze cu precauție. Să se cunoască articolele „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” și „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”.
- În timpul utilizării și lucrului aparate trebuie să se procedeze cu precauție. Să se cunoască articolul „INSTRUCȚIA UTILIZĂRII”.
- Pentru curățarea aparatelor nu se pot utiliza jeturi de apă sau aparate de curățare cu abur.

RU

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, в кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для промышленного производства массы пищи.

- Оборудование требует некоторых мер предосторожности во время его установки, расположения и крепления, подключения к электросети. Смотреть раздел «ДОВОДКА» и «ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ».
- Оборудование требует некоторых мер предосторожности во время его эксплуатации и работы. Смотреть раздел «ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ».
- Оборудование запрещается мыть струей воды или парочистителями.

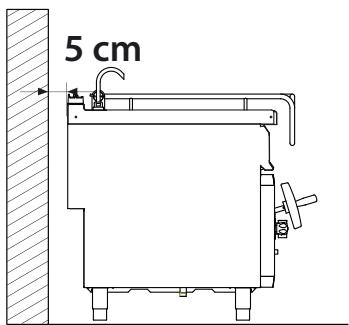
TR

- Bu cihaz tipi, örneğin restoran mutfakları, yemekhaneler, hastaneler ve fırın, kasap vs. gibi ticari şirketlerde kullanıma yöneliktir, seri gıda üretimine yönelik değildir.
- Cihazlar kurulum, yerleştirme ve/veya sabitleme, elektrik şebekesine bağlantı aşamasında bazı önlemler gerektirirler. “ÇALIŞTIRMA” ve “ELEKTRİK BAĞLANTISI” paragrafına bakınız.
- Cihazlar kullanımları ve çalışmaları esnasında bazı önlemler gerektirirler. “KULLANIM BİLGİLERİ” paragrafına bakınız.
- Cihaz su jetleri veya buharlı temizleyiciler ile temizlenmemelidir.

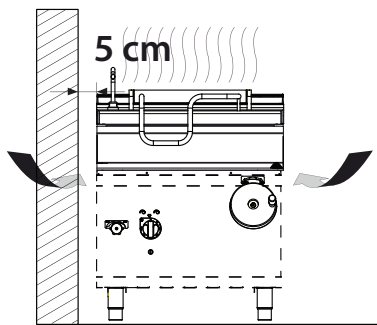
AR

- يُستخدم هذا النوع من الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخابز والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات آبيرة ومستمرة من الأطعمة.
- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة التثبيت وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة “التشغيل” و “التثبيت” و “التوصيل الكهربائي”.
- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة “تعليمات الاستعمال”.
- لا تُنظف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

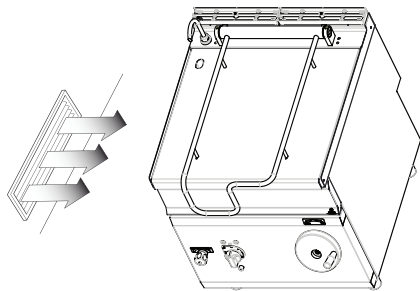
1



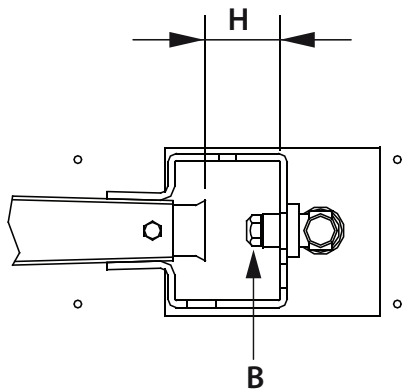
2



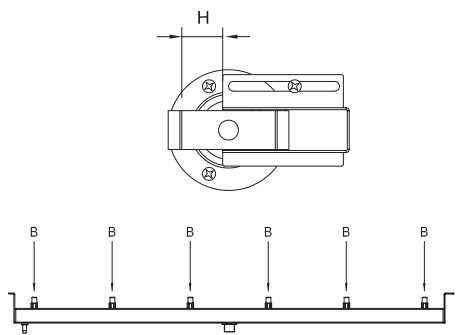
3



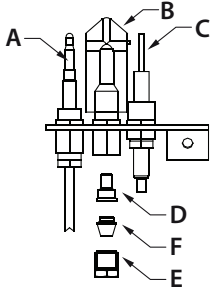
4



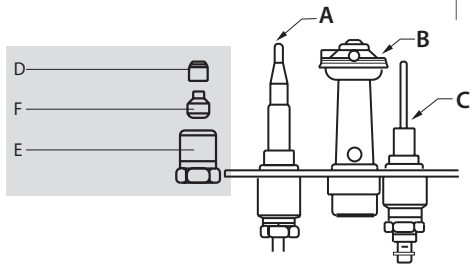
4.1



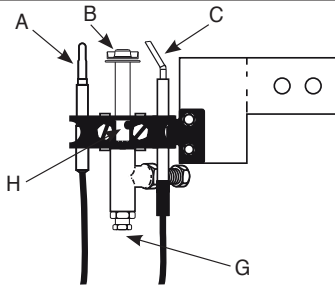
5



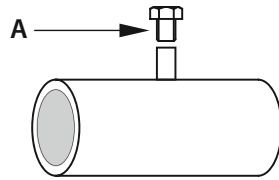
5.1



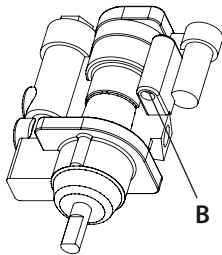
5.2



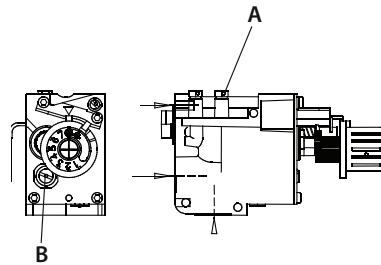
6



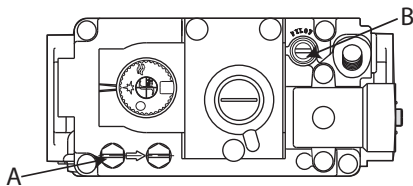
7



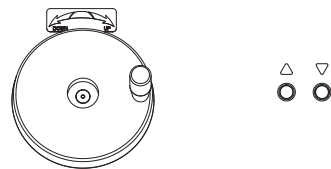
7.1



7.2



8





AL	SHQIPËRI DJEGËSIT	11
AT	OSTERREICH BRENNER	11
BE	BELGIË / BELGIQUE BRANDERS / BRÛLEURS	12
BG	БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ	13
CY	ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS	13
HR	HRVATSKA PLAMENICI	14
DK	DANMARK BLUS	14
EE	EESTI PÕLETID	15
FI	SUOMI / FINLAND POLTTIMET	15
FR	FRANCE BRÛLEURS	16
DE	DEUTSCHLAND BRENNER	16
GR	ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	17
IE	IRELAND BURNERS	17
IS	ICELAND GASLOGAR	18
IT	ITALIA BRUCIATORI	18
LV	LATVIJA DEGLIS	19
LT	LIETUVA DEGIKLIAI	19
LU	LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER	20
MT	REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS	20
NO	NORGE BRENNERE	21
NL	NEDERLAND BRANDERS	21
PL	POLSKA PALNIKI	22
PT	PORTUGAL QUEIMADORES	22
UK	ENGLAND BURNERS	23
CZ	ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKI	23
MK	РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ	24
RO	ROMÂNIA ARZĂTORI	24
RU	РОССИЯ ГОРЕЛКИ	25
AR	العربية	25
SK	SLOVENSKO HORÁKY	26
ES	ESPAÑA QUEMADORES	26
SI	SLOVENIJA GORILNIKI	27
SE	SVERIGE BRÄNNARE	27
CH	SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	28
TR	TÜRKİYE BRÜLÖRLER	29
HU	MAGYARORSZAG ÉGŐK	29



**DJEGËSIT****AL**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Fuqja emërore për çdo djegës	kW	20	7,25	5
Fuqja emërore për çdo djegës G27	kW	18	7,25	5
Fuqja emërore për çdo djegës G2,350	kW	/	6,75	5
Fuqja e zvogëluar për çdo djegës	kW	/	4,25	/

Emri i gazit	Djegës	Ø Hundëzat kryesore	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model	Ø Hundëz ndërdezëse
GAZ G20 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Reg.	Fikse	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	mbyllur	Reg.	/
GAZ G30 28-30mbar G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fikse	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reg.	/
GAZ G30/G31 30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fikse	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reg.	/

**BRENNER****AT**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	20	7,25	5
Nennleistung pro Einzelbrenner G27	kW	18	7,25	5
Nennleistung pro Einzelbrenner G2,350	kW	/	6,75	5
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	/	4,25	/

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Primärluftein- stellung	Ø Zünddüsen	Ø Düse Zwischenzündung
GAS G20 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Einsiellbar	Fix	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Geschlossen	Einsiellbar	/
GAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar FLÜSSIGGAS	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fix	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Einsiellbar	/



BRANDERS/BRÛLEURS

BE

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominaal vermogen voor enkele brande Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	20	7,25	5
Nominaal vermogen voor enkele brander G27 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G27	kW	18	7,25	5
Nominaal vermogen voor enkele brander G2,350 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2,350	kW	/	6,75	5
Gereduceerd vermogen voor enkele brander Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	/	4,25	/

Emri i gazit	Djegës	Ø Hundëzat kryesore	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model	Ø Hundëz ndërdezëse
GAS G20 20mbar METHAAN/MÉTHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8 - G7BR8/I	220	Reguleerbaar / réglable	Vast / Fixe	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Geschlossen Fermé	Reg.	/
GAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar METHAAN/MÉTHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	500	/	14	27	/
	G7BR8 - G7BR8/I	235	Reguleerbaar / réglable	Vast / Fixe	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reg.	/
GAZ G30/G31 30mbar LPG/GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8 - G7BR8/I	135L	160	Vast / Fixe	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reg.	/



**ГОРЕЛКИ****BG**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Номинална мощност на отделна горелка	kW	20	7,25	5
Номинална мощност на отделна горелка G27	kW	18	7,25	5
Номинална мощност на отделна горелка G2,350	kW	/	6,75	5
Минимална мощност на отделна горелка	kW	/	4,25	/

Вид газ	Горелка	Диаметър на главни дюзи	Диаметър на байпас	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи	Диаметър на дюза за запалване
Газ G20 20mbar Природен газ метан	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Стандартен	Постоянен	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	затворен	Стандартен	/
Газ G30 28-30mbar Газ G31 30-37mbar Пропан бутан GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Постоянен	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Стандартен	/

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS**CY**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner	kW	20	7,25	5
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner G27	kW	18	7,25	5
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner G2,350	kW	/	6,75	5
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Reduced power per burner	kW	/	4,25	/

Όνομα αερίου / Gas name	Καυστήρας / Burner	Ø Κύρια ακροφύσια Ø main nozzles	Ø Παράκαμψη Ø by-pass	Ρύθμιση πρωτ. Αέρα primary air reg.	Ø Ακροφύσια πιλότοι Ø Pilot nozzles	Ø Ακροφύσιο αλληλοέκσωση Ø Interignition nozzle
GAS G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ / METHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	ρυθ. / adjustable	σταθ / fixed	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	κλειστό Closed	ρυθ. / adjustable	/
GAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	14	27	/
	G7BR8/I	135L	160	σταθ / fixed	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	ρυθ. / adjustable	/
GAZ G30/G31 30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	σταθ / fixed	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	ρυθ. / adjustable	/





PLAMENICI

HR

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik	kW	20	7,25	5
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G27	kW	18	7,25	5
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G2,350	kW	/	6,75	5
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik	kW	/	4,25	/

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlaznice	Ø By Pass	Podšavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic	Ø Mlaznica sekvenca paljenja
PLIN G20 20mbar PRIRODNI PLIN (METAN)	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Podesivo	Fiksno	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Zatvoren	Podesivo	/
PLIN G30 28-30mbar G31 30-37mbar GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fiksno	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Podesivo	/

BLUS

DK

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominel ydelse for hvert enkelt blus	kW	20	7,25	5
Nominel ydelse for hvert enkelt blus G27	kW	18	7,25	5
Nominel ydelse for hvert enkelt blus G2,350	kW	/	6,75	5
Reduceret ydelse for hver enkelt blus	kW	/	4,25	/

Navn gas	Blus	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Indstilling af primarluft	Ø Hjalpedyser	Ø dyse til sekundær tænding
GAS G20 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Regulerbar	Fast	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Tukket	Regulerbar	/
GAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fast	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Regulerbar	/

**PÖLETID****EE**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Iga põleti nimivõimsus	kW	20	7,25	5
Iga põleti G27 nimivõimsus	kW	18	7,25	5
Iga põleti G2,350 nimivõimsus	kW	/	6,75	5
Iga põleti vähendatud võimsus	kW	/	4,25	/

Põletusgaasi nimetus	Põleti	Peapihusti Ø	Möödavoolu Ø	Primaarõhu siiber	Süütepihustite Ø	Ø Vahesüütedüüs
GAAS G20 20mbar MAAGAAS	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Reguleeritav	Fikseeritud	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Suletud	Reguleeritav	/
GAAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar VEELDATUD NAFTAGAAS	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fikseeritud	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reguleeritav	/

**POLTTIMET****FI**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Yksittäisen polttimen nimellisteho	kW	20	7,25	5
Yksittäisen polttimen G27 nimellisteho	kW	18	7,25	5
Yksittäisen polttimen G2,350 nimellisteho	kW	/	6,75	5
Yksittäisen polttimen vajaateho	kW	/	4,25	/

Kaasutyyp	Poltin	Ø Pääsuut- timet	Ø Ohitus	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet	Ø Kauttaaltaan syttyvä suukappale
KAASU G20 20mbar METAANI	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Säädettävä	Kiinteä	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Sulyettu	Säädettävä	/
KAASU G30 28-30mbar KAASU G31 30-37mbar NESTEKAASU	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Kiinteä	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Säädettävä	/



BRÛLEURS

FR

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	20	7,25	5
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G27	kW	18	7,25	5
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2,350	kW	/	6,75	5
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	/	4,25	/

Nom gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø By Pass	Rég. air primaire	Ø Buses pilotes	Ø Buse interallumage
GAZ G20 20mbar MÉTHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Réglable	Fixe	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Fermé	Réglable	/
GAZ G25 - 25mbar MÉTHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	500	/	14	27	/
	G7BR8/I	235	Réglable	Fixe	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	180	/	Fermé	Réglable	/
GAZ G30 28 - 30mbar GAZ G31 30 - 37mbar GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fixe	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Réglable	/

BRENNER

DE

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	20	7,25	5
Nennleistung pro Einzelbrenner G27	kW	18	7,25	5
Nennleistung pro Einzelbrenner G2,350	kW	/	6,75	5
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	/	4,25	/

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø By Pass	Primärluft- stellung	Ø Zünddüsen	Ø Düse Zwischenzündung
GAS G20 20mbar METHAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	250	Einstellbar	Fix	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Geschlossen	Einstellbar	/
GAS G30/G31 - 50mbar FLÜSSIGGAS	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	150	/	25	22	/
	G7BR8/I	125	160	Fix	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	95	/	13	Einstellbar	/

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ****GR**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	20	7,25	5
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G27	kW	18	7,25	5
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G2,350	kW	/	6,75	5
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	/	4,25	/

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ø Παράκαμψη	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πιλότι	Ø Ακροφύσιο αλληλοέναυσης
ΑΕΠΙΟ G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	ρυθ.	σταθ.	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	κλειστό	ρυθ.	/
ΑΕΠΙΟ G30 28-30mbar G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	75	22	/
	G7BR8/I	135L	160	σταθ.	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	ρυθ.	/
ΑΕΠΙΟ G30/G31 30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	σταθ.	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	ρυθ.	/

**BURNERS****IE**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Rated output per burner	kW	20	7,25	5
Rated output per burner G27	kW	18	7,25	5
Rated output per burner G2,350	kW	/	6,75	5
Rated output per burner	kW	/	4,25	/

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles	Ø interignition nozzle
GAS G20 20mbar METHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Adjustable	Fixed	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Closed	Adjustable	/
GAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fixed	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Adjustable	/



GASLOGAR

IS

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Metið afl í hverjum gasloga	kW	20	7,25	5
Metið afl í hverjum gasloga G27	kW	18	7,25	5
Metið afl í hverjum gasloga G2,350	kW	/	6,75	5
Lækkað afl í hverjum gasloga	kW	/	4,25	/

Gas	Gaslogi	Ø Adaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálparlogar	Ø Meðal kviknar stútur
GAS G30/G31 - 30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	×5f	30	85
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	ef/S W	/

BRUCIATORI

IT

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	20	7,25	5
Potenza nominale per singolo bruciatore G27	kW	18	7,25	5
Potenza nominale per singolo bruciatore G2,350	kW	/	6,75	5
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	/	4,25	/

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. aria primaria	Ø Ugelli pilota	Ø Ugello interaccensione
GAS G20 20mbar METANO	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Reg.	Fissa	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Chiusa	Reg.	/
GAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fissa	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reg.	/

**DEGLIS****LV**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Katra degļa nominālā jauda	kW	20	7,25	5
Katra degļa G27 nominālā jauda	kW	18	7,25	5
Katra degļa G2,350 nominālā jauda	kW	/	6,75	5
Katra degļa samazinātā jauda	kW	/	4,25	/

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø	Ø Starp aizdedzības sprausla
GĀZE G20 20mbar DABASGĀZE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Regulējams	Nemaināms	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Slēgts	Regulējams	/
GĀZE G30 28-30mbar GĀZE G31 30-37mbar Šķīdinātā naftas gāze	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Nemaināms	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Regulējams	/

**DEGIKLIAI****LT**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominalinis vieno degiklio galīgums	kW	20	7,25	5
Nominalinis vieno degiklio G27 galīgums	kW	18	7,25	5
Nominalinis vieno degiklio G2,350 galīgums	kW	/	6,75	5
Sumazintas vieno degiklio galīgums	kW	/	4,25	/

Dujų pavadinimas	Degiklis	Pagrindinių tūčių skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipiamųjų tūčių skersmuo	Ø Tarpinio uždegimo antgalis
GAS G20 20mbar METANAS	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Reguliuojamas	Pastovi	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	190	/	0	puž.	/
GAS G30 28-30mbar G31 30-37mbar Suskystintos naftos dujos	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Pastovi	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	puž.	/
GAZ G30/G31 30mbar Suskystintos naftos dujos	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Pastovi	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	puž.	/



BRÛLEURS / BRENNER

LU

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	20	7,25	5
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G27 Nennleistung pro Einzelbrenner G27	kW	18	7,25	5
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2,350 Nennleistung pro Einzelbrenner G2,350	kW	/	6,75	5
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	/	4,25	/

Nom gaz / Gasname	Brûleur / Brenner	Ø Buses principales Ø Hauptdüsen	Ø By Pass	Régl. air primaire PrimärluftEinstellung	Ø Buses pilotes Ø Zünddüsen	Ø Buse interallumage Ø Düse Zwischenzündung
GAZ/GAS G20 20mbar MÉTHANE / METHAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Rég. Einstellbar	Fixe/Fix	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Fermé Geschlossen	Rég. Einstellbar	/

BURNERS

MT

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Rated output per burner	kW	20	7,25	5
Rated output per burner G27	kW	18	7,25	5
Rated output per burner G2,350	kW	/	6,75	5
Reduced power per burner	kW	/	4,25	/

Gas name	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles	Ø Interignition nozzle
GAS G30/G31 30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	35	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fixed	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Adjustable	/

**BRENNERE****NO**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	20	7,25	5
Nominell effekt for hver enkelt brenner G27	kW	18	7,25	5
Nominell effekt for hver enkelt brenner G2,350	kW	/	6,75	5
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	/	4,25	/

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø	Ø Starp aizdedzianās sprausla
GASS G20 20mbar METANGASS	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Regulerbar	Fast	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Stengt	Regulerbar	/
GASS G30 28-30mbar GASS G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fast	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Regulerbar	/

**BRANDERS****NL**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominaal vermogen voor enkele brander	kW	20	7,25	5
Nominaal vermogen voor enkele brander G27	kW	18	7,25	5
Nominaal vermogen voor enkele brander G2,350	kW	/	6,75	5
Gereduceerd vermogen voor enkele brander	kW	/	4,25	/

Naam gas	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Ø By Pass	Reg. primaire lucht	Ø Spuitmonden met waakvlam	Ø Brandkop semipermanente waakvlam
GAS G20 20mbar METANGASS	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	235	Reguleerbaar	Vast	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Gesloten	Reguleerbaar	/
GAS G30/G31-30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Vast	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reguleerbaar	/



PALNIKI

PL

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Moc nominalna dla pojedynczego palnika	kW	20	7,25	5
Moc nominalna dla pojedynczego palnika G27	kW	18	7,25	5
Moc nominalna dla pojedynczego palnika G2,350	kW	/	6,75	5
Moc zredukowana dla pojedynczego palnika	kW	/	4,25	/

Nazwa gazu	Palnik	Ø Dysz głównych	Ø By Pass	Reg. wstępnego powietrza	Ø Dysz pilota	Ø Dysza śródzaplonu
GAS G20 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	235	Regulowana	Stala	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	220	/	Zamknięte	Regulowana	/
GAS G27 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	580	/	14	27	/
	G7BR8/I	265L	Regulowana	Stala	/	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	190	/	Zamknięte	Regulowana	/
GAS G30/G31 37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	210	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Stala	25	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	105	/	13	Regulowana	/
GAS G2 350 13mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	/	/	/	/	/
	G7BR8/I	530L	Regulowana	Stala	75	90
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	325	/	Zamknięte	Regulowana	/

QUEIMADORES

PT

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Potência nominal para cada queimador	kW	20	7,25	5
Potência nominal para cada queimador G27	kW	18	7,25	5
Potência nominal para cada queimador G2,350	kW	/	6,75	5
Potência reduzida para cada queimador	kW	/	4,25	/

Nome do gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. ar primária	Ø Bicos Piloto	Ø Bico de intercepção
GAS G20 20mbar METANO	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Regulável	Fixo	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Fechado	Regulável	/
GAS G30 28-30mbar GAS G31 30-37mbar GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fixo	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Regulável	/

**BURNERS****UK**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Rated output per burner	kW	20	7,25	5
Rated output per burner G27	kW	18	7,25	5
Rated output per burner G2,350	kW	/	6,75	5
Reduced power per burner	kW	/	4,25	/

Gas name	Burner	Ø main nozzles	Ø By Pass	primary air reg.	Ø pilot nozzles	Ø interignition nozzle
GAS G20 20mbar METHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Adjustable	Fixed	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Closed	Adjustable	/
GAS G30 28-30mbar GAS G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fixed	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Adjustable	/

**HOŘÁKI****CZ**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	20	7,25	5
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G27	kW	18	7,25	5
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G2,350	kW	/	6,75	5
Omezený výkon pro jednotlivý hořák	kW	/	4,25	/

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovacího hořáku	Ø Tryska šíření plamene
PLYN G20 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Nastavitelné	Stálý	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Zavreno	Nastavitelné	/
PLYN G30 28-30mbar PLYN G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Stálý	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Nastavitelné	/



ПЛАМЕНИЦИ

MK

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Номинална моќ за секој пламеник	kW	20	7,25	5
Номинална моќ за секој пламеник G27	kW	18	7,25	5
Номинална моќ за секој пламеник G2,350	kW	/	6,75	5
Намалена моќ за секој пламеник	kW	/	4,25	/

Вид гас	Пламеник	Дијаметар на главните убризгувачи	Дијаметар By Pass	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убризгувачи	Дијаметар на убризгувачот во фаза за меѓупалење
RAC G20 20mbar МЕТАН	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Регул.	Фиксно	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	затворена	Регул.	/
RAC G30 28-30mbar G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Фиксно	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Регул.	/
RAC G30/G31 30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Фиксно	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Регул.	/

ARZĂTORI

RO

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Puterea nominală pentru un unic arzător	kW	20	7,25	5
Puterea nominală pentru un unic arzător G27	kW	18	7,25	5
Puterea nominală pentru un unic arzător G2,350	kW	/	6,75	5
Putere redusă pentru un singur arzător	kW	/	4,25	/

Nume gaz	Arzător	Ø Duză principală	Ø By Pass	Reg. Aer primar	Ø Duză Pilot	Ø Duză autoaprindere
GAZ G20 20mbar МЕТАН	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Reglabil	Fixă	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	închis	Reglabil	/
GAZ G30 28-30mbar GAZ G31 30-37mbar GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fixă	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reglabil	/

**BURNERS / ГОРЕЛКИ****RU**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Rated output per burner Номинальная мощность отдельной горелки	kW	20	7,25	5
Rated output per burner G27 Номинальная мощность отдельной горелки G27	kW	18	7,25	5
Rated output per burner G2,350 Номинальная мощность отдельной горелки G2,350	kW	/	6,75	5
Reduced power per burner Сокращенная мощность отдельной горелки	kW	/	4,25	/

Gas name Наименование газа	Burner Горелка	Ø main nozzles Ø Основные сопла	Ø By Pass Ø Обводная труба	Primary air reg. Поддача первичного воздуха	Ø pilot nozzles Ø Сопла запальной горелки	Ø interignition nozzle Ø Сопло взаимного зажигания
GAS G20 20mbar METHANE GAS G20 20mbar МЕТАН	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Adjustable / Регулируемый	Fixed / Фиксированная	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Closed	Adjustable / Регулируемый	/
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG GAS G30/G31 28-30/37mbar СПГ	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fixed / Фиксированная	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Adjustable / Регулируемый	/

AR**البلدان العربية حواري**

G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	G7BR8/I	G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	
5	7,25	20	القدرة الاسمية لكل حارق كيلواط
5	7,25	18	القدرة الاسمية لكل حارق G 27 كيلواط
5	6,75	/	القدرة الاسمية لكل حارق G 2,350 كيلواط
/	4,25	/	القدرة المنخفضة لكل حارق كيلواط

قطر صمامات الإشعال البيئي	قطر الصمامات الدليلية	تعديل الهواء الدليلي	قطر المجرى الجانبى	قطر الصمامات الرئيسية	حارق	تفقا بما
/	27	14	/	400	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	GAZ G20 20mbar ميثان
70	51	ثابت	قابل للتعديل	220	G7BR8/I	
/	قابل للتعديل	مغلق	/	175	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	GAZ G30 28-30mbar GAZ G31 30-37mbar غاز البترول المسيل
/	22	25	/	225	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	
45	30	ثابت	160	145	G7BR8/I	
/	قابل للتعديل	13	/	110	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	





HORÁKY

SK

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	20	7,25	5
Nominálny výkon pre jeden horák G27	kW	18	7,25	5
Nominálny výkon pre jeden horák G2,350	kW	/	6,75	5
Znížený výkon pre jeden horák	kW	/	4,25	/

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. primárneho vzduchu	Ø Trysky zapalovacieho horáku	Ø Tryska vzájomného zapalovania
PLYN G20 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Nastaviteľne	Nehybná	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Zatvorene	Nastaviteľne	/
PLYN G30 28-30mbar PLYN G31 30-37mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Nehybná	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Nastaviteľne	/
PLYN G30/G31 30mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Nehybná	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Nastaviteľne	/
PLYN G30/G31 - 50mbar LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	150	/	25	22	/
	G7BR8/I	125	160	Nehybná	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	95	/	13	Nastaviteľne	/

QUEMADORES

ES

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Potencia nominal para quemador individual	kW	20	7,25	5
Potencia nominal para quemador individual G27	kW	18	7,25	5
Potencia nominal para quemador individual G2,350	kW	/	6,75	5
Potencia reducida para quemador individual	kW	/	4,25	/

Nombre gas	Queimador	Ø Inyectores principales	Ø By Pass	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto	Ø Inyector interencendido
GAS G20 20mbar METANO	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Ajustable	Fijo	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Cerrado	Ajustable	/
GAS G30 28-30mbar GAS G31 30-37mbar GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fijo	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Ajustable	/

**GORILNIKI****SI**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nazivna moč gorilnika	kW	20	7,25	5
Nazivna moč gorilnika G27	kW	18	7,25	5
Nazivna moč gorilnika G2,350	kW	/	6,75	5
Znižana moč gorilnika	kW	/	4,25	/

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Ø By Pass	Uravnavanje primarnega	Ø Pilotne plinske šobe	Ø šoba, ki deluje ob intervalu med priziganjem in ugašanjem
PLIN G20 20mbar ZEMELJSKI PLIN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	možno regulirati	Fiksna	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Zaprto	možno regulirati	/
PLIN G30 28-30mbar G31 30-37mbar UNP	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	135L	160	Fiksna	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	možno regulirati	/
PLIN G30/G31 30mbar UNP	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fiksna	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	možno regulirati	/

**BRÄNNARE****SE**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Nominell effekt för enkel brännare	kW	20	7,25	5
Nominell effekt för enkel brännare G27	kW	18	7,25	5
Nominell effekt för enkel brännare G2,350	kW	/	6,75	5
Reducerad effekt för enkel brännare	kW	/	4,25	/

Namn på gas	Brännare	Ø Huvudmun- stycken	Ø By Pass	Reglering av primärluft	Ø Pilotmun- stycken	Ø Munstycke för intermedjär tändning
GAS G20 20mbar METAN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8/I	220	Reglerbar	Fast	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Stängt	Reglerbar	/
GAS G30 G31-30mbar GASOL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fast	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reglerbar	/



BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Einzelbrenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	20	7,25	5
Potenza nominale per singolo bruciatore G27 Nennleistung pro Einzelbrenner G27 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G27	kW	18	7,25	5
Potenza nominale per singolo bruciatore G2,350 Nennleistung pro Einzelbrenner G2,350 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2,350	kW	/	6,75	5
Potenza ridotta per singolo bruciatore Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	/	4,25	/

Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore Brenner Brûleur	Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø buses principales	Ø By Pass	Reg. aria primaria Primärluftein- stellung Rég. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes	Ø Ugello interaccensione Ø Düse Zwischenzündung Ø Buse interallumage
GAS/GAS/GAZ G20 20mbar METANO/METHAN/MÉTHANE	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8 - G7BR8/I	220	Reg. / Einstellbar / Régl.	Fissa / Fix / Fixe	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Chiusa Geschlossen Fermé	Reg. Einstellbar Régl.	/
GAS/GAS/GAZ G30 28-30mbar G31 30-37mbar GPL/FLUSSIGGAS/GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8 - G7BR8/I	135L	160	Fissa/Fix/ Fixe	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Reg. Einstellbar Régl.	/
GAS/GAS/GAZ G30/G31 50mbar GPL/FLUSSIGGAS/GPL	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	150	/	25	22	/
	G7BR8/I	125	160	Fissa/Fix/ Fixe	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	95	/	13	Reg. Einstellbar Régl.	/

**BRÜLÖRLER****TR**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Herbir brülör için nominal güç	kW	20	7,25	5
Herbir brülör için nominal güç G27	kW	18	7,25	5
Herbir brülör için nominal güç G2,350	kW	/	6,75	5
Herbir brülör için azaltılmış güç	kW	/	4,25	/

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı	Ø Ara ateşleme jeti
G20 20mbar GAZ METAN GAZI	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	400	/	14	27	/
	G7BR8 - G7BR8/I	220	Ayarlanabilir	Sabit	51	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	175	/	Kapalı	Ayarlanabilir	/
G30 28-30mbar GAZ G31 30-37mbar GAZ LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8 - G7BR8/I	135L	160	Sabit	45	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Ayarlanabilir	/
G30/G31 30mbar GAZ LPG	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Sabit	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Ayarlanabilir	/

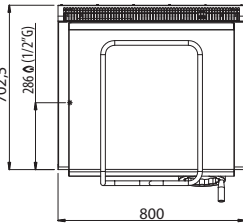
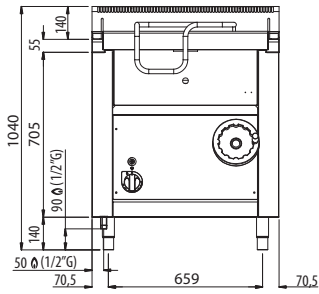
**EGÖK****HU**

		G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	G7BR8/I	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM
Névleges teljesítmény egylapú égőnél	kW	20	7,25	5
Névleges teljesítmény egylapú égőnél G27	kW	18	7,25	5
Névleges teljesítmény egylapú égőnél G2,350	kW	/	6,75	5
Csökkentett teljesítmény egylapú égőnél	kW	/	4,25	/

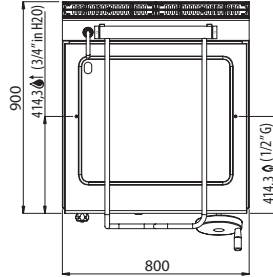
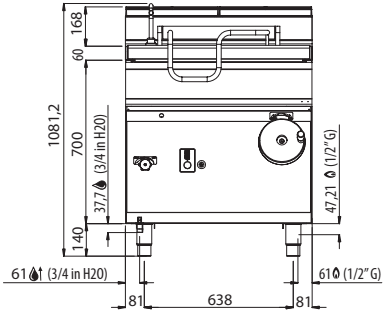
Gáz típusa	Égő	Ø Fűtővókák	Ø By Pass	Belépő levegő menny.	Ø Vezérlő fűtővókák	Ø Gyújtásközi fűtővókák
GÁZ G20 25mbar METÁN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	350	/	14	27	/
	G7BR8/I	205L	Szab.	Fix	41	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	180	/	Zárt	Szab.	/
GÁZ G25.1 25mbar METÁN	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	500	/	14	38R	/
	G7BR8/I	530L	Szab	Fix	41	70
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	180	/	Zárt	Szab.	/
GÁZ G30/G31 30mbar Propán-bután gáz	G9BR8/I - G9BR8/I+RM SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM	225	/	25	22	/
	G7BR8/I	145	160	Fix	30	45
	G9BR12/I - G9BR12/I+RM SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM	110	/	13	Szab.	/



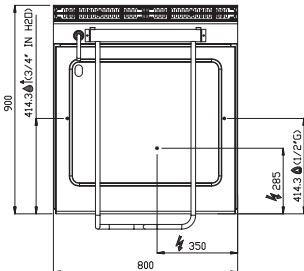
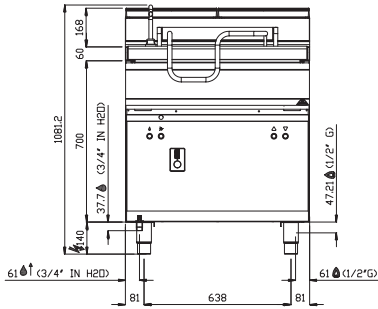
G7BR8/I



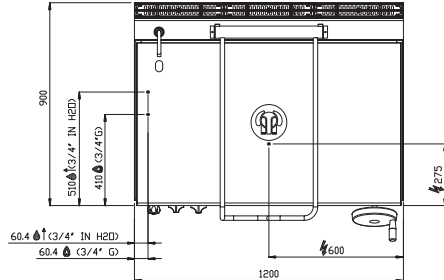
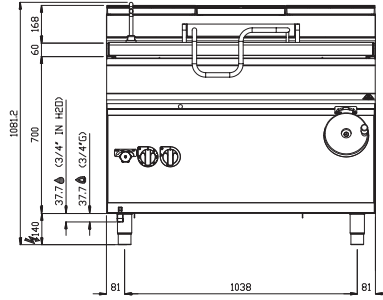
G9BR8/I

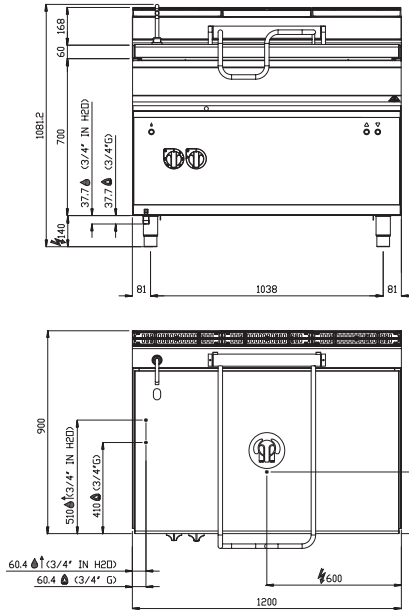
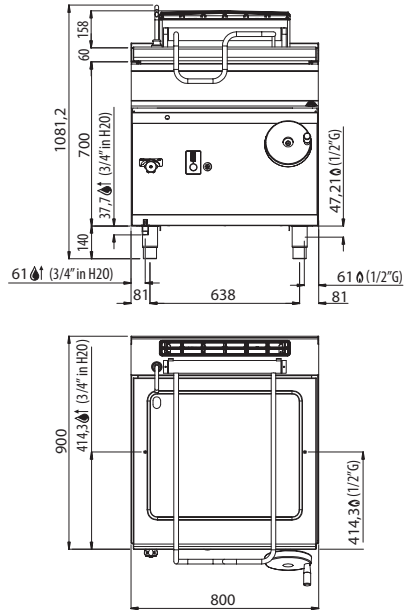
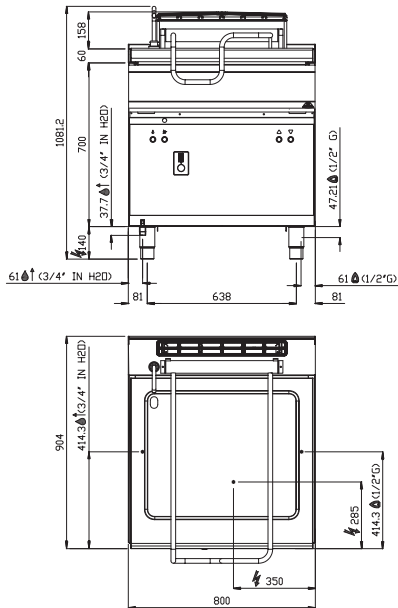
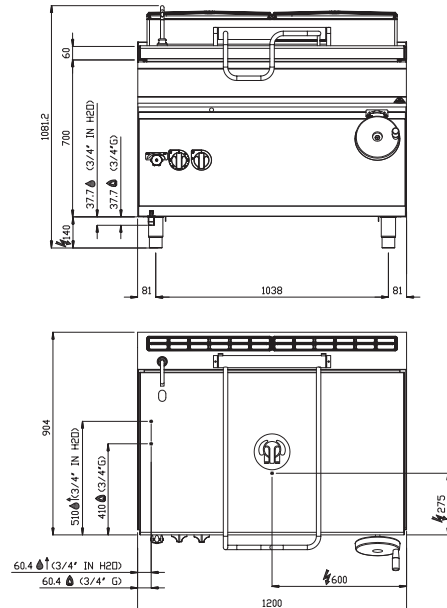


G9BR8/I+RM



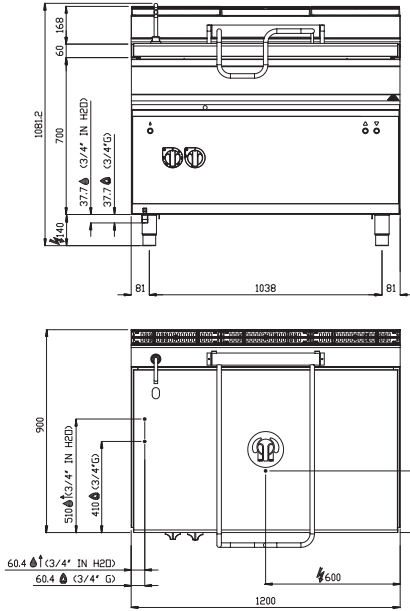
G9BR12/I



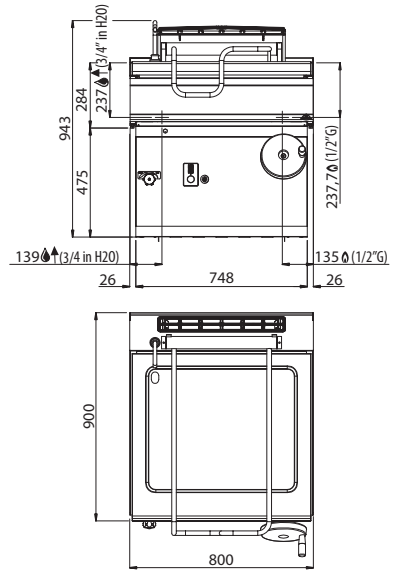
**G9BR12/I+RM****SG9BR8/I****SG9BR8/I+RM****SG9BR12/I**



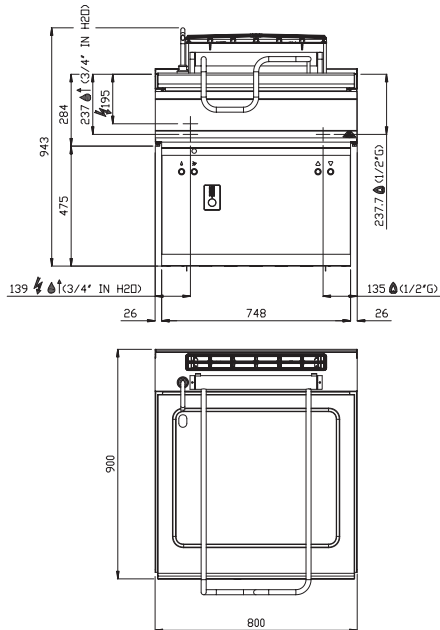
SG9BR12/I+RM



LXG9BR8/I



LXG9BR8/I+RM





Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
Legenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema
Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları
 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Morsetiera di arrivo linea	Input terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
mD	Morsetiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmbrett
B1	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
B2	Teleruttore	Remote control switch	Télérupteur	Fernschalter
B3	Microinterruttore	Micro-switch	Microinterrupteur	Mikroschalter
T1	Termostato di lavoro	Operating thermostat	Thermostat de travail	Betriebsthermostat
T2	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
R	Resistenze	Heating elements	Résistances	Widerstände
L1	Lampada spia arancione	Orange pilot lamp	Voyant orange	Orangefarbene Kontrollleuchte
L2	Lampada spia verde	Green pilot lamp	Voyant vert	Grüne Kontrollleuchte
B1A	Pulsante carico acqua	Water load button	Touche chargement eau	Taste Wasserzulauf
B1S	Pulsante salita vasca	Tank lift button	Touche montée cuve	Taste Tiegel anheben
B1D	Pulsante discesa vasca	Tank lowering button	Touche descente cuve	Taste Tiegel senken
B1E	Pulsante accensione elettrica	Electrical power button	Touche allumage électrique	Taste Elektrozündung
B2S	Relè salita vasca	Tank lifting relay	Relais montée cuve	Relais Tiegel anheben
B2D	Relè discesa vasca	Tank lowering relay	Relais descente cuve	Relais Tiegel senken
B3S	Finecorsa salita vasca	Tank lifting limit switch	Butée montée cuve	Endschalter Tiegel anheben
B3D	Finecorsa discesa vasca	Tank lowering limit switch	Butée descente cuve	Endschalter Tiegel senken
S1	Elettrovalvola carico acqua	Electronically controlled water load valve	Électrovanne chargement eau	Elektroventil Wasserzulauf
S2	Elettrovalvola gas	Electronically controlled gas valve	Électrovanne gaz	Elektroventil Gas
AE	Accenditore elettrico	Electric starter	Allumeur électrique	Elektrozündung
CP	Candelella piezo	Piezoelectric spark igniter	Chandelle interrupteur piézoélectrique	Piezo-Zündkerze
Ma	Motore sollevamento vasca	Tank lifting motor	Moteur levage cuve	Motor Tiegel anheben



mA	Caja de conexiones de llegada línea	Klemmenbord inkomende lijn	Painel de chegada da linha	Κλεμοσειρά αρχής γραμμής
mD	Caja de conexiones de derivación	Klemmenbord aftakkingen	Painel de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
B1	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
B2	Telerruptor	Contactgever	Contact	Αυτόματος διακόπτης
B3	Microinterruptor	Microschakelaar	Microinterruptor	Μικροδιακόπτης
T1	Termostato de trabajo	Bedrijfsthermostaat	Termostato de trabalho	Θερμοστάτης λειτουργίας
T2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termostato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
R	Resistencias	Weerstanden	Resistências	Αντιστάσεις
L1	Piloto naranja	Oranje controlelamp	Lâmpada laranja	Λυχνία ένδειξης πορτοκαλί
L2	Piloto verde	Groene controlelamp	Lâmpada verde	Λυχνία ένδειξης πράσινη
B1A	Botón carga agua	Knop watertoevoer.	Botão de carga da água	Κουμπί πλήρωσης νερού
B1S	Botón subida cuba	Knop heffen bak.	Botão de subida da cuba	Κουμπί ανύψωσης δοχείου νερού
B1D	Botón bajada cuba	Knop dalen bak.	Botão de descida da cuba	Κουμπί κατεβάσματος δοχείου νερού
B1E	Botón encendido eléctrico	Knop elektrisch inschakelen.	Botão de ativação elétrica	Κουμπί ηλεκτρικής ενεργοποίησης
B2S	Relé subida cuba	Relais heffen bak	Relé de subida da cuba	Ρελέ ανύψωσης δοχείου νερού
B2D	Relé bajada cuba	Relais dalen bak	Relé de descida da cuba	Ρελέ κατεβάσματος δοχείου νερού
B3S	Fin de carrera subida cuba	Eindstop heffen bak	Fin de curso de subida da cuba	Τέλος διαδρομής ανύψωσης δοχείου νερού
B3D	Fin de carrera bajada cuba	Eindstop dalen bak	Fin de curso de descida da cuba	Τέλος διαδρομής κατεβάσματος δοχείου νερού
S1	Elettrovalvula carga agua	Elektroventiel watertoevoer	Eletrovalvula de carga da água	Ηλεκτροβαλβίδα πλήρωσης νερού
S2	Elettrovalvula gas	Elektroventiel gas	SElectrovalvula de gás	Ηλεκτροβαλβίδα υγραερίου
AE	Encendedor eléctrico	Elektrische aansteker	Acendedor eléctrico	Διακόπτη ηλεκτρικής ανάφλεξης
CP	Bujía piezoeléctrico	Piezo-elektrische gloeibougie	Vela piezoelétrico	Μπουζί του πιεζοηλεκτρικού
Ma	Motor elevación cuba	Motor heffen bak	Motor de levantamento da cuba	Μοτέρ ύψωσης δοχείου νερού



Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémám • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Vstupní svorkovnice sítě	Svorkovnica na prívod vedenia	Beérkező vonali kapcsolótábla	Klemkasse til indgangsledning
mD	Derivační svorkovnice	Derivačná svorkovnica	Elágazó kapcsolótábla	Forgreningsklemme
B1	Vypínač	Vypínač	Megszakító	Kontakt
B2	Dálkový vypínač	Dialkovo ovládaný vypínač	Távkapcsoló	Kontaktor
B3	Mikrospínač	Mikrospínač	Mikromegszakító	Mikroafbryder
T1	Regulační termostat	Prevádzkový termostat	Munkatermosztát	Arbejdstermostat
T2	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
R	Odpory	Odpory	Ellenállások	Modstande
L1	Oranžová kontrolka	Oranžová svetelná kontrolka	Narancssárga jelzőlámpa	Orange kontrollampe
L2	Zelená kontrolka	Zelená svetelná kontrolka	Zöld jelzőlámpa	Grøn kontrollampe
B1A	Tlačítko pro napuštění vody	Tlačidlo pre napustenie vody	Vízbetöltés nyomógomb	Knap til påfyldning af vand
B1S	Tlačítko pro zdvih vaničky	Tlačidlo pre zdvih vaničky	Kád emelés nyomógomb	Knap til løft af kar
B1D	Tlačítko pro sestup vaničky	Tlačidlo pre zostup vaničky	Kád leengedés nyomógomb	Knap til sænkning af kar
B1E	Tlačítko pro elektrické zapnutí	Tlačidlo pre elektrické zapnutie	Elektromos begyjtás nyomógomb	Tænd-/sluk-knap
B2S	Relé zdvihu vaničky	Relé pre zdvih vaničky	Kád emelés relé	Relæ til løft af kar
B2D	Relé sestupu vaničky	Relé pre zostup vaničky	Kád leengedés relé	Relæ til sænkning af kar
B3S	Koncový snímač zdvihu vaničky	Koncový výstupný vypínač vaničky	Kád emelés végállás	Endestop for løft af kar
B3D	Koncový snímač sestupu vaničky	Koncový zostupný vypínač vaničky	Kád leengedés végállás	Endestop for sænkning af kar
S1	Elektroventil plnění vody	Elektroventil pre napustenie vody	Vízbetöltés mágnesszelep	Magnetventil til påfyldning af vand
S2	Elektroventil plynu	Elektroventil plynu	Gáz mágnesszelep	Magnetventil gas
AE	Elektrický zapalovač	Elektrický zapalovač	Elektromos gyújtó	Elektrisk tænder
CP	Svíčka piezoelektrického zapalovače	Sviečka piezoelektrického zapalovača	Piezoelktromos gyújtógyertya	Piezoelktrisk tændør
Ma	Motor pro zdvih vaničky	Motor pre zdvih vaničky	Kád-emelő motor	Motor til løft af kar

mA	Terminalblokk	Fästklämma för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa doplywu linii	Regletå sosire linie
mD	Koblingsboks	Uttagklämma för utgångsledning	Skrzynka zaciskowa derywacji	Regletå de derivatje
B1	Bryter	Strömbrytare	Wyłącznik	Interrupator
B2	Kontaktor	Fjärrkontroll	Stycznik	Teleruptor
B3	Mikrobryter	Mikrobrytare	Mikrowyłącznik	Microinterrupator
T1	Driftstermostat	Arbetsstermostat	Termostat pracy	Termostat de funcționare
T2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat awaryjny	Termostat de siguranță
R	Motstander	Motstånd	Rezystancje	Rezistențe
L1	Oranje varselampe	Orange kontrollampa	Pomarańczowa lampka kontrolna	Bec de semnalizare portocaliu
L2	Grøn varselampe	Grøn kontrollampa	Zielona lampka kontrolna	Bec de semnalizare verde
B1A	Knapp for vannfylling	Tryckknapp för vattenpåfyllning	Przycisk załadunku wody	Buton încărcare apă
B1S	Knapp for løfting av karet	Tryckknapp för upphöjning av grillfack	Przycisk unoszenia zbiornika	Buton ridicare cuvă
B1D	Knapp for senking av karet	Tryckknapp för nedsänkning av grillfack	Przycisk opuszczania zbiornika	Buton coborâre cuvă
B1E	Knapp for elektrisk tennig	Strömbrytarknapp	Przycisk włączenia elektrycznego	Buton aprindere electrică
B2S	Relè for løfting av karet	Relä för upphöjning av grillfack	Przełącznik unoszenia zbiornika	Releu ridicare cuvă
B2D	Relè for senking av karet	Relä för nedsänkning av grillfack	Przełącznik opuszczania zbiornika	Releu coborâre cuvă
B3S	Grensebryter for løfting av karet	Ändläge för upphöjning av grillfack	Bezpiecznik krańcowy unoszenia zbiornika	Capăt de cursă ridicare cuvă
B3D	Grensebryter for senking av karet	Ändläge för nedsänkning av grillfack	Bezpiecznik krańcowy opuszczania zbiornika	Capăt de cursă coborâre cuvă
S1	Magnetventil for vannfylling	Magnetventil för vattenpåfyllning	Elektrozawór załadunku wody	Electrovalvă încărcare apă
S2	Gass magnetventil	Magnetventil för gas	Elektrozawór gazu	Electrovalvă gaz
AE	Elektrisk tenner	Elektrisk tändare	Zapalnik elektryczny	Aprinzător electric
CP	Piezoelektrisk tennplugg	Piezoelektrisk tändstift	Świeczka piezoelektryczna	Bujie piezoelectrică
Ma	Motor for løfting av karet	Motor för upphöjning av grillfack	Silnik unoszenia zbiornika	Motor ridicare cuvă



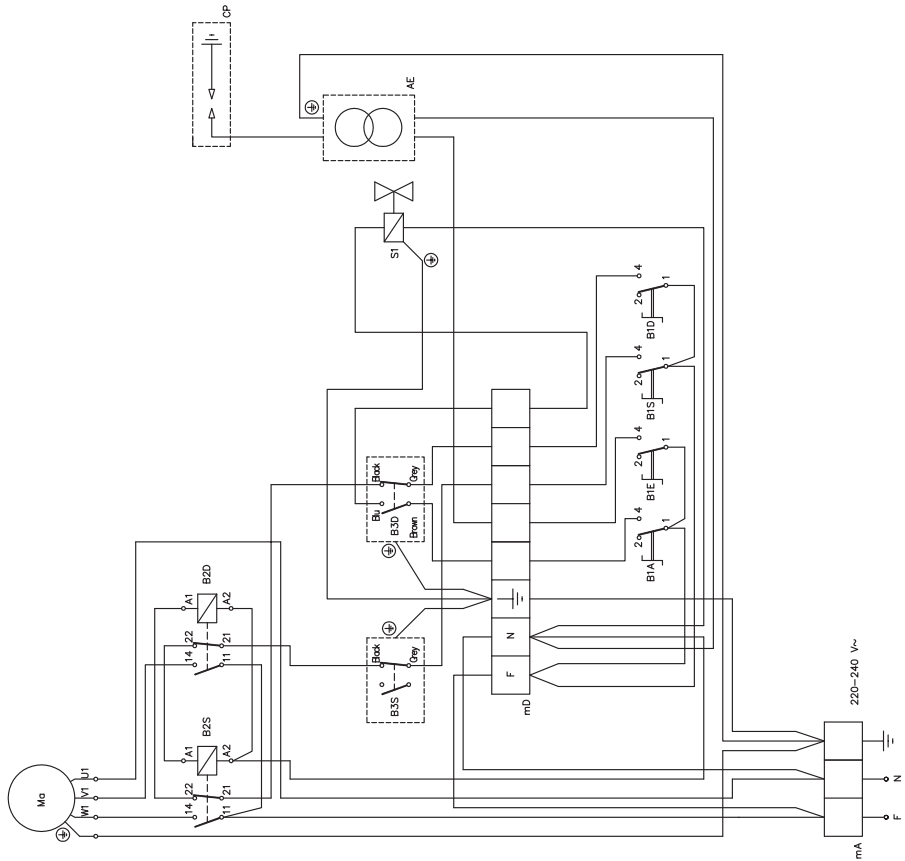
Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázatok a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları
 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Клемная коробка входа линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخّل
mD	Клемная коробка отвлечения линии	Derivasyon kutusu	لوحة أطراف توصيل التفرّع
B1	Выключатель	Şalter	مفتاح كهربائي
B2	Дистанционный выключатель	Uzaktan kumandali şalter	مفتاح تلامس
B3	Микровыключатель	Mikro şalter	مفتاح دقيق
T1	Рабочий термостат	Çalışma termostati	ثيرموستات التشغيل
T2	Предохранительный термостат	Emniyet termostati	ثيرموستات امان
R	Нагревательные элементы	Rezistans	المقاومة
L1	Оранжевый световой индикатор	Turuncu ikaz lambası	مؤشر ضوئي برتقالي
L2	Зеленый световой индикатор	Yeşil ikaz lambası	مؤشر ضوئي أخضر
B1A	Кнопка загрузки воды	Su yükleme tuşu	زرّ تعبئة الماء
B1S	Кнопка подъема емкости	Hazne yükselme tuşu	زرّ صعود الحوض
B1D	Кнопка спуска емкости	Hazne alçalma tuşu	زرّ هبوط الحوض
B1E	Кнопка электрического зажигания	Elektrik çalıştırma tuşu	زرّ الإثمال الكهربائي
B2S	Реле подъема емкости	Hazne yükselme rölesi	مرحلّ صعود الحوض
B2D	Реле спуска емкости	Hazne alçalma rölesi	مرحلّ هبوط الحوض
B3S	Концевик подъема емкости	Hazne yükselme strok sonu	مفتاح كهربائي حدي لمصعود الحوض
B3D	Концевик спуска емкости	Hazne alçalma strok sonu	مفتاح كهربائي حدي لهبوط الحوض
S1	Электроклапан подачи воды	Su yükleme solenoid valfi	صمام كهربائي لتعبئة الماء
S2	Электроклапан газ	Gaz solenoid valfi	صمام كهربائي للغاز
AE	Электрический запальник	Elektrikli çakmak	مُبدئ تشغيل كهربائي
CP	Пьезо свечка	Piezo bujisi	شمعة إثمال بالشرر الإجهادي
Ma	Двигатель подъема емкости	Hazne kaldırma motoru	محرك رفع الحوض





• G9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM

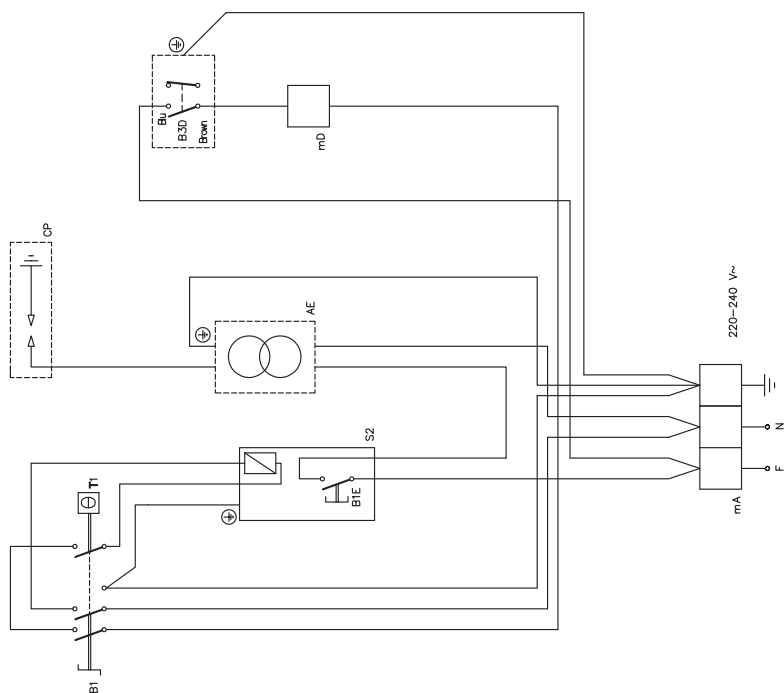


230 V~

- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemaların anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 33/34/33



• G9BR12/I - SG9BR12/I

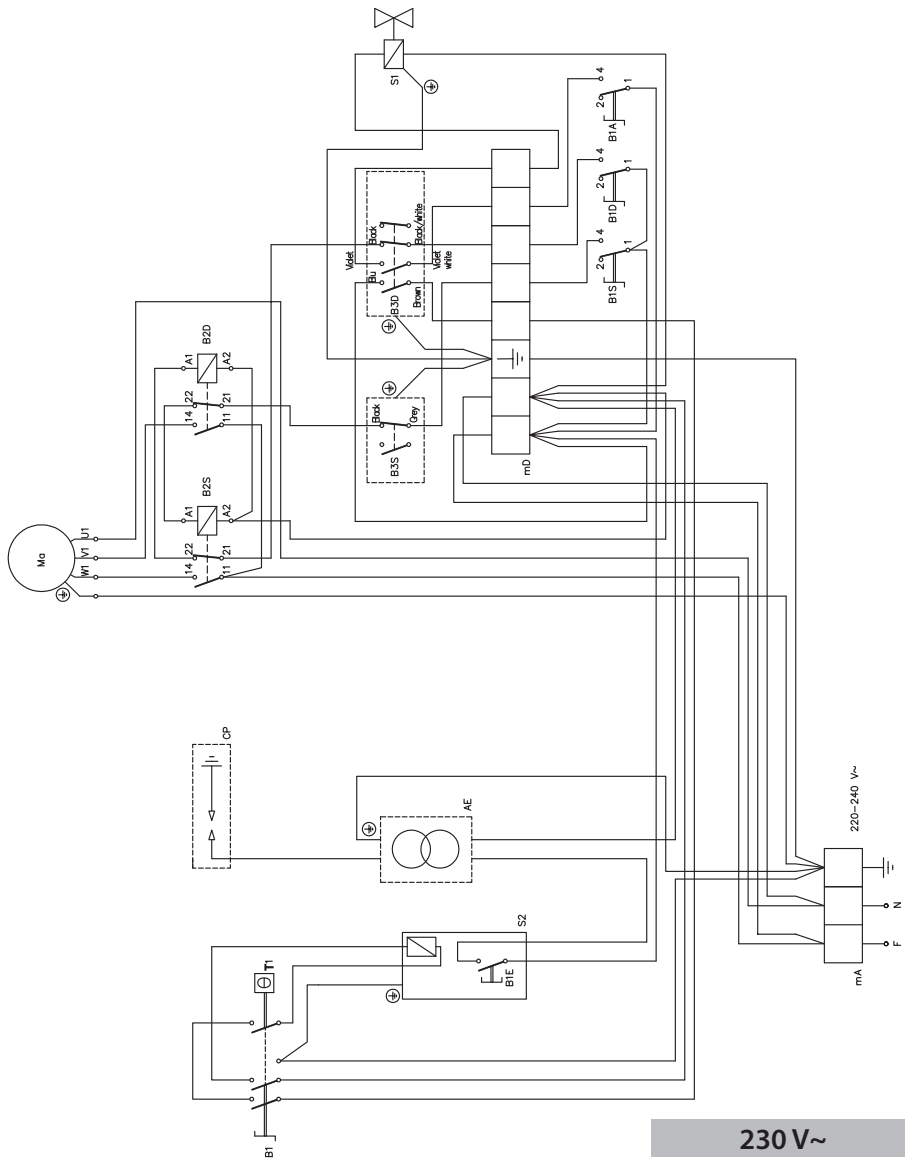


230 V~

- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schemas op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντρα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legendá scheme électrique la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحہ 33/34/35



• G9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM

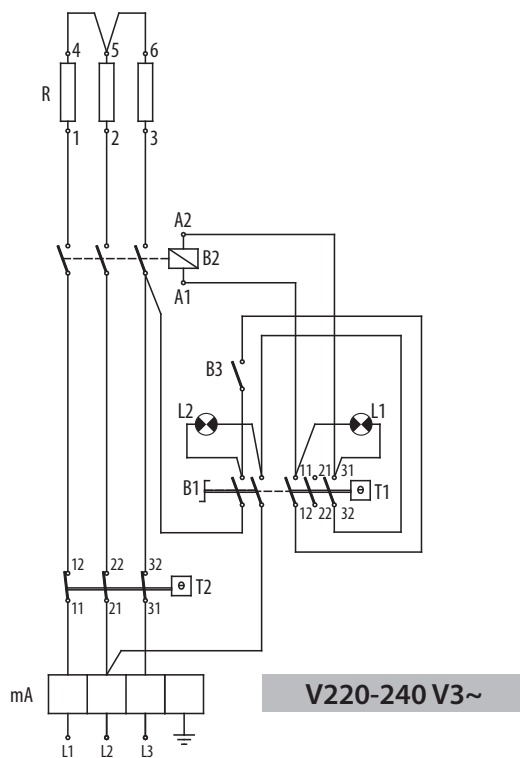


230 V~

- Legenda schemi elettricci a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske shemas op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεξιόντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legendá scheme electricce la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحہ 33/34/35



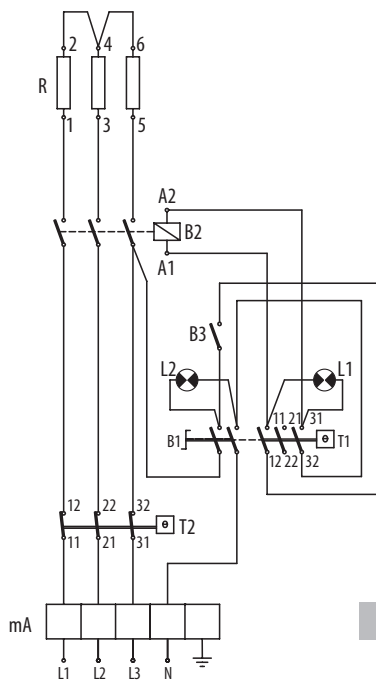
• E7BR8/I



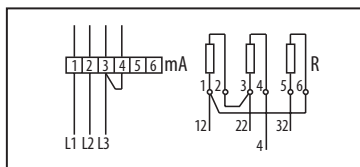
- Legenda schemi elettricì a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltplane auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjem, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schématów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legendá scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- 35/34/33 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة



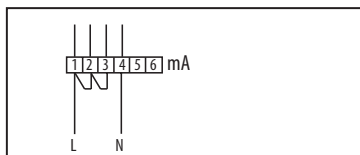
E7BR8/I



380 - 415 V3N~

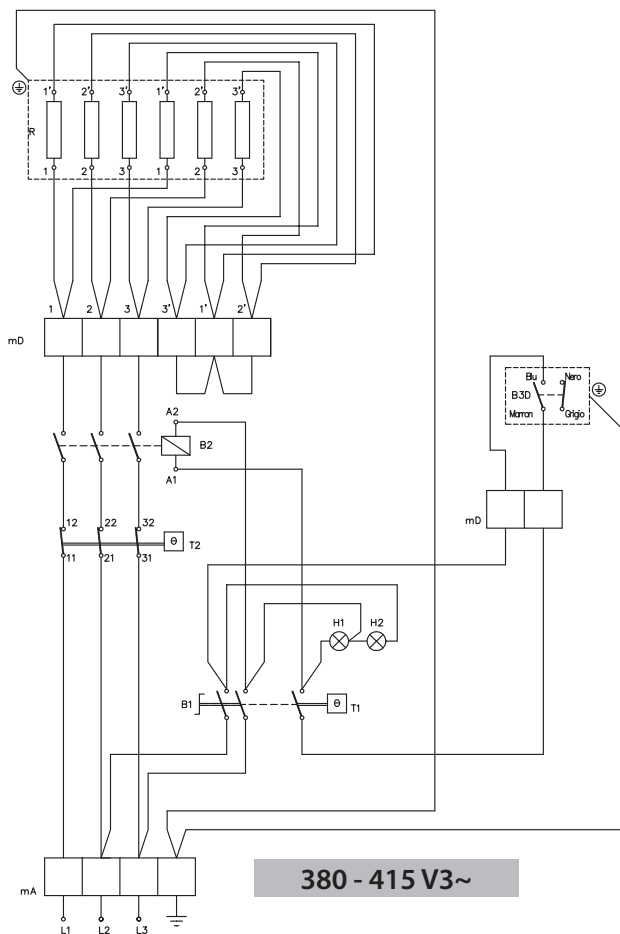


220 - 240 V3~



220 - 240 V~

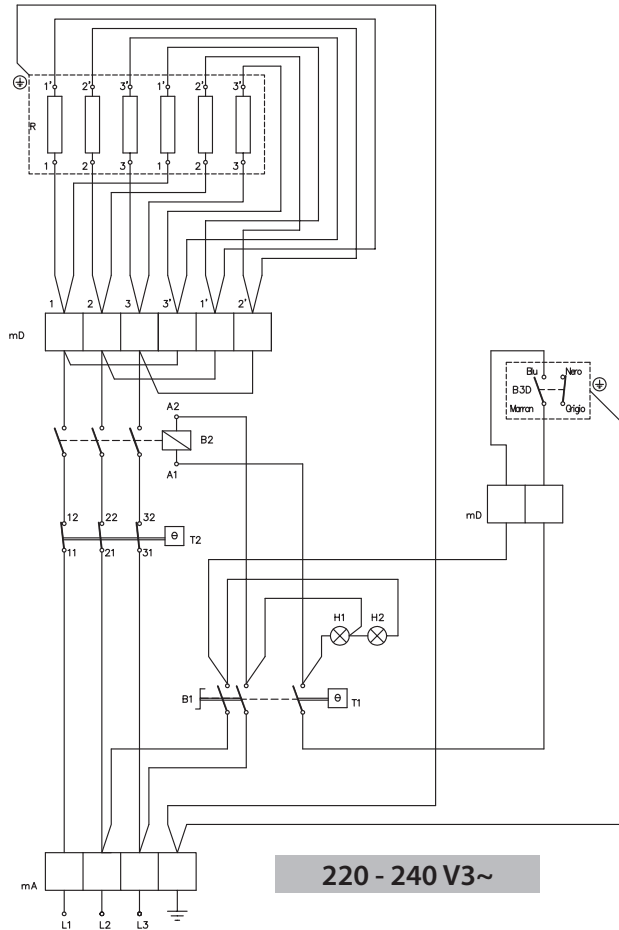
- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 33/34/35

**E9BR8/I - SE9BR8/I - LXE9BR8/I**

- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schemas op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplings-scheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electricce la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية بصيغة 35/34/33



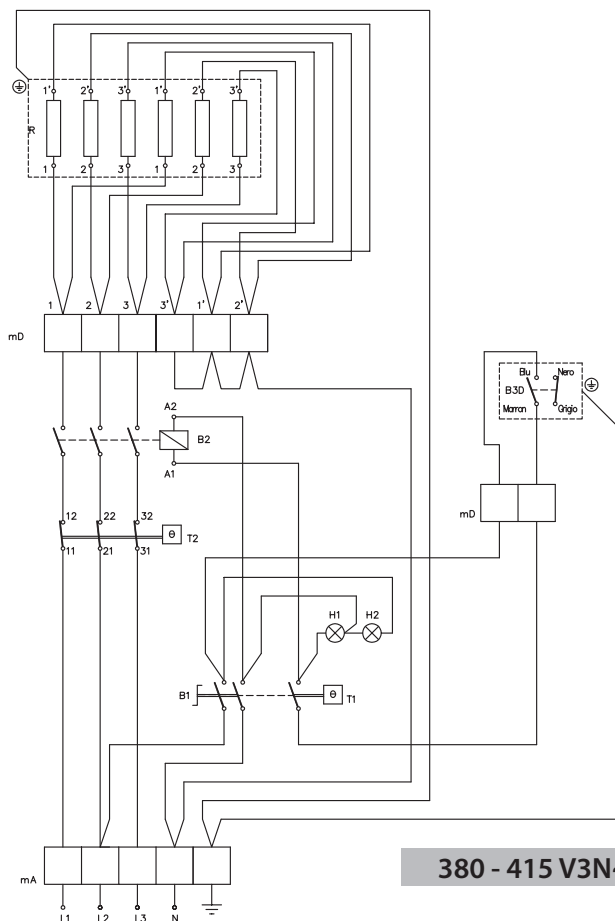
E9BR8/I - SE9BR8/I - LXE9BR8/I



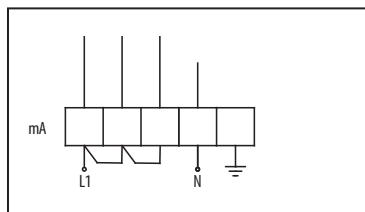
- Legenda schemi elettricci a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversigtskema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingskeman på sid. 33/34/35 • Opis schématów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيريّة للمخططات الكير ياتيّة صفحة 33/34/35



E9BR8/I - SE9BR8/I - LXE9BR8/I



380 - 415 V3N~

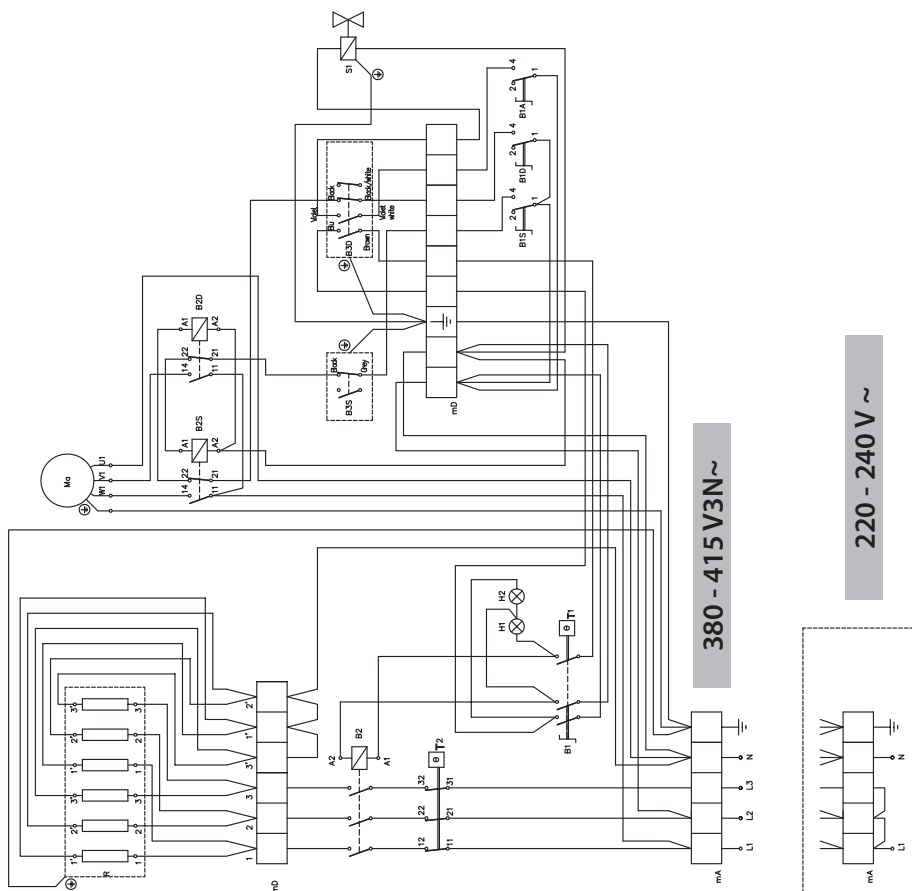


220 - 240 V ~

- Legenda schemi elettricci a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplings-scheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legendá scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 33/34/35



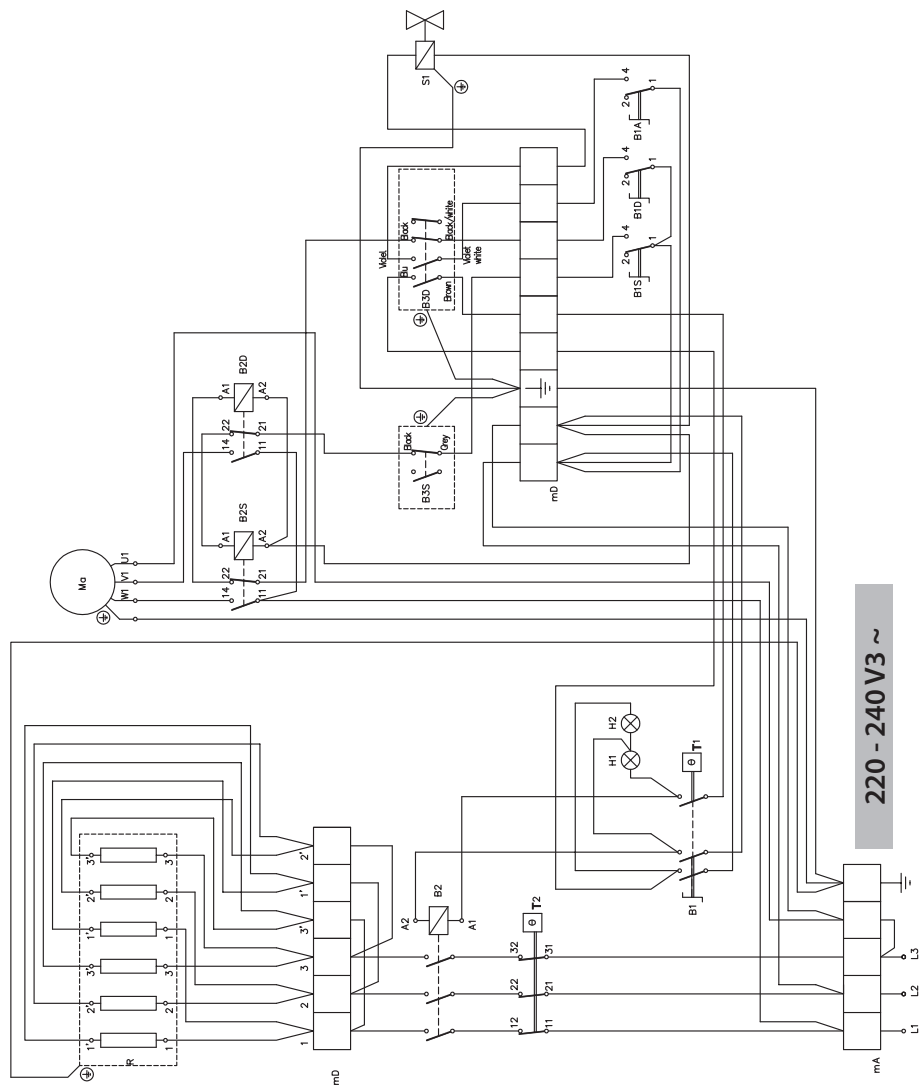
• E9BR81+RM • SE9BR81+RM • LX9BR81+RM



- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektrische schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemaların anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 33/34/35



• E9BR8I+RM • SE9BR8I+RM • LX9BR8I+RM

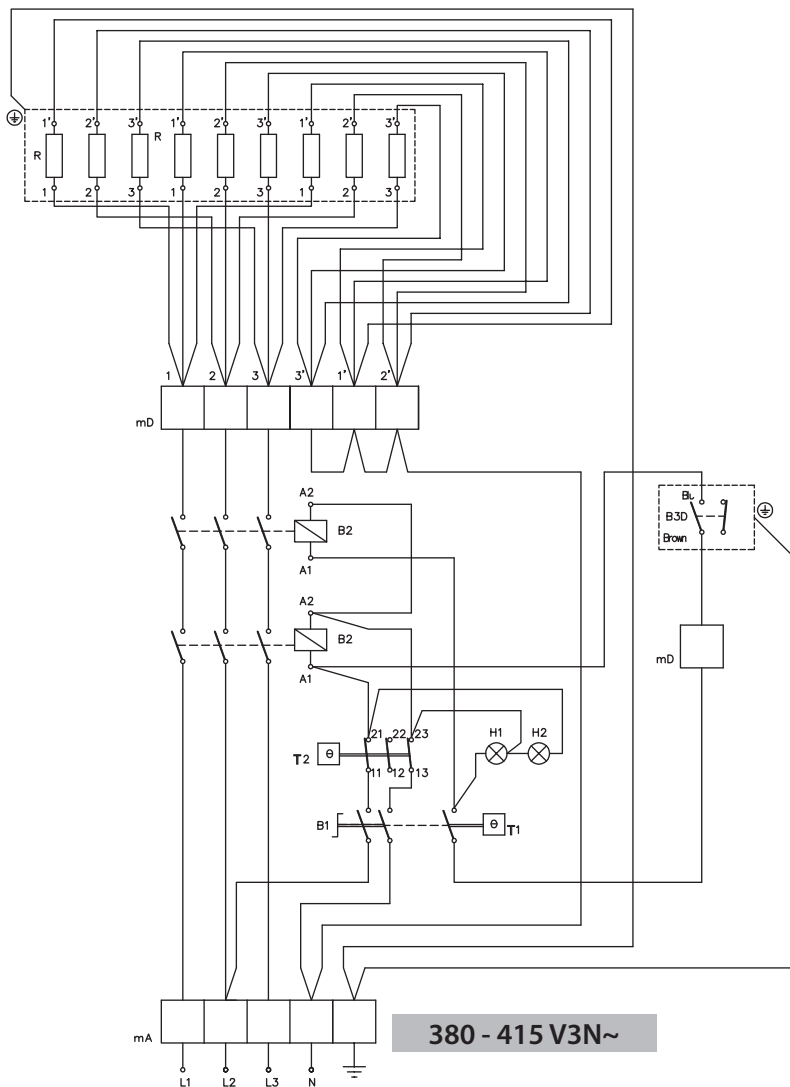


220 - 240 V3 ~

- Legenda schemi elettricci a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schemas op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντρα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingskeman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legendá scheme electricce la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية بكتابة صفحة 33/34/35



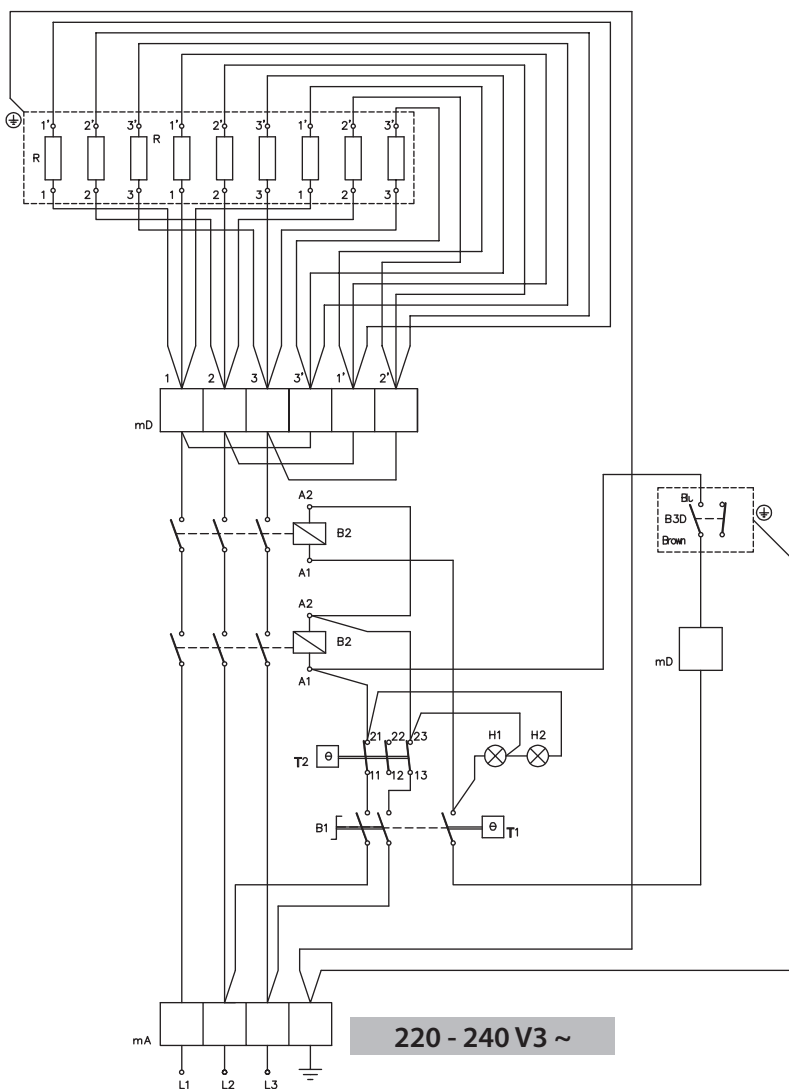
· E9BR12I · SE9BR12I



- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektrische schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 33/34/35



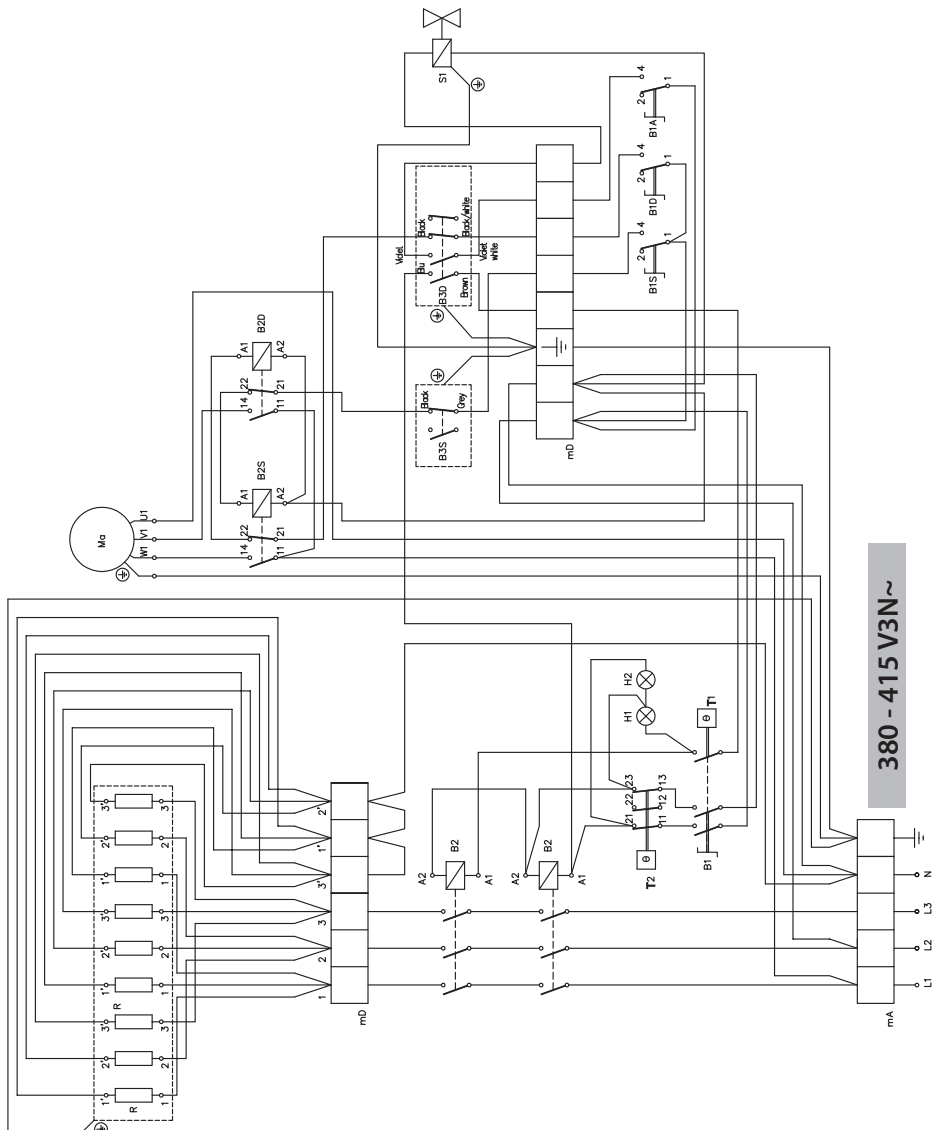
• E9BR12I • SE9BR12I



- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektrische schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electriche la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemaların anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 33/34/35



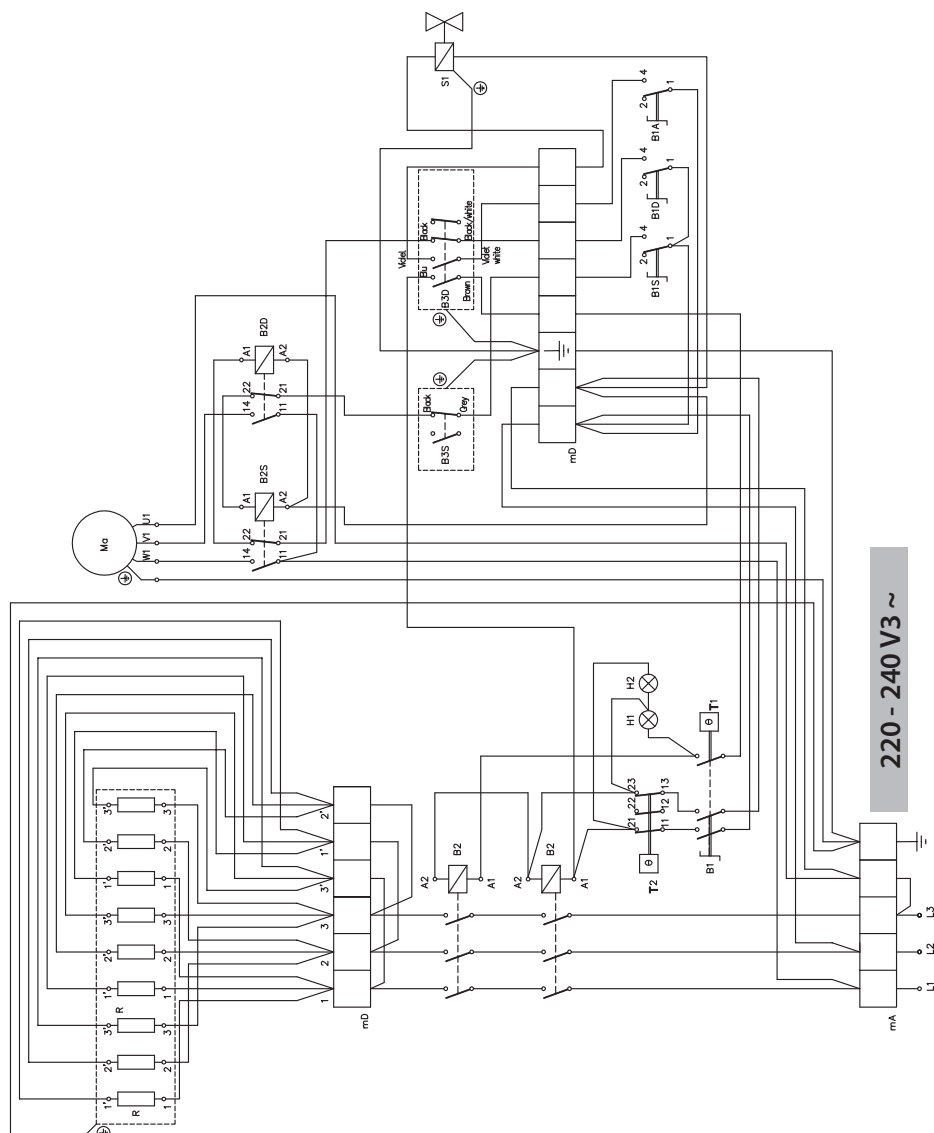
· E9BR12I+RM · SE9BR12I+RM



- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektrische schema's op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 33/34/35
- Teckenforklaring till kopplingschema på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legenda scheme electrice la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemaların anlamaları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 33/34/35



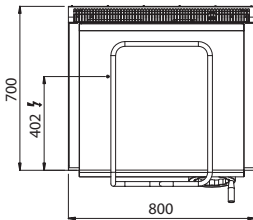
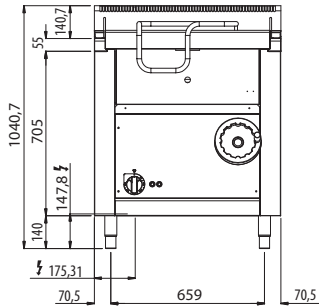
• E9BR12I+RM • SE9BR12I+RM



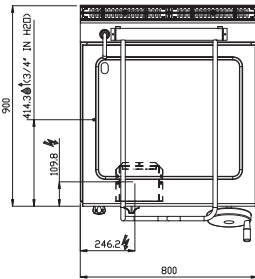
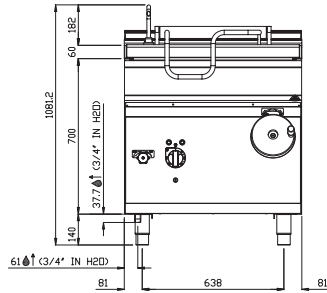
- Legenda schemi elettrici a pag. 33/34/35 • Legend for wiring diagrams on page 33/34/35 • Légende des schémas électriques à la page 33/34/35
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 33/34/35 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 33/34/35 • Legenda elektriske schemas op pag. 33/34/35
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 33/34/35 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 33/34/35 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 33/34/35
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 33/34/35 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 33/34/35. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 33/34/35 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 33/34/35
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 33/34/35 • Opis schematów elektrycznych na str. 33/34/35 • Legendá scheme electriche la pag. 33/34/35
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 33/34/35 • Sayfa 33/34/35 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية بصفحة 33/34/35



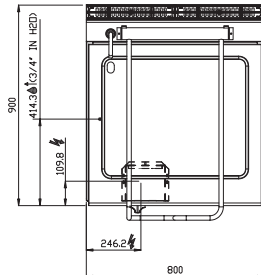
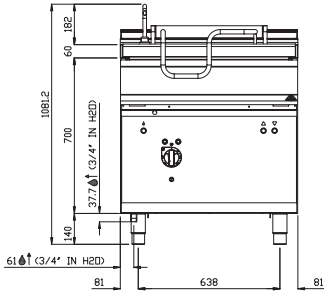
E7BR8/I



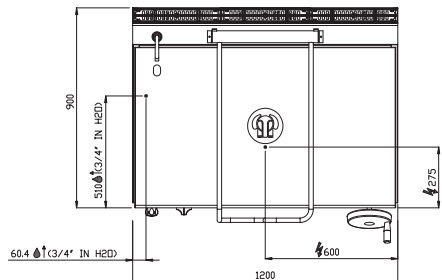
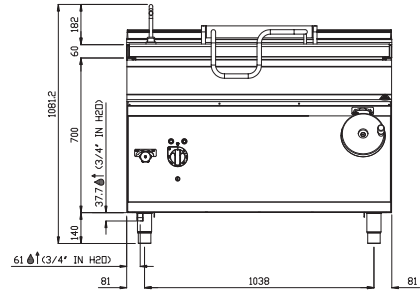
E9BR8/I



E9BR8/I+RM

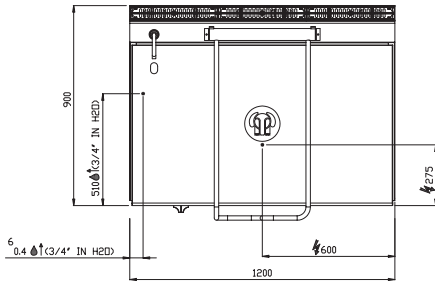
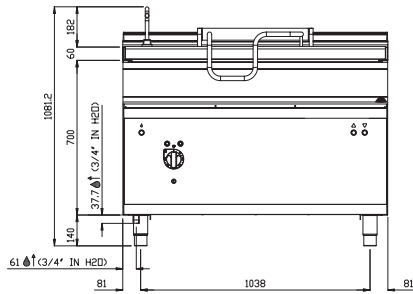


E9BR12/I

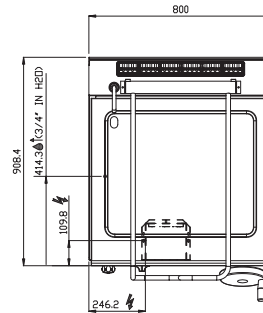
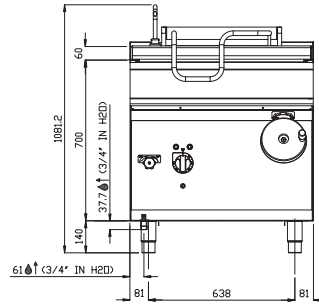




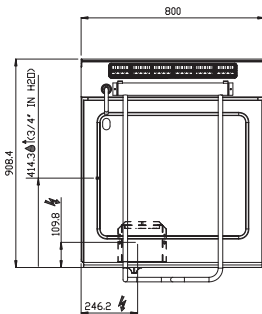
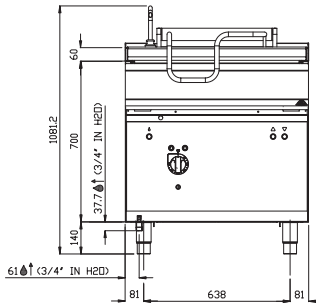
E9BR12/I+RM



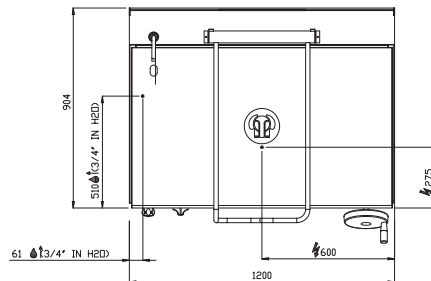
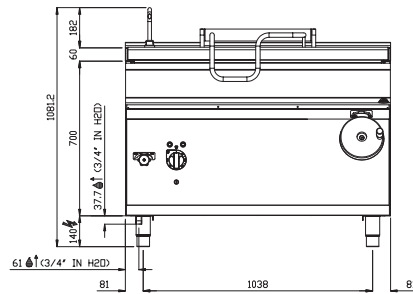
SE9BR8/I



SE9BR8/I+RM

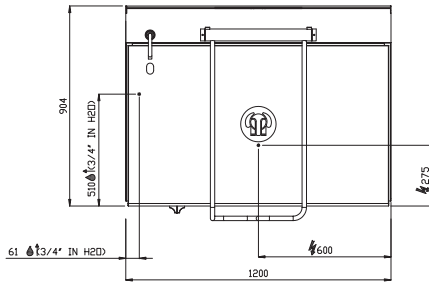
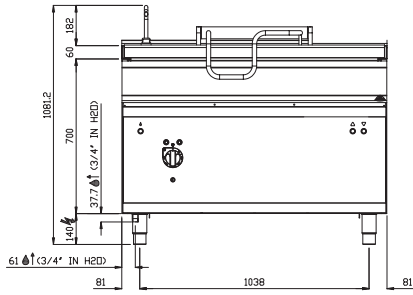


SE9BR12/I

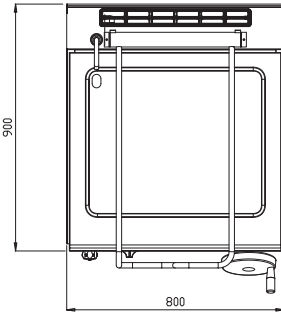
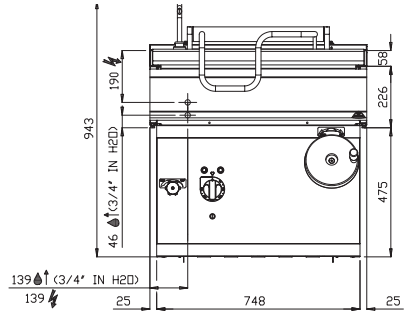




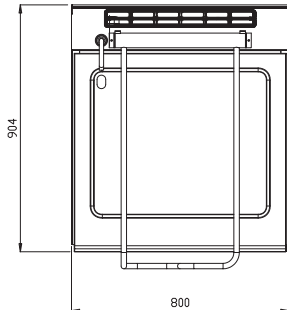
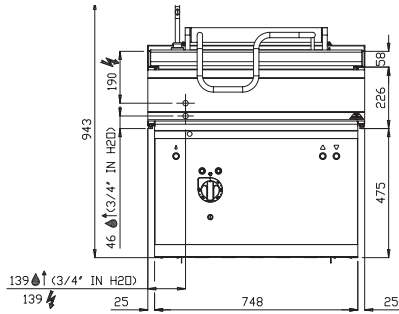
SE9BR12/I+RM



LXE9BR8/I



LXE9BR8/I-RM



Manuale d'istruzioni

Avvertenze generali **51**

**Brasiere a gas**

Dimensioni **55**

Dati tecnici **56**

Istruzioni specifiche **57**

IT**Brasiere elettriche**

Dimensioni **60**

Dati tecnici **61**

Istruzioni specifiche **62**

AVVERTENZE GENERALI

ATTENZIONE!

Le figure richiamate nei capitoli **“AVVERTENZE GENERALI”**, **“ISTRUZIONI MODELLI A GAS”** e **“ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI”** sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso contenute nel presente opuscolo.

L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato.

Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in conformità delle norme vigenti. Il costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione, imperizia d'uso.

DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle direttive CEE ed alle norme particolari di riferimento. E richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore.

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:



- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- norme antinfortunistiche vigenti
- le disposizioni dell'Ente di erogazione del gas
- le disposizioni dell'Ente di erogazione dell'energia elettrica.

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.

Rivestimento in acciaio al cromo-nichel 18/10.

La targhetta matricola si trova sulla parte frontale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4 

MESSA IN OPERA

Movimentazione e trasporto

Le apparecchiature vengono posizionate su pallet in legno per facilitare il trasporto e la movimentazione tramite muletti o carrelli sia all'interno dello stabilimento sia per il carico e scarico. Vengono ricoperte da robusti imballi in cartone a tripla-onda con applicata una segnaletica adesiva e stampata. Tale segnaletica contiene indicazioni sulla movimentazione, vieta il sollevamento tramite ganci e l'esposizione ad agenti atmosferici dell'imballo. Avvisa sulla presenza di oggetti fragili all'interno e sulla posizione verticale che l'imballo deve tenere. Inoltre avvisa su come procedere per l'apertura corretta dell'imballo. Dal basso verso l'alto.

PREDISPOSIZIONE

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberate l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere rimossa con attenzione.

Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte, esempio benzina; per nessun motivo usare sostanze abrasive.

Montare i piedini dell'apparecchio; l'apparecchio deve essere livellato a bolla; piccoli dislivelli possono essere ovviati regolando i piedini stessi. Le connessioni alla rete gas e/o elettrica devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.

Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste ad una temperatura di almeno 150 °C. (vedere Fig.1)

Qualora l'apparecchio dovesse essere posto molto vicino a muri, pareti divisorie, mobili da cucina, pareti decorative ecc., si raccomanda che queste parti siano realizzate con materiale non combustibile; in caso contrario esse dovranno essere rivestite con un materiale non combustibile avente adeguato isolamento termico, e si dovrà prestare molta attenzione alle regolamentazioni riguardanti la prevenzione contro gli incendi.

ATTENZIONE:

L'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata.

Ventilazione locale

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

L'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata.

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite. (Vedere Fig.2 - Fig.3)

Non installare l'apparecchiatura vicino ad altre che raggiungano temperature troppo elevate per non danneggiare i componenti elettrici.

In fase di installazione assicurarsi che i condotti di aspirazione ed espulsione dell'aria siano liberi da eventuali ostacoli.

AVVERTENZE

Utilizzare gli apparecchi solo sotto sorveglianza e non lasciarli mai funzionare a vuoto.

Le apparecchiature non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso da parte dell'utente.

Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.

Durante i primi utilizzi delle apparecchiature si potrebbe avvertire un odore acre o di bruciato. Il fenomeno scompare completamente dopo i successivi due o tre funzionamenti.

Dopo l'uso le zone rimangono calde per un certo periodo di tempo anche se spente (calore residuo). Evitare di appoggiarvi le mani e tenete lontano i bambini!

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Queste norme sono molto importanti, se trascurate potrebbero verificarsi situazioni di malfunzionamento delle apparecchiature nonché situazioni di pericolo per l'utilizzatore.

CURA DELL'APPARECCHIO**ATTENZIONE!**

- **Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.**
- **Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.**

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.** Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.

Polvere metallica, trucioli metallici residui di lavorazioni e materiale ferroso in genere se a contatto delle superfici in acciaio inox possono determinare la formazione di macchie di ruggine. Eventuali macchie di ruggine superficiale, che possono essere presenti anche su apparecchi nuovi, potranno essere rimosse con detersivo diluito con acqua e una spugnetta tipo Scotch Brite.

Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotch Brite).

Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

MANUTENZIONE

La costruzione delle apparecchiature è eseguita in modo tale che sono necessari pochi lavori di manutenzione. Ciononostante raccomandiamo all'utente di far sottoscrivere un contratto di assistenza per controllare le apparecchiature almeno una volta all'anno da personale specializzato del nostro servizio di assistenza, oppure da un tecnico specializzato.

ATTENZIONE !

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete a gas / disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal costruttore.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura deve rimanere inattiva per un lungo periodo di tempo procedere come segue:

- pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe, (vedere paragrafo "CURA DELL'APPARECCHIO")
- cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox
- eseguire tutte le operazioni di manutenzione
- ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

ALLACCIAMENTI ALLACCIAMENTO GAS

L'allacciamento al bocchettone da 1/2" G, o 3/4" G previsto sull'apparecchio può essere fisso oppure staccabile utilizzando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma. Completato l'allacciamento, verificarne la tenuta usando un apposito spray rivelatore di fughe.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

- La tensione di rete corrisponda ai valori riportati in targhetta
- La messa a terra sia efficace
- Il cavo d'allacciamento sia adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchio.

L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio, essere omologato ed avere una sezione adatta all'apparecchio. (vedi tabella DATI TECNICI).

Il cavo deve essere almeno di tipo H07 RN-F.

Per accedere alla morsettiera di alimentazione si proceda come segue:

- Togliere la corrente all'apparecchio operando sull'interruttore posto a monte dell'apparecchio.
- Togliere il pannello frontale svitando le viti di fissaggio
- Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti

morsetti della morsettiera.

Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollegarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.

Il cavo di terra GIALLO-VERDE non deve essere mai interrotto.

Equipotenziale

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato vicino all'entrata del cavo.

È contraddistinto da un etichetta:



COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Collegare la tubazione d'entrata dell'acqua alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie ferrose.

ATTENZIONE: la pressione massima di resistenza rubinetto è di 700 kpasal

SCARICO FUMI

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo "A":

non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

Gli apparecchi sono conformi alle direttive e normative europee:

2006/95/CE

- Bassa tensione

2007/108/CE

- EMC (Compatibilità elettromagnetica)

93/68

- Regolamentazioni macchine

98/37


- Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento.

EN 60335-1 - EN 60335-2-39

- Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come cucine, brasiere elettriche.

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

IT



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

ISTRUZIONI MODELLI A GAS

**BRASIERE A GAS SERIE 700**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G7BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x700x900 (1020)

BRASIERE A GAS SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 1200x900x900 (1065)

IT

BRASIERE A GAS SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 1200x900x900 (965)

BRASIERE A GAS SERIE LX900TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXG9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 800x900x740 (760)



BRASIERE A GAS - SERIE 700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale elettrica a 220-240V	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Potenza nominale	Potenza nominale ridotta	Potenza nominale G2.350	Potenza nominale G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gas Città G27	Consumo Gas Città G2.350	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Bruciatore	Peso	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

BRASIERE A GAS - SERIE 900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale elettrica a 220-240V	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Potenza nominale	Potenza nominale ridotta	Potenza nominale G2.350	Potenza nominale G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gas Città G27	Consumo Gas Città G2.350	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Bruciatore	Peso	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

BRASIERE A GAS - SERIE S900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale elettrica a 220-240V	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Potenza nominale	Potenza nominale ridotta	Potenza nominale G2.350	Potenza nominale G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gas Città G27	Consumo Gas Città G2.350	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Bruciatore	Peso	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

BRASIERE A GAS - SERIE LX900 TOP

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale elettrica a 220-240V	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Potenza nominale	Potenza nominale ridotta	Potenza nominale G2.350	Potenza nominale G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gas Città G27	Consumo Gas Città G2.350	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Bruciatore	Peso	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
LX69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

**ATTENZIONE!**

Le figure richiamate nei capitoli "AVVERTENZE GENERALI", "ISTRUZIONI MODELLI A GAS" e "ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI" sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

MESSA IN FUNZIONE

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco.

In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas"). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio
- ridotta.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella "BRUCIATORI"

La pressione di alimentazione gas deve essere entro i seguenti campi:

- da 18 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia (metano)
- da 27 a 37 mbar per gas della terza famiglia (butano-propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi. Per regolare la potenza al minimo occorre osservare i dati della tabella "BRUCIATORI" Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig.6 - 7)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar).

Togliere la vite (A) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (A).

IMPORTANTE: La verifica della pressione deve essere effettuata con tutte le attrezzature a gas collegate e funzionanti.

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro, è possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo. Questo valore andrà confrontato con il valore **E** così calcolato:

$$E = \frac{\text{Potenza bruciatore}}{\text{Potere Calorifico del gas}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Le potenze del bruciatore, nominale e ridotta, calcolate al valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella "BRUCIATORI". Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

Verifica del funzionamento

Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella "BRUCIATORI". Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate. Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

Controllo dell'aria primaria

Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro l'alzarsi della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni a bruciatore a caldo. In tabella "BRUCIATORI" è data la misura di aria primaria per combustione.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Verificare la tenuta dei tubi del gas.
- Controllare la fiamma del bruciatore, anche al minimo.

Avvertenze per l'installatore

Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.

Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore secondo la tabella bruciatori. Gli ugelli dei bruciatori per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Al termine della



trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Una volta cambiata la predisposizione indicare in targhetta il nuovo tipo di gas.

Regolazione del minimo (Fig.7)

Facendo riferimento alla tabella "BRUCIATORI" regolare la vite del minimo "B" come segue:

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano:
 1. Individuare la manopola del corrispondente rubinetto accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo.
 2. Regolare la portata del minimo agendo sulla vite "B" (Fig.7), svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
 3. Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione a minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella bruciatori, la verifica va fatta secondo il "metodo volumetrico" già sopra descritto, cioè:
 4. Fare la lettura del contatore gas e contemporaneamente far ripartire il cronometro.
 5. Dopo un tempo sufficientemente lungo, esempio 10 minuti, stoppare il cronometro e fare la nuova lettura del contatore.
 6. Calcolare quanto gas è passato nei 10 minuti (differenza tra le due letture) es. lettura 1^a - lettura 2^a = 30 litri (0,03m³).
 7. Fare ora il calcolo della potenza al minimo, applicando la formula del metodo volumetrico (paragrafo precedente). Potenza (kw) = consumo (m³/h) per potere calorifero del metano
 8. Se la potenza risultasse inferiore al valore della tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
 9. Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal costruttore. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Ugello del bruciatore principale (fig.4 - 4.1)

L'accessibilità agli ugelli per i modelli G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM si ottiene dopo aver alzato completamente la vasca e dopo aver tolto la scatola protezione ugello. Per i modelli G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, rimuovere il pannello anteriore e la rampa portaugelli. Con una chiave fissa SW11 svitare gli ugelli "B" e sostituirli con quelli appropriati. Controllare nella "tabella bruciatori" la corretta distanza "H" per l'aria primaria.

Regolazione della fiamma pilota (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

La fiamma pilota nei modelli G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM è ad ugelli e aria fissa (fig.5 - 5.1) . L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:

- smontare il pannello frontale
- svitare la vite di chiusura "E" e sostituire l'ugello "D" con quello appropriato.

Nei modelli G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM il pilota è regolabile (Fig: 5.2). Agire nel modo seguente:

- smontare il pannello frontale
- regolare la portata gas del bruciatore pilota con la vite "G" e l'aria con la ghiera "H"

Candeletta di accensione (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La candeletta "C" si estrae dal basso. Staccare il cavo di accensione, allentare il dado di fissaggio ed inserire una nuova candela.

Rubinetto / valvola gas

Allentare i raccordi a vite dei tubi del gas e della termocoppia, allentare poi le viti di fissaggio dell'alimentazione alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto / valvola.

Termocoppia (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Allentare i raccordi a vite che fissano la termocoppia "A" all'armatura (rubinetti, valvole) del gas e al bruciatore pilota "B"; inserire il nuovo pezzo.

Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione! :

Non usare assolutamente come friggitrice.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

Attenzione!

La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.

L'apparecchio è dotato di un selettore per effettuare tutte le operazioni di avvio alla cottura.

Di seguito sono descritti in successione tutti i procedimenti per un sicuro e corretto uso dell'apparecchio.


Accensione del bruciatore pilota



Aprire il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio. Ruotare la manopola della valvola/rubinetto dalla posizione





“●” verso sinistra alla posizione “*”; mantenere premuta la manopola e contemporaneamente azionare tasto dell'accensione. Mantenere premuta la manopola ancora per alcuni secondi dopo l'accensione. Lasciare la manopola e controllare l'avvenuta accensione del pilota. In caso di spegnimento della fiamma, ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore principale

Dopo aver acceso la fiamma pilota, ruotare la manopola della valvola verso sinistra fino al punto corrispondente alla temperatura desiderata o al simbolo .

Posizione	gradi °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Per la valvola termostatica il minimo è in posizione  il massimo in posizione .

La regolazione termostatica comporta l'accensione automatica e lo spegnimento del bruciatore principale (regolazione ON/Off), rimane accesa solo la fiamma pilota. Quando la manopola della valvola/rubinetto viene ruotata verso destra fino alla posizione “*”, o la manopola del termostato è in posizione “0”, il bruciatore principale è costantemente spento.

Spegnimento del bruciatore pilota

Per spegnere il bruciatore pilota premere la manopola della valvola/rubinetto e ruotarla fino alla posizione “●”.

Svuotamento della vasca di cottura (fig.8)

Il dispositivo di ribaltamento serve a facilitare lo svuotamento della vasca. Questo dispositivo viene azionato dal volantino posizionato sul lato destro nella parte frontale. Ruotando il volantino in senso orario la vasca si alza, ruotandolo in senso antiorario la vasca si abbassa. Nei modelli con ribaltamento motorizzato, al posto del volantino si azionano i pulsanti di salita e di discesa vasca.

**ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI****BRASIERE ELETTRICHE SERIE 700**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E7BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x700x900 (1020)

BRASIERE ELETTRICHE SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 1200x900x900 (1065)

IT

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 1200x900x900 (965)

BRASIERE ELETTRICHE SERIE LX900TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXE9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 800x900x740 (760)



ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI



BRASIERE ELETTRICHE SERIE 700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

BRASIERE ELETTRICHE SERIE 900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

IT

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

BRASIERE ELETTRICHE SERIE LX900 TOP

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**ATTENZIONE!**

Le figure richiamate nei capitoli “AVVERTENZE GENERALI”, “ISTRUZIONI MODELLI A GAS” e “ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI” sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Attenzione: l'apparecchio viene consegnato per la tensione indicata nella targhetta tecnica.

- Come già indicato, fra apparecchio e linea elettrica vi deve essere interposto un interruttore onnipolare che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III ed un differenziale con caratteristiche adeguate alla potenza nominale dell'apparecchio (1mA per kW di potenza).
- Controllare l'efficienza dell'impianto di messa a terra.
- Questo apparecchio appartiene al tipo Y (fornito senza cavo e senza spina), pertanto il cavo e gli altri accessori necessari all'allacciamento sono a carico dell'installatore.
- Il cavo per l'allacciamento alla linea elettrica deve corrispondere alle caratteristiche riportate nella tabella “Dati tecnici” ed essere del tipo H07RN-F resistente all'olio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da personale qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

Per accedere alla morsettiera di alimentazione si proceda come segue:

- Togliere la corrente all'apparecchio operando sull'interruttore posto a monte dell'apparecchio.
 - Togliere il pannello frontale svitando le viti di fissaggio
 - Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti morsetti della morsettiera.
Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollegarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.
 - L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziale.
 - Il collegamento si esegue con il morsetto predisposto nella parte inferiore del fianco destro e contrassegnato dal simbolo internazionale e un conduttore avente una sezione nominale <math>< 10 \text{ mm}^2</math>.
- Questo collegamento avviene fra tutte le apparecchiature installate e l'impianto di messa a terra dello stabile.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione! Non usare assolutamente come friggitrice.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

Attenzione!

La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.

Fare attenzione alla possibilità di pavimento scivoloso attorno all'apparecchio.

Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB (A).

Accensione

Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio. Posizionare il termostato dalla posizione “●” alla temperatura desiderata, le lampade spia si accendono, quella verde indica che l'apparecchio è in tensione, quella arancione indica che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura questa lampada spia si spegne.

Spegnimento

Posizionare il termostato nella posizione “●”.

Svuotamento della vasca di cottura (fig.8)

Il dispositivo di ribaltamento serve a facilitare lo svuotamento della vasca. Questo dispositivo viene azionato dal volantino posizionato sul lato destro nella parte frontale. Ruotando il volantino in senso orario la vasca si alza, ruotandolo in senso antiorario la vasca si abbassa.

Nei modelli con ribaltamento motorizzato, al posto del volantino si azionano i pulsanti di salita e di discesa vasca.

**SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI
(PARTI DI RICAMBIO)**

Togliere la corrente all'apparecchio (togliere i fusibili). Per facilitare l'accessibilità ai particolari da sostituire è necessario togliere il pannello frontale, dopo aver sfilato la manopola di regolazione della temperatura, la maniglia del rubinetto carico acqua e il volantino di comando per il ribaltamento della vasca di cottura.

**Sostituzione delle resistenze**

- Scollegare i cavi di alimentazione alla/e resistenza/e.
- Nei modelli con vasca ribaltabile per agevolare la sostituzione ruotare la vasca nella max. apertura.
- Togliere la protezione isolamento in lamiera , svitando le viti di fissaggio alla vasca.
- Togliere il pannello di protezione delle resistenze.
- Togliere la piastra di supporto resistenza dalla resistenza guasta.
- Montare la nuova resistenza nella sequenza inversa.

Sostituzione del spie luminose

- Scollegare i cavi di alimentazione.
- Sfilare la lampada.
- Montare la nuova lampada nella sequenza inversa.

Sostituzione del termostato di lavoro o del termostato di sicurezza

- Scollegare i cavi di alimentazione, dopo aver tolto il pannello frontale.
- Sfilare il bulbo dal suo alloggiamento sul fondo della vasca dal lato anteriore.
- Sostituire il termostato svitando le viti di bloccaggio al supporto.
- Montare il nuovo termostato nella sequenza inversa.

Sostituzione dell'interruttore

- Scollegare i cavi di alimentazione, dopo aver tolto il pannello frontale.
- Sostituire l'interruttore svitando le viti di bloccaggio al supporto, avendo inoltre sfilato il termostato di lavoro coassiale.
- Montare il nuovo interruttore nella sequenza inversa.

IT

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITÀ: _____

PROVINCIA: _____ DATA DI INSTALLAZIONE: _____

MODELLO _____

MATRICOLA _____

AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.

Instruction Manual

General Warnings **65**

 Gas bratt pans

Dimensions **69**

Technical data **70**

Specific instructions **71**

 Electric bratt pans

Dimensions **74**

Technical data **75**

Specific instructions **76**

GENERAL WARNINGS

ATTENTION!

The figures mentioned in the chapters “GENERAL WARNINGS”, “GAS MODEL INSTRUCTIONS” and “ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS” are shown on the initial pages of this manual.

Before using the appliance, carefully read the instructions provided in this booklet.

The appliance is strictly for professional use and must be used by qualified personnel.

The Installation, start-up and maintenance of the appliance must be carried out by qualified personnel.

All installation works must be carried out according to the law in force. The manufacturer is not responsible for damages due to an incorrect installation, bad maintenance or incorrect use.

LAW PROVISIONS, TECHNICAL REGULATIONS AND DIRECTIVES

The manufacturer declares that the appliances comply with the EEC directives and the particular reference regulations. The manufacturer requires the installation to be performed according to the regulations in force.

Before installing, check that the following provisions are met:



- building regulations and local fire prevention measures;
- accident prevention regulations in force;
- local Gas Board regulations;
- local electric energy supply Board regulations

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy steel structure with 4 feet that can be adjusted in height.

External coating made in 18/10 chromium-nickel steel.

The serial number plate is located on the front of the appliance and contains all the data necessary for the connection.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4 

INSTALLATION

Handling and transportation

The units are placed on wooden pallets to facilitate transportation and handling by a forklift or trolley either on the premises or when they are loaded and unloaded.

Units are packed in 3-layer sturdy cardboard boxes with stickers and prints applied onto them for providing advice relevant to handling. The symbols give information about their handling, forbid the lifting the units with hooks and storing outdoors.

It also warns operators that the packaging contains fragile objects and indicates the vertical position that the box must keep. It also directs the operator on opening the packaging from downwards to upwards.

PREPARATION

Before beginning the installation, remove the packaging. A few parts are protected with an adhesive film, which should be removed carefully.

Remove any glue residual with the proper substances, such as petrol; never use abrasive substances. Mount the unit feet; the unit must be levelled; small differences of height can be solved by adjusting the feet.

The connections to the gas and/or electric network must be close to the appliance and easy to reach.

We recommend placing the unit under a suction hood so that vapour can quickly evacuate. Install the unit at least 5 cm from the wall if the wall does not bear a minimum temperature of 150° C (see fig. 1). If the unit is placed very closely to the wall, partition walls, kitchen cabinets, decorative walls, etc., we recommend that they are made with a non-combustible material with a proper thermal insulation. Pay a lot of attention to regulations concerning fire prevention.

ATTENTION:

Air necessary for the burner combustion is equal to 2 cu m/h per each kW of installed power.

Room ventilation

The room where the appliance is installed must be fitted with air intakes to guarantee the correct operation of the unit and air exchange.

Air necessary for the burner combustion is equal to 2 cu m/h per each kW of installed power.

The air intakes must be of adequate dimensions, be protected by grids and positioned free of any obstruction. (See Fig. 2 – Fig. 3).

Do not install the appliance close to other units that can reach high temperature: the electrical components might be damaged.

During installation, make sure the air suction and evacuation ways are free from any obstacles.

WARNINGS

Always supervise the appliance while being used and never let it run while empty.

The appliances do not require special adjustment assistance from specialized personnel if the adjustments are carried out by the user during the use of the appliance.

Use only the accessories recommended by the manufacturer.

During the initial uses of the appliance, an acrid or burning smell may be detected. This will disappear after two or three uses.

This appliance cannot be used by people (including children) with impaired skills or without experience and knowledge unless under the supervision of a person responsible for their safety who provides precise instructions about the use of the unit.

Keep children under supervision to make sure that they don't play with the unit.

After use, the areas are hot for a certain amount of time (residual heat). Avoid resting your hands on them and allowing children to get too close!

These are very important regulations; if they are neglected, the appliance may not perform properly or the user may be placed at risk.

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

- **Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.**
- **In the event of electrically supplied units, use the isolator switch to disconnect the mains.**

Carefully clean daily the appliance to guarantee its proper operation and long life.

Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water by using a soft cloth; for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid. The use of acids can affect the unit's operation and safety.** Do

not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects. Do not use steel cottons or stainless steel brushes because whilst they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches.

Metal powder, metal shavings from working and iron material in general, when in contact with stainless steel surfaces, can cause rust stains. Superficial rust stain might be present on new appliances and they can be removed with a detergent diluted in water and a Scotch Brite sponge. If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example Scotchbrite sponges).

Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapours coming from floor washing products, for example. Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a cloth.

MAINTENANCE

The appliances are made in a way that little maintenance is necessary. Despite this, we recommend that the user subscribes to a maintenance agreement to have the appliance checked at least once a year by the specialized personnel of our assistance service or by a specialized technician.

ATTENTION!

Before carrying out any maintenance or repair, disconnect the appliance from the gas network or cut off the mains.

Use only original spare parts supplied by the manufacturer.

LONG PERIODS OF APPLIANCE INACTIVITY

If the appliance is not used for long periods of time, please observe the following:

- Clean the equipment and the surrounding areas properly (see the paragraph "CARE OF THE APPLIANCE")
- Pour a small quantity of cooking oil on the stainless steel surfaces
- Carry out all maintenance operations
- Cover all appliances with a suitable material and leave a few openings to allow air to circulate.

CONNECTIONS

GAS CONNECTION

The or 1/2" G or 3/4" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached, using a standard adaptor. If a flexible hose is used, it must be of stainless steel

and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.



ELECTRIC CONNECTION

Before connecting the appliance to the network, check the following:

- Network voltage corresponds to the data written on the plate
- Grounding is efficient
- The connection cable is suitable to the power absorbed by the appliance.

The omnipolar switch must be close to the appliance, be approved and have a section suitable to the appliance. (See TECHNICAL DATA table).

The cable must have features similar to the H07 RN-F type. To reach the power supply terminal board, carry out the following:

- Cut off the power by turning off the switch the appliance.
- Remove the front panel by unscrewing the fixing screws.
- Insert the cable through the cable stopper.
Connect the two wires to the two corresponding terminals of the terminal board.

The ground wire must be longer than the other wires so that it will be the last to be disconnected in the event that the cable is pulled strongly or that the cable stopper breaks. Tighten the cable stopper.

The YELLOW-GREEN cable must never be broken.

Equipotential

The appliance must be connected to an equipotential system. The terminal is positioned close to the cable input. It is marked by a label:

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY NETWORK

Connect the water input pipe to the supply network by means of a mechanical filter and a cutoff cock.

Before connecting the filter, let a certain amount of water flowing out to clean the pipe from iron scale, if any.

ATTENTION: the maximum resistance pressure of the cock is 700 kpasal

EXHAUST SYSTEM

The appliances must be positioned in suitable areas for the discharge of the combustible products in respect to how much is prescribed by the installation's norms. Our appliances are classified as type "A" gas units (see the "TECHNICAL DATA" table).

They are not designed to be connected to an evacuation duct for the discharge of combustible products.

These appliances must discharge the combustible products into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.

If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system that leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the "TECHNICAL DATA" table, plus the air exchange necessary, in order to make operators comfortable.


The units are in conformity with the European directives:

2006/95/CE	- low voltage
2007/108/EC	- EMC (electromagnetic compatibility)
93/68	- Machine regulations
98/37	- Machine regulations and particular reference regulations.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Safety of commercial electrical equipment for electric bratt pans.

Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.

		CE	
MOD.	N°:		

V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
_____			

EN



INFORMATION FOR USERS

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.



GAS MODEL INSTRUCTIONS



SERIES 700 GAS BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G7BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x700x900 (1020)

SERIES 900 GAS BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G9BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 1200x900x900 (1065)

EN

SERIES S900 GAS BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SG9BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 1200x900x900 (965)

SERIES LX900 TOP GAS BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
LXG9BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 800x900x740 (760)



SERIES 700 GAS BRATT PANS

TECHNICAL DATA

MODEL	Electric rated power 220-240V	Type connection cable H07RN-F	Rated power	Reduced power	Rated power G2,350	Rated power G27	LPG consumption G30/31	Methane consumption G20	Methane consumption G25	Methane consumption G25,1	Town gas consumption G27	Town gas consumption G2,350	Primary combustion Air	Construction	Burner	Weight	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

SERIES 900 GAS BRATT PANS

TECHNICAL DATA

MODEL	Electric rated power 220-240V	Type connection cable H07RN-F	Rated power	Reduced power	Rated power G2,350	Rated power G27	LPG consumption G30/31	Methane consumption G20	Methane consumption G25	Methane consumption G25,1	Town gas consumption G27	Town gas consumption G2,350	Primary combustion Air	Construction	Burner	Weight	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

SERIES S900 GAS BRATT PANS

TECHNICAL DATA

MODEL	Electric rated power 220-240V	Type connection cable H07RN-F	Rated power	Reduced power	Rated power G2,350	Rated power G27	LPG consumption G30/31	Methane consumption G20	Methane consumption G25	Methane consumption G25,1	Town gas consumption G27	Town gas consumption G2,350	Primary combustion Air	Construction	Burner	Weight	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

SERIES LX900 TOP GAS BRATT PANS

TECHNICAL DATA

MODEL	Electric rated power 220-240V	Type connection cable H07RN-F	Rated power	Reduced power	Rated power G2,350	Rated power G27	LPG consumption G30/31	Methane consumption G20	Methane consumption G25	Methane consumption G25,1	Town gas consumption G27	Town gas consumption G2,350	Primary combustion Air	Construction	Burner	Weight	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
LXG9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LXG9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

**ATTENTION!**

The figures mentioned in the chapters "GENERAL WARNINGS", "GAS MODEL INSTRUCTIONS" and "ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS" are shown on the initial pages of this manual.

START-UP

Before starting the appliance, make sure that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas available locally.

If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph "Running the appliance on other types of gas"). Carry out the start-up according to the User's Instructions.

Testing power rating

Use the nozzles for rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

- rated output, as given on the data plate;
- reduced.

These nozzles are shown in the table "BURNERS".

The pressure of the gas supply must be within the following fields:

- from 18 to 22.5 mbar for gases of the second family (methane)
- from 27 to 37 mbar for gases of the third family (butane-propane).

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.

To adjust the power to minimum necessary, check the data of the "BURNERS" TABLE.

If you wish to check the rated output further, you may do so by using a gas meter according to the so-called "volumetric method".

However, it is normally enough to simply check that the nozzles are functioning correctly.

Checking input pressure (Figs. 6-7)

The input pressure should be measured by using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).

Remove the screw (A) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, retighten the screw so that it's absolutely airtight (A).

IMPORTANT: The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

Check the power according to the volumetric method

Using a gas counter and a stopwatch, you can measure the gas consumption in a given unit of time. This value will be compared with the value **E**, which is calculated as follows:

$$E = \frac{\text{Burner power}}{\text{Gas heating power}}$$

It's important that the power is measured when the appliance is in a state of inertia.

Both rated and reduced powers, calculated at the rated

pressure value, are obtained by referring to the "BURNERS" table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

Checking the operation

Ensure that the type of used nozzles corresponds to that shown in the "BURNERS" table. Check whether the pressure reducer has a flow rate greater than the sum of the consumption flow rate of all connected equipment. Check that the gas supply pipes are adequate.

Checking the pilot light

When correctly adjusted, the pilot light will completely surround the thermocouple; if it does not, check to see if the used injector is suitable for the type of gas.

Checking primary air

The air flow is correctly adjusted when there is adequate protection from the flame rising when the burner is cold or flame returns when the burner is hot. See the "BURNERS" table for the measurement of primary air for combustion.

Checking the functions

- Start the appliance;
- Check the gas pipes for leaks;
- Check the burner flame, even at the minimum.

Notes for the installer

Explain and demonstrate how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user's manual.

Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

Running the appliance on other types of gas

To change over to another type of gas, for example from methane to liquid, use the correct type of nozzles for the burner in accordance to the "BURNERS" table.

The burner nozzles for different types of gas, marked in 100ths of a mm, are in a case supplied with the appliance. When the appliance has been transformed or adapted, recheck its functions as described in the "Checking the functions" paragraph.

After the appliance has been transformed or adapted, specify the new gas type on the plate.

Minimum flow rate adjustment (Fig.7)

Referring to the "BURNER" table, adjust the minimum flow adjustment screw "B" as follows:

- when using liquid gas, tighten the minimum adjustment screw all the way down
- when using methane:



1. Locate the knob of the corresponding tap, turn the burner on and put it at the minimum output position.
2. Adjust the minimum flow rate with screw "B" (Fig. 7). Unscrew to increase the flow rate and tighten to decrease it.
3. Once the flame is judged as suitable for a minimum setting, check that it corresponds to the minimum flow indicated in the "BURNERS" table. The check must be carried out according to the "volumetric method", described above, as follows:
4. Read the gas counter and, at the same time, start the stopwatch
5. After quite long time, for example 10 minutes, stop the stopwatch and read the gas counter again
6. Calculate how much gas has passed in 10 minutes (the difference between the two readings), for example 1st reading - 2nd reading = 30 liters (0,03m³).
7. Now calculate the minimum power by applying the volumetric method formula (previous paragraph). Power (kw) = consumption (m³/h) for heating power of methane
8. If the power is less than the table value, loosen the low flame screw again and check again.
9. If the power is higher than the table value, tighten the low flame screw again and check again.

PART REPLACEMENT (SPARE PARTS)

Use only original spare parts supplied by the manufacturer. The parts must be replaced solely by authorized personnel!

Main burner nozzle (fig. 4 - 4.1)

For models G9BR8 / I, G9BR8 / I RM, SG9BR8 / I, SG9BR8 / I RM, the nozzles can be accessed after raising the well completely and removing the nozzle guard. For models G7BR8 / I, G9BR12 / I, G9BR12 / I RM, SG9BR12 / I, SG9BR12 / I RM, remove the front panel and the nozzle-holder ramp. Use a spanner SW11 to unscrew nozzles "B" and replace them with the correct ones. Check the correct "H" distance for the primary air in the "Burners chart".

Regulation of the pilot light (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

The pilot flame in models G7BR8 / I, G9BR8 / I, G9BR8 / I RM, SG9BR8 / I, SG9BR8 / I RM operates with nozzles and fixed air flow (Fig.5 - 5.1). The only operation requested is the replacement of the nozzles according to the type of gas, by proceeding in the following way:

- remove the front panel
- loosen locking screw "E" and replace nozzle "D" with the correct one.

The pilot is adjustable in models G9BR12 / I, G9BR12 / I RM, SG9BR12 / I, SG9BR12 / I RM (Fig: 5.2). Proceed as follows:

- remove the front panel
- adjust the gas flow to the pilot burner with screw "G" and the air flow with ring "H"

Igniter plug (Fig. 5.1)

Remove the igniter plug "C" from the bottom. Remove the ignition cable, loosen the fixing nut and insert a new plug

Gas tap/ valve

Loosen the nipples of the gas pipes and thermocouple, then loosen the fixing screws of the supply to the gas pipe and insert a new tap.

Thermocouple (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Loosen the nipples that fix the thermocouple "A" to the case (taps, valves) of the gas and to the pilot burner "B" and insert the new piece. After the replacement, assemble the front panel and the relevant parts in correct order.

WARNING

Every time a replacement involving gas input parts is made, recheck all the functions and test for leakage.

INSTRUCTIONS FOR USE

Attention! :

Never use as a fryer.

Before using the appliance, carefully clean the internal side of the cooking tank.

Attention!

The cooking tank should be filled to a maximum level up to 40 mm beneath the overflowing edge, following the maximum level notch and with the food to be cooked included.

The appliance is equipped with a selector to carry out all the cooking start-up operations. The following steps must be followed to use the appliance safely and properly.

Lighting the pilot burner

Open the gas valve located at the top of the console. Turn the valve knob/ tap left from position "●" towards position "※※※", press and hold the knob, simultaneously pressing the ignition button. Keep the knob depressed for a few seconds after lighting. Release the knob and check that the pilot has lighted successfully. If the flame goes out, repeat the operation.

Lighting main burner

After lighting the pilot flame, turn the valve knob to the left until it corresponds to the desired temperature or the symbol



Position	Degrees °C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

For the thermostatic valve, the minimum position is and the maximum position. The thermostat triggers the main burner to automatically ignite and turn off (ON / OFF); only the pilot flame remains lit.

When the valve knob/tap is turned to the right onto “*”, or the thermostat knob is set to “0”, the main burner remains off.

Turning off the pilot burner

To turn the pilot burner off, press the valve knob/ tap and turn to position “●”.

Emptying the well (fig.8)

The tilting device is designed to simplify the emptying of the well. The device is activated by means of a hand-wheel positioned on the right side of the front panel. The well rises by turning the hand-wheel clockwise and lowers by turning it anticlockwise. In models with electric powered tilting, there are buttons instead of the hand-wheel for raising and lowering the well.



ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS

SERIES 700 ELECTRIC BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E7BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x700x900 (1020)

SERIES 900 ELECTRIC BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E9BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 1200x900x900 (1065)

EN

SERIES S900 ELECTRIC BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SE9BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 1200x900x900 (965)

SERIES LX900TOP ELECTRIC BRATT PANS

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
LXE9BR8/I	Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom	mm 800x900x740 (760)

**ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS****SERIES 700 BRATT PANS****TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	H07RN-F connection cable
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

SERIES 900 BRATT PANS**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	H07RN-F connection cable
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

EN

SERIES S900 BRATT PANS**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	H07RN-F connection cable
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

SERIES LX900 TOP BRATT PANS**TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Rated voltage	H07RN-F connection cable
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**ATTENTION!**

The figures mentioned in the chapters "GENERAL WARNINGS", "GAS MODEL INSTRUCTIONS" and "ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS" are shown on the initial pages of this manual.

ELECTRICAL CONNECTION

Attention: the appliance is delivered with the tension specified on the technical plate.

- As already said, an omnipolar switch must be placed between the appliance and the electrical line; this switch must allow the complete disconnection in the event that the conditions listed within the overcharging category III and a differential with the characteristics suitable for the appliance's rated power (1 mA per kW of power).
- Make sure the grounding system is efficient.
- This appliance is of a Y type (delivered without cable and plug); therefore, the cable and other accessories for the connection must be provided by the installer.
- The connection cable to the mains must have the characteristics specified by the "Technical data" table and must be of the H07RN-F type, resistant to oil.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by a qualified technician.

To reach the power supply terminal board, carry out the following:

- Cut off the power by turning off the switch the appliance.
- Remove the front panel by unscrewing the fixing screws.
- Insert the cable through the cable stopper.
Connect the two wires to the two corresponding terminals of the terminal board.
The ground wire must be longer than the other wires so that it will be the last to be disconnected in the event that the cable is pulled strongly or that the cable stopper breaks. Tighten the cable stopper.
- The appliance must be integrated to an equipotential system.
- The connection is made with the prepared terminal in the right lower side and marked by the international symbol and a wire with a nominal section $<10 \text{ mm}^2$.
This connection is made among all the installed appliances and the grounding installation of the building.

OPERATING INSTRUCTIONS

Attention! :
Never use as a fryer.

Before using the appliance, carefully clean the internal side of the cooking tank.

Attention!

The cooking tank should be filled to a maximum level up to 40 mm beneath the overflowing edge, following the maximum level notch and with the food to be cooked included.

Pay attention to the floor around the unit as it might be slippery.

The A weighed noise pressure level is lower than 70 dB (A).

Ignition

Switch on the main switch before the appliance.

Position the thermostat on "●" at the wanted temperature, the light switch on, the green light shows the appliance is under tension, the orange light shows the heating elements are activated; as soon as the temperature is reached, this light switches off.

Turning off

Rotate the thermostat up to position "●".

Emptying the well (fig.8)

The tilting device is designed to simplify the emptying of the well. The device is activated by means of a hand-wheel positioned on the right side of the front panel. The well rises by turning the hand-wheel clockwise and lowers by turning it anticlockwise. In models with electric powered tilting, there are buttons instead of the hand-wheel for raising and lowering the well.

**PART REPLACEMENT
(SPARE PARTS)**

Cut off the power from the appliance (remove the fuses). To reach the parts more easily, remove the front panel. Before removing the panel, remove the temperature adjustment knob, the handle of load water tap and the control handwheel of the cooking tilting pan.

Replacement of heating elements

- Disconnect the power cables to the heating element/s.
- With the tilting pan models to facilitate the replacement, rotate the tank to the maximum opening.
- Remove the sheet insulation protection by unscrewing the tank fixing screws.
- Remove the heating element protection panel.
- Remove the heating element supporting plate from the damaged heating element.
- Assembly the new heating element by following the sequence in reverse.

**Replacing the lights**

- Disconnect the power supply cables.
- Remove the lamp.
- Assemble the new lamp by following the sequence in reverse.

Replacing the operating thermostat or the safety thermostat

- After removing the front panel, disconnect the power supply cables.
- Remove the bulb, located at the tank bottom, from the front side.
- Remove the thermostat by unscrewing the support

fixing screws.

- Assemble the new thermostat by following the sequence in reverse.

Replacing the switch

- After removing the front panel, disconnect the power supply cables.
- Replace the switch, unscrewing the support fixing screws; the operating coaxial thermostat should have been removed.
- Assemble the new switch by following the sequence in reverse.

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE: _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors. The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product.

The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed.

The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damaged caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.

Mode d'emploi

Avertissements généraux **79**

 Sauteuses à gaz

Dimensions **83**Données techniques **84**Instructions spécifiques **85**

 Sauteuses électriques

Dimensions **88**Données techniques **89**Instructions spécifiques **90**

FR

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

ATTENTION !

Les figures indiquées dans les chapitres "AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX", "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES À GAZ" et "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES" se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

Avant de mettre en fonction l'appareil lire attentivement les instructions pour l'utilisation contenues dans ce manuel. L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par du personnel qualifié. Tous les travaux nécessaires à l'installation doivent être effectués conformément aux normes en vigueur. Le fabricant n'est pas responsable de dommages dérivant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise maintenance et d'une utilisation non adaptée.

DISPOSITIONS DE LA LOI, RÉGLEMENTATIONS TECHNIQUES ET DIRECTIVES

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux directives CEE et aux normes particulières de référence et il demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur.



En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes :

- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie
- les normes anti-accidents en vigueur
- les dispositions de l'organisme de distribution du gaz
- les dispositions de l'organisme de distribution de l'énergie électrique.

CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10.

La plaquette matricule se trouve sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4 

MISE EN SERVICE

Déplacement et transport

Les appareils sont positionnés sur des palettes en bois pour faciliter leur transport et leur déplacement au moyen de chariots élévateurs ou de chariots à l'intérieur de l'établissement ainsi que durant les opérations de chargement et de déchargement.

Ils sont recouverts d'emballages solides en carton à triple-ondule sur lesquels est appliquée une étiquette avec les indications à suivre pour le déplacement. Cette étiquette contient les indications en cas de déplacement, elle interdit le levage au moyen de crochets et l'exposition de l'emballage aux agents atmosphériques.

Elle informe de la présence d'objets fragiles à l'intérieur et de la position verticale que l'emballage doit garder. Elle contient aussi les indications sur les procédures d'ouverture correcte de l'emballage, du bas vers le haut.

MISE EN SERVICE

Avant de commencer la mise en service, retirer l'appareil de l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qui doit être soigneusement enlevé.

Éliminer les résidus éventuels de colle à l'aide de substances adaptées, telles que de l'essence ; ne pas utiliser de substances abrasives.

Assembler les pieds de l'appareil ; l'appareil doit être mis à niveau ; éliminer d'éventuelles différences de niveau en réglant les pieds.

Les branchements au réseau du gaz et/ou électrique doivent se trouver à proximité de l'appareil et être facilement accessibles.

Il est conseillé de positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration de façon à faciliter l'évacuation des vapeurs.

Installer l'appareil à une distance du mur non inférieure à 5 cm si celui-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C (voir fig. 1).

Si l'appareil doit être positionné tout près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, de parois décoratives, etc., il est conseillé de réaliser ces éléments avec du matériel non combustible ; dans le cas contraire, ils doivent être revêtus d'une matière non combustible ayant une isolation thermique adaptée et il faudra respecter les réglementations concernant la prévention contre les incendies.

FR

ATTENTION :

L'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

Aération du local

Dans le local où l'appareil est installé, prévoir des prises d'air afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil et le changement d'air du local.

L'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adaptées, elles doivent être protégées par des grilles et positionnées de façon à ne pas pouvoir être obstruées. (Voir Fig. 2 – Fig. 3).

Ne pas installer l'unité près d'autres appareils qui atteignent des températures trop élevées pour ne pas endommager les composants électriques.

En phase d'installation, vérifier que les conduites d'aspiration et d'évacuation de l'air sont dépourvues d'obstacles éventuels.

FR

AVERTISSEMENTS

N'utiliser les appareils que sous surveillance et ne pas les laisser fonctionner à vide.

Les appareils n'exigent pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé ; les réglages effectués par l'utilisateur en phase d'exploitation suffisent.

Lors des premières utilisations des appareils, il est possible de sentir une odeur forte ou de brûlé. Le phénomène disparaît complètement au bout de deux ou trois fonctionnements.

Après l'utilisation, les zones restent chaudes pendant un certain temps mêmes si elles sont éteintes (chaleur résiduelle). Éviter d'y poser les mains et éloigner les enfants !

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités psychiques ou motrices sont réduites ou qui n'ont ni expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ces normes sont très importantes ; si elles ne sont pas respectées, des situations de mauvais fonctionnement des appareils et des situations de danger pour l'utilisateur peuvent se présenter.

SOIN DE L'APPAREIL**ATTENTION !**

- Avant d'effectuer les opérations de nettoyage,

éteindre et laisser refroidir l'appareil.

- **En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.**

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.** Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination. Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.

La poudre métallique, les copeaux métalliques résidus d'usinage et le matériel ferreux en général entrant en contact avec les surfaces en acier inox peuvent entraîner la formation de taches de rouille.

D'éventuelles taches de rouille superficielle pouvant également être présentes sur des appareils neufs, pourront être enlevées avec un détergent dilué dans l'eau et une éponge de type Scotch Brite.

Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).

Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

MAINTENANCE

La construction des appareils est telle que seuls quelques travaux de maintenance sont nécessaires. Malgré cela, nous recommandons à l'utilisateur de souscrire un contrat d'assistance pour faire vérifier les appareils au moins une fois par an par du personnel spécialisé de notre service d'assistance ou par un technicien spécialisé.

ATTENTION !

Avant d'effectuer toute intervention de maintenance ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau du gaz / couper l'alimentation électrique générale.

N'utiliser que de pièces de rechange originales fournies par le fabricant.

INACTIVITÉ PROLONGÉ DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester inutilisé pendant une longue période, suivre les indications suivantes :

- nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes, (voir paragraphe "SOIN DE L'APPAREIL ")
- couvrir d'une couche d'huile alimentaire les surfaces en acier inoxydable
- exécuter toutes les opérations de maintenance
- recouvrir l'appareil d'une couverture et laisser quelques fissures pour permettre la circulation de l'air.

BRANCHEMENTS

BRANCHEMENT GAZ

Le raccordement de l'embout de 1/2" G ou 3/4" G prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites prévu à cet effet.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil au secteur vérifier que :

- La tension correspond aux valeurs indiquées sur la plaquette
- La mise à la terre est efficace
- le câble de branchement est adapté à la puissance absorbée par l'appareil.

De plus, prévoir en amont de l'appareil un dispositif ayant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm, permettant de débrancher l'appareil de façon omnipolaire. Dans ce but, des interrupteurs de sécurité peuvent être utiles. L'interrupteur omnipolaire doit se trouver près de l'appareil, il doit être homologué et il doit avoir une section adaptée à l'appareil (voir tableau DONNÉES TECHNIQUES).

Le câble de branchement choisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F.

Pour accéder au bornier d'alimentation, suivre les instructions suivantes :

- Couper l'alimentation de l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé en amont de l'appareil.
- Enlever le panneau avant en dévissant les vis de

fixation.

- Passer le câble à travers le presse-câble. Brancher soigneusement les conducteurs dans la position correspondante du bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de sorte qu'en cas de forte traction du câble ou de rupture du presse-câble, il se détache en dernier. Serrer le presse-câble.

Le conducteur de terre JAUNE-VERT ne doit jamais être coupé.

Équipotentiel

Brancher l'appareil à un système équipotentiel. La borne de branchement est positionnée près de l'entrée du câble. Elle est caractérisée par une étiquette :



BRANCHEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Brancher les tuyaux d'entrée de l'eau au réseau de distribution par l'intermédiaire d'un filtre mécanique et d'un robinet de sectionnement.

Avant de brancher le filtre, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour purger la conduite d'éventuelles scories ferreuses.

ATTENTION : la pression maximale de résistance du robinet est de 700 kpasca

ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES") comme Appareils à gaz du type "A".

Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans des hottes ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée ayant une efficacité certaine ou bien directement à l'extérieur.


À défaut, il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle qui est requise, voir tableau 1, à laquelle on ajoute l'échange d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

2006/95/CE	- Basse tension
2007/108/CE	- EMC (compatibilité électromagnétique)
93/68	- Réglementations machines
98/37	- Réglementations machines et normes particulières de référence.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Sécurité des appareils électriques tels que cuisinières, fours, sauteuses électriques.

Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

FR



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers. Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé. Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.

L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.



INSTRUCTIONS MODÈLES À GAZ



SAUTEUSES À GAZ SÉRIE 700

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G7BR8/I	Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x700x900 (1020)

SAUTEUSES À GAZ SÉRIE 900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G9BR8/I	Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 1200x900x900 (1065)

FR

SAUTEUSES À GAZ SÉRIE S900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SG9BR8/I	Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 1200x900x900 (965)

SAUTEUSES À GAZ SÉRIE LX900TOP

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXG9BR8/I	Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 800x900x740 (760)



FR

SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE 700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale électrique 220-240V	Câble de branchement type Ipo-H07RN-F	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G2.350	Puissance nominale G27	Consommation Gpl G30/31	Consommation méthane G20	Consommation méthane G25	Consommation méthane G25,1	Consommation gaz ville G27	Consommation gaz ville G2.350	Air Primaire Pour Combustion	Construction type	Brûleur	Poids	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE 900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale électrique 220-240V	Câble de branchement type Ipo-H07RN-F	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G2.350	Puissance nominale G27	Consommation Gpl G30/31	Consommation méthane G20	Consommation méthane G25	Consommation méthane G25,1	Consommation gaz ville G27	Consommation gaz ville G2.350	Air Primaire Pour Combustion	Construction type	Brûleur	Poids	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE S900

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale électrique 220-240V	Câble de branchement type Ipo-H07RN-F	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G2.350	Puissance nominale G27	Consommation Gpl G30/31	Consommation méthane G20	Consommation méthane G25	Consommation méthane G25,1	Consommation gaz ville G27	Consommation gaz ville G2.350	Air Primaire Pour Combustion	Construction type	Brûleur	Poids	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
SG9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
SG9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale électrique 220-240V	Câble de branchement type Ipo-H07RN-F	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G2.350	Puissance nominale G27	Consommation Gpl G30/31	Consommation méthane G20	Consommation méthane G25	Consommation méthane G25,1	Consommation gaz ville G27	Consommation gaz ville G2.350	Air Primaire Pour Combustion	Construction type	Brûleur	Poids	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
LXG9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LXG9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

**ATTENTION !**

Les figures indiquées dans les chapitres "AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX", "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES À GAZ" et "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES" se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

MISE EN SERVICE

Avant la mise en service, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place.

Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz"). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

Vérification de la puissance

Utiliser les buses destinées à la puissance nominale se trouvant sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types :

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ;
- réduite.

Les buses sont mentionnées dans le tableau "BRÛLEURS".

La pression d'alimentation du gaz doit être comprise dans les champs suivants :

- de 18 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille (méthane)
- de 27 à 37 mbar pour les gaz de la troisième famille (butane - propane).

En-dehors des valeurs de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils. Pour régler la puissance au minimum il faut observer les données du tableau « BRÛLEURS ».

Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique".

En général, il suffit toutefois de vérifier que les buses fonctionnent correctement.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig. 6-7)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (A) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (A).

IMPORTANT : Le contrôle de la pression doit être effectué une fois que tous les équipements à gaz sont raccordés et fonctionnent.

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, il est possible de mesurer la consommation de gaz dans l'unité de temps. Cette valeur sera comparée avec la valeur **E** ainsi calculée

$$E = \frac{\text{Puissance du brûleur}}{\text{Pouvoir calorifique du gaz}}$$

Il est important que la mesure de la puissance soit effectuée lorsque l'appareil est en inertie.

Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau "BRÛLEURS". La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut être requise à l'organisme de distribution du gaz local.

Contrôle du fonctionnement

Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau "BRÛLEURS". Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

Contrôle de la flamme pilote

Pour un réglage correct, la flamme pilote doit entourer le thermocouple et avoir une forme parfaite ; dans le cas contraire, contrôler que la buse est correcte par rapport au type de gaz.

Réglage de l'air primaire

Le débit du volume d'air est programmé correctement lorsqu'il existe une protection adaptée contre l'augmentation de la flamme lorsque le brûleur est froid ou des retours de flamme lorsque le brûleur est chaud. La mesure d'air primaire par combustion est indiquée dans le tableau "BRÛLEURS".

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

Recommandations pour l'installateur

Expliquer et montrer à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.

Informé l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, il faut utiliser des buses adaptées au brûleur comme indiqué dans le tableau BRÛLEURS.



Les buses des brûleurs pour les différents types de gaz, portant la dimension du diamètre en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. À la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Contrôle des fonctions".

Après avoir changé la prédisposition, indiquer le nouveau type de gaz sur la plaquette.

Réglage du minimum (Fig.7)

En se référant au tableau "BRÛLEURS", régler la vis du minimum "B" comme indiqué ci-dessous :

- pour le fonctionnement à gaz liquide, visser la vis de réglage du minimum jusqu'au fond;
- pour le fonctionnement avec du gaz méthane :
 1. Localiser la poignée du robinet correspondant, allumer le brûleur et le mettre dans la position de minimum.
 2. Régler le débit du minimum à l'aide de la vis "B" (Fig.7), dévisser la vis pour augmenter le débit, visser la vis pour diminuer le débit.
 3. Lorsque la flamme adaptée au fonctionnement au minimum est atteinte, vérifier qu'elle correspond au débit minimum indiqué dans le tableau BRÛLEURS ; effectuer la vérification en fonction de la "méthode volumétrique" décrite ci-dessus, à savoir :
 4. Faire la lecture du compteur du gaz tout en remettant le chronomètre à zéro.
 5. Après un temps suffisamment long, par exemple 10 minutes, arrêter le chronomètre et lire de nouveau le compteur.
 6. Calculer la quantité de gaz qui est passée pendant les 10 minutes (différence entre les deux lectures) ex. 1ère lecture - 2e lecture = 30 litres (0,03m³).
 7. Calculer la puissance au minimum en appliquant la formule de la méthode volumétrique (paragraphe précédent). Puissance (kW) = consommation (m³/h) par pouvoir calorifique du méthane.
 8. Si la puissance est inférieure à la valeur indiquée dans le tableau, dévisser encore la vis du minimum et répéter le contrôle.
 9. Si la puissance est supérieure à la valeur indiquée dans le tableau, visser encore la vis du minimum et répéter le contrôle.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'utiliser que des pièces de rechange d'origine fournies par le fabricant. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé !

Buse du brûleur principal (fig.4-4.1)

Pour les modèles G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, il est possible d'accéder aux buses en soulevant complètement la cuve après avoir enlevé la boîte de protection de la buse. Pour les modèles G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM,

enlever le panneau avant et la barre porte-buses. Dévisser les buses "B" au moyen de la clé fixe SW11 et les remplacer par les buses appropriées.

Contrôler la distance correcte "H" pour l'air primaire dans le "tableau brûleurs".

Réglage de la flamme pilote (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

La flamme pilote dans les modèles G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM est à buses et à air fixe (fig.5 - 5.1). Il n'est nécessaire que de remplacer les buses selon le type de gaz de la façon suivante :

- démonter le panneau avant
- dévisser la clé de fermeture "E" et remplacer la buse "D" par celle adaptée.

Dans les modèles G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, le brûleur pilote est réglable (Fig: 5.2). Agir de la façon suivante :

- démonter le panneau avant
- régler le débit du gaz du brûleur avec la vis "G" et l'air avec la bague "H"

Bougie d'allumage (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La bougie "C" doit être extraite depuis le bas. Débrancher le câble d'allumage, dévisser l'écrou de fixation et insérer une nouvelle bougie.

Robinet / vanne du gaz

Dévisser les raccords à vis des tuyaux du gaz et du thermocouple, dévisser les vis de fixation de l'alimentation à la rampe du gaz et insérer un nouveau robinet / vanne.

Thermocouple (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Dévisser les raccords à vis qui fixent le thermocouple "A" à l'armature (robinets, vannes) du gaz et au brûleur pilote "B"; insérer la nouvelle pièce.

Après avoir complété le remplacement, remonter les parties correspondantes dans le bon ordre.

AVERTISSEMENT

Après avoir effectué le remplacement des pièces d'alimentation du gaz, vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'UTILISATION

Attention ! :

Ne jamais utiliser comme friteuse.

Avant de mettre l'appareil en fonction pour la première cuisson, laver soigneusement la partie interne de la cuve de cuisson.

Attention !

Remplir la cuve de cuisson au maximum jusqu'à 40 mm au-dessous du bord de remplissage, en respectant l'entaille de niveau maximum, y compris la nourriture à cuire.

L'appareil est doté d'un sélecteur permettant d'effectuer






toutes les opérations de démarrage pour la cuisson
Pour une utilisation correcte et sûre de l'appareil, suivre les indications ci-dessous.



Allumage du brûleur pilote

Ouvrir le robinet du gaz en amont de l'appareil. Tourner la poignée de la vanne/robinet de la position "●" vers la gauche à la position "✱", appuyer sur la poignée tout en actionnant la touche d'allumage. Appuyer sur la poignée pendant quelques secondes après l'allumage. Relâcher la poignée et contrôler l'allumage du brûleur pilote. En cas d'extinction de la flamme, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal

Après avoir allumé la flamme pilote, tourner la poignée de la vanne vers la gauche jusqu'au point correspondant à la température désirée ou au symbole .

Position	Degrés C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Pour la vanne thermostatique, le minimum est dans la position  et le maximum est dans la position .

Le réglage thermostatique comporte l'allumage automatique et l'extinction du brûleur principal (réglage ON/Off), seule la flamme pilote reste allumée.

Lorsque la poignée de la vanne/robinet est tournée vers la droite jusqu'à la position "✱", ou lorsque la poignée du thermostat est en position "0", le brûleur principal est constamment éteint.

Extinction du brûleur pilote

Pour éteindre le brûleur pilote, appuyer sur la poignée de la vanne/robinet et la tourner jusqu'à la position "●".

Évacuation de la cuve de cuisson (fig.8)

Le dispositif de renversement sert à faciliter l'évacuation de la cuve. Ce dispositif est actionné au moyen du volant positionné sur le côté droit dans la partie avant de l'appareil. En tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre, la cuve se lève ; en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, la cuve se baisse.

Dans les modèles avec renversement motorisé, à la place du volant, les boutons de montée et descente de la cuve sont actionnés.



INSTRUCTIONS MODÈLES ÉLECTRIQUES

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 700

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E7BR8/I	Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x700x900 (1020)

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E9BR8/I	Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 1200x900x900 (1065)

FR

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE9BR8/I	Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 1200x900x900 (965)

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900TOP

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXE9BR8/I	Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable	mm 800x900x740 (760)

**ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI****SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 700 DONNÉES TECHNIQUES**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement type H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 900 DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement type H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

FR

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900 DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement type H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement type H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²



ATTENTION !

Les figures indiquées dans les chapitres "AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX", "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES À GAZ" et "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES" se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Attention : l'appareil est fourni pour la tension indiquée sur la plaquette technique.

- Comme déjà indiqué ci-dessus, prévoir un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et la ligne électrique permettant le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III et un différentiel ayant des caractéristiques adaptées à la puissance nominale de l'appareil (1mA par kW de puissance).
- Vérifier que l'installation de mise à la terre fonctionne
- Cet appareil appartient au type Y (fourni sans câble et sans fiche) ; par conséquent, le câble et les autres accessoires nécessaires au branchement sont à la charge de l'installateur.
- Le câble de branchement à la ligne électrique doit correspondre aux caractéristiques indiquées dans le tableau "Données techniques" et être du type H07RN-F résistant à l'huile.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié de façon à prévenir tous les risques.

Pour accéder au bornier d'alimentation, suivre les instructions suivantes :

- Couper l'alimentation de l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé en amont de l'appareil.
- Enlever le panneau avant en dévissant les vis de fixation.
- Passer le câble à travers le presse-câble. Brancher soigneusement les conducteurs dans la position correspondante du bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de sorte qu'en cas de forte traction du câble ou de rupture du presse-câble, il se détache en dernier. Serrer le presse-câble.
- L'appareil doit être branché à un système équipotentiel
- Le branchement est effectué par l'intermédiaire de la borne présente dans la partie inférieure du côté droit et il est caractérisé par le symbole international et un conducteur ayant une section nominale $< 10 \text{ mm}^2$. Ce branchement est effectué entre tous les appareils installés et l'installation de mise à la terre de l'établissement.

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'UTILISATION

Attention ! :

Ne jamais utiliser comme friteuse.

Avant de mettre l'appareil en fonction pour la première cuisson, laver soigneusement la partie interne de la cuve de cuisson.

Attention !

Remplir la cuve de cuisson au maximum jusqu'à 40 mm au-dessous du bord de remplissage, en respectant l'entaille de niveau maximum, y compris la nourriture à cuire.

Faire attention à la possibilité de sol glissant autour de l'appareil.

Dans les émissions de bruit aérien, le niveau de pression acoustique pondérée A est inférieur à 70 dB (A).

Allumage

Actionner l'interrupteur principal en amont de l'appareil. Positionner le thermostat à partir de la position "●" à la température désirée, les voyants s'allument, le voyant vert indique que l'appareil est sous tension, l'orange indique que les résistances sont actives ; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

Extinction

Positionner le thermostat sur "●".

Évacuation de la cuve de cuisson (fig.8)

Le dispositif de renversement sert à faciliter l'évacuation de la cuve. Ce dispositif est actionné au moyen du volant positionné sur le côté droit dans la partie avant de l'appareil. En tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre, la cuve se lève ; en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, la cuve se baisse. Dans les modèles avec renversement motorisé, à la place du volant, les boutons de montée et descente de la cuve sont actionnés.

REMPACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

Couper le courant de l'appareil (enlever les fusibles).

Pour faciliter l'accès aux parties à remplacer, enlever le panneau avant, après avoir retiré la poignée de réglage de la température, la poignée du robinet de remplissage de l'eau et le volant de commande pour le renversement de la cuve de cuisson.

Remplacement des résistances

- Débrancher les câbles d'alimentation à la/aux résistance/résistances.
- Pour les modèles avec une cuve renversable, pour faciliter le remplacement, tourner la cuve dans la position d'ouverture maximale.



- Enlever la protection d'isolation en tôle en dévissant les vis de fixation sur la cuve.
- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support de la résistance en panne.
- Monter la nouvelle résistance dans l'ordre inverse.
- Enlever l'ampoule de son logement sur le fond de la cuve du côté avant.
- Remplacer le thermostat en dévissant les vis de blocage au support.
- Monter le nouveau thermostat dans l'ordre inverse.

Remplacement des voyants lumineux

- Débrancher les câbles d'alimentation.
- Enlever la lampe.
- Monter la nouvelle lampe dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de travail ou du thermostat de sécurité

- Débrancher les câbles d'alimentation après avoir enlevé le panneau avant.

Remplacement de l'interrupteur

- Débrancher les câbles d'alimentation après avoir retiré le panneau avant.
- Remplacer l'interrupteur en dévissant les vis de blocage au support après avoir enlevé le thermostat de travail coaxial.
- Monter le nouvel interrupteur dans l'ordre inverse.

FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ : _____

ADRESSE : _____

CODE POSTAL : _____ VILLE : _____

PROVINCE : _____ DATE D'INSTALLATION : _____

MODÈLE _____

MATRICULE _____

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.

Bedienungsanleitung

Allgemeine Hinweise **93**

Gas-Bräter

Abmessungen **97**

Technische Daten **98**

Spezifische Anleitungen **99**

Elektro-Bräter

Abmessungen **102**

Technische Daten **103**

Spezifische Anleitungen **104**

ALLGEMEINE HINWEISE

ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln "ALLGEMEINE HINWEISE", "ANLEITUNGEN FÜR GAS-MODELLE" und "ANLEITUNGEN FÜR ELEKTRO-MODELLE" Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anleitungen aufmerksam durch. Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf deshalb nur von qualifiziertem Personal benutzt werden. Installation, Inbetriebnahme und Wartung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Alle für die Installation notwendigen Arbeiten müssen unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzesvorschriften ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Installation, eine unsachgemäße Wartung oder Unerfahrenheit beim Einsatz zurückzuführen sind.

GESETZESVORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

Der Hersteller erklärt, dass die Geräte mit den EWG-Richtlinien und den spezifischen Bezugsnormen konform sind und fordert deren Installation unter Berücksichtigung der gültigen Gesetzesvorschriften.



Im Hinblick auf die Montage müssen folgende Vorschriften befolgt werden:

- die lokalen Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen,
- die gültigen Unfallschutzvorschriften,
- die Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens,
- die Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens.

MERKMALE DER GERÄTE

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Beschichtung aus Chromnickelstahl 18/10.

Das technische Datenschild ist auf der Gerätevorderseite angebracht, und enthält alle für den Anschluss notwendigen Informationen.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4 

INBETRIEBNAHME

Handling und Transport

Die Geräte werden auf Holzpaletten positioniert, um den Transport und das Handling mit Gabelstaplern oder Hubwagen sowohl im Inneren des Betriebs als auch beim Ein- und Ausladen zu erleichtern.

Sie werden in robuste Kartonagen aus dreiwelliger Wellpappe verpackt, auf denen ein Klebeschild angebracht ist. Dieses Schild enthält Angaben zum Handling sowie das Verbot, das Gerät mit Haken anzuheben oder die Verpackung Witterungseinflüssen auszusetzen.

Es weist darauf hin, dass im Inneren zerbrechliche Teile enthalten sind und dass die Verpackung vertikal positioniert werden muss. Weiterhin enthält es Angaben, wie man die Verpackung korrekt öffnet. Von unten nach oben.

INBETRIEBNAHME

Befreien Sie das Gerät vor Beginn der Arbeiten zur Inbetriebnahme von seiner Verpackung. Einige Elemente sind mit einer Klebefolie geschützt, die sorgfältig entfernt werden muss. Eventuelle Kleberreste müssen mit geeigneten Mitteln entfernt werden, wie zum Beispiel Reinigungsbenzin. Verwenden Sie auf keinen Fall abrasive Reinigungsmittel. Montieren Sie die Gerätefüße. Das Gerät muss mit Hilfe einer Wasserwaage nivelliert werden. Geringfügige Höhenunterschiede können durch Einstellen der Füße ausgeglichen werden.

Die Anschlüsse für das Gas- und/oder Stromnetz müssen sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube zu positionieren, um eine rasche Dampfevakuierung sicher zu stellen. Sehen Sie bei der Installation einen Mindestabstand von 5 cm von der Wand vor, falls diese nicht Temperaturen von mindestens 150°C standhält (siehe Abb. 1). Falls das Gerät sehr nahe an Mauern, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorationswänden o.ä. aufgestellt wird, ist es empfehlenswert, diese mit nicht brennbarem Material zu isolieren; andernfalls müssen sie mit einem nicht brennbaren Material mit angemessener Wärmeisolierung verkleidet werden und den Vorschriften zur Brandverhütung besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

DE

ACHTUNG:

Die notwendige Verbrennungsluft der Brenner beträgt 2 m³/h pro kW installierte Leistung.

Raumbelüftung

Zur Sicherstellung eines korrekten Gerätebetriebs und eines ausreichenden Luftaustauschs muss der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über Belüftungsöffnungen verfügen.

Die notwendige Verbrennungsluft der Brenner beträgt 2 m³/h pro kW installierte Leistung.

Letztere müssen entsprechend dimensioniert, mit Gittern geschützt und so positioniert werden, dass sie nicht verdeckt werden können (siehe Abb. 2 – Abb. 3).

Um eine Beschädigung seiner Elektrokomponenten zu vermeiden, installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Geräte, die hohe Temperaturen erreichen.

Stellen Sie während der Installation sicher, dass die Luftabzugs- und – ausstoßleitungen frei von eventuellen Verstopfungen sind.

HINWEISE**DE**

Verwenden Sie die Geräte nur unter Aufsicht und lassen Sie sie nie im leeren Zustand eingeschaltet.

Für die Geräte sind keine besonderen Einstellarbeiten durch Fachpersonal notwendig, mit Ausnahme der während des Einsatzes durch den Benutzer vorgenommenen Einstellungen.

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller angegebenes Zubehör.

Während der ersten Anwendungen der Geräte könnte ein beißender oder verbrannter Geruch auftreten. Dieses Phänomen verschwindet nach den zwei oder drei nachfolgenden Inbetriebnahmen vollständig.

Nach dem Gebrauch bleiben einige Bereiche auch im ausgeschalteten Zustand eine Zeit lang heiß (Restwärme). Bitte nicht berühren und Kinder fern halten!

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt (einschließlich Kinder), es sei denn, es ist eine Person anwesend, die die Verantwortung für die Sicherheit der oben genannten Bediener übernimmt, und diese in den Einsatz des Gerätes einführt bzw. ihn überwacht.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Diese Vorschriften sind von besonderer Bedeutung, bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen der Geräte und Gefahrensituationen für den Benutzer kommen.

PFLEGE DES GERÄTS**ACHTUNG!**

- **Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.**
- **Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.**

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Oberflächen aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen.

Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/ Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Pads und Bürsten aus rostfreiem Edelstahl, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können. Metallstaub und Metallspäne, Bearbeitungsrückstände oder metallische Materialien im allgemeinen können bei Kontakt mit den Oberflächen aus rostfreiem Stahl zur Bildung von Rostflecken führen. Eventuelle oberflächliche Rostflecken, die auch auf neuen Geräten auftreten können, können mit in Wasser gelöstem Reiniger und einem Scotch Brite Schwamm entfernt werden. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm).

Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden. Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

WARTUNG

Dank der Bauweise der Geräte erfordern diese nur wenige Wartungsarbeiten. Wir raten Ihnen dennoch zum Abschluss eines Wartungsvertrages, um sicherzustellen, dass die Geräte mindestens einmal jährlich von qualifiziertem Personal unseres Kundendienstes oder einem Fachtechniker überprüft werden.

ACHTUNG!

Trennen Sie das Gerät vor Beginn aller Arten von Wartungs- oder Reparaturarbeiten vom Gasnetz bzw.

von der Hauptstromversorgung.

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile.

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH DES GERÄTS

Soll das Gerät für längere Zeit nicht genutzt werden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät und die umliegenden Bereiche sorgfältig, (siehe Abschnitt "PFLEGE DES GERÄTS").
- Bringen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberflächen aus rostfreiem Stahl auf.
- Führen Sie alle Wartungsarbeiten aus.
- Decken Sie das Gerät mit einer Hülle ab, und achten Sie dabei darauf, einige Lüftungsschlitze zu lassen.

ANSCHLÜSSE

GAS-ANSCHLUSS

Der Anschluss an den G 1/2" oder G 3/4" Stutzen des Gerätes kann fix oder abnehmbar ausgeführt werden. Im letzteren Fall muss ein genormter Verbinder verwendet werden. Werden flexible Leitungen verwendet, müssen diese aus rostfreiem, den Vorschriften entsprechendem Edelstahl bestehen. Nach Beendigung der Anschlüsse muss deren Dichtigkeit mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays geprüft werden.

ELEKTRO-ANSCHLUSS

Stellen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an das Netz sicher, dass:

- die Netzspannung mit den Werten auf dem Kennschild übereinstimmt,
- eine wirksame Erdung vorhanden ist,
- das Anschlusskabel für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

Der allpolige Schalter muss sich in der Nähe des Geräts befinden, bauartgenehmigt sein und über eine für das Gerät geeignete Dimensionierung verfügen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).

Es muss mindestens ein Kabel vom Typ H07 RN-F verwendet werden. Um Zugang zum Versorgungsklemmbrett zu erhalten, muss man folgendermaßen vorgehen:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Schalters betätigen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die vordere Blende ab.

- Führen Sie das Kabel über den entsprechenden Kabelhalter ein.

Schließen Sie die Leiter sorgfältig an die entsprechenden Klemmen des Klemmbrettes an.

Der Erdleiter muss länger sein als die anderen Leiter, so dass er sich als letzter löst, wenn heftig am Kabel gezogen wird oder der Kabelhalter bricht. Befestigen Sie den Kabelhalter.

Das GELB-GRÜNE Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

Potentialausgleich

Das Gerät muss an ein System zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Die entsprechende Klemme befindet sich in der Nähe der Eintrittsstelle des Kabels und ist mit einem Etikett gekennzeichnet:



ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

Schließen Sie die Wasserzufuhrleitung mit Hilfe eines mechanischen Filters und eines Sperrhahns an das Versorgungsnetz an. Bevor Sie den Filter anschließen, lassen Sie ausreichend Wasser ablaufen, um eventuelle Eisenrückstände aus der Leitung zu entfernen.

ACHTUNG: Der maximale Druckwiderstand des Hahns beträgt 700 kPa.

WASSERAUSLASS

Schließen Sie die Auslassleitung der Geräte an das Netz an.

RAUCHABZUG

Die Geräte müssen unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden. Die Geräte sind als Gasgeräte Typ "A" eingestuft (siehe Tabelle Technische Daten):

Sie sind nicht für den Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Die Verbrennungsprodukte dieser Geräte müssen über geeignete Hauben oder ähnliche Vorrichtungen abgezogen werden, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder direkt mit dem Außenbereich verbunden sind. In Ermangelung solcher Vorrichtungen ist der Einsatz eines direkt mit dem Außenbereich verbundenen Luftabsaugers erlaubt, dessen Durchsatz mindestens den in Tabelle 1 angegebenen Werten entspricht, zuzüglich des für das Wohlbefinden der Benutzer notwendigen Luftaustauschs.




Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

2006/95/CE	- Niederspannungsrichtlinie
2007/108/CE	- EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
93/68	- Maschinenrichtlinie
98/37	- Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Sicherheit der Elektrogeräte für Gemeinschaftseinrichtungen, wie Elektro-Bräter.

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Gerätevorderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4 

DE



VERBRAUCHERINFORMATION

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.



ANLEITUNG GAS-MODELLE



GAS-BRÄTER SERIE 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G7BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x700x900 (1020)

GAS-BRÄTER SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G9BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 1200x900x900 (1065)

GAS-BRÄTER SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SG9BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 1200x900x900 (965)

DE

GAS-BRÄTER SERIE LX900TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
LXG9BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 800x900x740 (760)



GAS-BRÄTER SERIE 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	NENNSTROMLEISTUNG 220-240V		CANALFLUSSABEEL HÖRHN-F	Nennleistung kW	Reduzierte leistung kW	Nennleistung G2,350 kW	Nennleistung G27 kW	Flüssiggas- verbrauch G30/31 kg/h	Methan- gasverbrauch G20 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25,1 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G27 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G2,350 m ³ /h	Primäre Verbren- nungsluft m ³ /h	Baotyp	Brenner n°	Gewicht kg	
	kW	/																
G7BR8/I	/	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

GAS-BRÄTER SERIE 900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	NENNSTROMLEISTUNG 220-240V		CANALFLUSSABEEL HÖRHN-F	Nennleistung kW	Reduzierte leistung kW	Nennleistung G2,350 kW	Nennleistung G27 kW	Flüssiggas- verbrauch G30/31 kg/h	Methan- gasverbrauch G20 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25,1 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G27 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G2,350 m ³ /h	Primäre Verbren- nungsluft m ³ /h	Baotyp	Brenner n°	Gewicht kg	
	kW	/																
G9BR8/I	0,0006	3x1,5mm2		20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2		20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/I	0,0006	3x1,5mm2		30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2		30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

GAS-BRÄTER SERIE S900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	NENNSTROMLEISTUNG 220-240V		CANALFLUSSABEEL HÖRHN-F	Nennleistung kW	Reduzierte leistung kW	Nennleistung G2,350 kW	Nennleistung G27 kW	Flüssiggas- verbrauch G30/31 kg/h	Methan- gasverbrauch G20 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25,1 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G27 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G2,350 m ³ /h	Primäre Verbren- nungsluft m ³ /h	Baotyp	Brenner n°	Gewicht kg	
	kW	/																
S69BR8/I	0,0006	3x1,5mm2		20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2		20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/I	0,0006	3x1,5mm2		30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2		30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

GAS-BRÄTER SERIE LX900 TOP

TECHNISCHE DATEN

MODELL	NENNSTROMLEISTUNG 220-240V		CANALFLUSSABEEL HÖRHN-F	Nennleistung kW	Reduzierte leistung kW	Nennleistung G2,350 kW	Nennleistung G27 kW	Flüssiggas- verbrauch G30/31 kg/h	Methan- gasverbrauch G20 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25 m ³ /h	Methan- gasverbrauch G25,1 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G27 m ³ /h	Stadtgas- verbrauch G2,350 m ³ /h	Primäre Verbren- nungsluft m ³ /h	Baotyp	Brenner n°	Gewicht kg	
	kW	/																
LX69BR8/I	0,0006	3x1,5mm2		20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2		20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

**ACHTUNG!**

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln "ALLGEMEINE HINWEISE", "ANLEITUNGEN FÜR GAS-MODELLE" und "ANLEITUNGEN FÜR ELEKTRO-MODELLE" Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

INBETRIEBNAHME

Vor Inbetriebnahme muss geprüft werden, ob die Gerätemerkmale (verwendete Gaskategorie und -art) mit der vor Ort verfügbaren Gasfamilie und -gruppe übereinstimmen.

Andernfalls muss der Übergang zur geforderten Gasfamilie oder die Anpassung an die geforderte Gasgruppe durchgeführt werden (siehe Absatz "Betrieb mit anderen Gasarten"). Befolgen Sie bei der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung.

Überprüfung der Leistung

Verwenden Sie die Düsen für die Nennleistung, mit denen die Geräte ausgestattet sind.

Es existieren zwei verschiedene Arten von Leistungen:

- die auf dem Gerätekenntschild angegebene Nennleistung,
- die reduzierte Leistung.

Auf die oben genannten Düsen wird in der Tabelle "BRENNER" Bezug genommen.

Der Gasversorgungsdruck muss innerhalb der folgenden Intervalle liegen:

- zwischen 18 und 22,5 mbar für Gas der zweiten Familie (Methan)
- zwischen 27 und 37 mbar für Gas der dritten Familie (Butan-Propan).

Außerhalb der oben angegebenen Druckgrenzen können die Geräte nicht betrieben werden. Zur Einstellung der Leistung in Kleinstellung müssen die Daten der Tabelle "BRENNER" berücksichtigt werden.

Eine zusätzliche Kontrolle der Leistung kann man mit Hilfe der sogenannten "volumetrischen Methode" unter Einsatz eines Gaszählers erzielen.

Normalerweise ist jedoch eine Prüfung der korrekten Funktionsweise der Düsen auszeichnend.

Kontrolle des Gaseingangsdrucks (Abb. 6 - 7)

Der Gaseingangsdruck muss mit einem Manometer gemessen werden (Mindestauflösung 0,1 mbar).

Entfernen Sie die Schraube (A) des Druckmessstutzens und schließen Sie das Manometer an. Ziehen Sie die Schraube (A) nach Beendigung der Messung wieder fest an.

WICHTIG: Während der Prüfung des Drucks müssen alle Gas-Geräte angeschlossen und in Betrieb sein.

Kontrolle der Leistung mit der volumetrischen Methode.

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Chronometers kann der Gasverbrauch pro Zeiteinheit gemessen werden. Dieser Wert muss anschließend mit dem folgendermaßen errechneten Wert **E** verglichen werden:

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizwert}}$$

Es ist von besonderer Bedeutung, dass die Messung der Leistung dann vorgenommen wird, wenn sich das Gerät im Trägheitszustand befindet.

Die Leistungen des Brenners, d.h. die Nennleistung und die reduzierte Leistung, die mit dem Wert des Nenndrucks berechnet werden, erhält man mit Hilfe der Tabelle "BRENNER".

Die Angabe des Gasheizwertes kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

Funktionskontrolle

Prüfen Sie, ob der eingesetzte Düsentyp mit dem in der Tabelle "BRENNER" angegebenen übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass der Durchsatz des verwendeten Druckminderers über der Summe der Durchsätze aller angeschlossenen Geräte liegt. Prüfen Sie, ob eine angemessene Gaszuleitung verwendet wurde.

Prüfung der Zündflamme

Bei einer korrekten Einstellung muss die Flamme das Thermoelement umschließen und sich durch ihr regelmäßiges Aussehen auszeichnen; andernfalls prüfen Sie, ob die für die Gasart geeignete Düse verwendet wurde.

Kontrolle der Primärluft

Der Luftvolumenfluss ist dann korrekt eingestellt, wenn ein geeigneter Schutz gegen das Aufflackern der Flamme bei kaltem Brenner und gegen Flammenrückschläge bei heißem Brenner existiert. Der Wert der primären Verbrennungsluft ist aus der Tabelle "BRENNER" ersichtlich.

Funktionskontrolle

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dichtigkeit der Gasleitungen.
- Kontrollieren Sie die Brennerflamme, auch in der Kleinstellung.

Hinweise für den Installateur

Erklären und zeigen Sie dem Benutzer die Funktionsweise und den Einsatz des Geräts gemäß Bedienungsanleitung, und händigen Sie ihm diese aus.

Setzen Sie den Benutzer darüber in Kenntnis, dass alle Arten von Renovierungsarbeiten oder bauliche Veränderungen, durch die die Zufuhr der Verbrennungsluft beeinträchtigt wird, eine erneute Kontrolle der Gerätefunktionen notwendig machen.



Betrieb mit anderen Gasarten

Für den Übergang auf eine andere Gasart, zum Beispiel von Methangas auf Flüssiggas, müssen die für den Brenner geeigneten Düsen gemäß Brenner-Tabelle eingesetzt werden. Die Brennerdüsen für die verschiedenen Gasarten sind mit ihrem Durchmesser in Hundertstelmillimeter gekennzeichnet, und werden in einem Beutel zusammen mit dem Gerät geliefert. Nach Beendigung der Umstellung oder Anpassung müssen die Gerätefunktionen wie im Abschnitt "Funktionskontrolle" erneut geprüft werden. Nach Veränderung der Einstellung muss die neue Gasart auf dem Kentschild angegeben werden.

Einstellen der Kleinstellung (Abb.7)

Stellen Sie die Einstellschraube der Kleinstellung "B" gemäß Tabelle "BRENNER" folgendermaßen ein:

- Für einen Betrieb mit Flüssiggas drehen Sie die Einstellschraube der Kleinstellung bis zum Anschlag.
- Für einen Betrieb mit Methangas:
 1. Machen Sie den zum entsprechenden Hahn gehörigen Drehschalter aus, schalten Sie den Brenner ein und bringen Sie ihn in die Kleinstellung.
 2. Stellen Sie den Durchfluss der Kleinstellung mit Hilfe der Schraube "7" ein (Abb. 8), durch Lösen wird der Durchfluss erhöht, durch Anziehen reduziert.
 3. Hat man die Flamme erzielt, die man für die Kleinstellung für geeignet hält, muss man sicherstellen, dass diese mit dem in der Brenner-Tabelle angegebenen Durchsatz bei Kleinstellung übereinstimmt. Diese Prüfung muss mit der weiter oben beschriebenen "volumetrischen Methode" folgendermaßen vorgenommen werden:
 4. Lesen Sie den Gaszähler ab und starten Sie gleichzeitig das Chronometer.
 5. Nach einer ausreichend langen Zeitdauer, z.B. 10 Minuten, stoppen Sie das Chronometer und lesen Sie den Zähler erneut ab.
 6. Berechnen Sie den Durchfluss der Gasmenge in diesen 10 Minuten (Differenz zwischen den beiden Ablesungen) z.B. 1. Ablesung – 2. Ablesung = 30 Liter (0,03m³).
 7. Berechnen Sie nun die Leistung bei Kleinstellung, indem Sie die Formel der volumetrischen Methode verwenden (vorheriger Absatz). Leistung (kW) = Verbrauch (m³/h) mal Heizwert des Methans.
 8. Sollte die Leistung unterhalb des in der Tabelle angegebenen Wertes liegen, lösen Sie die Schraube der Kleinstellung etwas und wiederholen Sie die Kontrolle.
 9. Sollte die Leistung oberhalb des in der Tabelle angegebenen Wertes liegen, ziehen Sie die Schraube der Kleinstellung leicht an und wiederholen Sie die Kontrolle.

AUSWECHSELN VON BAUTEILEN (ERSATZTEILE)

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile. Die Teile müssen in jedem Falle von autorisiertem Personal ausgewechselt werden!

Düse des Hauptbrenners (Abb. 4-4.1)

Zu den Düsen für die Modelle G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM erhält man Zugang, nachdem man den Tiegel komplett angehoben und das Schutzgehäuse der Düse abgenommen hat. Bei den Modellen G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM nehmen sie die Vorderwand und die Düsenrampe ab. Lösen Sie die Düsen „B“ mit einem Schlüssel vom Typ SW11 und tauschen Sie sie mit geeigneten Düsen aus.

Prüfen Sie in der „Brennertabelle“ den korrekten Abstand „H“ für die Primärluft.

Einstellen der Zündflamme (Abb. 5.1 - 5.2)

Düsen und Luftzufuhr der Zündflamme sind bei den Modellen G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM fix (Abb.5 - 5.1). Der einzig notwendige Eingriff besteht im Auswechseln der Düsen in Abhängigkeit von der Gasart, wobei wie folgt vorgegangen werden muss:

- nehmen Sie die Vorderwand ab,
- lösen Sie die Befestigungsschraube „E“ und wechseln Sie die Düse „D“ mit der geeigneten Düse aus.

Bei den Modellen G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM ist die Zündflamme einstellbar (Fig: 5.2). Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- nehmen Sie die Vorderwand ab,
- stellen Sie den Gasdurchfluss des Zündbrenners mit der Schraube „G“ und die Luft mit dem Ring „H“ ein.

Zündkerze (Abb. 5.1 - 5.2)

Die Zündkerze "C" wird von unten herausgenommen. Nehmen Sie das Zündkabel ab, lösen Sie die Befestigungsmutter und führen Sie eine neue Zündkerze ein.

Gashahn / Gasventil

Lösen Sie die Schraubverbindungen der Gasleitungen und des Thermoelements. Lösen Sie anschließend die Befestigungsschrauben der Versorgung der Gasrampe und führen Sie einen neuen Hahn oder ein neues Ventil ein.

Thermoelement (Abb. 5.1 - 5.2)

Lösen Sie die Schraubverbindungen, mit denen das Thermoelement "A" mit der Gasarmatur (Hähne, Ventile) und dem Pilotbrenner "B" verbunden ist, und führen Sie dann das neue Element ein.

Nach Beendigung des Auswechslens montieren Sie die Bedienblende und die entsprechenden Teile wieder in der richtigen Reihenfolge.

**HINWEIS**

Nach dem Auswechseln von gasführenden Teilen muss eine Dichtheits und Funktionsprüfung der verschiedenen Elemente vorgenommen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG**Achtung!**

Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall als Fritteuse.

Vor der ersten Benutzung des Geräts muss das Tiegelinnere unbedingt sorgfältig gereinigt werden.

Achtung!

Der Tiegel darf bis maximal 40 mm unterhalb des Überlaufandes gefüllt werden, wobei die Markierung des Maximalpegels, einschließlich der zuzubereitenden Speisen, berücksichtigt werden muss.


Das Gerät verfügt über einen Wählschalter, mit dem alle Arbeitsschritte für den Beginn der Zubereitung vorgenommen werden können.



Nachfolgend werden nacheinander alle Arbeitsschritte beschrieben, die für einen sicheren und korrekten Einsatz des Gerätes notwendig sind.



Zündung des Pilotbrenners

Öffnen Sie den Gashahn, der dem Gerät vorgeschaltet ist. Drehen Sie den Bedienknopf des Ventils/Hahns von Position "●" nach links in Position "✱". Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig den Piezo-Knopf. Halten Sie den Bedienknopf noch einige Sekunden nach der Zündung gedrückt. Lassen Sie dann den Bedienknopf los und prüfen Sie, ob der Zündbrenner eingeschaltet ist. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie die Arbeitsschritte.

Einschalten des Hauptbrenners

Nach Einschalten der Zündflamme drehen Sie den Bedienknopf des Ventils nach links auf die gewünschte Temperatur oder bis zum Symbol .

Position	Temperatur °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Die Kleinstellung des Thermostatventils befindet sich in Position  die Großstellung in Position .

Die Thermostatregelung bewirkt ein automatisches Ein- und Ausschalten des Hauptbrenners (ON/OFF), es bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet.

Wird der Bedienknopf des Ventils/Hahns nach rechts bis in Position "✱", gedreht oder ist der Bedienknopf in Position „0“, ist der Hauptbrenner immer ausgeschaltet.

Ausschalten des Zündbrenners

Um den Zündbrenner auszuschalten, drücken Sie den Bedienknopf des Ventils/Hahns und drehen Sie ihn bis in Position "●".

Entleeren des Tiegels (Abb. 8)

Die Kippvorrichtung erleichtert das Entleeren des Tiegels. Diese Vorrichtung wird über das Handrad auf der rechten Seite der Vorderfront betätigt. Durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn hebt sich der Tiegel, durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn senkt er sich. Bei den Modellen mit motorbetriebener Kippvorrichtung werden anstelle des Handrads die Tasten zum Heben und Senken des Tiegels betätigt.

**ANLEITUNG ELEKTRO-MODELLE****ELEKTRO-BRÄTER SERIE 700**

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E7BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTRO-BRÄTER SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E9BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTRO-BRÄTER SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SE9BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 1200x900x900 (965)

DE

ELEKTRO-BRÄTER SERIE LX900TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
LXE9BR8/I	Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl	mm 800x900x740 (760)

**ANLEITUNG ELEKTRO-MODELLE****ELEKTRO-BRÄTER SERIE 700 TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel Typ H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ELEKTRO-BRÄTER SERIE 900 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel Typ H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

DE

ELEKTRO-BRÄTER SERIE S900 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel Typ H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTRO-BRÄTER SERIE LX900 TOP TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel Typ H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²



ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln "ALLGEMEINE HINWEISE", "ANLEITUNGEN FÜR GAS-MODELLE" und "ANLEITUNGEN FÜR ELEKTRO-MODELLE" Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

ELEKTROANSCHLUSS

Achtung: das Gerät wird für einen Betrieb mit der im technischen Kennschild angegebenen Spannung geliefert.

- Wie bereits angegeben, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein allpoliger Schalter vorgesehen werden, der bei Vorliegen von Überspannungsbedingungen der Kategorie III eine vollständige Trennung gewährleistet, sowie ein Differentialschalter mit für die Nennleistung des Geräts geeigneten Eigenschaften (1mA pro kW Leistung).
- Prüfen Sie die Funktionstüchtigkeit der Erdungsanlage.
- Dieses Gerät ist Teil der Kategorie Y (ohne Kabel und Stecker geliefert). Das Kabel und andere, für den Anschluss notwendige Zubehörteile gehen daher zu Lasten des Installateurs.
- Das Anschlusskabel an das Stromnetz muss die in der Tabelle "Technische Daten" angegebenen Eigenschaften besitzen, vom Typ H07RN-F und ölbeständig sein.
- Falls das Versorgungskabel beschädigt sein sollte, muss es von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um eventuellen Gefahren vorzubeugen.

Um Zugang zum Versorgungsklembrett zu erhalten, muss man folgendermaßen vorgehen:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Schalters betätigen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die vordere Blende ab.
- Führen Sie das Kabel über den entsprechenden Kabelhalter ein.
Schließen Sie die Leiter sorgfältig an die entsprechenden Klemmen des Klemmenbrettes an.
Der Erdleiter muss länger sein als die anderen Leiter, so dass er sich als letzter löst, wenn heftig am Kabel gezogen wird oder der Kabelhalter bricht. Befestigen Sie den Kabelhalter.
- Außerdem muss das Gerät in ein System zum Potentialausgleich integriert werden.
- Der Anschluss wird mit der hierfür vorgesehenen Klemme im unteren Teil der rechten Geräteseite durchgeführt, die mit dem internationalen Symbol gekennzeichnet ist, sowie einem Leiter mit einem Nennquerschnitt von $<10 \text{ mm}^2$.
Dieser Anschluss muss zwischen allen installierten Geräten und der Erdungsanlage des Gebäudes vorgesehen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Achtung!

Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall als Fritteuse.

Vor der ersten Benutzung des Geräts muss das Tiegelinnere unbedingt sorgfältig gereinigt werden.

Achtung!

Der Tiegel darf bis maximal 40 mm unterhalb des Überlaufandes gefüllt werden, wobei die Markierung des Maximalpegels, einschließlich der zuzubereitenden Speisen, berücksichtigt werden muss.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

In Bezug auf die Luftschallemissionen liegt der gewichtete Schalldruckpegel A unterhalb 70 dB(A).

Einschalten

Betätigen Sie den Hauptschalter, der dem Gerät vorgeschaltet ist.

Bringen Sie das Thermostat aus der Position "●" in die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchten schalten sich ein: die grüne bedeutet, dass das Gerät unter Spannung steht, die orangefarbene gibt an, dass die Heizelemente eingeschaltet sind. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die orangefarbene Leuchte wieder aus.

Ausschalten

Bringen Sie das Thermostat in die Position "●".

Entleeren des Tiegels (Abb. 8)

Die Kippvorrichtung erleichtert das Entleeren des Tiegels. Diese Vorrichtung wird über das Handrad auf der rechten Seite der Vorderfront betätigt. Durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn hebt sich der Tiegel, durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn senkt er sich. Bei den Modellen mit motorbetriebener Kippvorrichtung werden anstelle des Handrads die Tasten zum Heben und Senken des Tiegels betätigt.

AUSWECHSELN VON BAUTEILEN (ERSATZTEILE)

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (entfernen Sie die Sicherungen).

Um den Zugang zu den auszuwechselnden Teilen zu erleichtern, muss man zuerst den Drehknopf zur Temperaturregelung, den Griff des Wasserzulaufhahns und das Handrad zur Betätigung der Kippvorrichtung des Tiegels abnehmen und anschließend die vordere Blende entfernen.

**Auswechseln der Heizwiderstände**

- Nehmen Sie die Versorgungskabel des Heizwiderstands / der Heizwiderstände ab.
- Drehen Sie bei den Modellen mit kippbarem Tiegel letzteren in die Position der maximalen Öffnung, um das Auswechseln zu erleichtern.
- Nehmen Sie die Schutzisolierung aus Blech ab, indem Sie Befestigungsschrauben des Tiegels lösen.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung der Heizwiderstände ab.
- Entfernen Sie die Halteplatte des defekten Heizwiderstands.
- Gehen Sie bei der Montage des neuen Heizwiderstands in umgekehrter Reihenfolge vor.

Auswechseln der Kontrollleuchten

- Nehmen Sie die Versorgungskabel ab.
- Nehmen Sie die Leuchte heraus.
- Gehen Sie bei der Montage der neuen Lampe in umgekehrter Reihenfolge vor.

Auswechseln des Betriebsthermostats oder des Sicherheitsthermostats

- Nehmen Sie die vordere Blende und anschließend die Versorgungskabel ab.
- Nehmen Sie den Kolben von der Vorderseite aus seinem Sitz am Boden des Tiegels heraus.
- Wechseln Sie das Thermostat aus, nachdem Sie die Befestigungsschrauben an der Halterung gelöst haben.
- Gehen Sie bei der Montage des neuen Thermostats in umgekehrter Reihenfolge vor.

Auswechseln des Schalters

- Nehmen Sie zuerst die vordere Blende und anschließend die Versorgungskabel ab.
- Entfernen Sie das koaxiale Betriebsthermostat, lösen Sie die Befestigungsschrauben an der Halterung und wechseln Sie den Schalter aus.
- Gehen Sie bei der Montage des neuen Schalters in umgekehrter Reihenfolge vor.

DE

GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

TEILENUMMER _____

WARNUNG



Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeit, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind.

Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Manual de instrucciones

Advertencias generales	107
 Sartenes a gas	
Dimensiones	110
Datos técnicos	111
Instrucciones específicas	112
 Sartenes eléctricas	
Dimensiones	115
Datos técnicos	116
Instrucciones específicas	117

ADVERTENCIAS GENERALES

¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos "ADVERTENCIAS GENERALES", "INSTRUCCIONES MODELOS A GAS" e "INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS" se encuentran en las primeras páginas de este manual.

Antes de poner en marcha el aparato lea atentamente las instrucciones de uso de este folleto.

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que ser utilizado por personal cualificado.

La instalación, puesta y marcha y mantenimiento del aparato tiene que llevarlas a cabo personal cualificado.

Todas las operaciones necesarias para la instalación tienen que realizarse de acuerdo con las normas vigentes. El fabricante no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

DISPOSICIONES LEGALES, NORMAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

El fabricante declara que los aparatos cumplen las directivas CEE y las normas especiales de referencia y exige que la instalación se lleve a cabo respetando las normas en vigor.



Cuando vaya a montarlo tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- reglamentos de construcción y disposiciones contra incendios locales
- normas contra accidentes vigentes
- las disposiciones del ente de suministro del gas
- las disposiciones del ente de suministro de la energía eléctrica.

CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS

Robusta estructura de acero con 4 patas de altura regulable. Revestimiento de acero al cromo-níquel 18/10.

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato e incluye todos los datos necesarios para la conexión.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4 

COLOCACIÓN

Desplazamiento y transporte

Los equipos se colocan en pallets de madera para facilitar el transporte y el desplazamiento con toritos o carretillas elevadoras tanto dentro de la fábrica como para la carga y descarga.

Se recubren con embalajes robustos de cartón de tres ondas con etiquetas adhesivas e impresas. Las etiquetas incluyen indicaciones sobre el desplazamiento, prohíben la elevación con ganchos y la exposición a agentes atmosféricos del embalaje.

Avisan acerca de la presencia de objetos frágiles en el interior y sobre la posición vertical que tiene que tener el embalaje. Además avisan sobre cómo actuar para abrir correctamente el embalaje. De abajo a arriba.

COLOCACIÓN

Antes de iniciar los trabajos de colocación, saque el aparato del embalaje.

Algunas piezas están protegidas con película adhesiva, que deberá extraerse con atención. Si quedan pegados algunos restos de cola, estos se limpiarán con sustancias adecuadas, por ejemplo gasolina, no use nunca sustancias abrasivas.

Montar los pies del aparato; el aparato debe estar completamente horizontal, pequeños desniveles se pueden solucionarse regulando dichos pies.

Las conexiones a la red de suministro del gas y/o electricidad deberán encontrarse cerca del aparato, a los cuales se deberá acceder fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante de manera que la evacuación de los vapores se efectúe rápidamente.

Efectuar la instalación a una distancia de la pared no inferior a 50 cm si esta no resiste a una temperatura de al menos 150 °C (ver fig.1).

Si el aparato tuviera que colocarse cerca de los muros, mamparas, muebles de cocina, paredes decorativas etc., se recomienda que estas partes estén realizadas con material no combustible; en caso contrario deberán estar revestidas de un material no combustible que tenga un aislamiento térmico adecuado, y se deberá prestar mucha atención a los reglamentos relativos a la prevención contra los incendios.

ATENCIÓN:

El aire necesario para la combustión de los quemadores equivale a 2 m³/h por cada kW de potencia instalada.

Ventilación local

En el local donde se instala el equipo, debe haber tomas de aire para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y para el recambio de aire de dicho local.

El aire necesario para la combustión de los quemadores equivale a 2 m³/h por cada kW de potencia instalada.

Las tomas de aire deben tener dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de modo que no puedan ser obstruidas. (Ver Fig. 2 – Fig. 3).

No instale el equipo cerca de otros que alcancen temperaturas demasiado altas para no provocar daños a los componentes eléctricos.

En fase de instalación asegúrese de que en los conductos de aspiración y expulsión del aire no haya obstáculos.

ADVERTENCIAS

Utilice los aparatos sólo bajo vigilancia y no deje que funcionen en vacío.

Los equipos no prevén intervenciones de regulación particulares por parte de personal especializado aparte de las regulaciones realizadas durante el uso por parte del usuario.

Utilice exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

Las primeras veces que se utilizan los equipos se podría notar un olor desagradable o a quemado. El fenómeno desaparece por completo después de ponerlos en marcha dos o tres veces.

Después de utilizarlos las zonas se mantienen calientes durante cierto tiempo aunque estén apagados (calor residual). ¡Evite apoyar las manos y mantenga alejados a los niños!

Este aparato no se ha concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades psíquicas o motoras reducidas o a las que les falten experiencia y conocimientos, a menos que haya una supervisión o instrucción acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable para su seguridad. Se tiene que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Estas normas son muy importantes y si no se tienen en cuenta podrían originarse situaciones de malfuncionamiento de los equipos además de situaciones de peligro para el usuario.

CUIDADO DEL APARATO**¡ATENCIÓN!**

- Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.** No utilice cepillos, estropajos ni discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales. Si polvo metálico, virutas metálicas, residuos de elaboración y material ferroso en general, estuvieran en contacto con superficies de acero inoxidable pueden determinar la formación de manchas de óxido. Eventuales manchas de óxido superficial, que puede haber también en aparatos nuevos, podrán eliminarse con detergente diluido con agua y una esponja tipo Scotch Brite. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por ejemplo del lavado de suelos. No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee. Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.

MANTENIMIENTO

Los equipos se fabrican de forma que son necesarias pocas operaciones de mantenimiento. A pesar de ello le recomendamos al usuario que se le firme un contrato de asistencia para que le controle los equipos al menos una vez al año personal especializado de nuestro servicio de asistencia o bien un técnico especializado.

¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación, desconecte el aparato del suministro de gas/desactive el suministro eléctrico general.

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante.

INACTIVIDAD PROLONGADA DEL EQUIPO

Si el equipo debe permanecer inactivo durante un largo periodo de tiempo, proceder de la siguiente manera:

- limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas limítrofes (véase el párrafo "CUIDADO DEL APARATO")
- esparcir con una capa de aceite alimenticio las superficies de acero inoxidable
- efectuar todas las operaciones de mantenimiento
- recubrir el equipo con una envoltura y dejar algunas ranuras para que circule el aire.

CONEXIONES

CONEXIÓN DEL GAS

La conexión a la brida de 1/2" G o 3/4" G prevista en el aparato puede ser fija o no utilizando un conector conforme a la ley. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes a la ley. Una vez que finalice la conexión compruebe la estanqueidad con la ayuda de un spray detector de fugas específico.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato a la red controle que:

- La tensión de red corresponda a los valores que se indican en la placa
- La puesta a tierra sea eficaz
- El cable de conexión sea adecuado para la potencia absorbida por el aparato.

El interruptor omnipolar tiene que estar cerca del aparato, tiene que estar homologado y tener una sección apropiada para el aparato (véase la tabla de DATOS TÉCNICOS).

El cable tiene que ser al menos de tipo H07 RN-F.

Para acceder a la caja de conexiones haga lo que se indica a continuación:

- Desconecte la corriente del aparato accionando el interruptor situado en la parte superior del aparato.
- Quite el panel delantero desenroscando los tornillos de fijación.
- Introduzca el cable a través del sujetacable específico. Conecte bien los conductores en los bornes

correspondientes de la caja de conexiones.

El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros conductores para que se desconecte al final en caso de una fuerte tracción del cable o de rotura del sujetacable. Apriete el sujetacable.

El cable de tierra AMARILLO-VERDE nunca tiene que cortarse.

Equipotencial

El aparato tiene que conectarse a un sistema equipotencial. El borne previsto se encuentra cerca de la entrada del cable. Está marcado con una etiqueta:



CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

Conecte el tubo de entrada del agua a la red de distribución con un filtro mecánico y una llave de corte.

Antes de conectar el filtro deje que salga una cierta cantidad de agua para evacuar el conducto de posibles escorias ferrosas.

ATENCIÓN: la presión máxima de resistencia de la llave es de 700 kpasal.

EVACUACIÓN DE HUMOS

Los aparatos tienen que colocarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando todo lo que indican las normas de instalación. Los equipos se consideran (véase la tabla de datos técnicos) aparatos a gas de tipo "A":

No se han concebido para ser conectados a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.

Dichos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficaz o bien directamente al exterior.

Cuando no los haya se permite utilizar un aspirador de aire conectado directamente al exterior con un caudal que no sea inferior a lo exigido, véase la tabla 1, sobredimensionado con el cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.



INSTRUCCIONES DE LOS MODELOS A GAS

SARTENES A GAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G7BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x700x900 (1020)

SARTENES A GAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)

SARTENES A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)

ES

SARTENES A GAS SERIE LX900TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
LXG9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)

**DATOS TÉCNICOS**

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO HO7RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2,350	Potencia nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25,1	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2,350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h										m³/h
G7888/I	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

DATOS TÉCNICOS

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO HO7RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2,350	Potencia nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25,1	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2,350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h										m³/h
G9888/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9888/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G98872/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G98872/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

DATOS TÉCNICOS

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO HO7RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2,350	Potencia nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25,1	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2,350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h										m³/h
S69888/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69888/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69872/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69872/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

DATOS TÉCNICOS

MODELO	POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 220-240V	CABLE DE CONEXIÓN TIPO HO7RN-F	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G2,350	Potencia nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25,1	Consumo gas ciudad G27	Consumo gas ciudad G2,350	Aire primario para combustión	Construcción tipo	Quemador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h										m³/h
LX69888/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69888/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150



¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos “**ADVERTENCIAS GENERALES**”, “**INSTRUCCIONES MODELOS A GAS**” e “**INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS**” se encuentran en las primeras páginas de este manual.

PUESTA EN MARCHA

Antes de ponerla en marcha es conveniente comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y el grupo de gas disponibles in situ.

De no ser así pase a la familia de gas exigida o adapte la al grupo de gas exigido (véase el párrafo “Funcionamiento con otros tipos de gas”). Para ponerla en marcha atégase a las instrucciones de uso.

Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores para la potencia nominal de los que están dotados los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:

- nominal, se indica en la placa del aparato
- reducida.

A dichos inyectores se hace referencia en la tabla “QUEMADORES”.

La presión de alimentación gas tiene que estar dentro de los siguientes campos:

- de 18 a 22,5 mbar para gas de la segunda familia (metano)
- de 27 a 37 mbar para gas de la tercera familia (butano-propano).

Fuera de dichos márgenes de presión no es posible poner en marcha los aparatos. Para regular la potencia al mínimo hay que tener en cuenta los datos de la tabla “QUEMADORES”.

Si desea otro control de la potencia se puede realizar con un contador siguiendo el llamado “método volumétrico”.

En cualquier caso normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionan correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig. 6 - 7)

La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar).

Quite el tornillo (A) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que haya efectuado la medición vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (A).

IMPORTANTE: La presión tiene que comprobarse en todos los equipos a gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor **E** calculado como se indica a continuación:

$$E = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

Es importante que la medición de la potencia se realice cuando el aparato está en estado de inercia.

Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se consiguen consultando la tabla “QUEMADORES”. El valor del poder calorífico del gas puede pedirse al ente local que suministra el gas.

Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que prevé la tabla “QUEMADORES”. Compruebe que el reductor de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el tubo de acometida del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto

Para regular correctamente la llama tiene que rodear el termopar y verse perfectamente; de no ser así compruebe que el inyector sea el apropiado para el tipo de gas utilizado.

Control del aire primario

El flujo del volumen de aire está regulado correctamente cuando existe una protección adecuada contra la subida de la llama con el quemador frío o cuando el quemador vuelva a estar caliente. En la tabla “QUEMADORES” se facilita la medición del aire primario de combustión.

Control funciones

- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la capacidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

Advertencias para el técnico de instalación

Explíquelo y demuéstrela al usuario cómo funciona y cómo se utiliza la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.

Informe al operador de que cualquier obra de reestructuración o modificación de la construcción que pueda causar daños a la alimentación de aire para la combustión exigen que se efectúe una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, se exige que se utilicen inyectores adecuados para el quemador según la tabla de quemadores. Los inyectores para los distintos tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, están en un sobre que se suministra junto con el aparato. Una vez que haya finalizado la transformación o la adaptación compruebe las funciones del aparato como se describe en



el párrafo "Control de las funciones".

Cuando se cambie el tipo de gas indíquelo en la placa.

Regulación del mínimo (Fig. 7)

Haciendo referencia a la tabla "QUEMADORES" regule el tornillo del mínimo "B" como se indica a continuación:

- Para el funcionamiento con gas líquido enrosque el tornillo de regulación del mínimo a tope.
- Para el funcionamiento con gas metano:
 1. Localice la manivela de la llave correspondiente, encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
 2. Regule el caudal del mínimo con el tornillo "B" (Fig. 7): desenroscándolo aumenta y enroscándolo disminuye el caudal.
 3. Una vez que se consiga la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla de quemadores; la comprobación se realiza según el "método volumétrico" que se ha descrito anteriormente, es decir:
 4. Lea el contador del gas y simultáneamente ponga en marcha el cronómetro.
 5. Una vez que haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y vuelva a leer el contador.
 6. Calcule cuánto gas ha pasado en esos 10 minutos (la diferencia entre las dos lecturas) por ej. 1ª lectura – 2ª lectura = 30 litros (0,03 m³).
 7. Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (el párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m³/h) el poder calorífico del metano.
 8. Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desenrosque de nuevo el tornillo del mínimo y vuelva a controlar.
 9. Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque de nuevo el tornillo de mínimo y vuelva a controlar.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante. ¡La sustitución de piezas la realiza personal autorizado!

Boquilla del quemador principal (Fig. 4 - 4.1)

Es posible acceder a las boquillas de los modelos G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I y SG9BR8/I+RM cuando ha subido completamente la cuba y se ha quitado la caja de protección de la boquilla. Para los modelos G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I y SG9BR12/I+RM quite el panel delantero y la rampa portaboquillas. Con una llave fija SW11 desenrosque las boquillas "B" y sustitúyalas por las apropiadas. Controle en la "tabla de quemadores" la distancia "H" correcta para el aire primario.

Regulación de la llama piloto (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La llama piloto en los modelos G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I y SG9BR8/I+RM es de boquillas y aire fijo (fig. 5 - 5.1). La única operación necesaria es la sustitución de las boquillas según el tipo de gas haciendo lo que se indica a continuación:

- desmonte el panel delantero
- desenrosque el tornillo de cierre "E" y sustituya la boquilla "D" por la apropiada.

En los modelos G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I y SG9BR12/I+RM el piloto puede regularse (Fig. 5.2). Haga lo que se indica a continuación:

- desmonte el panel delantero
- regule el caudal del gas del quemador piloto con el tornillo "G" y el aire con el casquillo "H".

Bujía de encendido (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La bujía "C" se saca desde abajo. Desconecte el cable de encendido, afloje la tuerca de fijación e introduzca una nueva bujía.

Llave/válvula del gas

Afloje los acoplamientos roscados de los conductos del gas y del termopar, luego afloje los tornillos de fijación de la alimentación que van a la rampa del gas y acople una nueva llave/válvula.

Termopar (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Afloje los acoplamientos roscados que fijan el termopar "A" en el soporte (llaves, válvulas) del gas y en el quemador piloto "B"; acople la nueva pieza.

Una vez que haya finalizado la sustitución vuelva a montar en el orden correcto el salpicadero y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA

Una vez que haya sustituido piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.

INSTRUCCIONES DE USO

¡Atención!

No lo utilice en ningún caso como una freidora.

Antes de poner en marcha el aparato para la primera cocción es indispensable lavar bien toda la cuba de cocción.

¡Atención!

La cuba de cocción se llena al máximo hasta 40 mm por debajo del borde de rebosamiento respetando la marca de nivel máximo incluidos los alimentos que se tengan que cocer.

El aparato está dotado de un selector para efectuar todas las operaciones de inicio de cocción.

A continuación se describen por orden todos los






procedimientos para utilizar el aparato de forma segura y correcta.

Encendido del quemador piloto

Abra la llave del gas que se encuentra aguas arriba del aparato. Gire la manecilla de la válvula/llave de la posición "●" a la izquierda a la posición "✱", mantenga apretada la manecilla y al mismo tiempo accione la tecla de encendido. Mantenga pulsada la manecilla unos segundos más después del encendido. Suelte la manecilla y controle que se haya encendido el piloto. Si la llama se apaga repita la operación.

Encendido del quemador principal

Después de haber encendido la llama piloto gire la manecilla de la válvula a la izquierda hasta el punto correspondiente a la temperatura que quiera o al símbolo .

Posición	grados °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Para la válvula termostática el mínimo está en la posición  y el máximo en la posición .

La regulación termostática conlleva el encendido automático y el apagado del quemador principal (regulación ON/Off); se mantiene encendida sólo la llama piloto.

Cuando la manecilla de la válvula/llave se gira a la derecha hasta la posición "✱", o la manecilla del termostato está en la posición "0", el quemador principal está constantemente apagado.

Apagado del quemador piloto

Para apagar el quemador piloto pulse la manecilla de la válvula/llave y gírela hasta la posición "●".

Vaciado de la cuba de cocción (fig. 8)

El dispositivo de basculamiento sirve para facilitar el vaciado de la cuba. Este dispositivo lo acciona la rueda que se encuentra en el lado derecho en la parte de delante. Si se gira la rueda a la derecha la cuba sube y si se gira a la izquierda baja. En los modelos con basculamiento motorizado en vez de la rueda se accionan los botones de subida y bajada de la cuba.



INSTRUCCIONES DE LOS MODELOS ELÉCTRICOS



SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E7BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x700x900 (1020)

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
E9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (1065)

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SE9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 1200x900x900 (965)

ES

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE LX900TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
LXE9BR8/I	Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable	mm 800x900x740 (760)



INSTRUCCIONES DE LOS MODELOS ELÉCTRICOS

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 700 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 900 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ES

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**¡ATENCIÓN!**

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos "ADVERTENCIAS GENERALES", "INSTRUCCIONES MODELOS A GAS" e "INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS" se encuentran en las primeras páginas de este manual.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Atención: el aparato se entrega para la tensión que se indica en la placa técnica.

- Como ya se ha indicado, entre el aparato y la línea eléctrica tiene que intercalarse un interruptor omnipolar que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III y un diferencial con las características adecuadas para la potencia nominal del aparato (1 mA por kW de potencia).
- Controle la eficiencia de la instalación de puesta a tierra.
- Este aparato pertenece al tipo Y (se suministra sin cable y sin enchufe), por tanto el cable y los otros accesorios necesarios para la conexión corren a cargo del técnico instalador.
- El cable para la conexión a la línea eléctrica tiene que cumplir las características que se indican en la tabla de "Datos técnicos" y tiene que ser de tipo H07RN-F resistente al aceite.
- Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo personal cualificado para prevenir cualquier riesgo.

Para acceder a la caja de conexiones haga lo que se indica a continuación:

- Desconecte la corriente del aparato accionando el interruptor situado en la parte superior del aparato.
- Quite el panel delantero desenroscando los tornillos de fijación.
- Introduzca el cable a través del sujetacable específico. Conecte bien los conductores en los bornes correspondientes de la caja de conexiones. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros conductores para que se desconecte al final en caso de una fuerte tracción del cable o de rotura del sujetacable. Apriete el sujetacable.
- Asimismo el aparato tiene que formar parte de un sistema equipotencial.
- La conexión se lleva a cabo con el borne de la parte inferior del lado derecho y marcado con el símbolo internacional y un conductor que tenga una sección nominal $<10 \text{ mm}^2$. Esta conexión se efectúa entre todos los equipos instalados y la instalación de puesta a tierra del local.

INSTRUCCIONES DE USO

¡Atención!: No lo utilice en ningún caso como una freidora.

Antes de poner en marcha el aparato para utilizarlo por

primera vez hay que lavar bien el interior de la cuba de cocción.

¡Atención!

La cuba de cocción tiene que llenarse al máximo hasta 40 mm por debajo del borde de rebosamiento respetando la marca de nivel máximo incluyendo los alimentos que se vayan a cocinar.

Preste atención a la posibilidad de suelo resbaladizo alrededor del aparato.

En las emisiones de ruido aéreo el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 dB (A).

Encendido

Active el interruptor principal de la parte superior del aparato. Ponga el termostato de la posición "●" a la temperatura que quiera, los testigos se encienden, el verde indica que el aparato está en tensión y el naranja que las resistencias están activadas; en cuanto se alcanza la temperatura, el testigo naranja se apaga.

Apagado

Ponga el termostato en la posición "●".

Vaciado de la cuba de cocción (fig. 8)

El dispositivo de basculamiento sirve para facilitar el vaciado de la cuba. Este dispositivo lo acciona la rueda que se encuentra en el lado derecho en la parte de delante. Si se gira la rueda a la derecha la cuba sube y si se gira a la izquierda baja. En los modelos con basculamiento motorizado en vez de la rueda se accionan los botones de subida y bajada de la cuba

**SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES
(PIEZAS DE REPUESTO)**

Desconecte la corriente del aparato (apague los fusibles). Para que se pueda acceder más fácilmente a las piezas que se tengan que sustituir hay que quitar el panel delantero una vez que se hayan sacado la manivela de regulación de la temperatura, la manivela de la llave de presión del agua y la rueda de mando para el basculamiento de la cuba de cocción.

Sustitución de las resistencias

- Desconecte los cables de alimentación de la/las resistencia/resistencias.
- En los modelos con cuba basculante, para que resulte más fácil sustituirlas, gire la cuba a la máx. apertura.
- Quite la protección de aislamiento de chapa desenroscando los tornillos de fijación de la cuba.



- Quite el panel de protección de las resistencias.
- Quite la placa de soporte de la resistencia averiada.
- Monte la nueva resistencia siguiendo el orden contrario.

Sustitución de los testigos

- Desconecte los cables de alimentación.
- Extraiga la bombilla.
- Monte la nueva bombilla siguiendo el orden contrario.

Sustitución del termostato de trabajo o del termostato de seguridad

- Desconecte los cables de alimentación una vez que haya quitado el panel delantero.
- Saque el bulbo de su alojamiento en el fondo de la cuba por la parte de delante.

- Sustituya el termostato desenroscando los tornillos de bloqueo del soporte.
- Monte el nuevo termostato siguiendo el orden contrario.

Sustitución del interruptor

- Desconecte los cables de alimentación una vez que haya quitado el panel delantero.
- Sustituya el interruptor desenroscando los tornillos de bloqueo del soporte y además saque el termostato de trabajo coaxial.
- Monte el nuevo interruptor siguiendo el orden contrario.

ES

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles correcciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión.

Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como crea necesario, sin variar las características esenciales del mismo.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. también declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.

Instructiehandleiding

Algemeen advies	120
 Braadsleden op gas	
Afmetingen	124
Technische gegevens	125
Specifieke instructies	126
 Elektrische braadsleden	
Afmetingen	129
Technische gegevens	130
Specifieke instructies	131

ALGEMEEN ADVIES

AANDACHT!

De afbeeldingen van de hoofdstukken "ALGEMEEN ADVIES", "INSTRUCTIES GASMODELLEN" en "INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN" bevinden zich op de eerste pagina's van de onderhavige handleiding.

Lees aandachtig de gebruiksinstructies ingehouden in dit informatiepakket alvorens het apparaat in werking te stellen.

Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet door gekwalificeerd personeel gebruikt worden. De installatie, inbedrijfstelling en het onderhoud van het apparaat moeten door bevoegd personeel uitgevoerd worden.

Alle werkzaamheden die noodzakelijk zijn voor de installatie van het apparaat moeten uitgevoerd worden conform met de geldende normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade afgeleid uit een verkeerde installatie, een niet perfect onderhoud en een onhandig gebruik.

INBEDRIJFSTELLING

Verplaatsing en transport

De apparaten worden op een houten pallet gezet om het verplaatsen en het transport met behulp van trolleys en heftrucks, zowel binnen, als voor laden en lossen, te vereenvoudigen.

Ze worden bedekt met stevig golfkarton met een sticker met voorzorgsmaatregelen voor het transport. Deze omvatten aanwijzingen voor de verplaatsing, een verbod voor het takelen met haken en blootstelling van de verpakking aan de weersomstandigheden.

Waarschuwing voor de aanwezigheid van breekbare voorwerpen en voor de verticale stand waarin de verpakking dient te worden behandeld. Waarschuwing over hoe men de verpakking correct dient te verwijderen. Van beneden naar boven.

INBEDRIJFSTELLING

Voordat men begint met de inbedrijfstelling dient men het apparaat van de verpakking te ontdoen.

Sommige onderdelen zijn beschermd met plakplastic, dit dient voorzichtig verwijderd te worden.

Indien er lijmresten achterblijven dienen deze ter daarvoor geschikte produkten verwijderd te worden, bijvoorbeeld met wasbenzine; in geen enkel geval schuurmiddelen gebruiken.

Het stellen van de pootjes; het apparaat dient waterpas te staan; kleine hoogteverschillen kunnen worden verholpen door aan de pootjes te draaien.

De aansluitingen met het gasnet en/of elektrisch net moeten zich in de nabijheid van het apparaat bevinden en gemakkelijk bereikbaar zijn.

Aangeraden wordt het apparaat onder een afzuigkap te plaatsen zodat de dampen op een snelle manier afgevoerd kunnen worden.

Bij de installatie dient een afstand van minstens 5 cm van de muur in acht genomen te worden als deze geen temperatuur van tenminste 150°C (zie fig. 1) kan verdragen.

Indien het apparaat toch dichtbij muren, scheidingswandjes, keukenmeubels, decoratiewandjes enz. geplaatst moet worden, dan dient men zich ervan te verzekeren dat deze zijn uitgevoerd in niet ontvlambaar materiaal; zoniet dan dienen zij te worden bekleed met een niet ontvlambaar thermisch isolerend materiaal. Men

NL

WETSVOORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELS EN RICHTLIJNEN

De fabrikant verklaart dat de apparaten conform zijn met de EG-richtlijnen en de verwijzende normen en verzoekt de installatie uit te voeren conform met de van kracht zijnde normen. In het vooruitzicht van de montage moeten de volgende voorschriften in acht genomen worden:


- bouwreglementen en lokale voorschriften ter voorkoming van brand
- geldende normen voor ongevallenpreventie
- de voorschriften van de gasmaatschappij
- de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij.


KENMERKEN VAN DE APPARATUUR

Stevige stalen structuur met 4 in de hoogte afstelbare poten.

Bekleding in chroomnikkel staal 18/10.

De typeplaat bevindt zich op de voorzijde van het apparaat en meldt alle gegevens noodzakelijk voor de aansluiting.

			
MOD.	N°:		

V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
_____			

dient extra aandacht te schenken aan de reglementering met betrekking tot de brandpreventie.

AANDACHT:

De branders hebben lucht nodig voor de verbranding, overeenkomstig met 2 m³/h voor elke kW geïnstalleerd vermogen.

Ventilatie van de ruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, moeten luchtkanalen aanwezig zijn om de correcte werking van het apparaat te garanderen en om de lucht in diezelfde ruimte te verversen. De lucht die nodig is voor de verbranding van de branders is 2 m³/h voor elke kW geïnstalleerd vermogen. De luchtkanalen moeten adequate afmetingen hebben, ze dienen door roosters beschermd te zijn en zodanig geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken. (Zie Fig. 2 – Fig. 3).

Installeer de apparatuur niet in de nabijheid van andere apparaten die hoge temperaturen bereiken om de elektrische onderdelen niet te beschadigen.

Controleer gedurende de installatiefase of de zuig- en afvoerleidingen vrij zijn van obstakels.

ADVIES

Waak steeds over de apparaten gedurende het gebruik en laat ze nooit onbelast werken.

Er is geen gespecialiseerd personeel nodig om bijzondere afstellingen uit te voeren op de apparaten. De gebruiker zal enkel gedurende het gebruik de normale afstellingen uitvoeren.

Gebruik enkel de accessoires aangeduid door de fabrikant.

De eerste keren dat de apparatuur wordt gebruikt, is het mogelijk dat u een bittere geur of een brandgeur opmerkt. Dit verschijnsel zal vervolgens volledig verdwijnen.

Na het gebruik zullen de zones voor een zekere tijd warm blijven ook al is het apparaat uit (overblijvende warmte). Vermijd de handen er op te leggen en hou kinderen uit de buurt!

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte verstandelijke of motorische vermogens, of met gebrek aan ervaring, tenzij er een verantwoordelijke persoon aanwezig is die toezicht houdt over het gebruik van het apparaat. Voor hun eigen veiligheid dient er toezicht te worden gehouden opdat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.

Deze normen zijn zeer belangrijk en kunnen indien verzuimd een slechte werking van de apparatuur en gevaarlijke situaties voor de gebruiker veroorzaken.

VERZORGING VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!

- Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- In het geval het elektrische apparaat betreft op de scheidingsschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur.

De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; **geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.** Gebruik geen borstels, schuursponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere beschadigingen kunnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijzeren voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak.

Metaalpoeder, metaalsplinters, achterblijfsels van bewerkingen en ijzerachtig materiaal in het algemeen kunnen op roestvrijstaal de vorming van roestvlekken veroorzaken. Eventuele oppervlakkige roestvlekken, die ook op nieuwe apparaten aanwezig kunnen zijn, kunnen worden verwijderd met een in water opgelost schoonmaakmiddel en een sponsje van het type Scotch Brite.

Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. sponsje Scotchbrite).

Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat niet te beschadigen geen directe waterstralen op het apparaat richten. Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.

ONDERHOUD

Niettegenstaande de apparatuur zodanig werd ontworpen en gebouwd dat maar weinig onderhoud nodig is, adviseren wij de gebruiker een contract voor de assistentie te stipuleren zodat de apparatuur minstens 1 keer per jaar door gespecialiseerd personeel van onze technische dienst of een gespecialiseerd technicus wordt gecontroleerd.

AANDACHT!

Alvorens om het even welke onderhoud of reparatiewerkzaamheid op het apparaat uit te voeren, moet u het van het gasnet of elektriciteitsnet afsluiten.

Gebruik enkel originele reserveonderdelen, geleverd door de fabrikant.

ALS HET APPARAAT LANGERE TIJD NIET GEBRUIKT WORDT

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt dient men als volgt te handelen:

- het apparaat en de aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken, (zie paragraaf "VERZORGING VAN HET APPARAAT")
- de oppervlakken in roestvrijstaal met een laagje consumptieolie invetten
- alle onderhoudswerkzaamheden uitvoeren
- het apparaat bedekken met een hoes en enkele openingen vrijhouden voor de luchtcirculatie.

AANSLUITINGEN

GASAANSLUITING

De aansluiting met de koppeling 1/2" G of 3/4" G, voorzien op het apparaat, kan vast zijn of verwijderbaar. Gebruik een conforme koppeling. Indien flexibele buizen worden gebruikt, moeten ze in roestvrij staal zijn en conform met de normen. Wanneer de aansluiting is voltooid, moet de afdichting gecheckt worden middels een lekzoekspray.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat met het net aan te sluiten, moet gecontroleerd worden of:

- De netspanning overeenstemt met de waarden op de typeplaat
- De aardleiding efficiënt is
- De kabel voor aansluiting geschikt is voor het vermogen opgenomen door het apparaat.

De meerpolige schakelaar moet zich in de nabijheid van het apparaat bevinden, gehomologeerd zijn en over een sectie beschikken die geschikt is voor het apparaat (zie tabel TECHNISCHE GEGEVENS).

De kabel moet minstens van het type H07 RN-F zijn.

Om bij het voedend klemmenbord te komen, moet u als volgt te werk gaan:

- Sluit via de opwaartse schakelaar het apparaat van de stroom af.
- Verwijder het frontaal paneel door de schroeven los te schroeven.
- Voeg de kabel in de hiervoor bestemde kabelklem. Verbind zorgvuldig de geleiders met de overeenstemmende klemmen van het klemmenbord. De aardgeleider moet langer zijn dan de andere geleiders zodat hij bij een sterke tractie van de kabel of het stuk gaan van de kabelklem als laatste wordt ontkoppeld. Span de kabelklem goed aan.

De GEELGROENE aardkabel mag nooit onderbroken worden.

Equipotentiaal

Het apparaat moet met een equipotentiaal systeem aangesloten worden. De voorziene klem bevindt zich in de nabijheid van de kabelingang.

Hij wordt aangeduid door een label:



AANSLUITING MET HET WATERLEIDINGSNET

Sluit de watertoevoerleiding aan met het waterleidingsnet middels een mechanische filter en een afsluitkraan.

Alvorens de filter aan te sluiten moet u een zekere hoeveelheid water laten lopen om de leiding van de eventuele kleine ijzerdeeltjes te ontdoen.

AANDACHT: de maximum weerstanddruk van de kraan is 700 kpascaal.

ROOKAFVOER

De apparaten moeten in lokalen geplaatst worden, geschikt voor afvoer van verbrandingsgassen, conform met de voorschriften van de installatienormen. De apparatuur wordt beschouwd als apparatuur van het type "A" (zie tabel met technische gegevens):

Niet voorzien om aangesloten te worden met een rookgasafvoersysteem.

Deze apparaten stoten de verbrandingsgassen uit middels een kap of dergelijke, aangesloten met een efficiënt



De apparatuur is conform met de Europese richtlijnen:

Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG

EMC-richtlijn 2004/108/EG (elektromagnetische compatibiliteit)


Machinereglementeringen 93/68

Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen 98/37.

EN 60335-1 - EN 60335-2-39 - Veiligheid van elektrische apparaten voor gebruik als collectieve keukens, elektrische braadsleden.

Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.

		CE	
MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

NL



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval. De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatibele verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.



INSTRUCTIES VOOR DE GASMODELLEN

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
G7BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x700x900 (1020)

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
G9BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (1065)

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
SG9BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (965)

NL

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE LX900TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
LXG9BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 800x900x740 (760)

**TECHNISCHE GEGEVENS****BRAADSLEDEN OP GAS SERIE 700**

MODEL	PNEUMATISCH-ELECTRONISCH TELEESTIEMING 220-240V	CSL1A020/KABEL TIPUSA H07RN-F	Nominaal vermogen	Verlaagd vermogen	Nominaal vermogen G2,350	Nominaal vermogen G2,7	Verbruik LGP G30/31	Verbruik methaan G20	Verbruik methaan G25	Verbruik methaan G25,1	Verbruik stadsgas G2,7	Verbruik stadsgas G2,350	Primaire lucht voor verbranding	Type bouw	Brander	Gewicht	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

TECHNISCHE GEGEVENS**BRAADSLEDEN OP GAS SERIE 900**

MODEL	PNEUMATISCH-ELECTRONISCH TELEESTIEMING 220-240V	CSL1A020/KABEL TIPUSA H07RN-F	Nominaal vermogen	Verlaagd vermogen	Nominaal vermogen G2,350	Nominaal vermogen G2,7	Verbruik LGP G30/31	Verbruik methaan G20	Verbruik methaan G25	Verbruik methaan G25,1	Verbruik stadsgas G2,7	Verbruik stadsgas G2,350	Primaire lucht voor verbranding	Type bouw	Brander	Gewicht	
	kW		kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1-RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1-RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

TECHNISCHE GEGEVENS**BRAADSLEDEN OP GAS SERIE S900**

MODEL	PNEUMATISCH-ELECTRONISCH TELEESTIEMING 220-240V	CSL1A020/KABEL TIPUSA H07RN-F	Nominaal vermogen	Verlaagd vermogen	Nominaal vermogen G2,350	Nominaal vermogen G2,7	Verbruik LGP G30/31	Verbruik methaan G20	Verbruik methaan G25	Verbruik methaan G25,1	Verbruik stadsgas G2,7	Verbruik stadsgas G2,350	Primaire lucht voor verbranding	Type bouw	Brander	Gewicht	
	kW		kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
SG9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9BR8/1-RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
SG9BR12/1-RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

TECHNISCHE GEGEVENS**BRAADSLEDEN OP GAS SERIE LX900 TOP**

MODEL	PNEUMATISCH-ELECTRONISCH TELEESTIEMING 220-240V	CSL1A020/KABEL TIPUSA H07RN-F	Nominaal vermogen	Verlaagd vermogen	Nominaal vermogen G2,350	Nominaal vermogen G2,7	Verbruik LGP G30/31	Verbruik methaan G20	Verbruik methaan G25	Verbruik methaan G25,1	Verbruik stadsgas G2,7	Verbruik stadsgas G2,350	Primaire lucht voor verbranding	Type bouw	Brander	Gewicht	
	kW		kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
LXG9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LXG9BR8/1-RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150



AANDACHT!

De afbeeldingen van de hoofdstukken "ALGEMEEN ADVIES", "INSTRUCTIES GASMODELLEN" en "INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN" bevinden zich op de eerste pagina's van de onderhavige handleiding.

INBEDRIJFSTELLING

Alvorens het apparaat in werking te stellen moet gecontroleerd worden of de kenmerken van het apparaat (gebruikte gastype en -categorie) overeenstemmen met het gassoort dat ter plaatse beschikbaar is.

Zorg voor toevoer van de vereiste gassoort of pas het apparaat aan de vereiste gassoort aan (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten"). Hou u aan de gebruiksinstructies om het apparaat in bedrijf te stellen.

Controle van het vermogen

Gebruik voor het nominaal vermogen de branderkoppen voorzien op het apparaat.

Er bestaan twee soorten vermogen:

- het nominale vermogen, vermeld op de typeplaat van het apparaat
- het verlaagd vermogen.

Naar de branderkoppen wordt verwezen in de tabel "BRANDERS".

De gastoevoerdruk moet binnen de volgende velden vallen:

- van 18 tot 22,5 mbar voor de tweede gassoort (methaan)
- van 27 tot 37 mbar voor de derde gassoort (butaanpropanaan).

Buiten de hierboven vermelde drukmarges is het niet mogelijk de apparaten te doen werken. Om het vermogen op het minimum af te stellen, moeten de gegevens van de tabel "BRANDERS" geraadpleegd worden.

Indien u een bijkomende controle op het vermogen wenst uit te voeren, kan dit gedaan worden middels de zogenoemde "volumetrische methode" en een meettoestel.

Gewoonlijk is een controle op de correcte werking van de branderkoppen hoe dan ook voldoende.

Controle van de toevoerdruk (Fig. 6 - 7)

De toevoerdruk moet gemeten worden met een manometer (min. regeling 0,1 mbar).

Verwijder de schroef (A) van de drukaansluiting en verbind de manometer: schroef na de meting hermetisch de schroef (A) weer vast.

BELANGRIJK: De controle van de druk moet uitgevoerd worden met alle gasuitrustingen aangesloten en in werking.

Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode.

Met behulp van een gasmeter en een chronometer is het mogelijk het gasverbruik in een tijdeenheid te meten. Deze waarde moet vergeleken worden met de waarde E

die als volgt wordt berekend:

$$E = \frac{\text{Vermogen brander}}{\text{Verbrandingswaarde van het gas}}$$

Het is van belang dat de meting van het vermogen wordt uitgevoerd wanneer het apparaat inert is.

Het nominale en het beperkte vermogen van de brander, berekend op de waarde van de nominale druk, worden verkregen door de tabel "BRANDERS" raad te plegen. De verbrandingswaarde van het gas kunt u vragen aan het loket van het plaatselijk gasbedrijf.

Controle van de werking

Controleer of de gebruikte branderkoppen overeenstemmen met de branderkoppen voorzien in de tabel "BRANDERS". Controleer of de gebruikte drukregelaar over een hoger vermogen beschikt dan de som van de verbruikvermogens van al de aangesloten apparaten. Controleer of de gastoevoerleiding geschikt is.

Controle van de waakvlam

Een correcte afstelling wordt bereikt wanneer de vlam het thermokoppel omringt en er perfect uitziet; check anders of de injector geschikt is voor de gassoort.

Controle van de primaire lucht

De stroom van het luchtvolume is correct afgesteld wanneer een geschikte beveiliging aanwezig is tegen het oplaaien van de vlam van een koude brander of een terugkeer van de vlam van een warme brander. In de tabel "BRANDERS" wordt de hoeveelheid primaire lucht gemeld voor de verbranding.

Controle functies

- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de afdichting van de gasleiding.
- Controleer de vlam van de brander, ook op het minimum.

Aanwijzingen voor de installatietechnicus

De installatietechnicus moet de gebruiker op de hoogte stellen van het gebruik en van de werking van het apparaat volgens de instructies en hem de instructiehandleiding overhandigen.

Hij moet de bediener er tevens over inlichten dat bij een renovatie of wijzigingen in de bouw van het lokaal waarin het apparaat is geïnstalleerd, waarbij de luchttoevoer voor de verbranding kan bedreigd worden, de functies van het apparaat opnieuw moeten gecontroleerd worden.

Werking met andere gassoorten

Om over te schakelen op een andere gassoort, zoals



bij voorbeeld van methaan naar vloeibaar gas, moeten voor de branders de geschikte branderkoppen gebruikt worden, zoals aangeduid in de tabel van de branders. De branderkoppen van de branders, waarvan voor de verschillende gassoorten de relatieve diameter in honderden van een mm is aangeduid, bevinden zich in een zakje dat samen met het apparaat wordt geleverd. Na de wijziging of aanpassing moeten de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd worden, zoals beschreven in de paragraaf "Controle functies". Na het wijzigen van de toerusting moet op de typeplaat het nieuwe gastype aangeduid worden.

Minimum afstelling (Fig. 7)

Raadpleeg de tabel "BRANDERS" om de regelschroef "B" voor het minimum zoals volgt af te stellen:

- voor de werking met vloeibaar gas moet de regelschroef voor het minimum vastgeschroefd worden tot in de aanslag.
- voor de werking met methaan:
 1. Spoor de knop op van de overeenstemmende kraan, steek de brander aan en zet hem in de minimum stand.
 2. Regel het minimum vermogen via de schroef "B" (Fig.7): door hem los te schroeven neemt het vermogen toe, door hem vast te schroeven vermindert het vermogen.
 3. Wanneer voor het minimum een geschikte vlam wordt bereikt, moet gecontroleerd worden of ze overeenstemt met het minimum vermogen, aangeduid in de tabel van de branders. De controle moet uitgevoerd worden volgens de reeds eerder beschreven "volumetrische methode", m.a.w.:
 4. Lees de gasmeter en start gelijktijdig de chronometer.
 5. Na voldoende tijd, bij voorbeeld 10 minuten, moet u de chronometer stoppen en opnieuw de gasmeter aflezen.
 6. Bereken hoeveel gas in 10 minuten is doorgegaan (het verschil tussen de twee lezingen) bv. lezing 1 - lezing 2 = 30 liter (0,03m³).
 7. Bereken nu het minimum vermogen door toepassing van de formule van de volumetrische methode (vorige paragraaf). Vermogen (kw) = verbruik (m³/h) voor de verbrandingswaarde van methaan.
 8. Indien het vermogen kleiner is dan de waarde van de tabel, moet de regelschroef voor het minimum nog wat losser geschroefd worden en moet de controle herhaald worden.
 9. Indien het vermogen groter is dan de waarde van de tabel, moet de regelschroef voor het minimum nog wat vaster geschroefd worden en moet de controle herhaald worden.

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN (RESERVEONDERDELEN)

gebruik enkel originele wisselstukken die door de fabrikant worden geleverd. De vervanging van de onderdelen moet uitgevoerd worden door geautoriseerd personeel!

Spuitmond van de hoofdbrander (fig.4 - 4.1)

Men verkrijgt de toegang tot de spuitmonden van de modellen G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM nadat men de bak geheel omhoog heeft gebracht en nadat men de beschermingskap van de spuitmond heeft verwijderd. Bij de modellen G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, dient men het voorpaneel te verwijderen en de strip van de spuitmondhouder. Met een steeksleutel SW11 de spuitmonden "B" losschroeven en ze vervangen door de geschikte.

Controleer in de "tabel branders" de juiste afstand "H" voor de eerste lucht.

Afstelling van de waakvlam (fig.5 - 5.1 - 5.2)

De waakvlam bij de modellen G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM werkt met spuitmonden en vaste lucht (afb.5 - 5.1). De enige vereiste handeling is de vervanging van de spuitmonden afhankelijk van het type gas. Men gaat als volgt te werk:

- verwijder het bedieningspaneel
- draai de bevestigingsschroef "E" los en vervang de spuitmond "D" met de juiste.

Bij de modellen G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM is de waakvlam af te stellen (Fig: 5.2). Ga als volgt te werk:

- verwijder het bedieningspaneel
- reguleer de gastoevoer van de waakbrander met schroef "G" en de lucht met de ring "H"

Ontstekingsbougie (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

De bougie "C" kan langs onder verwijderd worden. Ontkoppel de ontstekingskabel, schroef de bevestigende moer los en voeg een nieuwe bougie in.

Gaskraan / gasklep

Draai de schroefkoppelingen van de gasleidingen en van het thermokoppel los. Draai vervolgens de bevestigende schroef van de toevoer naar de gasbuis los en voeg een nieuwe kraan/klep in.

Thermokoppel (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Draai de schroefkoppelingen los die het thermokoppel "A" met de gasarmatuur (kranen, kleppen) en de brander van de waakvlam "b" bevestigen; voeg het nieuwe onderdeel in.

Hermonteer na de vervanging het bedieningspaneel en de relatieve onderdelen in de correcte volgorde.

AANWIJZING

Nadat onderdelen voor de gastoevoer werden vervangen, is het noodzakelijk de afdichting en



de werking van de verschillende elementen te controleren.

S

Aandacht!

Het is verboden het apparaat te gebruiken om te frituren.

Alvorens het apparaat de eerste keer in werking te stellen, is het noodzakelijk de binnenzijde van de braadkuip zorgvuldig schoon te maken.

Aandacht!

De braadkuip mag enkel tot op 40 mm van de boord gevuld worden, het te braden vlees inbegrepen. Neem het merkteken voor het maximum peil in acht.

Het apparaat is voorzien van een keuzeschakelaar om het braden te starten. Vervolgens worden alle opeenvolgende procedures beschreven voor een veilig en correct gebruik van het apparaat.

Aansteken van de waakbrander

Open de gaskraan vòòr het apparaat. Draai de knop van de kraan van stand "●" naar links tot stand "✱", ; houd de knop ingedrukt en druk tegelijkertijd op de inschakelknop. Houd de knop na het inschakelen nog enkele seconden ingedrukt. Laat de knop los en controleer of de waakvlam brandt. Indien de vlam gedoofd is dient men de handeling te herhalen.

Aansteken van de hoofdbrander

Nadat de waakvlam is aangestoken, draait men de knop van de kraan naar links tot het punt van de gewenste temperatuur of tot het symbool

Stand	Graden °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Voor de thermostaatkraan is het minimum op stand het maximum op stand .

Het afstellen van de thermostaat omvat het automatische aan-en uitzetten van de hoofdbrander (afstelling ON/Off), alleen de waakvlam blijft branden.

Wanneer de draaiknop van de kraan naar rechts wordt gedraaid tot stand "✱", of de thermostaatknop staat op stand "0", is de hoofdbrander constant uit.

Doven van de waakbrander

Om de waakbrander te doven dient men op de knop van de kraan te drukken en naar stand "●" te draaien.

Legen van de kookbak (afb.8)

Het kantelmechanisme dient om het legen van de bak te vereenvoudigen. Dit mechanisme wordt in werking gesteld door het handwiel dat aan de rechtervoorkant geplaatst is. Door met de klok mee aan het wiel te draaien komt de bak omhoog, door tegen de klok in te draaien verlaagt de bak zich weer. Bij de modellen met een automatische kanteling gebruikt men in plaats van het handwiel knoppen om de bak omhoog of omlaag te laten gaan.



INSTRUCTIES VOOR DE ELEKTRISCHE MODELLEN



ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
E7BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
E9BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
SE9BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (965)

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE LX900TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h)
LXE9BR8/I	Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény	mm 800x900x740 (760)



INSTRUCTIES VOOR DE ELEKTRISCHE MODELLEN

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE 700 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Verbindingskabel van het type H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE 900 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Verbindingskabel van het type H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE S900 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Verbindingskabel van het type H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE LX900 TOP TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Verbindingskabel van het type H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**AANDACHT!**

De afbeeldingen van de hoofdstukken "ALGEMEEN ADVIES", "INSTRUCTIES GASMODELLEN" en "INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN" bevinden zich op de eerste pagina's van de onderhavige handleiding.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Aandacht: de spanning van het geleverde apparaat is aangeduid op de typeplaat.

- Zoals reeds werd aangeduid, moet tussen het apparaat en de elektrische lijn een meerpolige schakelaar worden geïnstalleerd die een volledige ontkoppeling toelaat bij overspanning III en een differentieel schakelaar met eigenschappen die geschikt zijn voor het nominaal vermogen van het apparaat (1mA per kW vermogen).
- Controleer de efficiëntie van de aardleiding.
- Dit apparaat behoort tot het type Y (geleverd zonder kabel en zonder stekker). De kabel en de andere accessoires, noodzakelijk voor de aansluiting, vallen dus voor rekening van de installatietechnicus.
- De kabel voor de aansluiting met het elektrisch net moet in overeenstemming zijn met de kenmerken vermeld in de tabel "Technische gegevens" en van het type H07RN-F zijn, bestand tegen olie.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, moet hij door bevoegd personeel worden vervangen zodat gevaar wordt vermeden.

Om bij het voedend klemmenbord te komen, moet u als volgt te werk gaan:

- Sluit via de opwaartse schakelaar het apparaat van de stroom af.
- Verwijder het frontaal paneel door de schroeven los te schroeven.
- Voeg de kabel in de hiervoor bestemde kabelklem. Verbind zorgvuldig de geleiders met de overeenstemmende klemmen van het klemmenbord. De aardgeleider moet langer zijn dan de andere geleiders zodat hij bij een sterke tractie van de kabel of het stuk gaan van de kabelklem als laatste wordt ontkoppeld. Span de kabelklem goed aan.
- Het apparaat moet bovendien in een equipotentiaal systeem ingesloten worden.
- De aansluiting wordt uitgevoerd met de voorbestemde klem op de rechte zijde onderaan en wordt aangeduid door een internationaal symbool. De nominale sectie van de geleider moet <10 mm² zijn. Deze aansluiting moet uitgevoerd worden tussen alle geïnstalleerde apparaten en de aardleiding van de werkplaats.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Het is verboden het apparaat te gebruiken om te frituren.

Alvorens het apparaat de eerste keer in werking te stellen, is het noodzakelijk de binnenzijde van de braadkuip zorgvuldig schoon te maken.

Aandacht!

De braadkuip mag enkel tot op 40 mm van de boord gevuld worden, het te braden vlees inbegrepen. Neem het merkteken voor het maximum peil in acht.

Attentie voor mogelijk gladde vloer rondom het apparaat.

die niet-ioniserende elektromagnetische straling produceren.

Ontsteking

Schakel de hoofdschakelaar opwaarts van het apparaat in. Zet de thermostaat van de stand "●" op de gewenste temperatuur, de controlelampen gaan aan, de groene lamp duidt aan dat het apparaat onder spanning staat, de oranje lamp duidt aan dat de weerstanden ingevoegd zijn; zodra de temperatuur wordt bereikt, zal deze controlelamp uit gaan.

Uitschakeling

Zet de thermostaat in de stand "●".

Legen van de kookbak (afb.8)

Het kantelmechanisme dient om het legen van de bak te vereenvoudigen. Dit mechanisme wordt in werking gesteld door het handwiel dat aan de rechtervoorkant geplaatst is. Door met de klok mee aan het wiel te draaien komt de bak omhoog, door tegen de klok in te draaien verlaagt de bak zich weer. Bij de modellen met een automatische kanteling gebruikt men in plaats van het handwiel knoppen om de bak omhoog of omlaag te laten gaan.

**VERVANGING VAN DE ONDERDELEN
(RESERVEONDERDELEN)**

Verwijder de stroom van het apparaat (verwijder de zekeringen).

Om gemakkelijker bij de te vervangen onderdelen te kunnen komen, moet het frontaal paneel verwijderd worden nadat de stelknop voor de temperatuur, de handgreep van de watertoevoer kraan en het handwiel voor kanteling van de braadkuip werden verwijderd.

Vervanging van de weerstanden

- Ontkoppel de voedingskabels van de weerstand(en).
- Draai bij modellen met kantelkuip de kuip zoveel mogelijk open om de vervanging te vergemakkelijken.
- Verwijder de beschermende plaatstalen isolatie door



- de schroeven van de kuip los te schroeven.
- Verwijder het beschermend paneel van de weerstanden.
- Verwijder de weerstandsteunplaat van de defecte weerstand.
- Monteer de nieuwe weerstand in de omgekeerde volgorde.

Vervanging van de controlelampen

- Ontkoppel de voedingskabels.
- Verwijder de lamp.
- Monteer de nieuwe lamp in de omgekeerde volgorde.

Vervanging van de bedrijfsthermostaat of de veiligheidsthermostaat

- Ontkoppel de voedingskabels nadat u het frontaal paneel hebt verwijderd.

- Verwijder de bulb uit zijn zitting, vooraan op de bodem van de kuip.
- Vervang de thermostaat door de schroeven die hem aan de steun blokkers los te schroeven.
- Monteer opnieuw de thermostaat in de omgekeerde volgorde.

Vervanging van de schakelaar

- Ontkoppel de voedingskabels nadat u het frontaal paneel hebt verwijderd.
- Vervang de schakelaar door de schroeven die hem aan de steun blokkers los te schroeven nadat u de coaxiale bedrijfsthermostaat hebt verwijderd.
- Monteer de nieuwe schakelaar in de omgekeerde volgorde.

NL

GARANTIECERTIFICAAT

FIRMA: _____

STRAAT: _____

POSTCODE: _____ PLAATS: _____

PROVINCIE: _____ INSTALLATIEDATUM: _____

MODEL _____

SERIENUMMER: _____

WAARSCHUWING

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten.

Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.

Manual de instruções

Advertências gerais **134**

**Braseiras a gás**

Dimensões **138**Dados técnicos **139**Instruções específicas **140**

**Braseiras eléctricas**

Dimensões **143**Dados técnicos **144**Instruções específicas **145**

ADVERTÊNCIAS GERAIS

ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos "ADVERTÊNCIAS GERAIS", "INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS" e "INSTRUÇÕES MODELOS ELÉTRICOS" estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, ler atentamente as instruções de uso contidas neste manual. O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado. A instalação, a colocação em funcionamento e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Todos os trabalhos necessários para a instalação devem ser realizados conforme as normas em vigor. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pela má instalação, a manutenção imperfeita, a imperícia de uso.

DISPOSIÇÕES LEGAIS, REGRAS TÉCNICAS E DIRECTIVAS

O fabricante declara que os aparelhos estão de acordo com as directivas CEE e as normas especiais de referência. O fabricante exige que a instalação seja feita conforme as normas em vigor.



Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- regulamentos de construção civil e disposições para a prevenção de incêndios locais
- normas para a prevenção de acidentes em vigor
- as disposições da Empresa fornecedora do gás
- as disposições da Empresa fornecedora da energia eléctrica.

CARACTERÍSTICAS DOS APARELHOS

Robusta estrutura de aço, com 4 pés com altura regulável. Revestimento de aço com cromo-níquel 18/10.

A placa de série é colocada na parte dianteira do aparelho e contém todos os dados necessários para realizar a ligação.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Movimentação e transporte

Os aparelhos são posicionados sobre paletes de madeira para facilitar o transporte e a movimentação com empilhadeiras ou carrinhos no interior da instalação ou durante a carga e descarga.

São cobertos por robustas embalagens de papelão com camada tripla com sinalização adesiva aplicada e impressa. Esta sinalização apresenta indicações sobre a movimentação e proíbe o levantamento com ganchos e a exposição aos agentes atmosféricos da embalagem.

Indica que contém objetos frágeis e mostra a posição vertical que a embalagem deve manter. Além disso, informa como realizar a abertura correta da embalagem. De baixo para cima.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes de iniciar a colocação em funcionamento, remover a embalagem do aparelho. Algumas peças são protegidas por uma película adesiva, que deve ser removida com atenção. Se restarem resíduos de cola, deverão ser removidos com substâncias adequadas, como por exemplo gasolina; nunca usar substâncias abrasivas.

Montar os pés do aparelho; o aparelho deve ser nivelado com nível de bolha; pequenos desníveis podem ser corrigidos regulando os pés.

As conexões com a rede de gás e/ou electricidade devem estar próximas do aparelho e ser facilmente acessíveis.

Aconselha-se posicionar o aparelho sob um exaustor para que a evacuação dos vapores seja rápida.

Ao realizar a instalação, manter uma distância da parede não inferior a 5 cm se esta não resistir a uma temperatura de, pelo menos, 150°C (vide fig. 1). Se o aparelho for colocado muito próximo a muros, paredes divisórias, móveis de cozinha, paredes decorativas, etc., recomenda-se que estes sejam realizados com material não combustível; caso contrário, deverão ser revestidos com um material não combustível que apresente um adequado isolamento térmico e será preciso prestar muita atenção às regulamentações em matéria de prevenção de incêndios.

ATENÇÃO:

O ar necessário para a combustão dos queimadores equivale a 2 m³/h para cada kW de potência instalada.

Ventilação local

O local de instalação do aparelho deve contar com entradas de ar para garantir o seu correcto funcionamento e para a troca de ar no local.

O ar necessário para a combustão dos queimadores equivale a 2 m³/h para cada kW de potência instalada.

As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas com grelhas e devem ser colocadas de forma que não possam ser obstruídas. (Vide Fig. 2 – Fig. 3).

Não instalar o aparelho próximo a outros aparelhos que alcancem temperaturas demasiado elevadas para não danificar os componentes eléctricos.

Durante a instalação, certificar-se que as aberturas de aspiração e evacuação do ar estejam livres, sem obstruções.

ADVERTÊNCIAS

Utilizar os aparelhos apenas sob vigilância e nunca deixá-los a funcionar sem carga.

Os aparelhos não prevêem intervenções de regulação especiais por parte de pessoal especializado além das regulações realizadas durante o uso pelo utilizador.

Utilizar exclusivamente os acessórios indicados pelo fabricante.

Ao utilizar os aparelhos pelas primeiras vezes, é possível que produzam um cheiro acre ou de queimado. Este fenómeno desaparece completamente após os sucessivos dois ou três usos.

Após o uso as áreas permanecem quentes durante um determinado período de tempo, mesmo se desligadas (calor residual). Evitar apoiar as mãos e manter as crianças distantes!

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento, sem a supervisão ou instrução para a sua utilização por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não utilizem o aparelho como brinquedo.

Estas normas são muito importantes, se não obedecidas podem ocasionar situações de avaria dos aparelhos assim como situações de perigo para o utilizador.

CONSERVAÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o

interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.** Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Poeira metálica, limalha metálica, resíduos de trabalhos e material ferroso em geral, ao entrarem em contacto com as superfícies de aço inox, podem causar a formação de manchas de ferrugem.

Eventuais manchas de ferrugem superficiais, que podem estar presentes inclusive em aparelhos novos, poderão ser removidas com detergente diluído com água e uma esponja de tipo Scotch Brite. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

MANUTENÇÃO

Os aparelhos são realizados de forma que sejam necessárias poucas operações de manutenção. Apesar disso, recomendamos que o utilizador subscreva um contracto de assistência para o controlo dos aparelhos pelo menos uma vez por ano, realizado por pessoal especializado do nosso serviço de assistência ou por um técnico especializado.

ATENÇÃO!

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação, desligar o aparelho da rede de gás / desactivar a alimentação eléctrica geral.

Usar exclusivamente peças de reposição originais fornecidas pelo fabricante.

DESACTIVAÇÃO PROLONGADA DO APARELHO

Se for preciso manter o aparelho desactivado por um longo período de tempo, agir da seguinte forma:

- limpar cuidadosamente o aparelho e as áreas ao seu redor, (vide parágrafo "CUIDADOS COM O APARELHO")
- aplicar sobre as superfícies de aço inox uma camada de óleo alimentar
- realizar todas as operações de manutenção
- cobrir o aparelho com um invólucro e deixar algumas aberturas para a circulação do ar.

LIGAÇÕES

LIGAÇÃO DO GÁS

A ligação com o bocal de 1/2" G ou 3/4" G previsto no aparelho pode ser fixa ou removível utilizando um conector a norma. Se utilizar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e respeitar as normas. Depois de realizada a ligação, verificar a sua vedação usando um spray específico de detecção de fugas.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar o aparelho à rede, certificar-se que:

- A tensão de rede corresponda aos valores indicados na placa de dados
- A ligação à terra seja eficaz
- O cabo de ligação seja adequado para a potência absorvida pelo aparelho.

O interruptor omnipolar deve ser colocado próximo do aparelho, deve ser homologado e ter uma secção adequado ao aparelho. (vide tabela de DADOS TÉCNICOS).

O cabo deve ser, pelo menos, de tipo H07 RN-F.

Para ter acesso ao painel de alimentação, agir da seguinte maneira:

- Cortar a corrente ao aparelho usando o interruptor colocado na entrada do aparelho.
- Retirar o painel dianteiro desparafusando os parafusos de fixação.
- Passar o cabo através do braçadeira específica. Ligar cuidadosamente os condutores nos respectivos terminais do painel.

O condutor de terra deve ser mais comprido que os outros, para que seja o último a desligar-se em caso de

forte tracção do cabo ou ruptura da braçadeira. Apertar a braçadeira.

O cabo de terra AMARELO-VERDE nunca deve ser interrompido.

Equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal previsto é localizado perto da entrada do cabo. É indicado por uma etiqueta:



LIGAÇÃO COM A REDE HÍDRICA

Conectar o tubo de entrada da água à rede de distribuição mediante um filtro mecânico e uma torneira de interceptação.

Antes de conectar o filtro, deixar defluir uma certa quantidade de água para efectuar a purga do tubo, removendo eventuais resíduos de ferro.

ATENÇÃO: a pressão máxima de resistência da torneira é de 700 kpsascal.

DESCARGA DE FUMOS

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados à descarga dos produtos da combustão, conforme o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela dados técnicos) aparelhos a gás de tipo "A":

Não previstos para serem ligados a um tubo de evacuação dos produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados a uma chaminé de eficiência segura ou directamente no exterior.


Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar que descarregue directamente no exterior, com capacidade não inferior ao que exigido, conforme a tabela 1, com o acréscimo do intercâmbio de ar necessário para o bem-estar dos operadores.

Os aparelhos estão de acordo com as directivas europeias:

2006/95/CE	- baixa tensão
2007/108/CE	- EMC (compatibilidade electromagnética)
93/68	- Regulamentações de máquinas
98/37	- Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência.
EN 60335-1 - EN 60335-2-36	- Segurança de equipamentos eléctricos para uso coletivo, braseiras eléctricas.

Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
			

PT



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Conforme as Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.



INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
G7BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x700x900 (1020)

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
G9BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 1200x900x900 (1065)

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SG9BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 1200x900x900 (965)

PT

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE LX900TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXG9BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 800x900x740 (760)

**BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE 700****DADOS TÉCNICOS**

MODELO	POTÊNCIA NOMINAL ELÉTRICA A 220-240V	CABO DE CONEXÃO DE TIPO H07RN-F	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G2,350	Potência nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo metano G20	Consumo metano G25	Consumo metano G25,1	Consumo gas comum G27	Consumo gas comum G2,350	Ar primário para combustão	Construção tipo	Queimador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h											m³/h
G7BR8/I	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE 900**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	POTÊNCIA NOMINAL ELÉTRICA A 220-240V	CABO DE CONEXÃO DE TIPO H07RN-F	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G2,350	Potência nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo metano G20	Consumo metano G25	Consumo metano G25,1	Consumo gas comum G27	Consumo gas comum G2,350	Ar primário para combustão	Construção tipo	Queimador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h											m³/h
G9BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE S900**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	POTÊNCIA NOMINAL ELÉTRICA A 220-240V	CABO DE CONEXÃO DE TIPO H07RN-F	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G2,350	Potência nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo metano G20	Consumo metano G25	Consumo metano G25,1	Consumo gas comum G27	Consumo gas comum G2,350	Ar primário para combustão	Construção tipo	Queimador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h											m³/h
S69BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE LX900 TOP**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	POTÊNCIA NOMINAL ELÉTRICA A 220-240V	CABO DE CONEXÃO DE TIPO H07RN-F	Potência nominal	Potência reduzida	Potência nominal G2,350	Potência nominal G27	Consumo GPL G30/31	Consumo metano G20	Consumo metano G25	Consumo metano G25,1	Consumo gas comum G27	Consumo gas comum G2,350	Ar primário para combustão	Construção tipo	Queimador	Peso	
	kW		kW	kW	kW	kg/h											m³/h
LX9BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

PT



ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos “ADVERTÊNCIAS GERAIS”, “INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS” e “INSTRUÇÕES MODELOS ELÉCTRICOS” estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes da colocação em funcionamento, é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás utilizado) correspondem à família e ao grupo de gás disponíveis no local.

Caso contrário, providenciar a passagem à família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo “Funcionamento com outros tipos de gás”). Para colocar o aparelho em funcionamento, seguir as instruções de uso.

Verificação da potência

Usar os bicos adequados à potência nominal predispostos nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na placa de dados do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela “QUEIMADORES”

A pressão de alimentação do gás deve estar dentro dos seguintes campos:

- de 18 a 22,5 mbar para gás da segunda família (metano)
- de 27 a 37 mbar para gás da terceira família (butano-propano).

Fora destas margens de pressão o aparelho não pode funcionar. Para regular a potência ao mínimo, é necessário observar os dados da tabela “QUEIMADORES”.

Se desejar um ulterior controlo da potência, é possível realizá-lo com um contador, seguindo o chamado “método volumétrico”.

Em geral, porém, é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig. 6-7)

A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar).

Retirar o parafuso (A) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar hermeticamente o parafuso (A).

IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os aparelhos a gás conectados e operantes.

Controlo da potência segundo o método volumétrico

Com o auxílio de um contador do gás e de um cronómetro é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor **E** calculado dessa forma:

$$E = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja feita com o

aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela “QUEIMADORES”. O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado à empresa local fornecedora do gás.

Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde aos tipos previstos na tabela “QUEIMADORES”. Certificar-se que o redutor de pressão usado tenha uma capacidade à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos ligados. Certificar-se que a tubulação de envio do gás seja adequada.

Controlo da chama piloto

Para uma correcta regulação, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário

O fluxo do volume de ar está correctamente regulado quando existe uma protecção adequada contra o aumento da chama com o queimador frio ou retornos com o queimador quente. Na tabela “QUEIMADORES” é fornecida a medida de ar primário para a combustão.

Controlo do funcionamento

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive ao mínimo.

Advertências para o responsável pela instalação

Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.

Informar ao operador que qualquer tipo de reforma ou modificações da construção que possam afectar a alimentação de ar para a combustão obrigam a realizar uma nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gás

Para passar a um outro tipo de gás, por exemplo do gás metano ao gás líquido, é preciso utilizar bicos adequados ao queimador, conforme a tabela queimadores. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gás, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são fornecidos numa embalagem que acompanha o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação do funcionamento do aparelho, como descrito no parágrafo “Controlo do funcionamento”.

Depois de modificar a predisposição, indicar na placa de dados o novo tipo de gás.



Regulação do mínimo (Fig.7)

Utilizando como referência a tabela "QUEIMADORES", regular o parafuso do mínimo "B" da seguinte maneira:

- para o funcionamento com gás líquido, parafusar o parafuso de regulação do mínimo até o encosto.
- para o funcionamento com gás metano:
 1. Localizar o comando da respectiva torneira, acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
 2. Regular a capacidade do mínimo mediante o parafuso "B" (Fig.7); desaparafusando aumenta-se e parafusando diminui-se a capacidade.
 3. Depois de obter a chama que se considera adequada para a funcionamento com o mínimo, certificar-se que corresponda à capacidade com o mínimo indicada na tabela queimadores; a verificação deve ser feita conforme o "método volumétrico" descrito acima, ou seja:
 4. Realizar a leitura do contador do gás e, ao mesmo tempo accionar o cronómetro.
 5. Depois de um intervalo de tempo suficientemente longo, por exemplo 10 minutos, parar o cronómetro e realizar uma nova leitura do contador.
 6. Calcular quanto gás foi fornecido durante os 10 minutos (diferença entre as duas leituras). Por ex. leitura 1ª - leitura 2ª = 30 litros (0,03m³).
 7. Calcular, então, a potência com o mínimo, aplicando a fórmula do método volumétrico (parágrafo anterior). Potência (kw) = consumo (m³/h) por poder calorífico do metano.
 8. Se a potência for inferior ao valor da tabela, desaparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
 9. Se a potência for superior ao valor da tabela, parafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

usar exclusivamente peças de reposição originais fornecidas pelo fabricante. A substituição de peças deve ser realizada por pessoal autorizado!

Bico do queimador principal (fig.4 - 4.1)

O acesso aos bicos dos modelos G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM é realizado após levantar completamente o tanque e depois de retirar a caixa de proteção do bico. Para os modelos G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I e SG9BR12/I+RM, remova o painel dianteiro e a rampa dos bicos. Com uma chave fixa SW11, desaparafuse os bicos "B" e substitua-os pelos bicos apropriados.

Controle na "tabela de queimadores" a correta distância "H" para o ar primário.

Regulação da chama piloto (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

A chama piloto nos modelos G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I e SG9BR8/I+RM apresenta bicos e ar fixo

(Fig. 5 - 5.1). A única operação necessária é a substituição dos bicos segundo o tipo de gás, agindo da seguinte maneira:

- desmonte o painel dianteiro.
- desaparafuse o parafuso de fechamento "E" e substitua o bico "D" pelo bico apropriado.

Para os modelos G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I e SG9BR12/I+RM, a chama piloto é regulável (Fig. 5.2). Agir da seguinte maneira:

- desmonte o painel dianteiro.
- Regule o fluxo de gás do queimador piloto mediante o parafuso "G" e o ar com o anel "H".

Vela de ignição (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

A vela "C" é extraída por baixo. Liberar o cabo de ignição, afrouxar a porca de fixação e inserir uma nova vela.

Torneira / válvula do gás

Afrouxar as juntas em parafuso dos tubos do gás e do termopar, afrouxar então os parafusos de fixação da alimentação da rampa de gás e inserir uma nova torneira / válvula.

Termopar (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Afrouxar as juntas em parafuso que fixam o termopar "A" à estrutura (torneiras, válvulas) do gás e ao queimador piloto "B"; inserir a nova peça.

Depois de realizada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas peças.

ADVERTÊNCIA

Depois de realizada a substituição de peças de alimentação do gás, é necessário verificar a vedação e o funcionamento dos diversos elementos.

PT

INSTRUÇÕES DE USO

Atenção!

Nunca usar como fritadeira.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento para a cozedura pela primeira vez, é indispensável lavar atentamente o interior da cuba de cozedura.

Atenção!

A cuba de cozedura deve ser abastecida no máximo 40 mm abaixo da borda de trasbordamento, respeitando a marca de nível máximo, incluído o alimento a cozinhar.

O aparelho é equipado com um selector para a realização de todas as operações de cozedura.

A seguir são descritos em sucessão todos os procedimentos para um uso seguro e correcto do aparelho.


Ativação do queimador piloto



Abra a torneira de gás colocada a montante do aparelho. Rode o botão da válvula/torneira da posição "●" para a esquerda, até a posição "✱"; mantenha o botão pressionado e, simultaneamente, acione a tecla de





ativação. Mantenha o botão pressionado durante alguns segundos após a ativação. Solte o botão e controle se o queimador piloto acendeu. Se a chama apagar, repita a operação.

Ativação do queimador principal

Depois de acender a chama piloto, rode o botão da válvula para a esquerda até o ponto correspondente à temperatura desejada ou ao símbolo .

Posição	graus °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Para a válvula termostática, o mínimo está na posição  e o máximo, na posição .

A regulação termostática comporta a ativação automática e a desativação do queimador principal (regulação ON/Off), permanecendo acesa apenas a chama piloto.

Quando o botão da válvula/torneira é rodada para a direita, até a posição “*”; “,” ou o botão do termostato está na posição “0”, o queimador principal permanece constantemente desligado.

Desativação do queimador piloto

Para desligar o queimador piloto, pressione o botão da válvula/torneira e gire-o até a posição “●”.

Esvaziamento do tanque de cozedura (fig.8)

O dispositivo de basculamento serve para facilitar o esvaziamento do tanque. Este dispositivo é acionado pelo volante posicionado no lado direito, na parte dianteira.

Rodando o volante no sentido horário, o tanque levanta-se, rodando-o no sentido anti-horário, abaixa-se. Nos modelos com basculamento motorizado, ao invés do volante são acionados os botões de subida e descida do tanque.



INSTRUÇÕES MODELOS ELÉCTRICOS



BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E7BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x700x900 (1020)

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E9BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 1200x900x900 (1065)

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE9BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 1200x900x900 (965)

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE LX900TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXE9BR8/I	Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox	mm 800x900x740 (760)

PT



INSTRUÇÕES MODELOS ELÉCTRICOS

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 700 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação de tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 900 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação de tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE S900 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação de tipo H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

PT

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE LX900 TOP DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação de tipo H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**ATENÇÃO!**

As figuras indicadas nos capítulos “**ADVERTÊNCIAS GERAIS**”, “**INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS**” e “**INSTRUÇÕES MODELOS ELÉCTRICOS**” estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Atenção: o aparelho é entregue para ser usado com a tensão indicada na placa de dados técnicos.

- Como indicado antes, entre o aparelho e a linha eléctrica deve ser colocado um interruptor onipolar que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III e um diferencial com características adequadas à potência nominal do aparelho (1mA para kW de potência).
- Controlar a eficiência da instalação de ligação à terra.
- Este aparelho pertence ao tipo Y (fornecido sem cabo e sem ficha); portanto, o cabo e os outros acessórios necessários para realizar a instalação são de responsabilidade do responsável pela instalação.
- O cabo de ligação com a linha eléctrica deve corresponder às características indicadas na tabela “Dados técnicos” e ser do tipo H07RN-F, resistente ao óleo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por pessoal qualificado, para prevenir qualquer risco.

Para ter acesso ao painel de alimentação, agir da seguinte maneira:

- Cortar a corrente ao aparelho usando o interruptor colocado na entrada do aparelho.
- Retirar o painel dianteiro desaparafusando os parafusos de fixação.
- Passar o cabo através do braçadeira específica.
Ligar cuidadosamente os condutores nos respectivos terminais do painel.
O condutor de terra deve ser mais comprido que os outros, para que seja o último a desligar-se em caso de forte tracção do cabo ou ruptura da braçadeira. Apertar a braçadeira.
- O aparelho também deve ser incluído num sistema equipotencial.
- A ligação é feita com o terminal predisposto na parte inferior da lateral direita, indicado pelo símbolo internacional, e um condutor que tenha uma secção nominal <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Esta ligação deve ser feita entre todos os aparelhos instalados e a instalação de ligação à terra do estabelecimento.

INSTRUÇÕES DE USO

Atenção! : Nunca usar como fritadeira.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento para

a cozedura pela primeira vez, é indispensável lavar atentamente o interior da cuba de cozedura.

Atenção!

A cuba de cozedura deve ser abastecida no máximo 40 mm abaixo da borda de trasbordamento, respeitando a marca de nível máximo, incluído o alimento a cozinhar.

Verifique se o chão ao redor do aparelho é escorregadio.

Quanto às emissões de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB (A).

Activação

Activar o interruptor principal na entrada do aparelho. Posicionar o termostato da posição “●” à temperatura desejada, as lâmpadas de sinalização acendem-se; a lâmpada verde indica que a aparelho recebe tensão, a lâmpada laranja indica que as resistências estão inseridas; assim que é alcançada a temperatura, esta lâmpada apaga-se.

Desactivação

Posicionar o termostato na posição “●”.

Esvaziamento do tanque de cozedura (fig.8)

O dispositivo de basculamento serve para facilitar o esvaziamento do tanque. Este dispositivo é acionado pelo volante posicionado no lado direito, na parte dianteira. Rodando o volante no sentido horário, o tanque levanta-se, rodando-o no sentido anti-horário, abaixa-se. Nos modelos com basculamento motorizado, ao invés do volante são acionados os botões de subida e descida do tanque.

**SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES
(PEÇAS DE REPOSIÇÃO)**

Cortar a corrente fornecida ao aparelho (retirar os fusíveis).

Para facilitar o acesso às peças a substituir, é necessário retirar o painel dianteiro, depois de retirar o botão de regulação da temperatura, o comando da torneira de carga da água e o volante de comando do basculamento da cuba de cozedura.

Substituição das resistências

- Desligar os cabos de alimentação da(s) resistência(s).
- Nos modelos com cuba basculante, para facilitar a substituição, girar a cuba com a máx. abertura.
- Retirar a chapa de protecção de isolamento desaparafusando os parafusos de fixação na cuba.
- Retirar o painel de protecção das resistências.



- Retirar a chapa de suporte da resistência da resistência defeituosa.
- Montar a nova resistência com a sequência inversa.

Substituição das luzes de indicação

- Desligar os cabos de alimentação.
- Retirar a lâmpada.
- Montar a nova lâmpada com a sequência inversa.

Substituição do termostato de trabalho ou do termostato de segurança

- Desligar os cabos de alimentação, depois de retirar o painel dianteiro.

- Retirar o bulbo do seu alojamento no fundo da cuba, no lado dianteiro.
- Substituir o termostato desaparafusando os parafusos de bloqueio no suporte.
- Montar o novo termostato com a sequência inversa.

Substituição do interruptor

- Desligar os cabos de alimentação, depois de retirar o painel dianteiro.
- Substituir o interruptor desaparafusando os parafusos de bloqueio no suporte, depois de retirar o termostato de trabalho coaxial.
- Montar o novo interruptor com a sequência inversa.

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ MUNICÍPIO: _____

PROVÍNCIA: _____ DATA DE INSTALAÇÃO: _____

MODELO _____

NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão.

Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais.

O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.

Εγχειρίδιο χρήσης

Γενικές προειδοποιήσεις	148
 Βραστήρες υγραερίου	
Διαστάσεις	152
Τεχνικά χαρακτηριστικά	153
Ειδικές οδηγίες	154
 Ηλεκτρικοί βραστήρες	
Διαστάσεις	157
Τεχνικά χαρακτηριστικά	158
Ειδικές οδηγίες	159

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”, “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ” και “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο.

Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Η εγκατάσταση, η θέση σε λειτουργία και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

Όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την εγκατάσταση πρέπει να είναι σύμφωνες με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση, αδεξιότητα στην χρήση.

ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ, ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές είναι σύμφωνες με τις οδηγίες ΕΟΚ και τους ειδικούς σχετικούς κανονισμούς. Απαιτείται εγκατάσταση με την πλήρη τήρηση των ισχυόντων κανονισμών.



Προβλέποντας την συναρμολόγηση, τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- οικοδομικούς κανονισμούς και τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- διατάξεις του οργανισμού παροχής υγραερίου
- διατάξεις του οργανισμού παροχής ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος.

Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10. Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μετακίνηση και Μεταφορά

Οι συσκευές τοποθετούνται σε ξύλινες παλέτες: αυτό διευκολύνει την μεταφορά και μετακίνησή τους με περνοφόρα ανυψωτικά οχήματα και μέσα στο εργοστάσιο και για την φόρτο-εκφόρτωση τους.

Καλύπτονται με ανθεκτικές συσκευασίες από χαρτόνι τριπλού πάχους και με την επικόλληση αυτοκόλλητων τυπωμένων ετικετών προφύλαξης. Αυτές οι ετικέτες αναφέρουν οδηγίες για την μετακίνηση, απαγορεύουν την ανύψωση με γάντζους και την έκθεση σε καιρικές συνθήκες της συσκευασίας.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν την τοποθέτηση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μερικά μέρη προστατεύονται με αυτοκόλλητη ταινία η οποία πρέπει να αφαιρεθεί με προσοχή. Για να αφαιρέσετε όλα τα ενδεχόμενα υπόλοιπα της κόλλας, καθαρίστε με κατάλληλα υλικά, π.χ. βενζίνη. Μην χρησιμοποιήσετε για κανένα λόγο καυστικά προϊόντα.

Συναρμολογήστε τα πόδια της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε τέλεια ευθυγράμμιση, μπορείτε να διορθώσετε τις μικρές διαφορές στάθμης ρυθμίζοντας το ύψος των ποδιών.

Οι συνδέσεις στα δίκτυα υγραερίου ή/και ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να βρίσκονται σε θέση κοντινή και ευπρόσιτη στη συσκευή.

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή κάτω από έναν απορροφητήρα για την γρήγορη απομάκρυνση των υδρατμών.

Φροντίστε η εγκατάσταση της συσκευής να είναι σε μια απόσταση από τον τοίχο όχι μικρότερη των 5 cm εάν το τοίχωμα δεν είναι από υλικό με αντοχή στους 150°C τουλάχιστον (βλ. εικ. 1).

Σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται πολύ κοντά σε τοίχους, διαχωριστικά τοιχώματα, έπιπλα κουζίνας, διακοσμητικά τοιχώματα κλπ, προσέξτε ώστε να είναι από μη εύφλεκτα υλικά. Αλλιώς φροντίστε να τοποθετηθεί μια επένδυση από μη εύφλεκτο υλικό που να διαθέτει κατάλληλη θερμική μόνωση και τηρήστε πάντα πιστά τους κανονισμούς για πυροπροστασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο αέρας που απαιτείται για την καύση στους καυστήρες

είναι 2 m³/h ανά kW της εγκαταστημένης ισχύος.

Εξαερισμός του χώρου

Στον χώρο όπου εγκαθίσταται η συσκευή πρέπει να προβλέπονται σπές αναρρόφησης αέρος ούτως ώστε να εξασφαλιστεί τη σωστή λειτουργία της συσκευής και την ανανέωση του αέρα μέσα στον χώρο.

Ο αέρας που απαιτείται για την καύση στους καυστήρες είναι 2 m³/h ανά kW της εγκαταστημένης ισχύος.

Οι σπές αναρρόφησης αέρος πρέπει να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις, να προστατεύονται από πλέγμα και να είναι τοποθετημένες με τρόπο έτσι ώστε να μην φράζονται. (Βλ. εικ. 2 – εικ. 3).

Μην τοποθετήσετε την συσκευή κοντά σε άλλες που φθάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες για να μην προκαλέσετε ζημιές στα ηλεκτρικά μέρη.

Κατά την τοποθέτηση βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί για την αναρρόφηση και εκκένωση του αέρα παραμένουν ελεύθεροι από οποιοδήποτε εμπόδιο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Χρησιμοποιείστε τις συσκευές μόνο υπό κατάλληλη επίβλεψη και ποτέ εάν δεν απαιτείται.

Οι συσκευές δεν απαιτούν ιδιαίτερες επεμβάσεις ρύθμισης από τον εξειδικευμένο προσωπικό, μόνο τις ρυθμίσεις του χρήστη κατά τη χρήση.

Χρησιμοποιείστε αποκλειστικά τα εξαρτήματα που συμβουλεύει ο κατασκευαστής.

Κατά τις πρώτες χρήσεις ενδέχεται να αναδίδεται μια έντονη μυρωδιά ή μια μυρωδιά καμένου. Το φαινόμενο αυτό εξαφανίζεται εντελώς με τις επόμενες δυο ή τρεις χρήσεις.

Μετά τη χρήση, οι ζώνες μαγειρέματος παραμένουν ζεστές για κάποιο χρονικό διάστημα ακόμα και με την συσκευή σβηστή (υπολειπόμενη θερμότητα). Αποφύγετε την επαφή με τα χέρια και κρατήστε μακριά από τα παιδιά!

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν η χρήση γίνεται υπό την επίτηρηση ή κατόπιν οδηγίες προς τη χρήση της συσκευής από κάποιο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να επιβεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Αυτές οι προειδοποιήσεις είναι πολύ σημαντικές, εάν παραβλέπονται μπορεί να συνεπάγονται τη κακή

λειτουργία των εξαρτημάτων ή να εγκυμονούν κίνδυνο για τον χρήστη.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- **Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.**
- **Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποξείωσης για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.**

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Οι ασάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.** Μην χρησιμοποιήστε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδηρο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ασάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές. Σκόνη μετάλλου, ρινίσματα μετάλλου που απομένουν από εργασίες και γενικά σιδηρούχα υλικά, εάν βρίσκονται σε επαφή με τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες από σκουριά.

Πιθανοί λεκέδες από επιφανειακή σκουριά, που μπορούν να βρεθούν και σε καινούριες συσκευές, αφαιρούνται με απορρυπαντικό και νερό πάνω σε ένα σφουγγάρι τύπου scotch brite.

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήσετε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η κατασκευή των συσκευών γίνεται με τρόπο ούτως ώστε να απαιτεί ελάχιστη συντήρηση. Παρόλο αυτό όμως, σας συμβουλεύουμε να συνάψτε κάποιο συμβόλαιο τεχνικής υποστήριξης με το δικό μας τμήμα τεχνικής υποστήριξης ή με έναν εξειδικευμένο τεχνίτη της επιλογής σας για να γίνει ο έλεγχος των συσκευών τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο αερίου / από το γενικό διακόπτη ηλεκτρικού ρεύματος.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εάν η συσκευή πρέπει να μείνει αχρησιμοποίητη για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- Καθαρίστε λεπτομερώς τη συσκευή και όλες τις κοντινές επιφάνειες. (βλ. παράγραφο "ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ")
- Απλώστε μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Εκτελέστε όλες τις ενέργειες συντήρησης.
- Καλύψτε την συσκευή με κάποιο κάλυμμα αφήνοντας μερικά ανοίγματα για την κυκλοφορία του αέρα.

ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟ

Η σύνδεση στο στόμιο των 1/2" G ή 3/4" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπώσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς. Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγξτε τη στεγανότητα της χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο ελέγξτε ότι:

- Η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις τιμές που αναφέρονται στην πινακίδα.
- Η γείωση είναι αποτελεσματική.
- Το καλώδιο σύνδεσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που απορροφά η συσκευή.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή, να είναι εγκατεμένου τύπου και να έχει μία διατομή κατάλληλη για τη συσκευή. (βλ. ΠΙΝΑΚΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ).

Το καλώδιο πρέπει να είναι του τύπου H07 RN-F τουλάχιστο.

Για να έχετε πρόσβαση στην κλεμοσειρά τροφοδοσίας, προχωρήστε με το ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος ενεργώντας στον διακόπτη που βρίσκεται ανάντη της συσκευής.
 - Αφαιρέστε το μπροστινό πάνελ ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης.
 - Περάστε το καλώδιο από το ειδικό στοπ.
 - Συνδέστε με προσοχή τους αγωγούς με τους αντίστοιχους ακροδέκτες της κλεμοσειράς.
- Ο ηλεκτρικός αγωγός γείωσης πρέπει να είναι μακρύτερο από τους άλλους, και αυτό γιατί πρέπει να αποσυνδεθεί τελευταίος σε περίπτωση δυνατής έλξης του καλωδίου ή σπάσιμο του στοπ. Σφίξτε το στοπ.

Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου.

Προσδιορίζεται με μία ετικέτα:



ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΔΡΕΥΣΗΣ

Συνδέστε με το δίκτυο διανομής τους σωλήνες εισόδου του νερού μέσω ενός μηχανικού φίλτρου και μιας στρόφιγγας συγκράτησης.

Πριν συνδέσετε το φίλτρο, αφήστε να τρέχει αρκετό νερό για να καθαριστούν οι σωληνώσεις από ενδεχόμενα κατάλοιπα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η μέγιστη πίεση αντοχής στην στρόφιγγα είναι 700 kPascal.

ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΑΤΜΩΝ

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης χώρους σύμφωνα με όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Οι συσκευές θεωρούνται (βλ. πίνακα τεχνικών χαρακτηριστικών) ως συσκευές αερίου τύπου "Α":

Δεν προβλέπονται για σύνδεση με έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεδεμένες με μία καπνοδόχο ασφαλούς απόδοσης ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.


Εάν δεν υπάρχουν επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη, βλ. πίνακα 1, ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

2006/95/CE	- χαμηλή τάση
2007/108/CE	- EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
93/68	- Κανονισμοί μηχανών
98/37	- Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Ασφάλεια ηλεκτρικών συσκευών για χρήση ως συλλογικές κουζίνες, Ηλεκτρικοί βραστήρες.

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

		CE	
MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

GR



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα. Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει στην συνέχεια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαιρέτη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G7BR8/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 800x700x900 (1020)

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G9BR8/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox	mm 1200x900x900 (1065)

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SG9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 1200x900x900 (965)

GR

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
LXG9BR8/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 800x900x740 (760)

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ 700

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΒΕΒΗΤΗΤΗΤΩΝ Η07/Η1-F	ΚΑΛΩΔΙΟ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΜΕΙΟΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G2,350 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G27 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΟΜΟΙΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G20 G25 LPG G30/31 kg/h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G20 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25,1 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G27 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2,350 m ³ /h	ΠΡΟΤΕΙΝΟΝ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ m ³ /h	ΤΥΠΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	βάρος kg	
																	Α
G7BR8/I	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ 900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΒΕΒΗΤΗΤΩΝ Η07/Η1-F	ΚΑΛΩΔΙΟ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΜΕΙΟΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G2,350 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G27 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΟΜΟΙΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G20 G25 LPG G30/31 kg/h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G20 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25,1 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G27 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2,350 m ³ /h	ΠΡΟΤΕΙΝΟΝ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ m ³ /h	ΤΥΠΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	βάρος kg	
																	Α
G9BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	/	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/I-RM	0,4	3x1,5mm2	/	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	/	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/I-RM	0,4	3x1,5mm2	/	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ S900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΒΕΒΗΤΗΤΩΝ Η07/Η1-F	ΚΑΛΩΔΙΟ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΜΕΙΟΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G2,350 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G27 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΟΜΟΙΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G20 G25 LPG G30/31 kg/h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G20 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25,1 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G27 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2,350 m ³ /h	ΠΡΟΤΕΙΝΟΝ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ m ³ /h	ΤΥΠΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	βάρος kg	
																	Α
S69BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	/	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/I-RM	0,4	3x1,5mm2	/	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	/	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/I-RM	0,4	3x1,5mm2	/	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΥΜΒΕΒΗΤΗΤΩΝ Η07/Η1-F	ΚΑΛΩΔΙΟ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΜΕΙΟΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G2,350 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G27 kW	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΟΜΟΙΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ G20 G25 LPG G30/31 kg/h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G20 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΘΑΝΙΟΥ G25,1 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G27 m ³ /h	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2,350 m ³ /h	ΠΡΟΤΕΙΝΟΝ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ m ³ /h	ΤΥΠΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ	βάρος kg	
																	Α
LX69BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	/	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/I-RM	0,4	3x1,5mm2	/	/	18	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”, “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ” και “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης.

Σε περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλέπε παράγραφο “Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου”). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σε αυτά τα ακροφύσια γίνεται αναφορά στον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου πρέπει να είναι εντός των παρακάτω ορίων:

- από 18 έως 22,5 mbar για αέριο της δεύτερης οικογένειας (μεθάνιο)
- από 27 έως 37 mbar για αέριο της τρίτης οικογένειας (βουτάνιο-προπάνιο).

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές. Για την ρύθμιση της ισχύος στο ελάχιστο, πρέπει να τηρηθούν τα δεδομένα του πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, μπορείτε να προβαίνετε σε αυτό μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη “ογκομετρική μέθοδο”.

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος για τη σωστή λειτουργία των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 6-7)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχ. ανάλυση 0,1 mbar).

Αφαιρέστε τη βίδα (Α) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (Α).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο.

Με ένα μετρητή του υγραερίου και ένα χρονόμετρο, μπορείτε να μετρήσετε την κατανάλωση στην μονάδα χρόνου. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή **E** υπολογιζόμενη ως εξής:

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμογόνος δύναμη του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς των καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”. Η τιμή της θερμιδικής ισχύος του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιείται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”. Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας πιλότο

Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο και η εμφάνισή της να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγξτε εάν ο εγχυτήρας είναι κατάλληλος για τον τύπο αερίου.

Έλεγχος του πρωτεύοντος αέρα

Η ροή του όγκου αέρα είναι σωστά ρυθμισμένη όταν υπάρχει μια κατάλληλη προσασία κατά της αύξησης της φλόγας με κρύο καυστήρα ή κατά της επιστροφής με ζεστό καυστήρα. Στον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ” αναφέρεται η τιμή του πρωτεύοντος αέρα για καύση.

Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγξτε την στεγανότητα των σωλήνων του αερίου.
- Ελέγξτε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης

Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε το το βιβλίο οδηγιών.

Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που μπορεί να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για να περάσετε σε έναν άλλον τύπο αερίου, για παράδειγμα από το μεθάνιο στο υγραέριο, απαιτείται η χρήση των



κατάλληλων ακροφυσίων για τον καυστήρα σύμφωνα με τον πίνακα καυστήρων. Τα ακροφύσια των καυστήρων για τους διάφορους τύπους αερίου, τα οποία διακρίνονται με τη σχετική διάμετρο σε εκατοστά του mm, βρίσκονται μέσα σε ένα φάκελο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Στο τέλος της μετατροπής ή προσαρμογής κάντε τον έλεγχο των λειτουργιών της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο “Έλεγχος λειτουργιών”.

Αφού αλλάξατε την προεπιλογή, σημειώστε στην πινακίδα το νέο τύπο υγραερίου.

Ρύθμιση του ελάχιστου (εικ. 7)

Με βάση τον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ” ρυθμίστε την βίδα του ελάχιστου “B” με το εξής τρόπο:

- για τη λειτουργία με υγραέριο, βιδώστε τη βίδα ρύθμισης του ελάχιστου.
- για την λειτουργία με αέριο μεθάνιο:
 1. Εντοπίστε το διακόπτη της αντιστοιχίας βάνας. Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο.
 2. Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα “B” (Εικ. 7), ξεβιδώνοντας αυξανόμενα και βιδώνοντας μειώνοντας την ικανότητα.
 3. Όταν θα έχετε την φλόγα που νομίζετε κατάλληλη για την λειτουργία στο ελάχιστο, ελέγξτε ότι αυτή αντιστοιχεί στην ικανότητα του ελάχιστου που αναφέρεται στον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”, ο έλεγχος γίνεται με την “ογκομετρική μέθοδο” που αναφέρεται και παραπάνω, δηλαδή:
 4. Σημειώνετε την ένδειξη του μετρητή του αερίου και συγχρόνως ξεκινάτε την χρονομέτρηση.
 5. Μετά από ένα επαρκές χρονικό διάστημα, για παράδειγμα 10 λεπτά, σταματάτε το χρονόμετρο και σημειώνετε την νέα ένδειξη του μετρητή του αερίου.
 6. Υπολογίστε πόσο αέριο έχει καταναλωθεί μέσα στο δεκάλεπτο (διαφορά των δύο ενδείξεων του μετρητή) π.χ.: 1η ένδειξη - 2η ένδειξη = 30 λίτρα (0,03m³).
 7. Υπολογίστε τώρα την ισχύ στο ελάχιστο εφαρμόζοντας τον τύπο της ογκομετρικής μεθόδου (προηγούμενη παράγραφο). Ισχύς (kw) = κατανάλωση (m³/h) για την θερμογόνο δύναμη του μεθανίου.
 8. Εάν η ικανότητα είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.
 9. Εάν η ικανότητα είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, βιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

Χρησιμοποιείστε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!

Ακροφύσιο του κύριου καυστήρα (εικ.4-4.1)

Για τα μοντέλα G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται αφού σηκώσετε τελείως τον κάδο και αφού βγάλετε το κουτί προστασίας του ακροφυσίου. Για τα μοντέλα G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, αφαιρέστε το μπροστινό πάνελ και την ράμπα με το στήριγμα ακροφυσίων. Με ένα κλειδί τύπου SW11 ξεβιδώστε τα ακροφύσια “B” και αντικαταστήστε τα με τα κατάλληλα. Ελέγξτε από τον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ” τη σωστή απόσταση “H” για το πρωτεύον αέρα.

Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (Εικ. 5 - 5.1 - 5.2)

Η φλόγα πιλότου στα μοντέλα G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα (εικ. 5 - 5.1). Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται από σας είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- αποσυναρμολογήστε το μπροστινό πάνελ
- ξεβιδώστε τη βίδα κλεισίματος “E” και αντικαταστήστε το ακροφύσιο “D” με το κατάλληλο.

Τα μοντέλα G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM έχουν ρυθμιζόμενο πιλότο (εικ. 5.2). Ακολουθήστε τα εξής:

- αποσυναρμολογήστε το μπροστινό πάνελ
- ρυθμίστε την ικανότητα ροής υγραερίου του καυστήρα πιλότου με την βίδα “G” και τον αέρα με το δακτύλιο “H”.

Μπουζί ανάφλεξης (Εικ. 5 - 5.1 - 5.2)

Το μπουζί “C” αφαιρείται από την κάτω πλευρά. Αποσυνδέστε το καλώδιο ανάφλεξης, λασκάρτε το παξιμάδι στερέωσης και τοποθετήστε ένα καινούριο μπουζί.

Βάνα / Βαλβίδα αερίου

Λασκάρτε τους κοχλιωτούς συνδέσμους των σωληνώσεων του αερίου και του θερμοστοιχείου, στην συνέχεια λασκάρτε τις βίδες στερέωσης της τροφοδοσίας στην ράμπα αερίου και τοποθετήστε μια καινούρια βάνα / βαλβίδα.

Θερμοστοιχείο (Εικ. 5 - 5.1 - 5.2)

Λασκάρτε τους κοχλιωτούς συνδέσμους που στερεώνουν το θερμοστοιχείο “A” στον εξοπλισμό (βάνες, βαλβίδες) του αερίου και στον καυστήρα πιλότο “B”. Τοποθετήστε το καινούριο ανταλλακτικό.

Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή! :

Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως φριτέζα.

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή για το πρώτο ψήσιμο είναι απαραίτητο να πλένετε επιμελώς τη λεκάνη ψησίματος.

Προσοχή!

Η λεκάνη ψησίματος γεμίζει το πολύ μέχρι 40 mm από το όριο υπερχειλίσης, τηρώντας τη σημείο μέγιστης χωρητικότητας, μαζί με τα υλικά προς ψήσιμο.

Η συσκευή παρέχει έναν επιλογέα με το οποίο γίνονται όλες οι ενέργειες έναρξης για το ψήσιμο.

Παρακάτω περιγράφεται την σειρά ενεργειών για μια σίγουρη και σωστή χρήση της συσκευής.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου

Ανοίξτε τη βάνα αερίου που βρίσκεται ανάντη της συσκευής. Περιστρέψτε αριστερόστροφα το κουμπί της βαλβίδας/στρόφιγγας από την θέση "●" μέχρι την θέση "✱", κρατήστε πατημένο το κουμπί και ταυτόχρονα επεμβαίνετε στο κουμπί ανάφλεξης. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για ακόμα κάποια δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη. Αφήστε τώρα το κουμπί και ελέγξτε εάν ενεργοποιήθηκε ο πιλότος. Σε περίπτωση να σβήσει η φλόγα, επαναλαμβάνετε την διαδικασία.

Ανάφλεξη του κύριου καυστήρα

Αφού ανάψατε τη φλόγα πιλότο, περιστρέψτε προς αριστερά το κουμπί της βαλβίδας μέχρι το σημείο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή θερμοκρασία ή μέχρι το σύμβολο

Θέση	βαθμούς °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Για την θερμοστατική βαλβίδα το ελάχιστο βρίσκεται στη θέση και το μέγιστο στη θέση .

Η θερμοστατική ρύθμιση συνεφέρει την αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του κύριου καυστήρα (ρύθμιση ON/OFF), παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος.

Όταν το κουμπί της βαλβίδας/στρόφιγγας περιστρέφεται προς δεξιά μέχρι τη θέση "✱", ή το πόμολο του θερμοστάτη είναι στη θέση "0", ο κύριος καυστήρας είναι σταθερά απενεργοποιημένος.

Σβήσιμο του καυστήρα πιλότου

Για να σβήσετε τον καυστήρα πιλότο πατήστε το κουμπί της βαλβίδας/στρόφιγγας και περιστρέψτε το μέχρι τη θέση "●".

Κένωση του κάδου ψησίματος (εικ. 8)

Το σύστημα της ανατροπής βοηθάει στο άδειασμα του κάδου. Αυτό το σύστημα ενεργοποιείται από τον σφόνδυλο που βρίσκεται δεξιά στο μπροστινό μέρος. Περιστρέφοντας το σφόνδυλο δεξιόστροφα, ο κάδος σηκώνεται, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα ο κάδος χαμηλώνει. Για τα μοντέλα με μηχανοκίνητη ανατροπή, αντί το σφόνδυλο πρέπει να πατήσετε τα μπουτόν για να ανεβάσετε και να κατεβάσετε τον κάδο.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ****ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 700**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E7BR8/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 800x700x900 (1020)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E9BR8/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 1200x900x900 (1065)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SE9BR8/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 1200x900x900 (965)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
LXE9BR8/I	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο.	mm 800x900x740 (760)

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ****ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 700****ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	Όνομαστική ισχύς	Όνομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	Όνομαστική ισχύς	Όνομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	Όνομαστική ισχύς	Όνομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

GR

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	Όνομαστική ισχύς	Όνομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”, “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ” και “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Προσοχή: Η συσκευή παραδίνεται για την τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

- Όπως προαναφέραμε, μεταξύ συσκευής και ηλεκτρικής γραμμής πρέπει να υπάρχει ένας πολυπολικός διακόπτης που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις που προβλέπονται από την κατηγορία υπέρτασης III και ένας διαφορικός με χαρακτηριστικά που να είναι κατάλληλα για την ονομαστική ισχύ της συσκευής (1mA ανά kW ισχύος).
- Ελέγξτε την αποδοτικότητα της εγκατάστασης γείωσης.
- Αυτή η συσκευή ανήκει στον τύπο Υ (που παρέχεται χωρίς καλώδιο και χωρίς πρίζα), επομένως το καλώδιο και τα άλλα εξαρτήματα απαραίτητα για την σύνδεση είναι υπό την ευθύνη του εγκαταστάτη.
- Το καλώδιο για την σύνδεση στην ηλεκτρική γραμμή πρέπει να είναι με τα ίδια χαρακτηριστικά που αναφέρονται στον πίνακα “Τεχνικά χαρακτηριστικά” και να είναι του τύπου H07RN-F με προστασία από το λάδι.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό για αποφυγή κάθε κινδύνου.

Για να έχετε πρόσβαση στην κλεμοσειρά τροφοδοσίας, προχωρήστε με το ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος ενεργώντας στον διακόπτη που βρίσκεται ανάντη της συσκευής.
- Αφαιρέστε το μπροστινό πάνελ ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης.
- Περάστε το καλώδιο από το ειδικό στοπ.
Συνδέστε με προσοχή τους αγωγούς με τους αντίστοιχους ακροδέκτες της κλεμοσειράς.
Ο ηλεκτρικός αγωγός γείωσης πρέπει να είναι μακρύτερο από τους άλλους, και αυτό γιατί πρέπει να αποσυνδεθεί τελευταίος σε περίπτωση δυνατής έλξης του καλωδίου ή σπάσιμο του στοπ. Σφίξτε το στοπ.
- Η συσκευή πρέπει να περιλαμβάνεται σε ένα ισοδυναμικό σύστημα.
- Η σύνδεση γίνεται με τον κατάλληλο ακροδέκτη που είναι κάτω στην δεξιά πλευρά και αναφέρει το διεθνές σύμβολο και έναν ηλεκτρικό αγωγό με ονομαστική τομή <math>< 10 \text{ mm}^2</math>.
Αυτή η σύνδεση γίνεται μεταξύ όλων των εγκαταστημένων συσκευών και της εγκατάστασης γείωσης του κτιρίου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή! Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως φριτέζα.

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή για το πρώτο ψήσιμο είναι απαραίτητο να πλένετε επιμελώς τη λεκάνη ψησίματος.

Προσοχή!

Η λεκάνη ψησίματος γεμίζει το πολύ μέχρι 40 mm από το όριο υπερχειλίση, τηρώντας τη σημείο μέγιστης χωρητικότητας, μαζί με τα υλικά προς ψήσιμο.

Προσοχή στο ενδεχόμενο να υπάρχει ολισθηρό δάπεδο γύρω από την συσκευή.

Σχετικά με τις εκπομπές αερόφερτου ακουστικού θορύβου, η στάθμη της ηχητικής πίεσης σύμφωνα με την καμπύλη Α είναι χαμηλότερη από 70 dB(A).

Ενεργοποίηση

Ενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής.

Μετακινήστε το θερμοστάτη από την θέση “●” στην επιθυμητή θερμοκρασία. Οι λυχνίες ένδειξης θα ανάψουν, η πράσινη δείχνει ότι η συσκευή είναι υπό τάση, η πορτοκαλί ότι οι αντιστάσεις είναι ενεργοποιημένες. Όταν η θερμοκρασία φτάνει στο επιθυμητό επίπεδο, η αντίστοιχη λυχνία ένδειξη απενεργοποιείται.

Απενεργοποίηση

Φέрте το θερμοστάτη στη θέση “●”.

Κένωση του κάδου ψησίματος (εικ. 8)

Το σύστημα της ανατροπής βοηθάει στο άδειασμα του κάδου. Αυτό το σύστημα ενεργοποιείται από τον σφόνδυλο που βρίσκεται δεξιά στο μπροστινό μέρος. Περιστρέφοντας το σφόνδυλο δεξιόστροφα, ο κάδος σηκώνεται, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα ο κάδος χαμηλώνει. Για τα μοντέλα με μηχανοκίνητη ανατροπή, αντί το σφόνδυλο πρέπει να πατηστεί τα μπουτόν για να ανεβάσετε και να κατεβάσετε τον κάδο

**ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ
(ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)**

Αφαιρέστε την παροχή ρεύματος από την συσκευή (αφαιρέστε τις ασφάλειες).

Για πιο εύκολη πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση, πρέπει να βγάλετε το μπροστινό πάνελ αφού αφαιρέσατε το πόμολο για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, τη λαβή της στρόφιγγας για την φόρτωση νερού και τον σφόνδυλο για την ανάκληση της λεκάνης ψησίματος.



Αντικατάσταση των αντιστάσεων

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας προς την αντίσταση (ή τις αντιστάσεις).
- Στα μοντέλα με ανακλινόμενη λεκάνη, για να διευκολύνετε στην αντικατάσταση, περιστρέψτε τη λεκάνη μέχρι το μέγιστο άνοιγμα.
- Αφαιρέστε το μονωτικό προστατευτικό έλασμα ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης στη λεκάνη.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό πάνελ των αντιστάσεων.
- Βγάλτε τη πλάκα στήριξης της αντίστασης της χαλασμένης αντίστασης.
- Συναρμολογήστε τη νέα αντίσταση με τις αντίστροφες κινήσεις.

Αντικατάσταση των λυχνιών ένδειξης

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας.
- Βγάλτε τη λυχνία.
- Συναρμολογήστε τη νέα λυχνία με τις αντίστροφες κινήσεις.

Αντικατάσταση του θερμοστάτη λειτουργίας ή του θερμοστάτη ασφαλείας

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας αφού αφαιρέσετε το μπροστινό πάνελ.
- Βγάλτε το βολβό από την έδρα του στο βάθος της λεκάνης από την μπροστινή πλευρά.
- Αντικαταστήστε το θερμοστάτη ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης στο στήριγμα.
- Συναρμολογήστε το νέο θερμοστάτη με τις αντίστροφες κινήσεις.

Αντικατάσταση του διακόπτη

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας αφού αφαιρέσετε το μπροστινό πάνελ.
- Αντικαταστήστε το διακόπτη ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης στο στήριγμα, και αφού αφαιρέσετε τον ομοαξονικό θερμοστάτη λειτουργίας.
- Συναρμολογήστε το νέο διακόπτη με τις αντίστροφες κινήσεις.

GR

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΕΤΑΙΡΙΑ: _____

ΟΔΟΣ: _____

T.K.: _____ ΠΟΛΗ: _____

ΠΕΡΙΟΧΗ: _____ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: _____

ΜΟΝΤΕΛΟ _____
ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ _____

Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης.

Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν. χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του.

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.

Návod k použití

Všeobecná upozornění **162**

**Plynové varné kotle**

Rozměry **166**Technické údaje **167**Zvláštní pokyny **168**

**Elektrické varné kotle**

Rozměry **171**Technické údaje **172**Zvláštní pokyny **173**

VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

POZOR!

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách "VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ", "NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ" a "NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ" se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

Před uvedením spotřebiče do provozu pozorně přečíst pokyny pro použití uvedené v této brožuře.

Přístroj je určen pro profesionální použití a musí být použit pouze kvalifikovanými uživateli.

Instalace, uvedení do provozu a údržba přístroje je vyhrazena pouze odborníkům.

Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou či nepovolenému použití.

ZÁKONNÁ USTANOVENÍ, TECHNICKÉ NORMY A SMĚRNICE

Výrobce prohlašuje, že přístroje byly vyrobeny v souladu s ustanovením směrnic CEE a s ustanovením zvláštních předpisů. Výrobce vyžaduje, aby instalace byla provedena v souladu s platnými normami.

Při montáži přístroje je třeba dodržovat následující předpisy:


- místní stavební regulační řád a protipožární předpisy
- platné protiuřazové normy
- předpisy institucí zodpovědných za dodávku plynu
- předpisy institucí zodpovědných za dodávku elektrické energie.

CHARAKTERISTIKA PŘÍSTROJE

Pevná ocelová struktura se 4 nožkami pro seřízení výšky.

Povrch z chrom-niklové oceli 18/10.

Výrobní štítek je umístěn na přední straně přístroje a obsahuje veškeré údaje potřebné pro napojení přístroje.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

UVEDENÍ DO PROVOZU

Manipulace a přeprava

Spotřebiče jsou uloženy na dřevěných paletách pro

snadnější přepravu a manipulaci pomocí vysokozdvížných vozíků jak uvnitř závodu, tak během nakládání a vykládání. Jsou obaleny pevnými třívrstevnými lepenkami, na kterých jsou vytištěné nebo přilepené výstražné texty a označení. Toto označení obsahuje údaje pro manipulaci, zakazuje zdvihání pomocí háků a vystavování obalu atmosférickým vlivům.

Upozorňuje na křehké předměty uvnitř obalu a na svislou polohu, ve které je nutno obal udržovat. Dále uvádí, jak obal správně otevřít, tj. zdola nahoru.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte obal. Některé části jsou chráněny lepicí fólií, která musí být opatrně odstraněna. V případě, že na spotřebiči zůstanou zbytky lepidla, je třeba je očistit vhodnými přípravky, například benzínem; nepoužívejte abrazivní přípravky. Namontovat nožky k zařízení; zařízení musí být vyváženo pomocí vodováhy; menší nerovnost může být vyřešena regulací nožek.

Napojení na plynové a/nebo elektrické vedení musí být umístěno v blízkosti spotřebiče a musí být lehce přístupné. Doporučuje se umístit spotřebič pod odsavač, pro zajištění rychlého odsávání páry. Spotřebič musí být instalován ve vzdálenosti nejméně 5 cm od stěny, v případě že stěna není odolná teplotě alespoň 150°C (viz obr. 1). Jestliže spotřebič musí být umístěn velmi blízko zdi, přepážek, kuchyňského nábytku, dekoračních stěn apod., tyto části by měly být realizovány z nehořlavých materiálů; v opačném případě by měly být obloženy nehořlavým materiálem s vhodnou tepelnou izolací a vysoká pozornost musí být věnována protipožárním předpisům.

POZOR:

Nezbytný přívod spalovacího vzduchu do hořáků je 2 m³/h na každý kW instalovaného výkonu.

Větrání prostorů

Prostor instalace spotřebiče musí být vybaven sběrači vzduchu, aby byl zaručen správný provoz zařízení a výměna vzduchu v místnosti. Nezbytný přívod spalovacího vzduchu do hořáků je 2 m³/h na každý kW instalovaného výkonu. Sběrače vzduchu musí mít odpovídající rozměry a musí být chráněny mřížkami. Musí být umístěny tak, aby

nedocházelo k jejich ucívání. (Viz Obr. 2 – Obr. 3).

Neinstalovat přístroj v blízkosti jiných přístrojů, které dosahují vysoké teploty. Může dojít k poškození elektrických součástí.

Před instalací je třeba ověřit, zda v sacím potrubí či v potrubí pro odvod vzduchu nejsou případné překážky.

UPOZORNĚNÍ

Používat přístroje pouze pod dozorem a nikdy je nenechávat pracovat na prázdko.

Přístroje nevyžadují zvláštní seřízení ze strany odborného personálu, s výjimkou seřízení, která provádí uživatel během použití.

Používat výhradně náhradní díly doporučené výrobcem.

Během prvních použití je možné zaznamenat štiplavý zápach. Tento jev zcela zmizí po dvou až třech použití.

Po použití plochy přístroje zůstávají určitou dobu teplé, přestože je přístroj vypnutý (zbytkové teplo). Nedotýkejte se těchto ploch rukama a zamezte přístup dětí!

Tento spotřebič není určený k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými psychickými a fyzickými schopnostmi a/nebo nezkušené a nevyškolené osoby, estliže nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která je seznámena s pokyny pro používání tohoto spotřebiče. Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nemohly hrát.

Tyto předpisy jsou velice důležité, v případě nedodržení může dojít k poškození přístroje a vzniku nebezpečí pro uživatele.

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čistící prostředky jako je kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotoúče

vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchů, ale mohou je poškrábat.

Kovový prach, zbytkové kovové částičky a jakýkoli jiný kovový materiál může při styku s povrchem z nerez oceli způsobit vytváření rezavých skvrn.

Případné povrchové rezavé skvrny, které se mohou vyskytnout i u nových spotřebičů, mohou být odstraněny čistícím přípravkem naředěným vodou.

a houbičkou typu Scotch Brite. I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smrkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite).

Dále je zakázáno používat přípravky na čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výparu kyseliny solné nebo sírové, které mohou vzniknat například při čištění podlah. Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození. Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.

ÚDRŽBA

Výrobek byl realizován způsobem, aby vyžadoval minimální údržbu. Přesto doporučujeme uživateli uzavřít asistenční smlouvu na minimálně každoroční kontrolu přístroje specializovaným personálem našeho asistenčního střediska nebo jiným odborným pracovníkem.

POZOR!

Před zahájením jakékoli údržby nebo opravy je nutné odpojit přístroj od plynového vedení nebo odpojit hlavní přívod elektrického napájení.

Používat výhradně originální náhradní díly dodávané výrobcem.

DELŠÍ ODSTAVENÍ SPOTŘEBIČE

Při delším odstavení spotřebiče je třeba postupovat následujícím způsobem:

- pečlivě vyčistit zařízení a okolní prostory (viz odstavec „Péče o zařízení)
- plochy z nerez oceli potřít lehkou vrstvou potravinářského oleje
- provést veškeré údržbářské úkony
- překrýt přístroj obalem a nechat mezery pro proudění vzduchu.

PŘIPOJENÍ

PLYNOVÉ PŘIPOJENÍ

Připojení k objímce 1/2" G nebo 3/4" G, pro kterou je toto zařízení přizpůsobeno, může být pevné nebo odpojitelne,

za použití vhodného spoje v souladu s předpisy. Při použití ohebného vedení musí být toto vedení realizováno z nerezavé oceli a musí odpovídat platným normám. Po připojení je nutné zkontrolovat pomocí příslušného testovacího rozprašovače, zda nedochází k úniku plynu.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Před připojením zařízení d elektrickému rozvodu je nutné zkontrolovat, zda:

- Síťové napětí odpovídá hodnotám uvedeným na štítku
- Uzemnění je účinné
- Přívodní kabel odpovídá příkonu zařízení.

Vícepólový vypínač se musí nacházet v blízkosti zařízení, musí být homologován a jeho průřez musí odpovídat typu přístroje. (viz tabulka TECHNICKÉ ÚDAJE).

Typ kabelu musí být minimálně H07 RN-F.

Pro přístup ke svorkovnici napájení postupovat následujícím způsobem:

- Odpojit napájení přístroje pomocí hlavního vypínače zařízení.
- Odšroubovat uchyvací šrouby a odejmout přední panel.
- Prostrčit kabel příslušnou svorkou.
Pečlivě napojit jednotlivé vodiče do příslušných svorek na svorkovnici.
Uzemňovací kabel musí být delší, než ostatní kabely, aby se v případě přepjetí kabelu nebo prasknutí svorky odpojil jako poslední. Utáhnout svorku.

Uzemňovací ŽLUTO-HNĚDÝ kabel nikdy nesmí být přerušen.

Ekvipotenciální systém

Přístroj musí být napojen na ekvipotenciální systém. Příslušná svorka se nachází v blízkosti vstupu kabelu.

Je označena etiketou:



PŘIPOJENÍ K ROZVODU VODY

Přívodní trubka musí být napojena na rozvod vody prostřednictvím mechanického filtru a uzavíracího kohoutu.

Před instalací filtru je nutné nechat odtéct určité množství vody pro pročištění potrubí od případných zbytků kovových částic.

POZOR: maximální pevnost v tlaku kohoutu je 700 kpasal.

ODVOD VODY

Napojit na hlavní odvod vody odvodní potrubí přístroje.

ODVOD KOUŘE

Přístroje musí být umístěny v prostorech vhodných pro odvod zplodin spalování, v souladu s údaji uvedenými v předpisech pro instalaci. Přístroje jsou klasifikovány (viz tabulka s technickými údaji) jako plynová zařízení typu "A":

Nejsou přizpůsobeny pro napojení na odvodní systém zplodin spalování.

Tyto přístroje musí být napojeny na příslušné odvodné systémy nebo podobná zařízení, napojená na účinný komín, nebo na vnější odvod.

Případně je povoleno použití odsavače vzduchu, napojeného přímo na vnější odvod, s nemenším výkonem, než je ten uvedený, viz tabulka 1, a výměnou vzduchu dostatečnou pro zaručení zdravého prostředí pro uživatele.



Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

2006/95/CE	- Směrnice o nízkém napětí
2007/108/CE	- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
93/68	- Předpisy týkající se strojních zařízení
98/37	- Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Bezpečnost elektrických spotřebičů pro použití jako kolektivní kuchyně, Elektrické varné kotle.

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kw:	Hz: 50/60	IPX4

CS



INFORMACE PRO UŽIVATELE

na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů. Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí zkontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr. Vhodný oddělený sběr, za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení, přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.



NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G7BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x700x900 (1020)

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G9BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Modulární varné zařízení s podestavbou, vyklápnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Modulární varné zařízení s podestavbou, vyklápnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 1200x900x900 (1065)

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SG9BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Modulární varné zařízení s podestavbou, vyklápnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Modulární varné zařízení s podestavbou, vyklápnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 1200x900x900 (965)

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXG9BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Modulární varné zařízení s podestavbou, vyklápnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 800x900x740 (760)



PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON Z20-240V kW	PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F	JMENOVITÝ OMEZENÝ VÝKON kW	JMENOVITÝ VÝKON G2,350 kW	JMENOVITÝ VÝKON G27 kW	Spotřeba LPG G30/31 kg/h	Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25,1 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G2,350 m ³ /h	Primární spalovací vzduch m ³ /h	Výroba typu	Hořák	Hmotnost	
															n°	kW
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON Z20-240V kW	PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F	JMENOVITÝ OMEZENÝ VÝKON kW	JMENOVITÝ VÝKON G2,350 kW	JMENOVITÝ VÝKON G27 kW	Spotřeba LPG G30/31 kg/h	Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25,1 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G2,350 m ³ /h	Primární spalovací vzduch m ³ /h	Výroba typu	Hořák	Hmotnost	
															n°	kW
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm ²	20	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm ²	20	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm ²	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm ²	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON Z20-240V kW	PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F	JMENOVITÝ OMEZENÝ VÝKON kW	JMENOVITÝ VÝKON G2,350 kW	JMENOVITÝ VÝKON G27 kW	Spotřeba LPG G30/31 kg/h	Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25,1 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G2,350 m ³ /h	Primární spalovací vzduch m ³ /h	Výroba typu	Hořák	Hmotnost	
															n°	kW
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm ²	20	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm ²	20	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm ²	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm ²	30	/	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON Z20-240V kW	PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F	JMENOVITÝ OMEZENÝ VÝKON kW	JMENOVITÝ VÝKON G2,350 kW	JMENOVITÝ VÝKON G27 kW	Spotřeba LPG G30/31 kg/h	Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h	Spotřeba zemního plynu G25,1 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h	Spotřeba městského plynu G2,350 m ³ /h	Primární spalovací vzduch m ³ /h	Výroba typu	Hořák	Hmotnost	
															n°	kW
LX69BR8/1	0,0006	3x1,5mm ²	20	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm ²	20	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

**POZOR!**

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách “VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ”, “NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ” a “NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ” se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před uvedením zařízení do provozu je třeba zkontrolovat, zda charakteristické vlastnosti přístroje (kategorie a typ použitého plynu) odpovídají typu plynu použitého v místě instalace.

V opačném případě je nutné zajistit přívod požadovaného typu plynu nebo přizpůsobit jednotku jinému typu plynu (viz odstavec “Provoz s jinými typy plynu”). Při uvedení do provozu je nutné postupovat podle návodu k použití.

Ověření výkonu

Používat trysky přizpůsobené jmenovitému výkonu zařízení.

Výkon může být dvou typů:

- jmenovitý, který je uveden na štítku přístroje
- omezený.

Na tyto trysky je uveden odkaz v tabulce “HOŘÁKY”

Přívodní tlak plynu se musí pohybovat v následujícím rozmezí:

- od 18 do 22,5 mbar pro plyny druhé kategorie (zemní plyn)
- od 27 do 37 mbar pro plyny třetí kategorie (propan-butan).

Mimo tyto povolené meze tlaku není možné uvádět přístroje do provozu. Pro seřízení výkonu na minimum je nutné postupovat podle tabulky “HOŘÁKY”.

Jestliže si přejete mít vyšší dozor nad výkonem, je možné provést kontrolu prostřednictvím měřiče, tedy volumetrickou metodou.

Zpravidla stačí kontrola správné funkčnosti trysek.

Kontrola vstupního tlaku (Fig. 6-7)

Vstupní tlak musí být měřen pomocí tlakoměru (minimální rozlišení 0,1 mbar).

Odstranit šroub (A) tlakové zásuvky a nasadit tlakoměr: po ukončení měření opět hermeticky utáhnout šroub (A).

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Kontrola tlaku musí být prováděna, jestliže jsou veškerá plynová zařízení zapojena a funkční.

Kontrola výkonu volumetrickou metodou.

Pomocí měřiče plynu a chronometru je možné měřit spotřebu plynu za určitý čas. Tato hodnota musí být porovnána s hodnotou E, která se vypočítává následujícím způsobem:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Teplotná hodnota plynu}}$$

Je důležité provádět měření výkonu, jestliže je přístroj v provozu.

Výkony hořáků, jak jmenovitý, tak omezený, vypočtené na hodnotu jmenovitého tlaku, se získají z údajů v tabulce “HOŘÁKY”. Teplotná hodnota plynu může být vyžádána u místního distributora plynu.

Funkční prověrka

Zkontrolovat, zda použitý typ trysek odpovídá typu uvedenému v tabulce “HOŘÁKY”. Zkontrolovat, zda je výkon použitého omezovače tlaku vyšší, než součet výkonů všech napojených spotřebičů. Zkontrolovat, zda je plynové vedení odpovídající požadavkům.

Kontrola stálého plamenu

Při správném seřízení stálý plamen musí zahalit termočlánek a musí být dokonale vidět; v opačném zkontrolovat, zda tryska odpovídá použitému typu plynu.

Kontrola primárního vzduchu

Proudění vzduchu je správné, jestliže existuje vhodná ochrana proti zvýšení plamenu se studeným hořákem nebo snížení plamenu s teplým hořákem. V tabulce “HOŘÁKY” je uvedena hodnota primárního vzduchu pro spalování.

Kontrola funkcí

- Uvést zařízení do provozu.
- Zkontrolovat těsnost plynového vedení.
- Zkontrolovat plamen hořáku, i na minimum.

Upozornění pro instalátora

Vysvětlit a ukázat uživateli funkčnost a použití přístroje podle návodu a odevzdat uživateli návod pro použití. Informovat uživatele, že jakákoli přestavba nebo stavební úprava, která by mohla poškodit přívod spalovacího vzduchu, vyžaduje novou funkční prověrku zařízení.

Provoz s jinými typy plynu

Při přestavbě na jiný typ plynu, například ze zemního plynu na tekutý plyn, je nutné použití trysek odpovídajícím hořákům, dle údajů uvedených v tabulce. Trysky hořáků pro různé typy plynu jsou označeny příslušným průměrem v setinách mm a nacházejí se v sáčku dodávaném spolu s přístrojem. Po ukončení přestavby nebo úpravy je nutné provést funkční prověrku přístroje, dle pokynů uvedených v odstavci “Kontrola funkcí”.

Po přestavbě je nutné na štítku vyznačit nový typ plynu.

Seřízení na minimum (Obr.7)

S odkazem na tabulku “HOŘÁKY”, seřídít šroub na minimum “B” následujícím způsobem:

- při použití tekutého plynu, zašroubovat regulační šroub na doraz.
- při použití zemního plynu:
 1. Identifikovat rukojeť příslušného kohoutu, zapnout



hořák a seřídít jej na minimum.

2. Seřídít výkon pomocí šroubu "B" (Obr. 7), otevřením se výkon zvyšuje, uzavřením se snižuje.
3. Po docelení plamenu, který je vhodný pro provoz na minimum, zkontrolovat zda minimální plamen odpovídá minimálnímu výkonu uvedenému v tabulce hořáků, tato prověrka se provádí volumetrickou metodou, která již byla popsána, tedy:
4. Zaznamenat údaj na měřiči plynu a současně spustit chronometr.
5. Po dostatečně dlouhé době, přibližně 10 minutách, zastavit chronometr a znovu zaznamenat hodnotu na měřiči plynu.
6. Provést výpočet průtoku plynu za 10 minut (rozdíl mezi dvěma zaznamenanými hodnotami) např. záznam 1^a - záznam 2^a = 30 litrů (0,03m³).
7. Nyní provést volumetrickou metodou výpočet s minimálním výkonem (předchozí odstavec). Výkon (kw) = spotřeba (m³/h) na tepelnou hodnotu plynu
8. Jestliže je výkon nižší než hodnota v tabulce, povolit šroub a zopakovat kontrolu.
9. Jestliže je výkon vyšší než hodnota v tabulce, utáhnout šroub a zopakovat kontrolu.

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ ZAŘÍZENÍ (NÁHRADNÍ DÍLY)

Používat výhradně originální náhradní díly dodávané výrobcem. Výměna součástí musí být provedena odbornými a pověřenými osobami!

Tryska hlavního hořáku (obr.4 - 4.1)

Pro přístup k tryskám u modelů G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM je nutné zcela nadzvednout vaničku a sejmut kryt trysky. U modelů G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM sejměte přední panel a držák trysek. Pomocí jednoduchého klíče SW11 odšroubujte trysky "B" a vyměňte je. V tabulce hořáků zkontrolujte správnou vzdálenost "H" pro primární vzduch.

Seřízení stálého plamene (obr.5 - 5.1 - 5.2)

Zapalovací hořák u modelů G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM má neregulovatelné trysky a vzduch (obr. 5 - 5.1). Jediným požadovaným zákrokem je výměna trysek podle typu plynu, který máte k dispozici:

- Demontujte přední panel.
 - Odšroubujte šroub "E" a vyměňte trysku "D" za jinou.
- U modelů G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM je zapalovací hořák regulovatelný (Fig. 5.2). Postupujte následovně:
- Demontujte přední panel.
 - Seřídíte průtok plynu pomocí šroubu "G" a vzduch pomocí objímky "H".

Zapalovací svíčka (Obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Svíčka "C" se vyjímá zespoda. Odpojit zapalovací kabel, povolit matici a nasadit novou svíčku.

Kohoutek / plynový ventil

Povolit závitky plynového potrubí a termočlátku, povolit uchycovací šroub napájení k rampě plynu a nasadit nový kohoutek / ventil.

Termočlánek (Obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Povolit závitky, které uchycují termočlánek "A" k sestavě (kohoutky, ventily) plynu a ke stálému hořáku "B"; nasadit nový díl.

Po výměně opět provést montáž ovládacího panelu a ostatních částí.

UPOZORNĚNÍ

Po výměně součástí plynového přívodu je nutné provést kontrolu těsnění a funkčnosti jednotlivých prvků.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! :

Nikdy nepoužívat jako fritézu.

Před uvedením přístroje do provozu je nutné pečlivě umýt vnitřní část varné nádře.

Pozor!

Varná nádrž může být naplněna (včetně vařených potravin) maximálně do výše 40 mm pod horní okraj, dle vyznačení maximální hladiny.

Zařízení je vybaveno voličem, pro veškerou přípravu ro vaření.

Dále jsou uvedeny některé pokyny pro správné a bezpečné použití zařízení.

Zapálení zapalovacího hořáku

Otevřete plynový kohoutek před spotřebičem. Otáčejte ovladačem ventilu/kohoutku z polohy "●" směrem doleva do polohy "✳", držte ovladač stisknutý a současně stiskněte zapalovací tlačítko. Držte ovladač stisknutý i několik sekund po zapálení. Uvolněte ovladač a zkontrolujte, jestli došlo k zapálení zapalovacího hořáku. Jestliže plamen zhasne, zopakujte tuto operaci ještě jednou.

Zapálení hlavního hořáku

Po zapálení zapalovacího hořáku otáčejte ovladačem ventilu směrem doleva, až do bodu odpovídajícího zvolené teplotě nebo symbolu



Poloha	Stupně °C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
0	290

U termostatického ventilu minimum odpovídá poloze 0 a maximum poloze 0.

Termostatické nastavení s sebou nese automatické zapálení a vypnutí horního hořáku (regulace ON/OFF); zůstane zapálený pouze zapalovací hořák.

Jestliže ovladač ventilu/kohoutku otočíte směrem doprava až do polohy "*", nebo jestliže je termostat v poloze "0", hlavní hořák bude konstantně vypnut.

Vypnutí zapalovacího hořáku

Per vypnutí zapalovacího hořáku stiskněte ovladač ventilu/kohoutku a otočte ho až do polohy "●".

Vyprázdnění varné vaničky (obr. 8)

Vyklápěcí zařízení slouží ke snadšímu vyprázdnění vaničky. Toto zařízení se aktivuje kolečkem umístěným na pravé straně předního panelu. Otáčením kolečka ve směru hodinových ručiček se vanička zvedá a otáčením proti směru hodinových ručiček se spouští. U modelů s motorizovaným vyklápěním se místo ručního kolečka používají tlačítka pro zdvih a sestup vaničky.



NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ



ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E7BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E9BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SE9BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 1200x900x900 (965)

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXE9BR8/I	Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele	mm 800x900x740 (760)



NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 700 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel typu H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/1	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY 900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel typu H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/1 - E9BR8/1+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/1 - E9BR12/1+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel typu H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/1 - SE9BR8/1+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/1 - SE9BR12/1+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

CS

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900 TOP TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel typu H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/1 LXE9BR8/1+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**POZOR!**

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách **“VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ”**, **“NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ”** a **“NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ”** se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Pozor: dodaný přístroj je přizpůsoben pro napětí uvedené na technickém štítku.

- Jak již bylo řečeno, na elektrické vedení musí být instalován vícepólový vypínač, který umožní celkové odpojení přístroje v případě přepjetí stupně III, a diferencíál s charakteristikami odpovídajícími jmenovitému výkonu přístroje (1 mA na kW výkonu).
- Kontrolovat účinnost uzemnění.
- Tento přístroj je typu Y (dodáván bez kabelu a bez zásuvky), proto kabel a ostatní součásti nutné pro zapojení musí obstarat instalatér.
- Kabel pro napojení do elektrické sítě musí odpovídat údajům uvedeným v tabulce “Technické údaje” a musí být typu H07RN-F, který je odolný proti oleji.
- V případě poškození spojovacího kabelu je nutné zajistit výměnu, kterou musí z bezpečnostních důvodů provádět odborný personál.

Pro přístup ke svorkovnici napájení postupovat následujícím způsobem:

- Odpojit napájení přístroje pomocí hlavního vypínače zařízení.
- Odšroubovat uchycovací šrouby a odejmout přední panel.
- Prostrčit kabel příslušnou svorkou.
Pečlivě napojit jednotlivé vodiče do příslušných svorek na svorkovnici.
Uzemňovací kabel musí být delší, než ostatní kabely, aby se v případě přepjetí kabelu nebo prasknutí svorky odpojil jako poslední. Utáhnout svorku.
- Přístroj musí být mimo jiné napojen na ekvipotenciální systém.
- Napojení se provádí na příslušnou svorku v dolní části pravé stěny, která je vyznačena mezinárodním symbolem a pomocí vodiče se jmenovitým průměrem <math>< 10 \text{ mm}^2</math>.
Toto napojení se provádí u všech instalovaných přístrojů, které jsou napojeny na uzemňovací systém budovy.

NÁVOD K POUŽITÍ**Pozor! :Nikdy nepoužívat jako fritézu.**

Před uvedením přístroje do provozu je nutné pečlivě umýt vnitřní část varné nádrže.

Pozor!

Varná nádrž může být naplněna (včetně vařených potravin) maximálně do výše 40 mm pod horní okraj, dle vyznačení maximální hladiny.

Dávejte pozor na kluzký povrch kolem zařízení.

Co se týče emisí hluku šířícího se vzduchem, vážená hladina akustického tlaku A je nižší než 70 dB(A).

Zapínání

Zapnout hlavní vypínač zařízení.

Nastavit termostat do polohy “●” na žádanou teplotu, kontrolky se rozsvítí. Zelená kontrolka ukazuje, že je přístroj pod napětím, oranžová kontrolka ukazuje, že jsou aktivovány odpor; po dosažení žádané teploty tato kontrolka zhasne.

Vypínání

Nastavit termostat do polohy “●”.

Vyprázdnění varné vaničky (obr. 8)

Vyklápěcí zařízení slouží ke snadšímu vyprázdnění vaničky. Toto zařízení se aktivuje kolečkem umístěným na pravé straně předního panelu. Otáčením kolečka ve směru hodinových ručiček se vanička zvedá a otáčením proti směru hodinových ručiček se spouští. U modelů s motorizovaným vyklápěním se místo ručního kolečka používají tlačítka pro zdvih a sestup vaničky.

**VÝMĚNA SOUČÁSTÍ ZAŘÍZENÍ
(NÁHRADNÍ DÍLY)**

Odpojit přístroj od napětí (vyjmout pojistky).

Pro zjednodušení přístupu k součástem je nutné odejmout přední panel po vyjmutí knoflíku pro regulaci teploty, knoflíku napouštěcího kohoutku a ovládacího kolečka pro sklápění varné nádrže.

Výměna odporů

- Odpojit napájecí kabely od odporů.
- U typů se sklopnou nádrží je pro zjednodušení nutné otočit nádrž do polohy max. otevření.
- Odejmout izolační plechový kryt, odšroubováním šroubů pro uchycení nádrže.
- Vyjmout ochranný kryt odporů.
- Vyjmout nosnou desku nahrazovaného odporu.
- Namontovat nový odpor opačným postupem.

Výměna kontrolky

- Odpojit napájecí kabely.
- Vyšroubovat žárovku.
- Našroubovat novou žárovku opačným postupem.

Výměna regulačního termostatu a bezpečnostního termostatu

- Po vyjmutí předního panelu odpojit napájecí kabely.



- Vysunout přední stranou nádobku ze svého usazení na dně nádrže.
- Vyměnit termostat odšroubováním blokovacího šroubů.
- Namontovat nový termostat opačným postupem.

Výměna vypínače

- Po vyjmutí předního panelu odpojit napájecí kabely.
- Po odšroubování blokovacích šroubů a vysunutí koaxiálního regulačního termostatu vyměnit vypínač.
- Namontovat nový vypínač opačným postupem.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PŠČ: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku.

Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.

Návod k použitiu

Všeobecné upozornenia **176**

**Plynové panvice**

Rozmery **180**Technické údaje **181**Špeciálne inštrukcie **182**

**Elektrické panvice**

Rozmery **185**Technické údaje **186**Špeciálne inštrukcie **187**

VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

POZOR!

Obrázky spomenuté v kapitole "VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA", "POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELÝ" a "POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELÝ" sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

Pred spustením zariadenia sa dôkladne oboznámiť s návodom k použitiu, ktorý je súčasťou tejto brožúry. Zariadenie je určené na profesionálne použitie, a preto musí byť prevádzkované kvalifikovaným personálom. Inštalácia, spustenie a údržba tohoto zariadenia musia byť prevádzané kvalifikovaným personálom. Všetky potrebné inštaláčne činnosti musia byť uskutočnené v zhode s platnými normami. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené chybnou inštaláciou, nesprávnou údržbou a použitím.

PRÁVNE OPATRENIA, TECHNICKÉ PREDPISY A SMERNICE

Výrobca prehlasuje, že zariadenia zodpovedajú smerniciam ES a špeciálnym normám. Výrobca požaduje, aby inštalácia zariadenia prebehla rešpektovaním platných noriem.

Pri montáži rešpektovať nasledujúce opatrenia:

- stavebné predpisy a miestne protipožiarne opatrenia
- platné protiurazové normy
- opatrenia dodávateľa plynu
- opatrenia dodávateľa elektrickej energie.


SK

CHARAKTERISTIKY ZARIADENIA

Robustná ocelová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nohami.

Oceľové obloženie z chróm – nikel 18/10.

Tabuľka s technickým listom sa nachádza na čelnej strane zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné pri jeho zapojení.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Presun a preprava

Spotrebiče sú umiestnené na drevenej palete tak, aby

bola uľahčená ich preprava a presun pomocou zdvíhacích vozíkov alebo vozíkov aj vo vnútri závodu, aj pri nakladaní a vykladaní.

Sú prikryté pevnými, kartónovými obalmi s tromi vlnenými vrstvami, na ktorých je nalepené a vytlačené označenie. Toto označenie obsahuje údaje o presune, zakazuje zdvíhanie pomocou hákov a vystavovanie obalu atmosférickým vplyvom.

Upozorňuje na výskyt krehkých predmetov vo vnútri obalu a na zvislú polohu, v ktorej je treba obal udržiavať. Upozorňuje tiež na to, ako je treba správne postupovať pri otváraní obalu, t.j. zhora nahor.

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Pred inštaláciou zariadenia z neho odstráňte obal. Niektoré diely sú chránené priliehavou fóliou, ktorú odstraňujte veľmi opatrne. V prípade, že na zariadení alebo jeho častiach zostanú zvyšky lepidla, odstráňte ich pomocou vhodných prostriedkov, napr. benzín; v žiadnom prípade nepoužívajte na ich odstránenie abrazívne látky.

Namontujte nožičky zariadenia; zariadenie vyrovnajte pomocou vodováhy; malé rozdiely v rovinovosti môžete odstrániť reguláciou nastaviteľných nožičiek. Hlavný vypínač alebo zásuvka sa musia nachádzať v blízkosti zariadenia a byť ľahko dostupné. Odporúčame umiestniť zariadenie pod digestor tak, aby dochádzalo k rýchlemu odsávaniu páry. Pri inštalácii zariadenia zachovajte minimálnu vzdialenosť 5 cm od steny v prípade, že je jej tepelná odolnosť nižšia ako 150°C (viď obr. 1). Ak by zariadenie bolo umiestnené v absolútnej blízkosti stien, oddelujúcich priečok, kuchynského nábytku, dekoratívnych stien, atď., odporúčame, aby boli vyrobené z nehorľavého materiálu; v opačnom prípade ich musíte obložiť nehorľavým materiálom s vhodnou tepelnou izoláciou a prísne dbať na predpisy týkajúce sa predchádzania vzniku požiarov.

UPOZORNENIE:

Vzduch potrebný pri spaľovaní horákov sa rovná 2 m³/h pre každý kW zabudovaného výkonu.

Vetranie miestnosti

V miestnosti, kde je zariadenie nainštalované, sa musia nachádzať otvory pre privod vzduchu, ktoré zabezpečujú správnu prevádzku zariadenia a výmenu vzduchu v

miestnosti.

Vzduch potrebný pri spaľovaní horákov sa rovná 2 m³/h pre každý kW zabudovaného výkonu.

Otvory pre prívod vzduchu musia mať vhodne rozmery, musia byť chránene mriežkami a musia byť umiestnene tak, aby nedochádzalo k ich upchatiu. (Viď obr.2 – obr. 3).

Pozor!

Zariadenie neinštalovať do blízkosti iných zariadení, ktoré dosahujú príliš vysoké teploty, aby nedošlo k poškodeniu elektrických komponentov.

Vo fáze inštalácie sa ubezpečiť o tom, či potrubia na odsávanie a odstraňovanie vzduchu sú uvoľnené od prípadných prekážok.

UPOZORNENIA

Zariadenia používať iba pod dozorom, nenechať ich nikdy pracovať na prázdno.

Zariadenia nepotrebnú zvláštne regulačné zásahové činnosti zo strany špecializovaného personálu, iba nastavenia prevádzkané pri samotnom použití zariadení zo strany užívateľa.

Používať výhradne doplnkové zariadenia, ktoré boli indikované samotným výrobcom.

Počas prvých použití týchto zariadení môžeme zaznamenať štipľavý zápach alebo zápach po spálení. Tento fenomén sa stratí úplne po ďalších nasledujúcich dvoch – troch spusteniach.

Po použití, niektoré oblasti zariadenia aj po jeho vypnutí zostanú teplé ešte po nejaký čas (zostatkové teplo). Týchto častí sa nedotýkať rukami a zabrániť prístupu deťom!

Tento spotrebič nie je určený na použitie zo strany osôb (vrátane detí) so zníženými psychickými alebo fyzickými schopnosťami, alebo neskúsené a nepoučené osoby v prípade, že nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, ktorá je oboznámená s pokynmi na použitie tohto spotrebiča. Deti musia byť pod dohľadom, aby ste sa uistili, že sa so spotrebičom nehrajú.

Tieto normy sú veľmi dôležité, pri ich nedodržívaní môže dôjsť k situáciám zlého fungovania zariadení a hlavne k situáciám nebezpečným pre samotného užívateľa.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Ocelové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadla obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírova. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.** Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvrín na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškríbať. Zvyšný kovový prach a kovové piliny vzniknuté pri opracovaní a železný materiál vo všeobecnosti môžu v prípade ich kontaktu s povrchom nehrdzavejúcej ocele spôsobiť vytváranie hrdzavých škvrín.

Prípadne povrchové hrdzavé škvrny, ktoré sa môžu nachádzať aj na nových spotrebičoch, môžete odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku zriedeného s vodou a špongiou typu Scotch Brite. Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirgľový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výparu kyseliny solnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

ÚDRŽBA

Výroba týchto zariadení bola uskutočnená tak, aby bol potrebný minimálny počet údržbových prác. Napriek tomu užívateľovi odporúčame, aby podpísal zmluvu pre technickú asistenciu na kontrolu zariadení aspoň raz za rok, ktorá bude uskutočnená špecializovaným personálom nášho asistenčného servisu alebo niektorým špecializovaným technikom.

POZOR!

Pred uskutočnením akejkoľvek údržbovej činnosti alebo opravy, zariadenie odpojiť od plynovej siete/deaktivovať hlavný prívod elektrickej energie.

Používať výhradne náhradné originálne diely, dodané samotným výrobcom.

DLHODOBÁ NEČINNOSŤ ZARIADENIA

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu, postupujte nasledovne:



- zariadenie a okolité plochy dôkladne vyčistite (viď paragraf "STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE")
- naneste na všetky plochy z nehrdzavejúcej ocele malú vrstvu potravinárskeho oleja
- vykonajte všetky zákroky spojené s údržbou
- zakryte zariadenie obalom a nechajte niekoľko voľných otvorov na prúdenie vzduchu.

ZAPOJENIA

PLYNOVÉ ZAPOJENIE

Zapojenie k obímke 1/2" G alebo 3/4" G, ktorá je vo výbave zariadenia, môže byť pevné alebo odpojiteľné, za použitia normovej prípojky. Použiť flexibilné potrubia, ktoré musia byť vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a musia zodpovedať platným normám. Po ukončení zapojenia, pomocou špeciálneho spreja skontrolovať nepriepustnosť potrubí.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Pred zapojením zariadenia do siete skontrolovať, či:

- sieťové napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na štítku
- uzemnenie je efektívne
- napájací kábel zodpovedá príkonu zariadenia.

Obojsmerný vypínač sa musí nachádzať v blízkosti zariadenia a musí byť homologovaný pre sekciu vhodnú pre tento typ zariadenia (pozri tabuľku TECHNICKÉ ÚDAJE). Kábel musí byť namenej typu H07 RN-F.

Ak sa chceme dostať ku napájacej svorkovnici, musíme postupovať takto:

- Pomocou vypínača umiestneného na hornej časti zariadenia odstaviť prívod elektrickej energie.
- Odskrutkovať upevňujúce skrutky a odstrániť čelný panel.
- Cez príslušné držadlo vsunúť kábel. Dôkladne pozapájať vodiče v zodpovedajúcich svorkách svorkovnice. Uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče, a to preto, aby sa odpojil ako posledný v prípade silného

ťahu kábla alebo v prípade poškodenia káblového držadla.

ŽLTO- ZELENÝ uzemňovací kábel nesmie byť nikdy prerušený.

Ekvipotenciál

Zariadenie musí byť napojené na niektorý ekvipotenciálny systém. Príslušná svorka je situovaná v blízkosti vstupu kábla. Je vyznačená etiketou:



NAPOJENIE NA VODOVODNÚ SIŤ

Pomocou mechanického filtra a uzavieracieho kohútika vodovodné potrubie pripojiť k distribučnej sieti.

Pred zapojením filtra nechať odtiecť určitý objem vody, aby sa potrubie zbavilo prípadného železného odpadu.

UPOZORNENIE: maximálny tlak, ktorému môže kohútik odolávať je 700 kPascal.

VYPÚŠŤANIE VÝPAROV

Zariadenia musia byť umiestnené v priestoroch vhodných pre vypúšťanie produktov vzniknutých počas spaľovania, v zhode s predpísanými inštalačnými normami. Tieto zariadenia sú (pozri tabuľku s technickými údajmi) plynové zariadenia typu "A":

Nie sú predurčené na zapojenie k evakuačnému potrubiu na vypúšťanie produktov vzniknutých pri spaľovaní.

Tieto zariadenia musia produkty vzniknuté pri spaľovaní vypúšťať do príslušných odsávačov alebo do im podobných zariadení, ktoré sú prepojené s komínom alebo priamo s exteriérom.

Môže byť použitý aj odsávač vzduchu, ktorý je spojený priamo s exteriérom, s kapacitou, ktorá nie je menšia ako požadovaná kapacita (pozri tabuľku 1), ktorý zabezpečuje väčšiu výmenu vzduchu potrebného pre blahobyt pracovníkov.



Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

2006/95/CE	- Smernica o nízkom napätí
2007/108/CE	- Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
93/68	- Predpisy týkajúce sa strojových zariadení
98/37	- Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Bezpečnosť elektrických spotrebičov pre použitie ako kolektívne kuchyne, Elektrické panvice.

Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

		CE	
MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4

SK



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov. Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie so sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.



POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY

PLYNOVÉ PANVICE 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G7BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x700x900 (1020)

PLYNOVÉ PANVICE 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G9BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (1065)

PLYNOVÉ PANVICE S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SG9BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (965)

PLYNOVÉ PANVICE LX900TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXG9BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x740 (760)



PLYNOVÉ PANVICE 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON (P) 220-240V kW	NAPÁJACÍ KÁBEL TYPU H07RN-F	Nominální výkon kW	Redukovaný výkon kW	Nominální výkon G2,350 kW	Nominální výkon G27 kW	Spotřeba GPL G30/31 kg/h	Spotřeba metánu G20 m ³ /h	Spotřeba metánu G25 m ³ /h	Spotřeba metánu G25.1 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G27 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G2,350 m ³ /h	Primární vzduch pre spalování m ³ /h	Konstrukcia typ	Horák	Hmotnosť	
																n°	kW
G7BR8/I	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

PLYNOVÉ PANVICE 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON (P) 220-240V kW	NAPÁJACÍ KÁBEL TYPU H07RN-F	Nominální výkon kW	Redukovaný výkon kW	Nominální výkon G2,350 kW	Nominální výkon G27 kW	Spotřeba GPL G30/31 kg/h	Spotřeba metánu G20 m ³ /h	Spotřeba metánu G25 m ³ /h	Spotřeba metánu G25.1 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G27 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G2,350 m ³ /h	Primární vzduch pre spalování m ³ /h	Konstrukcia typ	Horák	Hmotnosť	
																n°	kW
G9BR8/I	0,0006	3x1,5mm ²	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm ²	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/I	0,0006	3x1,5mm ²	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm ²	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

PLYNOVÉ PANVICE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON (P) 220-240V kW	NAPÁJACÍ KÁBEL TYPU H07RN-F	Nominální výkon kW	Redukovaný výkon kW	Nominální výkon G2,350 kW	Nominální výkon G27 kW	Spotřeba GPL G30/31 kg/h	Spotřeba metánu G20 m ³ /h	Spotřeba metánu G25 m ³ /h	Spotřeba metánu G25.1 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G27 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G2,350 m ³ /h	Primární vzduch pre spalování m ³ /h	Konstrukcia typ	Horák	Hmotnosť	
																n°	kW
SG9BR8/I	0,0006	3x1,5mm ²	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm ²	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9BR12/I	0,0006	3x1,5mm ²	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
SG9BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm ²	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

PLYNOVÉ PANVICE LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON (P) 220-240V kW	NAPÁJACÍ KÁBEL TYPU H07RN-F	Nominální výkon kW	Redukovaný výkon kW	Nominální výkon G2,350 kW	Nominální výkon G27 kW	Spotřeba GPL G30/31 kg/h	Spotřeba metánu G20 m ³ /h	Spotřeba metánu G25 m ³ /h	Spotřeba metánu G25.1 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G27 m ³ /h	Spotřeba místního plynu G2,350 m ³ /h	Primární vzduch pre spalování m ³ /h	Konstrukcia typ	Horák	Hmotnosť	
																n°	kW
LXG9BR8/I	0,0006	3x1,5mm ²	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LXG9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm ²	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

SK

**POZOR!**

Obrázky spomenuté v kapitole "VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA", "POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY" a "POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELY" sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

SPUSTENIE

Pred spustením zariadenia je potrebné skontrolovať či jeho charakteristiky (kategória a skupina použitého plynu) zodpovedajú rade a supine miestneho plynu.

V opačnom prípade, zabezpečiť prechod k požadovanej skupine plynu alebo prispôbienie požadovanej supine plynu (pozri paragraf "Prevádzka s inými druhmi plynu"). Pri spustení zariadenia sa pridržiavať návodu na použitie.

Kontrola výkonu

Pre nominálny výkon použiť trysky, ktorými sú zariadenia vybavené.

Výkon môže byť dvoch typov:

- nominálny, uvedený na štítku zariadenia
- redukovaný.

Na spomínané trysky sa odvoláva tabuľka "HORÁKY" Tlak pri dodávke plynu musí byť v rozmedzí nasledujúcich hraníc:

- od 18 do 22,5 mbar pre plyn z druhej rady (metán)
- od 27 do 37 mbar pre plyn z tretej rady (propán – bután).

Ak sú presiahnuté tieto hranice tlaku, zariadenie nemožno viac prevádzkovať. Pri regulácii výkonu na minimum je potrebné sa pridržiavať údajov uvedených v tabuľke "HORÁKY".

Ak chceme vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, je možné ju vykonať prostredníctvom príslušného počítačového zariadenia, pridržiavaním sa tzv. "volumetrickej metódy".

Zvyčane však postačuje vykonanie kontroly správneho fungovania trysiek.

Kontrola vstupného tlaku (obr. 6 - 7)

Vstupný tlak sa meria pomocou manometra (rezolučná schopnosť min. 0,1 mbar).

Odstrániť skrutku (A) a na jej miesto zapojiť manometer: po vykonaní merania skrutku opäť hermeticky utiahnuť (A).

DÔLEŽITÉ: tlaková skúška musí byť prevedená u všetkých zapojených fungujúcich plynových zariadení.

Kontrola výkonu volumetrickou metódou.

Za pomoci plynometra a chronometra je možné odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Táto hodnota bude porovnávaná s hodnotou **E** vypočítanou takýmto spôsobom:

$$E = \frac{\text{Výkon horáka}}{\text{Tepelná výkon plynu}}$$

Pri meraní výkonu je dôležité, aby bolo vykonané vtedy, ak je zariadenie je vo fáze zotrvačnosti.

Výkony horáka, nominálny a redukovaný vypočítané pri

hodnote nominálneho tlaku, sa dosiahnu konzultovaním tabuľky "HORÁKY". Hodnota tepelnej sily plynu môže byť požadovaná od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola fungovania

Skontrolovať, či typ použitých trysiek zodpovedá tryskám, ktoré sú uvedené v tabuľke "HORÁKY". Skontrolovať, či použitý reduktor tlaku má väčší dosah ako súčet rozsahu spotreby všetkých zapojených zariadení. Skontrolovať, či je prívod plynového potrubia adekvátny.

Kontrola stáleho plameňa

Pri správnej regulácii, plameň musí obkolesovať termočlánok a musí mať dokonalý zjav; v opačnom prípade skontrolovať, či použitý vstrekovač je vhodný pre daný druh plynu.

Kontrola primárneho vzduchu

Objem prúdu vzduchu je správne nastavený vtedy, ak existuje vhodná ochrana pred zdvihnutím sa plameňa v studenom horáku alebo pred spätným tokom v zahriatom horáku. V tabuľke "HORÁKY" je uvedená hodnota primárneho vzduchu pri spaľovaní.

Kontrola funkcií

- Zariadenie uviesť do prevádzky;
- Skontrolovať stav plynového potrubia;
- Skontrolovať plameň v horáku, aj pri minime.

Upozornenia pre inštalatéra

Užívateľovi podľa inštrukcií vysvetliť a ukázať fungovanie a používanie zariadenia a odovzdať mu návod k použitiu.

Operátora informovať o tom, že po akomkoľvek reštrukturačnom zásahu alebo po stavebnej modifikácii, ktoré by mohli narušiť dodávku vzduchu pre spaľovanie, je nevyhnutné pristúpiť k opätovnej kontrole funkcií zariadenia.

Prevádzka s inými druhmi plynu

Pri prestupe na iný druh plynu, napr. z metánu na tekutý plyn, je nutné použiť trysky, ktoré sú vhodné pre daný typ horáka uvedeného v tabuľke Horáky. Trysky horákov pre rôzne druhy plynov, označené príslušným diametrom v desatinách mm, sa nachádzajú v sáčku dodanom spolu so zariadením. Po ukončení transformácie alebo po prispôbení vykonať kontrolu funkcií zariadenia, ako uvádza paragraf "Kontrola funkcií".

Po zmene predispozície na štítku vyznačiť nový druh plynu.

Nastavenie minima (Obr. 7)

Podľa tabuľky "HORÁKY" skrutky nastaviť na minimum "B", a to takýmto spôsobom:



- pri prevádzke s tekutým plynom zatiahnuť skrutku na reguláciu minima.
- Pri prevádzke s metánom:
 1. Individuovať kľučku príslušného kohútika, aktivovať horák a priviesť ho do polohy minima.
 2. Pomocou skrutky "B" (obr. 7) nastaviť množstvo na minimum, jej odskrutkovaním sa množstvo zvyšuje a zaskrutkovaním zasa znižuje.
 3. Po nastavení plameňa, ktorý považujeme za vhodný pre prevádzku na minime, je nutné skontrolovať, či táto zodpovedá minimálnej únosnosti indikovanej v tabuľke Horáky. Táto kontrola musí byť vykonaná podľa vyššie uvedenej "volumetrickej metódy".
 4. Skontrolovať plynomer a zároveň si vypomáhať chronometrom.
 5. Po dostatočne dlhom čase, napríklad 10 minút, zastaviť chronometer a znova skontrolovať plynomer.
 6. Vypočítať množstvo plynu, ktorý prešiel za 10 minút (rozdiel medzi dvoma odočítaniami) napr. 1. odočítavanie – 2. odočítavanie = 30 litrov (0,03m³).
 7. Teraz vypočítať výkon pri minime, volumetrickou metódou (predchádzajúci paragraf). Výkon (kw) = spotreba (m³/h) pri topnej sile metánu.
 8. Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, skrutku minima odskrutkovať a zopakovať kontrolu.
 9. Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, skrutku minima zaskrutkovať a zopakovať kontrolu.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

Používať výhradne originálne náhradné diely, ktoré boli dodané výrobcom. Výmena komponentov musí byť uskutočnená autorizovaným personálom!

Tryska hlavného horáka (obr. 4 - 4.1)

Prístup k tryskám pri modeloch G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM dosiahnete úplným nadvihnutím vaničky a vybraním krytu trysky. Pri modeloch G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, vyberte predný panel a držiak trysiek. Pomocou jednoduchého kľúča SW11 odskrutkujte trysky „B“ a vymeňte ich za iné vhodné trysky. V „tabuľke horákov“ overte správnu vzdialenosť „H“ pre primárny vzduch.

Regulácia stáleho plameňa (obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Zapaľovací horák pri modeloch G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM má neregulovateľné trysky a stály vzduch (obr.5 -5.1). Jediný zákrok, ktorý sa vyžaduje, je výmena trysiek podľa typu plynu tak, ako je to uvedené v nasledujúcej časti:

- odmontujte predný panel
- odskrutkujte skrutkovú zátku „E“ a vymeňte trysku „D“ za inú vhodnú trysku.

Pri modeloch G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM sa dá zapaľovací horák regulovať. (Fig. 5.2) Postupujte nasledujúcim spôsobom:

- odmontujte predný panel
- nastavte prietok plynu zapaľovacieho horáka pomocou skrutky „G“ a vzduchu pomocou objímky „H“

Zapaľovacia sviečka (Obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Sviečka "C" sa vyťahuje zo spodu. Odpojiť zapaľovací kábel, uvoľniť upevňovaciu maticu a založiť novú sviečku.

Kohútik/plynový ventil

Uvoľniť skrutkové spoje plynového potrubia a termočlánku, uvoľniť upevňujúce skrutky prívodu k plynovej rampe a založiť nový kohútik/ventil.

Termočlánok (obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Uvoľniť skrutkové spoje, ktoré upevňujú termočlánok "A" k plynovému príslušenstvu (kohútiky, ventily) a k horáku "B"; založiť novú súčiastku.

Dokončiť výmenu, znova, v správnom poradí, namontovať prístrojovú dosku a príslušné súčiastky.

UPOZORNENIE

Po výmene súčiastiek na prívod plynu je nutné uskutočniť kontrolu utesnenia a kontrolu funkcií jednotlivých prvkov.

NÁVOD K POUŽITIU

Pozor!

V žiadnom prípade nepoužívať ako fritézu.

Pred prvým použitím tohoto zariadenia dôkladne umyte varnú nádobu.

Pozor!

Varná nádoba môže byť naplnená maximálne 40 mm od plniaceho okraja a musí byť rešpektované označenie maximálnej hladiny, berúc do úvahy aj jedlo, ktoré chceme variť.

Toto zariadenie je vybavené prepínačom, ktoré mu umožňuje vykonávať všetky operácie od spustenia až po samotné varenie.

Následne sú opísané všetky operácie pre bezpečné a správne použitie tohoto zariadenia.


Zapnutie zapaľovacieho horáka



Otvorte plynový kohútik umiestnený pred spotrebičom. Otočte ovládač ventilu/kohútika z polohy "●" smerom doľava do polohy "✱", držte stlačený ovládač a súčasne aktivujte tlačidlo zapnutia. Ovládač držte stlačený ešte niekoľko sekúnd po zapnutí. Uvoľnite ovládač a skontrolujte, či došlo k zapnutiu zapaľovacieho horáka. Ak plameň zhasne, zákrok zopakujte.

Zapnutie hlavného horáka


Po zapnutí zapaľovacieho horáka otočte ovládač ventilu smerom doľava až k miestu, ktoré zodpovedá požadovanej teplote alebo symbolu




Poloha	stupne ° C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Pri termostatickom ventilu sa minimum nachádza v polohe  a maximum polohe .

Termostatické nastavenie so sebou prináša automatické zapnutie a vypnutie hlavného horáka (nastavenie ON/OFF), zapnutý zostane len zapalovací horák.

Keď ovládač ventilu/kohútika otočíte smerom doprava až do polohy , alebo keď sa ovládač termostatu nachádza v polohe „0“, hlavný horák bude neustále vypnutý.

Vypnutie zapalovacieho horáka

Na vypnutie zapalovacieho horáka stlačte ovládač ventilu/kohútika a otočte ho až do polohy .

Vyprázdnenie varnej vaničky (obr.8)

Vyklápací prvok slúži na uľahčenie vyprázdnenia vaničky. Tento prvok sa aktivuje ručným kolieskom umiestneným na pravej strane predného panelu. Otočením ručného kolieska v smere hodinových ručičiek sa vanička nadvihne, naopak jeho otočením do protismeru hodinových ručičiek sa vanička spustí smerom nadol.

Pri modeloch s motorizovaným vyklápaním sa namiesto ručného kolieska aktivujú tlačidlá pre zdvih a zostup vaničky.

**POKYNY PRE ELEKTRICKÉ MODELY****ELEKTRICKÉ PPANVICE 700**

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E7BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTRICKÉ PPANVICE 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E9BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Skrinková panvica s vyklápacou nadobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTRICKÉ PPANVICE S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SE9BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 1200x900x900 (965)

ELEKTRICKÉ PPANVICE LX900TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXE9BR8/I	Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele	mm 800x900x740 (760)

**POKYNY PRE ELEKTRICKÉ MODELY****ELEKTRICKÉ PAPANICE 700 TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Zapájací kábel typu H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²

ELEKTRICKÉ PAPANICE 900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Zapájací kábel typu H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² 4 x 4 mm ² 4 x 10 mm ²

ELEKTRICKÉ PAPANICE S900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Zapájací kábel typu H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² 4 x 4 mm ² 4 x 10 mm ²

SK

ELEKTRICKÉ PAPANICE LX900 TOP TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Zapájací kábel typu H07RN-F
	kW	V	v
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²

**POZOR!**

Obrázky spomenuté v kapitole **“VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA”**, **“POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY”** a **“POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELY”** sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Upozornenie: zariadenie je dodané pre napätie, ktoré je vyznačené na technickom štítku.

- Ako už bolo uvedené, medzi zariadením a elektrickým vedením musí byť vložený obojsmerný vypínač, ktorý umožňuje úplné vypnutie v situáciách nadmerného napätia III a diferencíál s charakteristikami zodpovedajúcimi nominálnemu výkonu zariadenia (1 mA pre kW výkonu).
- Skontrolovať efektívnosť uzemňovacieho zariadenia.
- Toto zariadenie patrí do typu Y (je dodané bez kábla a bez zástrčky), preto kábel a ďalšie príslušenstvo potrebné na zapojenie sú na náklady inštalatéra.
- Kábel pre elektrické vedenie musí zodpovedať charakteristikám uvedeným v tabuľke “Technické údaje” a musí byť typu H07RN-F, ktorý je odolný voči oleju.
- Ak je elektrický kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným personálom, a to takým spôsobom, aby sa predišlo každému možnému riziku.

Ak sa chceme dostať ku napájacej svorkovnici, musíme postupovať takto:

- Pomocou vypínača umiestneného na hornej časti zariadenia odstaviť prívod elektrickej energie.
- Odskrutkovať upevňujúce skrutky a odstrániť čelný panel.
- Cez príslušné držadlo vsunúť kábel.
Dôkladne pozapájať vodiče v zodpovedajúcich svorkách svorkovnice.
Uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče, a to preto, aby sa odpojil ako posledný v prípade silného ťahu kábla alebo v prípade poškodenia káblového držadla.
- Zariadenie musí byť okrem iného vybavené aj ekvipotenciálnym systémom.
- Zapojenie je uskutočnené medzi svorkou predurčenou v zadnej časti praveho boku označenou medzinárodným symbolom a medzi vodičom majúcim nominálnu sekciu <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Toto prepojenie je uskutočnené medzi všetkými nainštalovanými zariadeniami a uzemňovacím zariadením budovy.

NÁVOD K POUŽITIU

Pozor! : V žiadnom prípade nepoužívať ako fritézu.

Pred prvým použitím tohoto zariadenia, dôkladne umyte varnú nádobu.

Pozor!

Varná nádoba môže byť naplnená maximálne 40 mm od plniaceho okraja a musí byť rešpektované označenie maximálnej hladiny, berúc do úvahy aj jedlo, ktoré chceme variť.

Venujte pozornosť šmykľavej podlahe okolo spotrebiča

V otázke emisií hluku je hodnota váženej ekvivalentnej hladiny akustického tlaku A nižšia ako 70 dB (A).

Zapálenie

Aktivovať hlavný vypínač nachádzajúci sa v hornej časti zariadenia.

Termostat nastaviť na polohu “●”, na požadovanú teplotu, rozsvietenia sa kontrolky, zelená poukazuje na to, že zariadenie je pod napätím, oranžová zasa na to, že odpory sú zapojené; po dosiahnutí požadovanej teploty sa oranžová kontrolka vypne.

Vypnutie

Termostat nastaviť do polohy “●”.

Vyprázdnenie varnej vaničky (obr.8)

Vyklápací prvok slúži na uľahčenie vyprázdnenia vaničky. Tento prvok sa aktivuje ručným kolieskom umiestneným na pravej strane predného panelu. Otočením ručného kolieska v smere hodinových ručičiek sa vanička nadvihne, naopak jeho otočením do protismeru hodinových ručičiek sa vanička spustí smerom nadol.

Pri modeloch s motorizovaným vyklápaním sa namiesto ručného kolieska aktivujú tlačidlá pre zdvih a zostup vaničky.

SK

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

Odstaviť prívod elektrickej energie k zariadeniu (vybrať poistky).

Aby sa uľahčil prístup k jednotlivým súčiastkam, ktoré chceme nahradiť, po vytiahnutí kľučky na reguláciu teploty, kľučky kohútika na napúšťanie vody a ručného kolieska na vyklápanie varnej nádoby je potrebné odstrániť čelný panel.

Výmena odporov

- Odpojiť napájacie káble a odpor/-y.
- Pri modeloch s vyklápacou nádobou, nádobu otočiť na maximálny otvor.
- Odskrutkovať upevňovacie skrutky a vybrať plechovú ochrannú izoláciu.
- Odobrať panel na ochranu odporov.
- Odstrániť platňu z poškodeného odporu.
- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov namontovať nový odpor.

**Výmena svetelných kontroliek**

- Odpojiť napájacie káble.
- Vytiahnuť žiarovku.
- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov, namontovať novú žiarovku.

Výmena prevádzkového alebo bezpečnostného termostatu

- Odstrániť čelný panel a odpojiť napájacie káble.
- Vytiahnuť nádobku zo svojho ložiska, z prednej strany dna nádoby.

- Skrutky odskrutkovať od podkladu a vymeniť termostat.
- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov, namontovať nový termostat.

Výmena vypínača

- Odstrániť čelný panel a odpojiť napájacie káble.
- Skrutky odskrutkovať od podkladu, vybrať súosý prevádzkový termostat a vymeniť vypínač.
- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov, namontovať nový vypínač.

SK

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____



MODEL _____

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO _____

UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržavania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.

Használati kézikönyv

Általános tudnivalók	190
 Gázos főzőedények	
Méretek	194
Műszaki adatok	195
Különleges utasítások	196
 Elektromos főzőedények	
Méretek	199
Műszaki adatok	200
Különleges utasítások	201

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

FIGYELEM!

Az „ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK”, „UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ” és „UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

Mielőtt működésbe hozzuk a készüléket, olvassuk el figyelmesen a jelen kiadványban található használati útmutatót. A készülék professzionális használatra készült, szakképzett személyeknek kell kezelniük.

A készülék elhelyezését, üzembe helyezését és karbantartását szakképzett személyeknek kell végezniük.

A felállításához szükséges minden munkálatot a hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni. A gyártó nem felel a nem megfelelő elhelyezésből, helytelen karbantartásból és a használatban való járatlanságból adódó károkért.

TÖRVÉNYI ELŐÍRÁSOK, MŰSZAKI SZABÁLYOK ÉS IRÁNYELVEK

A gyártó kijelenti, hogy a készülékek megfelelnek az EGK-irányelveknek és a vonatkozó különleges előírásoknak, egyúttal azt kéri, hogy az elhelyezés a hatályos előírások betartásával történjen. Az összeszerelést illetően a következő előírásokat kell betartani:


- építészeti rendelkezések és helyi tűzvédelmi előírások
- hatályos baleset-megelőzési előírások
- a gázszolgáltató társaság rendelkezései
- a villamosenergia-szolgáltató társaság rendelkezései.

A KÉSZÜLÉKEK TULAJDONSÁGAI

Erős acélszerkezet, 4 állítható magasságú lábbal.

18/10-es króm-nikkel acéllal bevonva.

A nyílvtartási számot jelző táblácska a készülék elülső oldalán található, és a csatlakoztatáshoz szükséges összes adatot tartalmazza.

		CE	
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

BEÜZEMELÉS

Mozgatás és szállítás

A készülékek fa raklapra vannak helyezve az üzemben

belüli, illetve a fel-és lerakásnál targoncával vagy kocsival történő szállítás és mozgatás megkönnyítése érdekében. Háromhullámos, öntapadós és rányomtatott jelzőcímkekkel ellátott, erős kartonnal vannak befedve. Ezek a jelek útmutatást nyújtanak a mozgatáshoz, megtiltják a kampókkal történő emelést, valamint, hogy a csomagot kitegyük az időjárás viszontagságainak.

Tájékoztatnak a belsejében található törékeny tárgyakról és a függőleges helyzetről, amelyben a csomagot tartani kell. Ezen felül tájékoztatnak a csomag szabályos kinyitásának menetéről. Lentről felfelé.

BEÜZEMELÉSE

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, vegyük ki a csomagolásából. Óvatosan szedjük le róla az öntapadós matricákat. Megfelelő tisztítószer segítségével, mint pl. benzinnel tisztítsuk el a rajta lévő esetleges ragasztómaradványokat is; ehhez soha ne alkalmazzunk csiszolóanyagot.

Szereljük fel a szabályzólabákat a berendezésre; a finom érzékenységű szabályzólabák segítségével tökéletes vízszintbe állíthatjuk a berendezést.

A gázhálózatra és a villamos hálózatra való csatlakozásnak a készülék közelében, könnyen megközelíthető helyen kell lennie.

Ajánlatos a berendezést egy hatékony működésű vákuumos páraelszívó berendezés alá elhelyezni. Amennyiben a fal hőállósága nem bírja el egy legalább 150°C fokú hőmérsékletet, ez esetben a berendezést a faltól legalább 5 cm távolságra kell beállítani (lásd az 1-es ábrát). Ha a berendezés túl közel lenne a falhoz, válaszfalhoz, konyhabútorokhoz, vagy dekoratív falakhoz, ajánlatos ezeket a falakat hőálló anyagból készíteni; vagy ha más nem, akkor ezeket hőálló, megfelelő hőszigeteléssel, bíró burkolatokkal ellátni. Éppen ezért, a vonatkozó tűzmelőzési rendeletek függvényében szenteljünk megkülönböztetett figyelmet berendezés szakszerű beállítására.

FIGYELEM:

Az égőfejeknél az égéshez szükséges levegő a teljesítmény minden egyes kW-ja után 2 m³/h-nak felel meg.

Helyszíni szellőztetés

A helyiséget, ahová elhelyeztük a berendezést, megfelelő szellőztetési rendszerrel kell ellátni.

Az égőfejeknél az égéshez szükséges levegő a teljesítmény minden egyes kW-ja után $2 \text{ m}^3/\text{h}$ -nak felel meg.

A berendezés megfelelő működésének az érdekében, a levegőbeömlő nyílásoknak előírás szerintinek kell lenniük, védőráccsal felszerelve, illetve olyan módon pozícionálva, hogy azok el ne tömíthessenek. (lásd a 2 és 3 -as ábrákat).

A készüléket ne állítsuk fel olyan készülékek mellé, amelyek nagy hőmérsékletet érnek el, nehogy károsítsuk az elektromos alkatrészeit.

A felszerelés folyamán gondoskodjunk arról, hogy a legyőg bemeneti és kimeneti vezetékai akadálymentesek legyenek.

FIGYELMEZTETÉSEK

A készülékeket csak felügyelet mellett használjuk, és soha ne hagyjuk, hogy üresen működjenek.

A készüléken nem szükséges különleges beállítási munkákat végezniük a szakembereknek, a beállításokat a felhasználó végzi a használat során.

Kizárólag a gyártó által megjelölt tartozékokat használjuk.

A készülék első alkalmakkor való használata esetén szúrós, égett szagot érezhetünk. Ez a jelenség a következő két-három használat során teljesen eltűnik.

Használat után a területek kikapcsolás után is melegek maradnak egy bizonyos ideig (maradék hő). Ne támaszkodjunk hozzá kézzel, tartsuk távol a készüléktől a gyermekeket!

Ennek a készüléknek nem az a rendeltetése, hogy pszichikailag vagy mozgásukban korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy idevágó tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságért felelős személy felügyeli vagy betanítja őket a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.

Ezek az előírások nagyon fontosak, ha elhanyagoljuk őket, akkor a készülék hibásan működhet, valamint veszélyt jelenthet a felhasználó részére.

A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

VIGYÁZAT!

- Még mielőtt hozzálátnánk a tűzhely megtisztításához, kapcsoljuk ki, majd hagyjuk lehűlni.
- Elektromos üzemű tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsuk a készüléket.

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása

garantálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldjuk meg egy jó meleg mosogatószerves vízbe mártogatott puha ruha segítségével; **amíg az erősebb elszennyeződések eltávolításához használjunk etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; ne használjunk szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást, okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak.** A savak alkalmazása veszélyezteti a tűzhely jó működését, illetve ennek biztonságát. Ne használjunk más fémekből vagy öntvényekből készült keféket, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivelhogy ezek az eszközök először rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerüljük el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljünk a rozsdamentes anyagból készült fémkefék, illetve fémsúrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

Fémpor, fémforgácsok, a vaskitermelő munkálatok maradványai általában inox acél felülettel érintkezve rozsdafoltok kialakulását eredményezhetik.

Esetleges felületi rozsdafoltok, melyek új készülékeknél is előfordulhatnak, eltávolíthatóak higított mosószerezrel és Scotch Brite típusú szivaccsal.

Csökönnyösebb szennyeződések soha ne próbáljunk meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot).

Ugyancsak, soha ne használjunk a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljünk, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragözökre is. Óvakodjunk a közvetlen vízszugártól is, mivel ez károsíthatja a tűzhelyet. A tisztítási műveletek után tiszta vízzel mossuk le alaposan a tűzhelyet, majd töröljük szárazra egy puha ruha segítségével.

KARBANTARTÁS

A készülék úgy került kialakításra, hogy csak kevés karbantartási munkára van szükség. Ennek ellenére azt ajánljuk a felhasználónak, hogy írassa alá az ügyfélszolgálati szerződést, hogy legalább évente egyszer ellenőrizze az ügyfélszolgálat szakembere vagy erre szakosodott szerelő a készüléket.

FIGYELEM!

Bármilyen karbantartási vagy javítási munka előtt húzzuk ki a készüléket a gázellátó hálózatból és kapcsoljuk le az elektromos főkapcsolót.

Csak a gyártó által rendelkezésre bocsátott eredeti alkatrészeket használjuk.

A KÉSZÜLÉK HOSSZABB IDEJŰ LEÁLLÍTÁSA

Ha a készülék hosszabb ideig nincs működtetve, akkor a következőképpen kell eljárni:

- tisztítsuk meg alaposan a készülék határos részeit, (lásd a „A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA” pontot)
- kenjük át egy étolajba itatott kendővel az inox acél felületeket
- végezzünk el minden megadott karbantartási munkálatot
- fedjük le a készüléket egy burkolattal, és hagyjunk néhány lyukat szellőztetés céljára.

CSATLAKOZÁSOK

GÁZCSATLAKOZÁS

A készüléken elhelyezett 1/2" G 3/4" G vagy csőcsonkhoz való csatlakozás lehet fix vagy kihúzható – használjunk szabványos csatlakozót. Ha flexibilis csöveket használunk, akkor azok legyenek rozsdamentes acélból és feleljenek meg a szabványoknak. Ha elvégeztük a csatlakoztatást, akkor egy szivárgásjelző spray segítségével ellenőrizzük, hogy jól zár-e.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Mielőtt csatlakoztatnánk a készüléket a hálózatra, ellenőrizzük a következőket:

- a hálózati feszültség megfelel-e a táblácskán szereplő értékeknek
- a földelés megfelelő-e
- a csatlakozó vezeték elbírja-e a készülék által felvett teljesítményt.

Az omnipoláris megszakítóknak a készülék közelében kell lennie, hitelesítettnek kell lennie és a készülékhez megfelelő keresztmetszetűnek kell lennie. (lásd a MŰSZAKI ADATOK táblázatot).

A vezetéknek legalább H07 RN-F típusúnak kell lennie.

A betáp kapcsolótáblához a következőképpen férhetünk hozzá:

- A készülék fölött lévő megszakító segítségével szakítsuk meg a készülék áramellátását.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával távolítsuk el az elülső panelt.
- Fűzzük be a vezetéket a kábeltartó segítségével. A vezetékeket gondosan csatlakoztassuk a kapcsolótábla megfelelő csatlakozóihoz.

A földvezetékeknek hosszabbnak kell lennie, mint a többi vezetéknek, hogy a vezeték erőteljes húzóadásakor vagy a kábeltartó eltérések utolsóként szakadjon meg. Rögzítsük a kábeltartót.

A SÁRGA-ZÖLD földelő vezetéket soha nem szabad megszakítani.

Potenciál-kiegyenlítő

A készüléket csatlakoztatni kell egy potenciál-kiegyenlítő rendszerre. Az erre szolgáló érintkező a vezeték bemenetének közelében található. Címkével van megjelölve



CSATLAKOZÁS A VÍZHÁLÓZATRA

A víz bemeneti csövét csatlakoztassuk a vízhálózatra mechanikai szűrővel és zárócsappal.

Mielőtt csatlakoztatnánk a szűrőt, folyassunk ki bizonyos mennyiségű vizet, hogy megtisztítsuk a vezetéket az esetleges vasmaradékoktól.

FIGYELEM: a csap maximális nyomása 700 kPascal.

VÍZELVEZETÉS

Csatlakoztassuk a hálózatra a készülékek elvezető csöveit.

FÜSTELVEZETÉS

A készülékeket égéstermek elvezetésére alkalmas helyiségekben kell elhelyezni a felszerelési előírások betartásával. A készülékek (lásd a műszaki adatok táblázatát) „A” típusú gázkészülékeknek tekintendők:

Ezek nincsenek ellátva égéstermék-elvezető csőhöz való csatlakozással.

Ezeknek a készülékeknek az égéstermékkel biztonságos kéményhez csatlakozó kürtökbe vagy hasonló berendezésekbe kell elvezetniük, illetve a kültérbe.

Ennek hiányában közvetlenül a kültérhez kapcsolódóan légelszívó lehet használni, amelynek a teljesítménye nem kisebb az előírtnál – lásd 1. táblázat –, amelyhez hozzáadjuk a dolgozók egészségéhez szükséges légmennyiséget.



A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2006/95/CE	- Alacsony feszültség
2007/108/CE	- EMC (elektromágneses kompatibilitás)
93/68	- Gépirányelv
98/37	- A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Biztonsága elektromos készülékek használata a kollektív konyha, elektromos főzőedények.

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

		CE	
MOD.		N°:	
V	kw:	Hz: 50/60	IPX4



TÁJÉKOZTATÁS A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Az elektromos és elektronikus berendezésekben lévő veszélyes anyagok használatának csökkentéséről valamint a hulladékkezelésről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek végrehajtása.

Az berendezésen vagy a csomagoláson található, áthúzott szeméttárolót ábrázoló jel arra utal, hogy a terméket hasznos élettartama végén az egyéb hulladékoktól elkülönítve kell összegyűjteni. Az élettartamuk végéhez érő készülékek szelektív hulladékgyűjtését a gyártó szervezi meg és irányítja. Annak a felhasználónak tehát, aki meg kíván szabadulni a jelen készüléktől, kapcsolatba kell lépnie a gyártóval és követnie kell a gyártó által felállított rendszert, amely az élettartamuk végére érő készülékek szelektív hulladékgyűjtésére vonatkozik. Amennyiben a készüléket szelektíven gyűjtjük újrahasznosítás, feldolgozás vagy környezetkímélő hulladékkezelés céljából, hozzájárulunk a környezetre vagy az egészségre gyakorolt esetleges negatív hatások elkerüléséhez és elősegítjük a készüléket alkotó anyagok újrafelhasználását illetve újrahasznosítását.

Amennyiben a tulajdonos szabálytalanul végzi a termék hulladékkezelését, úgy ez a hatályos jogszabályok által előírt szabálysértési eljárást vonja maga után.



TUDNIVALÓK A GÁZOS MODELLEKRŐL

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, 700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
G7BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenekű főzőedény	mm 800x700x900 (1020)

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
G9BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenekű főzőedény	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenekű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenekű főzőedény	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenekű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (1065)

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SG9BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenekű főzőedény	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenekű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenekű főzőedény	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenekű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (965)

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXG9BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenekű főzőedény	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenekű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 800x900x740 (760)

**GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, 700-AS SOROZAT****MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	NÉVLEGES ELEKTRONIKUS TELEJSTÍMÉNY 220-240V		CSÖKENTETT TELEJSTÍMÉNY		NÉVLEGES TELEJSTÍMÉNY		LPG- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Városigáz- fogyasztás		Elsődleges levegő az égéshöz		Konstrukció típusa		Égőfej		Súly		
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G2,350	G27	G2,350	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	kW	kg	kW	kg
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99				

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, 900-AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	NÉVLEGES ELEKTRONIKUS TELEJSTÍMÉNY 220-240V		CSÖKENTETT TELEJSTÍMÉNY		NÉVLEGES TELEJSTÍMÉNY		LPG- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Városigáz- fogyasztás		Elsődleges levegő az égéshöz		Konstrukció típusa		Égőfej		Súly		
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G2,350	G27	G2,350	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	kW	kg	kW	kg
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	2,0	2,5	2,5	2,5	2,5	/	/	40	40	A	1	20	150				
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	2,0	2,5	2,5	2,3	2,3	/	/	40	40	A	1	20	150				
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	3,2	3,7	3,7	3,9	3,9	4,4	4,4	60	60	A	6	5	205				
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	3,2	3,7	3,7	3,9	3,9	4,4	4,4	60	60	A	6	5	205				

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, 900-AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	NÉVLEGES ELEKTRONIKUS TELEJSTÍMÉNY 220-240V		CSÖKENTETT TELEJSTÍMÉNY		NÉVLEGES TELEJSTÍMÉNY		LPG- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Városigáz- fogyasztás		Elsődleges levegő az égéshöz		Konstrukció típusa		Égőfej		Súly		
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G2,350	G27	G2,350	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	kW	kg	kW	kg
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	/	40	40	A	1	20	157				
S69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	2,0	2,5	2,5	2,3	2,3	/	/	40	40	A	1	20	157				
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	3,2	3,7	3,7	3,9	3,9	4,4	4,4	60	60	A	6	5	220				
S69BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	3,2	3,7	3,7	3,9	3,9	4,4	4,4	60	60	A	6	5	220				

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900 TOP-AS SOROZAT**MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	NÉVLEGES ELEKTRONIKUS TELEJSTÍMÉNY 220-240V		CSÖKENTETT TELEJSTÍMÉNY		NÉVLEGES TELEJSTÍMÉNY		LPG- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Metán- fogyasztás		Városigáz- fogyasztás		Elsődleges levegő az égéshöz		Konstrukció típusa		Égőfej		Súly		
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G2,350	G27	G2,350	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	kW	kg	kW	kg
LXG9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	/	40	40	A	1	20	150				
LXG9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	2,0	2,5	2,5	2,3	2,3	/	/	40	40	A	1	20	150				

**FIGYELEM!**

Az „ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK”, „UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ” és „UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

ÜZEMBEHELYEZÉS

Az üzembehelyezés előtt szükséges ellenőrizni, hogy a készülék jellemzői (az alkalmazott gáz kategóriája és típusa) megfelelnek-e a helyben rendelkezésre álló gáz kategóriájának és csoportjának.

Ellentétes esetben gondoskodjunk a kívánt gázkategóriára való átállásról vagy a kívánt gázcsoport alkalmazásáról (lásd a „Működés más gáz típusokkal” pontot). Az üzembehelyezésnél kövessük a használati útmutatót.

A teljesítmény ellenőrzése

Használjuk a készülékeken lévő fűvókákat a névleges teljesítmény megállapításához.

A teljesítmény kétféle lehet:

- a készülék táblácskáján szereplő névleges
- csökkentett.

Ezek a fűvókák az „ÉGŐFEJEK” táblázatban szerepelnek.

A bejövő gáz nyomásának a következő határértékek között kell lennie:

- 18-22,5 mbar között a második kategóriájú gáz (metán) esetében
- 27-37 mbar között a harmadik kategóriájú gáz (propán-bután) esetében.

Az említett nyomásértékeken kívül nem lehetséges a készülékek működtetése. A minimális teljesítmény beállításához az „ÉGŐFEJEK” táblázat adatait kell követni.

Ha további teljesítmény-ellenőrzést szeretnénk végezni, ezt egy számlálóval tehetjük az úgynevezett „volumetrikus módszert” követve.

Rendszerint azonban elegendő a fűvókák megfelelő működésének az ellenőrzése.

HU

A bemenő nyomás ellenőrzése (6 - 7. ábra)

A bemeneti nyomás mérése nyomásmérővel történik (felosztás: legalább 0,1 mbar).

Távolítsuk el a nyomáscsatlakozóból a csavart (A) és csatlakoztassuk a nyomásmérőt. A mérés után csavarjuk vissza légmentesen az (A) csavart.

FONTOS: A nyomás ellenőrzését úgy kell elvégezni, hogy minden gázos berendezés csatlakoztatva van és működik.

Teljesítmény-ellenőrzés a volumetrikus módszer szerint.

Egy gázszámláló és egy óra segítségével meg lehet mérni az időegység alatti gázfogyasztást. Ezt az értéket összehasonlítjuk az alábbiak szerinti **E** értékkel:

$$E = \frac{\text{égőfej teljesítménye}}{\text{gáz fűtőértéke}}$$

Fontos, hogy a teljesítmény mérését akkor végezzük,

amikor a készülék inercia állapotában van.

Az égőfej névleges és csökkentett teljesítményét a névleges nyomás értékére kiszámítva az „ÉGŐFEJEK” táblázat alapján kapjuk meg. A gáz fűtőértékét a helyi gázszolgáltatótól lehet megkérdezni.

A működés ellenőrzése

Ellenőrizzük, hogy az alkalmazott égőfejtípusa megfelel-e az „ÉGŐFEJEK” táblázatban előírt értékeknek. Ellenőrizzük, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő szállítókapessége alacsonyabb legyen az összes csatlakoztatott készülék fogyasztásának összegénél. Ellenőrizzük, hogy a bemeneti gázvezetékek megfelelőek-e.

A gyújtóláng ellenőrzése

A beállítás akkor megfelelő, ha a láng körülveszi a hőelemet és tökéletes a formája, ellentétes esetben ellenőrizzük, hogy az injektor megfelel-e a gáz típusának.

A primer levegő ellenőrzése

A légtömeg áramlása akkor van helyesen beállítva, ha hideg égőfejnél megfelelő védelem áll fenn a láng felemelkedése ellen, illetve visszaáll, ha meleg az égőfej. Az „ÉGŐFEJEK” táblázatban megtalálható az égéshez szükséges primer levegőmennyiség.

Funkciók ellenőrzése

- Hozzuk működésbe a készüléket.
- Ellenőrizzük a gázcsövek tartását;
- Ellenőrizzük az égőfej lángját, akkor is, ha a legkisebb állásban van.

Tudnivalók a gépbeállító részére

Magyarozzuk el a felhasználónak a gép működését és használatát az útmutató alapján és adjuk át neki a használati kézikönyvet.

Értesítsük a kezelőt, hogy az égéshez szükséges levegő beáramlását akadályozó bármilyen átépítési vagy építészeti átalakítási munkálat után ismét el kell végezni a készülék funkcióinak ellenőrzését.

Működés más gáz típusokkal

Más gáz típusra, például metángázról cseppfolyós gázra való átálláskor az égőfejre való fűvókákat kell alkalmazni az égőfejek táblázata szerint. A készülékkel együtt leszállított borítékban található a különböző gáz típusokhoz való égőfejek fűvókája, amelyen szerepel az átmérőjük századmilliméterben. Az átalakítás vagy átszerelés végeztével ellenőrizzük a készülék funkcióit a „Funkciók ellenőrzése” pontban leírtaknak megfelelően.

Ha megváltoztattuk a beállításokat, akkor a táblácskán jelöljük meg az új gáz típust.



A minimum beállítása (7. ábra)

Az "ÉGŐFEJEK" táblázat alapján állítsuk be a "B" minimum csavarját a következőképpen:

- cseppfolyós gázzal való működésnél csavarjuk be ütközésig az állítócsavart.
- metángazzal való működésnél:
 1. Jelöljük meg az ehhez tartozó csap karját, kapcsoljuk be az égőfejet és állítsuk minimum állásba.
 2. Szabályozzuk a minimum szállítóképességet a "B" csavar (7. ábra) használatával, kicsavarva növeljük, becsavarva csökkentjük a szállítóképességet.
 3. Ha elértük azt a lángot, amelyet a minimum működéshez megfelelőnek tartunk, akkor ellenőrizzük, hogy az megfelel-e az égőfejes táblázatban megjelölt minimális szállítóképességnek, az ellenőrzés a fent leírt "volumetrikus módszer" szerint történik, vagyis:
 4. Olvassuk le a gázórát, és egyidejűleg indítsuk el az időmérő órát.
 5. Eléggé hosszú idő, például 10 perc után állítsuk meg az időmérőt és ismét olvassuk le a gázszámlálót.
 6. Számítsuk ki, hogy 10 perc alatt mennyi gáz haladt át (a két leolvasás különbsége), pl. 1. leolvasás - 2. leolvasás = 30 liter (0,03 m³).
 7. Ekkor végezzük el a minimum teljesítmény számítását a volumetrikus módszer alkalmazásával (előző pont). Teljesítmény (kW) = fogyasztás (m³/h) a metán fűtőértéke szerint.
 8. Ha a teljesítmény alacsonyabb a táblázatban szereplő értéknél, tekerjük kijebb a minimum csavarját és ismételjük meg az ellenőrzést.
 9. Ha a teljesítmény nagyobb a táblázatban szereplő értéknél, tekerjük beljebb a minimum csavarját és ismételjük meg az ellenőrzést.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

Csak a gyártó által rendelkezésre bocsátott eredeti alkatrészeket használjuk. Az alkatrészek cseréjét meghatalmazott személyek végezhetik.

A fő égőfej fűvókája (4 - 4.1. ábra)

A G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM modellek esetén a fűvókákhoz csak azután férhetünk hozzá, hogy előtte teljesen megemeltük a sütőteknőt és kihúztuk a fűvókavédő házat. A G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM modellek esetén távolítsuk el az előlő panelt és a fűvókátartó talpazatot. Egy SW11-es csillag-villás kulccsal tekerjük ki a fűvókákat "B" és cseréljük ki őket a megfelelőkre.

Ellenőrizzük az "égők" táblázatban a megfelelő távolságot "H" a primer levegő számára.

A gyújtóláng szabályozása (5 - 5.1 - 5.2. ábra)

A G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM modellekben az őrláng fűvókákkal és fix levegővel működik (5 - 5.1 ábra). Az egyetlen szükséges művelet a fűvókák cseréje a gáz típusa szerint, melyhez az alábbiakat

kell végrehajtani:

- szereljük le az előlő panelt
- tekerjük ki a zárócsavart "E" és cseréljük ki a fűvókát "D" a megfelelőre.

A G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM modellekben az őrláng szabályozható (Fig. 5.2). A következő módon járjunk el:

- szereljük le az előlő panelt
- a csavarral "G" állítsuk be az őrláng gázáramlását, illetve a levegőt a gyűrűvel "H"

Gyújtógyertya (5 - 5.1 - 5.2. ábra)

A "C" gyújtógyertyát lentől kell kihúzni. Vegyük el a gyújtókábelt, lazítsuk ki a rögzítőanyát és helyezzük be az új gyertyát.

Gázcsap/-szelep

Lazítsuk ki a gázcsövek és a hőelem csavaros csatlakozásait, majd lazítsuk ki a gázellátás rögzítőcsavarjait és helyezzük be az új csapot/szelepet.

Hőelem (5 - 5.1 - 5.2. ábra)

Lazítsuk ki azokat a csatlakozókat, amelyek az "A" hőelemet a gázfelszereléshez (csapok, szelepek) és a "B" gyújtólánghoz rögzítik, és illesztjük be az új darabot. Ha elvégeztük a cserét, helyezzük vissza helyes sorrendben a szerelvényfalat és a hozzá tartozó részeket.

FIGYELMEZTETÉS

Miután elvégeztük a gáz bemeneti részeinek a cseréjét, el kell végezni a tartás és a különböző elemek funkcióinak ellenőrzését.

HASZNÁLATI TUDNIVALÓK

Figyelem! :

Tilos olajsütőként használni.

Mielőtt működésbe hoznánk az első főzéshez a készüléket, mossuk ki alaposan a főzőkád belsejét.

Figyelem!

A főzőkádát legfőljebb a túlszordulási perem alatti 40 mm-ig töltsük meg a maximum jelzés figyelembevételével, ebbe beleértendő a megfőzendő étel is.

A készülék kapcsolóval van ellátva az összes főzési művelet elvégzéséhez.

Az alábbiakban egymás után következnek a készülék biztonságos és helyes használatának lépései.

Az őrláng begyújtása

Nyissuk ki a készülék elején található gázcsapot. Forgassuk a szelep/csap tekerőgombot "●" állásból balra "✱", állásba, tartsuk a tekerőgombot lenyomva, és ezzel egyidejűleg nyomuk meg a begyújtási gombot. A begyújtást követően tartsuk még pár másodpercig lenyomva a tekerőgombot. Engedjük el a tekerőgombot és ellenőrizzük, hogy az



őrláng begyújtása valóban megtörtént-e. Abban az esetben, ha a láng kialszik, ismételjük meg a műveletet.

A főégő begyújtása

Miután begyújtottuk az őrlángot, forgassuk el a szelep tekerőgombját balra a kívánt hőmérsékletet jelző pontig vagy a szimbólumig.

Állás	°C fok
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

A termosztatikus szelep esetén a minimum állásban, a maximum állásban található.

A termosztatikus beállítás a főégő automatikus be-és kikapcsolását vonja maga után (ON/Off szabályozás), csak az őrláng marad égve.

Amikor a szelep/csap tekerőgombját jobbra forgatjuk **"***" állásig, vagy a termosztát tekerőgombja "0" állásban van, a főégő folyamatosan ki van kapcsolva.

Az őrláng eloltása

Az őrláng eloltásához nyomjuk meg a szelep/csap tekerőgombot, és forgassuk **"●"** állásba.

A sütőteknő kiürítése (8. ábra)

A billentő berendezés a sütőteknő kiürítésének megkönnyítésére szolgál. Ezt a berendezést az elülső rész jobb oldalán elhelyezett kis tárcsával lehet működtetni.

Ha a tárcsát elforgatjuk az óramutató járásával megegyező irányba, a teknő megemelkedik, az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva pedig leereszkedik. A motoros hajtású billentővel ellátott modelleknél a tárcsa helyett a teknő-emelő és leeresztő gombokkal végezhető a művelet.



TUDNIVALÓK AZ ELEKTROMOS MODELLEKRŐL



ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, 700-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E7BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E9BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE9BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 1200x900x900 (965)

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900TOP-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXE9BR8/I	Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény	mm 800x900x740 (760)



TUDNIVALÓK AZ ELEKTROMOS MODELLEKRŐL

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, 700-AS SZOROZAT **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, 900-AS SZOROZAT **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, S900-AS SZOROZAT **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900 TOP-AS SZOROZAT **MŰSZAKI ADATOK**

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**FIGYELEM!**

Az „ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK”, „UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ” és „UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Figyelem: a készülék a táblácskán megjelölt feszültséghez kerül átadásra.

- Amint már említettük, a készülék és az elektromos vezeték közé omnipoláris megszakítót kell elhelyezni, amely teljes szétkapcsolást tesz lehetővé III kategóriájú túlfeszültség esetén és egy kiegyenlítő, amely a készülék névleges teljesítményének megfelelő tulajdonságokkal rendelkezik (teljesítmény kW-onként 1mA).
- Ellenőrizzük a berendezés földelésének a hatékonyságát.
- Ez a készülék az Y típusúakhoz tartozik (vezeték és csatlakozó nélkül szállítva), ezért a csatlakozáshoz szükséges vezeték és egyéb tartozékok biztosítása a felszerelő személyt terheli.
- Az elektromos vonalra való csatlakozó vezetéknek a "Műszaki adatok" táblázatban megjelölt tulajdonságokkal kell rendelkeznie és olajálló H07RN-F típusúnak kell lennie.
- Ha a megsérül a betáp kábel, akkor azt szakképzett személynek kell cserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

A betáp kapcsolótáblához a következőképpen férhetünk hozzá:

- A készülék fölött lévő megszakító segítségével szakítsuk meg a készülék áramellátását.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával távolítsuk el az előlő panelet.
- Fűzzük be a vezetéket a kábeltartó segítségével. A vezetékeket gondosan csatlakoztassuk a kapcsolótábla megfelelő csatlakozásaihoz. A földvezetékek hosszabbnak kell lennie, mint a többi vezetéknek, hogy a vezeték erőteljes húzóadásakor vagy a kábeltartó eltörésekor utolsóként szakadjon meg. Rögzítsük a kábeltartót.
- A készüléket továbbá azonos feszültségű rendszerbe kell integrálni.
- A csatlakozás a jobb alsó részen elhelyezett csatlakozóba történik, amely nemzetközi jellel van ellátva és a névleges keresztmetszete <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Ez a csatlakoztatás minden felszerelt készülék és a létesítmény földelése között megtörténik.

HASZNÁLATI TUDNIVALÓK**Figyelem! Tilos olajsütőként használni.**

Mielőtt működésbe hoznánk az első főzéshez a készüléket, mossuk ki alaposan a főzőkád belsejét.

Figyelem!

A főzőkádát legfőljebb a túlsordulási perem alatti 40 mm-ig töltjük meg a maximum jelzés figyelembevételével, ebbe beleértendő a megfőzendő étel is.

Figyeljünk a készülék körüli padlóra, amely csúszós lehet.

A zajkibocsátás során az A-súlyozott hangnyomásszint alacsonyabb 70 dB(A)-nél.

Bekapcsolás

Működtessük a készülék fölött található főkapcsolót. Állítsuk a termosztátot a "●" állásból a kívánt hőmérsékletre, ekkor kigyulladnak a jelzőfények, a zöld azt jelzi, hogy a készülék feszültség alatt van, a narancssárga azt jelzi, hogy be vannak helyezve az ellenállások; alighogy elérjük a hőmérsékletet, kialszik ez a jelzőlámpa.

Kikapcsolás

Vigyünk a termosztátot "●" állásba

A sütőteknő kiürítése (8. ábra)

A billentő berendezés a sütőteknő kiürítésének megkönnyítésére szolgál. Ezt a berendezést az előlő rész jobb oldalán elhelyezett kis tárcsával lehet működtetni.

Ha a tárcsát elforgatjuk az óramutató járásával megegyező irányba, a teknő megemelkedik, az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva pedig leereszkedik. A motoros hajtású billentővel ellátott modelleknél a tárcsa helyett a teknő-emelő és leeresztő gombokkal végezhető a művelet.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

Szakítsuk meg a készülék áramellátását (vegyük ki a biztosítékokat).

A kicserélendő alkatrészekhez való hozzáférés megkönnyítésére el kell távolítani az előlő panelet, miután kivettük a hőmérséklet-szabályozó kart, a feltöltő csap karját és a főzőkád döntésvezérlő forgókapcsolóját.

Az ellenállások cseréje

- Szakítsuk meg az ellenállás(ok) betáp vezetékeit.
- A dönthető káddal rendelkező modelleknél a csere megkönnyítéséhez forgassuk el a kádát a maximális nyitási szintre.
- A kádon lévő rögzítőcsavarok kicsavarásával távolítsuk el a szigetelésvédő lemezt.
- Vegyük ki az ellenállások védőpaneljét.
- Vegyük ki a meghibásodott ellenállás tartólemezt.
- Szereljük be az új ellenállást fordított sorrendben.

**A jelzőfények cseréje**

- Szakítsuk meg a betáp vezetékeket.
- Vegyük ki a lámpát.
- Szereljük be az új lámpát fordított sorrendben.

A munkatermosztát és a biztonsági termosztát cseréje

- Az elülső panel eltávolítása után húzzuk ki a betáp kábeleket.
- Vegyük ki a burát a kád alján az elülső oldalon lévő helyéről.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával cseréljük ki a

termosztátot.

- Szereljük be az új termosztátot fordított sorrendben.

A kapcsoló cseréje

- Az elülső panel eltávolítása után húzzuk ki a betáp kábeleket.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával cseréljük ki a megszakítót, egyúttal vegyük ki a koaxiális munkatermosztátot.
- Szereljük be az új megszakítót fordított sorrendben.

HU

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért.

Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozása, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.

Brugsvejledning

Generelle advarsler **204**

**Gasstegepander**

Størrelse **208**Tekniske data **209**Specifikke instruktioner **210**

**Elektriske stegepander**

Størrelse **213**Tekniske data **214**Specifikke instruktioner **215**

GENERELLE ADVARSLER

BEMÆRK!

Figurene, der henvises til i kapitlerne "GENERELLE ADVARSLER", "VEJLEDNING FOR GASMODELLER" og "VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER", findes på de indledende sider i denne vejledning.

Før apparatet tages i brug, skal brugsvejledningerne i dette hæfte læses grundigt.

Apparatet er beregnet til professionel brug, og må udelukkende anvendes af kvalificeret personale.

Monteringen, ibrugtagningen og vedligeholdelsen af apparatet skal udføres af kvalificeret personale.

Alle de for installationen nødvendige arbejder skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse.

LOVFORESKRIFTER, TEKNISKE REGLER OG DIREKTIVER

Fabrikanten erklærer, at apparaterne er i overensstemmelse med EØF-direktiverne, og med de regler der gælder for den pågældende type apparat. Fabrikanten henstiller til, at installationen udføres under overholdelse af gældende regler på området.

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra gasforsyningselskabet.
- Foreskrifterne fra elforsyningselskabet.



DA

APPARATERNES EGENSKABER

Robust stålstruktur med 4 støttefødder, der kan indstilles i højden.

Beklædning i 18/10 kromnikkel-stål.

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet, og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

MONTERING AF APPARATET

Håndtering og transport

Apparaterne placeres på en træpalle for at lette transport og håndtering med gaffeltrucks og palleløftere både på fabrikken samt ved lastning og losning.

De emballeres i robuste kartonmaterialer med triple bølge, hvorpå der er påsat klistermærker og trykt forholdsregler. Disse mærkater indeholder anvisninger vedrørende håndtering, forbyder løft af emballagen med kroge og udsættelse for vind og vej.

De gør opmærksom på, at der er skrøbelige genstande inden i, og at emballagen skal holdes i oprejst stilling. De angiver desuden, hvordan man åbner emballagen korrekt. Nedefra og opad.

MONTERING AF APPARATET

Før man begynder at montere apparatet, skal det tages ud af indpakningen. Nogle dele er beskyttede af en klæbende plastikfilm, der omhyggeligt skal fjernes. Hvis der sidder limrester fast, skal de fjernes med passende midler, fx benzin. Man må under ingen omstændigheder anvende slibemidler.

Monter apparatets støttefødder. Apparatet skal være i vater. Små niveauforskelle kan udjævnes ved at stille på støttefødderne. For bordmodellerne skal man være opmærksom på, at det bord eller de bukke apparatet skal stå på, kan holde til dets vægt. Tilslutningerne til gas- og/eller el-nettet skal være i nærheden af apparatet og nemme at komme til.

Det anbefales at placere apparatet under en emhætte, for at udsugningen af dampe kan ske hurtigst muligt.

Monteringen skal udføres med en afstand til væggen på mindst 5 cm, hvis denne ikke kan modstå en temperatur på mindst 150 °C (se fig. 1). Såfremt apparatet placeres tæt på mure, adskillelsesvægge, køkkenskabe, hulkure osv., skal man sikre sig, at disse dele er fremstillet af ikke brændbart materiale. I modsat fald skal de beklædes med et ikke brændbart materiale med passende varmeisolerende egenskaber, og man skal være meget opmærksom at følge forskrifterne vedrørende brandforebyggelse.

ADVARSEL:

Der kræves 2 m³ luft i timen, for hver kW effekt der er installeret, for at blussene kan brænde.

Ventilation af lokalet

I lokalet hvor apparatet er monteret, skal der være luftkanaler for at sikre apparatets korrekte funktion og udskiftningen af luften i selve lokalet.

Der kræves 2 m³ luft i timen, for hver kW effekt der er installeret, for at blussene kan brænde.

Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet med gitre og være placeret således, at de ikke kan spærres. (Se Fig. 2 – Fig. 3).

Montér ikke apparatet i nærheden af andre som opnår alt for høje temperaturer, for ikke at beskadige de elektriske komponenter.

Under installationsfasen skal man sikre sig, at indsugnings- og udluftningkanalerne er frie for eventuelle forhindringer.

ADVARSLER

Apparaterne må ikke efterlades uovervågede, og de må aldrig være tændt, uden at der tilberedes mad på dem.

Apparatet har ikke behov for særlige reguleringsindgreb foretaget af specialiseret personale, bortset fra de justeringer som udføres af brugeren under selve brugen.

Anvend udelukkende det tilbehør, som er anvist af producenten.

De første gange apparaterne anvendes, kan der forekomme en skarp eller brændt lugt. Dette fænomen forsvinder helt, efter at apparatet har været anvendt endnu to eller tre gange.

Efter brug forbliver områderne varme i et vist stykke tid, også selvom de er slukkede (tilbageværende varme). Undgå at lægge hænderne på dem og hold børn væk fra dem!

Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner, eller personer som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til apparatet, med mindre de overvåges eller oplæres i apparatets brug af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Disse regler er meget vigtige, hvis de ikke overholdes, kan der opstå driftsfejl på apparaterne, og der kan opstå situationer, som er farlige for brugeren.

PLEJE AF APPARATET

BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på

lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.** Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Metalstøv, metalspåner fra forarbejdning og metallisk materiale i almindelighed kan medføre rust, hvis de kommer i kontakt med overfladerne i rustfrit stål. Eventuelle overfladiske rustpletter, der også kan findes på nye apparater, fjernes med rengøringsmiddel opløst i vand og en almindelig svamp af typen Scotch Brite.

Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite).

Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask. Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

VEDLIGEHOLDELSE

Apparatet er konstrueret således, at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette anbefaler vi brugeren at underskrive en servicekontrakt, for at få kontrolleret apparaturet mindst en gang om året af specialuddannet personale fra vores kundeservice eller af en specialuddannet tekniker.

BEMÆRK!

Før ethvert vedligeholdelses- eller reparationsindgreb skal apparatet frakobles gasforsyningen, eller strømmen skal slås fra på hovedafbryderen.

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten.

LÆNGERE TIDS OPBEVARING AF APPARATET

Hvis apparaturet ikke anvendes i en længere periode, skal man gøre følgende:

- rengør grundigt apparatet og områderne omkring det (se afsnittet "TAGEN VARE PÅ APPARATET")
- smør et lag madolie på overfladerne i rustfrit stål.

- udfør alle vedligeholdelsesindgreb
- dæk apparatet til med et klæde og efterlad nogle revner for at sikre luftcirkulationen.

TILSLUTNINGER

GASTILSLUTNING

Tilslutningen til munden på 1/2" G eller 3/4" G på apparatet kan være fast eller aftagelig ved at anvende en godkendt adapter. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afløsning af udsivninger.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Før apparatet sluttes til ledningsnettet, skal man kontrollere at:

- Nettets spænding svarer til den, som er anført på typeskiltet.
- Jordforbindelsen fungerer.
- Tilslutningskablet passer til den effekt, som apparatet anvender.

Den flerpolde afbryder skal være i nærheden af apparatet, den skal være typegodkendt og have en ledningssektion, der passer til apparatet. (se tabellen TEKNISKE DATA). Kablet skal mindst være af typen H07 RN-F. For at få adgang til strømforsyningsklemkassen gøres følgende:

- Slå strømmen fra apparatet på kontakten, der sidder før det.
- Afmonter betjeningspanelet ved at skrue fastgøringskruerne af.
- Før kablet igennem kabelholderen.

Forbind omhyggeligt ledningerne i de tilsvarende klemmer i klemkassen.

Jordledningen skal være længere end de andre ledninger, således at det er den sidste der river sig løs, hvis kabelholderen går i stykker. Stram kabelholderen.

Den GUL-GRØNNE jordforbindelsesledning må aldrig

afbrydes.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes til et ækvipotentielt system. Klemmen til forbindelsen sidder i nærheden af ledningens indgang. Den er påsat en etiket:



TILSLUTNING TIL VANDLEDNING

Tilslut vandtilførselsrøret til ledningsnettet med et mekanisk filter og en stophane.

Lad en vis mængde vand løbe igennem røret før filtret tilsluttes, for at sikre, at der ikke er eventuelle metalrester tilbage.

ADVARSEL: Hanen kan maksimalt modstå et tryk på 700 kpsascal.

UDLEDNING AF VAND

Tilslut apparatets vandudledningsrør til nettet.

UDLUFTNING AF RØG

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne.

Apparaturene betragtes (se tabellen tekniske data) som gasapparater af type "A":

De skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.

Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger, tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet eller direkte udenfor.

I mangel herpå er det tilladt at anvende en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabel 1, forstørret med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.




Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

2006/95/CE	- lavspænding
2007/108/CE	- EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
93/68	- Maskinforskrifterne
98/37	- Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Sikkerhed af elektriske apparater til brug som kollektive køkkener, Elektriske stegepander.

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

		CE	
MOD:	N°:		

V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
			



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende redueringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper. Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende senden til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og heldbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.



VEJLEDNING FOR GASMODELLER

GASSTEGEPANDE SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G7BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x700x900 (1020)

GASSTEGEPANDE SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G9BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (1065)

GASSTEGEPANDE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG9BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (965)

GASSTEGEPANDE SERIE LX900TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXG9BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 800x900x740 (760)



TEKNISKE DATA

GASSTEGEPANDE - SERIE 700

MODEL	NOMINEL ELEKTRISK EFFEKT A 220-240V kW	STØRSTVINDINGS- TYPE HØRRAUF	Nominel ydelse kW	Reduceret ydelse kW	Nominel ydelse G2,350 kW	Nominel ydelse G27 kW	Forbrug af LPG G30/31 kg/h	Forbrug af metan G20 m ³ /h	Forbrug af metan G25 m ³ /h	Forbrug af metan G25,1 m ³ /h	Forbrug af bygas G27 m ³ /h	Forbrug af bygas G2,350 m ³ /h	Primer luft til forbrænding m ³ /h	Konstruktion- stype	Blus n°	Vægt kg	
																	14,5
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

TEKNISKE DATA

GASSTEGEPANDE - SERIE 900

MODEL	NOMINEL ELEKTRISK EFFEKT A 220-240V kW	STØRSTVINDINGS- TYPE HØRRAUF	Nominel ydelse kW	Reduceret ydelse kW	Nominel ydelse G2,350 kW	Nominel ydelse G27 kW	Forbrug af LPG G30/31 kg/h	Forbrug af metan G20 m ³ /h	Forbrug af metan G25 m ³ /h	Forbrug af metan G25,1 m ³ /h	Forbrug af bygas G27 m ³ /h	Forbrug af bygas G2,350 m ³ /h	Primer luft til forbrænding m ³ /h	Konstruktion- stype	Blus n°	Vægt kg	
																	20
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40 <td>A <td>1</td> <td>20 <td>150</td> </td></td>	A <td>1</td> <td>20 <td>150</td> </td>	1	20 <td>150</td>	150
G9BR8/1-RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40 <td>A <td>1</td> <td>20 <td>150</td> </td></td>	A <td>1</td> <td>20 <td>150</td> </td>	1	20 <td>150</td>	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,9	3,9	4,4	60 <td>A <td>6</td> <td>5</td> <td>205</td> </td>	A <td>6</td> <td>5</td> <td>205</td>	6	5	205
G9BR12/1-RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,9	3,9	4,4	60 <td>A <td>6</td> <td>5</td> <td>205</td> </td>	A <td>6</td> <td>5</td> <td>205</td>	6	5	205

TEKNISKE DATA

GASSTEGEPANDE - SERIE S900

MODEL	NOMINEL ELEKTRISK EFFEKT A 220-240V kW	STØRSTVINDINGS- TYPE HØRRAUF	Nominel ydelse kW	Reduceret ydelse kW	Nominel ydelse G2,350 kW	Nominel ydelse G27 kW	Forbrug af LPG G30/31 kg/h	Forbrug af metan G20 m ³ /h	Forbrug af metan G25 m ³ /h	Forbrug af metan G25,1 m ³ /h	Forbrug af bygas G27 m ³ /h	Forbrug af bygas G2,350 m ³ /h	Primer luft til forbrænding m ³ /h	Konstruktion- stype	Blus n°	Vægt kg	
																	20
S6BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40 <td>A <td>1</td> <td>20</td> <td>157</td> </td>	A <td>1</td> <td>20</td> <td>157</td>	1	20	157
S6BR8/1-RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40 <td>A <td>1</td> <td>20</td> <td>157</td> </td>	A <td>1</td> <td>20</td> <td>157</td>	1	20	157
S6BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,9	3,9	4,4	60 <td>A <td>6</td> <td>5</td> <td>220</td> </td>	A <td>6</td> <td>5</td> <td>220</td>	6	5	220
S6BR12/1-RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,9	3,9	4,4	60 <td>A <td>6</td> <td>5</td> <td>220</td> </td>	A <td>6</td> <td>5</td> <td>220</td>	6	5	220

TEKNISKE DATA

GASSTEGEPANDE - SERIE LX900

MODEL	NOMINEL ELEKTRISK EFFEKT A 220-240V kW	STØRSTVINDINGS- TYPE HØRRAUF	Nominel ydelse kW	Reduceret ydelse kW	Nominel ydelse G2,350 kW	Nominel ydelse G27 kW	Forbrug af LPG G30/31 kg/h	Forbrug af metan G20 m ³ /h	Forbrug af metan G25 m ³ /h	Forbrug af metan G25,1 m ³ /h	Forbrug af bygas G27 m ³ /h	Forbrug af bygas G2,350 m ³ /h	Primer luft til forbrænding m ³ /h	Konstruktion- stype	Blus n°	Vægt kg	
																	20
LXG9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40 <td>A <td>1</td> <td>20</td> <td>150</td> </td>	A <td>1</td> <td>20</td> <td>150</td>	1	20	150
LXG9BR8/1-RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40 <td>A <td>1</td> <td>20</td> <td>150</td> </td>	A <td>1</td> <td>20</td> <td>150</td>	1	20	150



BEMÆRK!

Figureerne, der henvises til i kapitlerne "GENERELLE ADVARSLER", "VEJLEDNING FOR GASMODELLER" og "VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER", findes på de indledende sider i denne vejledning.

IBRUGTAGNING

Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet.

I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurgte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurgte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gastyper"). Ved ibrugtagningen skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

Kontrol af ydelsen

Anvend dyserne på apparaterne til den nominelle ydelse. Ydelsen kan være af to slags:

- Nominel, anført på apparatets typeskilt
- Reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".

Gasforsyningsstrykket skal ligge indenfor det følgende værdiområde:

- Fra 18 til 22,5 mbar for gas afhængigt af familien (metan)
- Fra 27 til 37 mbar til gas fra den tredje familie (butan-propan).

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere. Ved regulering af minimumsydelsen, skal man overholde dataene i tabellen "BLUS".

Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller, ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".

Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig. 6 - 7)

Indgangstrykket måles med en trykmåler (nøjagtighed mindst 0,1 mbar).

Tag skruen (A) ud af trykudtaget og tilslut trykmåleren: udfør målingen, og skru herefter skruen (A) hermetisk til.

VIGTIGT: Kontrollen af trykkes skal udføres med alt gasdstyret tilsluttet og i funktion.

Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode.

Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien **E**, der udregnes på følgende måde:

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet

ikke er i brug.

Blussets ydelse, nominel eller reduceret, beregnet ud fra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS". Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningsselskab.

Kontrol af funktionen

Kontrollér, om den anvendte type dyser svarer til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér, at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér, at gasforsyningsrøret er passende.

Kontrol af vågeflammen

For at flammen er indstillet korrekt skal den omslutte termoelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.

Kontrol af den primære lufttilførsel

Gennemstrømningen af luftmængden er korrekt indstillet, når der er en tilstrækkelig beskyttelse mod at flammen blusser op når blusset er koldt eller begynder at brænde igen når blusset er varmt. I tabellen "BLUS" er målet for den primære lufttilførsel til forbrændingen angivet.

Kontrol af funktionerne

- Tænd for apparatet.
- Kontrollér, at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

Advarsler til installatøren

Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer, og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne, og aflever brugsanvisningen.

Oplys operatøren om at ethvert omstrukturingsarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

Funktion med andre gastyper

For at skifte til en anden type gas, f.eks. fra metangas til flydende gas, skal man anvende passende dyser til blusset, som anført i tabellen blus. Blussets dyser til de forskellige typer gas, som har påskrevet den relative diameter i hundredele af mm, ligger i en pose, der leveres sammen med apparatet. Når omdannelsen eller tilpasningen er fuldendt, udføres kontrollen af apparatets funktioner som beskrevet i afsnittet "Kontrol af funktioner".

Når indstillingen er ændret, skal den nye gastype anføres på typeskiltet.



Indstilling af minimumsflammen (Fig.7)

Med henvisning til tabellen "BLUS" indstilles minimumsskruen "B" på følgende måde:

- ved drift med flydende gas skal skruen til indstilling af minimumsflammen skrues til, indtil den rør ved panelet.
- Ved drift med metangas:
 1. Find knappen på den tilsvarende hane, tænd for bluset, og sæt det på minimum.
 2. Regulér minimumskapaciteten ved at skrue på skruen "B" (Fig.7), når den løsnes, øges kapaciteten, og når den strammes, formindskes kapaciteten.
 3. Når man har opnået den flamme, som man anser for passende som minimumsflamme, skal man kontrollere, at den stemmer overens med den minimumskapacitet, som er angivet i tabellen blus. Kontrollen skal udføres ifølge den "volumetriske metode" allerede beskrevet tidligere, altså:
 4. Foretag en aflæsning af gastælleren og start samtidig stopuret.
 5. Efter et tilstrækkeligt tidsrum, f.eks. 10 minutter, stoppes stopuret og tælleren aflæses igen.
 6. Beregning af gassen som er løbet igennem i de 10 minutter (forskellen mellem de to aflæsninger) f.eks. 1. aflæsning – 2. aflæsning = 30 liter (0,03m³).
 7. Beregn nu minimumsydelsen ved at anvende formlen for den volumetriske metode (se foregående afsnit). Ydelse (kw) = forbrug (m³/h) for metanens kalometriske brændværdi.
 8. Hvis ydelsen skulle være mindre end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen løsnes yderligere og kontrollen gentages.
 9. Hvis ydelsen skulle være større end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen strammes yderligere og kontrollen gentages.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!

Hovedbluset dyse (fig.4 - 4.1)

Man opnår adgang til dyserne på modellerne G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I og SG9BR8/I+RM ved at løfte karret helt og afmontere kassen, der beskytter dysen. For modellerne G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I og SG9BR12/I+RM skal man afmontere forpanelet og rampen, som holder dyserne. Med en fast skrueøgle størrelse 11 skrues dyserne "B" af, og udskiftes med de nye. Kontrollér den korrekte afstand "H" for primærluften i "tabellen blus".

Regulering af vågeflammen (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

Vågeflammen i modellerne G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I og SG9BR8/I+RM er med dyser og fast luft (fig. 5 - 5.1). Det eneste indgreb som skal udføres er

udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende:

- afmonter frontpanelet
- skru lukkeskruen "E" af, og udskift dysen "D" med den der passer.

På modellerne G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I og SG9BR12/I+RM kan vågeflammen indstilles (Fig. 5.2). Gør følgende:

- afmonter frontpanelet
- indstil vågeblussets gasgennemstrømning med skruen "G" og luften med ringen "H"

Tændrør (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Tændrøret "C" tages ud nedefra. Frakobl tændingsledningen, løsn fastgøring smøtrikken og indsæt et nyt tændrør.

Gashane / -ventil:

Løsn gasrørene og termoelementets skruesamlinger, løsn herefter skrueerne der fastgør forsyningen til gasrampen og indsæt en ny hane / ventil.

Termoelement (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Løsn skruesamlingerne som fastgør termoelementet "A" til gasarmaturet (haner, ventiler) og til vågeflammen "B". Indsæt den nye del.

Når udskiftningen er fuldført, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

ADVARSEL

Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt samt kontrollere de forskellige elementers funktion.

BRUGSANVISNING

Vær opmærksom! :

Må under ingen omstændigheder anvendes som friturekoger.

Før apparatet tages i brug til den første tilberedning, skal kogekarret vaskes grundigt inden i.

Vær opmærksom!

Kogekarret må maksimalt fyldes til 40 mm under overløbskanten og mærkningen for det maksimale niveau, inklusiv maden der skal tilberedes, skal overholdes.

Apparatet har en knap, der gør det muligt at udføre alle handlingerne ved tilberedelsens start.

Herunder beskrives i rækkefølge alle procedurerne til at sikre en korrekt og sikker brug af apparatet.


Tænding af vågebluset



Åbn gashanen, der sidder før apparatet. Drej knappen/hanen fra stillingen "●" mod venstre til stillingen "✱", og hold håndtaget indtrykket, samtidig med at der trykkes på gnisttænderen. Hold knappen indtrykket endnu nogle sekunder





efter tændingen. Slip knappen og kontrollér, at vågeblusset er blevet tændt. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

Tænding af hovedblusset

Efter at have tændt vågeblusset, drejes knappen mod venstre indtil den ønskede temperatur eller til symbolet .

Indstilling	grader °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

For den termostatiske ventil er minimum i stilling  "***", mens maksimum er i stilling .

Indstillingen af varmen medfører, at hovedblusset automatisk tænder og slukker (regulering ON/OFF), hvorved kun vågeblusset forbliver tændt.

Når knappen/hanen drejes mod højre til stillingen "✱", eller termostatknappen er i stilling "0", er hovedblusset konstant slukket.

Slukning af vågeblusset

For at slukke vågeblusset skal man trykke på knappen/hanen og dreje den til stillingen "●".

Tømning af kogekarret (fig. 8)

Vippemekanismens formål er, at gøre det lettere at tømme karret. Denne mekanisme styres med håndhjulet på højre side af frontpanelet. Karret hæves, når hjulet drejes mod uret, og sænkes, når det drejes mod uret. I modellerne med motorstyret vipning er der knapper til at hæve og sænke karret i stedet for håndhjulet.



VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER



ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E7BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E9BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE9BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 1200x900x900 (965)

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE LX900TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXE9BR8/I	Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål	mm 800x900x740 (760)

**VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER****ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE 700** **TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningskabel af typen H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE 900 **TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningskabel af typen H07RN-F
	kW	k	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900 **TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningskabel af typen H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE LX900 TOP **TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningskabel af typen H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**BEMÆRK!**

Figureerne, der henvises til i kapitlerne "GENERELLE ADVARSLER", "VEJLEDNING FOR GASMODELLER" og "VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER", findes på de indledende sider i denne vejledning.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Vær opmærksom: Ved leveringen er apparatet beregnet til den spænding, der er angivet på typeskiltet.

- Som allerede beskrevet, skal der mellem apparatet og elnettet være en flerpolet afbryder, der gør det muligt at afbryde strømmen fuldstændigt i tilfælde af for høj spænding, samt en differentialespærring, der passer til apparatets nominelle effekt (1 mA for hver kW ydelse).
- Kontrollér, at jordforbindelsen er udført korrekt.
- Dette apparat hører til type Y (leveret uden ledning og uden stik) og ledningen, og de andre dele der er nødvendige til strømtilslutningen, skal derfor forsynes af installatøren.
- Strømforsyningskablet skal have de egenskaber, der er anført i tabellen "tekniske data" og være af typen H07RN-F olieresistens.
- Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko.

For at få adgang til strømforsyningsklemkassen gøres følgende:

- Slå strømmen fra apparatet på kontakten, der sidder før det.
- Afmontér betjeningspanelet ved at skrue fastgøringsskrue af.
- Før kablet igennem kabelholderen.
Forbind omhyggeligt ledningerne i de tilsvarende klemmer i klemkassen.
Jordledningen skal være længere end de andre ledninger, således at det er den sidste der river sig løs, hvis kabelholderen går i stykker. Stram kabelholderen.
- Apparatet skal inkluderes i et ækvipotentielt system.
- Forbindelsen udføres med klemmen for neden til højre, der er markeret med det internationale symbol, og med en ledning der har en nominal sektion på $<10 \text{ mm}^2$.
Denne forbindelse udføres fra alle monterede apparater til køkkenets jordforbindelsesanlæg.

BRUGSANVISNING

Vær opmærksom!: Må under ingen omstændigheder anvendes som friturekoger.

Før apparatet tages i brug til den første tilberedning, skal kogeкарret vaskes grundigt inden i.

Vær opmærksom!

Kogeкарret må maksimalt fyldes til 40 mm under overløbskanten og mærkningen for det maksimale niveau,

inklusive maden der skal tilberedes, skal overholdes.

Tænding

Slå hovedafbryderen før apparatet til.
Drej termostatknappen til den ønskede temperaturindstilling "●" hvorved kontrollamperne tænder. Den grønne viser, at der er spænding på apparatet, den orange viser, at modstandene er i drift. Så snart temperaturen nås, slukkes den sidstnævnte.

Slukning

Placér termostaten på indstilling "●".

Tømning af kogeкарret (fig. 8)

Vippemekanismens formål er, at gøre det lettere at tømme karret. Denne mekanisme styres med håndhjulet på højre side af frontpanelet. Karret hæves, når hjulet drejes med uret, og sænkes, når det drejes mod uret. I modellerne med motorstyret vipning er der knapper til at hæve og sænke karret i stedet for håndhjulet.

**UDSKIFTNING AF KOMPONENTER
(RESERVEDELE)**

Slå strømmen fra apparatet (tag sikringerne ud).

For nemmere at få adgang til de dele der skal udskiftes, skal man afmontere frontpanelet efter først at have trukket de følgende dele af: temperaturindstillingsknappen, håndtaget til vandpåfyldningshanen og håndhjulet der vipper kogeкарret.

Udskiftning af modstandene

- Afmontér strømforsyningskablet/erne fra modstanden/ene.
- For at gøre denne handling lettere skal man, på modeller med kar der kan vippe, dreje karret til maksimal åbning.
- Tag den beskyttende isolering i metalplade af, ved at skrue skrueerne der fastgør den til karret ud.
- Tag panelet der beskytter modstandene af.
- Tag støttepladen til den modstand der er i stykker af.
- Montér den nye modstand i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af kontrollamper

- Afmontér strømforsyningskablet.
- Tag pæren ud.
- Montér den nye pære ved at udføre indgrebene i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af arbejdstermometeren eller sikkerhedstermostaten

- Afmontér strømforsyningskablet efter at have taget frontpanelet af.

DA



- Træk kuglen ud af dens sæde på forsiden af karrets bund.
- Udskift termostaten ved at skrue fastgøringskruerne af.
- Montér den nye termostat ved at udføre indgrebene i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af kontakten

- Afmontér strømforsyningskablet efter at have taget frontpanelet af.
- Udskift kontakten ved at skrue fastgøringskruerne af, efter først at have taget arbejds-termostaten ud.
- Montér den nye kontakt ved at udføre indgrebene i omvendt rækkefølge.

DA

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONS DATO: _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl.

Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.

Bruksanvisning

Generell informasjon	218
 Gass stekebord	
Dimensjoner	222
Tekniske data	223
Spesifikke instruksjoner	224
 Elektriske stekebord	
Dimensjoner	227
Tekniske data	228
Spesifikke instruksjoner	229

GENERELL INFORMASJON

MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

Les nøye bruksanvisningen i dette heftet før du setter apparatet i drift.

Apparatet er beregnet på profesjonell bruk og skal brukes av kvalifisert personale.

Installasjon, idriftsetting og vedlikehold av apparatet skal utføres av kvalifisert personale.

Alt nødvendig installasjonsarbeid skal utføres i henhold til gjeldende forskrifter. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for eventuelle skader som måtte oppstå p.g.a. feil installasjon, manglende vedlikehold og ukynlig bruk.

LOVFORSKRIFTER, TEKNISKE REGLER OG DIREKTIVER

Fabrikanten erklærer at apparatene er i samsvar med EU-direktivene og de enkelte forskriftene disse henviser til. Fabrikanten krever at installasjonen utføres i henhold til gjeldende forskrifter.

Med hensyn til monteringen, må følgende forskrifter overholdes:


- lokale byggeforskrifter og brannvernregler
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter
- regler fra gasselskapet
- regler fra strømleverandøren.


APPARATENES EGENSKAPER

Solid stålstruktur, med 4 høyderegulerbare føtter.

På utsiden bekledd med kromnikkelstål 18/10.

Typeskiltet med serienummer befinner seg foran på apparatet og inneholder alle nødvendige data for tilkoblingen.

			
MOD.	N°:		

V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
_____			

IGANGSETTING

Håndtering og transport.

Apparatene er plassert på trepaller for å lette transport og håndtering med gaffeltrucker eller traller, både inne i anlegget og ved lasting og lossing.

De er dekket med et solid tre-lags bølgepapp med selvklebende skilt med forholdsregler for håndtering. På disse skiltene står angivelser om håndtering, forbud mot å løfte med kroker og å utsette emballasjen for klimafaktorer.

De varsler om at pakken inneholder skjøre gjenstander, og at emballasjen må stå i vertikal posisjon.

De angir riktig fremgangsmåte for åpning av emballasjen; fra bunnen mot toppen.

IGANGSETTING

Fjern emballasjen for du forbereder igangsetting av apparatet. Noen deler er beskyttet med palmit vernebekledning, som må fjernes forsiktig.

Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer, for eksempel bensin; bruk aldri av noen grunn slipende stoffer.

Monter apparatets føtter; apparatet skal nivelleres med vaterpass; små høydevariasjoner kan avhjelpes ved å regulere selve føttene.

Tilkoblingene til strøm- og / eller gassnettet må finne seg nær apparatet og være lett tilgjengelige. Det anbefales å sette apparatet under en avtrekksvifte, slik at dampene føres raskt ut. Apparatet må installeres med en avstand fra veggen på minst 5 cm hvis veggen ikke taler en temperatur på minst 150 °C (se fig. 1). Dersom apparatet skulle stå meget nær vegger, skillevegger, kjøkkenmøbler, dekorative vegger, o.s.v., er det ytterst viktig at disse delene er av brannbestandig materiale; i motsatt fall må disse bekles med brannbestandig materiale med egnet termisk isolasjon, og man må være meget oppmerksom på forskriftene som gjelder brannforebygging.

ADVARSEL:

Brennerne trenger et volum på 2 m³/h forbrenningsluft for hver installerte kW kraft.

Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert må det være noen

luftuttak for a garantere korrekt funksjon av apparatet og luftskifte i selve rommet.

Brennerne trenger et volum på 2 m³/h forbrenningsluft for hver installerte kW kraft.

Luftuttakene ma ha egnede dimensjoner, de ma ha gitterbeskyttelse og vare plassert slik at de ikke kan tilstoppes. (Se fig. 2 – fig. 3).

Ikke installer apparatet nær andre apparater som når altfor høye temperaturer, for å unngå å skade de elektriske komponentene.

I installasjonsfasen må man forsikre seg om at kanalen for luftinntak og luftavløp er frie for eventuelle hindringer som kan tilstoppe dem.

MERKNADER

Apparatene skal kun brukes under overvåking og må aldri være tomme under drift.

Apparatene krever ingen spesielle reguleringer av spesialisert personale, foruten reguleringene brukeren utfører mens han bruker apparatet.

Bruk kun tilbehør som anbefales av fabrikanten.

Mens man bruker apparatene de første gangene, kan det forekomme at man kjenner en sterk eller brennende lukt. Dette tilfellet forsvinner helt etter enda to eller tre ganger apparatet brukes.

Etter bruk forblir området varmt en viss tid etter at apparatene er slått av (restvarme). Unngå å røre området med hendene, og hold barn på avstand!

Dette apparatet er ikke egnet til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke blir overvåket eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Disse forsiktighetsreglene er meget viktige, og manglende overholdelse av disse kan forårsake funksjonssvikt av apparatene, foruten faresituasjoner for brukeren.

VEDLIKEHOLD AV APPARATET

ADVARSEL!

- For rengjøring sla av apparatet og la det kjøles ned.
- Tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for a kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet. Overflatene i stal skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss

det er vanskeligere a fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; **. Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/ saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.** Ikke bruk borster, stalull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme arsakn skal man unnga kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller borster i rustfritt stal som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forarsake stygge riper. Metallstov, rester av metallfiser fra arbeider og jernholdig materiale generelt kan forarsake dannelse av rustflekker hvis dette kommer i kontakt med overflatene i edelstal.

Eventuelle rustflekker i overflaten, som ogsa kan vare tilstede pa nye apparater, kan fjernes med rengjøringsmiddel fortynnet i vann og en svamp av typen Scotch Brite. Om apparatet er spesielt skittent, sa bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

Stoffer for solv puss skal heller ikke brukes, og man ma passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstraler mot apparatet for a unnga a skade det. Etter rengjøring, skyll noye med rent vann og tork noye med en klut.

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever få vedlikeholdsoperasjoner. Allikevel anbefaler vi brukeren å undertegne en servicekontrakt for å få kontrollert apparatene av spesialisert personale fra vår kundeservice minst en gang i året, eller av en spesialisert tekniker.

ADVARSEL!

Før man utfører noe som helst vedlikehold eller reparasjoner, må man koble apparatet fra gassnettet / koble fra boligens hovedstrømbryter.

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra produsenten.

NO

INSTRUKSJONER VED LANG INAKTIVITET

Hvis apparatet skal vare ute av drift i en lang periode, skal man ga frem pa folgende mate:

- rengjør apparatet og området rundt grundig (se avsnittet "VEDLIKEHOLD AV APPARATET")
- smør overflatene i edelstal med et tynt lag matolje
- utfor alle vedlikeholdsoperasjonene
- dekk apparatet med en bedekning, og la det vare noen apninger for luftsirkulasjon.

TILKOBLINGER

GASSTILKOBLING

Tilkoblingen til inntaket på enten 1/2" G eller 3/4" G som er angitt på apparatet kan være fast eller med mulighet for frakobling ved bruk av et lovlig koblingsledd. Hvis man bruker fleksible slanger, må disse være i rustfritt stål og i samsvar med gjeldende normer. Når tilkoblingen er fullført, skal man kontrollere tettheten ved å spraye med en lekkasjedetektor.

ELEKTRISK TILKOBLING

Før apparatet kobles til strømmettet skal man kontrollere at:

- Strømspenningen er den samme som står på typeskiltet
- Jordingen er effektiv
- Tilkoblingsledningen egner seg til apparatets strømførbruk.

Den omnipolare bryteren må befinne seg i nærheten av apparatet, være godkjent og ha et tverrsnitt som passer til apparatet (se tabellen TEKNISKE DATA).

Kabelen må minst være av typen H07 RN-F.

Gå frem på følgende måte for å få tilgang til klemkassen:

- Koble fra apparatets strømforsyning ved å slå av bryteren ved inngangen til apparatet.
- Ta vekk frontpanelet ved å skru av festeskruene.
- Sett inn ledningen gjennom den dertil bestemte ledningsholderen.

Koble nøye til strømlederne i de tilhørende klemmene i klemkassen.

Jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter de andre lederne, i tilfelle det blir trukket hardt i ledningen eller ledningsholderen blir ødelagt. Fest ledningsholderen.

Den GUL-GRØNNE jordingskabelen må ikke brytes.

Ekvipotensial

Apparatet må kobles til et ekvipotensialt system.

Sukkerbiten som medfølger befinner seg nær inngangen til kabelen.

Denne er merket med følgende etikett:



KOBLING TIL VANNFORSYNINGSNETTET

Koble vannrørene til vannforsyningsnett ved hjelp av et mekanisk filter og en sperrekran.

Før man kobler til filteret, skal man la en viss mengde vann renne ut for å rense røret for eventuelt jernslag.

ADVARSEL: maksimaltrykket kranen tåler er på 700 kPa.

RØYKAVTREKK

Apparatene må installeres i rom som egner seg for utslipp av forbrenningsprodukter, i henhold til det som er pålagt i installasjonsforskriftene. Apparatene klassifiseres som gassdrevne apparater av type "A" (se tabellen tekniske data):

De er ikke ment å skulle kobles til et eget avløpsrør for forbrenningsprodukter.

Disse apparatene må slippe ut forbrenningsproduktene gjennom bestemte avtrekk eller lignende anordninger, som er koblet til en skorstein med tilstrekkelig kapasitet, eller direkte ut.

Dersom dette mangler, er det tillatt å bruke en avtrekksvifte som er koblet direkte til utsiden, med en kapasitet som ikke er mindre enn det som kreves, se tabell 1, med en tilleggskapasitet på den luftsirkulasjonen som er nødvendig for at de som arbeider med apparatet skal føle seg vel.




Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

2006/95/CE	- lavspenningsdirektivet
2007/108/CE	- EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
93/68	- Maskindirektivet
98/37	- Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Sikkerhet for elektriske apparater for bruk som kollektive kjøkken, Elektriske stekebord.

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på fronten av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

		CE	
MOD.	N°:		

V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
			



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

NO



INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER

GASS STEKEBORD SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G7BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x700x900 (1020)

GASS STEKEBORD SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G9BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 1200x900x900 (1065)

GASS STEKEBORD SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG9BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 1200x900x900 (965)

GASS STEKEBORD SERIE LX900TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXG9BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 800x900x740 (760)

**GASS STEKEBORD SERIE 700****TEKNISKE DATA**

MODELL	PINOMNELL ELEKTRISK EFFEKT 220-240V	ELEKTRISK LEDNINGSTYPE H07RN-F	Nominell kraft	Redusert kraft	Nominell kraft G2,350	Nominell kraft G27	Forbruk Av LPG G30/31	Forbruk av metan G20	Forbruk av metan G25	Forbruk av metan G25,1	Forbruk av bygass G27	Forbruk av bygass G2,350	Primærluft Til Forbrenning	Konstruks- jonstype	Bremser	Vekt	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G7R8R/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

GASS STEKEBORD SERIE 900**TEKNISKE DATA**

MODELL	PINOMNELL ELEKTRISK EFFEKT 220-240V	ELEKTRISK LEDNINGSTYPE H07RN-F	Nominell kraft	Redusert kraft	Nominell kraft G2,350	Nominell kraft G27	Forbruk Av LPG G30/31	Forbruk av metan G20	Forbruk av metan G25	Forbruk av metan G25,1	Forbruk av bygass G27	Forbruk Av bygass G2,350	Primærluft Til Forbrenning	Konstruks- jonstype	Bremser	Vekt	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G9R8R/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9R8R/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9R12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9R12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

GASS STEKEBORD SERIE S900**TEKNISKE DATA**

MODELL	PINOMNELL ELEKTRISK EFFEKT 220-240V	ELEKTRISK LEDNINGSTYPE H07RN-F	Nominell kraft	Redusert kraft	Nominell kraft G2,350	Nominell kraft G27	Forbruk Av LPG G30/31	Forbruk av metan G20	Forbruk av metan G25	Forbruk av metan G25,1	Forbruk av bygass G27	Forbruk Av bygass G2,350	Primærluft Til Forbrenning	Konstruks- jonstype	Bremser	Vekt	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
SG9R8R/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9R8R/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
SG9R12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
SG9R12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

GASS STEKEBORD SERIE LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

MODELL	PINOMNELL ELEKTRISK EFFEKT 220-240V	ELEKTRISK LEDNINGSTYPE H07RN-F	Nominell kraft	Redusert kraft	Nominell kraft G2,350	Nominell kraft G27	Forbruk Av LPG G30/31	Forbruk av metan G20	Forbruk av metan G25	Forbruk av metan G25,1	Forbruk av bygass G27	Forbruk Av bygass G2,350	Primærluft Til Forbrenning	Konstruks- jonstype	Bremser	Vekt	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
LXG9R8R/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LXG9R8R/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

NO

**MERK!**

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen.

IDRIFTSETTING

Før man setter apparatet i drift, er det hensiktsmessig å undersøke om apparatets egenskaper (kategori og gasstype som skal brukes) tilsvarer den typen og gruppen gass som er tilgjengelig på stedet.

I motsatt fall må man sørge for å skifte gasstilførsel til den gassfamilien som er angitt, eller tilpasse apparatet til den gruppen gass som kreves (se avsnittet "Bruk med andre typer gass"). Følg bruksanvisningen for idriftsetting av apparatet.

Kontroll av kraften

Bruk dysene for nominell kraft som finnes på apparatene.

Kraften kan være av to typer:

- nominell, som angitt på apparatets typeskilt
- redusert.

Disse dysene blir beskrevet i tabellen "BRENNERE".

Gasstrykket må ligge innenfor følgende verdier:

- fra 18 til 22,5 mbar for gass av metanfamilien
- fra 27 til 37 mbar for gass av den tredje gassfamilien (butan - propan).

Utenfor de nevnte trykkgrensene vil det ikke være mulig å bruke apparatene. For å regulere kraften til minimum må man overholde dataene i tabellen "BRENNERE".

Dersom man ønsker å kontrollere kraften ytterligere, er det mulig å utføre kontrollen ved hjelp av en måler ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".

Som regel er det imidlertid tilstrekkelig å kontrollere at dysene fungerer korrekt.

Kontroll av inngangstrykket (Fig. 6 - 7)

Inngangstrykket skal måles med en trykkregulator (min. oppløsning 0,1 mbar).

Fjern skruen (A) fra trykkuttaket og koble til trykkregulatoren: når målingen er utført, skal man skru på skruen (A) igjen til åpningen lukkes hermetisk.

VIKTIG: Trykkkontrollen må utføres med alt gassutstyret tilkoblet og velfungerende.

Kontroll av kraften etter den volumetriske metoden.

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket per tidsenhet. Denne verdien skal deretter sammenlignes med verdien E som kalkuleres på følgende måte:

$$E = \frac{\text{Brennerens kraft}}{\text{Gassens oppvarmingsevne}}$$

Det er viktig at målingen av kraften utføres mens apparatet ikke er i virksomhet.

Kraften til brenneren, både den nominelle og den reduserte,

beregnet fra det nominelle trykket, finner man ved å konsultere "BRENNERE". Gassens oppvarmingsevne kan man få ved å henvende seg til det lokale gasselskapet.

Funksjonssjekk

Kontroller om den typen dyser som blir brukt er i samsvar med de som er forutsett i tabellen "BRENNERE". Kontroller at trykkregulatoren som brukes har en kapasitet som er større enn summen av mulig gassforbruk for alt det tilkoblede gassutstyret tilsammen. Kontroller at tilførselsslengene for gassen er tilstrekkelige.

Kontroll av pilotflammen

For riktig regulering må flammen omkranse termoparet og være perfekt å se på; i motsatt fall må man undersøke om gassinjektoren er den riktige for den gasstypen man bruker.

Kontroll av primærluft

Luftstrømmen er korrekt regulert når det finnes en egnet beskyttelse mot at flammen stiger mens brenneren er kald, eller at den igjen stiger når brenneren blir varm. I tabellen "BRENNERE" angis målet for primærluft til forbrenning.

Kontroll av funksjonene

- Start opp apparatet.
- Kontroller at gassledningene er tette.
- Kontroller flammen på brenneren, også ved minimum.

Advarsler for installatøren

Forklar og vis brukeren maskinens bruk og funksjon i henhold til instruksjonene, og overlever bruksanvisningen.

Informér brukeren om at alle typer restaurering eller ombygging som kan skade tilførselen av forbrenningsluft gjør det nødvendig å foreta ny kontroll av apparatets funksjoner.

Bruk med andre typer gass

For å gå over til en annen type gass, f.eks. fra metangass til flytende gass, kreves det at man bruker dyser som er egnet til brenneren, jfr. tabellen brennere. Dysene til brennerne for ulike typer gass, merket med den tilsvarende diameteren i hundredels mm, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet. Når man er ferdig med endringen eller tilpasningen, må man foreta en funksjonssjekk på apparatet, som beskrevet i avsnittet "Kontroll av funksjonene".

Når først innstillingen er endret, skal man angi den nye gasstypen på typeskiltet.

Regulering av minimum (Fig.7)

I henhold til tabellen "BRENNERE" skal man justere skruen



som regulerer minimum "B" på følgende måte:

- dersom man bruker flytende gass, skal man skru skruen som regulerer minimum helt til bunns.
- dersom man bruker metangass, skal man gå frem som følger:
 1. Finn bryteren til den tilsvarende kranen, slå på brenneren og still den på minimum.
 2. Reguler gassvolumet til minimum ved å justere skruen "B" (Fig.7); ved å løsne på denne vil volumet øke, og ved å stramme skruen vil volumet reduseres.
 3. Når man har oppnådd den flammen man anser som riktig for minimumsbluss, skal man kontrollere om denne er i samsvar med minimumsvolumet som er angitt i tabellen brennere. Denne kontrollen skal utføres etter "den volumetriske metoden" som allerede er beskrevet ovenfor, dvs.:
 4. Les av gassmåleren og start samtidig kronometeret.
 5. Etter en tilstrekkelig lang tid, for eksempel 10 minutter, stopp kronometeret og les av gassmåleren igjen.
 6. Beregn gassforbruket på disse 10 minuttene (forskjellen mellom de to avlesningene), f.eks. 1. avlesning – 2. avlesning = 30 liter (0,03m³).
 7. Beregn nå minimumskraften ved å bruke formelen til den volumetriske metoden (forrige avsnitt). Kraft (kw) = forbruk (m³/h) for metangassens oppvarmingsevne.
 8. Dersom kraften skulle være mindre enn den som angis i tabellen, skal man løsne enda mer på skruen som regulerer minimum og gjenta sjekken.
 9. Dersom kraften skulle være større enn den som angis i tabellen, skal man stramme skruen som regulerer minimum enda mer og gjenta sjekken.

UTSKIFTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

Bruk kun originalerreservevedeler som leveres av produsenten. Utskiftingen av deler skal utføres av autorisert personale!

Dysen til hovedbrenneren (fig.4 - 4.1)

Man får tilgang til dysene på modellene G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I og SG9BR8/I+RM etter å ha løftet opp tanken helt og fjernet dysens beskyttelsesboks. På modellene G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I og SG9BR12/I+RM skal man ta av frontpanelet og dyseholder-rampen. Bruk en fastnøkkel SW11 til å skru av dysene "B" og skifte dem ut med nye, passende dyser.

Kontroller riktig avstand for primærluft "H" i "tabell over brennere".

Regulering av pilotflammen (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

Pilotflammen på modellene G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I og SG9BR8/I+RM har dyser og fast lufttilførsel (fig.5 - 5.1). Det eneste som kreves er utskifting av dysene, alt etter type gass, ved å gå frem på følgende måte:

- ta av frontpanelet
 - skru av låseskruen "E" og skift ut dysen "D" med passende dyse.
- På modellene G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I og SG9BR12/I+RM er pilotflammen justerbar (FIG: 5.2). Gå frem på følgende måte:
- ta av frontpanelet
 - juster pilotbrennerens gasstrøm med skruen "G" og luften med klemringen "H"

Tennplugg (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Tennpluggen "C" trekkes ut nedenfra. Koble fra tennkabelen, løsne på festemutteren og sett inn en ny tennplugg.

Gasskran / -ventil

Løsne på skrukoblingene på gasslangene og på termoparet, løsne deretter festeskruene for forsyning til gassrampen og sett inn en ny gasskran / -ventil.

Termopar (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Løsne på skrukoblingene som fester termoparet "A" til gassarmaturen (kraner, ventiler) og til pilotbrenneren "B", og skift ut delen. Når utskiftingen er fullført, må man montere instrumentbrettet og de tilhørende delene igjen i riktig rekkefølge.

MERKNAD

Etter å ha utført utskifting av deler til gassforsyningen, er det nødvendig å foreta en lekkasjekontroll og en undersøkelse av de forskjellige delene.

BRUKSANVISNING

Advarsel! :

Må absolutt ikke brukes som frityr.

Før man bruker apparatet første gang, er det absolutt nødvendig å vaske nøye tanken innvendig.

Advarsel!

Tanken skal fylles maksimalt opptil 40 mm under overløpskanten med maten som skal tilberedes allerede i tanken; markeringen av maksimalnivået må overholdes.

Apparatet er utstyrt med en valgbryter for å utføre alle nødvendige forberedelsesoperasjoner.

Heretter beskrives fremgangsmåten for en sikker og korrekt bruk av apparatet i riktig rekkefølge.


Tenning av pilotbrenneren



Åpne gasskranen øverst på apparatet. Vri knappen på ventilen/kranen fra posisjon "●" mot venstre til posisjon "✱", og hold knappen inntrykt samtidig som du trykker på tenningsknappen. Hold knappen inntrykt i enda noen sekunder etter tenningen. Slipp tenningsknappen og kontroller at pilotbrenneren har slått seg på. Hvis flammen slukker, skal man gjenta operasjonen.



NO



Tenning av hovedbrenneren

Etter å ha tent pilotflammen, skal man vri knappen på ventilen mot venstre til det punktet som tilsvarer ønsket temperatur eller symbolet .

Posisjon	grader °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

For termostatstyrt ventil er minimumstemperaturen i posisjon , og maksimumstemperaturen i posisjon .

Termostatstyrt justering innebærer automatisk tenning og avslåing av hovedbrenneren (justering ON/Off); kun pilotflammen forblir tent.

Når knappen på ventilen/kranen vis mot høyre til posisjon "❄", " eller termostatkappen er i posisjon "0", er hovedbrenneren hele tiden avslått.

Avslåing av pilotbrenneren

For å slå av pilotbrenneren for å forhindre at hovedbrenneren slår seg på, skal man holde termostadbryteren inntrykt mens man vrir den til posisjon "●".

Tømming av koketanken (fig. 8)

Veltesikringen er beregnet for å lette tømming av tanken. Denne anordningen aktiveres av håndhjulet som er plassert på høyre side på den fremre delen. Ved å vri håndhjulet med urviseren, vil tanken heve seg, mens når det vis mot urviseren, vil tanken senke seg. På modellene med elektrisk velting skal man bruke knappene for heving og senking av tanken i stedet for håndhjulet.



INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER



ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E7BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E9BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vipbart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vipbart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE9BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vipbart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vipbart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 1200x900x900 (965)

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE LX900TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXE9BR8/I	Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Stekepanne med underskap med motorisert, vipbart kar og bunn i rustfritt stål.	mm 800x900x740 (760)



INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE 700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning type H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE 900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning type H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE S900

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning type H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

BELEKTRISKE STEKEBORD SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning type H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**MERK!**

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

ELEKTRISK TILKOBLING

Advarsel: apparatet leveres for bruk med den spenningen som angis på typeskiltet.

- Som allerede beskrevet, skal det mellom apparatet og strømlinjen monteres en omnipolar bryter som forsikrer fullstendig frakobling fra strømnettet ved overspenning i klasse III, og en differensialbryter med tilstrekkelig kapasitet i forhold til apparatets nominelle kraft (1mA pr. kW kraft).
- Kontroller at jordingsanlegget er effektivt.
- Dette apparatet klassifiseres som type Y (leveres uten ledning og stikkontakt), derfor må installatøren selv kjøpe ledningen og annet tilbehør som er nødvendig for tilkoblingen.
- Strømledningen må være i samsvar med egenskapene som angis i tabellen "Tekniske data", må være av typen H07RN-F og oljebestendig.
- Dersom strømledningen er skadet, må den skiftes ut av kvalifisert personale for å forebygge enhver risiko.

Gå frem på følgende måte for å få tilgang til klemkassen:

- Koble fra apparatets strømforsyning ved å slå av bryteren ved inngangen til apparatet.
 - Ta vekk frontpanelet ved å skru av festeskruene.
 - Sett inn ledningen gjennom den dertil bestemte ledningsholderen.
Koble nøye til strømlederne i de tilhørende klemmene i klemkassen.
- Jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter de andre lederne, i tilfelle det blir trukket hardt i ledningen eller ledningsholderen blir ødelagt. Fest ledningsholderen.
- Apparatet må dessuten være koblet til et ekvipotensialt system.
 - Man utfører tilkoblingen med klemmen som befinner seg underst på høyre side, kjennetegnet av det internasjonale symbolet, og en ledning med et nominelt tverrsnitt på <10 mm².
Denne tilkoblingen skal utføres mellom alle apparatene som er installert og bedriftens jordingsanlegg.

BRUKSANVISNING

Advarsel!: Må absolutt ikke brukes som fritryr.

Før man bruker apparatet første gang, er det absolutt nødvendig å vaske nøye tanken innvendig.

Advarsel!

Tanken skal fylles maksimalt opptil 40 mm under

overløpskanten med maten som skal tilberedes allerede i tanken; markeringen av maksimalnivået må overholdes.

Vær oppmerksom på at gulvet rundt apparatet kan være glatt.

I utslipp av luftbåren støy, er det A-veide lydtrykknivå mindre enn 70 dB (A).

Påslåing

Slå på hovedbryteren ved inngangen til apparatet. Vri termostaten fra posisjon "●" til ønsket temperatur; varsellampene slår seg på. Den grønne varsellampen angir at apparatet får strømspenning, mens den oransje angir at motstandene er innkoblet. Så fort temperaturen er nådd, vil denne varsellampen slukkes.

Avslåing

Still termostaten i posisjon "●".

Tømming av koketanken (fig. 8)

Veltesikringen er beregnet for å lette tømming av tanken. Denne anordningen aktiveres av håndhjulet som er plassert på høyre side på den fremre delen. Ved å vri håndhjulet med urviseren, vil tanken heve seg, mens når det vris mot urviseren, vil tanken senke seg. På modellene med elektrisk velting skal man bruke knappene for heving og senking av tanken i stedet for håndhjulet.

**UTSKIFTING AV KOMPONENTER
(RESERVEDELER)**

Koble fra apparatets strømforsyning (ta vekk sikringene). For å lette tilgangen til delene som skal skiftes ut, er det nødvendig å ta vekk frontpanelet, etter å ha trukket ut bryteren for temperaturregulering, bryteren til kranen for vanninntak og styrehjulet for tipping av tanken.

Utskifting av motstandene

- Dra ut ledningene som strømforsyner motstanden/-e.
- På modellene med tippbar tank skal man dreie tanken til maksimal åpning for å lette utskiftingen.
- Ta vekk isolasjons-blikkplaten ved å skru av skruene som fester denne til tanken.
- Ta vekk panelet som beskytter motstandene.
- Ta vekk støtterammen fra den ødelagte motstanden.
- Monter den nye motstanden ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Utskifting av varsellamper

- Strømledningene frakobles.
- Trekk ut varsellampen.
- Monter en ny varsellampe ved å gå frem i motsatt

NO

**rekkefølge. Utskifting av driftstermostaten eller sikkerhetstermostaten**

- Strømledningene frakobles etter å ha tatt vekk frontpanelet.
- Trekk termostatkolben ut fra rommet underst i tanken fra fremsiden.
- Skift ut termostaten ved å skru av skruene som fester den til støtten.
- Monter den nye termostaten ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Utskifting av bryteren

- Strømledningene frakobles etter å ha tatt vekk frontpanelet.
- Skift ut bryteren ved å skru av skruene som fester den til støtten, etter også å ha trukket ut den koaksiale driftstermostaten.
- Monter den nye bryteren ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

GARANTISEDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONS DATO: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

NO

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i den håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.

Bruksanvisning

Allmänna varningar **232**

 **Gasstekbord**

Dimensioner **236**Tekniska data **237**Specifika instruktioner **238**

 **Elektriska stekbord**

Dimensioner **241**Tekniska data **242**Specifika instruktioner **243**

ALLMÄNNA VARNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

Läs noga igenom användarinstruktionerna i denna broschyr innan ni driftsätter stekbordet.

Denna apparat är avsedd för professionell matlagning och ska endast användas av kompetent personal.

Installation, driftsättning och underhåll av apparaten ska utföras av kvalificerad personal.

Allt nödvändigt installationsarbete ska utföras i enlighet med gällande lagstiftning. Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av felaktig installation, dåligt underhåll eller vårdslös användning.

LAGSTIFTNING, TEKNISKA REGLER OCH DIREKTIV

Tillverkaren förklarar att apparaterna överensstämmer med gällande EEG-direktiv och andra särskilda standarder. Tillverkaren kräver dessutom att installationen ska utföras i enlighet med gällande föreskrifter.



Observera följande förordningar inför monteringen.

- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter,
- gällande föreskrifter för skyddsåtgärder,
- gasverkets förordningar,
- elverkets förordningar.

APPARATENS FUNKTIONER

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Hölje i kromnickelstål 18/10.

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger all nödvändig data för el- och gasanslutning.

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

IGÅNGSÄTTNING

Förflyttning och transport

Elspisarna placeras på lastpallar i trä för att underlätta förflyttning och transport på gaffeltruckar eller lyfttruckar såväl inom anläggningen och för lastning och avlastning. NnDe förpackas i kraftiga emballage i trelappad papp på vilka anbringas ett självhäftande märke försett med en varningstext som uppmanar till försiktighet vid förflyttning. Detta varningsmärke innehåller indikationer för förflyttning, anger förbud att lyfta upp emballaget med krokar och exponera det emballaget för väder och vind.

Anger förekomst av ömtåliga föremål inuti emballaget och meddelar att emballaget måste vara i vertikal position.

Anger hur man ska gå tillväga för att öppna emballaget på korrekt sätt. Nedifrån och upp.

FÖRBEREDELSE

Apparaten ska packas upp ur förpackningen innan den driftsätts.

Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som måste tas av försiktigt. Om det finns limrester kvar på apparaten ska dessa tvättas bort med lämpliga lösningsmedel, såsom bensin.

Använd på inga villkor abrasiva ämnen. Monterat apparatens ben. Apparaten ska planutjämnas med vattenpass, små nivåskillnader går att rätta till genom att justera stödfötterna. Anslutningarna till gas- och/eller elnätet ska finnas i närheten av apparaten och vara lättåtkomliga.

Vi rekommenderar att apparaten placeras under en fläkthuv så att ångorna snabbt sugts ut. Monterat apparaten minst 5 cm från väggen om denna inte tål en temperatur på minst 150°C (se fig. 1).

Om apparaten placeras mycket nära väggar skiljeväggar, köksmöbler, dekorativa väggar osv., bör dessa vara tillverkade av icke brännbart material. I motsatt fall måste de beläggas med ett icke brännbart material för tillfredsställande värmeisolering och ni måste vara mycket noga med att iaktta alla föreskrifter avseende förebyggande säkerhetsåtgärder mot bränder.

VARNING:

Den luft som behövs för förbränning i brännarna är lika med 2 m³/h för varje kW installerad effekt.

Ventilation av lokalen

I den lokal där apparaten installerats ska det finnas luftventiler för att garantera apparatens korrekta funktion och vädring av luft i själva lokalen.

Den luft som behövs för förbränning i brännarna är lika med 2 m³/h för varje kW installerad effekt.

Luftventilerna ska vara av lämplig storlek de ska skyddas av galler och placeras så att de inte går att blockera. (Se fig. 2 – fig. 3).

Installera inte apparaten i närheten av andra som kan nå alltför höga temperaturer för att inte skada de elektriska komponenterna.

Säkerställ under installationsfasen att luftkanalerna är fria från eventuella hinder.

VARNING

Använd endast apparaterna under övervakning och lämna dem aldrig på tomgång.

Apparaturen förutser inga speciella justeringsingrepp av den specialutbildade personalen förutom de justeringar som utförs av användaren under användning.

Använd endast de tillbehör som angetts av tillverkaren.

De första gångerna stekbordet används kan det uppstå en stark os av bränd. Denna os av bränd försvinner efter två till tre användningstillfällen.

Stekzonerna förblir varma ett tag efter användning även om de stängts av (restvärme). Undvik att placera händerna på bräseringsytan och håll barn på behörigt avstånd!

Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med fysiska eller motoriska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap om apparaten, såvida inte deras säkerhet kan garanteras av en ansvarig person som övervakar dem eller undervisar dem i hur apparaten ska användas. Barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

Dessa föreskrifter är mycket viktiga, om de försummas kan stekbordet fungera otillfredsställande och risksituationer kan uppstå för användaren.

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet. Ytorna av stål ska

rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. **Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.** Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna. Metallpulver, metallspån och rester samt järnbaserat material kan i allmänhet leda till att det bildas rostfläckar om det kommer i kontakt med ytorna av inox-stål. Eventuella ytliga rostfläckar på som även kan finnas på nya apparater, går att ta bort med rengöringsmedel som späts ut med vatten och en scotch brite-svamp. Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

UNDERHÅLL

Apparaturen har konstruerats för att reducera behovet av underhåll till ett minimum. Trots detta rekommenderar vi att användaren upprättar ett servicekontrakt för att se till att apparaterna kontrolleras åtminstone en gång per år av kompetent personal från vårt tekniska assistanscentrum eller en kompetent tekniker.

VARNING!

Koppla från apparaten från gasnätet och stäng av strömtillförseln innan något underhålls- eller reparationsarbete utförs.

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren.

LÄNGRE TIDS INAKTIVITET

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod ska följande åtgärder vidtas:

- Rengör apparaten och angränsande ytor noggrant, (se avsnittet SKÖTSEL AV APPARATEN).
- Stryk ett tunt skikt med matolja på ytorna av inox-stål.
- Utför alla underhållsmanövrarna.
- Täck över apparaten med ett hölje och lämna några springor så att luften kan cirkulera.

ANSLUTNINGAR

GASANSLUTNING

Anslutningen till gasintagets munstycke på 1/2" G eller 3/4" G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använder ni slangar, ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämna med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Innan stekbordet ansluts till elnätet ska ni kontrollera att

- nätspänningen stämmer överens med de värden som anges på märkskylten,
- jordanslutningen fungerar,
- nätkabeln är lämplig för apparatens förbrukningseffekt.

Huvudströmbrytaren ska vara inkopplad i närheten av apparaten, vara typgodkänd och av en diameter som är lämplig för apparaten (se tabellen TEKNISKA DATA). Kabeln ska vara av typen H07 RN-F.

Gör så här för att få åtkomst till uttagsslådan:

- Stäng av strömtillförseln genom att trycka på strömbrytaren som sitter på stekbordets övre del.
- Ta bort den främre panelen genom att lossa fästskruvarna.
- Dra in kabeln genom tillhörande kabelklämma. Anslut kontaktdonen till motsvarande klämmor i uttagsslådan på korrekt sätt. Jordledningen ska vara längre än de övriga ledarna, så

att den kopplas från sist vid kraftiga ryck i kabeln eller om kabelklämman går sönder. Dra åt kabelklämman.

Den GUL-GRÖNA jordkabeln får aldrig avbrytas.

Potentialutjämning

Stekbordet ska anslutas till ett potentialutjämningsssystem. Klämman sitter i närheten av kabelingången. Den är märkt med en etikett:



ANSLUTNING TILL VATTENNÄTET

Anslut vatteninloppsöröret till vattenledningsnätet via ett mekaniskt filter och en avstängningskran. Innan filtret kopplas in ska ni låta lite vatten strömma ut för att rensa rörkanalen från eventuella järnavfall.

VARNING: kranens maximala tryckmotstånd är på 700 kpsal.

RÖKGASKANAL

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA") gasdrivna apparater av typ "A": De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal. Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga flätkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus. Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftsug som kopplats utifrån, med en tillräcklig kapacitet, se tabell 1, som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska må bra.




Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven:

2006/95/CE	- låg spänning
2007/108/CE	- EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
93/68	- Maskindirektivet
98/37	- Maskindirektivet och särskilda referensstandarder.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Säkerheten för elektriska apparater för användning som kollektiva kök, Elektriska stekbord.

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

		CE	
MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			



INFORMATION TILL ANVANDARE

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reduktion av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall. Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lmplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljömassig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

**BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER****GASSTEBORD I SERIEN 700**

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G7BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x700x900 (1020)

GASSTEBORD I SERIEN 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G9BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (1065)

GASSTEBORD I SERIEN S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SG9BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (965)

GASSTEBORD I SERIEN LX900TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXG9BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 800x900x740 (760)



TEKNISKA DATA

GASSTEKTBORD I SERIEN 700

MODELL	NOMINELLEFFEKT 220-240V kW	CNÄTKABEL AVTYPEN H07RN-F	Nominell effekt kW	Reducead effekt kW	Nominell effekt G2,350 kW	Nominell effekt G27 kW	Gasolförbrukning G30/31 kg/h	Metanförbrukning G20 m ³ /h	Metanförbrukning G25 m ³ /h	Metanförbrukning G25,1 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G27 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G2,350 m ³ /h	Primärluft för förbränning m ³ /h	Typkonstruktion	Brännare	vikt kg	
																	n°
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

TEKNISKA DATA

GASSTEKTBORD I SERIEN 900

MODELL	NOMINELLEFFEKT 220-240V kW	CNÄTKABEL AVTYPEN H07RN-F	Nominell effekt kW	Reducead effekt kW	Nominell effekt G2,350 kW	Nominell effekt G27 kW	Gasolförbrukning G30/31 kg/h	Metanförbrukning G20 m ³ /h	Metanförbrukning G25 m ³ /h	Metanförbrukning G25,1 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G27 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G2,350 m ³ /h	Primärluft för förbränning m ³ /h	Typkonstruktion	Brännare	vikt kg	
																	n°
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

TEKNISKA DATA

GASSTEKTBORD I SERIEN S900

MODELL	NOMINELLEFFEKT 220-240V kW	CNÄTKABEL AVTYPEN H07RN-F	Nominell effekt kW	Reducead effekt kW	Nominell effekt G2,350 kW	Nominell effekt G27 kW	Gasolförbrukning G30/31 kg/h	Metanförbrukning G20 m ³ /h	Metanförbrukning G25 m ³ /h	Metanförbrukning G25,1 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G27 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G2,350 m ³ /h	Primärluft för förbränning m ³ /h	Typkonstruktion	Brännare	vikt kg	
																	n°
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

TEKNISKA DATA

GASSTEKTBORD I SERIEN LX900 TOP

MODELL	NOMINELLEFFEKT 220-240V kW	CNÄTKABEL AVTYPEN H07RN-F	Nominell effekt kW	Reducead effekt kW	Nominell effekt G2,350 kW	Nominell effekt G27 kW	Gasolförbrukning G30/31 kg/h	Metanförbrukning G20 m ³ /h	Metanförbrukning G25 m ³ /h	Metanförbrukning G25,1 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G27 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G2,350 m ³ /h	Primärluft för förbränning m ³ /h	Typkonstruktion	Brännare	vikt kg	
																	n°
LX69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150



VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

DRIFTSÄTTNING

Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen.

I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet "Funktion med andra typer av gas"). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

Kontroll av effekt

Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts för apparaterna.

Effekten kan vara av två olika sorter:

- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstyckena i tabellen "BRÄNNARE". Gasförsörjningstrycket ska befinna sig inom följande områden

- från 18 till 22,5 mbar för gas av den andra familjen (metan),
- från 27 till 37 mbar för gas av den tredje familjen (butanpropan).

Utänför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna. För att reglera effekten till en miniminivå ska den data som anges i tabellen "BRÄNNARE" observeras.

Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".

Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

Kontroll av ingångstrycket (fig. 6 - 7)

Ingångstrycket ska mätas med en manometer (minimiresolution 0,1 mbar).

Ta av skruven (A) från anslutningspunkten och koppla till manometern: när mätningen utförts ska skruven (A) dras åt hermetiskt.

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

Kontroll av effekten med hjälp av den volymetriska metoden

Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde ska jämföras med värdet **E** som beräknas enligt följande:

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att mätningen av effekten görs när apparaten är i viloläge.

Brännarens effekter, både nominell och reducerad, som beräknas från det nominella tryckvärdet, finns i tabellen "BRÄNNARE". Gasens värmevärde går att erhålla från det lokala gasverket.

Funktionskontroll

Kontrollera om den typ av munstyckena som används stämmer överens med de som föreskrivs i tabellen "BRÄNNARE".

Kontrollera att den tryckavlastningsventil som används har en högre kapacitet än summan av alla de anslutna apparaternas konsumtionseffekter. Kontrollera att den gasslang som används är lämplig.

Kontroll av pilotlågan

Justeringen är korrekt utförd när lågan omger termoelementet och lågan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kontrollera att injektorn är lämplig för den typ av gas som används.

Kontroll av primärluft

Justeringen av luftvolymflödet är korrekt utförd när det finns ett lämpligt skydd mot att lågan höjs med kall brännare eller går tillbaka med varm brännare. I tabellen "BRÄNNARE" ges värdet för primärluft vid förbränning.

Kontroll av funktioner

- Sätt igång apparaten.
- Kontrollera att gasslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarens låga, även minimilågan.

Varningar för installatören

Förklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.

Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada lufttillflödet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

Funktion med andra typer av gas

För att gå över till att använda en annan typ av gas, till exempel från metangas till flytande gas, måste munstyckena som är anpassade till brännaren användas i enlighet med tabellen BRÄNNARE. Brännarmunstyckena för olika typer av gas, som markerats med relativ diameter i mm, finns i en påse som levereras tillsammans med apparaten. När munstyckena bytts ut eller anpassats ska ni utföra en kontroll av apparatens funktioner enligt beskrivningen i avsnittet "Kontroll av funktioner".

När förinställningen ändrats ska den nya typen av gas



anges på märkskylten.

Justering av minimilågan (Fig. 7)

Se tabellen "BRÄNNARE" och justera minimilågan skruv (B) enligt följande

- för funktion med flytande gas ska justeringsskruven dras åt minimalt per anslag.
- för funktion med metangas:
 1. Identifiera vredet för motsvarande kran, tändbrännaren och vrid den till minimilåget.
 2. Reglera minimieffekten genom att vrida på skruven "B" (Fig. 7), effekten ökas om man lossar på skruven och den minskar om man drar åt skruven.
 3. När ni fått en lämplig låga för minimifunktion, var god kontrollera att denna motsvarar minimieffekten som anges i tabellen "BRÄNNARE". Kontrollen ska göras enligt den volumetriska metoden som angetts ovan, nämligen:
 4. Läs av gasmätaren och starta samtidigt kronometern igen.
 5. Efter en tillräckligt lång tid, till exempel 10 minuter, ska du stoppa kronometern och läsa av gasmätaren igen.
 6. Beräkna hur mycket gas som gått åt under de 10 minuterna (skillnaden mellan de två avläsningarna) t.ex. avläsning 1 - avläsning 2 = 30 liter (0,03m³).
 7. Beräkna nu minimieffekten genom att tillämpa den volumetriska metodens formel (föregående avsnitt). Effekt (kw) = förbrukning (m³/h) för metanets värmevärde.
 8. Om effekten skulle visa sig vara lägre än värdet i tabellen, ska du lossa minimilågets skruv igen och upprepa kontrollen.
 9. Om effekten skulle visa sig vara högre än värdet i tabellen, ska du dra åt minimilågets skruv igen och upprepa kontrollen.

BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!

Huvudbrännarens munstycke (fig.4 - 4.1)

Det går att komma åt munstyckena genom att lyfta upp grillfacket helt och hållet och sedan ta av munstyckets skyddslåda.

Lossa munstycket "B" med en skiftnyckel SW 11 och byt ut det mot ett nytt av lämplig modell.

Kontrollera att avståndet "H" för primärluft är korrekt i tabellen "BRÄNNARE".

Justering av pilotlågan (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Pilotlågan på modellerna G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM brinner ur munstycken och med fast luftflöde (fig.5 - 5.1) . Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt

- montera av den främre panelen,
- lossa fästskruven "E" och byt ut munstycket "D" mot ett nytt av lämplig modell.

På modellerna Nei modelli G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM kan pilotlågan regleras (Fig. 5.2). Gör så här

- montera av den främre panelen,
- reglera pilotbrännarens gasflöde med skruven "G" och luftflödet med muttern "H".

Tändstift (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Tändstiftet "C" ska dras ut underifrån. Dra ut tändkabeln, lossa fästmuttern och sätt i ett nytt stift.

Gaskran/-ventil

Lossa kopplingarna på gaslangarna och termoelementet, lossa därefter gasförsörjningens fästskruvar på gasrampen och sätt i en ny kran/ventil.

Termoelement (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Lossa kopplingarna som håller fast termoelementet "A" i gashöljet (kranar, ventiler) och pilotbrännaren "B". Sätt därefter i ett nytt termoelement.

När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

VARNING

När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.

BRUKSANVISNING

Varning!

Använd på inga villkor apparaten som fritös.

Rengör hela stekfacket nogga invändigt innan stekbordet tänds och används för första gången.

Varning!

Stekfacket ska som mest fyllas upp till 40 mm under den övre kanten och märket som anger den maximala nivån ska respekteras, även vad beträffar den mat som ska tillagas.

Stekfacket är utrustat med en väljarbrytare för alla manövrar i samband start av stekbordet.

Nedan beskrivs alla tillvägagångssätt för en säker och korrekt användning av stekbordet.

Tändning av pilotbrännaren


Öppna gaskranen som sitter på stekbordets övre del. Vrid termostatvredet för ventilen/kranen från läget "●" till vänster till läget "✱", "✱", håll termostatvredet nedtryckt och tryck samtidigt på den piezoelektriska tändningsknappen. Håll termostatvredet nedtryckt under ytterligare några sekunder



efter tändningen. Släpp termostatvredet och kontrollera






att pilotlågan tänts. Om lågan släcks, ska manövern ovan upprepas.

Tändning av huvudbrännaren


När pilotlågan tänts, vrider du termostatvredet åt vänster till det läge som motsvarar önskad temperatur eller till symbolen .

Position	grader °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

För termostatventilen är minimiläget  och maximiläget . Vid reglering av termostaten tänds och släcks huvudbrännaren automatiskt (justering PÅ/AV), och endast pilotlågan förblir tänd.

Om termostatvredet för ventilen/kranen vrids åt höger till läget , eller om termostatvredet är i läget "0", förblir huvudbrännaren släckt.

Släckning av pilotbrännaren

För att släcka pilotbrännaren ska du trycka på ventilens/kranens vrede och vrida det till läget .

Tömning av stekfacket (fig.8)

Tippningsfunktionen underlättar arbetet med att tömma stekfacket. Denna anordning styrs via ratten som sitter till höger på stekbordets framsida. Genom att vrida ratten medurs höjs stekfacket upp och genom att vrida den moturs sänks stekfacket ned. På modeller med motorstyrd tippning finns det tryckknappar som aktiveras för upphöjning och nedsänkning istället för en ratt.



BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER



ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E7BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x700x900 (1020)

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E9BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (1065)

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SE9BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 1200x900x900 (965)

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN LX900TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXE9BR8/I	Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål	mm 800x900x740 (760)



BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN 700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel av typ H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN 900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel av typ H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel av typ H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN LX900 TOP

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel av typ H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**VARNING!**

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

ELEKTRISK ANSLUTNING

VARNING: apparaten levereras inställd för den spänning som anges på den tekniska märskylten.

- Enligt vad som tidigare indikerats, ska det finnas en huvudströmbrytare inkopplad mellan apparaten och nätaggregatet som gör det möjligt att stänga av strömmen vid överspänning enligt kategori III och en differentialspär som stämmer överens med apparatens nominella effekt (1 mA per kW-effekt).
- Kontrollera att jordanslutningen fungerar.
- Denna apparat är av typen Y (den levereras utan kabel och stickkontakt), det vill säga att det åligger installatören att tillhandahålla kabel och andra tillbehör som behövs för elanslutning.
- Anslutningskabeln för nätström ska stämma överens med de egenskaper som anges i tabellen "Tekniska data" och vara av typen H07RN-F som är oljeresistent.
- Om nätkabeln är skadad, ska den bytas ut av kompetent personal för att förebygga onödiga risker.

Gör så här för att få åtkomst till uttagslådan:

- Stäng av strömtillförseln genom att trycka på strömbrytaren som sitter på stekbordets övre del.
- Ta bort den främre panelen genom att lossa fästskruvarna.
- Dra in kabeln genom tillhörande kabelklämma. Anslut kontaktdonen till motsvarande klämmor i uttagslådan på korrekt sätt. Jordledningen ska vara längre än de övriga ledarna, så att den kopplas från sist vid kraftiga ryck i kabeln eller om kabelklämman går sönder. Dra åt kabelklämman.
- Apparaten ska dessutom anslutas till ett potentialutjämnningssystem.
- För anslutning ska klämman placeras längst ned på den högra sidan, tillsammans med ett märke med en internationell symbol och en ledare av en nominell diameter som är <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Denna anslutning sker mellan alla installerade apparater och anläggningens jordledning.

BRUKSANVISNING

Varning! Använd på inga villkor apparaten som fritös.

Rengör hela stekfacket noga invändigt innan stekbordet tänds och används för första gången.

Varning!

Stekfacket ska som mest fyllas upp till 40 mm under den övre kanten och märket som anger den maximala nivån

ska respekteras, även vad beträffar den mat som ska tillagas.

Var försiktig och uppmärksamma att golvet kan vara halt runt elspisen.

Vid luftburet buller är den viktade ljudtrycksnivån A lägre än 70 dB(A).

Tändning

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på stekbordet. Ställ termostatvredet i läget "●" till önskad temperatur och kontrollamporna tänds. Den gröna kontrollampen indikerar att stekbordet är strömsatt och den orangefärgade indikerar att motståndet är i funktion. När den önskade temperaturen uppnås släcks denna lampa.

Släckning

Ställ termostatvredet i läget "●".

Tömning av stekfacket (fig.8)

Tippningsfunktionen underlättar arbetet med att tömma stekfacket. Denna anordning styrs via ratten som sitter till höger på stekbordets framsida. Genom att vrida ratten medurs höjs stekfacket upp och genom att vrida den moturs sänks stekfacket ned. På modeller med motorstyrd tippning finns det tryckknappar som aktiveras för upphöjning och nedsänkning istället för en ratt.

**BYTE AV KOMPONENTER
(RESERVDELAR)**

Stäng av strömtillförseln till stekbordet (stäng av säkringarna).

För att lättare komma åt de delar som behöver bytas ut ska den främre panelen tas av, efter att vredet för temperaturjustering, vattenkranens vred och ratten som används för att styra stekfackets tippning har skruvats av.

Byte av motstånd

- Dra ut motståndets/motståndens nätkabel/nätkablar.
- För att underlätta bytet på modeller med tippbart stekfack ska bordet vridas till det maximala öppningsläget.
- Ta bort isoleringsskyddet av plåt och lossa fästskruvarna på stekfacket.
- Ta av motståndens skyddspanel.
- Ta av stödplattan från det söndriga motståndet.
- Montera det nya motståndet i omvänd ordning.

Byte av kontrollampor

- Koppla från nätkablarna.



- Skruva av lampan.
- Montera den nya lampan i omvänd ordnin.

Byte av arbetstermostat eller säkerhetermostat

- Koppla från nätkablarna efter att den främre panelen tagits bort.
- Skruva av termostatkulen från sitt fäste i den främre delen av stekfackets botten.
- Byt ut termostaten genom att skruva av låsskruvarna på hållaren.
- Montera den nya termostaten i omvänd ordning.

Byte av strömbrytare

- Koppla från nätkablarna efter att den främre panelen tagits bort.
- Byt ut strömbrytaren genom att skruva av låsskruvarna på hållaren, på samma gång som du skruvar av den koaxiala arbetstermostaten.
- Montera den nya strömbrytaren i omvänd ordning.

GARANTICERTIFIKAT

FÖRETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LÄN: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER: _____

SV

VARNING



Tillverkaren påtar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr.

Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lämpliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhåll eller felaktig hantering.

Instrukcja użytkownika

Informacje ogólne	246
 Patelnie gazowe	
Wymiary	250
Dane techniczne	251
Instrukcje szczegółowe	252
 Patelnie elektryczne	
Wymiary	255
Dane techniczne	256
Instrukcje szczegółowe	257

INFORMACJE OGÓLNE

UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcje użytkownika zawarte w niniejszej ulotce informacyjnej. Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być używane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Instalacja, uruchomienie oraz konserwacja urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Wszystkie prace instalacyjne muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami. Konstruktor nie odpowiada za szkody spowodowane niepoprawną instalacją, niedokładną konserwacją ani użytkowaniem przez osoby bez doświadczenia.

ROZPORZĄDZENIA PRAWNE, NORMY TECHNICZNE ORAZ DYREKTYWY

Konstruktor deklaruje, że urządzenia spełniają wymogi norm WE oraz norm szczegółowych. Wymaga on również, aby instalacja urządzenia odbyła się z przestrzeganiem obowiązujących norm. Podczas montażu należy przestrzegać następujących rozporządzeń:

- rozporządzenia z zakresu budownictwa oraz norm przeciwpożarowych wewnątrz pomieszczeń
- obowiązujących norm bezpieczeństwa pracy
- rozporządzeń Organu dostarczającego gaz
- rozporządzeń Organu dostarczającego energię elektryczną.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZEŃ

Solida struktura stalowa, z 4 nóżkami o nastawnej wysokości.

Obudowa ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Tabliczka znamionowa jest umieszczona na frontowej części urządzenia i zawiera wszystkie informacje niezbędne do jego podłączenia.

URUCHOMIENIE

Przemieszczanie i transport

Urządzenia są umieszczane na drewnianych paletach, w celu ich łatwiejszego transportu oraz przemieszczania przy użyciu wózków widłowych wewnątrz zakładu, zarówno podczas załadunku jak i rozładunku.

Są okrywane wytrzymałym opakowaniem z kartonu o potrójnej warstwie, z odpowiednim oznakowaniem zawierającym wskazówki odnośnie przemieszczania, które są przyklejone lub nadrukowane. Oznakowanie to zawiera wskazówki odnośnie przemieszczania, zakaz unoszenia urządzenia przy pomocy zaczepów oraz wystawiania opakowania na działanie czynników atmosferycznych.

Informuje o obecności wewnątrz przedmiotów kruchych oraz o odpowiedniej pionowej pozycji opakowania.

Informuje o poprawnym sposobie otwierania opakowania. W kierunku od dołu do góry.

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie. Niektóre elementy są osłonięte taśmą przyklepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji, na przykład benzyną; nie należy absolutnie używać substancji ściernych. Zamontować nóżki urządzenia; urządzenie musi być wypoziomowane poziomnicą bąbelkową; niewielkie nierówności w poziomie mogą zostać usunięte przez regulację nóżek.

Powietrze niezbędne do spalania palników wynosi 2 m³/h dla każdego kW zainstalowanej mocy.



Zaleca się umieszczenie urządzenia pod okapem kuchennym w celu szybkiego odprowadzania oparów.

Instalować urządzenie w odległości nie mniejszej niż 5 cm od ściany, jeśli nie jest ona odporna na temperaturę minimum 150°C (patrz rys.1).

Jeżeli urządzenie musi być ustawione blisko ścian, ścianek działowych, mebli kuchennych, elementów ozdobnych itd., zaleca się ich wykonanie

z materiałów niepalnych; W przeciwnym przypadku muszą one być obite materiałem niepalnym, posiadającym odpowiednią izolację termiczną; jednocześnie należy pilnie przestrzegać wszelkich norm przeciwpożarowych.

PL

			
MOD.	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

UWAGA:

Ilość powietrza niezbędna palnikom do paleria się wynosi 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.

Wentylacja pomieszczenia

Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi posiadać wentylowniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu.

Ilość powietrza niezbędna palnikom do paleria się wynosi 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.

Wentylowniki muszą być odpowiednich rozmiarów, muszą być chronione kratką i umieszczone w sposób zapobiegający ich zatkanie (Patrz Rys.2- Rys.3).

Nie instalować urządzeń w pobliżu innych osiągających wysokie temperatury, gdyż temperatury te mogą uszkodzić komponenty elektryczne urządzenia.

Podczas instalacji należy upewnić się, że żaden z kanałów wlotowych i wylotowych powietrza nie jest zatkany ani zamknięty przez żadną przeszkodę.

OSTRZEŻENIA

Nie pozostawiać pracujących urządzeń nigdy bez nadzoru i nie używać ich do pracy na pusto.

Urządzenia nie wymagają żadnych szczególnych operacji regulacji ze strony wyspecjalizowanego personelu; wymagane są wyłącznie ustawienia wykonywane podczas użytkowania urządzenia.

Używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez konstruktora.

Podczas kilku pierwszych operacji użytkowania możliwe jest wydobywanie się gryzącego zapachu spalenizny. Zjawisko to znika całkowicie po dwóch, trzech kolejnych użyciach urządzenia.

Po użyciu urządzenia, jego części pozostają gorące przez jakiś czas (pozostałe ciepło). Unikać dotykania rękoma i trzymać z dala od dzieci!

Urządzenie to nie może być używane przez osoby (ani przez dzieci) o ograniczonej zdolności psychicznej lub ruchowej, ani przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. Osoby te mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być nadzorowane w celu uniemożliwienia zabawy z urządzeniem.

Te normy są bardzo ważne, ich zaniedbanie może spowodować niepoprawne działanie urządzeń lub zagrożenie dla użytkownika.

DBANIE O URZĄDZENIE**UWAGA!**

- **Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie i pozostawić do ostudzenia.**
- **W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny aby odciążyć zasilanie elektryczne.**

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie.

Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; **nie stosować ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia.** Nie stosować szczotek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy. Z tego samego powodu unikaj kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia powierzchni, mogą poważnie je zarysować. Pył metalu, opiłki metalowe pozostałe po obróbce oraz ogólnie materiał żelazny, jeśli będą w kontakcie z powierzchniami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox, mogą spowodować powstanie plam rdzy. Ewentualne powierzchniowe plamy rdzy, które mogą istnieć również na urządzeniach nowych, mogą być usunięte przy użyciu rozcieńczonego wodą środka czyszczącego oraz gąbeczki typu Scotch Brite.

Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. gąbka Scotchbrite).

Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg. Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić. Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.

KONSERWACJA

Urządzenia zostały skonstruowane w taki sposób, że wymagają niewiele prac konserwacyjnych. Pomimo tego zalecamy użytkownikowi podpisanie kontraktu odnośnie asysty technicznej w celu skontrolowania urządzenia przynajmniej raz w roku przez wyspecjalizowany personel z naszego centrum asysty technicznej, lub przez wyspecjalizowanego technika.

UWAGA!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek konserwacji lub naprawy należy odłączyć urządzenie od sieci dostawy gazu / odłączyć główne zasilanie elektryczne.

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora urządzenia.

NIEUŻYWANIE URZĄDZENIA PRZEZ DŁUGI OKRES CZASU

Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez długi okres czasu, należy postępować jak poniżej:

- wyczyścić dokładnie urządzenie oraz przyległą strefę, (patrz paragraf „DBANIE O URZĄDZENIE”).
- pokryć cienką warstwą oleju jadalnego wszystkie powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej inox
- wykonać wszystkie prace konserwacyjne
- przykryć urządzenie pokryciem, zostawiając kilka szpar dla obiegu powietrza.

PODŁĄCZENIA PODŁĄCZENIE GAZU

Podłączenie kolnierzone 1/2" G lub 3/4" G przewidziane dla urządzenia może być stałe lub odłączane z użyciem odpowiedniego złącza odpowiadającego normom. Jeśli używamy złącz elastycznych, muszą być one wykonane ze stali nierdzewnej oraz spełniać obowiązujące normy. Po zakończonym podłączeniu sprawdzić czy nie ma wycieków gazu używając odpowiedniego sprayu do wykrywania nieszczelności.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do sieci upewnić się że:

- Napięcie sieciowe odpowiada wartościom umieszczonym na tabliczce znamionowej
- Uziemienie działa bez zarzutu
- Kabel podłączeniowy jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez urządzenie.

Wyłącznik wielobiegunowy musi znajdować się w pobliżu urządzenia, musi posiadać homologację oraz musi być o przekroju odpowiednim dla urządzenia. (patrz tabela DANE TECHNICZNE).

Kabel musi być przynajmniej typu H07 RN-F.

W celu dostępu do skrzynki zaciskowej postępować jak poniżej:

- Odciąć dopływ prądu za pomocą wyłącznika umieszczonego na górze urządzenia.
- Usunąć panel czołowy odkręcając śruby mocujące.

- Przeprowadzić kabel przez odpowiednią klamrę zaciskową.

Podłączyć starannie przewody do odpowiednich zacisków skrzynki zaciskowej.

Przewód uziemienia musi być dłuższy od innych gdyż w przypadku silnego napięcia kabla lub pęknięcia klamry spinającej kable musi on odłączyć się dopiero po kablach napięcia. Zamknąć klamrę.

ŻÓŁTO-ZIEŁONY kabel uziemienia nie może być nigdy poprzerwany.

Ekwipotencjał

Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla. Jest on oznakowany etykietą:



PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

Podłączyć rury dopływu wody do sieci wodnej używając mechanicznego filtra oraz kraniku odcinającego jej dopływ.

Przed podłączeniem filtra przepuścić sporą ilość wody w celu wyeliminowania z przewodów ewentualnych osadów żelazawych.

UWAGA: maksymalne dopuszczalne ciśnienie dla kraniku wynosi 700 kpascałi.

ODPROWADZANIE OPARÓW

Urządzenia muszą być ustawione w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania, zgodnie z normami instalacyjnymi. Urządzenia są zakwalifikowane (patrz tabela danych technicznych) jako urządzenia gazowe typu „A”:

Nie jest przewidziane ich podłączenie do konduktu odprowadzającego produkty spalania.

Urządzenia muszą odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub podobnych instalacji, podłączonych do komina o odpowiedniej wydajności, lub bezpośrednio na zewnątrz pomieszczenia.

W ich braku, dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza podłączonego bezpośrednio na zewnątrz, o wydajności przynajmniej jak to opisano w tabeli 1 i zwiększonej o ilość zmienianego powietrza niezbędnego dla dobrego samopoczucia operatorów.



Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

2006/95/CE	- odnośnie niskiego napięcia
2007/108/CE	- EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
93/68	- Rozporządzenia odnośnie maszyn
98/37	- Rozporządzenia odnośnie maszyn i szczególnych norm odniesienia.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych do stosowania jako kuchniach zbiorowych, Patelnie elektryczne.

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.

MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszania zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów. Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiająca następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

**INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH****PATELNIĘ GAZOWE SERIA 700**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
G7BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x700x900 (1020)

PATELNIĘ GAZOWE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
G9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 1200x900x900 (1065)

PATELNIĘ GAZOWE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
SG9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 1200x900x900 (965)

PATELNIĘ GAZOWE SERIA LX900TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
LXG9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 800x900x740 (760)

**PATELNIÉ GAZOWE SERIA 700****DANE TECHNICZNE**

MODEL	NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V kW	KABEL PODŁĄCZENIOWY TYPU HORRNF	Moc nominalna kW	Moc zredukowana kW	Moc nominalna G2,350 kW	Moc nominalna G27 kW	Zużycie GPL G30/31 kg/h	Zużycie metanu G20 m ³ /h	Zużycie metanu G25 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G27 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G2,350 m ³ /h	Powietrze podstawowe dla spalania m ³ /h	Konstrukcja typu	Palnik n°	Waga kW	Waga kg
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

PATELNIÉ GAZOWE SERIA 900**DANE TECHNICZNE**

MODEL	NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V kW	KABEL PODŁĄCZENIOWY TYPU HORRNF	Moc nominalna kW	Moc zredukowana kW	Moc nominalna G2,350 kW	Moc nominalna G27 kW	Zużycie GPL G30/31 kg/h	Zużycie metanu G20 m ³ /h	Zużycie metanu G25 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G27 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G2,350 m ³ /h	Powietrze podstawowe dla spalania m ³ /h	Konstrukcja typu	Palnik n°	Waga kW	Waga kg
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

PATELNIÉ GAZOWE SERIA S900**DANE TECHNICZNE**

MODEL	NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V kW	KABEL PODŁĄCZENIOWY TYPU HORRNF	Moc nominalna kW	Moc zredukowana kW	Moc nominalna G2,350 kW	Moc nominalna G27 kW	Zużycie GPL G30/31 kg/h	Zużycie metanu G20 m ³ /h	Zużycie metanu G25 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G27 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G2,350 m ³ /h	Powietrze podstawowe dla spalania m ³ /h	Konstrukcja typu	Palnik n°	Waga kW	Waga kg
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

PATELNIÉ GAZOWE SERIA LX900 TOP**DANE TECHNICZNE**

MODEL	NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V kW	KABEL PODŁĄCZENIOWY TYPU HORRNF	Moc nominalna kW	Moc zredukowana kW	Moc nominalna G2,350 kW	Moc nominalna G27 kW	Zużycie GPL G30/31 kg/h	Zużycie metanu G20 m ³ /h	Zużycie metanu G25 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie metanu G25,1 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G27 m ³ /h	Zużycie gazu miejskiego G2,350 m ³ /h	Powietrze podstawowe dla spalania m ³ /h	Konstrukcja typu	Palnik n°	Waga kW	Waga kg
LX69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

**UWAGA!**

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że jego charakterystyki (kategoria oraz rodzaj używanego gazu) są zgodne z rodzajem i grupą gazów dostępnych w miejscu użytkowania urządzenia.

W przeciwnym przypadku należy przejść na rodzaj wymaganego gazu lub przystosować urządzenie do grupy wymaganego gazu (patrz paragraf "Funkcjonowanie z innymi rodzajami gazów"). Podczas uruchomienia przestrzegać zaleceń użytkownika.

Kontrola mocy

Dla mocy nominalnej używać dysz znajdujących się na urządzeniach.

Istnieją dwa typy mocy:

- nominalna, opisana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana.

Dysze są opisane w tabeli "PALNIKI"

Ciśnienie gazu zasilania musi znajdować się w następujących zakresach:

- od 18 do 22,5 mbar dla gazu drugiego rodzaju (metan)
- od 27 do 37 mbar dla gazu trzeciego rodzaju (butan-propan).

Z gazami o ciśnieniu poza wymienionymi powyżej zakresami urządzenie nie będzie pracowało. W celu ustawienia mocy minimalnej należy stosować się do danych wymienionych w tabeli "PALNIKI".

Istnieje możliwość wykonania dodatkowej kontroli mocy przy użyciu licznika, stosując tak zwaną „mteodę wolumetryczną”.

Zazwyczaj jednak wystarcza sprawdzenie poprawnego działania dyszy.

Kontrola ciśnienia na wejściu (Rys. 6 - 7)

Ciśnienie na wejściu jest mierzone za pomocą manometru (min. precyzja 0,1 mbar).

Odkręcić śruby (A) z wyczki nenia i podłączyć manometr: po dokonany odczycie przykręcić szczelnie śruby (A).

WAŻNE: Kontrola ciśnienia musi być wykonywana z wszystkimi urządzeniami gazowymi podłączonymi i działającymi.

Kontrola mocy za pomocą metody wolumetry

wolumetrycznej z użyciem licznika gazu i stopera: mierzone jest zużycie gazu w jednostce czasu. Otrzymana wartość jest porównywana z wartością **E**, obliczoną w następujący sposób:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Ciepło spalania gazu}}$$

Ważnym jest, aby kontrola mocy była przeprowadzana z urządzeniem w stanie bezwładności.

Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczane względem wartości ciśnienia nominalnego są otrzymywane poprzez konsultację tabeli "PALNIKI". Wartość ciepła spalania gazu można otrzymać od miejscowego dostawcy gazu.

Kontrola działania

Upewnić się, że rodzaj stosowanych dyszy odpowiada tym wymienionym w tabeli "PALNIKI". Upewnić się, że stosowany reduktor ciśnienia posiada przepływowość większą od sumy przepływowości zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Upewnić się, że przewód dostawy gazu jest odpowiedni.

Kontrola płomienia pilotującego

W celu regulacji płomienia musi on otaczać termoparę i być doskonale wyraźny; w przeciwnym przypadku sprawdzić czy wtryskiwacz jest odpowiedni dla danego typu gazu.

Kontrola przepływu powietrza początkowego.

Przepływ powietrza jest uregulowany prawidłowo, jeśli istnieje odpowiednia ochrona przed podnoszeniem się płomienia przy chłodnym palniku oraz przed powrotem do palnika ciepłego. W tabeli „PALNIKI” została podana podstawowa ilość powietrza początkowego niezbędna do spalania.

Kontrola działania

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Sprawdzić płomień palnika, również przy ustawieniu minimalnym.

Uwagi dla instalatora

Wy tłumaczyć i zademonstrować użytkownikowi działanie i zastosowanie urządzenia zgodnie z instrukcjami oraz wręczyć mu instrukcję użytkownika.

Poinformować operatora, że jakkolwiek odnowa lub zmiana konstrukcji pomieszczenia mogąca uszkodzić dopływ powietrza dla procesu spalania wymaga ponownej kontroli działania urządzenia.

Działanie z innymi rodzajami gazów

W celu przejścia na inny rodzaj gazu, na przykład z metanu na gaz płynny, należy zastosować odpowiednie dysze palnika, zgodnie z tabelą palników. Dysze palników dla różnych rodzajów gazu, z opisaną średnicą podaną w setnych mm, znajdują się w torebce dostarczonej wraz z urządzeniem. Po dokonanej zmianie lub przystosowaniu należy sprawdzić funkcje urządzenia, jak to opisano w paragrafie „Kontrola funkcji”.



Po zmianie należy wpisać na tabliczce znamionowej nowy rodzaj gazu.

Ustawienie minimum (Rys.7)

Stosując się do zaleceń z tabeli „PALNIKI”, ustawić śruby minimum „B” w następujący sposób:

- pracując z gazem płynnym, przykręcić śruby regulacji minimum.
- pracując z metanem:
 1. Znaleźć odpowiednie pokrętko, zapalić palnik i ustawić go na minimum.
 2. Ustawić minimalny przepływ regulując śrubę „B” (Rys.7), odkręcając ją zwiększamy przepływ, przykręcając zmniejszamy.
 3. Po ustawieniu płomienia, który uważamy za odpowiedni dla funkcji minimalnej, upewnić się, że odpowiada on wartości wymienionej w tabeli palników; sprawdzić używając „metody wolumetrycznej” opisanej już uprzednio i czyli:
 4. Odczytać licznik gazu i jednocześnie uruchomić stoper.
 5. Po dość długim upływie czasu, około 10 minut, zatrzymać stoper i ponownie odczytać licznik.
 6. Obliczyć ile gazu przepłynęło przez 10 minut (różnica między dwoma odczytami), np.: odczyt 1 – odczyt 2 = 30 litrów (0,03m³).
 7. Następnie obliczyć moc minimalną, stosując wzór metody wolumetrycznej (poprzedni paragraf). Moc (kw) = zużycie (m³/h) pomnożone przez ciepło spalania metanu.
 8. Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
 9. Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, dokręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora. Wymiana elementów może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany personel!

Dysza głównego palnika (Rys.4 - 4.1)

Dostęp do dyszy w modelach G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM uzyskujemy po całkowitym uniesieniu zbiornika i po usunięciu puszki ochronnej dyszy. W modelach G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, należy unieść przedni panel oraz rampę z dyszami. Odkręcić przy pomocy stałego klucza SW11 dysze „B” i wymienić je na inne, odpowiednie. Sprawdzić w „tabeli palników” odległość „H” odpowiednią dla głównego powietrza.

Regulacja płomienia pilotującego (Rys.5 - 5.1 - 5.2)

W modelach G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I,

SG9BR8/I+RM płomień pilotujący wydobywa się z dysz i przy stałym dopływie powietrza (rys.5 - 5.1) . Jedyną operacją konieczną do wykonania jest wymiana dysz w zależności od typu gazu; należy postępować jak poniżej:

- zdjąć przedni panel
- odkręcić śrubę zamykającą „E” i wymienić dyszę „D” na inną, odpowiednią.

W modelach G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM płomień pilotujący jest nastawny (Fig. 5.2). Należy postępować jak poniżej:

- zdjąć przedni panel
- wyregulować przepływ gazu palnika pilotującego przy pomocy śruby „G” oraz dopływ powietrza przy pomocy tulei „H”.

Świecełka zapłonu (Rys. 5 - 5.1 - 5.2)

Świecełkę „C” wyciąga się z dołu. Odczepić kabel zasilania, poluzować nakrętki mocujące i włożyć nową świeczkę.

Kranik / zawór gazu

Poluzować przyśrubowane złączki przewodów gazowych oraz termopary, następnie poluzować śruby mocujące zasilanie gazem rampy i umieścić nowy kranik/ zawór.

Termopara (Rys.5 - 5.1 - 5.2)

Poluzować śruby mocujące termoparę „A” do osprzętu (kraniki, zawory) gazu oraz do palnika „B”; włożyć nowy element.

Po zakończonej wymianie zamontować w odpowiedniej kolejności obudowę i wszystkie elementy.

OSTRZEŻENIE

Po zakończonej wymianie elementów zasilania gazem należy koniecznie sprawdzić szczelność oraz działanie wszystkich elementów.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Uwaga! :

Nie używać absolutnie jako frytkownicy.

Przed uruchomieniem urządzenia dla pierwszego gotowania należy koniecznie umyć dokładnie wnętrze zbiornika gotowania.

Uwaga!

Zbiornik gotowania należy napełniać maksymalnie do 40 mm poniżej krawędzi przelewu, z uwzględnieniem znaku maksymalnego poziomu, łącznie z potrai, która będzie gotowana.

Urządzenie jest wyposażone w przełącznik umożliwiający wykonanie wszystkich operacji rozpoczęcia gotowania. Poniżej zostały opisane wszystkie operacje niezbędne do bezpiecznego i poprawnego użytkowania urządzenia.


Włączenie palnika pilotującego



Otworzyć kranik gazu umieszczony przed urządzeniem.





Przekręcić pokrętło zaworu/kranika z pozycji "●" na pozycję "✱", trzymając wciśnięte pokrętło wcisnąć jednocześnie przycisk włączenia. Przytrzymać pokrętło wciśnięte jeszcze przez kilka sekund po włączeniu. Zwolnić pokrętło i upewnić się, że palnik pilotujący jest włączony. W przypadku zgaśnięcia płomienia należy powtórzyć całą operację.

Włączenie palnika głównego

Po włączeniu płomienia pilotującego należy przekręcić pokrętło zaworu w lewo, w celu ustawienia go na żądanej temperaturze, lub w celu osiągnięcia symbolu .

Pozycja	Stopnie °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Dla zaworu termostatycznego wartość minimalna znajduje się na pozycji  maksymalna na pozycji .

Regulacja termostaticzna powoduje automatyczne włączenie i wyłączenie palnika głównego (regulacja ON/OFF), pozostaje zapalony wyłącznie płomień pilotujący.

Jeśli pokrętło termostatu jest przekręcone w prawo aż do pozycji "✱", lub pokrętło termostatu jest ustawione w pozycji „0”, wyłącznik główny jest wyłączony..

Wyłączanie palnika pilotującego

W celu wyłączenia palnika pilotującego należy wcisnąć pokrętło zaworu/ kranika i przekręcić je aż do pozycji "●".

Opróżnianie zbiornika gotującego (rys. 8)

Urządzenie przechylające ma za zadanie ułatwienie opróżniania zbiornika. Urządzenie to jest uruchamiane pokrętłem umieszczonym z przodu, po prawej stronie.

Przekręcając pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zbiornik unosi się, w kierunku przeciwnym- zbiornik się opuszcza. W modelach ze zmotoryzowanym przechylaniem, zamiast pokrętła zostały umieszczone przyciski unoszenia i opuszczania zbiornika.



INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH



PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
E7BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x700x900 (1020)

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
E9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 1200x900x900 (1065)

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
SE9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 1200x900x900 (965)

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA LX900TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
LXE9BR8/I	Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox	mm 800x900x740 (760)



INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH

PATELNIIE ELEKTRYCZNE SERIA 700 DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

PATELNIIE ELEKTRYCZNE SERIA 900 DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

PATELNIIE ELEKTRYCZNE SERIA S900 DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

PATELNIIE ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**UWAGA!**

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Uwaga: Urządzenie jest przystosowane do pracy z napięciem wymienionym na tabliczce znamionowej.

- Jak już wspomniano, pomiędzy urządzeniem i linią elektryczną musi być umieszczony wyłącznik wielobiegunowy, który umożliwi całkowite odłączenie urządzenia w przypadku przepięcia III i wyłącznik różnicowy posiadający charakterystyki odpowiednie dla mocy nominalnej urządzenia (1mA na kW mocy).
- Sprawdzić poprawne działanie uziemienia.
- To urządzenie jest typu Y (dostarczone bez kabla i bez wtyczki), dlatego też kable i wszystkie akcesoria niezbędne do jego podłączenia są na koszt instalatora.
- Kabel podłączeniowy do linii elektrycznej musi posiadać charakterystyki wymienione w tabeli „Dane techniczne” i być typu H07RN-F odpornego na olej.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez wykwalifikowany personel, w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.

W celu dostępu do skrzynki zaciskowej postępować jak poniżej:

- Odciąć dopływ prądu za pomocą wyłącznika umieszczonego na górze urządzenia.
 - Usunąć panel czołowy odkręcając śruby mocujące.
 - Przeprowadzić kabel przez odpowiednią kłamerę zaciskową.
Podłączyć starannie przewody do odpowiednich zacisków skrzynki zaciskowej.
- Przewód uziemienia musi być dłuższy od innych gdyż w przypadku silnego napięcia kabla lub pęknięcia kłamy spinającej kable musi on odłączyć się dopiero po kablach napięcia. Zamknąć kłamerę.
- Dodatkowo, urządzenie musi być umieszczone wewnątrz systemu ekwipotencjalnego.
 - Podłączenie jest wykonywane przy użyciu zacisku znajdującego się w dolnej części prawego boku i oznaczonego międzynarodowym symbolem oraz przewodu o przekroju nominalnym <10 mm².
Takie połączenie musi być wykonane pomiędzy wszystkimi zainstalowanymi urządzeniami i linią uziemienia pomieszczenia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**Uwaga! :**

Nie używać absolutnie jako frytkownicy.

Przed uruchomieniem urządzenia dla pierwszego gotowania należy koniecznie umyć dokładnie wnętrze zbiornika gotowania.

Uwaga!

Zbiornik gotowania należy napełniać maksymalnie do 40 mm poniżej krawędzi przelewu, z uwzględnieniem znaku maksymalnego poziomu, łącznie z potraí, która będzie gotowana.

Zwracać uwagę na możliwość obecności śliskiego podłoża wokół urządzenia.

Podczas emisji hałasu poziom ciśnienia akustycznego A nie przekracza wartości 70 dB(A)

Włączenie

Włączyć wyłącznik główny na górze urządzenia. Przeszawić termostat z pozycji "●" na żądaną temperaturę, zapalą się lampki kontrolne, zielona oznacza że urządzenie jest pod napięciem, pomarańczowa że rezystancje zostały włączone; jak tylko zostanie osiągnięta żądana temperatura, ta lampka kontrolna zgaśnie.

Wyłączenie

Ustawić termostat na pozycji "●".

Opróżnianie zbiornika gotującego (rys. 8)

Urządzenie przechylające ma za zadanie ułatwienie opróżniania zbiornika. Urządzenie to jest uruchamiane pokrętkiem umieszczonym z przodu, po prawej stronie. Przekręcając pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zbiornik unosi się, w kierunku przeciwnym- zbiornik się opuszcza. W modelach ze zmotoryzowanym przechyleniem, zamiast pokrętła zostały umieszczone przyciski unoszenia i opuszczania zbiornika.

**WYMIANA ELEMENTÓW
(CZĘŚCI ZAMIENNE)**

Odciąć zasilanie od urządzenia (wyjąć bezpieczniki).

W celu łatwiejszego dostępu do wymienianych elementów należy zdjąć panel czołowy , po odkręceniu pokrętła regulacji temperatury, pokrętła kraniku wody oraz pokrętła sterującego przechyleniem zbiornika gotowania.

Wymiana rezystancji

- Rozłączyć kable zasilania od rezystancji.
- W modelach ze zbiornikiem przechylnym, dla łatwiejszej wymiany, przechylić zbiornik do pozycji maksymalnego otwarcia.
- Usunąć osłonę izolacji z blachy, odkręcając śruby mocujące do zbiornika.
- Usunąć panel ochronny rezystancji.
- Usunąć płytę wsporczą rezystancji z zepsutej rezystancji.



- Zamontować nową rezystancję postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana lampek kontrolnych

- Odłączyć kabel zasilania.
- Wyjąć lampkę kontrolną.
- Zamontować nową lampkę postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana termostatu roboczego lub termostatu awaryjnego

- Rozłączyć kable zasilania, po uprzednim usunięciu panelu czołowego.

- Wyjąć żarówkę z jej gniazda na przedniej stronie dna zbiornika.
- Wyjąć termostat odkręcając śruby mocujące.
- Zamontować nowy termostat postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana wyłącznika

- Rozłączyć kable zasilania, po uprzednim usunięciu panelu czołowego.
- Wymienić wyłącznik odkręcając śruby mocujące i dodatkowo wyjmując współosiowy termostat roboczy.
- Zamontować nowy wyłącznik postępując w odwrotnej kolejności.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

PL

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku.

Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane.

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji.

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użytkowaniem.

Manual de instrucțiuni

Avertizări generale **260**

**Tigăi industriale cu gaz**

Dimensiuni **264**Date tehnice **265**Instrucțiuni specifice **266**

**Tigăi industriale electrice**

Dimensiuni **269**Date tehnice **270**Instrucțiuni specifice **271**

AVERTIZĂRI GENERALE

ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele "AVERTIZĂRI GENERALE", "INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ" și "INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE" sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

Înainte de a pune aparatul în funcțiune, citiți cu atenție instrucțiunile de folosință din această broșură.

Aparatul este destinat uzului profesional și trebuie să fie folosit de personal calificat.

Instalarea, punerea în funcțiune și operațiile de întreținere ale aparatului trebuie să fie efectuate de personal calificat. Toate operațiile necesare instalării trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele în vigoare. Fabricantul nu își asumă responsabilitatea pentru daunele cauzate de erori în instalare, întreținerea inadecvată, folosirea improprie.

DISPOZIȚII DE LEGE, REGULI TEHNICE ȘI DIRECTIVE

Fabricantul declară că aparatele sunt conforme directivelor CEE și normelor specifice de referință și recomandă ca operațiile de instalare să se efectueze în conformitate cu normele în vigoare. La montare, se recomandă respectarea următoarelor dispoziții:

- reglementările edilitare și dispozițiile antiincendiu locale
- normele de securitate a muncii în vigoare
- dispozițiile furnizorului de gaz
- dispozițiile furnizorului de energie electrică.

CARACTERISTICI APARATURĂ

Structură robustă din oțel, cu 4 picioare reglabile în înălțime.

Înveliș din oțel cu crom-nichel 18/10.

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare în vederea racordării.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Manipulare și transport

Aparatele vor fi poziționate pe paleți de lemn pentru a facilita transportul și manipularea acestora cu ajutorul cărucioarelor elevatoare sau a cărucioarelor de transport atât în incinta stabilimentului cât și pentru operațiile de încărcare și descărcare.

Sunt învelite în ambalaje rezistente din carton ondulat în trei straturi pe care se aplică o bandă adezivă de semnalizare. Banda de semnalizare conține indicații cu privire la operațiile de manipulare, interdicții relative la ridicarea acestora cu ajutorul cârligelor și expunerea ambalajului la agenții atmosferici.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a iniția operațiile de punere în funcțiune, înlăturați ambalajul aparatului. Unele piese sunt protejate cu peliculă adezivă, care trebuie îndepărtată cu atenție. În cazul în care rămân reziduuri de substanță adezivă, acestea se vor curăța folosind substanțe adecvate ca, de exemplu, benzină; nu se vor folosi în niciun caz substanțe abrazive. Montați picioarele aparatului; aparatul trebuie să fie reglat folosind nivela cu bulă de aer; micile denivelări pot fi îndreptate prin reglarea picioarelor.

Racordările la rețeaua de gaz și/sau electrică trebuie să se afle în apropierea aparatului și să fie ușor accesibile.

Se recomandă poziționarea aparatului sub o hotă aspirantă astfel încât evacuarea vaporilor să se producă în mod rapid.


Efectuați instalarea la o distanță de perete de cel puțin 5 cm dacă acesta nu rezistă la temperaturi de cel puțin 150°C (v. fig. 1).


În cazul în care aparatul trebuie poziționat foarte aproape de ziduri, pereți divizorii, mobilă de bucătărie, pereți decorativi etc., se recomandă ca acestea să fie realizate cu materiale incombustibile; în caz contrar, se recomandă acoperirea lor cu material incombustibil cu izolare termică adecvată și, de asemenea, se va acorda o deosebită atenție reglementărilor cu privire la prevenirea incendiilor.

ATENȚIE:

Aerul necesar pentru combustia arzătoarelor este de 2 m³/h pentru fiecare kW de putere instalată.

RO

			
MOD.	N°:		

V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
_____			

Ventilația încăperii

Încăperea unde este instalat aparatul trebuie să fie prevăzută cu prize de aer pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului și pentru împropătarea aerului din încăperea respectivă.

Aerul necesar pentru combustia arzătoarelor este de 2 m³/h pentru fiecare kW de putere instalată.

Prizele de aer trebuie să aibă dimensiunile adecvate, trebuie să fie protejate cu grilaje și poziționate astfel încât să nu poată fi astupate. (V. Fig. 2 – Fig. 3).

Nu instalați aparatul în apropierea altor aparaturi ce pot atinge temperaturi ridicate pentru a nu produce daune componentelor electrice.

La instalare, asigurați-vă că tuburile de aspirație și de evacuare a aerului sunt libere de eventuale obstacole.

AVERTIZĂRI

Aparatele trebuie să fie folosite sub supraveghere și nu trebuie să funcționeze niciodată în gol.

Aparatele nu necesită intervenții de reglare din partea personalului specializat cu excepția reglajelor efectuate la punerea în funcțiune de către utilizator.

Se recomandă folosirea în exclusivitate a accesoriilor indicate de către fabricant.

În timpul primelor operații de folosire ale aparatelor se poate semnala miros de acru sau de ars. Fenomenul va dispărea complet după următoarele două sau trei utilizări.

După utilizare, anumite zone ale aparatului rămân calde pentru o anumită perioadă de timp chiar dacă sunt stinse (căldură reziduală). Nu apropiați mâinile de aparat și nu le permiteți copiilor să se apropie de acesta !

Acest aparat nu este indicat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduse sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare, fără supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Aceste norme sunt deosebit de importante. În caz de nerespectare a acestora, se pot înregistra deficiențe în funcționarea aparatului precum și situații de pericol pentru utilizator.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!

- Înainte de a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați

asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.

Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia.

Suprafețele în oțel trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; **pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționalitatea și siguranța aparatului. Nu folosiți perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. atenție la spălătoarele de sârmă sau la perile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgârieturi dăunătoare.** Praful metalic, șpanurile metalice rezultate în urma operațiilor de prelucrare și materialele feroase în general, dacă intră în contact cu suprafețele de oțel inoxidabil, pot provoca formarea unor pete de rugină. Eventuale pete de rugină superficială, care se pot detecta chiar și pe aparatele noi, pot fi înlăturate folosind detergent diluat cu apă și un burețel de tipul Scotch Brite. Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în mod absolut șmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureți sintetici (ex. burete Scotchbrite). **De exclus folosirea substanțelor pentru curățat argintul și acordați o atenție deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor. Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatul pentru a nu o avaria. După curățare, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.**

MENTENANȚĂ

Aparatele sunt construite în așa fel încât necesită puțină operații de întreținere. Totuși, se recomandă semnarea unui contract de asistență pentru controlarea aparatelor cel puțin o dată pe an de către personalul specializat al serviciului nostru de asistență sau de către un tehnician specializat.

ATENȚIE !

Înainte de efectuarea oricărei operații de întreținere sau de reparație, deconectați aparatul de la rețeaua de gaz / dezactivați alimentarea electrică generală.

Se recomandă folosirea în exclusivitate a pieselor de schimb originale furnizate de către fabricant.

NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A APARATURII

Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, acționați în felul următor:

- curățați în amănunt aparatul și zonele limitrofe, (v. paragraful "ÎNGRIJIREA APARATULUI")

- ungeți cu un strat subțire de ulei alimentar suprafețele din oțel inoxidabil
- efectuați toate operațiile de mentenanță
- acoperiți aparatul cu un înveliș, lăsând câteva crăpături pentru circulația aerului.

RACORDĂRI

RACORDAREA LA GAZE

Racordul la ștuțul de 1/2" sau G 3/4" G prevăzut pe aparat poate fi fix sau detașabil folosind un conector corespunzător. Dacă se folosesc conducte flexibile, acestea trebuie să fie din oțel inoxidabil și conforme cu normele în vigoare. După efectuarea racordului, se recomandă verificarea etanșeității acestuia folosind un spray revelator pentru identificarea pierderilor de gaze.

RACORDAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Înainte de a efectua racordarea aparatului la rețeaua electrică, verificați dacă:

- Tensiunea de rețea corespunde valorilor menționate pe plăcuță
- Instalația de legare la pământ este eficientă
- Cablul de racordare este adecvat pentru puterea absorbită de aparat.

Înterupătorul omnipolar trebuie să se găsească în apropierea aparatului, să fie omologat și să aibă o secțiune adecvată aparatului. (v. tabelul DATE TEHNICE). Cablul trebuie să fie cel puțin de tipul H07 RN-F. Pentru a accesa releta de alimentare, procedați după cum urmează:

- Deconectați aparatul de la curent acționând întrerupătorul poziționat în partea superioară a aparatului.
- Îndepărtați panoul frontal deșurubând șuruburile de fixare
- Introduceți cablul prin dispozitivul de blocare a cablului.

Conectați cu atenție conductorii în respectivele borne ale regletei.

Conductorul de pământ trebuie să fie mai lung decât alți conductori astfel încât să se deconecteze ultimul în caz de tracțiune puternică a cablului sau de rupere

a dispozitivului de blocare. Strângeți dispozitivul de blocare a cablului.

Cablul de legare la pământ GALBEN – VERDE nu trebuie să fie niciodată întrerupt.

Echipotențial

Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotențial. Borna prevăzută este situată în apropierea intrării cablului. Este evidențiată de o etichetă:



CONECTAREA LA REȚEAUA HIDRICĂ

Conectați tubul de intrare al apei la rețeaua de distribuție prin intermediul unui filtru mecanic și al unui robinet de interceptare.

Înainte de a conecta filtrul, lăsați să curgă o anumită cantitate de apă pentru a curăța sistemul de conducte de eventuale reziduuri feroase.

ATENȚIE: presiunea maximă de rezistență a robinetului este de 700 kpașcal.

DESCĂRCARE FUM

Aparatele trebuie să fie poziționate în încăperi adecvate pentru descărcarea produselor de combustie în conformitate cu prevederile normelor de instalare. Aparatele sunt considerate (v. tabela date tehnice) ca aparaturi cu gaz de tip „A”:

Nu sunt prevăzute pentru racordarea la o conductă de evacuare a produselor de combustie.

Aceste aparate trebuie să descarce produsele de combustie în hote adecvate sau dispozitive asemănătoare, racordate la un horn de eficiență sigură sau direct la exterior.

În lipsa unui astfel de sistem, este permisă utilizarea unui aspirator de aer racordat direct la exterior, a cărui capacitate să nu fie inferioară celei recomandate, v. tabela 1, sporit cu schimbul de aer necesar pentru sănătatea operatorilor.



Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

2006/95/CE	- joasă tensiune
2007/108/CE	- EMC (compatibilitate electromagnetică)
93/68	- Reglementări mașini
98/37	- Reglementări mașini și norme specifice de referință.
EN 60335-1 - EN 60335-2-39	- Siguranța echipamentelor electrice pentru utilizare colectivă, Tigăi industriale electrice.

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

MOD:	N°:		
V	kw:	Hz: 50/60	IPX4



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanțelor periculoase la aparaturile electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor.

Simbolul coșului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieții sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deșeuri. Colectarea diferențiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieții este organizată și gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui așadar să contacteze producătorul și să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieții. Colectarea diferențiată adecvată în vederea inițierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare și de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și a sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deține duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normativa în vigoare.



INSTRUCȚIUNI MODEL CU GAZ

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
G7BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x700x900 (1020)

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
G9BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 1200x900x900 (1065)

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
SG9BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 1200x900x900 (965)

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA LX900TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
LXG9BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 800x900x740 (760)

**TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA 700****DATE TEHNICE**

MODEL	PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW	CABLU DE CONECTARE TIP HO7RN-F	Putere nominală kW	Putere redușă kW	Putere nominală G2,350 kW	Putere nominală G27 kW	Consum GPL G30/31 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G25,1 m ³ /h	Consum gaz oraș G27 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Construcție tip	Arzător	Greutate kg	
																		n°
G7BR8/I	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	2,0	29	A	2	7,25	99

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA 900**DATE TEHNICE**

MODEL	PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW	CABLU DE CONECTARE TIP HO7RN-F	Putere nominală kW	Putere redușă kW	Putere nominală G2,350 kW	Putere nominală G27 kW	Consum GPL G30/31 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G25,1 m ³ /h	Consum gaz oraș G27 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Construcție tip	Arzător	Greutate kg	
																		n°
G9BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	/	40	A	1	20	150
G9BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	/	40	A	1	20	150
G9BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	4,4	60	A	6	5	205

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA S900**DATE TEHNICE**

MODEL	PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW	CABLU DE CONECTARE TIP HO7RN-F	Putere nominală kW	Putere redușă kW	Putere nominală G2,350 kW	Putere nominală G27 kW	Consum GPL G30/31 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G25,1 m ³ /h	Consum gaz oraș G27 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Construcție tip	Arzător	Greutate kg	
																		n°
S69BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	/	40	A	1	20	157
S69BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	/	40	A	1	20	157
S69BR12/I	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/I+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	4,4	60	A	6	5	220

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA LX900 TOP**DATE TEHNICE**

MODEL	PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW	CABLU DE CONECTARE TIP HO7RN-F	Putere nominală kW	Putere redușă kW	Putere nominală G2,350 kW	Putere nominală G27 kW	Consum GPL G30/31 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G25,1 m ³ /h	Consum gaz oraș G27 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Consum gaz oraș G2,350 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Construcție tip	Arzător	Greutate kg	
																		n°
LX69BR8/I	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/I+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	/	40	A	1	20	150



ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele „AVERTIZĂRI GENERALE”, „INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ” și „INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE” sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de punerea în funcțiune, se recomandă verificarea caracteristicilor aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) care trebuie să corespundă cu familia și tipul de gaz disponibile la fața locului.

În caz contrar, luați măsuri de trecere la familia de gaz necesară sau la adaptarea la respectivul tip de gaz (v. paragraful „Funcționarea cu alte tipuri de gaz”). Pentru punerea în funcțiune, se recomandă respectarea instrucțiunilor de folosință.

Verificarea puterii

Folosiți duzele pentru puterea nominală prevăzute pe aparate.

Puterea poate fi de două tipuri:

- nominală, indicată pe plăcuța aparatului
- redusă.

Respectivele duze sunt menționate în tabelul „ARZĂTOARE”.

Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în următoarele valori:

- de la 18 la 22,5 mbar pentru gaze din a doua familie (metan)
- de la 27 la 37 mbar pentru gaze din a treia familie (butan-propan).

Funcționarea aparatelor nu este posibilă dacă presiunea nu se încadrează în valorile limită menționate mai sus. Pentru reglarea puterii la minim, se recomandă consultarea datelor din tabelul „ARZĂTOARE”.

Dacă doriți să efectuați un alt control al puterii, acesta se poate efectua cu ajutorul unui contor urmând așa numita „metodă volumetrică”.

În general, este suficientă verificarea funcționării corecte a duzelor.

Controlul presiunii de intrare (Fig. 6 - 7)

Presiunea de intrare se măsoară cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbar).

Scoateți șurubul (A) de la priza de presiune și conectați manometrul: după efectuarea măsurării, înșurubați din nou ermetic șurubul (A).

IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie să se efectueze cu toate echipamentele pe gaz conectate și în funcțiune.

Controlul puterii în funcție de metoda volumetrică Cu ajutorul unui contor de gaz și al unui cronometru, se poate măsura consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi comparată cu valoarea **E** calculată astfel:

$$E = \frac{\text{Putere arzător}}{\text{Putere Calorică gaz}}$$

Este important ca măsurarea puterii să se efectueze când aparatul se află în stare de inerție.

Puterile arzătorului, nominală și redusă, calculate la valoarea de presiune nominală, se obțin consultând tabelul „ARZĂTOARE”. Valoarea puterii calorice a gazului poate fi solicitată furnizorului local de gaz.

Verificarea funcționării

Verificați dacă tipul de duze folosite corespunde celor indicate în tabelul „ARZĂTOARE”. Asigurați-vă că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioară sumei capacității de consum a tuturor echipamentelor racordate. Asigurați-vă că tubul de aducție gaz este cel adecvat.

Controlul flăcării pilot

Pentru un reglaj corect, flacăra trebuie să încercuiască termocuplul și trebuie să aibă o imagine perfectă; în caz contrar, verificați dacă injectorul este cel adecvat pentru tipul de gaz.

Controlul aerului primar

Fluxul volumului de aer este reglat corect atunci când există o protecție adecvată împotriva mării flăcării cu arzătorul rece sau când revine la arzătorul cald. În tabelul „ARZĂTOARE” este indicată măsura aerului primar pentru combustie.

Control funcțiuni

- Puneți aparatul în funcțiune.
- Verificați etanșeitatea tuburilor de gaz;
- Controlați flacăra arzătorului, chiar și la minim.

Avvertizări pentru instalator

Instalatorul trebuie să ofere utilizatorului explicații și demonstrații cu privire la funcționarea și folosirea aparatului conform instrucțiunilor și să-i înmâneze acestuia manualul de instrucțiuni.

De asemenea, trebuie să-l informeze pe operator că orice operație de restructurare sau de modificare edilitară, ce ar putea produce daune alimentării cu aer pentru combustie, va determina necesitatea unei noi verificări a funcțiilor aparatului.

Funcționarea cu alte tipuri de gaz

Pentru a putea trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz metan la gaz lichid, este necesară folosirea duzelor adecvate pentru respectivul arzător conform tabelului arzătoare. Duzele arzătoarelor pentru diversele tipuri de gaz, însemnate cu respectivul diametru în sutimi de mm, se află într-un plic furnizat împreună cu aparatul. După încheierea transformării sau a adaptării, efectuați operațiile de verificare ale funcțiilor aparatului conform indicațiilor din paragraful „Control funcțiuni”.



După modificarea predispoziției, indicați pe plăcuță nou tip de gaz.

Reglarea minimului (Fig.7)

Consultând tabelul „ARZĂTOARE”, reglați șurubul de minim „B” după cum urmează:

- pentru funcționarea cu gaz lichid, strângeți șurubul de reglaj minim de blocare.
- pentru funcționarea cu gaz metan:
 1. Localizați mânerul robinetului respectiv, aprindeți arzătorul și aduceți-l în poziția de minim.
 2. Reglați capacitatea de minim acționând asupra șurubului „B” (Fig.7), deșurubând capacitatea crește iar înșurubând, scade.
 3. După obținerea flăcării considerate adecvate pentru funcționarea la minim, asigurați-vă că aceasta corespunde capacității de minim indicată în tabela arzătoarelor, punând în aplicație „metoda volumetrică” menționată mai sus, și anume:
 4. Efectuați lectura contorului de gaz și, în același timp, reporniți cronometrul.
 5. După un timp îndeajuns de lung, de exemplu 10 minute, opriți cronometrul și efectuați o nouă lectură a contorului.
 6. Calculați cât gaz a trecut în cele 10 minute (diferența dintre cele două lecturi) ex. lectura 1 – lectura 2 = 30 litri (0,03m³).
 7. Efectuați calculul puterii la minim, aplicând formula metodei volumetrică (paragraful precedent). Putere (kw) = consum (m³/h) pentru puterea calorică a metanului.
 8. Dacă puterea este inferioară valorii din tabel, deșurubați din nou șurubul de minim și repetați operația de verificare.
 9. Dacă puterea este superioară valorii din tabel, înșurubați din nou șurubul de minim și repetați operația de verificare.

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

Folosiți în exclusivitate piese de schimb originale furnizate de către fabricant. Înlocuirea pieselor va fi efectuată de personal autorizat!

Duza arzătorului principal (fig.4 - 4.1)

Pentru modelele G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, accesul la duze se obține după ridicarea completă a cuvei și îndepărtarea cutiei de protecție a duzei. Pentru modelele G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, îndepărtați panoul anterior și corpul portduză. Cu o cheie fixă SW11 deșurubați duzele “B” și înlocuiți-le cu cele adecvate.

În “tabelul arzătoare” controlați distanța corectă “H” pentru aerul primar.

Reglarea flăcării pilot (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

Flacăra pilot pentru modelele G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/

I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM funcționează cu duze și aer fix (fig.5 - 5.1) . Unica operație necesară este constituirea de înlocuirea duzelor în funcție de tipul de gaz în modul următor:

- demontați panoul frontal
- deșurubați șurubul de închidere “E” și înlocuiți duza “D” cu cea adecvată.

La modelele G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM arzătorul pilot este reglabil (Fig. 5.1).

Acționați în modul următor:

- demontați panoul frontal
- reglați debitul de gaz al arzătorului pilot cu șurubul “G” și cel de aer cu inelul de fixare “H”

Bujia de aprindere (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Bujia „C” se extrage dinspre partea inferioară. Deconectați cablul de aprindere, slăbiți piulița de fixare și introduceți o nouă bujie.

Robinet / valvola de gaz

Slăbiți racordurile cu șurub ale tuburilor de gaz și ale termocuplului, slăbiți apoi șuruburile de fixare de la alimentarea la rampa de gaz și introduceți un nou robinet / valvolă.

Termocuplu (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Slăbiți racordurile cu șurub ce fixează termocuplul „A” de conductoarele de gaz (robinete, valvole) și de arzătorul pilot „B”: introduceți piesa nouă.

Completați înlocuirea, remontați în ordinea corectă panoul și părțile relative.

AVERTIZARE

După înlocuirea părților de alimentare cu gaz, este necesară efectuarea unui control al etanșeității și al funcțiunilor diverselor elemente.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

Atenție! :

A nu se folosi în niciun caz ca friteuză.

Înainte de prima folosire a aparatului, este necesară spălarea minuțioasă a interiorului cuvei de gătit.

Atenție!

Cuva de gătit se va umple până la maxim 40 mm sub bordură, incluzând alimentele, respectând semnul de nivel maxim.

Aparatul este prevăzut cu un selector pentru efectuarea tuturor operațiilor de pornire.

În continuare, sunt descrise toate procedeele necesare pentru folosirea corectă și în siguranță a aparatului.


Aprinderea arzătorului pilot



Deschideți robinetul de gaz poziționat amonte de aparat. Rotiți butonul supapei/robinetului din poziția ●





" spre stânga în poziția "✱", ", mențineți butonul apăsat și, în același timp, acționați tasta de aprindere. Mențineți butonul apăsat pentru încă câteva secunde după aprindere. Eliberați butonul și controlați dacă arzătorul pilot s-a aprins. În cazul în care flacăra se stinge, repetați operația.

Aprinderea arzătorului principal

După ce ați aprins flacăra pilot, rotiți butonul supapei spre stânga până la punctul corespunzător temperaturii dorite sau simbolului .

Poziție	grade °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Pentru supapa termostatică, nivelul minim este în poziția  iar cel maxim, în poziția .

Reglajul termostatic implică aprinderea automată și stingerea arzătorului principal (reglaj ON/Off), rămâne aprinsă doar flacăra pilot.

Când butonul supapei/robinetului este rotit spre dreapta până la poziția "✱" sau butonul termostatului este în poziția "0", arzătorul principal este stins permanent.

Stingerea arzătorului pilot

Pentru a stinge arzătorul pilot, apăsați butonul supapei/robinetului și rotiți-l până la poziția "●".

Golirea cuvei de gătit (fig.8)

Scopul dispozitivului de răsturnare este acela de a facilita golirea cuvei. Acest dispozitiv este acționat de volanul poziționat în dreapta părții frontale. Rotind volanul în sensul acelor de ceasornic, cuva se ridică, rotindu-l în sensul opus acelor de ceasornic, cuva coboară. La modelele cu răsturnare motorizată, în locul volanului se acționează butoanele de ridicare și de coborâre a cuvei.



INSTRUCȚIUNI MODEL ELECTRIC



TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
E7BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x700x900 (1020)

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
E9BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 1200x900x900 (1065)

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
SE9BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 1200x900x900 (965)

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA LX900TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
LXE9BR8/I	Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox	mm 800x900x740 (760)



INSTRUCȚIUNI MODEL ELECTRIC

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA 700 DATE TEHNICE

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA 900 DATE TEHNICE

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA S900 DATE TEHNICE

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA LX900 TOP DATE TEHNICE

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**ATENȚIE!**

Imaginile citate în capitolele "AVERTIZĂRI GENERALE", "INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ" și "INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE" sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

RACORDAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Atenție: aparatul este prevăzut pentru tensiunea indicată pe plăcuța tehnică.

- După cum s-a menționat mai sus, între aparat și rețeaua electrică trebuie să se interpună un întrerupător omnipolar care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III și un diferențial cu caracteristici adecvate puterii nominale a aparatului (1 mA pe kW de putere).
- Verificați eficiența instalației de punere la pământ
- Acest aparat aparține tipului Y (furnizat fără cablu și fără ștecăr), așadar cablul și celelalte accesorii necesare racordării sunt de responsabilitatea instalatorului.
- Cablul pentru racordarea la rețeaua electrică trebuie să corespundă caracteristicilor menționate în tabelul "Date tehnice" și să fie de tipul H07RN-F rezistent la ulei.
- În cazul în care cablul de alimentare este defectuos, acesta trebuie să fie înlocuit de personal calificat pentru a preveni orice fel de riscuri.

Pentru a accesa regleta de alimentare, procedați după cum urmează:

- Deconectați aparatul de la curent acționând întrerupătorul poziționat în partea superioară a aparatului.
 - Îndepărtați panoul frontal deșurubând șuruburile de fixare
 - Introduceți cablul prin dispozitivul de blocare a cablului.
- Conectați cu atenție conductorii în respectivele borne ale regletei.

Conductorul de pământ trebuie să fie mai lung decât alți conductori astfel încât să se deconecteze ultimul în caz de tracțiune puternică a cablului sau de rupere a dispozitivului de blocare. Strângeți dispozitivul de blocare a cablului.

- Aparatul trebuie să fie introdus într-un sistem echipotențial.
 - Racordarea se efectuează cu borna predispusă în partea inferioară a laturii drepte și marcate cu simbolul Internațional și un conductor având o secțiune nominală <math>< 10 \text{ mm}^2</math>.
- Această racordare se produce între toate aparatele instalate și instalația de punere la pământ a clădirii.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

Atenție! A nu se folosi în niciun caz ca friteuză.

Înainte de prima folosire a aparatului, este necesară

spălarea minuțioasă a interiorului cuvei de gătit

Atenție!

Cuva de gătit se va umple până la maxim 40 mm sub bordură, incluzând alimentele, respectând semnul de nivel maxim.

Atenție! Podeaua din jurul aparatului poate deveni alunecoasă.

În ceea ce privește emiterea de zgomote, nivelul de presiune acustică ponderat A se află sub 70 dB(A).

Aprindere

Acționați întrerupătorul principal aflat în partea superioară a aparatului.

Poziționați termostatul de pe poziția "●" la temperatura dorită, becuțele de semnalizare se aprind, cea verde indică faptul că aparatul primește tensiune, cea portocalie indică faptul că rezistențele sunt activate; imediat ce se atinge temperatura dorită, acest beculeț de semnalizare se stinge.

Stingerea

Poziționați termostatul în poziția "●".

Golirea cuvei de gătit (fig.8)

Scopul dispozitivului de răsturnare este acela de a facilita golirea cuvei. Acest dispozitiv este acționat de volanul poziționat în dreapta părții frontale. Rotind volanul în sensul acelor de ceasornic, cuva se ridică, rotindu-l în sensul opus acelor de ceasornic, cuva coboară. La modelele cu răsturnare motorizată, în locul volanului se acționează butoanele de ridicare și de coborâre a cuvei.

**ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR
(PIESE DE SCHIMB)**

Deconectați aparatul de la curent (scoateți fuzibilele).

Pentru a facilita accesul la piesele de înlocuit, este necesară îndepărtarea panoului frontal, după scoaterea mânerului de reglare a temperaturii, a mânerului robinetului de încărcare apă și a volanului de răsturnare a cuvei de gătit.

Înlocuirea rezistențelor

- Deconectați cablurile de alimentare de la rezistență(e).
- La modelele cu cuvă rabatabilă, pentru a facilita înlocuirea, rotiți cuva la deschiderea maximă.
- Îndepărtați protecția izolantă din tablă deșurubând șuruburile de fixare la cuvă.
- Îndepărtați panoul de protecție al rezistențelor.
- Scoateți placa de suport rezistență a rezistenței defecte.

RO



- Montați rezistența nouă în ordine inversă.

Înlocuirea becușelor de semnalizare

- Deconectați cablurile de alimentare.
- Extrageți becul.
- Montați noul bec în ordine inversă.

Înlocuirea termostatului de funcționare sau a termostatului de siguranță

- Deconectați cablurile de alimentare după îndepărtarea panoului frontal.
- Scoateți bulbul din locașul său de pe fundul cuvei

dinspre partea anterioară.

- Înlocuiți termostatul deșurubând șuruburile de blocare la suport.

- Montați noul termostat în ordine inversă

Înlocuirea întrerupătorului

- Deconectați cablurile de alimentare după îndepărtarea panoului frontal.

- Înlocuiți întrerupătorul deșurubând șuruburile de blocare la suport, după ce ați extras termostatul de funcționare coaxială.

- Montați noul întrerupător în ordine inversă.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

RO

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar.

Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fără a aduce daune caracteristicilor principale.

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual.

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare.

Руководство с инструкциями

Общие предупреждения **274**

**Газовые опрокидывающиеся сковороды**

Размеры **278**Технические данные **279**Специальные инструкции **280**

**Электрические опрокидывающиеся сковороды**

Размеры **283**Технические данные **284**Специальные инструкции **285**

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ!

Иллюстрации, приведенные в главах “ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и “ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на первых страницах данного руководства.

Перед тем как запустить аппарат в эксплуатацию внимательно прочитать инструкции по эксплуатации содержащиеся в этом пособии.

Аппаратура предназначена для профессионального использования и должна обслуживаться квалифицированным персоналом.

Установка, запуск и эксплуатация аппаратуры должны производиться квалифицированным персоналом.

Все работы по установке должны производиться в соответствии с действующими нормативами. Изготовитель не отвечает за повреждения, вызванные плохой установкой, недостатками в техническом обслуживании и неправильной эксплуатацией.

ПОЛОЖЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И ДИРЕКТИВЫ

Изготовитель заявляет, что аппаратура соответствует директивам ЕЭС и специальным нормам, и настаивает, чтобы установка также производилась с соблюдением действующих норм.


Перед началом монтажа необходимо обеспечить, чтобы соблюдались следующие положения:

- местные строительные нормы и положения по противопожарной безопасности
- действующие нормы техники безопасности
- положения организации-поставщика газа
- положения организации-поставщика электроэнергии.

ХАРАКТЕРИСТИКИ АППАРАТУРЫ

Крепкая конструкция из стали с 4 регулируемые по высоте ножками.

Обшивка из стали с добавлением хрома/никеля 18/10. Табличка с заводским номером находится на передней части оборудования и содержит все данные, необходимые для подключения.

		CE	
MOD.	№:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

ДОВОДКА

Передвижение и транспортировка

Оборудование устанавливается на деревянный поддон что облегчает его перемещение и транспортировку с помощью автоподъемника или тележки как внутри цеха так и для погрузочно-разгрузочных работ. Оборудование помещается в прочную упаковку из трехслойного картона на которую наклеиваются и штампуются опознавательные знаки. Эти знаки содержат указания по перемещению, запрещают подъем с помощью крюков и воздействие атмосферных явлений на упаковку. Предупреждают о наличии хрупких предметов внутри и что упаковка должны быть в вертикальном положении. Также советуют, как приступить к правильном вскрытии упаковки. С низу до верха.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Перед началом работ по запуску в эксплуатацию необходимо освободить оборудование от упаковки. Некоторые детали защищены специальной клейкой пленкой, которая должна быть внимательно удалена. Если останутся остатки клея, их необходимо отчистить специальными составами, например, бензином; ни в коем случае нельзя использовать абразивные вещества.

Установить ножки аппарата; аппарат необходимо выровнять с помощью пузырькового уровня; небольшой наклон может быть устранен с помощью регулировки высоты ножек. Точки подключения к газовой и/или электрической сети должны находиться рядом с аппаратом и быть легкодоступными.

Рекомендуется установить аппарат под вытяжкой, чтобы отвод паров происходил быстрым образом. Проводить установку на расстоянии от стены не менее 5 см, если она не может выдержать температуру минимум 150°C (см. Рис.1).

Если аппарат должен быть установлен очень близко к стене, разделительной стенке, кухонной мебели, декоративной стенке и т.д., рекомендуется, чтобы эти элементы выполнялись из негорючих материалов; в противном случае они должны быть отделаны негорючим материалом, имеющим адекватную термоизоляцию; также нужно уделять особое внимание

регламентам, касающимся противопожарной безопасности.

ВНИМАНИЕ:

Объем воздуха, необходимый для процесса горения в горелке, равняется 2 м³/ч на каждый кВт установленной мощности.

Местная вентиляция

В помещении, где установлена аппаратура, должен быть предусмотрен отвод воздуха для обеспечения правильной работы аппаратуры и смены воздуха в данном помещении.

Объем воздуха, необходимый для процесса горения в горелке, равняется 2 м³/ч на каждый кВт установленной мощности.

Отверстия системы воздухоотвода должны иметь соответствующие размеры, должны быть защищены решетками и находиться в местах, где они не могут быть загорожены (См. Рис.2 - Рис.3).

Не устанавливайте аппаратуру рядом с другой, достигающей повышенных температур, чтобы не повредить электрические детали.

Во время установки нужно следить, чтобы воздухопроводы отвода и подачи воздуха не были загорожены.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Использовать аппаратуру только тогда, когда она находится под наблюдением, и никогда не оставлять ее работать вхолостую.

Аппаратура не нуждается в специальной регулировке специалистами, предполагается только регулировка во время эксплуатации со стороны оператора.

Использовать только аксессуары, указанные изготовителем.

Во время первых включений аппаратуры может появляться едкий или горелый запах. Он проходит полностью после двух трех включений.

После использования зоны остаются горячими в течение некоторого времени даже при выключенной аппаратуре (остаточная температура). Не прикасайтесь руками и не подпускайте близко детей!

Эта аппаратура не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными психическими или двигательными возможностями или с отсутствием опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или проходят инструктирование по использованию со стороны персонала, отвечающего за их безопасность.

За детьми необходимо наблюдать, чтобы быть уверенными, что они не играют с аппаратурой.

Эти правила очень важны, при их несоблюдении могут иметь место сбои в работе аппаратуры, а также опасные ситуации для оператора.

УХОД ЗА АППАРАТОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед чисткой выключите аппаратуру и дайте ей охладиться.

- Если на аппаратуру подается электрическое питание, нужно с помощью выключатель его отключить.

Тщательная ежедневная чистка аппарата гарантирует его отличную работу и длительный срок службы.

Поверхности из стали должны чиститься жидкостью для посуды, растворенной в очень теплой воде, с помощью мягкой тряпки; для удаления сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другой не галогенизированный растворитель; **не используйте чистящие средства в форме абразивных порошков или вызывающие коррозию вещества, такие как соляная / хлористоводородная или серная кислота. Использование кислот может повредить работе и безопасности аппарата.** Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски, изготовленные из других металлов или сплавов, которые могут оставить следы ржавчины. По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами. Будьте внимательны с металлическими мочалками и щетками из нержавеющей стали, которые хотя и не заражают поверхности ржавчиной, но могут оставить повреждающие царапины. Металлическая пыль, металлическая стружка от обрабатываемых материалов и железосодержащие материалы в целом при контакте с нержавеющей сталью могут вызывать образование пятен ржавчины. Пятна ржавчины на поверхности, которые могут встречаться также на новых аппаратах, должны быть удалены с помощью водорастворимого чистящего средства или губкой типа Scotch Brite.

Если загрязнение сильное, ни в коем случае не использовать наждачную или шлифовальную бумагу; рекомендуем вместо нее использовать синтетические губки (например, губку Scotch Brite).

Также нужно исключить использование веществ для чистки серебра и обращать внимание на пары соляной или серной кислоты, появляющиеся, например, во время мойки полов. Не направлять прямых струй воды на аппаратуру, чтобы ее не повредить. После чистки внимательно промыть чистой водой и тщательно осушить с помощью тряпочки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Аппаратура сконструирована таким образом, что почти не нуждается в обслуживании. Однако мы рекомендуем пользователям подписать договор на техническое обслуживание для проверки аппаратуры минимум один раз в год специализированным персоналом нашей службы поддержки или техником-специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Перед выполнением любых работ по обслуживанию или ремонту необходимо отключить аппарат от газовой сети и отключить общее электрическое питание.

Использовать только оригинальные запасные детали, поставляемые изготовителем.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ АППАРАТУРЫ

Если аппаратура бездействует в течение длительного времени, необходимо выполнить следующие действия:

- аккуратно почистить аппаратуру и сопредельные зоны (см. параграф "УХОД ЗА АППАРАТОМ")
- поверхность из нержавеющей стали покрыть слоем пищевого масла
- выполнить все операции по обслуживанию
- покрыть аппаратуру чехлом и оставить некоторые щели для циркуляции воздуха.

ПОДСОЕДИНЕНИЯ ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Подключение к патрубку 1/2" G или 3/4" G, находящемуся на аппарате может быть жестким или съемным, используя стандартный разъем. Использовать гибкие шланги, они должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным реквизитам. По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью соответствующего спрея для определения утечки.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Перед подсоединением аппарата к сети нужно проверить, чтобы:

- Напряжение в сети соответствовало значениям, указанным на табличке
- Заземление работало
- Кабель подключения соответствовал мощности, потребляемой аппаратом

Выключатель должен быть в непосредственной близости от оборудования, быть сертифицированным и должен иметь сечение подходящее для аппарата. (См. таблицу ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ).

Кабель должен быть хотя бы типа H07 RN-F. Чтобы получить доступ к клеммной колодке блока питания выполните следующие действия:

- Отключить питание от аппарата с помощью выключателя, расположенного перед оборудованием.

- Снять переднюю нижнюю панель, открутив крепежные винты.

- Вставить кабель через специальный зажим.

Аккуратно подсоединить провода к соответствующим зажимам клеммника. Провод заземления должен быть длиннее других проводов, чтобы в случае сильного натяжения кабеля или поломки зажима он отсоединился в последнюю очередь. Затянуть зажим.

ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ кабель заземления никогда не должен разрываться выключателем.

Эквипотенциал

Аппарат должен быть подключен к эквипотенциалу. Предусмотренный для него зажим находится рядом с входом кабеля.

Он промаркирован с помощью этикетки:



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СЕТИ

Подсоедините трубу подачи воды к распределительной сети с помощью механического фильтра и отсоединяющего крана. Перед подсоединением фильтра нужно прокачать определенное количество воды, чтобы очистить трубу от возможных остатков железных крошек.

ВНИМАНИЕ: максимальное давление, которое выдерживает кран, равняется 700кПа

ОТВОД ДЫМА

GAппараты должны устанавливаться в помещениях, в которых возможен отвод продуктов горения в соответствии с нормами установки. Аппаратура считается (см. таблицу технические данные) газовой аппаратурой типа "А":

Подключение к воздуховоду для отвода продуктов горения не предусмотрено.

Данные аппараты должны выбрасывать продукты горения в специальные колпаки или подобные приспособления, подсоединенные к воздуховоду, для обеспечения эффективности работы, или непосредственно выходящие наружу.

В случае их отсутствия допускается использование вытяжки, выходящей непосредственно наружу, пропускной способностью не ниже требующийся, приведенной в таблице 1, увеличенной на обмен воздуха, необходимый для нормального самочувствия операторов.



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Для исполнения директив 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрической и электронной аппаратуре, а также утилизации отходов.

Символ перечеркнутого мусорного ящика на аппаратуре или на упаковке означает, что изделие после окончания срока службы должно быть сдано в утилизацию отдельно от других отходов. Раздельная сдача в утилизацию данной аппаратуры после окончания эксплуатации организуется и управляется производителем. Пользователь, который хочет избавиться от данной аппаратуры, должен связаться с производителем и следовать системе, который данный производитель применяет для раздельной сдачи в утилизацию аппаратуры после окончания использования. Соответствующая раздельная сдача для дальнейшей переработки, обработки и утилизации, не загрязняющей окружающую среду, помогает избежать возможного негативного воздействия на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит аппаратура.

Неправильная утилизация изделия пользователем влечет наложение административных санкций, предусмотренных действующими нормативами.



ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ 700

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)
G7BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x700x900 (1020)

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ 900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)
G9BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 1200x900x900 (1065)

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ S900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)
SG9BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 1200x900x900 (965)

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ LX900TOP

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)
LXG9BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 800x900x740 (760)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 700

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность тока Z20-240 В	Средний кабель тип	Номинальная мощность	Средняя мощность	Номинальная мощность G2,350	Номинальная мощность G27	Потребление СПГ G30/31	Потребление метана G20	Потребление метана G25	Потребление метана G25,1	Потребление городского газа G27	Потребление городского газа G2,350	Первичный воздух для горения	Конструкция типа	Горелка	Вес	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 900

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность тока Z20-240 В	Средний кабель тип	Номинальная мощность	Средняя мощность	Номинальная мощность G2,350	Номинальная мощность G27	Потребление СПГ G30/31	Потребление метана G20	Потребление метана G25	Потребление метана G25,1	Потребление городского газа G27	Потребление городского газа G2,350	Первичный воздух для горения	Конструкция типа	Горелка	Вес	
	kW		kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ S900

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность тока Z20-240 В	Средний кабель тип	Номинальная мощность	Средняя мощность	Номинальная мощность G2,350	Номинальная мощность G27	Потребление СПГ G30/31	Потребление метана G20	Потребление метана G25	Потребление метана G25,1	Потребление городского газа G27	Потребление городского газа G2,350	Первичный воздух для горения	Конструкция типа	Горелка	Вес	
	kW		kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ LX900 TOP

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность тока Z20-240 В	Средний кабель тип	Номинальная мощность	Средняя мощность	Номинальная мощность G2,350	Номинальная мощность G27	Потребление СПГ G30/31	Потребление метана G20	Потребление метана G25	Потребление метана G25,1	Потребление городского газа G27	Потребление городского газа G2,350	Первичный воздух для горения	Конструкция типа	Горелка	Вес	
	kW		kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	kg	
LX69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150



ВНИМАНИЕ!

Иллюстрации, приведенные в главах “ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и “ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на первых страницах данного руководства.

ЗАПУСК

Перед запуском целесообразно проверить, чтобы характеристики аппаратуры (категория и тип используемого газа) соответствовали типологии и группе газов, подающихся в данном месте.

В противном случае нужно перейти на необходимую типологию газа или привести оборудование в соответствие к типологии требуемого газа (см. параграф “Работа с другими типами газа”). Для запуска в работу придерживайтесь инструкций по использованию.

Проверка мощности

Используйте сопла для номинальной мощности, предусмотренные на аппаратах.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- сокращенная.

А данные сопла приведены в таблице “ГОРЕЛКИ”.

Давление подачи газа должно находиться в следующих диапазонах:

- от 18 до 22,5 mbar для газов первой типологии (метан)
- от 27 до 37 mbar для газов третьей типологии (бутан-пропан)

Вне этих границ давления аппараты работать не могут. Для переключения мощности на минимальную необходимо соблюдать данные таблицы “ГОРЕЛКИ”

Если предполагается в дальнейшем контролировать мощность, можно это сделать с помощью счетчика, следуя так называемому «волюметрическому методу».

По правилам достаточно проверять правильность работы сопел.

Проверка давления на входе (Рис.6-7)

Давление на входе замеряется манометром (разрешение мин. 0,1 mbar).

Снять винт (А) в месте для измерения давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (А).

ВАЖНО: Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединена и работает.

Контроль мощности по волюметрическому

методу: С помощью газового счетчика и хронометра можно измерить потребление газа в единицу времени. Это значение сравнивается со значением E , рассчитываемым следующим образом:

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

Важно, чтобы измерение мощности производилось тогда, когда аппарат находится в состоянии инерции.

Значение мощности горелки, номинальной и сокращенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу “ГОРЕЛКИ”. Значение тепловой мощности газа может быть запрошено у местного поставщика газа.

Проверка функционирования

Проверить, соответствует ли тип используемых сопел типу, предусмотренному в таблице “ГОРЕЛКИ”. Проверить, чтобы используемый редуктор давления имел пропускную способность выше суммы пропускных способностей, необходимой с учетом потребления всего подключенного оборудования. Проконтролировать, что трубопровод подачи газа соответствовал требованиям.

Пробный контроль запального пламени

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару и должно не иметь внешних дефектов; в противном случае проверить, подходит ли форсунка для этого типа газа.

Контроль первичного воздуха

Поток воздуха правильно отрегулирован, когда существует адекватное сопротивление против подъема пламени при холодной горелке или возврата при горячей горелке. В таблице “ГОРЕЛКИ” приведен объем первичного воздуха для горения.

Контроль функций

- Включить аппарат.
- Проверить герметичность газовых труб.
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме.

Инструкция для установщика

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями

- проинформировать оператора, что любая работа по реконструкции или модификации помещения, которая может повредить подачу воздуха для сгорания делает необходимым выполнение новой проверки работы аппарата..

Работа с другими типами газа

Для перехода на газ другого типа, например на газ-метан или сжиженный газ, требуется использовать сопла, подходящие для горелки в соответствии с таблицей «горелки». Сопла горелок для различных типов газа, на которых обозначен их диаметр в сотых



долях мм, находятся в пакете, поставляемом вместе с аппаратом. По окончании переделки или подгонки нужно провести проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе “Контроль функций”. После замены нужно указать на табличке новый тип газа.

Регулировка минимального режима (Рис.7)

В соответствии с таблицей “ГОРЕЛКИ” отрегулируйте винт минимального режима “В” следующим образом:

- для работы на сжиженном газе завинтите регулировочный винт минимального режима до упора.
- для работы с газом-метаном:

1. Определить ручку, относящуюся ко крану, включить горелку и перевести ее в положение минимального режима.
2. Отрегулировать минимальный объем с помощью винта “В” (Рис.7), отвинчивая для увеличения и завинчивая для уменьшения объема.
3. Когда пламя достигнет размеров, соответствующих работе в минимальном режиме, проверьте, чтобы оно соответствовало размеру минимального режима, указанному в таблице горелки, проверка осуществляется с помощью уже описанного выше «волюметрического метода», т.е.
4. Прочитать показания счетчика газа и одновременно запустить хронометр.
5. После достаточно продолжительного времени, например, 10 минут, остановить хронометр и заново прочесть показания счетчика.
6. Рассчитать объем газа, пропущенного за 10 минут (разница между двумя показаниями), например показания 1^a - показания 2^a = 30 литров ($0,03\text{ м}^3$).
7. Теперь рассчитать минимальную мощность, применяя формулу волюметрического метода (предыдущий параграф). Мощность (кВт) = потребление ($\text{м}^3/\text{ч}$) на тепловую мощность метана
8. Если мощность окажется ниже значения, указанного в таблице, отвинтить винт от минимального положения и повторить контроль.
9. Если мощность окажется выше значения, указанного в таблице, завинтить винт от минимального положения и повторить контроль.

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ (ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ)

Использовать только оригинальные запасные детали, поставляемые изготовителем. Замена деталей должна производиться лицами, имеющими разрешение на проведение работ!

Сопло главной горелки (рис.4-4.1)

Доступ к соплам моделей G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM можно получить после того как была поднята емкость и изъята защитная коробка сопла. Для моделей G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM снять переднюю панель и рампу с держателями сопла. С помощью жесткого ключа SW11 открутить сопла «В» и заменить их на соответствующие. Проверить в «таблице горелок» правильное расстояние Н для первичного воздуха.

Регулировка племени запальника (Рис.5 – 5.1 – 5.2)

Пламя запальника в моделях G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM через сопла с постоянно подающимся воздухом (рис.5-5.1). Единственная запрашиваемая операция заключается в замене сопла в зависимости от типа газа действуя следующим образом:

- снять фронтальную панель
 - изъять крепежные винты «Е» и заменить сопло «D».
- В моделях modelli G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM запальник регулируется (рис.5.2). Выполнить следующее:
- снять фронтальную панель
 - отрегулировать подачу газа запальной горелки с помощью винта «G» и воздух с помощью гайки «Н».

Свеча зажигания (Рис. 5 - 5.1 - 5.2)

Свеча “С” вынимается снизу. Отсоединить кабель зажигания, ослабить крепежную гайку и вставить новую свечу.

Кран / газовый клапан

Отвинтить винтовые соединения газовых труб и термопары, ослабить крепежные винты на подаче питания газовой системы и вставить новый кран / клапан.

Термопара (Рис.5-5.1-5.2)

Ослабить винтовые соединения, крепящие термопару “А” к газовой арматуре (краны, клапаны) и к запальной горелке “В”; вставить новую деталь. После замены вновь установить в правильном порядке приборную панель и соответствующие детали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После произведения замены деталей системы подачи газа необходимо произвести проверку герметичности и работы различных элементов.



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Внимание! :

Ни в коем случае не использовать как фритюрницы.

Перед включением аппарата для первой готовки необходимо внимательно вымыть варочную емкость.

Внимание!

Варочная емкость должна заполняться максимум до уровня 40 мм ниже борта перелива в случае переполнения, соблюдая отмеченный максимальный уровень, это касается также и приготавливаемой пищи..


Аппарат оснащен переключателем для осуществления всех операций запуска при варке.



Далее приведена последовательность всех процедур для надежного и правильного использования аппаратуры.



Открыть газовый кран, расположенный на подводке перед аппаратом.

Повернуть ручку термостата в положение "●" в левую сторону в положение "※" «», держать ручку термостата в нажатом положении и одновременно нажать на кнопку пьезоэлектрического включения. Продержать нажатой ручку термостата еще несколько секунд после включения. Оставить ручку термостата и проверить, включилась ли запальная горелка. Если огонь погас, то необходимо повторить операцию.

Включение основной горелки

Включив запальный огонь, повернуть ручку термостата налево до точки, соответствующей желаемой температуре или символу .

Положение	градусы °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

Для термостатического клапана минимум соответствует положению  а максимум – положению .

Термостатическая регулировка вызывает автоматическое включение и выключение главной горелки (регулировка ON/OFF), при этом остается включенным только запальный огонь.

Когда ручка термостата повернута вправо до положения «0», основная горелка полностью выключена.

Выключение запальной горелки

Для выключения запальной горелки, а также предупреждения включения основной горелки, нажать ручку термостата и повернуть ее до положения "●".

Освобождение варочной емкости (рис. 8)

Опрокидывающее устройство служит для упрощения освобождения емкости.

Это устройство приводится в действие с помощью вентиля, расположенного с правой стороны в передней части.

При повороте вентиля против часовой стрелки емкость поднимается, при повороте против часовой стрелки емкость опускается.

В моделях с механизированным опрокидыванием вместо вентиля используются кнопки подъема и спуска емкости.



ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ 700

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выск) Рабочая поверхность (общая высота)
E7BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x700x900 (1020)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ 900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выск) Рабочая поверхность (общая высота)
E9BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 1200x900x900 (1065)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ S900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выск) Рабочая поверхность (общая высота)
SE9BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 1200x900x900 (965)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ LX900TOP

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выск) Рабочая поверхность (общая высота)
LXE9BR8/I	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали	mm 800x900x740 (760)



ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 700 **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Соединительный кабель типа H07RN-F
	kW	V	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 900 **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Соединительный кабель типа H07RN-F
	kW	V	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+-RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+-RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ S900 **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Соединительный кабель типа H07RN-F
	kW	V	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+-RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+-RM	14,4	380-415 3N ~	5 x 4 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 4 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 10 mm ²

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ LX900 TOP **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Соединительный кабель типа H07RN-F
	kW	V	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+-RM	9,6	380-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		380-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		220-240 ~	3 x 10 mm ²
		220-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**ВНИМАНИЕ!**

Иллюстрации, приведенные в главах “ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и “ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на первых страницах данного руководства.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Внимание: поставленное оборудование рассчитано на напряжение, указанное на технической табличке.

- Как уже было указано, между аппаратом и электрической линией должен устанавливаться многополярный выключатель, который производит полное отключение оборудования в случае возникновения повышенного напряжения категории III и дифференциала с характеристиками, соответствующими номинальной мощности аппарата (1мА на кВт мощности).
- Проверить состояние системы заземления.
- Этот аппарат относится к типу Y (поставляется без кабеля и без вилки), поэтому кабель и другие необходимые для подключения аксессуары должны быть предоставлены лицами, производящими установку.
- Кабель для подключения к электрической линии должен соответствовать характеристикам, приведенным в таблице “Технические данные” и относится к типу H07RN-F, не повреждаемому маслами.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом, чтобы не допустить каких-либо рисков.

Для получения доступа к клеммным зажимам подачи питания нужно выполнить следующие операции:

- Отключить питание от аппарата с помощью выключателя, расположенного перед оборудованием.
- Снять переднюю нижнюю панель, открутив крепежные винты.
- Вставить кабель через специальный зажим. Аккуратно подсоединить провода к соответствующим зажимам клеммника. Провод заземления должен быть длиннее других проводов, чтобы в случае сильного натяжения кабеля или поломки зажима он отсоединился в последнюю очередь. Затянуть зажим.
- Аппарат также должен быть подсоединен к системе эквипотенциала.
- Соединение производится с помощью зажима, расположенного в нижней части справа, обозначенного международным символом, и провода, имеющего номинальное сечение <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Данное соединение производится между всем установленным оборудованием и системой заземления здания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Внимание! Ни в коем случае не использовать как

фритюрницы.

Перед запуском аппарата для первой готовки необходимо аккуратно вымыть внутреннюю часть варочной емкости.

Внимание!

Варочная емкость должна заполняться максимум до уровня 40 мм ниже борта перелива в случае переполнения, соблюдая отмеченный максимальный уровень, это касается также и приготавливаемой пищи. Обратите внимание что вокруг аппарат может быть скользким пол.

В эмиссии воздушного шума, взвешенный уровень звукового давления A составляет менее 70 дБ (A).

Включение

Включить с помощью главного выключателя, расположенного перед оборудованием.

Перевести термостат в положение “●” нужной температуры, при этом включатся световые индикаторы, зеленая лампочка указывает, что аппарат находится под напряжением, оранжевая означает, что включены ТЭНы; как только будет достигнута нужная температура, этот световой индикатор выключится.

Выключение

Перевести термостат в положение “●”.

Освобождение варочной чаши (рис.8)

Опрокидывающее устройство служит для упрощения освобождения емкости.

Это устройство приводится в действие с помощью вентиля, расположенного с правой стороны в передней части.

При повороте вентиля против часовой стрелки емкость поднимается, при повороте против часовой стрелки емкость опускается.

В моделях с механизированным опрокидыванием вместо вентиля используются кнопки подъема и спуска емкости.

**ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ
(ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ)**

Отключить электропитание аппарата (вынуть плавкие предохранители).

Чтобы облегчить доступ до заменяемых деталей, необходимо снять переднюю панель, открутив ручку регулировки температуры, ручку крана залива воды и вентиль опрокидывания варочной емкости.

**Замена ТЭНов**

- Отсоединить кабели питания от ТЭНа / ТЭНов.
- В моделях с опрокидывающейся емкостью для упрощения операций по замене нужно повернуть емкость до максимально открытого положения.
- Снять защитную изоляцию в виде пластины, открутить крепежные винты емкости.
- Снять защитную панель ТЭНов.
- Снять опорную панель поврежденного ТЭНа.
- Установить новый ТЭН в обратной последовательности.

Замена световых индикаторов

- Отсоединить кабели питания.
- Вывинтить лампу.
- Установить новую лампу в обратной последовательности.

Замена рабочего термостата или предохранительного термостата

- Отсоединить кабель подачи питания,

предварительно сняв переднюю панель.

- Открутить колбу из гнезда, расположенного на дне емкости с передней части.
- Заменить термостат, открутив крепежные винты от опоры.
- Установить новый термостат в обратной последовательности.

Замена выключателя

- Отсоединить кабель подачи питания, предварительно сняв переднюю панель.
- Заменить выключатель / переключатель, открутив крепежные винты от опоры, а также открутить рабочий соосный термостат.
- Установить новый выключатель в обратной последовательности.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: _____ ГОРОД: _____

ОБЛАСТЬ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР _____

RU**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Изготовитель не несет ответственности за неточности в данной брошюре, вызванные ошибками при печати, а также оставляет за собой право вносить в изделие изменения, которые сочтет полезными или необходимыми, не влияющие на основные характеристики. Изготовитель не несет ответственности в случае, если не были в точности соблюдены правила, изложенные в данном руководстве. Изготовитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб, нанесенный неправильной установкой, неправильным выполнением работ, плохим техническим обслуживанием и некорректным использованием.

Kullanım Kılavuzu

Genel uyarılar	287
 Gazlı mangallar	
Ebatlar	291
Teknik veriler	292
Özel bilgiler	293
 Elektrikli mangallar	
Ebatlar	296
Teknik veriler	297
Özel bilgiler	298

GENEL UYARILAR

DİKKAT!

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

Cihazı çalıştırmadan önce işbu kitapçıkta yer alan kullanım bilgilerini dikkatlice okuyunuz. Cihaz profesyonel kullanıma yöneliktir ve kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır. Cihazın kurulum, çalıştırma ve bakım işlemleri kalifiye personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Kurulum için gerekli tüm işler yürürlükteki yönetmeliklere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir. İmalatçı, yanlış kurulum, hatalı bakım ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

KANUN HÜKÜMLERİ, TEKNİK KURALLAR VE YÖNETMELİKLER


İmalatçı cihazların CEE yönetmeliklerine ve ilişkin özel standartlara uygun olduklarını beyan etmektedir. Ayrıca, kurulumun yürürlükteki standartlara uygun şekilde yapılmasını talep etmektedir. Montaj aşamasında aşağıda belirtilen kurallara uyunuz:

- inşaat yönetmelikleri ve yerel yangın önleme kuralları
- yürürlükteki iş kazalarını önleme yönetmelikleri
- gaz dağıtım Kurumunun kuralları
- elektrik enerjisi dağıtım Kurumunun kuralları.

CİHAZLARIN ÖZELLİKLERİ

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı. 18/10 krom nikel çelik kaplama.

Seri numarası plakası cihazın ön cephesinde bulunur ve bağlantı için gerekli tüm bilgileri içerir.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX
			

ÇALIŞTIRMA

Hareket ettirme ve taşıma

Gerek fabrika içerisinde gerekse yükleme ve boşaltma işlemlerinde, forklift veya arabalarla taşımayı ve hareket ettirmeyi kolaylaştırmak için, cihazlar ahşap paletler

üzerine yerleştirilirler.

Yapışkan ve baskılı sinyal işaretlerinin olduğu sağlam üç dalgalı karton ambalajlar ile kaplanırlar. Bu sinyaller hareket ettirmeye ilişkin bilgileri içerir, kancalar aracılığıyla kaldırmayı ve ambalajın atmosfer etkenlerine maruz bırakılmasını yasaklar.

İçinde hassas objelerin bulunduğunu ve ambalajın dikey pozisyonda tutulması gerektiğini bildirir. Ayrıca ambalajın doğru şekilde nasıl açılması gerektiğini bildirir. Aşağıdan yukarı doğru.

ÖN HAZIRLIK

Çalıştırmadan önce, cihazı ambalajından çıkarınız. Bazı parçalar yapışkan film kaplama ile korunurlar, bu kaplamayı çok dikkatli çıkarınız. Tutkal parçalarının kalması durumunda, bu kalıntıları, benzin gibi uygun maddeler ile temizleyiniz; hiçbir şekilde aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

Cihazın ayaklarını monte ediniz; cihaz su terazisi ile seviyelendirilmelidir; küçük seviye farkları ayakları ayarlayarak giderilebilir. Gaz ve/veya elektrik şebekesine bağlantı cihazın yakınlarında ve kolaylıkla erişilebilir olmalıdır.

Buhar tahliyesinin hızlı bir şekilde gerçekleşmesi için, cihazın davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir. En az 150°C'lik bir ısıya dayanmıyorsa, kurulumu duvardan 5 cm'den az olmayacak bir mesafeye yapınız (bakınız Resim 1).

Cihazın duvarlara, paravanlara, mutfak mobilyalarına, dekoratif duvarlara çok yakın yerleştirilmesinin gerekmesi halinde, bunların yanıcı olmayan malzeme ile üretilmiş olmaları tavsiye edilir; aksi takdirde, uygun termik izolasyona sahip yanıcı olmayan malzeme ile kaplanmaları gerekir, ve yangınları önlemeye ilişkin kurallara son derece dikkat edilmesi gerekir.

DİKKAT:

Brülörlerin yanması için gerekli hava, her kW kurulu güç için 2 m³/h'ye eşittir.

Yerel havalandırma

Cihazın kurulu olduğu yerde, cihazın doğru çalışmasını ve odanın hava değişimini garanti edecek hava prizlerinin mevcut olması gerekir.

Brülörlerin yanması için gerekli hava, her kW kurulu güç için 2 m³/h'ye eşittir.

Hava prizlerinin ebatları aynı olmalıdır, ızgaralar ile korunmalı ve tıkanamayacak şekilde yerleştirilmelidir. (Bakınız Resim 2 – Resim 3)

UYARILAR

Cihazları sadece denetim altında kullanınız ve asla boşta çalıştırmayınız.

Cihazlar, kullanım aşamasında kullanıcı tarafından gerçekleştirilen ayarlar haricinde, uzman personel tarafından özel ayar müdahaleleri gerektirmezler

Sadece ve sadece imalatçı tarafından belirtilen aksesuarları kullanınız.

Cihazın ilk kullanımları esnasında acı veya yanık kokusu duyulabilir. İlk iki veya üç çalışmadan sonra koku tamamen kaybolacaktır.

Kullanım sonrasında, bazı bölümler kapalı olsalar da belli bir süre sıcak kalırlar (kalan ısı). Dokunmaktan kaçınınız ve çocukları uzak tutunuz !

İşbu cihaz zihinsel ve fiziksel becerileri yetersiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmaya uygun değildir, ayrıca, emniyetlerinden sorumlu bir kişinin denetimi olmaksızın veya cihazın kullanımına ilişkin bilgi verilmeksizin, yeterli deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından da kullanılmamalıdır. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olunması için gözetim altında bulundurulmaları gerekir.

Bu kurallar çok önemlidir, ihmal edilmeleri durumunda cihazlarda arıza durumları görülebilir ve kullanıcı için tehlike durumları meydana gelebilir.

CİHAZIN TEMİZLİĞİ

DİKKAT!

- Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.
- Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayırıcı şalter üzerinde işlem görünüz.

Cihazın günlük titiz temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder.

Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojeniz başka solvent kullanınız; **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muriyatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayınız. Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir.**

Fiça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri

meydana getirebilecek başka metal veya alaşımlar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız. Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz. Yüzeyleri kirletmeksizin, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz. Metal tozu, kalan metal talaşlar ve genelde demir içerikli malzeme, paslanmaz çelik yüzeyler ile temas etmeleri durumunda pas lekelerinin oluşmasına neden olabilirler. Yeni cihazlar üzerinde de görülebilecek yüzeydeki olası pas lekeleri su ile inceltilmiş deterjan ve Scotch Brite tipinde bir sünger ile giderilebilirler.

Zor çıkan kirler durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayınız; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotch Brite sünger) kullanımını öneririz.

Gümüş parlatma maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkanmasıyla çıkan kloridrik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz. Hasar vermeme amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz. Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulaınız.

BAKIM

Cihazların yapısı az bakım gerektirecek şekilde gerçekleştirilmiştir. Buna rağmen, kullanıcının, cihazların senede bir defa teknik servisimizin uzman personeli veya uzman bir teknisyen tarafından kontrol edilmesi için, teknik servis sözleşmesi imzalamasını tavsiye ederiz.

DİKKAT!

Her türlü bakım veya onarım işlemi gerçekleştirilmeden önce, cihazın gaz şebekesi ile bağlantısını kesiniz / genel elektrik beslemesini devreden çıkarınız.

Sadece ve sadece imalatçı tarafından tedarik edilen orijinal yedek parçaları kullanınız.

CİHAZIN UZUN SÜRE ÇALIŞTIRILMAMASI

Cihaz uzun bir süre atılacaksa, aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- Cihazı ve çevresini titiz bir şekilde temizleyiniz, ("CİHAZIN TEMİZLİĞİ" paragrafına bakınız)
- paslanmaz çelik yüzeylere bir kat gıdasal yağ sürünüz
- tüm bakım işlemlerini gerçekleştiriniz
- cihazı bir ambalaj ile kaplayınız ve hava dolaşımı için birkaç delik açınız.

BAĞLANTILAR

GAZ BAĞLANTISI

Cihaz üzerinde öngörülen 1/2" G, veya 3/4" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun



olmalıdır. Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir sprey kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.



ELEKTRİK BAĞLANTISI

Cihazı şebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- Şebeke geriliminin plakada belirtilen değerlere uygun olduğunu
- Topraklamanın etkin olduğunu
- Bağlantı kablosunun cihaz tarafından emilen güce uygun olduğunu.

Tek kutuplu şalter cihazın yakınlarında bulunmalıdır, standartlara uygun olmalı ve cihaza uygun bir kesite sahip olmalıdır. (TEKNİK VERİLER tablosuna bakınız).

Kablo en az H07 RN-f tipinde olmalıdır.

Besleme terminal kutusuna erişim için aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- Cihazın başına yerleştirilmiş şalter üzerinde işlem görerek cihazın beslemesini kesiniz.
- Sabitleme vidalarını gevşeterek ön paneli çıkarınız.
- Özel kablo tutucu aracılığıyla kabloyu geçiriniz.
- Kondüktörleri terminal kutusunun ilişkin terminallerine dikkatlice bağlayınız.

Topraklama kondüktörü, kablunun sert bir şekilde çekilmesi veya kablo tutucunun kopması durumunda devreden çıkacak en son kablo olacak şekilde, diğer kondüktörlerden daha uzun olmalıdır. Kablo tutucuyu sıkıştırınız.

SARI-YEŞİL topraklama kablosu asla kesilmemelidir.

Eşpotansiyel bağlantı

Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Öngörülen terminal kablo girişine yakın yerleştirilmiştir.

Bir etiket ile belirtilir:

SU ŞEBEKESİNE BAĞLANTI

Su giriş borusunu, mekanik bir filtre ve bir kapama musluğu aracılığıyla dağıtım şebekesine bağlayınız. Filtreyi bağlamadan önce, boruyu olası demir içerikli atıklardan temizlemek için bir miktar su akıtınız.

DİKKAT: musluğun maksimum rezistans basıncı 700 kpsal'dır

DUMANLARIN TAHLİYESİ

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidir. Cihazlar "A" tipi gazlı cihazlar olarak kabul edilirler (teknik veriler tablosuna bakınız): Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanmaları öngörülmemiştir.

Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazlara, veya benzer düzenlere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdır.

Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından gerekli hava değişimini öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacak kapasiteye sahip bir hava aspiratörünün kullanımına izin verilir, tablo 1'e bakınız.



KULLANICILAR İÇİN BİLGİLER

Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli maddelerin kullanımının azaltılmasına ve atıkların imhasına ilişkin 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE Yönetmeliklerinin Uygulanması zorunludur.

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması imalatçı tarafından organize edilir ve işletilir. İşbu cihazı atmak isteyen kullanıcı, üretici ile temas etmek ve ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanmasına olanak tanımak için üretici tarafından benimsenmiş sistemi izlemek zorundadır. Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılmış toplanması çevre ve sağlık üzerindeki olası negatif etkileri önlemeye ve cihazın üretilmiş olduğu malzemelerin yeniden kullanılmasına ve/veya geri kazanılmasına katkıda bulunur.

Ürünün kullanıcı tarafından yasalara aykırı şekilde imha edilmesi yürürlükte olan yönetmelik ile öngörülen idari cezaların uygulanmasını gerektirir.



GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER



700 SERİSİ GAZLI MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G7BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x700x900 (1020)

900 SERİSİ GAZLI MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G9BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (1065)
G9BR12/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (1065)
G9BR12/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (1065)

S900 SERİSİ GAZLI MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
SG9BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (965)
G9BR8/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (965)
G9BR12/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (965)
G9BR12/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (965)

LX900TOP SERİSİ GAZLI MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
LXG9BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x740 (760)
LXG9BR8/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x740 (760)



GAZLI MANGALLAR - 700 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	220-240V nominal elektrik gücü	H07RN-F tipi bağlantı kablosu	Nominal güç	Azaltılmış güç	Nominal güç G2,350	Nominal güç G27	GPI G30/31 tüketimi	Doğalgaz tüketimi G20	Doğalgaz tüketimi G25	Doğalgaz tüketimi G25,1	Şehir Gazı G27 Tüketimi	Şehir Gazı G2,350 Tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Brülör	Ağırlık	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G7BR8/1	/	/	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2	7,25	99

GAZLI MANGALLAR - 900 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	220-240V nominal elektrik gücü	H07RN-F tipi bağlantı kablosu	Nominal güç	Azaltılmış güç	Nominal güç G2,350	Nominal güç G27	GPI G30/31 tüketimi	Doğalgaz tüketimi G20	Doğalgaz tüketimi G25	Doğalgaz tüketimi G25,1	Şehir Gazı G27 Tüketimi	Şehir Gazı G2,350 Tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Brülör	Ağırlık	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
G9BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
G9BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205
G9BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	205

GAZLI MANGALLAR - S900 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	220-240V nominal elektrik gücü	H07RN-F tipi bağlantı kablosu	Nominal güç	Azaltılmış güç	Nominal güç G2,350	Nominal güç G27	GPI G30/31 tüketimi	Doğalgaz tüketimi G20	Doğalgaz tüketimi G25	Doğalgaz tüketimi G25,1	Şehir Gazı G27 Tüketimi	Şehir Gazı G2,350 Tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Brülör	Ağırlık	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
S69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	157
S69BR12/1	0,0006	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220
S69BR12/1+RM	0,4	3x1,5mm2	30	/	30	30	2,4	3,2	3,7	3,7	3,9	4,4	60	A	6	5	220

GAZLI MANGALLAR - LX900 TOP SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	220-240V nominal elektrik gücü	H07RN-F tipi bağlantı kablosu	Nominal güç	Azaltılmış güç	Nominal güç G2,350	Nominal güç G27	GPI G30/31 tüketimi	Doğalgaz tüketimi G20	Doğalgaz tüketimi G25	Doğalgaz tüketimi G25,1	Şehir Gazı G27 Tüketimi	Şehir Gazı G2,350 Tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Brülör	Ağırlık	
	kW	/	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°	kg	
LX69BR8/1	0,0006	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150
LX69BR8/1+RM	0,4	3x1,5mm2	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1	20	150

**DİKKAT!**

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

ÇALIŞTIRMA

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunulan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadıklarını kontrol etmek gerekir. Aksi takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız (‘Diğer gaz tipleri ile çalışma’ paragrafına bakınız). Çalıştırma için kullanım bilgilerine uyunuz.

Güç kontrolü

Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanınız.

Güç iki tip olabilir:

- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal güç
- azaltılmış güç.

Bu memeler ‘BRÜLÖRLER’ tablosunda belirtilmişlerdir.

Gaz besleme basıncı aşağıdaki değer aralıklarına girmelidir:

- ikinci kategori gazlar için 18 ile 22,5 mbar arası (doğalgaz)
- üçüncü kategori gazlar için 27 ile 37 mbar arası (bütan-propan)

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalıştırmak mümkün değildir. Gücü minimuma ayarlamak için ‘BRÜLÖRLER’ tablosunda belirtilen verilere uymak gerekir.

Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, ‘volümetrik yöntemi’ izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.

Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

Giriş basıncının kontrolü (Resim 6 - 7)

Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar).

Basınç prizinden vidayı (A) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (A) iyice sıkıştırınız.

ÖNEMLİ: Basınç kontrolü tüm gazlı cihazlar bağlanmış ve çalışır şekilde gerçekleştirilmelidir.

Volümetrik yöntemle göre güç kontrolü

Bir gaz sayacı ve bir kronometre yardımı ile, zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür. Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Güç ölçümünün cihaz atıl durumda iken gerçekleştirilmesi önemlidir.

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçleri ‘BRÜLÖRLER’ tablosuna dâhil ederek elde

edilirler. Gazın ısı gücü değeri yerel gaz dağıtım kurumuna sorulabilir.

Çalışma kontrolü

Kullanılan meme tiplerinin ‘BRÜLÖRLER’ tablosunda belirtilenlere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Kullanılan basınç redüktörü kapasitesinin bağlı tüm cihazların tüketim kapasitelerinin toplamından yüksek olduğunu kontrol ediniz. Gaz taşıma borusunun uygun olduğunu kontrol ediniz.

Pilot alev kontrolü

Doğru bir ayar için, alev termokupu sarmalı ve mükemmel bir görüntüye sahip olmalıdır; aksi takdirde, enjektörün gaz tipi için doğru olup olmadığını kontrol ediniz.

Primer hava kontrolü

Hava hacim akışı, soğuk brülör ile alevin yükselmesine veya sıcak brülör ile geri dönmesine karşı uygun bir koruma mevcut ise, doğru şekilde ayarlanır. ‘BRÜLÖRLER’ tablosunda yanma için primer hava ölçüsü belirtilmiştir.

İşlevlerin kontrolü

- Cihazı çalıştırınız.
- Gaz borularının sızdırmazlığını kontrol ediniz.
- Brülörün alevini, minimum da dahil olmak üzere, kontrol ediniz.

Kurucu için uyarı

Kullanıcıya, makinenin çalışmasını ve kullanımını, verilen bilgilere göre açıklayınız ve gösteriniz ve kullanımı kitapçığını teslim ediniz.

Operatöre, yanma için hava beslemesine zarar verebilecek her türlü inşaat restorasyon veya değişikliği için cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

Diğer gaz tipleri ile çalışma

Başka bir gaz tipine, örneğin doğalgazdan likit gaza geçmek için, brülörler tablosuna göre, brülör için uygun memelerin kullanılması gerekir. İlişkin yüzdelik mm çap ile işaretlenmiş farklı gaz tipleri için brülör memeleri, cihaz ile birlikte tedarik edilen bir poşette bulunurlar. Dönüştürme veya uyarılma sonunda, ‘İşlevlerin kontrolü’ paragrafında belirtildiği gibi cihazın işlevlerini kontrol ediniz.

Ön hazırlık tamamlandıktan sonra, yeni gaz tipini plaka üzerinde belirtiniz.

Minimum ayarı (Resim 7)

‘BRÜLÖRLER’ tablosunu referans alarak, ‘B’ minimum vidasını aşağıda belirtildiği gibi ayarlayınız:

- Likit gazla çalışma için, minimum ayar vidasını yerine oturuncaya kadar sıkıştırınız.
- doğalgazla çalışma için:



1. İlişkin vana düğmesini belirleyiniz, brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.
2. "B" vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız (Resim 8), gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.
3. Minimum çalışma için uygun kabul edilen alev ulaşıldığında, bunun, brülör tablosunda belirtilen minimum kapasiteye uygun olup olmadığını kontrol ediniz, kontrol, yukarıda belirtilen 'volümetrik yöntem'e göre yapılır, yani:
4. Gaz sayacını okuyunuz ve aynı anda kronometreyi başlatınız.
5. Yeterli süre sonunda, örneğin 10 dakika sonra, kronometreyi durdurunuz ve sayacın yeni değerini okuyunuz.
6. 10 dakikada ne kadar gaz geçtiğini hesaplayınız (iki okuma arasındaki fark) örneğin: 1. okuma - 2. okuma = 30 litre (0,03m³).
7. Volümetrik yöntem formülünü uygulayarak, minimumdaki güç hesabını yapınız (önceki paragraf). Güç (kw) = doğalgaz ısı gücü için tüketim (m³/h)
8. Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.
9. Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

Sadece ve sadece imalatçı tarafından tedarik edilen orijinal yedek parçaları kullanınız. Parçalar yetkili personel tarafından değiştirilmelidir!

Ana brülör memesi (resim 4 – 4.1)

G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM modelleri için memelere erişim hazne tamamen kaldırıldıktan ve meme koruma kutusu çıkarıldıktan sonra mümkündür. G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM modelleri için ön paneli ve meme taşıma rampasını çıkarınız. Sabit bir SW11 anahtarını ile "B" memelerini gevşetiniz ve uygun olanları ile değiştiriniz. "Brülörler tablosunda" primer hava için "H" doğru mesafesini kontrol ediniz.

Pilot alev ayarı (Resim 5 – 5.1 - 5.2)

G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM modellerinde pilot alev memeli ve sabit havalıdır (res.5 - 5.1). Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektir:

- ön paneli sökünüz

- "E" kapatma vidasını gevşetiniz ve "D" memesini uygun olanıyla değiştiriniz.

G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM modellerinde pilot ayarlanabilir (res: 5.2). Aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- ön paneli sökünüz

- pilot brülörün gaz kapasitesini "G" vidası ile ve havayı "H" bileziği ile ayarlayınız

Ateşleme bujisi (Resim 5 - 5.1 - 5.2)

"C" bujisi alttan çekip çıkarılır. Ateşleme kablosunu çıkarınız, sabitleme somununu gevşetiniz ve yeni bir buji yerleştiriniz.

Gaz musluğu / vanası

Gaz borularının ve termokupun vidalı rakorlarını gevşetiniz, gaz rampa beslemesi sabitleme vidalarını gevşetiniz ve yeni bir musluk / vana yerleştiriniz.

Termokup (Resim 5 - 5.1 - 5.2)

"A" termokupunu gaz donanımına (musluklar, vanalar) ve "B" pilot brülörüne sabitleyen vidalı rakorları gevşetiniz; yeni parçayı yerleştiriniz.

Değiştirme işlemi tamamlandıktan sonra, paneli ve ilişkin parçaları doğru sırayla monte ediniz.

UYARI

Gaz besleme parçalarını değiştirdikten sonra, muhtelif unsurların sızdırmazlığını ve işlevlerini kontrol etmek gerekir.

KULLANIM BİLGİLERİ

Dikkat! :

Keskinlikle ve kesinlikle kıztırma makinesi olarak kullanmayınız.

Cihazı ilk pişirme için çalıştırmadan önce, pişirme haznesinin için dikkatlice yıkanması elzemdir.

Dikkat! :

Pişirme haznesi, pişirilecek yemek dahil olarak maksimum seviye işaretine uyularak, taşma kenarının altından maksimum 40 mm'ye kadar doldurulmalıdır.

Cihaz, pişirmeye başladıktan sonra tüm işlemleri gerçekleştirmek için bir selektör ile donatılmıştır.

Aşağıda, cihazın güvenli ve doğru kullanımı için tüm prosedürler sırasıyla belirtilmiştir.

Pilot brülörün çalıştırılması

Cihazın başına yerleştirilmiş olan gaz musluğunu açınız.

Termostat düğmesini "●" pozisyonundan sola doğru "✱", pozisyonuna çeviriniz, termostat düğmesini basılı tutunuz ve aynı anda brülör ateşleme tuşuna basınız. Termostat düğmesini çalıştırdıktan sonra birkaç saniye daha basılı tutunuz. Termostat düğmesini bırakınız ve pilot brülörün çalıştığını kontrol ediniz. Alevin sönməsi durumunda, işlemi tekrarlayınız.

Ana brülörün çalıştırılması

Pilot alevi ateşledikten sonra, termostat düğmesini istenilen ısıya karşılık gelen noktaya kadar, sola doğru çeviriniz.



Pozisyon	derece °C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
0	290

Termostatik vana için, minimum 0 pozisyonunda, maksimum ise 0 pozisyonundadır.

Termostatik ayar ana brülörün otomatik ateşlenmesini ve kapatılmasını sağlar (ON/OFF ayarı), sadece pilot alev açık kalır.

Termostat düğmesi sağa “*”, pozisyonuna doğru çevrildiğinde, ana brülör sürekli olarak kapalıdır.

Pilot brülörün kapatılması

Pilot brülörü kapatmak için, ana brülörün çalışmasını önlemek amacıyla, termostat düğmesine basınız ve “●” pozisyonuna kadar çeviriniz.

Pişirme haznesinin boşaltılması (res.8)

Ters çevirme düzeni haznenin boşaltılmasını kolaylaştırır. Bu düzen, ön cephede sağ tarafta bulunan volan aracılığıyla işletilir.

Volan saat tersi yönünde çevrildiğinde hazne yukarı kaldırılır, saat yönünde çevrildiğinde ise hazne alçaltılır.

Motorize ters çevrilmeli modellerde, volan yerine hazne yükselme ve alçalma tuşları çalıştırılır.



ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER

700 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
E7BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x700x900 (1020)

900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
E9BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (1065)
E9BR12/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (1065)
E9BR12/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (1065)

S900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
SE9BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x900 (965)
SE9BR12/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (965)
SE9BR12/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 1200x900x900 (965)

LX900TOP SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
LXE9BR8/I	Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x740 (760)
LXE9BR8/I+RM	Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal	mm 800x900x740 (760)

**700 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR****TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Nominal gerilim	H07RN-F tipi bağlantı kablosu
	kW	kV	n°
E7BR8/I	9	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²

900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR**TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Nominal gerilim	H07RN-F tipi bağlantı kablosu
	kW	kV	n°
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² 4 x 4 mm ² 4 x 10 mm ²

S900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR**TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Nominal gerilim	H07RN-F tipi bağlantı kablosu
	kW	kV	n°
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 3 ~	5 x 4 mm ² 4 x 4 mm ² 4 x 10 mm ²

LX900 TOP SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR**TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Nominal gerilim	H07RN-F tipi bağlantı kablosu
	kW	kV	n°
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	380-415 3N ~ 380-415 3 ~ 220-240 ~ 220-240 3 ~	5 x 2,5 mm ² 4 x 2,5 mm ² 3 x 10 mm ² 4 x 4 mm ²



DİKKAT!

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Dikkat: cihaz teknik plakada belirtilen gerilim için teslim edilir.

- Yukarıda belirtildiği gibi, cihaz ve elektrik hattı arasında, aşırı gerilim III kategorisi durumlarında tamamen devreden çıkarılmaya olanak tanıyan tek kutuplu bir şalter ile cihazın nominal gücüne uygun özelliklerde bir diferansiyel şalter bulunmalıdır (kW gücü için 1mA).
- Topraklama tesisinin etkinliğini kontrol ediniz.
- İşbu cihaz Y tipi kabul edilmektedir (kablolu ve fişsiz tedarik edilir), bu nedenle, bağlantı için gerekli kablo ve diğer aksesuarlar kurucuya aittir.

- Elektrik hattına bağlantı kablosu “Teknik veriler” tablosunda belirtilen özelliklere uygun ve yağa karşı dirençli H07RN-f tipi olmalıdır.

- Besleme kablosu zarar görmüş ise, her türlü riski önlemek amacıyla, kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir. Besleme terminal kutusuna erişim için aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- Cihazın başına yerleştirilmiş şalter üzerinde işlem yaparak cihazın beslemesini kesiniz.
- Sabitleme vidalarını gevşeterek ön paneli çıkarınız.
- Özel kablo tutucu aracılığıyla kabloyu geçiriniz.
- Kondüktörleri terminal kutusunun ilişkin terminallerine dikkatlice bağlayınız.

Topraklama kondüktörü, kablonun sert bir şekilde çekilmesi veya kablo tutucunun kopması durumunda devreden çıkacak en son kablo olacak şekilde, diğer kondüktörlerden daha uzun olmalıdır. Kablo tutucuyu sıkıştırınız.

- Cihaz ayrıca eşpotansiyel bir sistem içerisine yerleştirilmelidir.

- **Bağlantı, sağ tarafın alt kısmına yerleştirilmiş ve uluslararası sembol ile belirtilen terminal ve 10 mm²'den küçük bir nominal kesite sahip bir kondüktör ile gerçekleştirilir.**

Bu bağlantı kurulu tüm cihazlar ile binanın topraklama tesisi arasında gerçekleştirilir.

KULLANIM BİLGİLERİ

Dikkat: Kesinlikle ve kesinlikle kıvırtma makinesi olarak kullanmayınız.

Cihazı ilk pişirme için çalıştırmadan önce, pişirme haznesinin içinin dikkatlice yıkanması elzemdir.

Dikkat! :

Pişirme haznesi, pişirilecek yemek dahil olarak maksimum seviye işaretine uyularak, taşma kenarının altından maksimum 40 mm'ye kadar doldurulmalıdır. Cihaz çevresindeki zeminin kaygan olma olasılığına dikkat ediniz.

Uçak gürültüsü duyulduğunda, ağırlıklı ses basınç seviyesi A 70 dB (A) altındadır.

Ateşleme

Cihazın başındaki ana şalteri çalıştırınız.

Termostatı “●” pozisyonundan istenilen ısıya getiriniz, ikaz lambaları yanacaktır, yeşil ikaz lambası cihazın gerilim altında olduğunu gösterir, turuncu ikaz lambası rezistansların devrede olduğunu gösterir; istenilen ısıya ulaşılır ulaşılmaz bu ikaz lambası söner.

Kapatma

Termostatı “” pozisyonuna getiriniz.

Pişirme haznesinin boşaltılması (res.8)

Ters çevirme düzeni haznenin boşaltılmasını kolaylaştırır. Bu düzen, ön cephede sağ tarafta bulunan volan aracılığıyla işletilir.

Volan saat tersi yönünde çevrildiğinde hazne yukarı kaldırılır, saat yönünde çevrildiğinde ise hazne alçaltılır. Motorize ters çevrilmeli modellerde, volan yerine hazne yükselme ve alçalma tuşları çalıştırılır.

Kapatma

Termostatı “●” pozisyonuna getiriniz.

Pişirme haznesinin boşaltılması (resim 8)

Ters çevirme düzeni haznenin boşaltılmasını kolaylaştırır. Bu düzen, ön cephede sağ tarafta bulunan volan aracılığıyla işletilir. Volan saat yelkovanı yönünde çevrildiğinde hazne yukarı kaldırılır, saat yelkovanı tersi yönünde çevrildiğinde ise hazne alçaltılır.

Motorlu ters çevirmeli modellerde, volan yerine hazne yükseltme ve alçalma tuşları işletilir.

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

Cihazın beslemesini kesiniz (sigortaları kesiniz).

Değiştirilecek parçalara erişimi kolaylaştırmak için, ısı ayar düğmesini, su doldurma musluğu kolunu ve pişirme haznesini ters çevirme kumanda volanını çekip çıkardıktan sonra, ön paneli çıkarmak gerekir.

Rezistansların değiştirilmesi

- Besleme kablolarını rezistans/rezistanslara bağlayınız.
- Ters çevrilebilir hazneli modellerde, değiştirme işlemini kolaylaştırmak için hazneyi maksimum açıklık pozisyonuna getiriniz.
- Hazneye sabitleme vidalarını gevşeterek, sac izolasyon koruma kapağını çıkarınız.
- Rezistansların koruma panelini çıkarınız.
- Arızalı rezistanstan rezistans destek plakasını çıkarınız.
- Yeni rezistansı ters sırayla monte ediniz.

**İkaz lambalarının değiştirilmesi**

- Besleme kablolarını sökünüz.
- Lambayı çekip çıkarınız.
- Yeni lambayı ters sırayla monte ediniz.

Çalışma termostatının veya emniyet termostatının değiştirilmesi

- Ön paneli çıkardıktan sonra, besleme kablolarını sökünüz.
- Ön taraftan hazne tabanından çekirdeği yuvasından çekip çıkarınız.

- Blokaj vidalarını gevşeterek termostatı değiştiriniz.
- Yeni termostatı ters sırayla monte ediniz.

Şalterin değiştirilmesi

- Ön paneli çıkardıktan sonra, besleme kablolarını sökünüz.
- Koaksiyal çalışma termostatını çekip çıkardıktan sonra, desteğe blokaj vidalarını gevşeterek şalteri değiştiriniz.
- Yeni şalteri ters sırayla monte ediniz.

GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: _____

CADDE: _____

POSTA KODU: _____ MAHALLE: _____

İL: _____ KURULUM TARİHİ: _____

MODEL _____

SERİ NUMARASI _____

UYARI

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içerilen olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muafır ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksizin, yararlı veya gerekli her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içerilen yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır.



شهادة ضمان			
_____	اسم الشركة:		
_____	الشارع:		
_____	الرقم البريدي: _____ المدينة:		
_____	المقاطعة: _____ تاريخ التركيب:		
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">الموديل:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">رقم الجهاز:</td> </tr> </table>		الموديل:	رقم الجهاز:
الموديل:			
رقم الجهاز:			

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ بحق إجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتيب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

تنبيه!

تتواجد الأشكال المشار إليها في فصول "التنبيهات العامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" على الصفحات الأولى من هذا الكتيب.

درجة الحرارة المطلوبة.

التوصيل الكهربائي

تنبيه: يورد الجهاز بالفلمية المبنية على اللوحة الفنية.

- كما بيّننا سابقاً، يجب تركيب مفتاح أحادي القطب ما بين الجهاز والخط الكهربائي، بحيث يسمح من الفصل التام في ظل ظروف الفئة III من تجاوز الفلطيّة، ومفتاح تفاضلي ضمن مواصفات متناسبة مع القدرة الاسمية للجهاز (1 ميلي أمبير لكل كيلواط من القدرة).

- تحقق من كفاءة نظام التأريض.

- هذا الجهاز من النوع Y (يورد بدون كبل وبدون قابس كهربائي)، لذلك يجب على الشخص الذي يقوم بعملية التركيب توفير الكبل الكهربائي والمعدات الأخرى اللازمة للتوصيل.

- يجب أن تكون مواصفات كبل التوصيل بالخط الكهربائي مطابقة للمواصفات المبنية في جدول "المعلومات الفنية" وأن يكون من النوع H07RN-F المقاوم للزيت.

- في حال تلف الكبل الكهربائي، يجب استبداله من قبل فني مؤهل لتلاشي وقوع أي خطر.

للوصول إلى لوحة أطراف التوصيل الكهربائي، يجب اتباع الإجراءات التالية:

- أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال استعمال المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز.

- أبعاد اللوح الأمامي السفلي، من خلال فك براغي التثبيت.

- أدخل الكبل الكهربائي عبر مثبت الكبل.

أوصل بحرص الموصلات مع أطراف التوصيل المطابقة للوحة أطراف التوصيل. كبل التأريض يجب أن يكون أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكبل. شدّ مثبت الكبل.

- يجب توصيل الجهاز أيضاً بنظام متساوي الجهد.

- تتم عملية التوصيل مع طرف التوصيل المعدّ في الجزء السفلي من الجانب الأيمن والمميّز برمز دولي ومن خلال استعمال موصل بمقطع اسمي > 10 ملم.

يتم هذا التوصيل ما بين جميع الأجهزة المركّبة ونظام تأريض البناء.

تعليمات الاستعمال**تنبيه!**

لا تستعمل الجهاز مطلقاً على شكل مقلاة.

قبل تشغيل الجهاز لأول عملية طهي يجب تنظيف داخل حوض الطهي بعناية.

تنبيه!

يجب ملئ الحوض إلى غاية مسافة 40 ملم من الحافة العلوية كحد أقصى، مع احترام إشارة الحد الأقصى المبنية، وبما فيه الطعام المطلوب طهيه. يجب أخذ الحيطه والحذر عندما تكون الأرضية حول الجهاز زلقة.

يقل مستوى ضغط الصوت عن 70 dB (A).

الإشغال

شغل المفتاح الكهربائي الرئيسي.

أنقل التيرموستات من الوضعية "●" إلى درجة الحرارة المطلوبة. يُشعل المؤثر الضوئي، بحيث يدل الضوء الأخضر على أن الجهاز يعمل، بينما يدل الضوء البرتقالي على تشغيل المقاومات (عناصر التسخين). يُطفأ الضوء البرتقالي حال الوصول إلى

الإطفاء

ضع التيرموستات على وضعية "●".

تفريغ حوض الطهي (شكل 8)

يُساعد جهاز قلب الحوض على تسهيل تفريغ الحوض نفسه. يتم تشغيل هذا الجهاز بواسطة عجلة تدار باليد تتواجد على الجانب الأيمن من الجزء الأمامي. عند لف العجلة باتجاه عقارب الساعة، يصعد الحوض، بينما يهبط عند لفه بعكس اتجاه عقارب الساعة. في الموديلات المزودة بمحرك لقلب الحوض، يتم تشغيل أزرار الصعود والهبوط بدلاً من العجلة التي تدار باليد.

استبدال المركبات

اقطع التيار الكهربائي عن الجهاز (أبعد الفيوزات).

لتسهيل الوصول إلى الأجزاء المطلوب استبدالها، يجب إبعاد اللوح الأمامي، بعد أن يتم سحب قبضة ضبط درجة الحرارة ومقبض حنفية تعبئة الماء والعجلة التي تدار باليد وخاصة بقلب حوض الطهي.

استبدال المقاومات (عناصر التسخين)

- أفضل كبلات التغذية الكهربائية عن المقاومة/المقاومات.

- في الموديلات المزودة بحوض قابل للقلب، لف الحوض إلى غاية فتحه بأقصى حد، لكي تسهل من عملية الاستبدال.

- أبعاد صفيحة حماية العزل، من خلال فك براغي التثبيت على الحوض.

- أبعاد لوح حماية المقاومات.

- أبعاد الصفيحة التي تستند عليها المقاومة المعطوية.

- ركب المقاومة الجديدة حسب الترتيب العكسي.

استبدال المؤشرات الضوئية

- أفضل كبلات التغذية الكهربائية.

- اسحب الملمبة.

- ركب الملمبة الجديدة حسب الترتيب العكسي.

استبدال تيرموستات التشغيل و تيرموستات الأمان

- أفضل كبلات التغذية الكهربائية بعد إبعاد اللوح الأمامي.

- اسحب البصلة من مقرّها المتواجد على قعر الحوض من الجهة الأمامية.

- ركب التيرموستات الجديد حسب الترتيب العكسي.

استبدال المفتاح الكهربائي

- أفضل كبلات التغذية الكهربائية بعد إبعاد اللوح الأمامي.

- استبدل المفتاح الكهربائي بعد فك براغي التثبيت على السناد، وبعد أن تقوم أيضاً بسحب تيرموستات التشغيل المتحد المحور.

- ركب المفتاح الكهربائي الجديد حسب الترتيب العكسي.



تعليمات الموديلات الكهربائية

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 700

الموديل	القدرة الاسمية كيلواط	الفلطية الاسمية فولت	المعلومات الفنية	
			كيل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	عدد
E7BR8/I	9	~ N3 415-380 ~ 3 415-380 ~ 240-220 ~ 3 240-220	2,5 x 5	ملم
			2,5 x 4	ملم
			10 x 3	ملم
			4 x 4	ملم

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 900

الموديل	القدرة الاسمية كيلواط	الفلطية الاسمية فولت	المعلومات الفنية	
			كيل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	عدد
E9BR8/I - E9BR8/I+RM	9,6	~ N3 415-380 ~ 3 415-380 ~ 240-220 ~ 3 240-220	2,5 x 5	ملم
			2,5 x 4	ملم
			10 x 3	ملم
			4 x 4	ملم
E9BR12/I - E9BR12/I+RM	14,4	~ N3 415-380 ~ 3 415-380 ~ 3 240-220	4 x 5	ملم
			4 x 4	ملم
			10 x 4	ملم

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة S900

الموديل	القدرة الاسمية كيلواط	الفلطية الاسمية فولت	المعلومات الفنية	
			كيل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	عدد
SE9BR8/I - SE9BR8/I+RM	9,6	~ N3 415-380 ~ 3 415-380 ~ 240-220 ~ 3 240-220	2,5 x 5	ملم
			2,5 x 4	ملم
			10 x 3	ملم
			4 x 4	ملم
SE9BR12/I - SE9BR12/I+RM	14,4	~ N3 415-380 ~ 3 415-380 ~ 3 240-220	4 x 5	ملم
			4 x 4	ملم
			10 x 4	ملم

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة LX 900 TOP

الموديل	القدرة الاسمية كيلواط	الفلطية الاسمية فولت	المعلومات الفنية	
			كيل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	عدد
LXE9BR8/I LXE9BR8/I+RM	9,6	~ N3 415-380 ~ 3 415-380 ~ 240-220 ~ 3 240-220	2,5 x 5	ملم
			2,5 x 4	ملم
			10 x 3	ملم
			4 x 4	ملم



تعليمات الموديلات الكهربائية

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول)«العمق»(الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E7BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 700 x 800 (1020) ملم

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول)«العمق»(الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E9BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 700 x 800 (1020) ملم
E9BR8/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 900 x 800 (1065) ملم
E9BR12/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 900 x 1200 (1065) ملم
E9BR12/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 900 x 1200 (1065) ملم

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول)«العمق»(الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE9BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 900 x 800 (965) ملم
SE9BR8/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 900 x 800 (965) ملم
SE9BR12/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 900 x 1200 (965) ملم
SE9BR12/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	900 x 900 x 1200 (965) ملم

أجهزة للطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة LX 900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول)«العمق»(الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXE9BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	740 x 900 x 800 (760) ملم
LXE9BR8/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	740 x 900 x 800 (760) ملم



إطفاء الحارق الدليلي

لإطفاء الحارق الدليلي، اضغط على قبضة الصمام/الحنفية ولّفها إلى غاية الوضعية "●".

تفريغ حوض الطهي (شكل 8)

يُساعد جهاز قلب الحوض على تسهيل تفريغ الحوض نفسه. يتم تشغيل هذا الجهاز بواسطة عجلة تدار باليد تتواجد على الجانب الأيمن من الجزء الأمامي. عند لف العجلة باتجاه عقارب الساعة، يصعد الحوض، بينما يهبط عند لفه بعكس اتجاه عقارب الساعة. في الموديلات المزودة بمحرك لقلب الحوض، يتم تشغيل أزرار الصعود والهبوط بدلا من العجلة التي تدار باليد.



5. بعد فترة كافية من الوقت تعادل على سبيل المثال 01 دقائق، أوقف جهاز التوقيت، ثم اقرأ العداد من جديد.

6. احسب كمية الغاز التي مرت خلال الـ 10 دقائق (الفرق بين القراءة الأولى والثانية). على سبيل المثال أول قراءة - ثاني قراءة = 03 لتر (0,03 م³).

7. احسب الآن قيمة الحد الأدنى للقدرة، من خلال تطبيق الطريقة الحجمية (الفترة السابقة). القدرة (كيلواط) = الاستهلاك (م³/ساعة) ضرب القيمة الحرارية للميثان.

8. إذا كانت القدرة تقل عن القيمة المبينة في الجدول، فكَّ برغي الحد الأدنى، ثم أعد الفحص.

9. إذا كانت القدرة تزيد عن القيمة المبينة في الجدول، شدَّ برغي الحد الأدنى، ثم أعد الفحص.

تعليمات الاستعمال

تنبيه!

لا تستعمل الجهاز مطلقاً على شكل مقلاة!

قبل تشغيل الجهاز لأول عملية طهي يجب تنظيف داخل حوض الطهي بعناية.

تنبيه!

يجب ملئ الحوض إلى غاية مسافة 04 ملم من الحافة العلوية كحد أقصى، مع احترام إشارة الحد الأقصى المبينة، وبما فيه الطعام المطلوب طهيه.

الجهاز مزود بمفتاح انتقاء من أجل القيام بجميع عمليات بدء الطهي. نبين لاحقاً وبشكل متتالي جميع الإجراءات اللازمة من أجل استعمال الجهاز بشكل آمن وصحيح.

إشعال الحارق الدليلي

افتح حنفية الغاز المتواجدة قبل الجهاز.

لف قبضة الصمام/الحنفية من الوضعية "●" باتجاه اليسار إلى الوضعية "✱"، ثم اضغط باستمرار على القبضة وبنفس الوقت شغل زر الإشعال. استمر بالضغط على القبضة لبضع ثواني بعد الإشعال. أرخي قبضة التيرموستات، ثم تحقق من إشعال الحارق الدليلي. أعد العملية في حالة إطفاء الشعلة.

إشعال الحارق الرئيسي

بعد إشعال الشعلة الدليلية، لف قبضة الصمام باتجاه اليسار وإلى غاية النقطة المطابقة لدرجة الحرارة المطلوبة أو للرمز ⑤.

درجة الحرارة المتوقعة	الوضعية
160	⑤
170	2
185	3
200	4
215	5
235	6
260	7
290	⑤

بخصوص صمام التيرموستات، يكون الحد الأدنى في وضعية ⑤ والحد الأقصى في وضعية ⑤.

يؤدي ضبط التيرموستات إلى الإشعال الأوتوماتيكي وإلى إطفاء الحارق الرئيسي (ضبط OFF/ON)، وتبقى مشعلة فقط الشعلة الدليلية.

يفطأ الحارق الرئيسي بشكل دائم عند لف قبضة الصمام/الحنفية باتجاه اليمين إلى غاية الوضعية "✱" أو لف قبضة التيرموستات إلى الوضعية 0.

استبدال المركبات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية تورد من قبل الشركة المصنعة. يتم استبدال القطع عن طريق أشخاص مخولين لهذا الغرض!

صمام الحارق الرئيسي (شكل 4 - 4.1)

يمكن الوصول إلى الصمامات في الموديلات G9BR8/I و G9BR8/I+RM و SG9BR8/I و SG9BR8/I، بعد أن يتم رفع الحوض بشكل كامل وإبعاد غلبة حماية الصمام. بخصوص الموديلات G9BR12/I+RM و G9BR12/I و G7BR8/I و SG9BR12/I و SG9BR12/I+RM، أبعدهم اللوح الأمامي وحامل الصمامات. من خلال استعمال مفتاح ربط SW11، فك الصمامات B واستبدالها بصمامات مناسبة. تحقق في "جدول الحوارق" عن البعد الصحيح H للهواء الرئيسي.

تعديل اللهب الدليلي (شكل 5 - 5.1 - 5.2)

يصدر اللهب الدليلي في الموديلات G9BR8/I و G7BR8/I و SG9BR8/I+RM و SG9BR871 و S9BR8/I+RM الصمامات والهواء الثابت (شكل 5 - 5.1). العملية الوحيدة المطلوبة هي استبدال الصمامات حسب نوع الغاز ومن خلال اتباع الطريقة التالية:

- افتح اللوح الأمامي السفلي.
- فك براغي الغلق E واستبدل الصمام D بصمام مناسب.
- يمكن تعديل اللهب الدليلي في الموديلات G9BR12/I و SG9BR12/I+RM و SG9BR12/I، من خلال اتباع الطريقة التالية:
- فك اللوح الأمامي
- اضبط سعة غاز الحارق الدليلي بواسطة البرغي G والهواء بواسطة الصمولة الحلقية H.

شمعة إشعال بالشرر (شكل 5 - 5.1 - 5.2)

يتم سحب شمعة الإشعال بالشرر C من الأسفل. أفضل كبل الإشعال، وأرخي صمولة التثبيت، ثم أدخل شمعة جديدة.

حنفية / صمام الغاز

أرخي وصلات أنابيب الغاز والمزدوجة الحرارية، ثم أرخي براغي تثبيت التوريد إلى أنبوب الغاز، ومن بعدها أدخل الحنفية / الصمام.

المزدوجة الحرارية (شكل 5 - 5.1 - 5.2)

أرخي الوصلات المثبتة للمزدوجة الحرارية A على غلبة (حنفيات، صمامات) الغاز والحارق الدليلي B. أدخل القطعة الجديدة. استكمل عملية الاستبدال، ثم ركب بالترتيب الصحيح اللوحة الأمامية



تنبيه!

تتواجد الأشكال المشار إليها في فصول "التنبيهات العامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" على الصفحات الأولى من هذا الكتيب.

عن مجموع ساعات الاستهلاك لجميع المعدات الموصولة. تحقق من أن أنابيب مد الغاز هي من النوع المناسب.

التحقق من اللهب الدلبي

من أجل ضبط اللهب بالشكل الصحيح، يجب أن يكون اللهب نفسه محيظ بالمزدوجة الحرارية وله صورة واضحة. على العكس من ذلك، تحقق فيما إذا كان المحقن يتناسب مع نوع الغاز.

التحقق من الهواء الدلبي

يكون حجم الهواء مضبوط بالشكل الصحيح، إذا توفرت حماية مناسبة ضد ارتفاع الشعلة عندما يكون الحارق بارد أو عودة الشعلة عندما يكون الحارق حار. يتضمن جدول "الحوارق" قياس الهواء الرئيسي للاحتراق.

التحقق من الوظائف

- شغل الجهاز
- تحقق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقق من شعلة الحارق، وعندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

تنبيهات لمن يقوم بتركيب الجهاز

اشرح وبين للمستخدم طريقة عمل الجهاز حسب التعليمات وأعطيه كتيب التعليمات.
أخبر العامل، بأنه في حالة إجراء ترميم أو تعديل على البناء يمكن أن يؤثر على الإمداد بالهواء اللازم للاحتراق، يجب التحقق من جديد من وظائف الجهاز.

العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز

لانتقال إلى نوع آخر من الغاز، وعلى سبيل المثال من الميثان إلى الغاز المسال، يجب استخدام صمامات مناسبة للحارق وذلك حسب جدول الحوارق. تتواجد صمامات الحوارق للأنواع المختلفة من الغاز داخل مغلف بورّد مع الجهاز ويكون مبين عليها قياس القطر بأجزاء من المائة من المليمتر. عند الانتهاء من عملية التعديل أو التكيف، تحقق من وظائف الجهاز كما هو مبين في فقرة "مراقبة الوظائف". بعد تعديل الجهاز، بين على اللوحة نوع الغاز الجديد المستعمل.

تعديل الحد الأدنى من التدفق (شكل 7)

من خلال الاستعانة بجدول "الحوارق"، عدل برغي الحد الأدنى B حسب ما يلي:

- من أجل العمل بالغاز المسال، لفّ برغي التعديل إلى الحد الأدنى وإلى غاية التوقف.

- من أجل العمل بغاز الميثان:

1. حدد القبضة المطابقة للحنفية، ثم أشعل الحارق وضعه على وضعية الحد الأدنى.
2. عدّل سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي B (شكل 7)، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفك وتقلص في حالة الشد.
3. عند التوصل إلى شعلة الحد الأدنى المطلوبة، تحقق من أن الشعلة نفسها مطابقة لسعة الحد الأدنى المبينة في جدول الحوارق. يتم التحقق بواسطة "الطريقة الحجمية" المبينة أعلاه، أي:
4. اقرأ عداد الغاز وبنفس الوقت شغل جهاز التوقيت.

التشغيل

قبل التشغيل يجب التحقق فيما إذا كانت مواصفات الجهاز (فئة ونوع الغاز المستعمل) مطابقة لعائلة ومجموعة الغاز المتوفر محلياً. على العكس من ذلك، يجب الانتقال إلى عائلة الغاز المطلوبة أو التكيف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز"). عند تشغيل الجهاز، اتبع تعليمات الاستعمال.

التحقق من القدرة

استعمل الصمامات الخاصة بالقدرة الاسمية المعدّة على الجهاز.

القدرة يمكن أن تكون نوعين:

- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز
- مخفضة.

يُشار إلى هذه الصمامات في جدول "الحوارق".

يجب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات التالية:

- من 18 إلى 22,5 ميلي بار لغاز العائلة الثانية (الميثان)

- من 27 إلى 37 ميلي بار لغاز العائلة الثالثة (البوتان-البروبان).

لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات. لضبط الضغط على الحد الأدنى، يجب مراجعة بيانات جدول "الحوارق".

إذا أردت إجراء تحقق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عداد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية". وفي العادة، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمامات.

مراقبة ضغط الدخل (شكل 6-7)

يقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار)

أبعد البرغي (A) عن مأخذ الضغط ثم أوصل المانومتر. أجري عملية القياس، ثم شد البرغي (A) بإحكام.

هام: يتم التحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدّات الغاز موصولة وتعمل.

التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية

من خلال الاستعانة بعداد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معيّنة.

وهذه القيمة يتم مقارنتها مع القيمة E التي يتم حسابها على النحو التالي:

$$E = \frac{\text{قدرة الحارق}}{\text{القيمة الحرارية للغاز}}$$

من المهم أن تتم عملية القياس عندما يكون الجهاز في حالة جمود. يتم الحصول على فترات الحارق الاسمية والمخفضة المحسوبة حسب قيمة الضغط الاسمي من خلال الاطلاع على جدول "الحوارق". يمكن معرفة القيمة الحرارية للغاز عن طريق المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

التحقق من العمل

تحقق من أن نوع الصمامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في جدول "الحوارق". تحقق من أن سعة مخفض الضغط المستخدم تزيد

المعلومات الفنية

700 مجموعة

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة 700

الوزن	الحارق	نوع الإنشاء	نوع الإضاءة	الهواء الرئيسي للاحتراق	استهلاك غاز المدينة G2,350	استهلاك غاز المدينة G27	استهلاك غاز G25	استهلاك غاز G20	الميثان G30/31	التحويل المسهل	التهلاك غاز	القدرة الاسمية G27	القدرة الاسمية G2,350	القدرة المخفضة	الفترة الاسمية H07RN	كل التوصيل الكهربائي بقوة 240-200 فولت	كل التوصيل الكهربائي نوع H07RN	الفترة الاسمية الكهربية بقوة 240-200 فولت	الموديل
99	7,25	2	A	29	2,0	1,9	1,8	1,5	1,1	1,1	1,1	14,5	13,5	8,5	14,5	1	1	1	G7BR8/I

المعلومات الفنية

900 مجموعة

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة 900

الوزن	الحارق	نوع الإنشاء	الهواء الرئيسي للاحتراق	استهلاك غاز المدينة G2,350	استهلاك غاز المدينة G27	استهلاك غاز G25	استهلاك غاز G20	الميثان G30/31	التحويل المسهل	التهلاك غاز	القدرة الاسمية G27	القدرة الاسمية G2,350	القدرة المخفضة	الفترة الاسمية H07RN	كل التوصيل الكهربائي نوع H07RN	الفترة الاسمية الكهربية بقوة 240-200 فولت	الموديل	
																		عدد كيلواط
150	20	1	A	40	2,3	2,5	2,0	1,6	1,6	1,6	18	/	/	20	2 ملغ	1,5X3	0,0006	G9BR8/I
150	20	1	A	40	2,3	2,5	2,0	1,6	1,6	1,6	18	/	/	20	2 ملغ	1,5X3	0,4	G9BR8/H-RM
205	5	6	A	60	3,9	3,7	3,2	2,4	2,4	2,4	30	30	/	30	2 ملغ	1,5X3	0,0006	G9RTZ/I
205	5	6	A	60	3,9	3,7	3,2	2,4	2,4	2,4	30	30	/	30	2 ملغ	1,5X3	0,4	G9RTZ/H-RM

المعلومات الفنية

S900 مجموعة

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة S900

الوزن	الحارق	نوع الإنشاء	الهواء الرئيسي للاحتراق	استهلاك غاز المدينة G2,350	استهلاك غاز المدينة G27	استهلاك غاز G25	استهلاك غاز G20	الميثان G30/31	التحويل المسهل	التهلاك غاز	القدرة الاسمية G27	القدرة الاسمية G2,350	القدرة المخفضة	الفترة الاسمية H07RN	كل التوصيل الكهربائي نوع H07RN	الفترة الاسمية الكهربية بقوة 240-200 فولت	الموديل	
																		عدد كيلواط
157	20	1	A	40	2,3	2,5	2,0	1,6	1,6	1,6	18	/	/	20	2 ملغ	1,5X3	0,0006	S69BR8/I
157	20	1	A	40	2,3	2,5	2,0	1,6	1,6	1,6	18	/	/	20	2 ملغ	1,5X3	0,4	S69BR8/H-RM
220	5	6	A	60	3,9	3,7	3,2	2,4	2,4	2,4	30	30	/	30	2 ملغ	1,5X3	0,0006	S69RTZ/I
220	5	6	A	60	3,9	3,7	3,2	2,4	2,4	2,4	30	30	/	30	2 ملغ	1,5X3	0,4	S69RTZ/H-RM

المعلومات الفنية

LX 900TOP مجموعة

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة LX 900TOP

الوزن	الحارق	نوع الإنشاء	الهواء الرئيسي للاحتراق	استهلاك غاز المدينة G2,350	استهلاك غاز المدينة G27	استهلاك غاز G25	استهلاك غاز G20	الميثان G30/31	التحويل المسهل	التهلاك غاز	القدرة الاسمية G27	القدرة الاسمية G2,350	القدرة المخفضة	الفترة الاسمية H07RN	كل التوصيل الكهربائي نوع H07RN	الفترة الاسمية الكهربية بقوة 240-200 فولت	الموديل	
																		عدد كيلواط
150	20	1	A	40	2,3	2,5	2,0	1,6	1,6	1,6	18	/	/	20	2 ملغ	1,5X3	0,0006	LXG9BR8/I
150	20	1	A	40	2,3	2,5	2,0	1,6	1,6	1,6	18	/	/	20	2 ملغ	1,5X3	0,4	LXG9BR8/H-RM



تعليمات الموديلات التي تعمل بواسطة الغاز

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
G7BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 800 x 700 x 900 (1020)

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
G9BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 800 x 700 x 900 (1020)
G9BR8/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 800 x 900 x 900 (1065)
G9BR12/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 1200 x 900 x 900 (1065)
G9BR12/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 1200 x 900 x 900 (1065)

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SG9BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 800 x 900 x 965
G9BR8/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 800 x 900 x 965
G9BR12/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 1200 x 900 x 965
G9BR12/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 1200 x 900 x 965

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة LX900 TOP


نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXG9BR8/I	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 800 x 900 x 740 (760)
LXG9BR8/I+RM	جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ	ملم 800 x 900 x 740 (760)

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

- فطية منخفضة	2006/95/C
- التوافق الكهرومغناطيسي (EMC)	2007/108/CE
- أنظمة الماكينات	93/68
- أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة	93/37
- أمن وسلامة الأجهزة الكهربائية التجارية مثل المطابخ والأفران والمواقد وسطوح الطهي	EN 60335-1 - EN 60335-2-36

مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

	
الموديل:	عدد:
فولت:	كيلواط:
هيرتز:	60/50
IPX4 	



معلومات للمستخدمين

بموجب التعليمات الأوروبية 2002/95/CE و 2002/96/CE و 2003/108/CE المتعلقة بتخفيض استعمال العناصر الخطيرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، وكذلك التخلص من هذه النفايات.

يدل رمز الصندوق الذي يحمل علامة X والذي تجده على الجهاز أو على غلافه أن المنتج في نهاية حياته يجب تجميعه بشكل منفصل عن النفايات الأخرى. يُنظّم ويُدَار التجميع المنفصل لهذا الجهاز عند انتهاء حياته من قبل المنتج. بناءً على ذلك، يجب على المستخدم الذي يريد التخلص من هذا الجهاز الاتصال بالمنتج واتباع النظام المعتمد من قبل هذا الأخير من أجل تجميع الأجهزة التي انتهت حياتها بشكل منفصل. يساهم التجميع المناسب والمنفصل بهدف إرسال الجهاز الذي تم الاستغناء عنه إلى التدوير والمعالجة والتخلص من نفاياته بشكل متوافق مع البيئة، في تلاشي التأثير السلبي على البيئة وعلى الصحة العامة ويسهل إعادة استخدام و/أو تدوير المواد التي يتألف منها الجهاز نفسه. يتحمل صاحب الجهاز الذي يتخلص منه بطريقة غير شرعية عقوبات إدارية حسب ما تنص عليه القوانين الساندة.

تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق، وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) مصنفة على شكل أجهزة غاز من نوع A. وهي غير مصممة لتوصيلها مع مجرى لتصريف منتجات الاحتراق. وهذه الأجهزة يجب أن تصرف منتجات الاحتراق داخل شفاطات خاصة أو أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصرف مباشرة للخارج. وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفاط هواء موصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة، راجع الجدول I، زيادة على تغيير الهواء اللازم لراحة العمال.

توقف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت، يجب اتباع الإجراءات التالية:

- نظف المناطق والمحيطه به بعناية تامة (راجع فصل "العناية بالجهاز")
- ادهن السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بقليل من الزيت الغذائي
- اجري جميع عمليات الصيانة
- غطي الجهاز بمادة مناسبة مع مراعاة ترك بعض الشقوق لدوران الهواء.

التوصيلات

توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس 2/1" G أو 4/3" المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل مطابق للنظم السائدة.

في حالة استعمال أنابيب مرنة يجب أن تكون هذا الأخيرة من الفولاذ الغير قابل للصدأ ومطابقة للنظم السائدة عند الانتهاء من عملية التوصيل، تحقق من مناعة التوصيل من خلال استخدام سيراى كاشف لتسرب الغاز.

التوصيل الكهربائي

قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن:

- فلتية الشبكة الكهربائية مطابقة للفلتية المبينة على اللوحة - التاريض فعال
- كبل التوصيل مناسب للفترة الممتصة من الجهاز.
- المفتاح الكهربائي الأحادي القطب، يجب أن يتواجد بالقرب من الجهاز، ويجب أن يكون معتمد وله مقطع مناسب للجهاز. (راجع جدول المعلومات الفنية).
- الكبل الكهربائي يجب أن يكون على الأقل من نوع H07RN-F.
- للوصول إلى لوحة أطراف التوصيل، اتبع الإجراءات التالية:
- أفضل التيار الكهربائي عن الجهاز بواسطة المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز.
- ابعاد اللوح الأمامي من خلال فك براغي التثبيت.
- أدخل الكبل عبر مثبت الكبل.
- أوصل بحرص الموصلات بأطراف التوصيل المطابقة لها والمتواجدة داخل لوحة أطراف التوصيل.
- كبل التاريض يجب أن يكون أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكبل. شد مثبت الكبل.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض في المنطقة السفلية الأمامية من الجهاز. وهو مميّز ببطاقة معلومات:



التوصيل بشبكة المياه

أوصل أنبوب توصيل الماء بشبكة المياه بواسطة فلتر ميكانيكي وحفنية فتح وإغلاق. قبل توصيل الفلتر، اترك كمية من الماء تدفق لكي تطرد بهذا الشكل ترسبات الحديد المتواجدة داخل الأنبوب.

تنبيه: الحد الأقصى لضغط الماء الذي تتحملة الحفنية 700 كيلوباسكال.

لا تحتاج الأجهزة إلى أعمال تعديل خاصة من قبل الفني المختص، زيادة على التعديلات التي يقوم بها المستخدم أثناء الاستعمال.

استخدم فقط المعدات المحددة من قبل الشركة الصانعة.

عند استعمال الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة كريهة أو رائحة حريق. تتلاشى هذه الظاهرة بشكل كامل بعد استعمال الجهاز مرتين أو ثلاثة مرات.

بعد الاستعمال، تبقى المناطق ساخنة لفترة من الوقت وحتى لو كانت مغطاة (الحرارة المتبقية). يجب مراعاة عدم وضع اليدين وإبعاد الأطفال عن الجهاز!

هذه النظم هامة جداً، لأنه في حالة إهمالها يمكن أن يعمل الجهاز بشكل خاطئ وتنتشأ حالات تشكل خطر على المستخدم.

العناية بالجهاز

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.

- إذا كان الجهاز من النوع الذي يعمل بواسطة الكهرباء، استخدم مفتاح الغزل لقطع التيار الكهربائي.

يضمن تنظيف الجهاز يومياً عمله بشكل سليم وديمومته مع الوقت.

يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أسواخ مستعصية أو الأسيتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حاكة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورباتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة. في حالة ملامسة المساحيق المعدنية والنجارة المعدنية ومخلفات أشغال المواد الحديدية بشكل عام للسطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، يمكن أن تؤدي إلى تشكيل بقع من الصدأ. في حالة وجود بقع صدأ حتى على الأجهزة الجديدة، يمكن تنظيفها بواسطة منظف مخفف بالماء وقطع إسفنجة من نوع "سكوتش برايت".

إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنجة اصطناعي (على سبيل المثال إسفنجة من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً خاصة بتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرضيات. لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اشطف بعناية بالماء التنظيف، ثم جفف من خلال استخدام قطعة قماش.

الصيانة

تم إنشاء الأجهزة بطريقة تقلل من أعمال الصيانة. على الرغم من ذلك، ننصح المستخدم بتوقيع عقد رعاية من أجل مراقبة الأجهزة مرة في السنة على الأقل من قبل الجهاز المختص العامل داخل شركتنا أو من قبل فني مختص.

تنبيه!

قبل القيام بأي عمل صيانة أو تصليح، أفضل الجهاز عن شبكة الغاز أو قطع التيار الكهربائي الرئيسي.

استعمل فقط قطع غير أصلية موزدة من قبل الشركة الصانعة.

تنبيهات عامة

تنبيه!

تتواجد الأشكال المشار إليها في فصول "التنبيهات العامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" على الصفحات الأولى من هذا الكتيب.

قبل تشغيل الجهاز، اقرأ بحرص تعليمات الاستعمال المتواجدة في هذا الكتيب.
هذا الجهاز خاص بالاستعمال المهني، وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص مؤهل.
يجب أن تتم عملية تركيب وتشغيل وصيانة الجهاز من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض.

جميع أعمال التركيب يجب تنفيذها بشكل مطابق للنظم السائدة. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية في حالة عمل الجهاز بشكل غير صحيح نتيجة لعملية تركيب أو صيانة خاطئة أو نتيجة لاستعماله بشكل خاطئ.

الإعداد

قبل البدء بعملية التشغيل، أبعاد الغلاف عن الجهاز. تكون بعض القطع محمية بواسطة فيلم لاصق، بحيث يجب إبعاده بحرص. إذا بقيت بعض مخلفات الصمغ، يجب تنظيفها بواسطة العناصر المناسبة، مثل البنزين. لا تستعمل على الإطلاق عناصر حادة.

ركب أقدام الجهاز. يجب التحقق من استواء الجهاز بواسطة ميزان التسوية. يمكن التغلب على عدم استواء الجهاز من خلال تعديل ارتفاع الأقدام نفسها. يجب أن تكون وصلات شبكة الغاز و/أو الشبكة الكهربائية بالقرب من الجهاز ومن السهل الوصول إليها. يُنصح بوضع الجهاز تحت الشفاط لكي يتم إخلاء البخار بشكل سريع. يجب أن تتم عملية التركيب على بعد 5 سم من الجدار كحد أدنى إذا كان هذا الأخير لا يتحمل درجة حرارة 150 درجة مئوية على الأقل (راجع الشكل 1).

في حالة تركيب الجهاز قريب جداً من الجدران أو الجدران الفاصلة أو موبيليا المطبخ أو جدران الديكور وغيرها، يجب أن تكون هذه الأجزاء مصنوعة من مواد غير قابلة للاشتعال. على العكس من ذلك، يجب كسائها بمواد غير قابلة للاحتراق وذات عزل حراري مناسب، كما يجب الاهتمام بشكل كبير في النظم المتعلقة بالوقاية من الحرائق.

تنبيه:

يعادل الهواء اللازم لاحتراق الحارق 2 م³/ساعة لكل كيلواط من القدرة المركبة.

تهوية الغرفة

يجب أن يتواجد في الغرفة التي يركب فيها الجهاز فتحات تهوية لضمان عمل الجهاز بالشكل الصحيح ومن أجل تغيير هواء الغرفة نفسها.

يعادل الهواء اللازم لاحتراق الحارق 2 م³/ساعة لكل كيلواط من القدرة المركبة.

يجب أن تكون فتحات التهوية بقياس مناسب، ويجب حمايتها بواسطة الشبك، كما يجب أن تتواجد في مكان يضمن عدم إعاقتها. (راجع الشكل 2 - الشكل 3).

لا تتركب الجهاز بالقرب من وحدات أخرى تصل حرارتها إلى درجات عالية، خوفاً من تلف المركبات الكهربائية. أثناء مرحلة التركيب، تحقق من أن مجاري شطف وتصريف الهواء خالية من العوائق.

تنبيهات


راقب الأجهزة دائماً وهي تعمل، ولا تستخدمها مطلقاً وهي فارغة.

الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

تصرح الشركة المصنعة بأن الأجهزة مطابقة للتوجيهات الأوروبية واللوائح المرجعية المحددة، وتطلب بأن تتم عملية التركيب ضمن احترام النظم السائدة.
عند القيام بعملية التركيب، يجب احترام الشروط التالية:
- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق
- نظم الوقاية من الحوادث
- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الغاز
- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الطاقة الكهربائية.

مواصفات الأجهزة

صلبة ولها تركيبة مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدام بارتفاع قابل للتعديل.
طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 10/18.
تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل.

	
عدد:	الموديل:
IPX4	0هيرتس: 60/50 كيلواط: فوات:

المعالجة والنقل

توضع الأجهزة على سفالة (باله) من الخشب لتسهيل نقلها ومعالجتها بواسطة الرافعات الشوكية أو العربات سواء داخل المصنع أو عند تحميلها وتفريغها. يتم تغطيتها بأغلفة من الكرتون المموج بثلاثة طبقات ويوضع عليها إشارات لاصقة مطبوعة. تشتمل هذه الإشارات على تعليمات حول كيفية معالجتها ومنع من رفعها بواسطة المشابك ومن تعريض الغلاف إلى العوامل الجوية.

دليل الاستعمال

314	تنبيهات عامة
	أجهزة الطهي البطيء بالغاز 
310	القياسات
309	المعلومات الفنية
308	تعليمات محدّدة
	أجهزة كهربائية للطهي البطيء 
305	القياسات
304	المعلومات الفنية
303	تعليمات محدّدة



WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

cod. 38878200

Ed. 05/14

BERTO'S S.p.A.

Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy