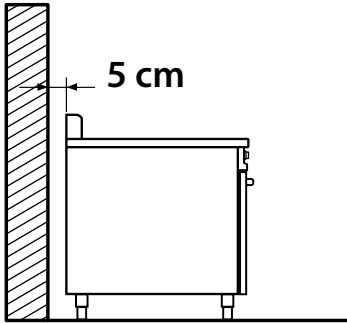




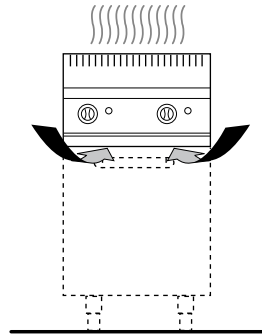
<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> PENTOLE A GAS ED ELETTRICHE SERIE 900 - <i>(Istruzioni originali)</i> <b>Attenzione:</b> leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	<b>40</b>	<b>IT</b>
<b>INSTRUCTION MANUAL</b> GAS AND ELECTRIC BOILING PANS SERIES 900 - <i>(Original instructions)</i> <b>Warning:</b> Read the instructions before putting the unit into operation.	<b>54</b>	<b>EN</b>
<b>MODE D'EMPLOI</b> MARMITES À GAZ ET ÉLECTRIQUES SÉRIE 900 - <i>(Instructions originales)</i> <b>Attention:</b> Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	<b>68</b>	<b>FR</b>
<b>BEDIENUNGSHANDBUCH</b> GAS- UND ELEKTRO-KOCHKESSEL SERIE 900 - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i> <b>Achtung:</b> Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	<b>82</b>	<b>DE</b>
<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> OLLAS A GAS Y ELÉCTRICAS SERIE 900 - <i>(Instrucciones originales)</i> <b>Precaución:</b> Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	<b>97</b>	<b>ES</b>
<b>INSTRUCTIEHANDLEIDING</b> GASKOOKKETELS EN ELEKTRISCHE KOOKKETELS SERIE 900 - <i>(Originele instructies)</i> <b>Let op:</b> Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	<b>111</b>	<b>NL</b>
<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES</b> MARMITAS A GÁS E ELÉCTRICAS SÉRIE 900 - <i>(Instruções originais)</i> <b>Atenção:</b> Leia as instruções antes de usar o aparelho.	<b>125</b>	<b>PT</b>
<b>ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ</b> ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900 - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i> <b>Προσοχή:</b> Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	<b>139</b>	<b>EL</b>
<b>NÁVOD K POUŽITÍ</b> PLYNOVÉ A ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADA 900 - <i>(Původní návod)</i> <b>Opřez:</b> Pročítajte prije korištenja aparata.	<b>153</b>	<b>CS</b>
<b>NÁVOD K POUŽITIU</b> PLYNOVÝCH A ELEKTRICKÝCH HRNCOV SÉRIE 900 - <i>(Pôvodné pokyny)</i> <b>Upozornenie:</b> Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	<b>167</b>	<b>SK</b>
<b>HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV</b> GÁZOS ÉS ELEKTROMOS FAZEKAK, 900-AS SZOROZAT - <i>(Eredeti utasítások)</i> <b>Figyelem:</b> Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	<b>181</b>	<b>HU</b>
<b>BRUGSANVISNING</b> ELEKTRISKE OG GASOPVARMEDE GRYDER SERIE 900 - <i>(Originalvejledning)</i> <b>Forsigtig:</b> Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	<b>195</b>	<b>DA</b>
<b>BRUKSANVISNING</b> FOR GASSKJELER OG ELEKTRISKE KJELER SERIE 900 - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i> <b>Forsiktig:</b> Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	<b>209</b>	<b>NO</b>
<b>BRUKSANVISNING</b> GAS- OCH ELKOKARE SERIE 900 - <i>(Originalinstruktioner)</i> <b>Varning:</b> Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	<b>223</b>	<b>SV</b>
<b>INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA</b> GARNKI GAZOWE I ELEKTRYCZNE, SERIA 900 - <i>(instrukcje oryginalne)</i> <b>Uwaga:</b> Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	<b>237</b>	<b>PL</b>
<b>MANUAL DE INSTRUȚIUNI</b> MARMITE CU GAZ ȘI ELECTRICE SERIA 900 - <i>(Instrucțiuni originale)</i> <b>Atenție:</b> Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	<b>251</b>	<b>RO</b>
<b>РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ</b> ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАСТРЮЛИ 900 - <i>(оригинальные инструкции)</i> <b>Внимание:</b> перед использованием аппарата прочитать инструкции.	<b>265</b>	<b>RU</b>
<b>KULLANIM KILAVUZU</b> 900 SERİSİ GAZLI VE ELEKTRİKLİ TENCERELER - <i>(Orijinal bilgiler)</i> <b>Dikkat:</b> cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.	<b>280</b>	<b>TR</b>
دليل استعمال قدور تعمل بالغاز وقدور كهربائية – <i>(تعليمات أصلية)</i> تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	<b>305</b>	<b>AR</b>



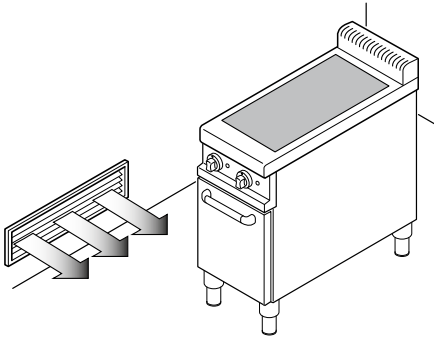
1



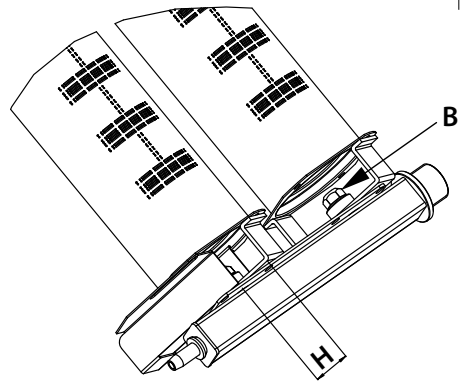
2



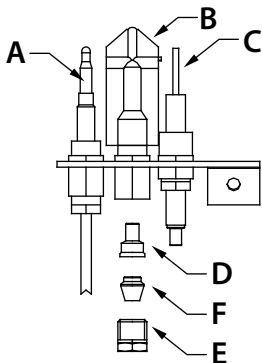
3



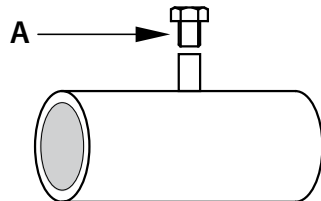
4



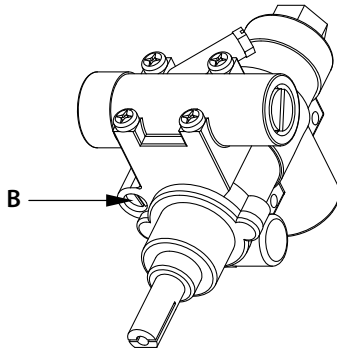
5



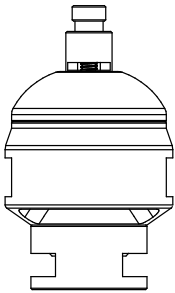
6



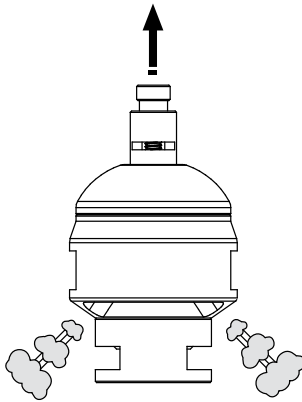
7



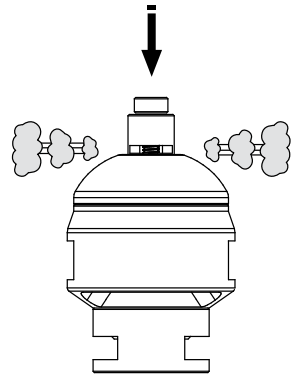
8A



8B

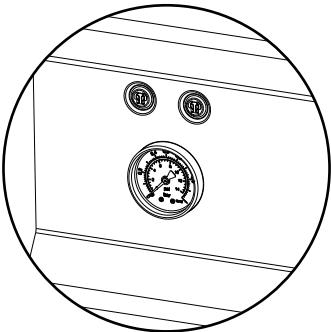


8C

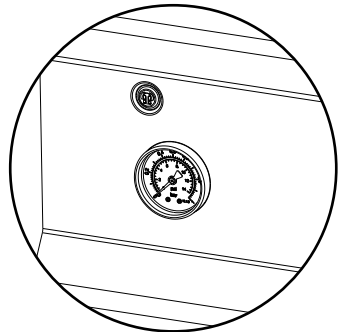


9

**GAS**



**ELECTRIC**





AL	<b>SHQIPËRI</b> DJEGËSIT	6
AT	<b>OSTERREICH</b> BRENNER	6
BE	<b>BELGIË / BELGIQUE</b> BRANDERS / BRÛLEURS	7
BG	<b>БЪЛГАРИЯ</b> ГОРЕЛКИ	7
CY	<b>ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS</b> ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS	8
HR	<b>HRVATSKA</b> PLAMENICI	8
DK	<b>DANMARK</b> BLUS	9
EE	<b>EESTI</b> PÕLETID	9
FI	<b>SUOMI / FINLAND</b> POLTTIMET	10
FR	<b>FRANCE</b> BRÛLEURS	10
DE	<b>DEUTSCHLAND</b> BRENNER	11
GR	<b>ΕΛΛΑΔΑ / GREECE</b> ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	11
IE	<b>IRELAND</b> BURNERS	12
IS	<b>ICELAND</b> GASLOGAR	12
IT	<b>ITALIA</b> BRUCIATORI	13
LV	<b>LATVIJA</b> DEGLIS	13
LT	<b>LIETUVA</b> DEGKLIAI	14
LU	<b>LUXEMBOURG / LUXEMBURG</b> BRÛLEURS / BRENNER	14
MT	<b>REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA</b> BURNERS	15
NO	<b>NORGE</b> BRENNERE	15
NL	<b>NEDERLAND</b> BRANDERS	16
PL	<b>POLSKA</b> PALNIKI	16
PT	<b>PORTUGAL</b> QUEIMADORES	17
UK	<b>ENGLAND</b> BURNERS	17
CZ	<b>ČESKA REPUBLIKA</b> HOŘÁKY	18
MK	<b>РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА</b> ПЛАМЕНИЦИ	18
RO	<b>ROMÂNIA</b> ARZĂTOARE	19
RU	<b>РОССИЯ</b> ГОРЕЛКИ	19
SK	<b>SLOVENSKO</b> HORÁKY	20
SI	<b>SLOVENIJA</b> GORILNIKI	20
HU	<b>MAGYARORSZAG</b> ÉGŐK	21
ES	<b>ESPAÑA</b> QUEMADORES	21
SE	<b>SVERIGE</b> BRÄNNARE	22
CH	<b>SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE</b> BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	22
TR	<b>TÜRKIYE</b> BRÜLÖRLER	23
AR	العربية	23





**BRANDERS / BRÛLEURS****BE**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Nominaal vermogen voor enkele brander Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	10,45
Gereduceerd vermogen voor enkele brander Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	3,75
Nominaal vermogen voor enkele brander G110 / G120 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 / G120	kW	3,25
Gereduceerd vermogen voor enkele brander G150,1 8 mbar Puissance réduite pour chaque brûleur individuel G150,1 8 mbar	kW	3,25

NAAM GAS NOM GAZ		Ø Hoofd spuitmonden Ø Buses principales	Ø By Pass	Reg. primaire lucht Rég. air primaire	Ø Spuitmonden met waakvlam Ø buses pilotes
GAS G20 20mbar	<b>METHAAN MÉTHANENO</b>	240	Reguleerbaar réglable	1 mm	27,2
GAS G30/G31 28-30/37mbar	<b>LPG / GPL</b>	250	Reguleerbaar réglable	1 mm	27,2
GAS G30/G31 30mbar	<b>LPG / GPL</b>	160	135	8 mm	22

**ГОРЕЛКИ****BG**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Номинална мощност на отделна горелка	kW	10,45
Минимална мощност на отделна горелка	kW	3,75
Номинална мощност на отделна горелка G110 / G120	kW	3,25
Минимална мощност на отделна горелка G150,1 8 mbar	kW	3,25

Вид газ		Диаметър на главни дуози	Диаметър на байпас	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дуози
Газ G20 20mbar	Природен газ	240	Стандартен	1 mm	27,2
Газ G30/G31 30mbar	Пропан бутан	160	135	8 mm	22



## ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS

**CY**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner	kW	10,45			
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Reduced power per burner	kW	3,75			
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110 / G120 Rated output per burner G110 / G120	kW	3,25			
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G150,1 8 mbar Reduced power per burner G150,1 8 mbar	kW	3,25			
Όνομα αερίου Gas name	Ø Κύρια ακροφύσια Ø Main nozzles	Ø Παράκαμψη Ø By Pass	Ρύθμιση πρωτ. Αέρα Primary air reg.	Ø Ακροφύσια πιλότου Pilot nozzles	
ΑΕΡΙΟ / GAS G20 20mbar <b>ΜΕΘΑΝΙΟ METHANE</b>	240	ρυθ. Adjustable	1 mm	27,2	
ΑΕΡΙΟ / GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>	160	135	8 mm	22	
ΑΕΡΙΟ / GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	160	135	8 mm	22	

## PLAMENICI

**HR**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik	kW	10,45			
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik	kW	3,75			
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G110 / G120	kW	3,25			
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik G150,1 8 mbar	kW	3,25			
Naziv plina	Ø Glavne mlaznice	Ø By Pass	Ποδeshavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznice	
PLIN G20 20mbar <b>PRIRODNI</b>	240	Ποδeshivo	1 mm	27,2	
PLIN G30/G31 28-30/37mbar <b>TZP</b>	160	135	8 mm	22	
PLIN G30/G31 30mbar <b>TZP</b>	160	135	8 mm	22	



**BLUS****DK**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Nominel ydelse for hvert enkelt blus	kW	10,45
Reduceret ydelse for hver enkelt blus	kW	3,75
Nominel ydelse for hvert enkelt blus G110 / G120	kW	3,25
Reduceret ydelse for hver enkelt blus G150,1 8 mbar	kW	3,25

Navn gas		Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Indstilling af primærluft	Ø Hoveddyser
GAS G20 20mbar	<b>METAN</b>	240	Regulerbar	1 mm	27,2
GAS G30/G31 30mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22
GAS G1 10 8mbar	<b>METAN</b>	430R	Regulerbar	7,5 mm	50
GAS G150,1 8mbar	<b>METAN</b>	430R	Regulerbar	7,5 mm	50

**PÖLETID****EE**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Iga põleti nimivõimsus	kW	10,45
Iga põleti vähendatud võimsus	kW	3,75
Iga põleti nimivõimsus G110 / G120	kW	3,25
Iga põleti vähendatud võimsus G150,1 8 mbar	kW	3,25

Põletusgaasi nimetus		Peapihusti Ø	Möödavoolu Ø	Primaarõhu siiber	Süütepihustite Ø
GAS G20 20mbar	<b>MAAGAAS</b>	240	Reguleeritav	1 mm	27,2
GAS G30/G31 30mbar	<b>Veeldatu</b>	160	135	8 mm	22



## POLTTIMET

**FI**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Yksittäisen polttimen nimellisteho	kW	10,45
Yksittäisen polttimen vajeateho	kW	3,75
Yksittäisen polttimen nimellisteho G110 / G120	kW	3,25
Yksittäisen polttimen vajeateho G150,1 8 mbar	kW	3,25

Kaasutyyppi		Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet
KAASU G20 20mbar	<b>METAANI</b>	240	Säädettävä	1 mm	27,2
KAASU G30/G31 30mbar	<b>NESTEKAA</b>	160	135	8 mm	22

## BRÛLEURS

**FR**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	10,45
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	3,75
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 / G120	kW	3,25
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel G150,1 8 mbar	kW	3,25

Nom gaz		Ø Buses principales	Ø By Pass	Rég. air primaire	Ø Buses pilotes
GAZ G20 20mbar	<b>MÉTHANE</b>	240	Réglable	1 mm	27,2
GAZ G25 25mbar	<b>MÉTHANE</b>	250	Réglable	1 mm	27,2
GAZ G30/G31 28-30/37mbar	<b>GPL</b>	160	135	8 mm	22

**BRENNER****DE**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	10,45			
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	3,75			
Nennleistung pro Einzelbrenner G110 / G120	kW	3,25			
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner G150,1 8 mbar	kW	3,25			
Gasname		Ø Hauptdüsen	Ø By Pass	Primärlufteinstellung	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar	<b>METHAN</b>	265	Einstellbar	1 mm	27,2
GAS G30/G31 30mbar	<b>Flüssiggas</b>	140	115	8 mm	22

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ****GR**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	10,45			
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	3,75			
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110 / G120	kW	3,25			
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G150,1 8 mbar	kW	3,25			
Όνομα αερίου		Ø Κύρια ακροφύσια	Ø Παράκαμψη	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πλότει
ΑΕΡΙΟ G20 20mbar	<b>ΜΕΘΑΝΙΟ</b>	240	ρυθ.	1 mm	27,2
ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22
ΑΕΡΙΟ G30/G31 30mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22





## BRUCIATORI

IT

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	10,45
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	3,75
Potenza nominale per singolo bruciatore G110 / G120	kW	3,25
Potenza ridotta per singolo bruciatore G150,1 8 mbar	kW	3,25

Nome gas		Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. aria primaria	Ø Ugelli pilota
GAS G20 20mbar	<b>METANO</b>	240	Regolabile	1 mm	27,2
GAS G30/G31 28-30/37mbar	<b>GPL</b>	160	135	8 mm	22
GAS G1 10 8mbar	<b>METANO</b>	430R	Regolabile	7,5 mm	50

## DEGLIS

LV

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Katra degļa nominālā jauda	kW	10,45
Katra degļa samazinātā jauda	kW	3,75
Katra degļa nominālā jauda G110 / G120	kW	3,25
Katra degļa samazinātā jauda G150,1 8 mbar	kW	3,25

Gāzes nosaukums		Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar	<b>DABASGĀZE</b>	240	Regulējams	1 mm	27,2
GĀZE G30/G31 30mbar	<b>Šķīdinātā naftas gāze</b>	160	135	8 mm	22





## DEGIKLIAI

**LT**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Nominalinis vieno degiklio galingumas	kW	10,45
Sumažintas vieno degiklio galingumas	kW	3,75
Nominalinis vieno degiklio galingumas G110 / G120	kW	3,25
Sumažintas vieno degiklio galingumas G150,1 8 mbar	kW	3,25

Dujų pavadinimas	Pagrindinių tūtų skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipiamųjų tūtų skersmuo
Dujos G20 20mbar <b>METANAS</b>	240	Reguliuojamas	1 mm	27,2
Dujos G30/G31 28-30/37mbar <b>Suskystin</b>	160	135	8 mm	22
Dujos G30/G31 30mbar <b>Suskystin</b>	160	135	8 mm	22

## BRÛLEURS / BRENNER

**LU**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA		
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	10,45		
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	3,75		
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 / G120 Nennleistung pro Einzelbrenner G110 / G120	kW	3,25		
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel G150,1 8 mbar Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner G150,1 8 mbar	kW	3,25		
Nom gaz Gasname	Ø Buses principales Ø Hauptdüsen	Ø By Pass	Rég. air primaire Primärlufteinstellung	Ø Buses pilotes Ø Zünddüsen
GAZ/GAS G20 20mbar <b>MÉTHANE METHAN</b>	240	Rég. Einstellbar	1 mm	27,2

**BURNERS****MT**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA		
Rated output per burner	kW	10.45		
Reduced power per burner	kW	3.75		
Rated output per burner G110 / G120	kW	3.25		
Reduced power per burner G150,1 8 mbar	kW	3.25		
<b>Gas name</b>	<b>Ø Main nozzles</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Primary air reg.</b>	<b>Ø Pilot nozzles</b>
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	160	135	8 mm	22

**BRENNERE****NO**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA		
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	10,45		
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	3,75		
Nominell effekt for hver enkelt brenner G110 / G120	kW	3,25		
Redusert effekt for hver enkelt brenner G150,1 8 mbar	kW	3,25		
<b>Navn gass</b>	<b>Ø Hoveddyser</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Regulering primærluft</b>	<b>Ø Pilotdyser</b>
GASS G20 20mbar <b>METANGASS</b>	240	Regulerbar	1 mm	27,2
GASS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	160	135	8 mm	22

**BRANDERS****NL**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Nominaal vermogen voor enkele brander	kW	10,45			
Gereduceerd vermogen voor enkele brander	kW	3,75			
Nominaal vermogen voor enkele brander G110 / G120	kW	3,25			
Gereduceerd vermogen voor enkele brander G150,1 8 mbar	kW	3,25			
<b>Naam gas</b>	<b>Ø Hoofd spuitmond</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Reg. primaire lucht</b>	<b>Ø Spuitmond met waakvlam</b>	
GAS G25 25mbar <b>METHAAN</b>	250	Reguleerbaar	1 mm	27,2	
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	160	135	8 mm	22	

**PALNIKI****PL**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Moc nominalna dla pojedynczego palnika	kW	10,45			
Moc zredukowana dla pojedynczego palnika	kW	3,75			
Moc nominalna dla pojedynczego palnika G110 / G120	kW	3,25			
Moc zredukowana dla pojedynczego palnika G150,1 8 mbar	kW	3,25			
<b>Nazwa gazu</b>	<b>Ø Dysz głównych</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Eg. wstępno powietrza</b>	<b>Ø Dysz pilota</b>	
GAZ G20 20mbar <b>METAN</b>	240	Regulowana	1 mm	27,2	
GAZ G27 20mbar <b>LPG</b>	250R	Regulowana	9 mm	27,2	
GAZ G30/G31 37mbar <b>LPG</b>	150	125	8 mm	22	
GAZ G2.350 13mbar <b>METAN</b>	295R	Regulowana	9 mm	38R	



**QUEIMADORES****PT**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Potência nominal para cada queimador	kW	10,45			
Potência reduzida para cada queimador	kW	3,75			
Potência nominal para cada queimador G110 / G120	kW	3,25			
Potência reduzida para cada queimador G150,1 8 mbar	kW	3,25			
Nome do gás		Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. ar primário	Ø Bicos Piloto
GÁS G20 20mbar	<b>METANO</b>	240	Regulável	1 mm	27,2
GÁS G30/G31 28-30/37mbar	<b>GPL</b>	160	135	8 mm	22

**BURNERS****UK**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Rated output per burner	kW	10.45			
Reduced power per burner	kW	3.75			
Rated output per burner G110 / G120	kW	3.25			
Reduced power per burner G150,1 8 mbar	kW	3.25			
Gas name		Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GÁS G20 20mbar	<b>METHANE</b>	240	Adjustable	1 mm	27.2
GÁS G30/G31 28-30/37mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22



## HOŘÁKY

**CZ**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	10,45
Omezený výkon pro jednotlivý hořák	kW	3,75
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G110 / G120	kW	3,25
Omezený výkon pro jednotlivý hořák G150,1 8 mbar	kW	3,25

Typ plynu		Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovacího hořáku
PLYN G20 20mbar	<b>METAN</b>	240	Nastavitelné	1 mm	27,2
PLYN G30/G31 28-30/37mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22

## ПЛАМЕНИЦИ

**MK**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Номинална моќ за секој пламеник	kW	10,45
Намалена моќ за секој пламеник	kW	3,75
Номинална моќ за секој пламеник G110 / G120	kW	3,25
Намалена моќ за секој пламеник G150,1 8 mbar	kW	3,25

Вид гас		Дијаметар на главните убризгувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убризгувачи
RAC G20 20mbar	<b>METAN</b>	240	Регул.	1 mm	27,2
RAC G30/G31 28-30/37mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22
RAC G30/G31 30mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22

**ARZĂTOARE****RO**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Puterea nominală pentru un unic arzător	kW	10,45			
Putere redusă pentru un singur arzător	kW	3,75			
Puterea nominală pentru un unic arzător G110 / G120	kW	3,25			
Putere redusă pentru un singur arzător G150,1 8 mbar	kW	3,25			
<b>Nume gaz</b>		<b>Ø Duză principală</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Reg. Aer primar</b>	<b>Ø Duză Pilot</b>
GAZ G20 20mbar	<b>METAN</b>	240	Reglabil	1 mm	27,2
GGAZ G30/G31 30mbar	<b>GPL</b>	160	135	8 mm	22

**BURNERS / ГОРЕЛКИ****RU**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Rated output per burner Номинальная мощность отдельной горелки	kW	10,45			
Reduced power per burner Сокращенная мощность отдельной горелки	kW	3,75			
Rated output per burner G110 / G120 Номинальная мощность отдельной горелки	kW	3,25			
Reduced power per burner G150,1 8 mbar Сокращенная мощность отдельной горелки	kW	3,25			
<b>Gas name</b> Наименование газа		<b>Ø Main nozzles</b> Ø Основные сопла	<b>Ø By Pass</b> Ø Обводные трубы	<b>Primary air reg.</b> Подача первичного воздуха	<b>Ø Pilot nozzles</b> Ø Сопла запальной горелки
GAS G20 20mbar	<b>METHANE</b> <b>METAN</b>	240	Adjustable Регулируемый	1 mm	27,2
GAS G30/G31 28-30/37mbar	<b>LPG</b> <b>СПГ</b>	160	135	8 mm	22
GAS G1 10 8mbar	<b>METHANE</b> <b>METAN</b>	430R	Adjustable Регулируемый	7,5 mm	50

**HORÁKY****SK**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	10,45
Znížený výkon pre jeden horák	kW	3,75
Nominálny výkon pre jeden horák G110 / G120	kW	3,25
Znížený výkon pre jeden horák G150,1 8 mbar	kW	3,25

Typ plynu		Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. primarneho vzduchu	Ø Trysky zapalovacieho horaku
PLYN G20 20mbar	<b>METÁN</b>	240	Nastaviteľne	1 mm	27,2
PLYN G30/G31 28-30/37mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22
PLYN G30/G31 30mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22
PLYN G30/G31 50mbar	<b>LPG</b>	140	115	8 mm	22

**GORILNIKI****SI**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Nazivna moč gorilnika	kW	10,45
Znižana moč gorilnika	kW	3,75
Nazivna moč gorilnika G110 / G120	kW	3,25
Znižana moč gorilnika G150,1 8 mbar	kW	3,25

Vrsta plina		Ø Osrednje plinske šobe	Ø By Pass	Upravnavanje primarnega	Ø Pilotne plinske šobe
PLIN G20 20mbar	<b>ZEMELJSKI PLIN</b>	240	Možno	1 mm	27,2
PLIN G30/G31 28-30/37mbar	<b>UNP</b>	160	135	8 mm	22
PLIN G30/G31 30mbar	<b>UNP</b>	160	135	8 mm	22

**QUEMADORES****ES**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Potencia nominal para quemador individual	kW	10,45			
Potencia reducida para quemador individual	kW	3,75			
Potencia nominal para quemador individual G110 / G120	kW	3,25			
Potencia reducida para quemador individual G150,1 8 mbar	kW	3,25			
<b>Nombre gas</b>	<b>Ø Inyectores principales</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Reg. aire primario</b>	<b>Ø Inyectores Piloto</b>	
GAS G20 20mbar <b>METANO</b>	240	Ajustable	1 mm	27,2	
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL</b>	160	135	8 mm	22	

**BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLERS****CH**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA			
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Einzelbrenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	10,45			
Potenza ridotta per singolo bruciatore Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	3,75			
Potenza nominale per singolo bruciatore G110 / G120 Nennleistung pro Einzelbrenner G110 / G120 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 / G120	kW	3,25			
Potenza ridotta per singolo bruciatore G150,1 8 mbar Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner G150,1 8 mbar Puissance réduite pour chaque brûleur individuel G150,1 8 mbar	kW	3,25			
<b>Nome gas Gasname Nom gaz</b>	<b>Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø Buses principales</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Reg. aria primaria Primärluftteinstellung Régl. air primaire</b>	<b>Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes</b>	
GAS <b>METANO</b> GAS G20 20mbar GAZ <b>METHAN</b> <b>MÉTHANE</b>	240	Reg. Einstellbar Régl.	1 mm	27,2	
GAS <b>GPL</b> GAS G30/G31 28-30/37mbar GAZ <b>FLUSSIGGAS</b> <b>GPL</b>	160	135	8 mm	22	
GAS <b>GPL</b> GAS G30/G31 50mbar GAZ <b>FLUSSIGGAS</b> <b>GPL</b>	140	115	8 mm	22	



## ÉGŐK

**HU**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10DA+CAI - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15DA+CAI
Névleges teljesítmény egyszeres égőnél	kW	10,45
Csökkentett teljesítmény egyszeres égőnél	kW	3,75
Névleges teljesítmény egyszeres égőnél G110 / G120	kW	3,25
Csökkentett teljesítmény egyszeres égőnél G150,1 8 mbar	kW	3,25

Gáz típusa		Ø Főfűvókák	Ø By Pass	Belépő levegő menny.	Ø Gyújtóláng-fűvókák
GÁZ G20 25mbar	<b>METÁN</b>	225	Szab.	1 mm	27,2
GÁZ G25.1 25mbar	<b>METÁN</b>	250	Szab.	1 mm	38R
GÁZ G30/G31 30mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22

## BRÄNNARE

**SE**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10DA+CAI - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15DA+CAI
Nominell effekt for enkel brännare	kW	10,45
Reducerad effekt for enkel brännare	kW	3,75
Nominell effekt for enkel brännare G110 / G120	kW	3,25
Reducerad effekt for enkel brännare G150,1 8 mbar	kW	3,25

Namn pa gas		Ø Huvudmunstycken	Ø By Pass	Reglering av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar	<b>METÁN</b>	240	Reglerbar	1 mm	27,2
GAS G30/G31 30mbar	<b>LPG</b>	160	135	8 mm	22
GAS G110 8mbar	<b>METÁN</b>	430R	Reglerbar	7,5 mm	50
GAS G120 8mbar	<b>METÁN</b>	400R	Reglerbar	7,5 mm	50

**BRÜLÖRLER****TR**

		LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA
Herbir brülör için nominal güç	kW	10,45
Herbir brülör için azaltılmış güç	kW	3,75
Herbir brülör için nominal güç G110 / G120	kW	3,25
Herbir brülör için azaltılmış güç G150,1 8 mbar	kW	3,25

Gaz adı	Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayan	Pilot jetlerin çapı
GAZI G20 20mbar <b>METAN</b>	240	Ayarlanabilir	1 mm	27,2
GAZI G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>	160	135	8 mm	22
GAZI G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	160	135	8 mm	22

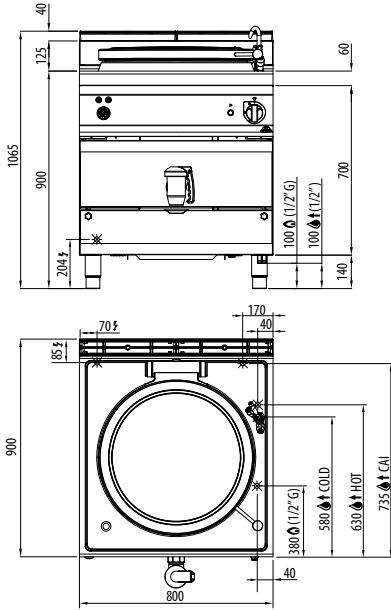
**AR****البلدان العربية حواريق**

LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI - SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI - SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI - SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI - G9P10D - G9P10D+AE - G9P10DA - G9P10DA+AE - G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI - G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI - G9P15D - G9P15D+AE - G9P15DA - G9P15DA+AE - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI - G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI - G9P10DA - G9P15D - G9P15DA - SG9P10D - SG9P10DA - SG9P15D - SG9P15DA	
10,45	القدرة الاسمية لكل حارق kW
3,75	القدرة المخفضة لكل حارق kW
3,25	القدرة الاسمية لكل حارق G110 / G120 kW
3,25	القدرة المخفضة لكل حارق G150,1 8 mbar kW

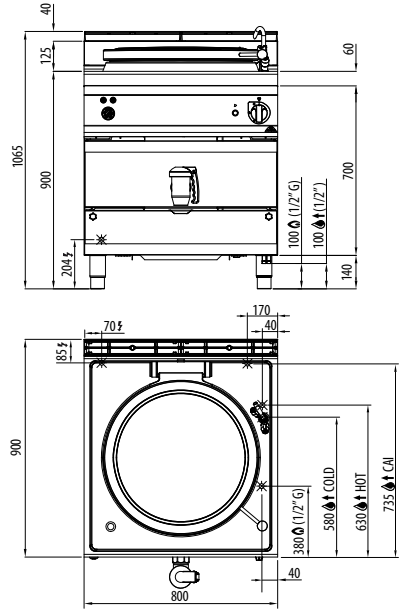
قطر الصمامات	تعديل الهواء	قطر المجري الجانبى الرئيسى	قطر الصمامات الرئيسية		اسم الغاز
27,2	1 ملم	للتعديل	240	ميثان	GAS G20 20mbar
22	8 ملم	135	160	غاز	GAS G30/G31 28-30/37mbar
50	7,5 ملم	للتعديل	430R	ميثان	GAS G1 10 8mbar



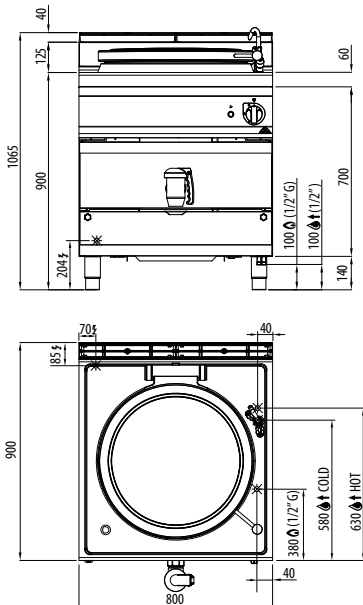
**G9P10I · G9P15I**



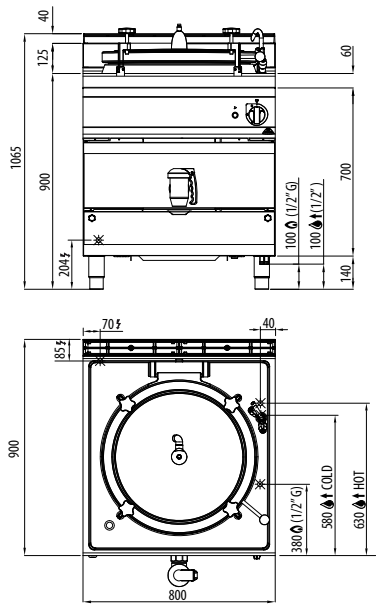
**G9P10I+AE · G9P10I+CAI · G9P10I+AE+CAI · G9P15I+AE · G9P15I+CAI · G9P15I+AE+CAI**



**G9P10D · G9P15D · G9P10D+AE · G9P15D+AE**



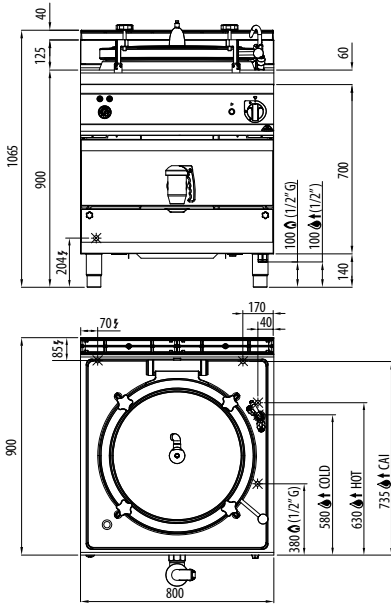
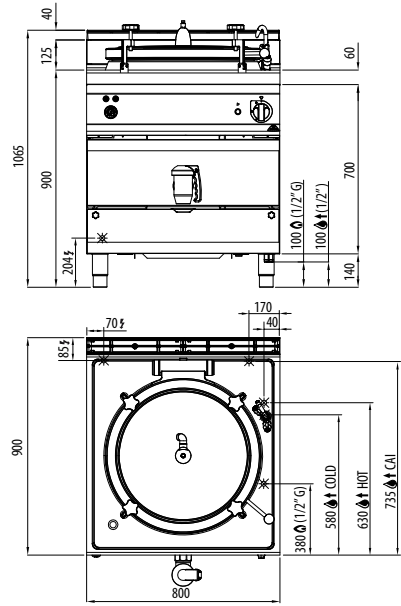
**G9P10DA · G9P15DA · G9P10DA+AE · G9P15DA+AE**



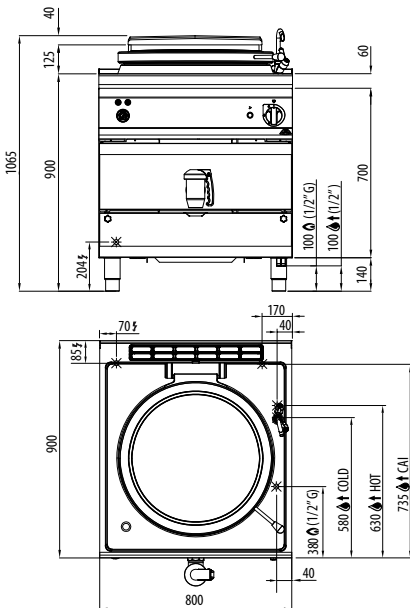
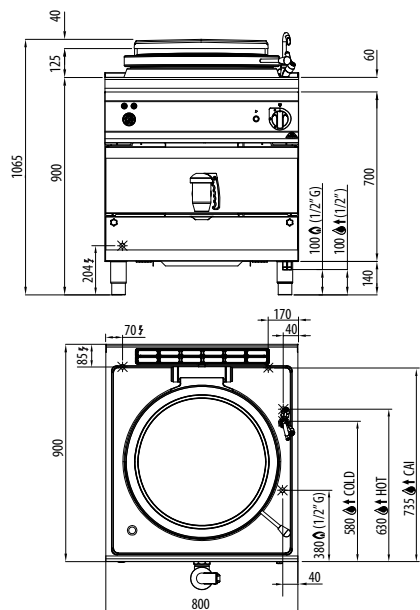




## G9P10IA · G9P15IA

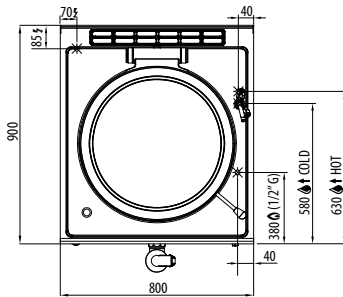
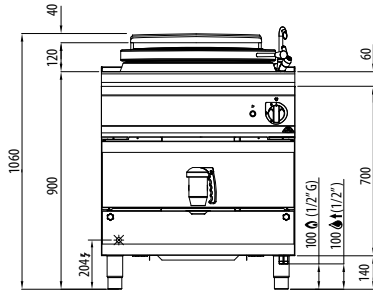
G9P10IA+AE · G9P10IA+CAI · G9P10IA+AE+CAI ·  
G9P15IA+AE · G9P15IA+CAI · G9P15IA+AE+CAI

## SG9P10I · SG9P15I

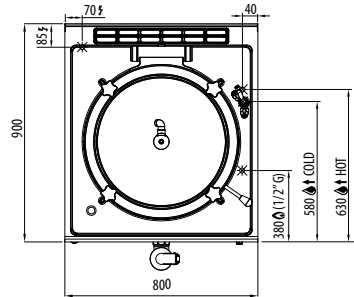
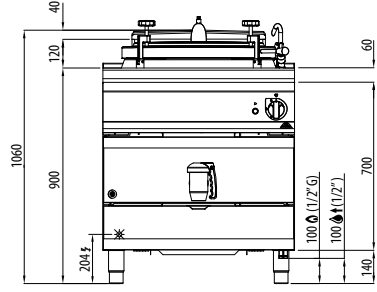
SG9P10I+AE · SG9P10I+CAI · SG9P10I+AE+CAI ·  
SG9P15I+AE · SG9P15I+CAI · SG9P15I+AE+CAI



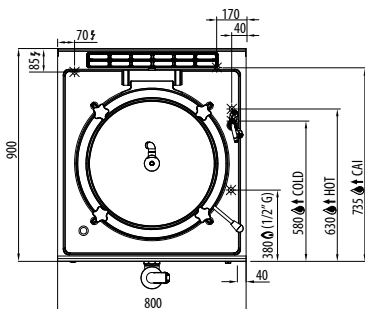
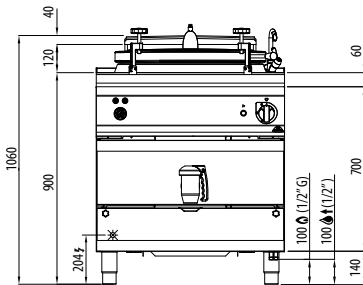
**SG9P10D · SG9P15D · SG9P10D+AE · SG9P15D+AE**



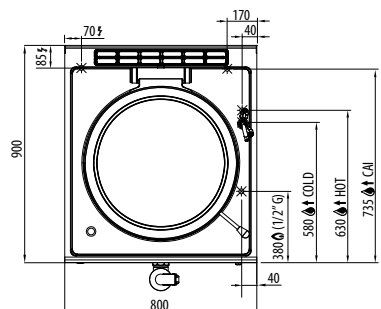
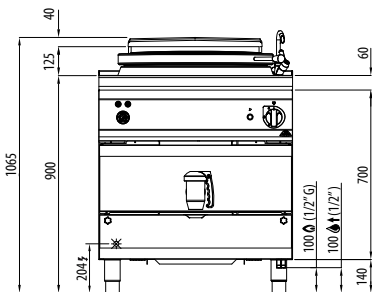
**SG9P10DA · SG9P15DA · SG9P10DA+AE · SG9P15DA+AE**



**SG9P10IA · SG9P15IA**

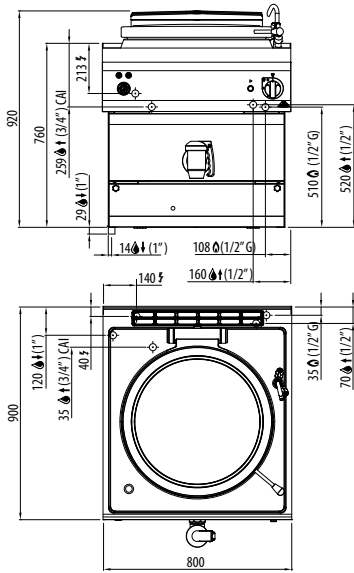


**SG9P10IA+AE · SG9P10IA+CAI · SG9P10IA+AE+CAI · SG9P15IA+AE · SG9P15IA+CAI · SG9P15IA+AE+CAI**





LXG9P151 · LXG9P151+AE · LXG9P151+CAI · LXG9P15+AE+CAI





LEGENDA SCHEMI ELETRICI - WIRING DIAGRAMS LEGEND - LÉGENDE DES SCHÉMAS ÉLECTRIQUES - ZEICHENERKLÄRUNG SCHALTPLÄNE -  
 LEYENDA DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - LEGENDA ELEKTRISCHE SCHEMA'S - LEGENDA ESQUEMAS ELÉCTRICOS - ΛΕΞΑΝΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ -  
 LEGENDA K ELEKTRIKÝM SCHÉMATŪM - LEGENDA K ELEKTRICKÝM SCHÉMAM - JELMAGYARÁZAT A KAPCSOLÁSI RAJZOKHOZ -  
 FORKLARINGER TIL ELDIAGRAMMER - SYMBOLFORKLARINGER ELEKTRISKE OVERSIKTSSKJEMA - TECKENFÖRKLARING TILL KOPPLINGSSCHEMANA -  
 OPIS SCHEMATÓW ELEKTRYCZNYCH - LEGENDA SCHEMELOR ELECTRICIS - ПОЯСНЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ СХЕМАМ - ELEKTRIK ŞEMALARININ ANLAMLARI -  
 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

F	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung
CA	Candeledda di accensione elettrica	electric spark plug	bougie d'allumage électrique	Zündkerze zur elektrischen Zündung
SL	Regolatore livello	level control	régulateur de niveau	Standregler
SLV	Sonda controllo livello intercapedine	water level sensor	sonde de niveau interstice	Sonde Stand Topfzwischenraum
SLM	Sonda mancanza acqua	empty level sensor	sonde d'absence d'eau	Sonde Wassermangel
S1	Elettrovalvola di carico acqua dell'intercapedine	water inlet solenoid valve for water cavity	électrovanne de chargement de l'eau de l'interstice	Magnetventil Wasserbefüllung im Topfzwischenraum
S2	Elettrovalvola gas	solenoid valve for gas	électrovanne gaz	Magnetventil Gas
Ma	Mossettiera di arrivo linea elettrica	power inlet terminal block	bornier arrivée ligne électrique	Klemmleiste Eingang elektrische Leitung
Ba	Pulsante di accensione elettrica	electric power switch	bouton d'allumage électrique	Schaltknopf elektrische Zündung
B1	Interruttore bipolare + commutatore 0-1-2	2-pole switch + commutator 0-1-2	interrupteur bipolaire + commutateur 0-1-2	bipolarer Schalter + Umschalter 0-1-2
B2	Teletuttore V240	remote-control switch	télérupteur	Fernsteuerschalter
B2L	Relé 1NO-1NC	control relay 1NO-1NC	relais 1NO-1NC	Relais 1NO-1NC
PV	Pressostato	manostat	pressostat	Druckwächter
TR	Trasformatore dell'accensione elettrica	electric ignition transformer	transformateur de l'allumage électrique	Transformator der elektrischen Zündung
T1	Termostato regolazione	thermoregulator	thermostat de réglage	Thermostateinstellung
T2	Termostato di sicurezza	safety thermostat	thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
TC	Termocoppia di sicurezza	safety thermocouple	thermocouple de sécurité	Schutzschalter
H1	Spia di funzionamento (arancione)	power indicator light (orange)	témoin de fonctionnement (orange)	Funktionskontrollleuchte (orange)
H2	Spia di funzionamento (verde)	voltage indicator light (green)	témoin de tension (vert)	Spannungs-Kontrollleuchte (grün)
H3	Spia di carico acqua (arancione)	water filling indicator light (orange)	témoin de chargement de l'eau (orange)	Wasserbefüllung-Kontrollleuchte (orange)
H4	Spia di mancanza acqua (rossa)	empty indicator light (red)	témoin d'absence d'eau (rouge)	Wassermangel-Kontrollleuchte (rot)
R	Resistenze	resistors	résistances	Widerstände

F	Fusible	Zekering	Fusível	Ασφάλεια
CA	bujia de encendido eléctrico	bougie elektrische ontsteking	vela de acendimento elétrico	ηλεκτρικός σπινθήρας ανάφλεξης
SL	regulador de nivel	niveauregelaar	regulador de nível	ρυθμιστής στάθμης
SLV	sonda nivel zona	sonde niveau tussenruimte	sonda de nível da parede dupla	ανιχνευτής στάθμης στο διάκενο
SLM	sonda ausencia agua	sonde ontbreken water	sonda de falta de água	ανιχνευτής έλλειψης νερού
S1	electroválvula de carga agua de la zona	elektro-watertoevoerventiel van de tussenruimte	eletroválvula de carga da água da parede dupla	ηλεκτρο-βαλβίδα πλήρωσης νερού στο διάκενο
S2	electroválvula gas	elektro-ventiel gas	eletroválvula do gás	ηλεκτρο-βαλβίδα υγραερίου
Ma	tablero de bornes llegada línea eléctrica	klem inkomende elektrische leiding	painel de entrada da linha elétrica	ακροδέκτες εισόδου της ηλεκτρικής γραμμής
Ba	botón de encendido eléctrico	knop elektrische ontsteking	botão de acendimento elétrico	κουμπι ηλεκτρικής ανάφλεξης
B1	interruptor bipolar + conmutador 0-1-2	tweepolige schakelaar + 0-1-2 switch	interruptor bipolar + conmutador 0-1-2	διπολικός διακόπτης + κομιατέρ 0-1-2
B2	telerruptor	contactor	interruptor com comando à distância	αυτόματος διακόπτης
B2L	relé 1NO-1NC	relais 1NO-1NC	relé 1NO-1NC	ρελέ 1NO-1NC
PV	presostato	schakelaar	pressostato	ελεγκτής πίεσης
TR	transformador del encendido eléctrico	transformator elektrische ontsteking	transformador do acendimento elétrico	ηλεκτρικός μετασχηματιστής ανάφλεξης
T1	termostato regulación	thermostaatregeling	termóstato de regulação	θερμοστάτης ρύθμισης
T2	termostato de seguridad	veiligheidsthermostaat	termóstato de segurança	θερμοστάτης ασφαλείας
TC	termpoar de seguridad	veiligheidsthermokoppel	termpoar de segurança	θερμοστοιχείο ασφαλείας
H1	testigo de funcionamiento (naranja)	bedrijfslampje (oranje)	luz indicadora de funcionamento (laranja)	λυχνία λειτουργίας (πορτοκαλί)
H2	testigo de tensión (verde)	spanningsindicator (groen)	luz indicadora de tensão (verde)	λυχνία τάσης (πράσινη)
H3	testigo de carga agua (naranja)	lampje water bijvullen (oranje)	luz indicadora de carga da água (laranja)	λυχνία πλήρωσης νερού (πορτοκαλί)
H4	testigo de ausencia agua (rojo)	lampje ontbreken water (rood)	luz indicadora de falta de água (vermelha)	λυχνία έλλειψης νερού (κόκκινη)
R	resistencias	weerstanden	resistências	αντιστάσεις



LEGENDA SCHEMI ELETRICI - WIRING DIAGRAMS LEGEND - LÉGENDE DES SCHÉMAS ÉLECTRIQUES - ZEICHENERKLÄRUNG SCHALTPLÄNE -  
 LEYENDA DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - LEGENDA ELEKTRISCHE SCHEMA'S - LEGENDA ESQUEMAS ELÉCTRICOS - ΛΕΞΑΝΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ -  
 LEGENDA K ELEKTRICKÝM SCHÉMATŮM - LEGENDA K ELEKTRICKÝM SCHÉMAM - JELMAGYARÁZAT A KAPCSOLÁSI RAJZOKKOK -  
 FORKLARINGER TIL ELDIAGRAMMER - SYMBOLFORKLARING ELEKTRISKE ÖVERSIKTSKJEMA - TECKENFÖRKLARING TILL KOPPLINGSSCHEMANA -  
 OPIS SCHEMATÓW ELEKTRYCZNYCH - LEGENDA SCHEMELOR ELECTRICE - ПОЯСНЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ СХЕМАМ - ELEKTRİK ŞEMALARININ ANLAMLARI -  
 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

F	Pojistka	Poistka	Biztosíték	Sikring
CA	elektrická zapalovací svíčka	elektrická zapalovacia sviečka	elektromos gyújtógyertya	tændror til elektrisk tænding
SL	regulátor hladiny	regulátor hladiny	szintszabályozó	niveauregulator
SLV	hladinová sonda meziprostoru	hladinová sonda medzipriestoru	köz szintérzékelő szonda	niveausonde i kappen
SLM	sonda nepřítomnosti vody	sonda nepřítomnosti vody	vízhiány érzékelő szonda	sonde for vand mangler
S1	elektroventil plnění meziprostoru vodou	elektroventil plnenia medzipriestoru vodou	köz vízfeltöltő elektromos szelep	magnetventil til opfyldning af vand i kappen
S2	elektroventil plynu	elektroventil plynu	gáz elektromos szelep	magnetventil gas
Ma	svorkovnice elektrického vedení	svorkovnice elektrického vedenia	elektromos hálózat bejövő kapocsleéc	klemrække til indgangsledning
Ba	tláčítka pro elektrické zapínání	tláčidlo pre elektrické zapínanie	elektromos bekapcsoló gomb	knap til elektrisk tænding
B1	dvupólový spínač + prepínač 0-1-2	dvojpolový spínač + prepínač 0-1-2	kétpólusú megszakító + 0-1-2 váltókapcsoló	topolet afbryder + kontakt 0-1-2
B2	stykač	stykač	távkapcsoló	kontaktor
B2L	relé 1NO-1NC	relé 1NO-1NC	1NO-1NC relé	relé 1NO-1NC
PV	tlakový snímač	tlakový snímač	presszosztát	pressostat
TR	transformátor elektrického zapínání	transformátor elektrického zapínania	elektromos bekapcsolás transzformátor	omformer til den elektriske tænding
T1	regulační termostat	regulačný termostat	szabályozó termosztát	reguleringstermostat
T2	bezpečnostní termostat	bezpečnostný termostat	biztonsági termosztát	sikkerhedstermostat
TC	bezpečnostní termočlánek	bezpečnostný termočlánok	biztonsági hőhőklód	sikkerhedstermoelement
H1	kontrolka provozu (oranžová)	kontrolka činnosti (oranžová)	működési jelző lámpa (narancssárga)	kontrollampe for drift (orange)
H2	kontrolka napětí (zelená)	kontrolka napätia (zelená)	feszültség jelző lámpa (zöld)	kontrollampe for spending (grøn)
H3	kontrolka naplnění vodou (oranžová)	kontrolka naplnenia vodou (oranžová)	vízfeltöltő jelző lámpa (narancssárga)	kontrollampe for vand (orange)
H4	kontrolka nepřítomnosti vody (červená)	kontrolka nepřítomnosti vody (červená)	vízhiány jelző lámpa (piros)	kontrollampe for vand mangler (rød)
R	topná tělesa	ohrievacie telesá	ellenállások	modstande
F	Sikring	Säkring	Bezpіecznik	Fuzibil
CA	tennplugg til elektrisk tenning	elektrisk tändstift	świeczka zapłonu elektrycznego	bujie de aprindere electrică
SL	nivåregulator	nivåregulator	regulator poziomu	regulator de nivel
SLV	nivåsonde for hulrommet	nivåprob i hålutrymmet	sonda poziomu szczeliny	sondă nivel interstițiu
SLM	sonde for vannmangel	måtsond for brist på vatten	sonda braku wody	sondă lipsă apă
S1	magnetventil for fylling av vann i hulrommet	magnetventil för påfyllning av vatten i hålutrymmet	elektrozawór załadunku wody do szczeliny	electrovalvă de încărcare apă interstițiu
S2	gassmagnetventil	magnetventil för gas	elektrozawór gaz	electrovalvă gaz
Ma	strømterminal	uttagsplint ingående ellinje	skrzynka zaciskowa dojsca linii elektrycznej	regletă sosire linie electrică
Ba	knap til elektrisk tenning	tryckknapp för påslagning av ström	przycisk zapłonu elektrycznego	buton de aprindere electrică
B1	polet bryter + 0-1-2 bryter	tvåpolig brytare + omkopplare 0-1-2	wyłącznik dwubiegunowy + przełącznik 0-1-2	întrerupător bipolar + comutator 0-1-2
B2	kontaktor	fjärrbrytare	stycznik	teleurptor
B2L	relé 1NO-1NC	relä 1NO-1NC	przekaznik 1NO-1NC	releu 1NO-1NC
PV	trykkbryter	tryckvakt	presostat	presostat
TR	elektrisk tenning transformator	transformator för elektrisk påslagning	transformatora zapłonu elektrycznego	transformator aprindere electrică
T1	termostatregulering	reglering av termostat	termostat regulacji	termostat reglare
T2	sikkerhetstermostat	säkerhetstermostat	termostat bezpieczeństwa	termostat de siguranță
TC	sikkerhets-thermoelement	skyddstermoelement	termpara bezpieczeństwa	termocuplu de siguranță
H1	driftsindikator (oransje)	funktionslampe (orange)	lampa kontrolna funkcjonowania (pomarańczowa)	indicator de functionare (portocaliu)
H2	spenningsindikator (grønn)	spänningslampe (grön)	lampa kontrolna napięcia (zielona)	indicator de tensiune (verde)
H3	vannfyllingsindikator (oransje)	vattenpåfyllningslampe (orange)	lampa kontrolna załadunku wody (pomarańczowa)	indicator de încărcare apă (portocaliu)
H4	indikator for vannmangel (rød)	kontrollampa för brist på vatten (röd)	lampa kontrolna braku wody (czerwona)	indicator de lipsă apă (roșu)
R	motstander	motstånd	rezystancje	rezistențe





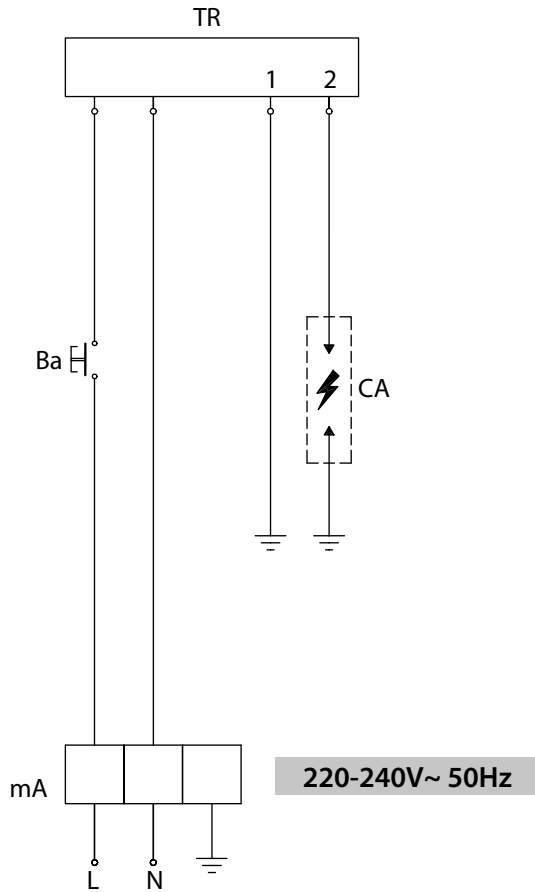
LEGENDA SCHEMI ELETRICI - WIRING DIAGRAMS LEGEND - LÉGENDE DES SCHÉMAS ÉLECTRIQUES - ZEICHENERKLÄRUNG SCHALTPLÄNE -  
 LEYENDA DIAGRAMAS ELÉCTRICOS - LEGENDA ELEKTRISCHE SCHEMA'S - LEGENDA ESQUEMAS ELÉCTRICOS - ΛΕΞΑΝΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΩΝ -  
 LEGENDA K ELEKTRICKÝM SCHÉMATŮM - LEGENDA K ELEKTRICKÝM SCHÉMAM - JELMAGYARÁZAT A KAPCSOLÁSI RAJZOKHOZ -  
 FORKLÄRINGER TIL ELDIAGRAMMER - SYMBOLFORKLÄRING ELEKTRISKE ÖVERSİKTSKJEMA - TECKENFÖRKLÄRING TILL KOPPLINGSSCHEMANA -  
 OPIS SCHEMATÓW ELEKTRYCZNYCH - LEGENDA SCHEMELOR ELECTRICIS - ПОЯСНЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ СХЕМАМ - ELEKTRIK ŞEMALARININ ANLAMLARI -  
 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

F	Плавающий предохранитель	Sigorta	فيوز
CA	электрическая свеча поджига	elektrikli ateşleme bujisi	شمعة الإشعال كهربائية
SL	регулятор уровня	seviye regülatörü	تجهيزه عيار المستوى
SLV	датчик уровня рубашки	hava kilidi alanı seviye sensörü	صوندا تتحسس مستوى تعبئة الفراغ حول الإناء الداخلي
SLM	датчик отсутствия воды	su eksikliği sensörü	صوندا تتحسس نقص الماء
S1	электрoклапан заливa воды в рубашку	hava kilidi alanına su yükleme solenoid vanası	صمام كهربائي لتعبئة الماء في الفراغ الداخلي حول الإناء
S2	электрoклапан газ	gaz solenoid vana	صمام كهربائي للغاز
Ma	терминал входящей электролинии	elektrik hattı geliş terminal kutusu	حماية عاضات وصول التيار الكهربائي
Va	кнопка электрического включения	elektrik ateşleme tuşu	كباس الإشعال الكهربائي
B1	биполярный выключатель + коммутатор 0-1-2	çift kutuplu şalter + komütatör 0-1-2	كباس قطع واصل ثنائي الأقطاب + مبدل 0-1-2
B2	дистанционный выключатель	uzaktan kumandalı şalter	تيليروتر
B2L	реле 1NO-1NC	1NO-1NC röle	ريليه تحويل 1NO-1NC
PV	реле давления	basınçölçer	برسوستات عيار الضغط
TR	трансформатор электрического включения	elektrikli ateşleme transformatörü	محول لخدمة الإشعال الكهربائي
T1	термостат регулировки	ayar termostati	ثيرموستات عيار الحرارة
T2	предохранительный термостат	emniyet termostati	ثيرموستات الأمان
TC	предохранительная термopара	emniyet termokupu	ثيرموموكيبيا الأمان
H1	индикатор функционирования (оранжевый)	çalışma ikaz lambası (turuncu)	مؤشر جهاز شغال (برتقالي)
H2	индикатор напряжения (зеленый)	gerilim ikaz lambası (yeşil)	مؤشر مرور التيار (أخضر)
H3	индикатор заливки воды (оранжевый)	su yükleme ikaz lambası (turuncu)	مؤشر تعبئة الماء (برتقالي)
H4	индикатор отсутствия воды (красный)	su eksikliği ikaz lambası (kırmızı)	مؤشر نقص الماء (أحمر)
R	ТЕНы	rezistanslar	مقاومة





G9P10I+AE · G9P10IA+AE · G9P15I+AE · G9P15IA+AE · SG9P10I+AE · SG9P10IA+AE · SG9P15I+AE · SG9P15IA+AE · LXG9P15I+AE · G9P10D+AE · G9P10DA+AE · G9P15D+AE · G9P15DA+AE · SG9P10D+AE · SG9P10DA+AE · SG9P15D+AE · SG9P15DA+AE

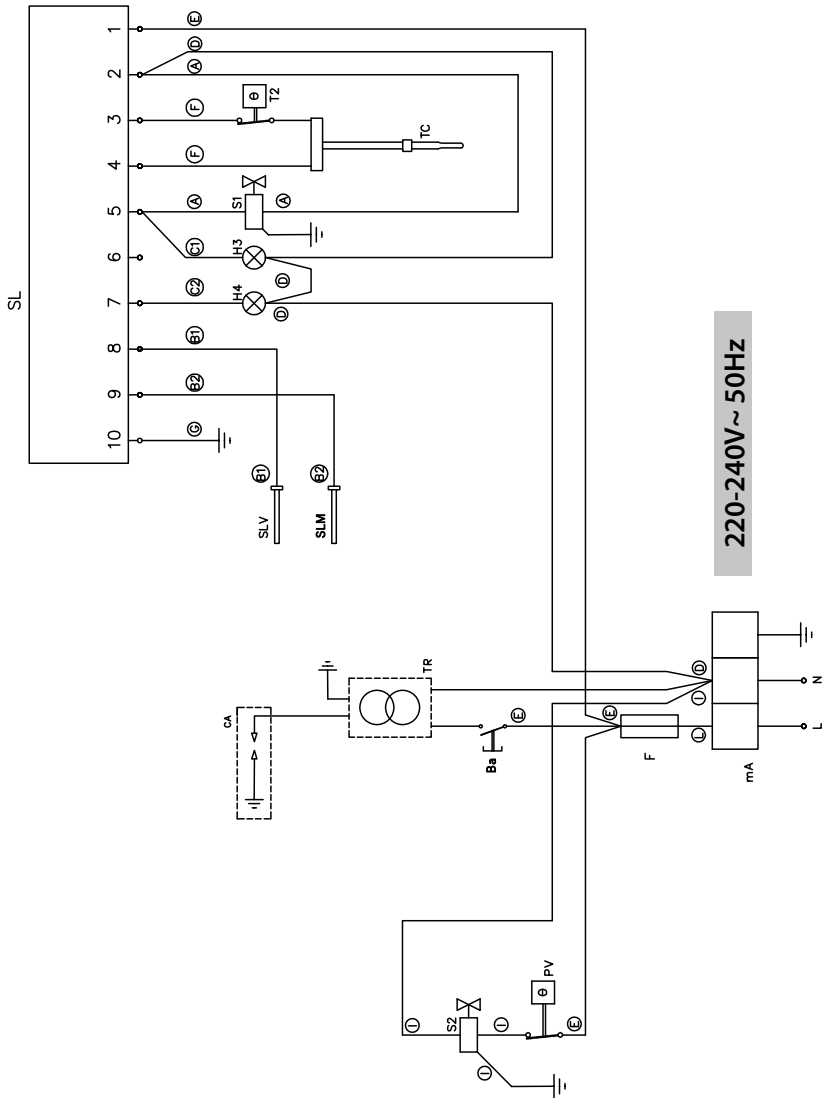








**G9P10I+AE+CAI · G9P15I+AE+CAI · G9P10IA+AE+CAI · G9P15IA+AE+CAI ·  
SG9P10I+AE+CAI · SG9P15I+AE+CAI · SG9P10IA+AE+CAI · SG9P15IA+AE+CAI ·  
LXG9P15I+AE+CAI**



Legenda schemi elettrici a pag. 28/29/30 • Legend for wiring diagrams on page 28/29/30 • Légende des schémas électriques à la page 28/29/30 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 28/29/30 •  
Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 28/29/30 • Legenda elektriske schema's op pag. 28/29/30 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 28/29/30 • Λεζήντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 28/29/30 •  
Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 28/29/30 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 28/29/30 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 28/29/30. Oldalon  
található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 28/29/30 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 28/29/30 • Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 28/29/30 • Opis schématov  
elektrycznych na str. 28/29/30 • Legenda scheme electrice la pag. 28/29/30 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 28/29/30 • Sayfa 28/29/30 deki elektrik şemalarının anlamları •  
28/29/30

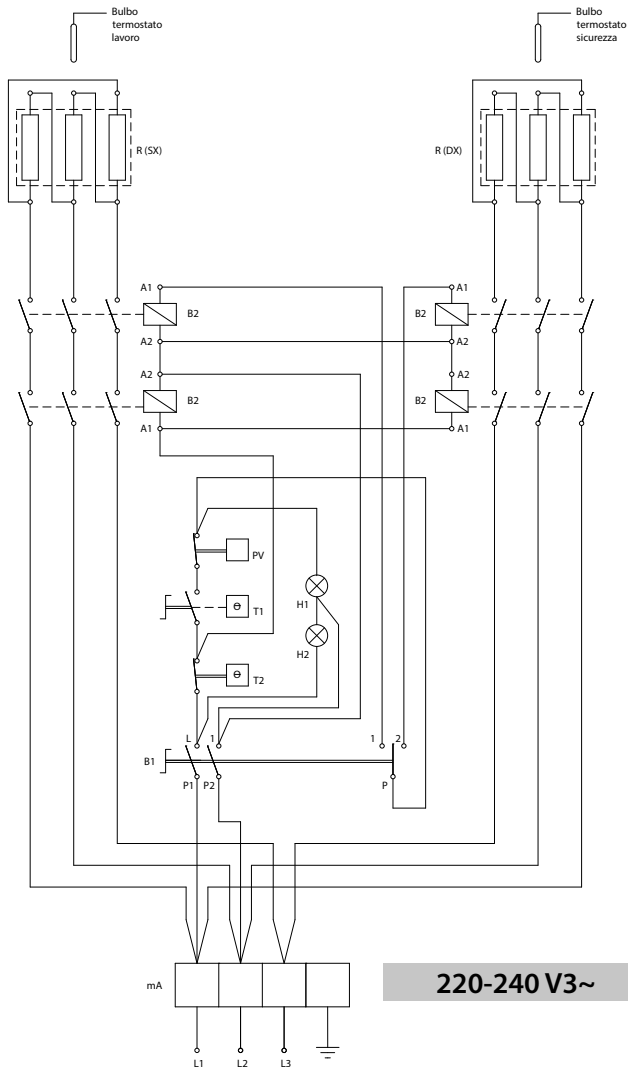
توضیحات نمایی برطالما تاملطخمدلل توریسرت قویاق







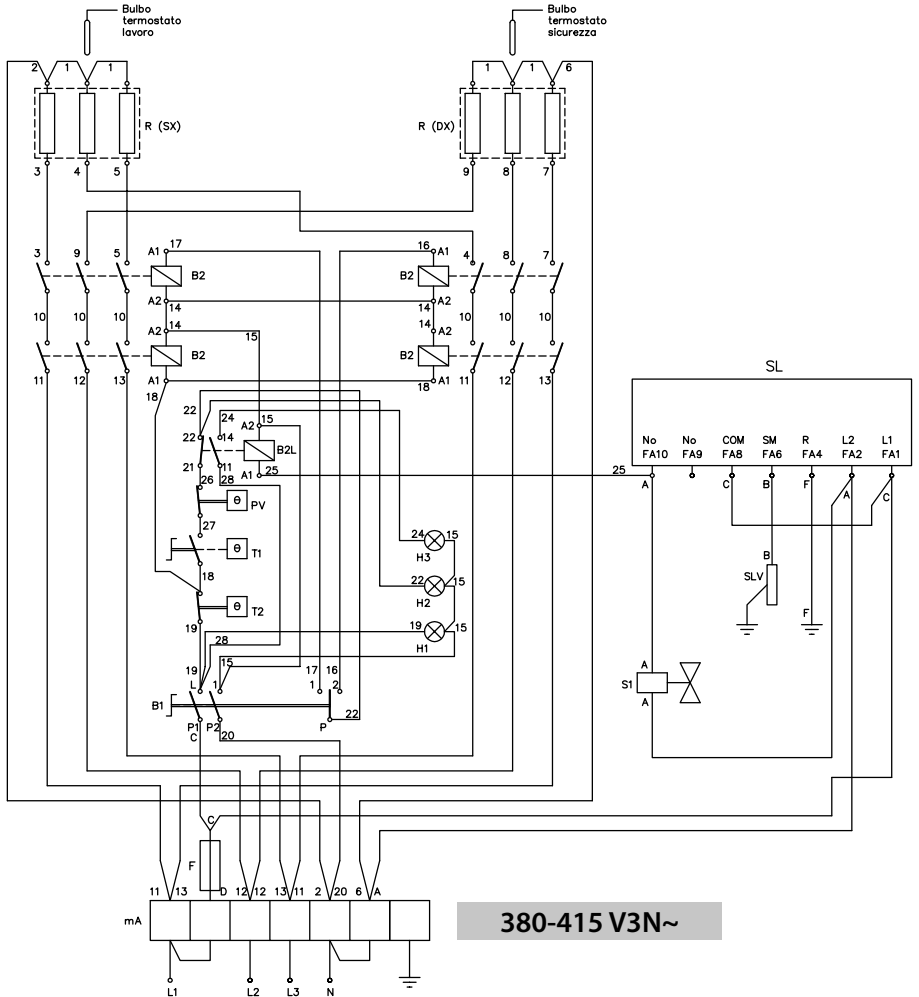
## E9P10I · E9P15I · E9P10IA · E9P15IA · SE9P10I · SE9P15I · SE9P10IA · SE9P15IA · LXE9P15I



220-240 V3~



**E9P10I+CAI · E9P15I+CAI · E9P10IA+CAI · E9P15IA+CAI · SE9P10I+CAI · SE9P15I+CAI · SE9P10IA+CAI · SE9P15IA+CAI · LXE9P15I+CAI**

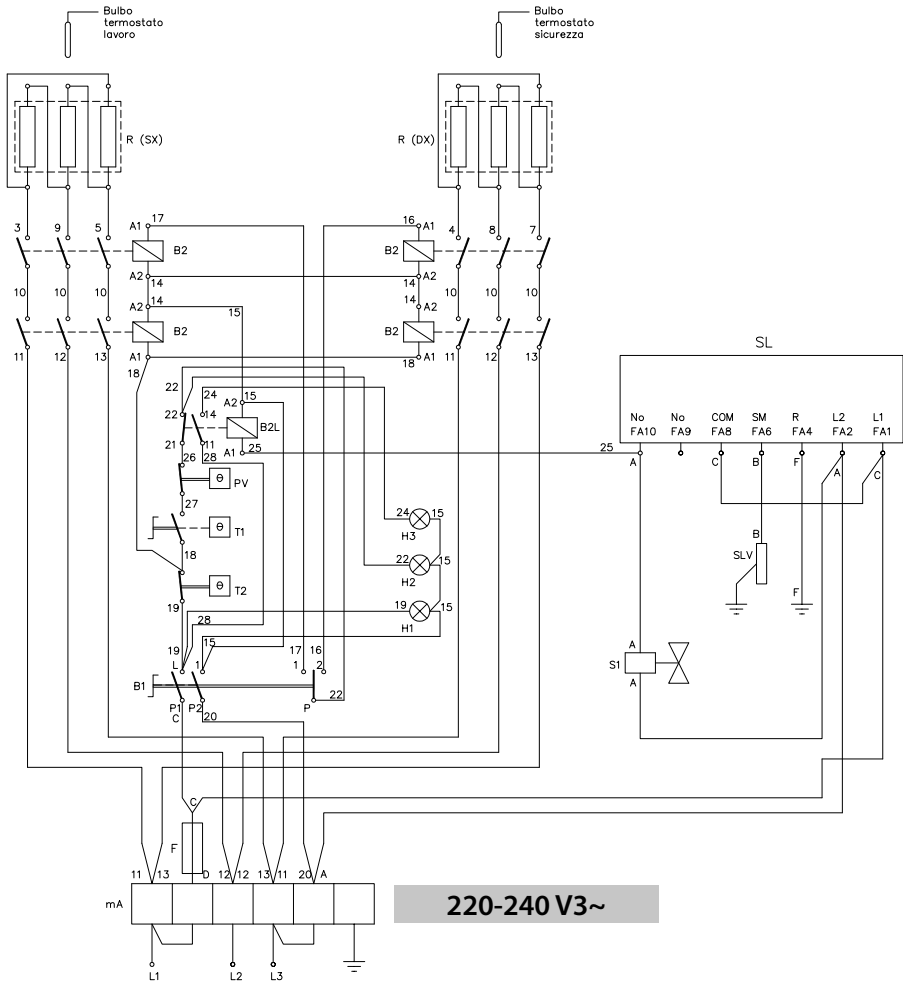


**380-415 V3N~**

Legenda schemi elettrici a pag. 28/29/30 · Legend for wiring diagrams on page 28/29/30 · Légende des schémas électriques à la page 28/29/30 · Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 28/29/30 · Leyenda diagramas eléctricas en la pág. 28/29/30 · Legenda elektriske skema's op pag. 28/29/30 · Legenda esquemias eléctricas na pág. 28/29/30 · Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 28/29/30 · Legendu k elektrickým schémátum nalaznete na str. 28/29/30 · Legendu k elektrickým schémam nájдете na str. 28/29/30 · A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 28/29/30. Oldalon található · Forklaringer til eldiagrammer på s. 28/29/30 · Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 28/29/30 · Teckenforklaring till kopplingskeman på sid. 28/29/30 · Opis schematów elektrycznych na str. 28/29/30 · Legenda scheme electrice la pag. 28/29/30 · Пояснения к электрическим схемам на стр. 28/29/30 · Sayfa 28/29/30 deki elektrik şemalarının anlamları · 28/29/30 سەھىفەسى ئىلىرىنىڭ ئىشلىتىش قىسقىچىسى



**E9P10I+CAI · E9P15I+CAI · E9P10IA+CAI · E9P15IA+CAI · SE9P10I+CAI ·  
SE9P15I+CAI · SE9P10IA+CAI · SE9P15IA+CAI · LXE9P15I+CAI**

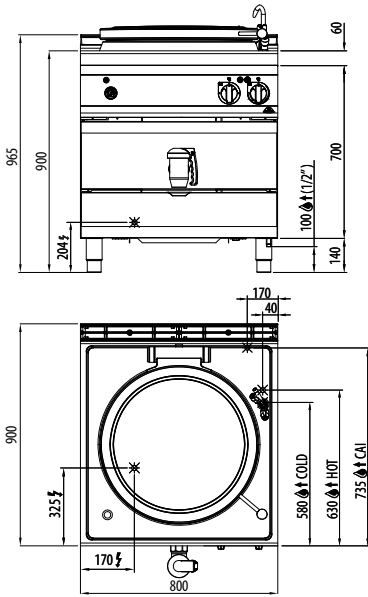


Legenda schemi elettrici a pag. 28/29/30 - Legend for wiring diagrams on page 28/29/30 - Légende des schémas électriques à la page 28/29/30 - Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 28/29/30 - Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 28/29/30 - Legenda elektriske skema's op pag. 28/29/30 - Legenda esquemas eléctricos na pag. 28/29/30 - Λεγάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 28/29/30 - Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 28/29/30 - Legendu k elektrickým schémám nájedete na str. 28/29/30 - A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 28/29/30. Oldalon található - Forklaringer til eldiagrammer på s. 28/29/30 - Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 28/29/30 - Teckenforklaring till kopplingsdiagram på sid. 28/29/30 - Opis schematów elektrycznych na str. 28/29/30 - Legenda scheme electrice la pag. 28/29/30 - Пояснения к электрическим схемам на стр. 28/29/30 - Sayfa 28/29/30 deki elektrik şemalarının anlatılan - 28/29/30

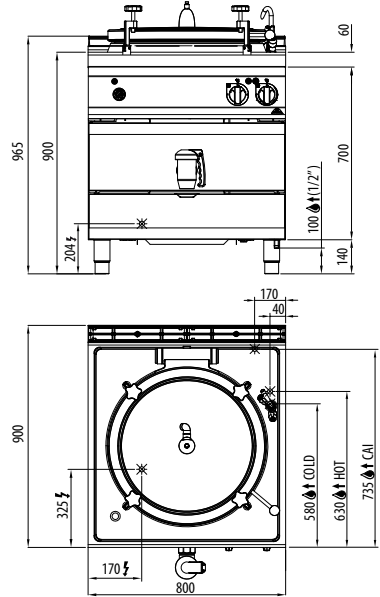
توضیحات شماتہ الکترونیکہ در صفحہ 28/29/30



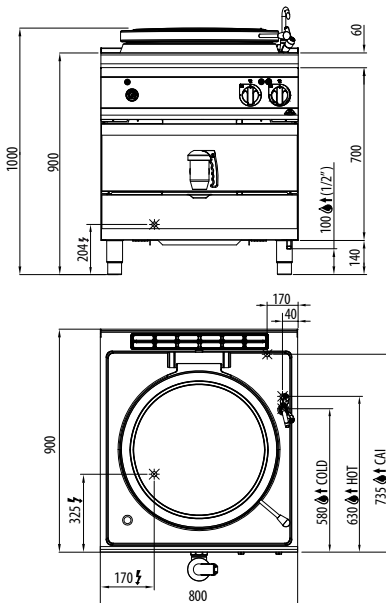
**E9P10I · E9P15I · E9P10I+CAI · E9P15I+CAI**



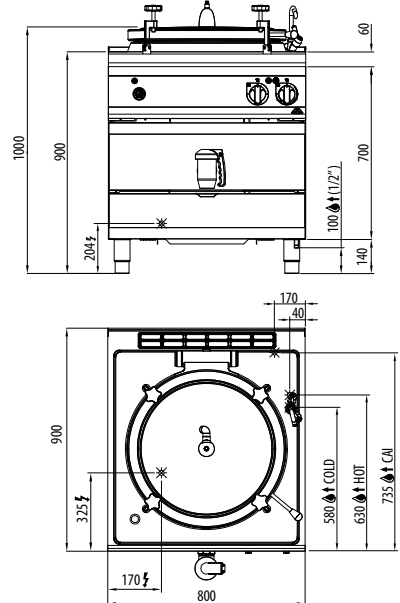
**E9P10IA · E9P15IA · E9P10IA+CAI · E9P15IA+CAI**



**SE9P10I · SE9P15I · SE9P10I+CAI · SE9P15I+CAI**

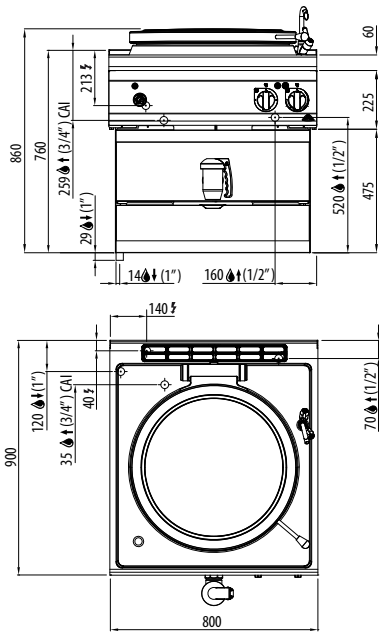


**SE9P10IA · SE9P15IA · SE9P10IA+CAI · SE9P15IA+CAI**






## LXE9P15I · LXE9P15I+CAI



---

<b>Avvertenze generali</b>	<b>41</b>
 <b>Pentole a gas</b>	
Dimensioni	<b>44</b>
Dati tecnici	<b>45</b>
Istruzioni specifiche	<b>46</b>
 <b>Pentole elettriche</b>	
Dimensioni	<b>50</b>
Dati tecnici	<b>51</b>
Istruzioni specifiche	<b>52</b>

---



## 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.

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.

### 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.

### 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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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).

### Attenzione!

Per le versioni top fare attenzione alla distanza dell'apparecchio dal bordo del tavolo.

Fare attenzione che il cavalletto o il mobile prescelto sopporti il peso dell'apparecchio.

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.

**In presenza del forno gas "FGP" il pavimento d'appoggio deve essere assolutamente in materiale resistente al calore e non infiammabile.**

### 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!**

**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 detersivi 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 involucre e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.
- nelle pentole indirette vuotare completamente l'intercapedine.

## ALLACCIAMENTI

### ALLACCIAMENTO GAS

L'allacciamento al bocchettone da 3/8" G o 1/2" 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.

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).

A tale scopo possono servire per esempio interruttori di sicurezza. 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.

Il cavo di terra GIALLO-VERDE deve essere più lungo degli altri in modo che in caso di rottura del fermacavo questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

**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 nella zona inferiore anteriore della macchina.

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 condotta da eventuali scorie ferrose.

**ATTENZIONE: La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.**

## SCARICO ACQUA

Collegare alla rete la tubazione di scarico delle attrezzature.

**ATTENZIONE: Non aprire il rubinetto di scarico fino a che la pressione non si sia ridotta circa a quella atmosferica.**

## 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.



## PENTOLE A GAS SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G9P10D - G9P10D+AE	Pentola a gas 100 litri riscaldamento diretto	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Pentola a gas 100 litri riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Pentola a gas 100 litri riscaldamento diretto autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Pentola a gas 100 litri riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Pentola a gas 150 litri riscaldamento diretto	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Pentola a gas 150 litri riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Pentola a gas 150 litri riscaldamento diretto autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Pentola a gas 150 litri riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1065)

## PENTOLE A GAS SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG9P10D	Pentola a gas 100 litri riscaldamento diretto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Pentola a gas 100 litri riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Pentola a gas 100 litri riscaldamento diretto autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Pentola a gas 100 litri riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Pentola a gas 150 litri riscaldamento diretto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Pentola a gas 150 litri riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Pentola a gas 150 litri riscaldamento diretto autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Pentola a gas 150 litri riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1060)

## PENTOLE A GAS SERIE LX900 TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Pentola a gas 150 litri riscaldamento indiretto	mm 800x900x760 (920)

**PENTOLE A GAS - SERIE MAXIMA 900****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza ridotta G110 - G120 - G150	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gas Città G27	Consumo Gas Città G2,350	Consumo Metano G110	Consumo Metano G120	Consumo Metano G150,1	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Pressione in vasca	Pressione boiler	Bruciatore
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		bar	bar	n°
GPPT00 - GPPT15D - GPPT10D+AE - GPPT15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
GPPT10I - GPPT10I+AE - GPPT10I+AE+CH - GPPT10I+AE+CH+CI - GPPT15I - GPPT15I+AE - GPPT15I+AE+CH - GPPT15I+AE+CH+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
GPPT10DA - GPPT15DA - GPPT10DA+AE - GPPT15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
GPPT10I - GPPT10I+AE - GPPT10I+AE+CH - GPPT10I+AE+CH+CI - GPPT15I - GPPT15I+AE - GPPT15I+AE+CH - GPPT15I+AE+CH+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

**PENTOLE A GAS - SERIE S900****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza ridotta G110 - G120 - G150	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gas Città G27	Consumo Gas Città G2,350	Consumo Metano G110	Consumo Metano G120	Consumo Metano G150,1	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Pressione in vasca	Pressione boiler	Bruciatore
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		bar	bar	n°
SG9PT100 - SG9PT15D - SG9PT10D+AE - SG9PT15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
SG9PT10I - SG9PT10I+AE - SG9PT10I+AE+CH - SG9PT10I+AE+CH+CI - SG9PT15I - SG9PT15I+AE - SG9PT15I+AE+CH - SG9PT15I+AE+CH+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
SG9PT10DA - SG9PT15DA - SG9PT10DA+AE - SG9PT15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
SG9PT10I - SG9PT10I+AE - SG9PT10I+AE+CH - SG9PT10I+AE+CH+CI - SG9PT15I - SG9PT15I+AE - SG9PT15I+AE+CH - SG9PT15I+AE+CH+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

**PENTOLE A GAS - SERIE LX900 TOP****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza ridotta G110 - G120 - G150	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gas Città G27	Consumo Gas Città G2,350	Consumo Metano G110	Consumo Metano G120	Consumo Metano G150,1	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Pressione in vasca	Pressione boiler	Bruciatore
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		bar	bar	n°
LX9PT15I - LX9PT15I+AE - LX9PT15I+AE+CH - LX9PT15I+AE+CH+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	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.

## 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. Accendere il bruciatore e portare la manopola 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<sup>a</sup> - lettura 2<sup>a</sup> = 30 litri (0,03m<sup>3</sup>).
    7. Fare ora il calcolo della potenza al minimo, applicando la formula del metodo volumetrico (paragrafo precedente). Potenza (kw) = consumo (m<sup>3</sup>/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.

## ISTRUZIONI PER L'USO

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. Prima di riempire la vasca controllare sempre che il rubinetto di scarico sia chiuso.

Eseguire periodicamente la pulizia del rubinetto di scarico e provvedere all'ingrassaggio dello stesso con apposito grasso per uso alimentare.

### Riscaldamento indiretto

I modelli con riscaldamento indiretto sono dotati di una

intercapedine.

Una volta eseguiti gli allacciamenti alla rete idrica e alla rete elettrica, un sistema completamente automatico si attiva per mantenere costante la giusta quantità d'acqua nell'intercapedine.

Nel caso in cui il livello d'acqua nell'intercapedine dovesse risultare troppo basso per il funzionamento in sicurezza della macchina, la spia rossa ( vedi fig. 9 ) si accende inibendo il riscaldamento principale della pentola.

### Attenzione!

La spia rossa ( gialla nei modelli gas ) si accende per alcuni secondi anche nel normale funzionamento quando il sistema automatico sta rabboccando.

La massima pressione del vapore raggiunta nell'intercapedine è di 0.5 bar, per grosse quantità di liquido da riscaldare tale pressione può stabilizzarsi su valori sensibilmente inferiori ( 0.2 / 0.3 bar ) .



Per eliminare un consumo eccessivo e inutile di acqua nell'intercapedine è presente un pressostato automatico che limita la pressione in essa andando a spegnere / accendere direttamente il riscaldamento principale.

Si consiglia per il riempimento dell'intercapedine l'uso di acqua addolcita.

### Accensione del bruciatore pilota

Aprire il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio. Ruotare la manopola del termostato dalla posizione "●" verso sinistra alla posizione "✱", mantenere premuta la manopola del termostato e contemporaneamente azionare il tasto dell'accensione elettrica. Mantenere premuta la manopola del termostato ancora per alcuni secondi dopo l'accensione. Lasciare la manopola del termostato 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 del termostato a sinistra verso la posizione di massima potenza fino alla posizione  oppure ulteriormente fino alla posizione di minimo .

Quando la manopola del termostato viene ruotata verso destra fino alla posizione "✱", il bruciatore principale è costantemente spento.

### Spegnimento del bruciatore pilota

Per spegnere il bruciatore pilota onde impedire l'accensione del bruciatore principale, premere la manopola del termostato e ruotarla fino alla posizione "●".

### Funzionamento in autoclave

Prima dell'accensione chiudere accuratamente il coperchio e avvitare i 4 morsetti.

Controllare che la valvola sia in posizione di riposo (vedere fig. 8 "A").

Avviare la cottura in posizione di massimo. Quando dalla valvola fuoriesce il vapore ridurre la potenza di riscaldamento.



La fuoriuscita del vapore dalla valvola deve essere continua e leggera.

La valvola ora è in posizione di funzionamento (vedere fig. 8 "B").

La pressione all'interno della vasca di cottura può raggiungere un valore massimo di 0,05 bar.

Al termine della cottura spegnere l'apparecchio.

Prima di aprire il coperchio, bisogna scaricare totalmente la pressione dall'interno della vasca di cottura, azionando la leva della valvola di sfogo (vedi figura 8 "C").

### **Attenzione!**

Non lasciare il prodotto all'interno della vasca a fine cottura con coperchio ermeticamente chiuso per periodi lunghi, potrebbe crearsi una depressione tale da danneggiare il coperchio.

IT

## **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)**

L'accessibilità agli ugelli si ottiene dopo aver aperto il pannello frontale inferiore.

Con una chiave fissa SW 11 svitare l'ugello "B" e sostituirlo con quello appropriato.

Controllare nella "tabella bruciatori" la corretta distanza "H" per l'aria primaria.

### **Regolazione della fiamma pilota (Fig.5)**

La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente. Aprire il pannello frontale inferiore. Il bruciatore pilota è posizionato nella parte inferiore sinistra della camera di combustione.

### **Candeletta di accensione (Fig. 5)**

Aprire il pannello frontale inferiore.

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)**

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.**






Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

2014/35/UE	Bassa tensione
2014/30/UE	EMC (Compatibilità elettromagnetica)
2011/65/EU	Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
2006/42/EC	Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento.
EN 60335-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
EN 60335-2-47	Norma Particolare per PENTOLE, CUOCIPASTA elettrici di cottura multiuso per uso collettivo

### 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 DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI



#### Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49

#### "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" .

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 per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

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 dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

**BERTO'S S.P.A. ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.**

**ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI****PENTOLE ELETTRICHE SERIE MAXIMA 900**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
<b>E9P10I</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto autoclave - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto autoclave - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)

**PENTOLE ELETTRICHE SERIE S900**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
<b>SE9P10I</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Pentola elettrica 100 lt. riscaldamento indiretto autoclave - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Pentola elettrica 150 lt. riscaldamento indiretto autoclave - carico automatico intercapedine	mm 800x900x900 (1000)

**PENTOLE ELETTRICHE SERIE LX900 TOP**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
<b>LXE9P15I</b>	Pentola elettrica 150 litri riscaldamento indiretto	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Pentola elettrica 150 litri riscaldamento indiretto - carico automatico intercapedine	mm 800x900x760 (860)

**PENTOLE ELETTRICHE - SERIE MAXIMA 900****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Pressione in vasca	Pressione boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**PENTOLE ELETTRICHE - SERIE S900****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Pressione in vasca	Pressione boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**PENTOLE ELETTRICHE - SERIE LX900 TOP****DATI TECNICI**

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento tipo H07RN-F	Pressione in vasca	Pressione boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4



### 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 (1 mA 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 inferiore 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

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.

Prima di riempire la vasca controllare sempre che il rubinetto di scarico sia chiuso.

Eseguire periodicamente la pulizia del rubinetto di scarico e provvedere all'ingrassaggio dello stesso con apposito grasso per uso alimentare.

### Riscaldamento indiretto

I modelli con riscaldamento indiretto sono dotati di una intercapedine.

Una volta eseguiti gli allacciamenti alla rete idrica e alla rete elettrica, un sistema completamente automatico si attiva per mantenere costante la giusta quantità d'acqua nell'intercapedine.

Nel caso in cui il livello d'acqua nell'intercapedine dovesse risultare troppo basso per il funzionamento in sicurezza della macchina, la spia rossa ( vedi fig. 9 ) si accende inibendo il riscaldamento principale della pentola.

### Attenzione!

La spia rossa ( gialla nei modelli gas ) si accende per alcuni secondi anche nel normale funzionamento quando il sistema automatico sta rabboccando.

La massima pressione del vapore raggiunta nell'intercapedine è di 0,5 bar, per grosse quantità di liquido da riscaldare tale pressione può stabilizzarsi su valori sensibilmente inferiori ( 0,2 / 0,3 bar ).

Per eliminare un consumo eccessivo e inutile di acqua nell'intercapedine è presente un pressostato automatico che limita la pressione in essa andando a spegnere / accendere direttamente il riscaldamento principale.

Si consiglia per il riempimento dell'intercapedine l'uso di acqua addolcita.

### Accensione

Riempire la vasca con acqua calda o fredda secondo necessità per mezzo della rubinetteria in dotazione all'apparecchio.

Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.

L'apparecchio è dotato di un termostato per impostare la temperatura di lavoro e di un selettore a tre posizioni per effettuare le operazioni di avvio della cottura.

Impostare la temperatura voluta agendo sulla manopola del termostato e ruotare il selettore dalla posizione “0” in una delle posizioni di riscaldamento.

Le spie si accendono automaticamente.

Generalmente la cottura si avvia con il selettore in posizione “2”; quando la vasca è alla temperatura voluta o comunque il manometro segna una pressione di 0,4 bar, ruotare il selettore in posizione “1” per il mantenimento.

La spia arancione indica quando le resistenze sono in funzione.

### Funzionamento in autoclave

Prima dell'accensione chiudere accuratamente il coperchio



e avvitare i 4 morsetti.

Controllare che la valvola sia in posizione di riposo (vedere fig. 8 "A").

Avviare la cottura in posizione di massimo. Quando dalla valvola fuoriesce il vapore ridurre la potenza di riscaldamento.

La fuoriuscita del vapore dalla valvola deve essere continua e leggera. La valvola ora è in posizione di funzionamento (vedere fig. 8 "B").

La pressione all'interno della vasca di cottura può raggiungere un valore massimo di 0,05 bar.

Al termine della cottura spegnere l'apparecchio.

Prima di aprire il coperchio, bisogna scaricare totalmente la pressione dall'interno della vasca di cottura, azionando la leva della valvola di sfogo (vedi figura 8 "C").

#### Attenzione!

Non lasciare il prodotto all'interno della vasca a fine cottura con coperchio ermeticamente chiuso per periodi lunghi, potrebbe crearsi una depressione tale da danneggiare il coperchio.

#### Spegnimento

Posizionare il termostato nella posizione "●" e il commutatore in posizione "●".

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

**Solo un servizio di assistenza tecnica qualificato può intervenire come più sotto specificato!**

Togliere la corrente all'apparecchio (togliere i fusibili).

#### Sostituzione delle resistenze

Le resistenze sono accessibili dopo aver smontato il pannello frontale.

- Scollegare i cavi di alimentazione alla/e resistenza/e.
- Smontare la resistenza
- 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

Il termostato di sicurezza è accessibile dopo aver smontato il pannello frontale.

- 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 / selettore

Per accedere si deve togliere il cruscotto comandi.

- Scollegare i cavi di alimentazione.
- Sostituire l'interruttore / selettore 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

---

<b>General warnings</b>	<b>55</b>
 <b>Gas boiling pans</b>	
Dimensions	<b>58</b>
Technical data	<b>59</b>
Specific instructions	<b>60</b>
 <b>Electric boiling pans</b>	
Dimensions	<b>64</b>
Technical data	<b>65</b>
Specific instructions	<b>66</b>

---

## 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. 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.

### 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.

### 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).

### Attention!

For the Top versions, pay attention to the unit's distance from the external border of the top.

Make sure that the bench or the cabinet you have chosen can bear the unit.

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.

**In the event that a “FGP” gas oven is to be installed, the floor must be made of heat and fire resistant materials.**

## 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.

**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
- Completely empty out the cavity between the indirect boiling pans.

## CONNECTIONS

### GAS CONNECTION

The 3/8" G or 1/2" 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.

Position a differential with characteristics suitable to the rated output of the unit (1mA for power kW) and an omnipolar switch between the unit and the electric line so



that the switch can interrupt power if the conditions for a category III overvoltage should occur.

Safety switches can be used.

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. The YELLOW-GREEN ground cable must be longer than the others in the event that, if the cable stopper breaks, the cable will disconnect after the tension cables.

**The YELLOW-GREEN cable must never be broken.**

### Equipotential

The appliance should be connected to an equipotential system. The foreseen terminal is located at the front lower area of the machine. 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 water pressure in the main supply should be between 50 and 300 kPa; if not, install a pressure reducing valve upstream of the unit.**

### DRAIN WATER

Connect the appliance drain pipe to the network.

**ATTENTION. Don't open the drain valve until the pressure is reduced to atmospheric pressure.**

### 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.



## GAS MODEL INSTRUCTIONS

### GAS BOILING PANS SERIES MAXIMA 900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
<b>G9P10D - G9P10D+AE</b>	100 L direct heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI</b>	100 L indirect heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10DA - G9P10DA+AE</b>	100 L direct heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI</b>	100 L indirect heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15D - G9P15D+AE</b>	150 L direct heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI</b>	150 L indirect heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15DA - G9P15DA +AE</b>	150 L direct heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI</b>	150 L indirect heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1065)

EN

### GAS BOILING PANS SERIES S900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
<b>SG9P10D</b>	100 L direct heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI</b>	100 L indirect heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10DA</b>	100 L direct heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI</b>	100 L indirect heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15D</b>	150 L direct heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI</b>	150 L indirect heating gas boiling pan	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15DA</b>	150 L direct heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI</b>	150 L indirect heating gas boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1060)

### GAS BOILING PANS SERIES LX900 TOP

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
<b>LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI</b>	150 L indirect heating gas boiling pan	mm 800x900x760 (920)

**GAS BOILING PANS - SERIES MAXIMA 900****TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Reduced power	Reduced power G110 - G150	UPC Consumption G0031	Methane consumption G00	Methane consumption G05	Methane consumption G25.1	Town gas consumption G27	Town gas consumption G2350	Methane consumption G110	Methane consumption G170	Methane consumption G150.1	Primary combustion air	Construction	Tank pressure	Boiler pressure	Burner	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

**GAS BOILING PANS - SERIES S900****TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Reduced power	Reduced power G110 - G150	UPC Consumption G0031	Methane consumption G00	Methane consumption G05	Methane consumption G25.1	Town gas consumption G27	Town gas consumption G2350	Methane consumption G110	Methane consumption G170	Methane consumption G150.1	Primary combustion air	Construction	Tank pressure	Boiler pressure	Burner	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
S6G9P10D - S6G9P15D - S6G9P10D+AE - S6G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
S6G9P10I - S6G9P10I+AE - S6G9P10I+CH - S6G9P10I+AE+CH - S6G9P15I - S6G9P15I+AE - S6G9P15I+CH - S6G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
S6G9P10DA - S6G9P15DA - S6G9P10DA+AE - S6G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
S6G9P10I - S6G9P10I+AE - S6G9P10I+CH - S6G9P10I+AE+CH - S6G9P15I - S6G9P15I+AE - S6G9P15I+CH - S6G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

**GAS BOILING PANS - SERIES LX900 TOP****TECHNICAL DATA**

MODEL	Rated power	Reduced power	Reduced power G110 - G150	UPC Consumption G0031	Methane consumption G00	Methane consumption G05	Methane consumption G25.1	Town gas consumption G27	Town gas consumption G2350	Methane consumption G110	Methane consumption G170	Methane consumption G150.1	Primary combustion air	Construction	Tank pressure	Boiler pressure	Burner	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CH - LXG9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45



### 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. Ignite the burner and move the knob to the minimum 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 1<sup>st</sup> reading - 2<sup>nd</sup> reading = 30 liters (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Now calculate the minimum power by applying the volumetric method formula (previous paragraph). Power (kw) = consumption (m<sup>3</sup>/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.

### INSTRUCTIONS FOR USE

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.

Before filling the tank, check the drain faucet is closed. Periodically clean the discharge valve, and grease it using a specific food grade grease.

#### Indirect heating

Models with indirect heating are fitted with a cavity, and once the connections have been made to the water and electricity, a totally automatic system triggers to constantly maintain the right amount of water in the cavity.

Should the water level in the cavity be too low for the appliance to work safely, the red signal light (see fig. 9) comes on, and blocks the main heating system to the pan.

#### Attention!

The red signal light (yellow on gas models) comes on for a few seconds during normal functions, when the automatic system is topping up the water.

The maximum steam pressure reached in the cavity is 0.5 bar; if large quantities of liquid are being heated, the pressure could stabilize at much lower levels (0.2/0.3 bar). To avoid excessive use and waste of water in the cavity, an automatic pressure switch is fitted that limits the pressure and directly turns off/on the main heating system.

It is advisable to put soft water in the cavity.



#### Ignition of the pilot burner

Open the gas tap at the front of the appliance.

Rotate the thermostat knob to the left from position "●" to position "✱". While keeping the thermostat knob pressed, press the electric ignition button. Keep the thermostat knob pressed in for few seconds after the ignition. Release the thermostat knob and make sure that the pilot burner is lit. If the pilot flame goes out, repeat the operation.

By request, the unit can be equipped with an electric ignition.

#### Ignition of the principal burner

After igniting the pilot flame, rotate the thermostat knob to the left toward the highest setting until you reach the  position or rotate it further to the minimum setting .

When the thermostat knob is rotated to the right up to the "✱" position, the main burner is constantly off.

#### Switching off the pilot burner

To switch the pilot burner off, and prevent the main burner from switching on, push in the thermostat knob and rotate it to the "●" position.

#### Autoclave operation

Before switching the unit on, close the lid and screw on the 4 clamps.

Make sure the valve is in stand-by (see fig. 8 "A").

Start cooking at the highest setting. When steam starts coming out from the valve, reduce the heating power. Steam should come out continuously and lightly.

Now the valve is in the operating position (see fig. 8 "B"). Pressure in the cooking tank may reach a maximum value of 0.05 bar.

After cooking, switch the unit off.

Before opening the lid, discharge the internal pressure completely by activating the lever of the air valve (see figure 8 "C").

#### Attention!

Do not leave the product in the tank at the end of cooking with the lid hermetically closed for long periods. This could damage the lid.

### 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)

The nozzles can be reached after opening the lower front panel. Use a SW 11 fixed wrench to unscrew nozzle "B" and



replace it with the correct one.  
Check the “burner table” to know the correct distance “H” for primary air.

#### **Pilot flame regulation (fig.5)**

The pilot flame is by nozzles and fixed air.

The only required operation is the replacement of the nozzles according to the gas type, by performing the following: open the lower front panel.

The pilot burner is located on the lower left side of the combustion chamber.

#### **Ignition spark plug (fig. 5)**

Open the lower front panel. The ignition spark plug “C” is to be pulled from below. Unplug the ignition cable, unloosen 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)**

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.**




The units are in conformity with the European directives:

2014/35/UE	Low voltage
2014/30/UE	EMC (electromagnetic compatibility)
2011/65/EU	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2006/42/EC	Machine regulations and particular reference regulations
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-47	Particular requirements for commercial ELECTRIC BOILING 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°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

### INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



#### Pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014,

#### "The Implementation of EU Directive 2012/19 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".

The crossed out wheeled bin on the appliance or its packaging indicates that the end-of- life product must be collected separately from other waste, in order to ensure proper treatment and recycling.

In particular, the separate collection of professional end-of- life appliances is organised and managed:

- directly by the user, if the appliance was placed on the market under past WEEE systems and the user decides to dispose of it without replacing it with another similar appliance with the same functions;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the new appliance that replaced the previous one, when, after making the decision to dispose of an end-of- life appliance placed on the market under past WEEE systems, the user purchases a similar appliance with the same functions. In this case, the user may ask the manufacturer collect the old appliance no later than 15 consecutive calendar days after the delivery of the new appliance;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the appliance, when the appliance was placed on the market under new WEEE systems.

The proper separate waste collection for the subsequent forwarding of the decommissioned product for recycling, treatment and environmentally compatible disposal, helps prevent negative impact on the environment and health, and promotes the reuse and / or recycling of the materials that the appliance is made of.

**The user's illegal disposal of the product will result in the application of sanctions set out in current regulations.**



## ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS



### ELECTRIC BOILING PANS SERIES MAXIMA 900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
<b>E9P10I</b>	100 L indirect heating electric boiling pan	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	100 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	150 L indirect heating electric boiling pan	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	150 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	100 L indirect heating electric boiling pan + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	100 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	150 L indirect heating electric boiling pan + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	150 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)

### ELECTRIC BOILING PANS SERIES S900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
<b>SE9P10I</b>	100 L indirect heating pot electric boiling pan	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	100 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	150 L indirect heating pot electric boiling pan	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	150 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	100 L indirect heating electric boiling pan + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	100 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	150 L indirect heating electric boiling pan + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	150 L indirect heating pot electric boiling pan with autoclave + auto-filling water cavity	mm 800x900x900 (1000)

### ELECTRIC BOILING PANS SERIES LX900 TOP

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
<b>LXE9P15I</b>	150 L indirect heating pot electric boiling pan	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	150 L indirect heating pot electric boiling pan + auto-filling water cavity	mm 800x900x760 (860)



**ELECTRIC BOILING PANS - SERIES MAXIMA 900 TECHNICAL DATA**

MODEL	Technical data	Rated voltage	H07RN-F connection cable	Tank pressure	Boiler pressure
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**ELECTRIC BOILING PANS - SERIES S900 TECHNICAL DATA**

MODEL	Technical data	Rated voltage	H07RN-F connection cable	Tank pressure	Boiler pressure
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

EN

**ELECTRIC BOILING PANS - SERIES LX900 TOP TECHNICAL DATA**

MODEL	Technical data	Rated voltage	H07RN-F connection cable	Tank pressure	Boiler pressure
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 of that the conditions listed within the overcharging category III and with a differential with the suitable 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 <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. This connection is made among all the installed appliances and the grounding installation of the building.

**OPERATING INSTRUCTIONS**

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.

Before filling the tank, check the drain faucet is closed.

Periodically clean the discharge valve, and grease it using a specific food grade grease.

**Indirect heating**

Models with indirect heating are fitted with a cavity, and once the connections have been made to the water and electricity, a totally automatic system triggers to constantly maintain the right amount of water in the cavity.

Should the water level in the cavity be too low for the appliance to work safely, the red signal light (see fig. 9) comes on, and blocks the main heating system to the pan.

**Attention!**

The red signal light (yellow on gas models) comes on for a few seconds during normal functions, when the automatic system is topping up the water.

The maximum steam pressure reached in the cavity is 0.5 bar; if large quantities of liquid are being heated, the pressure could stabilize at much lower levels (0.2/0.3 bar).

To avoid excessive use and waste of water in the cavity, an automatic pressure switch is fitted that limits the pressure and directly turns off/on the main heating system.

It is advisable to put soft water in the cavity.

**Switching on**

Fill the tank with warm or cold water by means of the supplied faucets.

Switch on the main switch, which is located upstream of the unit.

The unit is equipped with a thermostat to set the operating temperature and a three-position selector to start cooking.

Set the temperature by means of the thermostat knob and rotate the selector from the “0” position to one of the heating positions.

The light will switch on automatically.

Usually cooking starts when the selector is in position “2”

When the tank reaches the desired temperature or when the gauge reaches a pressure of 0.4 bar, rotate the selector to “1” to maintain the temperature. The orange light indicates that the resistors are working.

For the correct operation of the pan, use position “2” for heating from cold only: the temperature must be maintained without using the safety valve. The operation without releasing steam also causes a lower consumption of energy and water in the cavity.

**Autoclave operation**

Before switching the unit on, hermetically close the lid and screw on the 4 clamps.

Make sure the valve is in stand-by (see fig. 8 “A”).

Start cooking at the maximum position. When steam begins coming out from the valve, reduce the heating power. Steam must come out continuously and lightly.

Now the valve is in the operating position (see fig. 8 “B”)



Pressure in the cooking tank can reach a maximum value of 0.05 bar.

When cooking is completed, switch the unit off. Before opening the lid, discharge internal pressure completely by activating the lever of the air valve (see figure 8 "C").

#### Attention!

Do not leave the product in the tank at the end of cooking with the lid hermetically closed for long periods. This could damage the lid.

#### Switching off

Position the thermostat to position "●" and the commutator to position "●".

### PART REPLACEMENT (SPARE PARTS)

**Only qualified technicians can perform the operations mentioned below!**

Cut the power off from the unit (remove the fuses).

#### Replace the resistors

The resistors can be reached after disassembling the front panel.

- disconnect the cables that power supply the resistor/s
- remove the resistor
- re-assemble the new resistor 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.

#### Replacement of the operating thermostat or the safety thermostat

The safety thermostat can be reached after disassembling the front panel.

- 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.

#### Replacement of the switch/selector

Remove the instrument board to reach the internal side.

- Disconnect the power cable.
- replace the switch/selector by unscrewing the blocking screws to the support and after having pulled out the operation coaxial thermostat.
- Assemble the new switch by following the sequence in reverse.

### 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.

---

**Avertissements généraux** **69**** Marmites à gaz**

---

Dimensions **72**

---

Données techniques **73**

---

Instructions spécifiques **74**** Marmites électriques**

---

Dimensions **78**

---

Données techniques **79**

---

Instructions spécifiques **80**

---

## 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.

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.

### 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.

### 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.

### ATTENTION :

L'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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).

### Attention !

Dans les versions à poser, observer la distance entre l'appareil et le bord du plan.

Vérifier que le trépied ou le meuble choisi soit en mesure de supporter le poids de l'appareil.

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.

**En présence du four à gaz "FGP", le sol d'appui doit absolument être constitué d'une matière résistante à la chaleur et non inflammable.**

### 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 !**

**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.**

### INACTIVITE PROLONGÉE 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
- dans les marmites à chauffage indirect, vidanger complètement l'interstice.

## BRANCHEMENTS

### BRANCHEMENT GAZ

Le raccordement de l'embout de 3/8" G ou 1/2" 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

Prévoir un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et la ligne électrique en mesure d'assurer le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de suralimentation III et un différentiel ayant des caractéristiques adaptées à la puissance nominale de l'appareil (1mA par kW de puissance).

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.

Le conducteur de terre JAUNE-VERT doit être plus long que les autres de sorte qu'en cas de rupture du presse-câble, celui-ci se détache après les câbles de tension.

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

#### Équipotentiel

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel. La borne prévue est positionnée dans la zone inférieure avant de la machine. 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 de l'eau du réseau d'alimentation devra être comprise entre 50 et 300 kPa; dans le cas contraire, installer en amont de l'appareil un réducteur de pression.**

### TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU

Brancher le tuyau d'évacuation de l'eau au réseau.

**ATTENTION. Ne pas ouvrir le robinet de vidange tant que la pression n'est pas environ égale à la pression atmosphérique.**

### 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".

Il 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.



## INSTRUCTIONS MODÈLES À GAZ



## MARMITES À GAZ SÉRIE MAXIMA 900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G9P10D - G9P10D+AE	Marmite à gaz 100 litres chauffage direct	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Marmite à gaz 100 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Marmite à gaz 100 litres chauffage direct autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Marmite à gaz 100 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Marmite à gaz 150 litres chauffage direct	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Marmite à gaz 150 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Marmite à gaz 150 litres chauffage direct autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Marmite à gaz 150 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1065)

FR

## MARMITES À GAZ SÉRIE S900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SG9P10D	Marmite à gaz 100 litres chauffage direct	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Marmite à gaz 100 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Marmite à gaz 100 litres chauffage direct autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Marmite à gaz 100 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Marmite à gaz 150 litres chauffage direct	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Marmite à gaz 150 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Marmite à gaz 150 litres chauffage direct autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Marmite à gaz 150 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1060)

## MARMITES À GAZ SÉRIE LX900 TOP

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Marmite à gaz 150 litres chauffage indirect	mm 800x900x760 (920)



**MARMITES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900****DONNÉES TECHNIQUES**

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance réduite G120 - G150	Consumation GPL G031	Consumation méthane G20	Consumation méthane G25	Consumation méthane G25.1	Consumation gaz ville G27	Consumation gaz ville G230	Consumation méthane G110	Consumation méthane G120	Consumation méthane G130.1	Air primaire pour combustion	Construction type	Pression dans la cuve	Pression chauffe-eau	Brûleur
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

**MARMITES À GAZ - SÉRIE S900****DONNÉES TECHNIQUES**

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance réduite G120 - G150	Consumation GPL G031	Consumation méthane G20	Consumation méthane G25	Consumation méthane G25.1	Consumation gaz ville G27	Consumation gaz ville G230	Consumation méthane G110	Consumation méthane G120	Consumation méthane G130.1	Air primaire pour combustion	Construction type	Pression dans la cuve	Pression chauffe-eau	Brûleur
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°
S6P910D - S6P915D - S6P910D+AE - S6P915D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
S6P910I - S6P910I+AE - S6P910I+CH - S6P910I+AE+CH - S6P915I - S6P915I+AE - S6P915I+CH - S6P915I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
S6P910DA - S6P915DA - S6P910DA+AE - S6P915DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
S6P910I - S6P910I+AE - S6P910I+CH - S6P910I+AE+CH - S6P915I - S6P915I+AE - S6P915I+CH - S6P915I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

**MARMITES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP****DONNÉES TECHNIQUES**

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance réduite G120 - G150	Consumation GPL G031	Consumation méthane G20	Consumation méthane G25	Consumation méthane G25.1	Consumation gaz ville G27	Consumation gaz ville G230	Consumation méthane G110	Consumation méthane G120	Consumation méthane G130.1	Air primaire pour combustion	Construction type	Pression dans la cuve	Pression chauffe-eau	Brûleur
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°
LX6P915I - LX6P915I+AE - LX6P915I+CH - LX6P915I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	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.

## 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'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.

Informar l'opérateur que tous les travaux de reconstruction 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. Allumer le brûleur et mettre la poignée 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. 1<sup>ère</sup> lecture - 2<sup>e</sup> lecture = 30 litres (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Calculer la puissance au minimum en appliquant la formule de la méthode volumétrique (paragraphe précédent). Puissance (kW) = consommation (m<sup>3</sup>/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.

## INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'UTILISATION

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.

Nettoyer périodiquement le robinet d'évacuation et le lubrifier avec de la graisse à usage alimentaire.

### Chauffage indirect

Les modèles avec chauffage indirect sont équipés d'une entretoise.

Une fois les branchements au réseau d'eau et au réseau électrique effectués, un système complètement automatique se met en marche pour assurer le maintien constant de la bonne quantité d'eau dans l'entretoise.

Au cas où le niveau d'eau dans l'entretoise serait trop bas pour que la machine fonctionne en sécurité, le témoin rouge (voir la fig. 9) s'allume et bloque le chauffage principal de la casserole.

### Attention !

Le témoin rouge (jaune dans les modèles à gaz) s'allume pendant quelques secondes également pendant le fonctionnement normal lorsque le système automatique fait l'appoint.

La pression maximum de la vapeur atteinte dans l'entretoise est de 0,5 bar ; pour de grosses quantités de liquide à réchauffer, cette pression peut se stabiliser sur des valeurs sensiblement inférieures (0,2/0,3 bar).

Pour éliminer une consommation excessive et inutile d'eau dans l'entretoise, un pressostat automatique limite la pression dans cette dernière en éteignant/allumant directement le chauffeur principal.

Il est conseillé d'utiliser de l'eau adoucie pour remplir l'entretoise.



### Allumage du brûleur pilote

Ouvrir le robinet du gaz en amont de l'appareil.

Tourner la poignée du thermostat à partir de la position "●" vers la gauche à la position "✳"; appuyer sur la poignée du thermostat tout en appuyant sur la touche de l'allumage électrique. Appuyer encore sur la poignée du thermostat pendant quelques secondes après l'allumage. Relâcher la poignée du thermostat et vérifier que la flamme pilote est allumée. Si la flamme s'éteint, répéter l'opération.

Sur demande, l'appareil peut être doté de l'allumage électrique.

### Allumage du brûleur principal

Après avoir allumé la flamme pilote, tourner la poignée du thermostat à gauche vers la position de puissance maximale jusqu'à la position  ou jusqu'à la position de minimum .

Lorsque la poignée du thermostat est tournée à droite jusqu'à la position "✳", le brûleur principal est constamment éteint.

### Extinction du brûleur pilote

Pour éteindre le brûleur pilote et éviter d'allumer le brûleur principal, appuyer sur la poignée du thermostat et la tourner jusqu'à la position "●".

### Fonctionnement en autoclave

Avant l'allumage, fermer soigneusement le couvercle et visser les 4 bornes. Vérifier que la vanne est en position



de repos (voir la fig. 8 "A"). Démarrer la cuisson dans la position maximale. Lorsque la vapeur sort de la vanne, réduire la puissance de chauffage.

La fuite de vapeur de la vanne doit être continue et réduite. À ce stade, la vanne est en position de fonctionnement (voir la fig. 8 "B"). La pression à l'intérieur de la cuve de cuisson peut atteindre la valeur maximale de 0,05 bar.

À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil.

Avant d'ouvrir le couvercle, évacuer complètement la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson en actionnant le levier de la vanne de vidange (voir la figure 8 "C").

Veiller à ne pas laisser le produit à l'intérieur de la cuve à la fin de la cuisson avec le couvercle fermé hermétiquement pendant longtemps ; cela pourrait provoquer une dépression capable d'endommager le couvercle.

## REPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

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

### **Buse du brûleur principal (fig.4)**

Accéder aux buses après avoir ouvert le panneau avant inférieur.

Au moyen d'une clé fixe SW 11, dévisser la buse "B" et la remplacer par la buse appropriée.

Vérifier dans le "tableau des brûleurs" la distance correcte "H" de l'air primaire.

### **Réglage de la flamme pilote (Fig.5)**

La flamme pilote est à buses et à air fixe. La seule opération à effectuer est de remplacer les buses en fonction du type de gaz de la façon suivante. Ouvrir le panneau avant inférieur. Le brûleur pilote est positionné dans la partie inférieure gauche de la chambre de combustion.

### **Bougie d'allumage (Fig. 5)**

Ouvrir le panneau avant inférieur.

La bougie "C" est retirée du 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)**

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.**

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

2014/35/UE	Basse tension
2014/30/UE	EMC (Compatibilité électromagnétique)
2011/65/EU	Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
2006/42/EC	Réglementations machines et normes particulières de référence
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-47	Règles particulières pour les marmites et cuiseurs à pâtes électriques à usage collectif

### 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.

MOD.	N°:		
$\Sigma Q_n$			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX

### INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



#### Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014

« Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ». Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

- directement par l'utilisateur, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE et l'utilisateur décide lui-même de s'en défaire sans le remplacer par un autre équipement neuf équivalent destiné aux mêmes fonctions ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement neuf qui a remplacé le précédent, dans le cas où, en même temps que la décision de se défaire de l'équipement en fin de vie qui a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE, l'utilisateur effectue l'achat d'un produit de type équivalent destiné aux mêmes fonctions. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut demander au fabricant la reprise de cet équipement au plus tard dans les 15 jours qui suivent la livraison dudit équipement neuf ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de la nouvelle réglementation DEEE.

La collecte séparée appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

**L'élimination illégale du produit de la part de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.**



## INSTRUCTIONS MODÈLES ÉLECTRIQUES

### MARMITES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
<b>E9P10I</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect autoclave + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect autoclave + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)

FR

### MARMITES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
<b>SE9P10I</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Marmite électrique 100 litres chauffage indirect autoclave + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect autoclave + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x900 (1000)

### MARMITES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP

Type appareil	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
<b>LXE9P15I</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Marmite électrique 150 litres chauffage indirect + chargement automatique dans l'interstice	mm 800x900x760 (860)

**MARMITES ÉLECTRIQUES - SÉRIE MAXIMA 900** **DONNÉES TECHNIQUES**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement type H07RN-F	Pression dans la cuve	Pression chauffe-eau
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**MARMITES ÉLECTRIQUES - SÉRIE S900** **DONNÉES TECHNIQUES**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement type H07RN-F	Pression dans la cuve	Pression chauffe-eau
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

FR

**MARMITES ÉLECTRIQUES - SÉRIE LX900 TOP** **DONNÉES TECHNIQUES**

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement type H07RN-F	Pression dans la cuve	Pression chauffe-eau
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 <math>< 10\text{mm}^2</math>. 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**

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.

Nettoyer périodiquement le robinet d'évacuation et le lubrifier avec de la graisse à usage alimentaire.

**Chauffage indirect**

Les modèles avec chauffage indirect sont équipés d'une entretoise.

Une fois les branchements au réseau d'eau et au réseau électrique effectués, un système complètement automatique se met en marche pour assurer le maintien constant de la bonne quantité d'eau dans l'entretoise.

Au cas où le niveau d'eau dans l'entretoise serait trop bas pour que la machine fonctionne en sécurité, le témoin rouge (voir la fig. 9) s'allume et bloque le chauffage principal de la casserole.

**Attention !**

Le témoin rouge (jaune dans les modèles à gaz) s'allume pendant quelques secondes également pendant le fonctionnement normal lorsque le système automatique fait l'appoint.

La pression maximum de la vapeur atteinte dans l'entretoise est de 0,5 bar ; pour de grosses quantités de liquide à réchauffer, cette pression peut se stabiliser sur des valeurs sensiblement inférieures (0,2/0,3 bar).

Pour éliminer une consommation excessive et inutile d'eau dans l'entretoise, un pressostat automatique limite la pression dans cette dernière en éteignant/allumant directement le chauffeur principal.

Il est conseillé d'utiliser de l'eau adoucie pour remplir l'entretoise.

**Allumage**

Remplir la cuve avec de l'eau chaude ou froide selon les nécessités au moyen des robinets présents sur l'appareil. Actionner l'interrupteur principal en amont de l'appareil. L'appareil est doté d'un thermostat permettant de régler la température de fonctionnement et d'un bouton à trois positions pour effectuer les opérations de démarrage de la cuisson.

Régler la température désirée à l'aide de la poignée du thermostat et tourner le bouton de la position « 0 » à une des positions de chauffage.

Les témoins s'allument automatiquement.

En général, la cuisson démarre lorsque le bouton est sur « 2 » ; lorsque la cuve atteint la température désirée ou lorsque le manomètre indique une pression de 0,4 bar, tourner le bouton sur « 1 » pour maintenir la température. Le témoin orange indique que les résistances sont en fonction.

Pour un fonctionnement correct de la marmite, n'utiliser





la position "2" que pour le réchauffage du froid: la température doit être maintenue sans l'intervention de la vanne de sécurité. Le fonctionnement sans évacuation de vapeur indique également une consommation réduite d'énergie et d'eau dans l'interstice.

#### Fonctionnement en autoclave

Avant l'allumage, fermer attentivement le couvercle et visser les 4 bornes.

Vérifier que la vanne est en position de repos (voir la fig. 8 "A").

Démarrer la cuisson dans la position de maximum. Lorsque la vapeur sort de la vanne, réduire la puissance de chauffage. La fuite de vapeur de la vanne doit être continue et réduite. À ce stade, la vanne est en position de fonctionnement (voir la fig. 8 "B").

La pression à l'intérieur de la cuve de cuisson peut atteindre la valeur maximale de 0,05 bar.

À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil.

Avant d'ouvrir le couvercle, évacuer complètement la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson, en actionnant le levier de la vanne de vidange (voir la figure 8 "C").

Veiller à ne pas laisser le produit à l'intérieur de la cuve à la fin de la cuisson avec le couvercle fermé hermétiquement pendant longtemps, cela pourrait provoquer une dépression capable d'endommager le couvercle.

#### Extinction

Positionner le thermostat sur "●" et le commutateur sur "●".

### REPLACER LES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

Seul un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme indiqué ci-dessous !

Couper la tension de l'appareil (retirer les fusibles).

#### Remplacement des résistances

Il est possible d'accéder aux résistances après avoir démonté le panneau avant.

- Débrancher les câbles d'alimentation à la /aux résistance/s.
- Démontez la résistance.
- Monter la nouvelle résistance dans l'ordre inverse.

#### Remplacement des voyants lumineux

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

#### Remplacer le thermostat de travail ou le thermostat de sécurité

Il est possible d'accéder au thermostat de sécurité après avoir démonté le panneau avant.

- Débrancher les câbles d'alimentation après avoir enlevé le panneau avant.
- 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 de l'interrupteur / sélecteur

Pour accéder, enlever la planche de bord.

- Débrancher les câbles d'alimentation.
- Remplacer l'interrupteur / sélecteur en dévissant les vis de blocage au support après avoir retiré le thermostat de travail coaxial.
- Monter le nouveau 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** **83****Gas-Kochkessel**

---

Abmessungen **86**

---

Technische Daten **87**

---

Besondere Anleitungen **88****Elektro-Kochkessel**

---

Abmessungen **92**

---

Technische Daten **93**

---

Besondere Anleitungen **94**

## 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.

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.

### GESETZSVORSCHRIFTEN, 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.

### 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.

### ACHTUNG:

Die notwendige Verbrennungsluft der Brenner beträgt 2 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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).

### **Achtung!**

Achten Sie bei den Top Versionen auf den Abstand des Geräts von der externen Kante der Arbeitsfläche.

Stellen Sie sicher, dass der Ständer oder das gewählte Möbel für das Gewicht des Gerätes geeignet sind.

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.

**Bei Gasherden vom Typ "FGP" muss der Boden, auf dem das Gerät aufgestellt werden soll, in jedem Falle aus hitzebeständigem und nicht entflammarem Material bestehen.**

## HINWEISE

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!**

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

## PFLGE 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.
- Bei Töpfen mit indirekter Beheizung den Zwischenmantel vollständig leeren.

## ANSCHLÜSSE

### GAS-ANSCHLUSS

Der Anschluss an den G 3/8" oder G 1/2" 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.

Zwischen dem Gerät und der elektrischen Leitung muss ein allpoliger Schalter vorgesehen werden, der bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III eine vollständige Trennung ermöglicht, sowie ein Differentialschalter mit für die Nennleistung des Gerätes geeigneten Eigenschaften (1 mA pro kW Leistung).

Zu diesem Zweck können zum Beispiel Sicherheitsschalter verwendet werden.

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. Das GELB-GRÜNE Erdkabel muss länger als die anderen Kabel sein, so dass es sich im Falle eines Bruchs des Kabelhalters erst nach den spannungsführenden Kabeln löst.

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

### Potentialausgleich

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden. Die entsprechende Klemme befindet sich im vorderen Bereich des Gerätes. Sie ist durch folgendes 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 Wasserdruck im Speisernetz muss zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls muss dem Gerät ein Druckminderer vorgeschaltet werden.**

### WASSERAUSLASS

Schließen Sie die Auslassleitung der Geräte an das Netz an.

**ACHTUNG: Öffnen Sie den Auslasshahn solange nicht, bis der Druck in etwa auf den Umgebungsdruck abgefallen ist.**

### 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.



## ANLEITUNG GAS-MODELLE



### GAS-KOCHKESSEL SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
<b>G9P10D - G9P10D+AE</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, direkte Beheizung	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10DA - G9P10DA+AE</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, direkte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15D - G9P15D+AE</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, direkte Beheizung	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15DA - G9P15DA +AE</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, direkte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1065)

DE

### GAS-KOCHKESSEL SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
<b>SG9P10D</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, direkte Beheizung	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10DA</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, direkte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15D</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, direkte Beheizung	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15DA</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, direkte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1060)

### GAS-KOCHKESSEL SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
<b>LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI</b>	Gas-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x760 (920)

**GAS-KOCHKESEL - SERIE MAXIMA 900****TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung		Reduzierte Leistung		Flüssiggasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Primäre Verbrenungsluft		Boiler-Druck		Brenner	
	kW	kW	G10 G120-G150	kW	kg/h	G0031	G00	G05	G25.1	G27	G2.350	G110	G120	G150.1	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	bar	bar	n°	kW
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	0,5	/	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,05	0,5	/	2	10,45

**GAS-KOCHKESEL - SERIE S900****TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung		Reduzierte Leistung		Flüssiggasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Primäre Verbrenungsluft		Boiler-Druck		Brenner	
	kW	kW	G10 G120-G150	kW	kg/h	G0031	G00	G05	G25.1	G27	G2.350	G110	G120	G150.1	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	bar	bar	n°	kW
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CH - SG9P10I+AE+CH - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CH - SG9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	0,5	/	2	10,45
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CH - SG9P10I+AE+CH - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CH - SG9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,05	0,5	/	2	10,45

**GAS-KOCHKESEL - SERIE LX900 TOP****TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung		Reduzierte Leistung		Flüssiggasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Methangasverbrauch		Primäre Verbrenungsluft		Boiler-Druck		Brenner	
	kW	kW	G10 G120-G150	kW	kg/h	G0031	G00	G05	G25.1	G27	G2.350	G110	G120	G150.1	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	bar	bar	n°	kW
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CH - LXG9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	0,5	/	2	10,45

**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 Gerätekennschild 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 ausreichend.

### 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 Kennschild 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. Schalten Sie den Brenner ein und drehen die den Schalter in die Kleinstellung.
  2. Stellen Sie den Durchfluss der Kleinstellung mit Hilfe der Schraube "B" ein (Abb. 7), 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 (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Berechnen Sie nun die Leistung bei Kleinstellung, indem Sie die Formel der volumetrischen Methode verwenden (vorheriger Absatz). Leistung (kW) = Verbrauch (m<sup>3</sup>/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.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

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

## Achtung!

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

Vor dem Einfüllen von Wasser stellen Sie sicher, dass der Auslasshahn geschlossen ist.

Regelmäßig die Reinigung des Ablasshahns und seine Schmierung mit entsprechendem lebensmitteltauglichem Fett vornehmen.

## Indirekte Erhitzung

Die Modelle mit indirekter Erhitzung sind mit einem Zwischenraum ausgestattet.

Nach Anschluss an das Wasser- und Stromnetz wird ein komplett automatisches System aktiviert, um die richtige Wassermenge in dem Zwischenraum aufrechtzuerhalten. Falls der Wasserpegel in dem Zwischenraum für den sicheren Betrieb der Maschine zu niedrig sein sollte, schaltet sich die rote Kontrollleuchte (siehe Abb. 9) ein und verhindert die Haupterhitzung des Topfes.

## Achtung!

Die rote Kontrollleuchte (gelb bei den Gas-Modellen) schaltet sich einige Sekunden auch bei normalem Betrieb ein, wenn das automatische System bis zum Rand gefüllt ist.

Der in dem Zwischenraum erreichte Höchstdruck liegt bei 0,5 bar; bei großen zu erheizenden Flüssigkeitsmengen kann sich dieser Druck auf leicht niedrigeren Werten einpendeln (0,2 / 0,3 bar).



Zur Vermeidung eines zu hohen und unnützen Gebrauchs von Wasser in dem Zwischenraum ist ein automatischer Druckwächter vorhanden, der den Druck im Zwischenraum begrenzt und direkt die Haupterhitzung ausschaltet/einschaltet.

Es wird empfohlen, zum Befüllen des Zwischenraums enthartetes Wasser zu benutzen.

## Zündung des Pilotbrenners

Öffnen Sie den Gashahn, der dem Gerät vorgeschaltet ist. Drehen Sie den Thermostatknopf von der Position "●" nach links in die Position "✱". Halten Sie hierbei den Thermostatknopf gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig die Elektrische Zündung. Halten Sie den Thermostatknopf nach der Zündung einige Sekunden lang gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los, um die erfolgte Zündung des Pilotbrenners zu prüfen. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie den Arbeitsschritt.

## Zündung des Hauptbrenners

Nach Zündung der Pilotflamme drehen Sie den Thermostatknopf nach links, in Richtung auf die Großstellung bis zur Position , oder darüber hinaus bis zur Position der Kleinstellung .

Wird der Thermostatknopf nach rechts bis zur Position "✱" gedreht, ist der Hauptbrenner dauerhaft ausgeschaltet.



### Ausschalten des Pilotbrenners

Zum Ausschalten des Pilotbrenners, um das Einschalten des Hauptbrenners zu verhindern, muss der Thermostatknopf eingedrückt und bis zur Position "●" gedreht werden.

### Betrieb mit Druckkessel

Vor dem Einschalten muss der Deckel sorgfältig verschlossen und die 4 Klemmen müssen festgeschraubt werden.

Stellen Sie sicher, dass sich das Ventil in der Ruheposition befindet (siehe Abb. 8 "A")

Starten Sie den Kochvorgang auf Großstellung. Sobald aus dem Ventil Dampf austritt, reduzieren Sie die Heizleistung. Der Dampfaustritt aus dem Ventil muss kontinuierlich und leicht sein.

Das Ventil befindet sich nun in der Betriebsposition (siehe Abb. 8 "B")

Der Druck im Inneren des Kochbehälters darf einen Wert von maximal 0,05 bar erreichen.

Am Ende des Kochvorgangs schalten Sie das Gerät aus.

Vor dem Öffnen des Deckels muss der Druck im Inneren des Kochbehälters mit Hilfe des Auslassventils vollständig abgelassen werden (siehe Abbildung 8 "C").

### Achtung:

Lassen Sie das Produkt nach der Zubereitung nicht für längere Zeit mit hermetisch verschlossenem Deckel im Kochbehälter.

Es könnte in diesem Fall zu einem Unterdruck kommen, der zu einer Beschädigung des Deckels führen kann.

## AUSWECHSELN VON BAUTEILEN (ERSATZTEILE)

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

### Düse des Hauptbrenners (Abb. 4)

Den Zugang zu den Düsen erhält man nach dem Öffnen der unteren Vorderwand.

Lösen Sie die Düse "B" mit einem Schlüssel vom Typ SW 11 und tauschen Sie sie mit der geeigneten aus.

Prüfen Sie in der Brenner-Tabelle den korrekten Abstand "H" für die Primärluft.

### Einstellen der Pilotflamme (Abb. 5)

Die Zündflamme ist mit Düsen und fixer Luftzufuhr ausgestattet. Der einzige auszuführende Arbeitsschritt besteht im Austausch der Düsen in Abhängigkeit von der Gasart, wie nachfolgend beschrieben. Öffnen Sie die untere Vorderwand. Der Zündflammenbrenner befindet sich im unteren linken Teil der Brennkammer.

### Zündkerze (Abb. 5)

Untere Vorderwand öffnen.

Die Zündkerze "C" wird von unten herausgenommen.

Nehmen Sie das Zündkabel ab, lösen Sie die Befestigungsmutter und führen Sie die 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)

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.**




Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

2014/35/UE	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/UE	EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
2011/65/EU	Gebrauchseinschränkung von gefährlichen Substanzen auf elektrischen und elektronischen Geräten
2006/42/EC	Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen
EN 60335-1	Allgemeine Sicherheitsvorschrift für Elektrogeräte zum Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 60335-2-47	Sonderrichtlinie für elektrische Mehrzweck-TÖPFE UND Mehrzweck-NUDELKÖCHER für den gewerblichen Gebrauch

### Merkmale der Geräte

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

		<b>CE</b>	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX 

### INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



#### Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49

#### "Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Gerät oder auf der Produktverpackung angebracht ist, wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, um eine angemessene Aufbereitung und Recycling zu ermöglichen. Die getrennte Entsorgung des professionellen Geräts wird nach Ende seiner Nutzungsdauer von den folgenden Personen organisiert und vorgenommen:

- direkt vom Nutzer, wenn das Gerät nach den alten EEAG-Richtlinien auf den Markt eingeführt worden ist und der Nutzer dessen Aussonderung entscheidet, ohne es durch ein neues, äquivalentes Gerät mit denselben Funktionen zu ersetzen;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn unmittelbar nach Aussonderung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer, das nach den alten EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist, der Nutzer ein äquivalentes Produkt mit denselben Funktionen kauft. In diesem letzten Fall kann der Nutzer vom Hersteller die Abholung des Geräts innerhalb von 15 Tagen nach Auslieferung des oben genannten neuen Geräts fordern;
- vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn das Gerät nach den neuen EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist.

Die adäquate getrennte Entsorgung garantiert die Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Altgeräts und trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden. Außerdem werden die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, gefördert.

**Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Strafmaßnahmen entsprechend der geltenden Richtlinie.**



## ANLEITUNG ELEKTRO-MODELLE

### ELEKTRO-KOCHKESSEL SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
<b>E9P10I</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRO-KOCHKESSEL SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
<b>SE9P10I</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 100 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung des Druckkessels + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRO-KOCHKESSEL SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
<b>LXE9P15I</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Elektro-Kochkessel 150 Liter, indirekte Beheizung + automatische Befüllung in dem Topfzwischenraum	mm 800x900x760 (860)

**ELEKTRO-KOCHKESSEL - SERIE MAXIMA 900 TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Kessel-Druck	Boiler-Druck
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**ELEKTRO-KOCHKESSEL - SERIE S900 TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Kessel-Druck	Boiler-Druck
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

DE

**ELEKTRO-KOCHKESSEL - SERIE LX900 TOP TECHNISCHE DATEN**

MODELL	Nennleistung	Nennspannung	Anschlusskabel Typ H07RN-F	Kessel-Druck	Boiler-Druck
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 ausgetauscht 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**

Vor der ersten Benutzung des Geräts muss das

Behälterinnere unbedingt sorgfältig gereinigt werden.

**Achtung!**

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

Vor dem Einfüllen von Wasser stellen Sie sicher, dass der Auslasshahn geschlossen ist.

Regelmäßig die Reinigung des Ablasshahns und seine Schmirung mit entsprechendem lebensmitteltauglichem Fett vornehmen.

**Indirekte Erhitzung**

Die Modelle mit indirekter Erhitzung sind mit einem Zwischenraum ausgestattet.

Nach Anschluss an das Wasser- und Stromnetz wird ein komplett automatisches System aktiviert, um die richtige Wassermenge in dem Zwischenraum aufrechtzuerhalten.

Falls der Wasserpegel in dem Zwischenraum für den sicheren Betrieb der Maschine zu niedrig sein sollte, schaltet sich die rote Kontrollleuchte (siehe Abb. 9 ) ein und verhindert die Haupterhitzung des Topfes.

**Achtung!**

Die rote Kontrollleuchte (gelb bei den Gas-Modellen) schaltet sich einige Sekunden auch bei normalem Betrieb ein, wenn das automatische System bis zum Rand gefüllt ist.

Der in dem Zwischenraum erreichte Höchstdruck liegt bei 0.5 bar; bei großen zu erhitzenden Flüssigkeitsmengen kann sich dieser Druck auf leicht niedrigeren Werten einpendeln (0.2 / 0.3 bar) .

Zur Vermeidung eines zu hohen und unnützen Gebrauchs von Wasser in dem Zwischenraum ist ein automatischer Druckwächter vorhanden, der den Druck im Zwischenraum begrenzt und direkt die Haupterhitzung ausschaltet/einschaltet.

Es wird empfohlen, zum Befüllen des Zwischenraums enthärtetes Wasser zu benutzen.

**Einschalten**

Füllen Sie die Wanne je nach Bedarf mit warmen oder kaltem Wasser. Verwenden Sie hierzu die Armaturen des Geräts.

Betätigen Sie den dem Gerät vorgeschalteten Hauptschalter.

Das Gerät ist mit einem Thermostat für die Einstellung der Betriebstemperatur und mit einem Drei-Stufen-Wählschalter ausgestattet, mit dem die Zubereitung begonnen werden kann.

Die gewünschte Temperatur mit dem Drehschalter des Thermostats einstellen und den Wählschalter aus der



Position "0" in eine der Heizpositionen bringen.

Die Leuchten schalten sich automatisch ein.

Normalerweise wird die Zubereitung mit dem Wählschalter in Position "2" gestartet; sobald die Wanne die gewünschte Temperatur erreicht hat oder das Manometer einen Druck von 0,4 bar anzeigt, den Wählschalter in Position "1" bringen, um die Temperatur aufrecht zu erhalten. Die orange Leuchte zeigt an, dass die Widerstände eingeschaltet sind.

Für einen korrekten Betrieb des Topfes verwenden Sie die Position "2" nur für das Erwärmen aus dem kalten Zustand: das Aufrechterhalten der Temperatur muss ohne Einschalten des Sicherheitsventils stattfinden. Der Betrieb ohne Dampfaustritt weist auf einen geringeren Energieverbrauch und Wasser im Zwischenmantel hin.

### **Betrieb mit Druckkessel**

Vor dem Einschalten muss der Deckel sorgfältig verschlossen und die 4 Klemmen müssen festgeschraubt werden.

Stellen Sie sicher, dass sich das Ventil in der Ruheposition befindet (siehe Abb. 8 "A")

Starten Sie den Kochvorgang mit maximaler Leistung. Sobald aus dem Ventil Dampf austritt, reduzieren Sie die Heizleistung.

Der Dampfaustritt aus dem Ventil muss kontinuierlich und leicht sein.

Das Ventil befindet sich nun in der Betriebsposition (Siehe Abb. 8 "B").

Der Druck im Inneren des Kochbehälters darf einen Wert von maximal 0,05 bar erreichen.

Am Ende des Kochvorgangs schalten Sie das Gerät aus.

Vor dem Öffnen des Deckels muss der Druck im Inneren des Kochbehälters mit Hilfe des Auslassventils vollständig abgelassen werden (siehe Abbildung 8 "C").

Achtung: lassen Sie das Produkt nach der Zubereitung nicht für längere Zeit mit hermetisch verschlossenem Deckel im Kochbehälter. Es könnte in diesem Fall zu einem Unterdruck kommen, der zu einer Beschädigung des Deckels führen kann.

### **Ausschalten**

Bringen Sie das Thermostat in die Position "●" und den Umschalter in die Position "●".

## **AUSWECHSELN VON BAUTEILEN (ERSATZTEILE)**

**Die nachfolgend beschriebenen Arbeitsschritte dürfen nur von technisch qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden!**

Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät (entfernen Sie die Sicherungen).

### **Auswechseln der Heizwiderstände**

Zu den Widerständen erhält man nach dem Abnehmen

der Vorderwand Zugang.

- Nehmen Sie die Versorgungskabel des Heizwiderstands/ der Heizwiderstände ab.
- Demontieren Sie den Heizwiderstand.
- Montieren Sie den neuen Heizwiderstand in umgekehrter Reihenfolge.

### **Auswechseln der Kontrolleuchten**

- 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**

Zum Sicherheitsthermostat erhält man nach dem Abnehmen der Vorderwand Zugang.

- Nehmen Sie die vordere Blende und anschließend die Versorgungskabel ab.
- Nehmen Sie den Kolben von der Vorderseite aus seinem Sitz am Boden des Behälters 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 / Wahlschalters**

Um Zugang zu erhalten, muss die Bedienblende abgenommen werden.

- Nehmen Sie die Stromkabel ab.
- Lösen Sie zum Auswechseln des Schalter/Wahlschalters die Befestigungsschrauben der Halterung, und nehmen sie das koaxiale Betriebsthermostat heraus.
- Montieren Sie den Schalter in umgekehrter Reihenfolge.

**GARANTIEZERTIFIKAT**

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRASSE: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ ORT: \_\_\_\_\_

LANDKREIS: \_\_\_\_\_ INSTALLATIONSdatum: \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_**TEILENUMMER** \_\_\_\_\_**WARNUNG**

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, 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** **98**

---

** Ollas a gas**

---

Medidas **101**Datos técnicos **102**

---

Instrucciones específicas **103**

---

** Ollas eléctricas**

---

Medidas **107**Datos técnicos **108**

---

Instrucciones específicas **109**

---

## 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. 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.

### 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.

### COLOCACIÓN

Antes de iniciar las tareas 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. Monte las patas; el aparato debe estar completamente horizontal, pequeños desniveles se pueden solucionar regulando dichas patas. Las conexiones a la red de suministro del gas y/o electricidad deberán encontrarse cerca del aparato, y se deberá acceder a ellas fácilmente. Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana aspirante de manera que la evacuación de los vapores se efectúe rápidamente. Efectúe 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 (véase la 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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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 obstruirse. (véanse las fig. 2 y 3).

### ¡ATENCIÓN!

En las versiones Top respete la distancia entre el aparato y el borde del plano. Tenga cuidado de que el soporte o el mueble elegido sostenga el peso del aparato.

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.

**Para el horno a gas "FGP" el pavimento de apoyo tiene que ser de material resistente al calor y no inflamable.**

### 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!**

**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 pida 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, haga lo que se indica a continuación:

- limpie cuidadosamente el equipo y las zonas limítrofes (véase el párrafo "CUIDADO DEL APARATO")
- aplique una capa de aceite alimenticio en las superficies de acero inoxidable
- efectúe todas las operaciones de mantenimiento
- cubra el equipo con una envoltura y deje algunas ranuras para que circule el aire
- En las ollas de calentamiento indirecto vacíe por completo el intersticio.

## CONEXIONES

### CONEXIÓN DEL GAS

La conexión a la brida de 3/8" G o 1/2" 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

Entre el aparato y la línea eléctrica se tiene que intercalar 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). Para ello pueden servir por ejemplo interruptores de seguridad. 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.

El cable de tierra AMARILLO-VERDE tiene que ser más largo que los demás para que en caso de que se rompa el sujetacable se desconecte después de los cables de la tensión.

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

#### Equipotencial

El aparato se tiene que conectar a un sistema equipotencial. El borne previsto se encuentra en la zona inferior delantera de la máquina. 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 del agua en la red de suministro tiene que estar comprendida entre 50 y 300 kPa, de no ser así se tiene que instalar antes del aparato un reductor de presión.**

### DESAGÜE DEL AGUA

Conecte a la red el tubo de desagüe de los equipos.

**ATENCIÓN. No abra la llave de desagüe hasta que la presión no se haya reducido aproximadamente a la atmosférica.**

### 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 al exigido, véase la tabla 1, sobredimensionado con el cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.



## INSTRUCCIONES DE LOS MODELOS A GAS



### OLLAS A GAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G9P10D - G9P10D+AE	Olla a gas 100 litros calentamiento directo	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Olla a gas 100 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Olla a gas 100 litros calentamiento directo autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Olla a gas 100 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Olla a gas 150 litros calentamiento directo	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Olla a gas 150 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Olla a gas 150 litros calentamiento directo autoclave	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Olla a gas 150 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1065)

ES

### OLLAS A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG9P10D	Olla a gas 100 litros calentamiento directo	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Olla a gas 100 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Olla a gas 100 litros calentamiento directo autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Olla a gas 100 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Olla a gas 150 litros calentamiento directo	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Olla a gas 150 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Olla a gas 150 litros calentamiento directo autoclave	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Olla a gas 150 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1060)

### OLLAS A GAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Olla a gas 150 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x760 (920)



## OLLAS A GAS - SERIE MAXIMA 900

MODELO	DATOS TÉCNICOS																
	Potencia nominal kW	Potencia reducida G120 - G150 kW	Potencia reducida G110 kW	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo metano G20 m³/h	Consumo metano G25 m³/h	Consumo metano G25,1 m³/h	Consumo gas ciudad G27 m³/h	Consumo gas ciudad G2,350 m³/h	Consumo metano G110 m³/h	Consumo metano G120 m³/h	Consumo metano G150,1 m³/h	Aire primario para combustión m³/h	Construcción tipo	Presión en la cuba bar	Presión boiler bar	Quemador n°
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

## OLLAS A GAS - SERIE S900

MODELO	DATOS TÉCNICOS																
	Potencia nominal kW	Potencia reducida G120 - G150 kW	Potencia reducida G110 kW	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo metano G20 m³/h	Consumo metano G25 m³/h	Consumo metano G25,1 m³/h	Consumo gas ciudad G27 m³/h	Consumo gas ciudad G2,350 m³/h	Consumo metano G110 m³/h	Consumo metano G120 m³/h	Consumo metano G150,1 m³/h	Aire primario para combustión m³/h	Construcción tipo	Presión en la cuba bar	Presión boiler bar	Quemador n°
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

## OLLAS A GAS - SERIE LX900 TOP

MODELO	DATOS TÉCNICOS																
	Potencia nominal kW	Potencia reducida G120 - G150 kW	Potencia reducida G110 kW	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo metano G20 m³/h	Consumo metano G25 m³/h	Consumo metano G25,1 m³/h	Consumo gas ciudad G27 m³/h	Consumo gas ciudad G2,350 m³/h	Consumo metano G110 m³/h	Consumo metano G120 m³/h	Consumo metano G150,1 m³/h	Aire primario para combustión m³/h	Construcción tipo	Presión en la cuba bar	Presión boiler bar	Quemador n°
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CI - LXG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	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.

**PUESTA EN MARCHA**

Antes de su puesta 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 adáptela al grupo de gas exigido (véase el párrafo “Funcionamiento con otros tipos de gas”). Para ponerlo 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 demuéstrele 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. Encienda el quemador y ponga la manecilla en la posición de mínimo.
  2. Regule el caudal del mínimo con el tornillo "B" (Fig. 7): desenroscándolo aumenta el caudal y enroscándolo disminuye.
  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 m<sup>3</sup>).
    7. Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (el párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m<sup>3</sup>/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.

## INSTRUCCIONES DE USO

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. Antes de llenar la cuba controle siempre que la llave de desagüe esté cerrada.

Limpiar periódicamente la llave de vaciado y engrasarla con grasa específica para uso alimentario.

### Calentamiento indirecto

Los modelos con calentamiento indirecto están dotados de una cámara.

Una vez que se han realizado las conexiones a la red hídrica y a la red eléctrica, un sistema completamente automático se activa para mantener constante la cantidad adecuada de agua en la cámara.

En caso de que el nivel de agua en la cámara sea demasiado bajo para que la máquina funcione de forma segura, la luz roja (véase la fig. 9) se enciende e inhibe el calentamiento principal de la olla.

### ¡Atención!

La luz roja (amarilla en los modelos de gas) se enciende durante unos segundos incluso con el funcionamiento normal cuando el sistema automático se rellena.

La máxima presión del vapor alcanzada en la cámara es 0,5 bar, para grandes cantidades de líquido que calentar dicha presión puede estabilizarse a valores notablemente inferiores (0,2/ 0,3 bares).

Para eliminar un consumo excesivo e inútil de agua en la cámara hay un presostato automático que limita la presión y apaga/enciende directamente el calentamiento principal.

Se aconseja para rellenar la cámara utilizar agua blanda.

### Encendido del quemador piloto

Abra la llave del gas que se encuentra en la parte superior del aparato.

Gire la manivela del termostato de la posición "●" a la izquierda a la posición "✱"; mantenga pulsada la manivela del termostato y simultáneamente accione el botón de encendido eléctrico. Mantenga pulsada la manivela del termostato unos segundos más después del encendido. Suelte la manivela del termostato y controle que el piloto se ha encendido. Cuando se apague la llama repita la operación.

Sobre pedido el equipo puede estar dotado de encendido eléctrico.

### Encendido del quemador principal

Después de haber encendido la llama piloto gire la manecilla del termostato a la izquierda a la posición de máxima potencia hasta la posición "0" o sucesivamente hasta la posición de mínimo "0".

Cuando la manecilla del termostato se gira a la derecha hasta la posición "✱", el quemador principal está constantemente apagado.

### Apagado del quemador piloto

Para apagar el quemador piloto de forma que se impida que se encienda el quemador principal, presione la manecilla del termostato y gírela hasta la posición "●".

### Funcionamiento en autoclave

Antes del encendido, cierre con cuidado la tapa y enrosque los 4 tornillos.

Controle que la válvula esté en la posición de reposo (véase la fig. 8 "A").

Inicie la cocción en la posición máxima. Cuando de la válvula salga el vapor, disminuya la potencia de calentamiento.

El vapor debe salir de la válvula de forma continua y poco a poco.





Entonces la válvula está en la posición de funcionamiento (véase la fig. 8 "B")

La presión dentro de la cuba de cocción puede alcanzar un valor máximo de 0,05 bar.

Cuando finalice la cocción apague el aparato.

Antes de abrir la tapa hay que liberar por completo la presión del interior de la cuba de cocción accionando la palanca de la válvula de purga (véase la figura 8 "C").

#### **Atención:**

No deje el producto dentro de la cuba hasta que finalice la cocción con la tapa cerrada herméticamente durante mucho tiempo ya que podría originarse una depresión que podría ocasionar daños a la tapa.

## **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!**

#### **Inyector del quemador principal (Fig. 4)**

Se puede acceder a las boquillas una vez que se haya abierto el panel delantero inferior.

Con una llave fija SW 11 desenrosque el inyector "B" y sustitúyalo con uno apropiado.

Controle en la "tabla de quemadores" la distancia "H" correcta para el aire primario.

#### **Regulación de la llama piloto (Fig. 5)**

La llama piloto es de boquillas y aire fijo. La única operación necesaria es la sustitución de las boquillas según el tipo de gas haciendo lo que se indica a continuación. Abra el panel delantero inferior. El quemador piloto se encuentra en la parte inferior izquierda de la cámara de combustión.

#### **Bujía de encendido (Fig. 5)**

Abra el panel delantero inferior.

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)**

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.**




Los aparatos son conformes a las directivas europeas:

2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/EU	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/EC	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 60335-2-47	Norma Especial para OLLAS y CUECEPASTA eléctricos de cocción multiuso para uso colectivo

### Características de los aparatos

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

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

## INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



**Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49**

**"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)"**.

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

**La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.**



## INSTRUCCIONES DE LOS MODELOS ELÉCTRICOS

### OLLAS ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
<b>E9P10I</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto autoclave + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto autoclave + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)

### OLLAS ELÉCTRICAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
<b>SE9P10I</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto autoclave	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto autoclave + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Olla eléctrica 150 litros calentamiento indirecto autoclave + carga automática en la zona	mm 800x900x900 (1000)

ES

### OLLAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
<b>LXE9P15I</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Olla eléctrica 100 litros calentamiento indirecto + carga automática en la zona	mm 800x900x760 (860)



## OLLAS ELÉCTRICAS - SERIE MAXIMA 900 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F	Presión en la cuba	Presión boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## OLLAS ELÉCTRICAS - SERIE S900 DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F	Presión en la cuba	Presión boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

ES

## OLLAS ELÉCTRICAS - SERIE LX900 TOP DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión tipo H07RN-F	Presión en la cuba	Presión boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**¡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**

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. Antes de llenar la cuba controle siempre que la llave de desagüe esté cerrada.

Limpiar periódicamente la llave de vaciado y engrasarla con grasa específica para uso alimentario.

**Calentamiento indirecto**

Los modelos con calentamiento indirecto están dotados de una cámara.

Una vez que se han realizado las conexiones a la red hídrica y a la red eléctrica, un sistema completamente automático se activa para mantener constante la cantidad adecuada de agua en la cámara.

En caso de que el nivel de agua en la cámara sea demasiado bajo para que la máquina funcione de forma segura, la luz roja (véase la fig. 9) se enciende e inhibe el calentamiento principal de la olla.

**¡Atención!**

La luz roja (amarilla en los modelos de gas) se enciende durante unos segundos incluso con el funcionamiento normal cuando el sistema automático se rellena.

La máxima presión del vapor alcanzada en la cámara es 0,5 bar, para grandes cantidades de líquido que calentar dicha presión puede estabilizarse a valores notablemente inferiores (0,2/0,3 bares).

Para eliminar un consumo excesivo e inútil de agua en la cámara hay un presostato automático que limita la presión y apaga/enciende directamente el calentamiento principal.

Se aconseja para rellenar la cámara utilizar agua blanda.

**Encendido**

Llene la cuba con agua caliente o fría según convenga a través de la llave que se suministra con el aparato.

Active el interruptor principal antes del aparato.

El aparato está dotado de un termostato para ajustar la temperatura de funcionamiento y de un selector de tres posiciones para realizar las operaciones de puesta en marcha de la cocción.

Ajuste la temperatura que quiera accionando la manecilla del termostato y gire el selector de la posición “0” a una de las posiciones de calentamiento.

Los testigos se encienden automáticamente.

Generalmente la cocción se pone en marcha con el selector en la posición “2”; cuando el recipiente alcanza la temperatura deseada o en cualquier caso el manómetro marca una presión de 0,4 bar, gire el selector a la posición “1” para que se mantenga. El testigo naranja indica cuando las resistencias están en marcha.

Para que la olla funcione correctamente, use la posición “2” sólo para el calentamiento de frío: la temperatura tiene que mantenerse sin que intervenga la válvula de seguridad. El funcionamiento sin vapor también indica un



menor consumo de energía y de agua en el intersticio.

#### Funcionamiento en autoclave

Antes del encendido, cierre con cuidado la tapa y enrosque los 4 tornillos. Controle que la válvula esté en la posición de reposo (véase la fig. 8 "A").

Inicie la cocción en la posición máxima. Cuando de la válvula salga el vapor disminuya la potencia de calentamiento.

El vapor debe salir de la válvula de forma continua y poco a poco. Entonces la válvula está en la posición de funcionamiento (véase la fig. 8 "B")

La presión dentro de la cuba de cocción puede alcanzar un valor máximo de 0,05 bar.

Cuando finalice la cocción apague el aparato.

Antes de abrir la tapa hay que liberar por completo la presión del interior de la cuba de cocción accionando la palanca de la válvula de purga (véase la fig. 8 "C").

#### Atención:

No deje el producto dentro de la cuba hasta que finalice la cocción con la tapa cerrada herméticamente durante mucho tiempo ya que podría originarse una depresión que podría ocasionar daños a la tapa.

#### Apagado

Ponga el termostato en la posición "●" y el conmutador en la posición "●".

### SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

**¡Únicamente un servicio de asistencia técnica cualificado puede intervenir como se especifica más abajo!**

Desconecte la corriente del aparato (desconecte los fusibles).

#### Sustitución de las resistencias

Se puede acceder a las resistencias una vez que se haya desmontado el panel delantero.

- Desconecte los cables de alimentación de la/las resistencia/resistencias.
- Desmonte la resistencia.
- Monte la nueva resistencia en 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

Se puede acceder al termostato de seguridad una vez que se haya desmontado el panel delantero.

- 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/selector

Para acceder se tiene que quitar el panel de mandos.

- Desconecte los cables de alimentación.
- Sustituya el interruptor/selector desenroscando los tornillos de bloqueo del soporte y habiendo extraído además el termostato de trabajo coaxial.
- Monte el nuevo interruptor en el orden contrario.

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: \_\_\_\_\_

CALLE: \_\_\_\_\_

C.P.: \_\_\_\_\_ LOCALIDAD: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_ FECHA DE INSTALACIÓN: \_\_\_\_\_

MODELO \_\_\_\_\_



PIEZA NÚMERO \_\_\_\_\_

#### ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones 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. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.

## Instructiehandleiding

---

<b>Algemeen advies</b>	<b>112</b>
 <b>Gaskookketels</b>	
Afmetingen	<b>115</b>
Technische gegevens	<b>116</b>
Specifieke instructies	<b>117</b>
 <b>Elektrische kookketels</b>	
Afmetingen	<b>121</b>
Technische gegevens	<b>122</b>
Specifieke instructies	<b>123</b>

---

## ALGEMEEN ADVIES

### ATTENTIE!

De afbeeldingen van de hoofdstukken "ALGEMEEN ADVIES", "INSTRUCTIES GASMODELLEN" en "INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN" bevinden zich op de eerste pagina's van de betreffende handleiding.

Lees aandachtig de instructies 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 de geldende normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, een niet perfect onderhoud en/of onhandig gebruik. 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.

### WETSVOORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELS EN RICHTLIJNEN

De fabrikant verklaart dat de apparaten conform zijn aan de EG-richtlijnen en de verwijzende normen en verzoekt de installatie uit te voeren conform de van kracht zijnde normen. In verband met 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 hoogte afstelbare poten. Bekleding in chroomnikkel staal 18/10. De typeplaat bevindt zich op de voorzijde van het apparaat en meldt alle gegevens die noodzakelijk zijn voor de aansluiting.

### INBEDRIJFSTELLING

Voordat men begint met de inbedrijfstelling dient men het apparaat van de verpakking te ontdoen. Sommige onderdelen zijn beschermd met plakplastic, dit moet voorzichtig verwijderd te worden. Indien er lijmresten achterblijven dienen deze met

daarvoor geschikte producten 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 dient extra aandacht te schenken aan de reglementering met betrekking tot de brandpreventie.

### ATTENTIE:

De branders hebben lucht nodig voor de verbranding, overeenkomstig met 2 m<sup>3</sup>/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 af te voeren.

De lucht die nodig is voor de verbranding van de branders is 2 m<sup>3</sup>/h voor ieder 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).

### Waarschuwing!

Voor de uitvoeringen Top dient men te letten op de afstand van het apparaat tot de buitenrand van het blad.

Verzekert u ervan dat de tafel of het gekozen meubel het gewicht van het apparaat kan dragen.

Installeer de apparatuur niet in de nabijheid van andere apparaten die hoge temperaturen bereiken, dit om de elektrische onderdelen niet te beschadigen.

Controleer gedurende de installatiefase of de zuig- en



afvoerleidingen vrij zijn van obstakels.

**In aanwezigheid van een "FGP" gasoven moet de steunvloer van niet ontvlambaar materiaal zijn dat weerstand kan bieden aan de warmte.**

### ADVIES

Controleer de apparaten altijd 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 alleen gedurende het gebruik de normale afstellingen uitvoeren. Gebruik alleen de accessoires geadviseerd 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 (rest-warmte). Vermijd de handen er op te leggen en hou kinderen uit de buurt!**

**Deze normen zijn zeer belangrijk en kunnen indien niet of slechts nageleefd 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, schuurponsjes 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 sponjes 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

Ondanks dat de apparatuur dusdanig is ontworpen en gebouwd dat weinig onderhoud nodig is, adviseren wij de gebruiker een servicecontract af te sluiten zodat de apparatuur minstens 1 keer per jaar door gespecialiseerd personeel van onze technische dienst of een gespecialiseerd technicus wordt gecontroleerd.

#### ATTENTIE!

**Voordat men onderhouds-of reparatiewerkzaamheden op het apparaat laat uitvoeren, dient u het van het gasnet of elektriciteitsnet los te koppelen.**

**Gebruik uitsluitend 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 hoed en enkele openingen vrijhouden voor de luchtcirculatie
- Bij de pannen die indirect verwarmd worden de tussenruimte geheel legen.

## AANSLUITINGEN

### GASAANSLUITING

De aansluiting met de koppeling 3/8" G of 1/2" 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 de normen. Wanneer de aansluiting is voltooid, moet de afdichting gecontroleerd worden middels een lekzoekspray.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat op 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.

Tussen het apparaat en de elektrische bedrading dient een omnipolaire schakelaar geplaatst te worden die voor een totale uitschakeling zorgt in geval van overvoltage III en een differentiaal- ingang met geschikte functies voor het nominaal vermogen van het apparaat (1mA per Kw vermogen). Hiervoor kunnen bij voorbeeld veiligheidsschakelaars gebruikt worden.

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. De GEELGROENE aardkabel moet langer zijn dan de andere zodat hij bij breken van de kabelklemmen na de andere spanningskabels los komt.

**De GEELGROENE aardkabel mag nooit onderbroken worden.**

### Equipotentiaal

Het apparaat dient aangesloten te worden op een equipotentiaal systeem. De daarvoor bestemde klem bevindt zich in het onderste gedeelte voorin het apparaat. Hij wordt aangeduid door een label:



## AANSLUITING OP HET WATERLEIDINGSNET

Sluit de watertoevoerleiding aan op het waterleidingsnet door middel van een mechanische filter en een afsluitkraan.

Alvorens de filter aan te sluiten moet u een zekere hoeveelheid water laten lopen om de leiding van eventuele kleine ijzerdeeltjes te ontdoen.

**ATTENTIE: De waterdruk in het toevoernet moet liggen tussen 50 en 300 kPa, zo niet dan moet stroomopwaarts van het apparaat een drukregelaar geïnstalleerd worden.**

## WATERAFVOER

Sluit de afvoerleiding van de apparatuur aan op de riolering.

**Waarschuwing. Het aftapkraantje niet openen totdat de druk is verlaagd naar het niveau van de atmosferische.**

## ROOKAFVOER

De apparaten moeten in ruimtes geplaatst worden die geschikt zijn voor afvoer van verbrandingsgassen,

conform 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 door middel van een kap of dergelijke, aangesloten op een efficiënt rookgaskanaal of rechtstreeks naar buiten.

Indien dit ontbreekt is het gebruik van een luchtzuiger toegestaan mits hij rechtstreeks aangesloten is op de buitenlucht.

Het zuigvermogen mag niet minder zijn dan vereist, zie tabel 1, vergroot met de nodige luchtverversing voor het welzijn van de gebruikers.



## INSTRUCTIES VOOR DE GASMODELLEN

### GASKOOKKETELS SERIE MAXIMA 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
<b>G9P10D - G9P10D+AE</b>	Gaskookketels 100 liter directe verhitting	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI</b>	Gaskookketels 100 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10DA - G9P10DA+AE</b>	Gaskookketels 100 liter directe verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI</b>	Gaskookketels 100 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15D - G9P15D+AE</b>	Gaskookketels 150 liter directe verhitting	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI</b>	Gaskookketels 150 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15DA - G9P15DA +AE</b>	Gaskookketels 150 liter directe verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI</b>	Gaskookketels 150 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1065)

### GASKOOKKETELS SERIE S900

NL

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
<b>SG9P10D</b>	Gaskookketels 100 liter directe verhitting	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI</b>	Gaskookketels 100 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10DA</b>	Gaskookketels 100 liter directe verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI</b>	Gaskookketels 100 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15D</b>	Gaskookketels 150 liter directe verhitting	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI</b>	Gaskookketels 150 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15DA</b>	Gaskookketels 150 liter directe verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI</b>	Gaskookketels 150 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1060)

### GASKOOKKETELS SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
<b>LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI</b>	Gaskookketels 150 liter indirecte verhitting	mm 800x900x760 (920)



GASKOOKKETELS - SERIE MAXIMA 900											TECHNISCHE GEGEVENS							
MODEL	Nominaal vermogen	Verlaagd vermogen	Verlaagd vermogen G110	Verbruik LPG	Verbruik methaan G20	Verbruik methaan G25	Verbruik methaan G25,1	Verbruik stads GAS G27	Verbruik stads GAS G2,350	Verbruik methaan G110	Verbruik methaan G120	Verbruik methaan G150,1	Primaire lucht voor verbranding	Type bouw	Druk in de ketel	Druk in de boiler	Brander	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A	bar	bar	n°	
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

### GASKOOKKETELS - SERIE S900

GASKOOKKETELS - SERIE S900											TECHNISCHE GEGEVENS							
MODEL	Nominaal vermogen	Verlaagd vermogen	Verlaagd vermogen G110	Verbruik LPG	Verbruik methaan G20	Verbruik methaan G25	Verbruik methaan G25,1	Verbruik stads GAS G27	Verbruik stads GAS G2,350	Verbruik methaan G110	Verbruik methaan G120	Verbruik methaan G150,1	Primaire lucht voor verbranding	Type bouw	Druk in de ketel	Druk in de boiler	Brander	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A	bar	bar	n°
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

### GASKOOKKETELS - SERIE LX900 TOP

GASKOOKKETELS - SERIE LX900 TOP											TECHNISCHE GEGEVENS							
MODEL	Nominaal vermogen	Verlaagd vermogen	Verlaagd vermogen G110	Verbruik LPG	Verbruik methaan G20	Verbruik methaan G25	Verbruik methaan G25,1	Verbruik stads GAS G27	Verbruik stads GAS G2,350	Verbruik methaan G110	Verbruik methaan G120	Verbruik methaan G150,1	Primaire lucht voor verbranding	Type bouw	Druk in de ketel	Druk in de boiler	Brander	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	A	bar	bar	n°
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CI - LXG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45

**ATTENTIE!**

De afbeeldingen van de hoofdstukken “**ALGEMEEN ADVIES**”, “**INSTRUCTIES GASMODELLEN**” en “**INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN**” bevinden zich op de eerste pagina's van de betreffende handleiding.

**INBEDRIJFSTELLING**

Alvorens het apparaat in werking te stellen moet gecontroleerd worden of de kenmerken van het apparaat (gebruikte gastype en -categorie) overeenstemmen met de gassoort die 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 nominale 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 (butaanpropan).

Buiten de hierboven vermelde drukmarges is het niet mogelijk de apparaten te laten 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 niet in gebruik is.

Het nominale en het beperkte vermogen van de brander, berekend op de waarde van de nominale druk, worden verkregen door de tabel “BRANDERS” te raadplegen. De verbrandingswaarde van het gas kunt u opvragen bij 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 gebruiker tevens inlichten over het feit dat bij een renovatie of wijzigingen in de bouw van de ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, de luchttoevoer voor de verbranding bedreigd kan worden. De functies van het apparaat moeten dan opnieuw gecontroleerd worden.

**Werking met andere gassoorten**

Om over te schakelen op een andere gassoort, zoals bijvoorbeeld 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. De brander aansteken en de knop op de minimum stand draaien.
  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 (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Bereken nu het minimum vermogen door toepassing van de formule van de volumetrische methode (vorige paragraaf). Vermogen (kw) = verbruik (m<sup>3</sup>/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.

## GBRUIKINSTRUCTIES

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 slechts tot op 40 mm van de rand gevuld worden, het te braden vlees inbegrepen.

Neem het merkteken voor het maximum peil in acht.

Controleer steeds of de kraan gesloten is, alvorens de ketel te vullen.

Men dient het aftapkraantje regelmatig schoon te maken en in te vetten met het daarvoor bestemde vet dat speciaal voor consumptiedoelinden wordt gebruikt.

### Indirecte verwarming

De modellen met indirecte verwarming zijn voorzien van een dubbele wand.

Als de aansluitingen op de waterleiding en het elektriciteitsnet zijn uitgevoerd, treedt een compleet automatisch systeem in werking om de juiste hoeveelheid water in de tussenruimte constant te houden.

Indien het waterniveau in de tussenruimte te laag zou blijken voor een veilige werking van de machine, gaat er een rood lampje ( zie fig. 9 ) branden dat aangeeft dat de verwarming van de pan afremt.

### Waarschuwing!

Het rode lampje ( geel bij de modellen op gas ) gaat ook enkele seconden branden bij een normale werking wanneer het automatische systeem herladen wordt.

De maximale druk die de stoom bereikt in de tussenruimte is 0.5 bar, om een grote hoeveelheid vocht te verwarmen kan deze druk zich stabiliseren tot een iets lichtere waarde ( 0.2 / 0.3 bar ) .

Om een overmatig en onnodig verbruik van water in de tussenruimte tegen te gaan is een automatische drukschakelaar aanwezig die de druk beperkt door direct de hoofdverwarming uit of aan te zetten.

Aangeraden wordt om voor het vullen van de tussenruimte onthard water te gebruiken.

### Ontsteking van de waakvlam

Open de gaskraan opwaarts van het apparaat.

Draai de knop van de thermostaat van de stand "●" naar links in de stand "✱", hou de knop van de thermostaat ingedrukt en activeer gelijktijdig de toets voor de elektrische ontsteking. Hou na de inschakeling de knop van de thermostaat nog enkele seconden ingedrukt.

Laat de knop van de thermostaat los en controleer of de waakvlam aan is. Indien de vlam weer uit is gegaan, moet de procedure herhaald worden.

Op aanvraag kan de apparatuur voorzien worden van een elektrische inschakeling.

### Ontsteking van de hoofdbrander

Nadat u de waakvlam hebt ontstoken, moet u de knop van de thermostaat naar links draaien in de richting van het maximum vermogen tot in de stand "A" of nog verder tot in de stand minimum "B".

Wanneer de thermostaatknop naar rechts wordt gedraaid tot in de stand "✱", is de hoofdbrander constant uit.

### Doven van de waakvlam

Om de waakvlam uit te doen en dus de ontsteking van de hoofdbrander te vermijden, moet u op de thermostaatknop drukken en hem draaien tot in de stand "●".



### Werking in autoclaaf

Sluit voor de ontsteking zorgvuldig het deksel en schroef de 4 klemmen dicht.

Controleer of de klep in de ruststand staat (zie fig. 8 "A") Start het koken in de maximum stand. Wanneer stoom uit de klep komt, moet u het verhittingsvermogen beperken. De stoom moet continu en niet met overmatige druk uit de klep komen.

De klep is nu in bedrijfstand (zie fig. 8 "B") De druk in de kookketel kan een maximum waarde van 0,05 bar bereiken.

Na het koken moet het apparaat uitgezet worden.

Voor het deksel te openen, moet u eerst de druk volledig uit de kookketel laten ontsnappen middels de hendel van de afblaasklep (zie figuur 8 "C").

### Attentie!

Let erop het product niet te lang in de ketel te laten wanneer het deksel hermetisch gesloten is. Er zou een onderdruk kunnen ontstaan waardoor het deksel beschadigd zou kunnen worden.

## VERVANGING VAN DE ONDERDELEN (RESERVEONDERDELEN)

**Alvorens het apparaat de eerste keer in werking te stellen, is het noodzakelijk de binnenzijde van de braadkuip zorgvuldig schoon te maken!**

### Kop van de hoofdbrander (fig.4)

Men verkrijgt toegang tot de spuitmondjes nadat men het frontpaneel heeft geopend.

Schroef met een spansleutel SW 11 de kop "B" los en vervang hem met een andere geschikte kop.

Controleer in de "tabel van de branders" de correcte afstand "H" voor de primaire lucht.

### Afstelling van de waakvlam (Fig.5)

De waakvlam werkt met spuitmondjes en vaste lucht. De enige vereiste handeling is die van de vervanging van de spuitmondjes al naar gelang het type gas. Open het binnenste frontpaneel. De hoofdbrander is geplaatst aan de linkerkant onderin de verbrandingskamer.

### Ontstekingsbougie (Fig. 5)

Open het onderste frontpaneel.

De bougie "C" wordt langs de onderzijde verwijderd.

Ontkoppel de kabel voor de inschakeling, schroef de bevestigingsbout 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)

Draai de schroefkoppelingen los die het thermokoppel "A" met de gasarmatuur (kranen, kleppen) en de branderkop van de waakvlam "b" bevestigen; voeg het nieuwe onderdeel in.

Monteer na de vervanging het bedieningspaneel en de betreffende onderdelen opnieuw 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.**

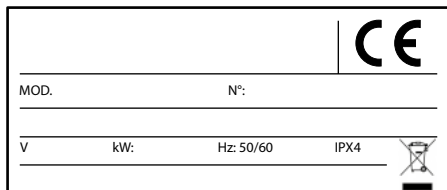
**Dit toestel is geconfigureerd voor gascategorie K (12K) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributie gassen volgens de specificatie in NTA 8837:2012 Bijlage D, met een Wobbe-index van 43.46 – 45.3 MJ/m<sup>3</sup> (droog, 0 °C, hogere waarde) of 41.23 – 42.98 (droog, 15 °C, hogere waarde). Dit apparaat kan worden omgezet in gascategorie E (12E).**

De apparatuur is conform met de Europese richtlijnen:

2014/35/UE	Laagspanningsrichtlijn
2014/30/UE	EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)
2011/65/EU	Beperking gebruik gevaarlijke stoffen op elektrische en elektronische apparaten
2006/42/EC	Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen
EN 60335-1	Algemene regelgeving voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten en dergelijke
EN 60335-2-47	Bijzondere regelgeving voor elektrische PANNEN, elektrische multifunctionele PASTAKOKERS voor collectief gebruik

### Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.



### INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN

NL



#### Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".

Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vóór de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd of doorverkocht onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vòòr de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

**De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.**





## INSTRUCTIES VOOR DE ELEKTRISCHE MODELLEN



### ELEKTRISCHE KOOKKETELS SERIE MAXIMA 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
E9P10I	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting autoclaafversie + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting autoclaafversie + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRISCHE KOOKKETELS SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
SE9P10I	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting autoclaafversie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Elektrische kookketel 100 liter indirecte verhitting autoclaafversie + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting autoclaafversie + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x900 (1000)

NL

### ELEKTRISCHE KOOKKETELS SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
LXE9P15I	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Elektrische kookketel 150 liter indirecte verhitting + automatisch vullen van de tussenruimte	mm 800x900x760 (860)


**ELEKTRISCHE KOOKKETELS - SERIE MAXIMA 900 TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Verbindingskabel van het type H07RN-F	Druk in de ketel	Druk in de boiler
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**ELEKTRISCHE KOOKKETELS - SERIE S900 TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Verbindingskabel van het type H07RN-F	Druk in de ketel	Druk in de boiler
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

NL

**ELEKTRISCHE KOOKKETELS - SERIE LX900 TOP TECHNISCHE GEGEVENS**

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Verbindingskabel van het type H07RN-F	Druk in de ketel	Druk in de boiler
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**ATTENTIE!**

De afbeeldingen van de hoofdstukken “**ALGEMEEN ADVIES**”, “**INSTRUCTIES GASMODELLEN**” en “**INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN**” bevinden zich op de eerste pagina's van de betreffende 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 (1 mA 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 op 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 rechtse zijde onderaan en wordt aangeduid door een internationaal symbool. De nominale sectie van de geleider moet <math><10 \text{ mm}^2</math> zijn. Deze aansluiting moet uitgevoerd worden tussen alle geïnstalleerde apparaten en de aardleiding van de werkplaats.

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

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 slechts tot op 40 mm van de rand gevuld worden, het te braden vlees inbegrepen.

Neem het merkteken voor het maximum peil in acht. Controleer steeds of de kraan gesloten is, alvorens de ketel te vullen.

Men dient het aftapkraantje regelmatig schoon te maken en in te vetten met het daarvoor bestemde vet dat speciaal voor consumptiedoelinden wordt gebruikt.

**Indirecte verwarming**

De modellen met indirecte verwarming zijn voorzien van een dubbele wand.

Als de aansluitingen op de waterleiding en het elektriciteitsnet zijn uitgevoerd, treedt een compleet automatisch systeem in werking om de juiste hoeveelheid water in de tussenruimte constant te houden.

Indien het waterniveau in de tussenruimte te laag zou blijken voor een veilige werking van de machine, gaat er een rood lampje (zie fig. 9) branden dat aangeeft dat de verwarming van de pan afremt.

**Waarschuwing!**

Het rode lampje (geel bij de modellen op gas) gaat ook enkele seconden branden bij een normale werking wanneer het automatische systeem herladen wordt.

De maximale druk die de stoom bereikt in de tussenruimte is 0,5 bar, om een grote hoeveelheid vocht te verwarmen kan deze druk zich stabiliseren tot een iets lichtere waarde (0,2 / 0,3 bar).

Om een overmatig en onnodig verbruik van water in de tussenruimte tegen te gaan is een automatische drukschakelaar aanwezig die de druk beperkt door direct de hoofdverwarming uit of aan te zetten.

Aangeraden wordt om voor het vullen van de tussenruimte onthard water te gebruiken.

**Inschakeling**

Vul de ketel naar wens met warm of koud water. Gebruik hiervoor de bijgeleverde kranen.

Schroef de hoofdschakelaar opwaarts van het apparaat vast. Het apparaat is voorzien van een thermostaat om de werktemperatuur in te stellen en een keuzeschakelaar met drie standen om het kookproces in werking te stellen.

Stel de gewenste temperatuur in door de knop van de thermostaat te bewegen en de keuzeschakelaar van stand “0” op een van de verwarmingsstanden te draaien.

De lampjes gaan automatisch branden.

In het algemeen zet men het bereidingsproces in gang met de keuzeschakelaar op stand “2”, als de schaal op de gewenste temperatuur is of als de manometer een druk van 0,4 bar aangeeft, dient men de schakelaar op stand “1” te zetten voor de instandhouding van de temperatuur. Het oranje lampje geeft aan wanneer de weerstanden in werking zijn.

Voor een juiste werking van de pan, stand “2” alleen gebruiken om koude spijzen te verwarmen: de instandhouding van de temperatuur dient te gebeuren



zonder tussenkomst van het veiligheidsventiel. De werking zonder afblazen van de stoom zorgt ook voor een lager energieverbruik en minder water in de tussenruimte.

### Werking van de autoclaafversie

Sluit voor het inschakelen zorgvuldig het deksel en schroef de 4 klemmen vast. Controleer of de klep in de ruststand staat (zie fig. 8 "A").

Start de kookcyclus in de maximumstand. Wanneer de stoom uit de klep ontsnapt, moet het verhittingsvermogen worden beperkt.

De stoom moet continu en niet met overmatige druk uit de klep komen. De klep is nu in bedrijfstand (zie fig. 8 "B"). De druk in de kookketel kan een maximum waarde van 0,05 bar bereiken.

Na het koken moet het apparaat uitgezet worden. Voor het deksel te openen, moet u eerst de druk volledig uit de kookketel laten ontsnappen middels de hendel van de afblaasklep (zie figuur 8 "C").

### Attentie!

Let erop het product niet te lang in de ketel te laten wanneer het deksel hermetisch gesloten is.

Er zou een onderdruk kunnen ontstaan waardoor het deksel zou kunnen beschadigen.

### Uitschakeling

Zet de thermostaat op stand "●" en de schakelaar op stand "●".

## VERVANGING VAN DE ONDERDELEN (RESERVEONDERDELEN)

**Aleen een bevoegd technisch servicecentrum mag op het apparaat ingrijpen, zoals hieronder wordt aangeduid!**

Verwijder de stroom van het apparaat (verwijder de zekeringen).

### Vervanging van de weerstanden

De weerstanden zijn toegankelijk nadat men het frontpaneel heeft gedemonteerd.

- Ontkoppel de voedingskabels van de weerstand(en).
- Demonteer de 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 bedrijfstermostaat of van de veiligheidstermostaat

De veiligheidstermostaat is toegankelijk nadat men het frontpaneel heeft gedemonteerd.

- 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 blokkeren los te schroeven.
- Monteer opnieuw de thermostaat in de omgekeerde Volgorde

### Vervanging van de schakelaar / keuzeschakelaar

Om toegang te verkrijgen dient men het bedieningspaneel te verwijderen.

- De voedingskabels loskoppelen.
- Vervang de schakelaar / keuzeschakelaar door de schroeven van de steun los te schroeven en de coaxiale bedrijfstermostaat te verwijderen.
- Monteer de nieuwe schakelaar in omgekeerde volgorde.

## 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 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 en/of verkeerd gebruik.

## Manual de instruções

---

**Advertências gerais** **126** **Marmitas a gás**

---

Dimensões **129**

---

Dados técnicos **130**

---

Instruções específicas **131** **Marmitas eléctricas**

---

Dimensões **135**

---

Dados técnicos **136**

---

Instruções específicas **137**

---

## 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. 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.

### 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.

### 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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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).

### Atenção!

Com as versões Top, prestar atenção à distância do aparelho à borda externa da superfície.

Prestar atenção ao escolher o cavalete ou o móvel, deverá suportar o peso do aparelho.

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.

**Em caso de forno a gás “FGP”, o pavimento de apoio deve ser completamente feito com material resistente ao calor e não inflamável.**

### ADVERTÊNCIAS

Utilizar os aparelhos apenas sob vigilância e nunca deixá-los a funcionar sem carga.

Os aparelhos não prevêm 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!**

**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 Scotch-Brite).

**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.
- Com marmitas com aquecimento indirecto, esvazie completamente a parede dupla.

## LIGAÇÕES

### LIGAÇÃO DO GÁS

A ligação com o bocal de 3/8” G ou 1/2” 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

Entre o aparelho e a linha eléctrica deve ser predisposto um interruptor omnipolar, que permita a desconexão completa conforme as condições descritas na categoria de sobretensão III, e um disjuntor diferencial adequado à potência nominal do aparelho (1mA por kW de potência). Por exemplo, é possível utilizar interruptores de segurança. 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.

O cabo de terra AMARELO-VERDE deve ser mais comprido que os outros para que, em caso de ruptura da braçadeira, solte-se após os cabos de tensão.

**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 na zona inferior dianteira da máquina. 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 da água na rede de alimentação deve estar entre 50 e 300 kPa, caso contrário será preciso instalar na entrada do aparelho um redutor de pressão.**

## DESCARGA DA ÁGUA

Conectar com a rede o tubo de descarga dos equipamentos.

**ATENÇÃO. Não abra a torneira de descarga enquanto a pressão não baixar, até alcançar um valor semelhante ao valor da pressão atmosférica.**

## 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.





## INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS



### MARMITAS A GÁS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
G9P10D - G9P10D+AE	Marmita a gás de 100 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Marmita a gás de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Marmita a gás autoclave de 100 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Marmita a gás autoclave de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Marmita a gás de 150 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Marmita a gás de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Marmita a gás autoclave de 150 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Marmita a gás autoclave de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1065)

### MARMITAS A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SG9P10D	Marmita a gás de 100 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Marmita a gás de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Marmita a gás autoclave de 100 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Marmita a gás autoclave de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Marmita a gás de 150 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Marmita a gás de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Marmita a gás autoclave de 150 litros com aquecimento directo	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Marmita a gás autoclave de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1060)

### MARMITAS A GÁS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Marmita a gás de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x760 (920)



### MARMITAS A GÁS – SÉRIE MAXIMA 900

### DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência reduzida	Potência reduzida G10 G120 - G150	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gás Comun G27	Consumo Gás Comun G2,350	Consumo Metano G110	Consumo Metano G120	Consumo Metano G150,1	Ar primário para combustão	Construção tipo	Pressão na cuba	Pressão na caldeira	Queimador	
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	bar	bar	n°	kW
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

### MARMITAS A GÁS – SÉRIE S900

### DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência reduzida	Potência reduzida G10 G120 - G150	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gás Comun G27	Consumo Gás Comun G2,350	Consumo Metano G110	Consumo Metano G120	Consumo Metano G150,1	Ar primário para combustão	Construção tipo	Pressão na cuba	Pressão na caldeira	Queimador	
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	bar	bar	n°	kW
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

### MARMITAS A GÁS – SÉRIE LX900 TOP

### DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência reduzida	Potência reduzida G10 G120 - G150	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25,1	Consumo Gás Comun G27	Consumo Gás Comun G2,350	Consumo Metano G110	Consumo Metano G120	Consumo Metano G150,1	Ar primário para combustão	Construção tipo	Pressão na cuba	Pressão na caldeira	Queimador	
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	bar	bar	n°	kW
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CI - LXG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45

**ATENÇÃO!**

As figuras indicadas nos capítulos “ADVERTÊNCIAS GERAIS”, “INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS” e “INSTRUÇÕES MODELOS ELÉTRICOS” 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. Acenda o queimador e coloque o botão 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 calorífero 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.

## INSTRUÇÕES DE USO

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. Antes de abastecer a cuba, certifique-se sempre que a torneira de descarga esteja fechada.

Limpe periodicamente a torneira de descarga e lubrifique-a utilizando lubrificante alimentar.

### Aquecimento indireto

Os modelos com aquecimento indireto possuem parede dupla.

Depois de realizadas as conexões hidráulicas e elétricas, ativa-se um sistema completamente automático para manter a quantidade correta de água na parede dupla sempre constante.

Se o nível de água na parede dupla for demasiado baixo para o funcionamento seguro da máquina, a luz de

indicação vermelha (fig. 9) acende-se interrompendo o aquecimento principal da marmita.

### Atenção!

A luz de indicação vermelha (amarela nos modelos a gás) também acende-se durante o funcionamento normal quando o sistema automático abastece a parede dupla.

A pressão máxima do vapor alcançada na parede dupla é de 0.5 bar; em caso de grandes quantidades de líquido a aquecer, a pressão pode estabilizar-se com valores significativamente mais baixos (0.2 / 0.3 bar).

Para evitar um consumo excessivo e inútil de água na parede dupla, um pressostato automático limita a pressão no seu interior ligando / desligando diretamente o aquecimento principal.

Recomenda-se o uso de água amaciada para abastecer a parede dupla.



### Acendimento do queimador piloto

Abrir a torneira do gás colocada na entrada do aparelho.

Girar o comando do termostato da posição "●" para a esquerda à posição "✱", manter pressionado o comando do termostato e, ao mesmo tempo, accionar o botão do acendimento elétrico. Manter o comando do termostato pressionado durante alguns segundos após o acendimento. Liberar o comando do termostato e controlar se o piloto acendeu-se. Se a chama apagar, repetir a operação.

Sob pedido, o aparelho pode ser equipado com acendimento eléctrico.

### Acendimento do queimador principal

Depois de acender a chama piloto, rode o botão do termostato para a esquerda, no sentido da posição de máxima potência, até a posição , ou ulteriormente, até a posição de mínimo .

Quando o botão do termostato é girado para a direita, até a posição "✱", o queimador principal permanecerá apagado.

### Desactivação do queimador piloto

Para desactivar o queimador piloto e impedir o acendimento do queimador principal, aperte o botão do termostato e gire-o até a posição "●".

### Funcionamento em autoclave

Antes da activação, feche bem a tampa e parafuse os 4 parafusos de aperto.

Certifique-se que a válvula esteja na posição de repouso (consulte a fig. 8 "A").

Iniciar a cozedura na posição de máximo. Quando iniciar a sair vapor através da válvula, reduza a potência de aquecimento.

A saída de vapor através da válvula deve ser contínua e leve.

A válvula, então, estará em posição de funcionamento (consulte a fig. 8 "B").



A pressão no interior da cuba de cozedura pode alcançar um valor máximo de 0,05 bar.

Ao terminar a cozedura, desligue o aparelho.

Antes de abrir a tampa, é necessário descarregar totalmente a pressão do interior da cuba de cozedura, accionando a alavanca da válvula de evacuação do ar (consulte a figura 8“C”).

#### **Atenção:**

Não deixe o produto no interior da cuba ao terminar a cozedura com a tampa hermeticamente fechada durante longos períodos para evitar a formação de uma depressão, que pode danificar a tampa.

### **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)**

Para ter acesso aos bicos, abra o painel dianteiro inferior. Com uma chave fixa SW 11, desaparafuse o bico “B” e substitua-o pelo bico apropriado. Controle na “tabela dos queimadores” a correcta distância “H” para o ar primário.

#### **Regulação da chama piloto (Fig.5)**

A chama piloto tem bicos e ar fixos. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte maneira. Abra o painel dianteiro inferior. O queimador piloto é localizado na parte inferior esquerda da câmara de combustão.

#### **Vela de ignição (Fig. 5)**

Abra o painel dianteiro inferior. A vela “C” é removida por baixo. Solte o cabo de ignição, afrouxe a porca de fixação e insira 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)**

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.**




Os aparelhos estão de acordo com as directivas europeias:

2014/35/UE	Baixa tensão
2014/30/UE	EMC (compatibilidade electromagnética)
2011/65/EU	Restrição de uso de substâncias perigosas pra aplicações elétricas e eletrónicas
2006/42/EC	Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência
EN 60335-1	Norma Geral de segurança para aplicações elétricas de uso doméstico e análogos
EN 60335-2-47	Norma Particular para MARMITAS, COZEDORES DE MASSA elétricos de cozedura multiuso para uso coletivo

### Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.

			<b>CE</b>	
MOD. _____		Nº: _____		
V _____	kW: _____	Hz: 50/60	IPX4	

## INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



### Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n. 49 "Atuação da Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE)".

O símbolo do contenedor de lixo barrado com uma cruz no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos para o tratamento adequado e a reciclagem.

A recolha seletiva deste equipamento profissional, no final da sua vida útil, é organizada e realizada:

- diretamente pelo utilizador, se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE históricos e o utilizador decidir eliminá-lo sem substituí-lo por um equipamento novo equivalente e com as mesmas funções;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento novo que substituiu o anterior se, ao eliminar o equipamento colocado no mercado em regime de RAEE históricos no final da sua vida útil, o utilizador adquire um produto equivalente e com as mesmas funções. Neste último caso, o utilizador poderá solicitar que o produtor retire este equipamento dentro de 15 dias consecutivos a partir da entrega no novo equipamento;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE novos.

A correta recolha seletiva para o encaminhamento sucessivo do equipamento para a reciclagem, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

**A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas nas normas vigentes.**



## INSTRUÇÕES MODELOS ELÉTRICOS

### MARMITAS ELÉTRICAS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E9P10I	Marmita eléctrica de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Marmita eléctrica autoclave de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I	Marmita eléctrica de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Marmita eléctrica autoclave de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Marmita eléctrica de 100 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Marmita eléctrica autoclave de 100 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Marmita eléctrica de 150 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Marmita eléctrica autoclave de 150 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)

### MARMITAS ELÉTRICAS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE9P10I	Marmita eléctrica de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Marmita eléctrica autoclave de 100 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Marmita eléctrica de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Marmita eléctrica autoclave de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Marmita eléctrica de 100 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Marmita eléctrica autoclave de 100 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Marmita eléctrica de 150 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Marmita eléctrica autoclave de 150 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x900 (1000)

PT

### MARMITAS ELÉTRICAS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXE9P15I	Marmita eléctrica de 150 litros com aquecimento indirecto	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Marmita eléctrica de 150 litros com aquecimento indirecto + carga automática na parede dupla	mm 800x900x760 (860)



## MARMITAS ELÉCTRICAS - SÉRIE MAXIMA 900 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação de tipo H07RN-F	Pressão na cuba	Pressão na caldeira
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## MARMITAS ELÉCTRICAS - SÉRIE S900 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação de tipo H07RN-F	Pressão na cuba	Pressão na caldeira
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## MARMITAS ELÉCTRICAS - SÉRIE LX900 TOP DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação de tipo H07RN-F	Pressão na cuba	Pressão na caldeira
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4



**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 omnipolar 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 desparafusando os parafusos de fixação.
- Passar o cabo através da 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 tração 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**

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.

Antes de abastecer a cuba, certifique-se sempre que a torneira de descarga esteja fechada.

Limpe periodicamente a torneira de descarga e lubrifique-a utilizando lubrificante alimentar.

**Aquecimento indireto**

Os modelos com aquecimento indireto possuem parede dupla.

Depois de realizadas as conexões hidráulicas e eléctricas, ativa-se um sistema completamente automático para manter a quantidade correcta de água na parede dupla sempre constante.

Se o nível de água na parede dupla for demasiado baixo para o funcionamento seguro da máquina, a luz de indicação vermelha (fig. 9) acende-se interrompendo o aquecimento principal da marmita.

**Atenção!**

A luz de indicação vermelha (amarela nos modelos a gás) também acende-se durante o funcionamento normal quando o sistema automático abastece a parede dupla.

A pressão máxima do vapor alcançada na parede dupla é de 0,5 bar; em caso de grandes quantidades de líquido a aquecer, a pressão pode estabilizar-se com valores significativamente mais baixos (0,2 / 0,3 bar).

Para evitar um consumo excessivo e inútil de água na parede dupla, um pressostato automático limita a pressão no seu interior ligando / desligando diretamente o aquecimento principal.

Recomenda-se o uso de água amaciada para abastecer a parede dupla.

**Acendimento**

Abasteça a cuba com água quente ou fria, conforme necessário, mediante as torneiras presentes no aparelho.

Accione o interruptor principal na entrada do aparelho.

O aparelho é equipado com um termostato, para a configuração da temperatura de exercício, e um selector com três posições, para realizar as operações de preparação da cozedura.

Programa a temperatura desejada utilizando o botão do termostato e gire o selector da posição “0” a uma das posições de aquecimento.

As luzes acendem-se automaticamente.

Geralmente a cozedura começa com o selector na posição “2”; quando a cuba alcançar a temperatura desejada, ou o manómetro indicar uma pressão de 0,4 bar, gire o selector para a posição “1”, para manter a temperatura. A luz de indicação laranja indica que as resistências estão em função.

Para um correcto funcionamento da marmita, use a posição “2” apenas para aquecer partindo de uma baixa temperatura: a manutenção da temperatura deve



ocorrer sem a intervenção da válvula de segurança. O funcionamento sem a evacuação de vapor também indica um menor consumo energético e de água na parede dupla.

#### Funcionamento em autoclave

Antes da activação, feche bem a tampa e parafuse os 4 parafusos de aperto. Certifique-se que a válvula esteja na posição de repouso (consulte a fig. 8 "A").

Iniciar a cozedura na posição de máximo. Quando iniciar a sair vapor através da válvula, reduza a potência de aquecimento. A saída de vapor através da válvula deve ser contínua e leve. A válvula, então, estará em posição de funcionamento (consulte a fig. 8 "B").

A pressão no interior da cuba de cozedura pode alcançar um valor máximo de 0,05 bar.

Ao terminar a cozedura, desligue o aparelho.

Antes de abrir a tampa, é necessário descarregar totalmente a pressão do interior da cuba de cozedura, accionando a alavanca da válvula de evacuação do ar (consulte a figura 8 "C").

#### Atenção:

Não deixe o produto no interior da cuba ao terminar a cozedura com a tampa hermeticamente fechada durante longos períodos para evitar a formação de uma depressão, que pode danificar a tampa.

#### Desactivação

Posicione o termostato na posição "●" e o comutador na posição "●".

Corte a alimentação do aparelho (retire os fusíveis).

#### Substituição das resistências

As resistências são acessíveis depois de removido o painel dianteiro.

- Desconecte os cabos de alimentação da(s) resistência(s).
- Desmonte a resistência.
- Monte a nova resistência usando 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 e do termostato de segurança

O termostato de segurança é acessível depois de removido 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 da interruptor / selector

Para ter acesso é preciso remover o painel de comandos.

- Desligue os cabos de alimentação.
- Substitua o interruptor / selector desaparafusando os parafusos de bloqueio no suporte, depois de remover o termostato de trabalho coaxial.
- Monte o novo interruptor com a sequência inversa.

PT

### SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

**Apenas um serviço de assistência técnica qualificado pode intervir, como especificado abaixo!**

#### 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** **140**

#### **Κατσαρόλες αερίου**

---

Διαστάσεις **143**

---

Τεχνικά χαρακτηριστικά **144**

---

Ειδικές οδηγίες **145**

#### **Ηλεκτρικές κατσαρόλες**

---

Διαστάσεις **149**

---

Τεχνικά χαρακτηριστικά **150**

---

Ειδικές οδηγίες **151**

---

## 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.

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 επιβεβαιωθεί ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

### 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.

### 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 ευπρόσβλητη 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 θερμοκή μόνωση και τηρήστε πάντα πιστά τους κανονισμούς για πυροπροστασία.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο αέρας που απαιτείται για την καύση στους καυστήρες είναι 2 m<sup>3</sup>/h ανά kW της εγκαταστημένης ισχύος.

### Εξαερισμός του χώρου

Στον χώρο όπου εγκαθίσταται η συσκευή πρέπει να προβλέπονται οπές 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 m<sup>3</sup>/h ανά kW της εγκαταστημένης ισχύος.

Οι οπές 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).

## Σημαντικό

Για τα επιτραπέζια μοντέλα είναι σημαντικό να τηρήσετε τις αποστάσεις μεταξύ της συσκευής και του άκρου της επιφάνειας.

Προσέξτε ότι η βάση ή το έπιπλο που επιλέξατε είναι αρκετά γερά για να στηρίξουν το βάρος της συσκευής.

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.

**Όταν υπάρχει φούρνος αερίου «FGP», το δάπεδο στήριξης πρέπει να είναι οπωσδήποτε από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και όχι εύφλεκτο.**

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Χρησιμοποιείτε 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.

Χρησιμοποιείτε 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!**

**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 αποζεύξης για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακetonή ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό.

**Μην χρησιμοποιήσετε λιπαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρίο,**

**υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θεϊκό οξύ.**

**Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιήσετε 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 ατσάλι, 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 καμία περίπτωση, γυαλόχαρτο ή συμριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

**Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλωρίο 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 αχρησιμοποιητή 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
- Για τα σκεύη έμμεσης θέρμανσης πρέπει να αδειάσετε τελείως το μεσοδιάστημα.

## ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ

### ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟ

Η σύνδεση στο στόμιο των 3/8" G ή 1/2" 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.

Όπως προαναφέραμε, μεταξύ συσκευής και ηλεκτρικής γραμμής πρέπει να υπάρχει ένας πολυπολικός διακόπτης που 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). Γι' αυτό τον σκοπό χρειάζονται για παράδειγμα διακόπτες ασφαλείας.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή, να είναι εγκεκριμένου 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.

Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ πρέπει να είναι μακρύτερο από τα άλλα έτσι ώστε να αποσυνδεθεί μετά από τα καλώδια τάσης σε περίπτωση να σπάσει το stop.

**Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ.**

### Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης βρίσκεται στην μπροστινή κάτω πλευρά της μηχανής.

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 πίεση του νερού στο δίκτυο παροχής πρέπει να είναι μεταξύ 50 και 300 kPa, σε άλλη περίπτωση ανάντη της συσκευής πρέπει να γίνει η εγκατάσταση ενός μειωτήρα πίεσης.**

### ΕΚΡΟΗ ΝΕΡΟΥ

Συνδέστε στο δίκτυο το σωλήνα εκροής των εξοπλισμών.

**ΠΡΟΣΟΧΗ. Μην ανοίξετε τη βάνα εκκένωσης εάν η πίεση δεν έχει φτάσει σε τιμές κατώτερες από την ατμοσφαιρική πίεση.**

### 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.



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ



## ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G9P10D - G9P10D+AE	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Κατσαρόλα αερίου 150 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Κατσαρόλα αερίου 150 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1065)

## ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SG9P10D	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Κατσαρόλα αερίου 150 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Κατσαρόλα αερίου 150 λίτρων απ' ευθείας θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1060)

EL

## ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Κατσαρόλα αερίου 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x760 (920)



## ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Μείωση ισχύος	Μείωση ισχύος G120 - G150	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση Μεθάνου G20	Κατανάλωση Μεθάνου G25	Κατανάλωση Μεθάνου G25.1	Κατανάλωση Αερίου πόλης G27	Κατανάλωση Αερίου πόλης G2.350	Κατανάλωση Μεθάνου G10	Κατανάλωση Μεθάνου G120	Κατανάλωση Μεθάνου G150.1	Πρωτεύων Αέρας Για Καύση	Τύπος Κατασκευής	Εσωτερική πίεση	Πίεση στο μπόλερ	Καυστήρας	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	bar	n°	
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑΣ S900

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Μείωση ισχύος	Μείωση ισχύος G120 - G150	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση Μεθάνου G20	Κατανάλωση Μεθάνου G25.1	Κατανάλωση Αερίου πόλης G27	Κατανάλωση Αερίου πόλης G2.350	Κατανάλωση Μεθάνου G10	Κατανάλωση Μεθάνου G120	Κατανάλωση Μεθάνου G150.1	Πρωτεύων Αέρας Για Καύση	Τύπος Κατασκευής	Εσωτερική πίεση	Πίεση στο μπόλερ	Καυστήρας	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	bar	n°	
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CN - SG9P10I+AE+CN - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CN - SG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CN - SG9P10I+AE+CN - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CN - SG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Μείωση ισχύος	Μείωση ισχύος G120 - G150	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση Μεθάνου G20	Κατανάλωση Μεθάνου G25.1	Κατανάλωση Αερίου πόλης G27	Κατανάλωση Αερίου πόλης G2.350	Κατανάλωση Μεθάνου G10	Κατανάλωση Μεθάνου G120	Κατανάλωση Μεθάνου G150.1	Πρωτεύων Αέρας Για Καύση	Τύπος Κατασκευής	Εσωτερική πίεση	Πίεση στο μπόλερ	Καυστήρας	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	bar	n°	
LX9P15I - LX9P15I+AE - LX9P15I+CN - LX9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45



**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 δυνατός 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 (A) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (A).

**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 του 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 προστασία 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 του 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. Ενεργοποιήστε τον καυστήρα και φέρτε το κουμπί στη θέση του ελάχιστου.
  2. Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα “B” (Εικ. 7), ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η 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. Σημειώστε την ένδειξη του μετρητή του αερίου και συγχρόνως ξεκινάτε την χρονόμετρηση.
    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 (0,03m<sup>3</sup>).
    7. Υπολογίστε τώρα την ισχύ στο ελάχιστο εφαρμόζοντας τον τύπο της ογκομετρικής μεθόδου (προηγούμενη παράγραφος). Ισχύς (kw) = κατανάλωση (m<sup>3</sup>/h) για την θερμότητα 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.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή για το πρώτο ψήσιμο είναι απαραίτητο να πλένετε επιμελώς τη λεκάνη ψήσιματος.

#### Προσοχή!

Η λεκάνη ψήσιματος γεμίζει το πολύ μέχρι 40 mm από το όριο υπερχειλίσης, τηρώντας τη σημείο μέγιστης χωρητικότητας, μαζί με τα υλικά προς ψήσιμο. Πριν γεμίσετε την κατασρόλα με νερό, βεβαιωθείτε πάντα ότι η στρόφιγγα εκκένωσης είναι

κλειστή.

Προβαίστε σε τακτικό καθαρισμό της βαλβίδας εκκένωσης και το γρασάριμά της με το ειδικό λίπος για βρώσιμη χρήση.

#### Έμμεση θέρμανση

Τα μοντέλα που προβλέπουν έμμεση θέρμανση, παρέχουν ένα διάκενο.

Μετά τις συνδέσεις στο δίκτυο υδροδότησης και ηλεκτρικό, ενεργοποιείται ένα πλήρες αυτόματο σύστημα για την ρύθμιση της σταθερής στάθμης νερού μέσα στο διάκενο.

Σε περίπτωση που η στάθμη του νερού μέσα στο διάκενο είναι χαμηλή για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής, η κόκκινη λυχνία ανάβει (βλ. εικ. 9) και εμποδίζει την κεντρική θέρμανση της κατασρόλας.

#### Προσοχή!

Η κόκκινη λυχνία (κίτρινη στα μοντέλα με υγραέριο) ανάβει για λίγα δευτερόλεπτα και κατά την διάρκεια της κανονικής λειτουργίας όταν το αυτόματο σύστημα της στάθμης συμπληρώνει το νερό.

Η μέγιστη πίεση ατμού μέσα στο διάκενο είναι των 0,5 bar, για μεγάλες ποσότητες υγρού προς ζέσταμα αυτή η πίεση μπορεί να σταθεροποιηθεί σε πολύ χαμηλότερες τιμές (0,2/0,3 bar).

Για εξοικονόμηση της κατανάλωσης και αποδοτικότερη χρήση του νερού, μέσα στο διάκενο υπάρχει ένας αισθητήρας πίεσης που περιορίζει την εσωτερική πίεση και ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί άμεσα την κεντρική θέρμανση.

Για την πλήρωση του διακένου, συνιστάται η χρήση αποσκληρμένου νερού.



#### Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου

Ανοίξτε τη βάνα αερίου που βρίσκεται ανάντη της συσκευής.

Περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη από τη θέση “●” προς αριστερά στη θέση “\*”, κρατήστε πατημένο το πόμολο του θερμοστάτη και ταυτόχρονα πατήστε και το κουμπί για την ηλεκτρικό άναμμα. Κρατήστε πατημένο το πόμολο του θερμοστάτη για μερικά λεπτά μετά την ανάφλεξη. Αφήστε το πόμολο του θερμοστάτη και ελέγξτε εάν ενεργοποιήθηκε ο πιλότος. Σε περίπτωση να σβήσει η φλόγα, επαναλαμβάνετε την διαδικασία.

Επί αίτησης, η συσκευή παρέχεται με ηλεκτρικό σύστημα ανάφλεξης.

#### Ανάφλεξη του κύριου καυστήρα

Αφού ανάψατε την φλόγα πιλότου, περιστρέψτε το πόμολο του θερμοστάτη αριστερά προς την θέση της μέγιστης ισχύος και μέχρι την θέση  ή και μέχρι την θέση του ελάχιστου .

Όταν το πόμολο του θερμοστάτη περιστρέφεται προς δεξιά μέχρι τη θέση “\*”, ο κύριος καυστήρας είναι σταθερά απενεργοποιημένος.

#### Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου

Για την απενεργοποίηση του καυστήρα πιλότου με σκοπό να εμποδίζεται η ανάφλεξη του κύριου καυστήρα, πατήστε το πόμολο του θερμοστάτη και περιστρέψτε το μέχρι τη θέση “●”.



### Λειτουργία με το αυτόκλειστο

Πριν την ενεργοποίηση, κλείστε προσεκτικά το καπάκι και βιδώστε τους 4 σφικτήρες.

Ελέγξτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται στη θέση αδρανή (βλ. εικ. 8 "Α") Ξεκινήστε το ψήσιμο στη θέση της μέγιστης ισχύος. Όταν από τη βαλβίδα βγαίνει ατμός μειώστε την ισχύ θέρμανσης.

Η εκπομπή ατμού από την βαλβίδα πρέπει να είναι συνεχής και ελαφριά.

Η βαλβίδα τώρα βρίσκεται στη θέση λειτουργίας (βλ. εικ. 8 "Β") Η πίεση στον χώρο ψησίματος της κατασρόλας μπορεί να φτάσει μέχρι μια μέγιστη ισχύ των 0,05 bar.

Στο τέλος του ψησίματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Πριν ανοίξετε το καπάκι, πρέπει να ξεφορτωθεί τελείως η πίεση από το εσωτερικό ψησίματος της κατασρόλας, επεμβαίνοντας στο μοχλό της βαλβίδας εκκένωσης. (βλ. εικόνα 8 "C").

### Προσοχή!

Να μην αφήνετε το προϊόν στο εσωτερικό της κατασρόλας στο τέλος του ψησίματος και με το καπάκι ερμητικά κλειστό για πολύ καιρό, θα μπορούσε να δημιουργηθεί μια μεγάλη υποπίεση με αποτέλεσμα να υποστεί ζημιά το καπάκι.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

**Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!**

### Ακροφύσιο του κύριου καυστήρα (εικ. 4)

Η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται αφού αποσυναρμολογήσατε το μπροστινό κάτω πάνελ.

Με ένα μόνιμο κλειδί SW 11 ξεβιδώστε το ακροφύσιο "B" και αντικαταστήστε το με το κατάλληλο.

Ελέγξτε από τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" τη σωστή απόσταση "H" για το πρωτεύον αέρα.

### Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (εικ. 5)

Η φλόγα πιλότος είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο. Ανοίξτε το μπροστινό κάτω πάνελ. Ο καυστήρας πιλότος βρίσκεται στην αριστερή κάτω πλευρά του θαλάμου καύσης.

### Μπουζί ανάφλεξης (εικ. 5)

Ανοίξτε το μπροστινό κάτω πάνελ.

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)

Λασκάρτε τους κοχλιωτούς συνδέσμους που στερεώνουν το θερμοστοιχείο "Α" στον εξοπλισμό (βάνες, βαλβίδες) του αερίου και στον καυστήρα πιλότο "Β". 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.**

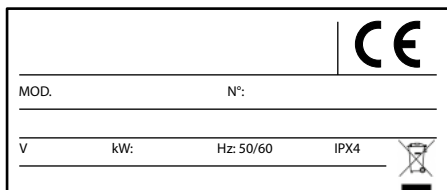


Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

2014/35/UE	Χαμηλή τάση
2014/30/UE	EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
2011/65/EU	Περιορισμοί της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού
2006/42/EC	Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς
EN 60335-1	Γενικός Κανονισμός περί ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών οικιακής και παρόμοιας χρήσης
EN 60335-2-47	Ειδικός Κανονισμός για ηλεκτρικές ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ και ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ πολλαπλών χρήσεων επαγγελματικής χρήσης

### Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



#### Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)".

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευή ή στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά από τα άλλα απόβλητα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση.

Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευή.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβαίνει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δυνατότητα να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βοηθούν στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

**Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ****ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΣΕΙΡΑΣ ΜΑΧΙΜΑ 900**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
<b>E9P10I</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
<b>SE9P10I</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 150 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x900 (1000)

EL

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
<b>LXE9P15I</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Ηλεκτρική κατσαρόλα 100 λίτρων έμμεσης θέρμανσης με αυτόκλειστο + αυτόματη πλήρωση στο διάκενο	mm 800x900x760 (860)



## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ - ΣΕΙΡΑΣ ΜΑΧΙΜΑ 900 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης τύπου Η07RN-F	Εσωτερική πίεση	Πίεση στο μπόιλερ
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ - ΣΕΙΡΑΣ S900 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης τύπου Η07RN-F	Εσωτερική πίεση	Πίεση στο μπόιλερ
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ - ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο σύνδεσης τύπου Η07RN-F	Εσωτερική πίεση	Πίεση στο μπόιλερ
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 παραδίδεται για την τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

- Όπως προαναφέραμε, μεταξύ συσκευής και ηλεκτρικής γραμμής πρέπει να υπάρχει ένας πολυπολικός διακόπτης που να επιπέρεται 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 κλειμοσειρά 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 κλειμοσειράς.  
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 <10 mm<sup>2</sup>. Αυτή η σύνδεση γίνεται μεταξύ όλων των εγκαταστημένων συσκευών και της εγκατάστασης γείωσης του κτιρίου.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή για το πρώτο ψήσιμο είναι απαραίτητο να πλένετε επιμελώς τη λέκάνη ψησίματος.

**Προσοχή!**

Η λέκάνη ψησίματος γεμίζει το πολύ μέχρι 40 mm από το όριο υπερχειλίσιο, τηρώντας τη σημείο μέγιστης χωρητικότητας,

μαζί με τα υλικά προς ψήσιμο. Πριν γεμίσετε την κατασρόλα με νερό, βεβαιωθείτε πάντα ότι η στρόφιγγα εκκένωσης είναι κλειστή.

Προβαίνετε σε τακτικό καθαρισμό της βαλβίδας εκκένωσης και το γρασάρισμά της με το ειδικό λίπος για βρώσιμη χρήση.

**Έμμεση θέρμανση**

Τα μοντέλα που προβλέπουν έμμεση θέρμανση, παρέχουν ένα διάκενο.

Μετά τις συνδέσεις στο δίκτυο υδροδότησης και ηλεκτρικό, ενεργοποιείται ένα πλήρες αυτόματο σύστημα για την ρύθμιση της σταθερής στάθμης νερού μέσα στο διάκενο.

Σε περίπτωση που η στάθμη του νερού μέσα στο διάκενο είναι χαμηλή για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής, η κόκκινη λυχνία ανάβει (βλ. εκ. 9) και εμποδίζει την κεντρική θέρμανση της κατασρόλας.

**Προσοχή!**

Η κόκκινη λυχνία (κίτρινη στα μοντέλα με υγραέριο) ανάβει για λίγα δευτερόλεπτα και κατά την διάρκεια της κανονικής λειτουργίας όταν το αυτόματο σύστημα της στάθμης συμπληρώνει το νερό.

Η μέγιστη πίεση ατμού μέσα στο διάκενο είναι των 0,5 bar, για μεγάλες ποσότητες υγρού προς ζέσταμα αυτή η πίεση μπορεί να σταθεροποιηθεί σε πολύ χαμηλότερες τιμές (0,2/0,3 bar).

Για εξοικονόμηση της κατανάλωσης και αποδοτικότερη χρήση του νερού, μέσα στο διάκενο υπάρχει ένας αισθητήρας πίεσης που περιορίζει την εσωτερική πίεση και ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί άμεσα την κεντρική θέρμανση.

Για την πλήρωση του διακένου, συνιστάται η χρήση αποσκληρωμένου νερού.

**Ενεργοποίηση**

Γεμίστε την κατασρόλα με ζεστό ή κρύο νερό ανάλογα με τις απαιτήσεις δια μέσω της στρόφιγγας που παρέχεται με τη συσκευή.

Ενεργοποιήστε το γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής.

Η συσκευή παρέχεται με ένα θερμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας λειτουργίας και έναν επιλογέα τριών θέσεων για τις ενέργειες έναρξης του ψησίματος.

Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με το κουμπί του θερμοστάτη και περιστρέψτε τον επιλογέα από τη θέση “0” σε μια από τις θέσεις θέρμανσης.

Οι λυχνίες ενεργοποιούνται αυτόματα.

Γενικά το ψήσιμο ξεκινάει με τον επιλογέα στη θέση “2”. Όταν το δοχείο νερού είναι στην επιθυμητή θερμοκρασία ή όταν το μανόμετρο σημειώνει πίεση 0,4 bar, περιστρέψτε τον επιλογέα στη θέση “1” για την διατήρηση της θερμοκρασίας. Η πορτοκαλί λυχνία δείχνει ότι οι αντιστάσεις είναι σε λειτουργία.

Για την σωστή λειτουργία του σκεύους, χρησιμοποιήστε τη θέση “2” μόνο για θέρμανση ξεκινώντας από κρύο νερό: η διατήρηση της θερμοκρασίας γίνεται χωρίς να επεμβαίνετε στην βαλβίδα ασφαλείας. Η λειτουργία χωρίς διέξοδο ατμού συμβάλλει και σε μικρότερη σπατάλη ενέργειας και νερού



μέσα στο μεσοδιάστημα.

### Λειτουργία με το αυτόκλειστο

Πριν την ενεργοποίηση, κλείστε προσεκτικά το καπάκι και βιδώστε τους 4 σφικτήρες. Ελέγξτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται στη θέση αδρανή (βλ. εικ. 8 "Α"). Ξεκινήστε το ψήσιμο στη θέση της μέγιστη ισχύ. Όταν από τη βαλβίδα βγαίνει ατμός μειώστε την ισχύ θέρμανσης. Η εκπομπή ατμού από την βαλβίδα πρέπει να είναι συνεχής και ελαφριά. Η βαλβίδα τώρα βρίσκεται στη θέση λειτουργία (βλ. εικ. 8 "Β"). Η πίεση στο εσωτερικό ψήσιματος της καταρόλας μπορεί να φτάσει μέχρι μια μέγιστη ισχύ των 0,05 bar.

Στο τέλος του ψήσιματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Πριν ανοίξετε το καπάκι, πρέπει να ξεφορτωθεί τελείως η πίεση από το εσωτερικό ψήσιματος της καταρόλας, επεμβαίνοντας στο μοχλό της βαλβίδας εκκένωσης. (βλ. εικόνα 8 "C").

### Απενεργοποίηση

Φέρτε το θερμοστάτη στη θέση "●" και το μεταγωγέα στη θέση "●".

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

**Μόνο ένα εξειδικευμένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης είναι εξουσιοδοτημένο για τις παρεμβάσεις που περιγράφονται παρακάτω!**

Αφαιρέστε την παροχή ρεύματος από την συσκευή (αφαιρέστε τις ασφάλειες).

### Αντικατάσταση των αντιστάσεων

Η πρόσβαση στις αντιστάσεις γίνεται αφού αποσυναρμολογήσετε το μπροστινό πάνελ.

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας προς την αντίσταση (ή τις αντιστάσεις).

- Αποσυναρμολογήστε την αντίσταση
- 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

Η πρόσβαση στο θερμοστάτη ασφαλείας γίνεται αφού αποσυναρμολογήσετε το μπροστινό πάνελ.

- 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 / επιλογέα

Για να έχετε πρόσβαση πρέπει να αφαιρέσετε το ταμπλό εντολών.

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας
- Αντικαταστήστε το διακόπτη ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης στο στήριγμα, και αφού αφαιρέσετε τον μοαζονικό θερμοστάτη λειτουργίας.
- Συναρμολογήστε το νέο διακόπτη με την αντίστροφη σειρά κινήσεων.

## 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 διακυβούνται 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

---

<b>Všeobecná upozornění</b>	<b>154</b>
<b> Plynové varné kotle</b>	
Rozměry	<b>157</b>
Technické údaje	<b>158</b>
Zvláštní pokyny	<b>159</b>
<b> Elektrické varné kotle</b>	
Rozměry	<b>163</b>
Technické údaje	<b>164</b>
Zvláštní pokyny	<b>165</b>

## 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 brožůře. 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.

Tento spotřebič není určený k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými psychickými a fyzickými schopnostmi a/nebo nezkušené a nevyškolené osoby, jestliže 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.

### 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 protiúrazové 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.

### UVEDENÍ DO PROVOZU

Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte obal. Některé části jsou chráněny lepicí folií, 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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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 ucpávání. (Viz Obr. 2 – Obr. 3).

### Důležité

U verzí Top dodržovat vzdálenost spotřebiče od vnějšího okraje desky.

Je nutné věnovat pozornost nosnosti stojanu nebo nosného zařízení, která musí být přiměřená hmotnosti přístroje.

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.

**V případě přítomnosti plynové trouby “FGP” musí být opěrná plocha v každém případě vyhotovena z nezápalného materiálu odolného proti vysokým teplotám.**

## UPOZORNĚNÍ

Používat přístroje pouze pod dozorem a nikdy je nenechávat pracovat na prázdnou.

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 přístupu dětí!**

**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 koutouče 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 smirkový 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 výpary kyseliny solné nebo**

**sírové, které mohou vznikat 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
- U hrnců s nepřímým ohřevem je nutné vylít všechnu vodu obsaženou v meziprostoru.

## PŘIPOJENÍ

### PLYNOVÉ PŘIPOJENÍ

Připojení k objímce 3/8" G nebo 1/2" G, pro kterou je toto zařízení přizpůsobeno, může být pevné nebo odpojitelné, 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 štitku
- Uzemnění je účinné
- Přívodní kabel odpovídá příkonu zařízení

Mezi spotřebičem a elektrickým vedením musí být nainstalovaný vícepólový vypínač, který umožní celkové odpojení spotřebiče za podmínek stanovených pro

kategorii přepětí III, a diferenciální spínač, jehož parametry odpovídají jmenovitému výkonu spotřebiče (1mA na kW výkonu). K tomuto účelu je možné použít například bezpečnostní vypínače. 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.

Uzemňovací ŽLUTO-HNĚDÝ kabel musí být delší, než ostatní kabely, aby se v případě prasknutí svorky odpojil až po přívodních kabelech.

**Uzemňovací ŽLUTO-HNĚDÝ kabel nikdy nesmí být přerušen.**

### Ekvipotenciální systém

Spotřebič musí být připojený k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka je umístěná v přední spodní části spotřebiče. 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.

**UPOZORNĚNÍ: Tlak vody ve vodovodní síti se musí pohybovat v rozsahu od 50 do 300 kPa, v opačném případě je nutné instalovat redukční ventil tlaku.**

### ODVOD VODY

Napojit na hlavní odvod vody odvodní potrubí přístroje.

**POZOR: Neotvírejte vypouštěcí kohoutek, dokud tlak neklesne na hodnotu atmosférického tlaku.**

### 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.



## NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ

### PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADA MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G9P10D - G9P10D+AE	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 100 litrů	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 100 litrů - parní	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů – parní	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 150 litrů - parní	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů - parní	mm 800x900x900 (1065)

### PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADA S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SG9P10D	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 100 litrů	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 100 litrů - parní	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů – parní	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Plynový varný kotel s přímým ohřevem 150 litrů - parní	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů - parní	mm 800x900x900 (1060)

CS

### PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADA LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Plynový varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x760 (920)



## PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE - ŘADA MAXIMA 900

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Omezený výkon	Omezený výkon G110 - G150	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba zemního plynu G20	Spotřeba zemního plynu G25	Spotřeba zemního plynu G25.1	Spotřeba městského plynu G27	Spotřeba městského plynu G2.350	Spotřeba zemního plynu G110	Spotřeba zemního plynu G120	Spotřeba zemního plynu G150.1	Primární spalovací vzduch	Výroba typu	Tlak v nádrži	Tlak ohřivače	Horák	
																		kW
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE - ŘADA S900

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Omezený výkon	Omezený výkon G110 - G150	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba zemního plynu G20	Spotřeba zemního plynu G25	Spotřeba zemního plynu G25.1	Spotřeba městského plynu G27	Spotřeba městského plynu G2.350	Spotřeba zemního plynu G110	Spotřeba zemního plynu G120	Spotřeba zemního plynu G150.1	Primární spalovací vzduch	Výroba typu	Tlak v nádrži	Tlak ohřivače	Horák	
																		kW
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CN - SG9P10I+AE+CN - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CN - SG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CN - SG9P10I+AE+CN - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CN - SG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE - ŘADA LX900 TOP

## TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Omezený výkon	Omezený výkon G110 - G150	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba zemního plynu G20	Spotřeba zemního plynu G25	Spotřeba zemního plynu G25.1	Spotřeba městského plynu G27	Spotřeba městského plynu G2.350	Spotřeba zemního plynu G110	Spotřeba zemního plynu G120	Spotřeba zemního plynu G150.1	Primární spalovací vzduch	Výroba typu	Tlak v nádrži	Tlak ohřivače	Horák	
																		kW
LX9P15I - LX9P15I+AE - LX9P15I+CN - LX9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45

**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 (propanbutan).

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 tlakoměrem (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:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Teplná hodnota plynu}}$$

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”. Teplná hodnota plynu může být vyžádána u místního distributora plynu.

**Funkční kontrola**

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 zahalít termostát 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 kontrolu zařízení.

**Provoz s jinými typy plynu**

Při přestavbě na jiný typ plynu, například ze zemního plynu na tekutý plyn, je nutné použít trysky 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 kontrolu 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. Zapněte hořák a nastavte ho 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, zkontrolujte 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 (0,03m<sup>3</sup>).
7. Nyní provést volumetrickou metodou výpočet s minimálním výkonem (předchozí odstavec). Výkon (kw) = spotřeba (m<sup>3</sup>/h) na tepelnou hodnotu plynu
8. Jestliže je výkon nižší než hodnota v tabulce, povolít šroub a zopakovat kontrolu.
9. Jestliže je výkon vyšší než hodnota v tabulce, utáhnout šroub a zopakovat kontrolu.

### NÁVOD K POUŽITÍ

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. Před naplněním nádrže vždy zkontrolujte, zda je vypouštěcí kohout zavřený. Pravidelně čistěte vypouštěcí kohoutek a namažte ho příslušným mazivem pro potravinářské použití.

#### Nepřímý ohřev

Moduly s nepřímým ohřevem jsou osazeny meziprostorem. Po připojení do elektrické a vodovodní sítě se aktivuje plně automatický systém, který udržuje správné množství vody v meziprostoru.

Pokud bude hladina vody v meziprostoru příliš nízká pro bezpečný provoz spotřebiče, rozsvítí se červená světelná kontrolka (viz. obr. 9) a vypne se hlavní ohřev hrnce.

#### Pozor!

Červená kontrolka (žlutá u plynových modelů) se rozsvítí na pár sekund i při běžném provozu, když automatický systém provádí doplňování vody.

Maximální tlak páry dosažený v meziprostoru je 0,5 bar, při velkém množství kapaliny, která se má ohřát, se tlak může ustálit na výrazně nižších hodnotách (0,2 / 0,3 bar).

Aby se zabránilo přílišné a zbytečné spotřebě vody, v meziprostoru je umístěn automatický tlakový snímač, který omezuje tlak vypínáním a zapínáním přímo hlavního ohřevu.

Doporučujeme meziprostor naplnit změkčenou vodou.

#### Zapínání stálého plamene

Otevřít hlavní plynový kohoutek zařízení.

Otočit termostat z polohy "●" směrem doleva do polohy "✱"; udržovat stisknutý knoflík termostatu a současně stisknout tlačítko elektrické zapínání. Přidržit stisknutý knoflík termostatu ještě několik vteřin po zapnutí. Uvolnit knoflík termostatu a zkontrolovat, zda byl stálý plamen zapálen. V opačném případě zopakovat tento úkon.

Na žádost může být toto zařízení vybaveno elektrickým zapínáním.

#### Zapínání hlavního hořáku

Po zapálení stálého plamene otočit ovládací knoflík termostatu doleva, směrem k poloze maximálního výkonu, až do polohy "0", nebo více, až do polohy minimálního výkonu "0".

Po otočení ovládacího knoflíku termostatu doprava, do polohy "✱", bude hlavní hořák definitivně vypnutý.

#### Vypínání stálého plamene

Při vypínání stálého plamene pro zamezení zapálení hlavního hořáku je nutné stisknout ovládací knoflík termostatu a otočit jej do polohy "●".

#### Parní režim

Před zapnutím spotřebiče pečlivě zavřít víko a zašroubovat 4 svorky. Zkontrolovat, zda je ventil v klidové poloze (viz obr. 8 "A"). Spustit spotřebič v poloze maximálního výkonu. Poté, co z ventilu začne vycházet pára, snížit výkon ohřevu. Unikání páry z ventilu musí být plynulé a mírné.

Nyní je ventil v provozní poloze (viz obr. 8 "B")

Tlak uvnitř varné nádrže může dosáhnout maximální hodnoty 0,05 bar.

Po ukončení vaření vypnout spotřebič.

Před otevřením víka je nutné zcela vypustit tlak uvnitř varné nádrže pomocí páky odvětrávacího ventilu (viz obrázek 8 "C").

#### Pozor!

Potraviny nesmí být po ukončení přípravy nikdy udržovány delší dobu uvnitř varné nádoby s hermeticky uzavřeným víkem, jelikož může dojít k výraznému snížení tlaku a poškození víka.

### 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)

Přístup k tryskám je možný až po otevření předního spodního panelu. Pevným klíčem SW 11 odšroubovat trysku "B" a nahradit ji novou, vhodnou tryskou.





V "tabulce hořáky" zkontrolovat správnou vzdálenost "H" pro primární vzduch.

#### **Seřízení stálého plamene (Obr.5)**

Zapalovací hořák má trysky a stálý vzduch. Jediným požadovaným krokem je výměna trysek podle typu plynu, který máte k dispozici. Otevřete přední spodní panel. Zapalovací hořák je umístěn ve spodní levé části spalovací komory.

#### **Zapalovací svíčka (Obr. 5)**

Otevřete přední spodní panel.

Svíčka "C" se vyjímá zespoda. Odpojit zapalovací kabel, povolít matici a nasadit novou svíčku.

#### **Kohoutek / plynový ventil**

Povolit závity plynového potrubí a termočlásku, povolít uchycovací šroub napájení k rampě plynu a nasadit nový kohoutek / ventil.

#### **Termočlánek (Obr. 5)**

Povolit závity, 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.**




Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

2014/35/UE	Směrnice o nízkém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/UE	Omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
2006/42/EC	Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 60335-1	Norma stanovující obecné požadavky na bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely
EN 60335-2-47	Norma stanovující zvláštní požadavky na elektrické VARNÉ KOTLE pro komerční účely

### Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

		<b>CE</b>	
MOD:		N°:	
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

### INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



**Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014**

**"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".**

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

**Nezákoně odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.**



## NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ



### ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADA MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E9P10I	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů – parní	mm 800x900x 900 (1000)
E9P15I	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů – parní	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů – parní + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů – parní + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADA S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SE9P10I	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů – parní	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů – parní	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 100 litrů – parní + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů – parní + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADA LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXE9P15I	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem 150 litrů + automatické plnění meziprostoru	mm 800x900x760 (860)


**ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE - ŘADA MAXIMA 900 TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovitá napětí	Spojovací kabel typu H07RN-F	Tlak v nádrži	Tlak ohřivače
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE - ŘADA S900 TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovitá napětí	Spojovací kabel typu H07RN-F	Tlak v nádrži	Tlak ohřivače
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE - ŘADA LX900 TOP TECHNICKÉ ÚDAJE**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovitá napětí	Spojovací kabel typu H07RN-F	Tlak v nádrži	Tlak ohřivače
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 (1mA 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 <10 mm<sup>2</sup>. Toto napojení se provádí u všech instalovaných přístrojů, které jsou napojeny na uzemňovací systém budovy.

**NÁVOD K POUŽITÍ**

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. Před naplněním nádrže vždy zkontrolujte, zda je vypouštěcí kohout zavřený. Pravidelně čistěte vypouštěcí kohoutek a namažte ho příslušným mazivem pro potravinářské použití.

**Nepřímý ohřev**

Moduly s nepřímým ohřevem jsou osazeny meziprostorem. Po připojení do elektrické a vodovodní sítě se aktivuje plně automatický systém, který udržuje správné množství vody v meziprostoru.

Pokud bude hladina vody v meziprostoru příliš nízká pro bezpečný provoz spotřebiče, rozsvítí se červená světelná kontrolka (viz. obr. 9) a vypne se hlavní ohřev hrnce.

**Pozor!**

Červená kontrolka (žlutá u plynových modelů) se rozsvítí na pár sekund i při běžném provozu, když automatický systém provádí doplňování vody.

Maximální tlak páry dosažený v meziprostoru je 0,5 bar, při velkém množství kapaliny, která se má ohřát, se tlak může ustálit na výrazně nižších hodnotách (0,2 / 0,3 bar).

Aby se zabránilo přílišné a zbytečné spotřebě vody, v meziprostoru je umístěn automatický tlakový snímač, který omezuje tlak vypínáním a zapínáním přímo hlavního ohřevu.

Doporučujeme meziprostor naplnit změkčenou vodou.

**Zapínání**

Naplnit nádrž podle potřeby teplou nebo studenou vodou prostřednictvím kohoutku, kterým je zařízení vybaveno.

Zapnout hlavní vypínač zařízení.

Spotřebič je vybavený termostatem určeným pro nastavení pracovní teploty a třípolohovým přepínačem pro provádění kroků spojených se zahájením vaření.

Nastavte požadovanou teplotu pomocí ovladače termostatu a otočte přepínač z polohy „0“ do jedné z poloh pro ohřívání. Kontrolky se zapnou automaticky.

Normálně se vaření spustí s přepínačem v poloze „2“; jakmile vanička dosáhne požadované teploty, anebo jakmile bude na tlakoměru uvedený tlak 0,4 bar, otočte přepínač do polohy „1“ pro udržení teploty. Oranžová kontrolka signalizuje aktivaci odporů.

Pro správný provoz hrnce používejte polohu „2“ pouze pro ohřev ze studeného stavu: udržování teploty musí probíhat bez zásahu bezpečnostního ventilu. Při provozu spotřebiče bez vypouštění páry dochází k menší spotřebě energie a vody v meziprostoru.

**Parní režim**

Před zapnutím spotřebiče pečlivě zavřít víko a zašroubovat 4 svorky. Zkontrolovat, zda je ventil v klidové poloze (vedere obr. 8 “A”).

Spustit spotřebič v poloze maximálního výkonu. Poté, co z ventilu začne vycházet pára, snížit výkon ohřevu.

Unikání páry z ventilu musí být plynulé a mírné.

Nyní je ventil v provozní poloze (viz obr. 8 “B”).

Tlak uvnitř varné nádrže může dosáhnout maximální hodnoty 0,05 bar.

Po ukončení vaření vypnout spotřebič. Před otevřením



víka je nutné zcela vypustit tlak uvnitř varné nádrže pomocí páky odvzdušňovacího ventilu (viz obrázek 8 "C").

#### Pozor!

Potravinu nesmí být po ukončení přípravy nikdy udržována delší dobu uvnitř varné nádoby s hermeticky uzavřeným víkem, jelikož může dojít k výraznému snížení tlaku a poškození víka.

#### Vypínání

Uvedte termostat od polohy „●“ a přepínač do polohy „●“.

### VÝMĚNA SOUČÁSTÍ ZAŘÍZENÍ (NÁHRADNÍ DÍLY)

**Dále uvedené úkony mohou být prováděny pouze odborným technickým servisním střediskem!**

Odpojit elektrický proud ze zařízení (vyjmout pojistky).

#### Výměna odporů

Přístup k odporům je možný pouze po odmontování předního panelu.

- Odpojit napájecí kabely od odporů/ů.
- Odmontovat odpor
- Opačným postupem namontovat nový odpor

#### Výměna kontrolék

- Odpojit napájecí kabely.
- Vysroubovat žárovku.
- Našroubovat novou žárovku opačným postupem.

#### Výměna regulačního termostatu a bezpečnostního termostatu

Přístup k bezpečnostnímu termostatu je možný pouze po odmontování předního panelu.

- Po vyjmutí předního panelu odpojit napájecí kabely.
- Vysunout přední stranou nádobku ze svého usazení na dně nádrže.
- Vyměnit termostat odšroubováním blokovacích šroubů.
- Namontovat nový termostat opačným postupem

#### Výměna vypínače / voliče

Pro přístup k termostatu je nutné odstranit ovládací panel.

- Odpojte napájecí kabely.
- Po odšroubování blokovacích šroubů a vysunutí koaxiálního regulačního termostatu vyměnit vypínač / volič.
- Namontovat nový vypínač opačným postupem.

## ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: \_\_\_\_\_

ULICE: \_\_\_\_\_

PSČ: \_\_\_\_\_ OBEC: \_\_\_\_\_

OKRES: \_\_\_\_\_ DATUM INSTALACE: \_\_\_\_\_

TYP. \_\_\_\_\_

VÝROBNÍ ČÍSLO \_\_\_\_\_

#### UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoli 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** **168** **Plynové hrnce**

---

Rozmery **171**

---

Technické údaje **172**

---

Špecifické inštrukcie **173** **Elektrické hrnce**

---

Rozmery **177**

---

Technické údaje **178**

---

Špecifické inštrukcie **179**

---

## VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

### POZOR!

Obrázky uvedené v kapitole “VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA”, “POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY” a “POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELY” 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 prevádzkané kvalifikovaným personálom. Všetky potrebné inštalračné činnosti musia byť uskutočnené v zhode s platnými normami. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené chybnou inštaláciou, nesprávnou údržbou a použitím. 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.

### PRÁVNE OPATRENIA, TECHNICKÉ PREDPISY A SMERNICE

Výrobca prehlasuje, že zariadenia zodpovedajú smereciam 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 protiúrazové normy
- opatrenia dodávateľa plynu
- opatrenia dodávateľa elektrickej energie.

### CHARAKTERISTIKY ZARIADENIA

Robustná oceľová 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.

### 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 vyrovnať pomocou vodováhy; malé rozdiely v rovnováhe 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 pár. 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 m<sup>3</sup>/h pre každý kW zabudovaného výkonu.

### Vetranie miestnosti

V miestnosti, kde je zariadenie nainštalované, sa musia nachádzať otvory pre prívod vzduchu, ktoré zabezpečujú správnu prevádzku zariadenia a výmenu vzduchu v miestnosti.

Vzduch potrebný pri spaľovaní horákov sa rovná 2 m<sup>3</sup>/h pre každý kW zabudovaného výkonu.

Otvory pre prívod vzduchu musia mať vhodné rozmery, musia byť chránené mriežkami a musia byť umiestnené tak, aby nedochádzalo k ich upchatiu. (Viď obr.2 – obr. 3).

### Pozor!

Pri verzii Top venujte pozornosť vzdialenosti zariadenia od vonkajšieho okraja pracovnej plochy.

Dbajte na to, aby zvolený podstavec alebo kus nábytku zniesol hmotnosť zariadenia.

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 potrebujú odsávanie a odstraňovanie vzduchu sú uvoľnené od



prípadných prekážok.

**Plynový pec "FGP" musí byť umiestnená na podlahe, ktorá je vyrobená z nehorľavého materiálu, odolného proti teplu.**

### UPOZORNENIA

Zariadenia používať iba pod dozorom, nenechať ich nikdy pracovať na prázdno.

Zariadenia nepotrebujú 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 prístup deťom!**

Tieto normy sú veľmi dôležité, pri ich nedodržovaní 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.**

Celové časti zariadenia čistíte 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 zliatín, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvrn 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 poškriabať. 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 škvŕn. Prípadne povrchové hrdzavé škvrny, ktoré sa môžu nachádzať aj na nových spotrebičoch,

môžete odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku zriadeného 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 výpary kyseliny soľnej 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 zátky spojené s údržbou
- zakryte zariadenie obalom a nechajte niekoľko voľných otvorov na prúdenie vzduchu.
- V hrncoch s nepriamym ohrevom vylejte z medzipriestoru všetku vodu.

## ZAPOJENIA

### PLYNOVÉ ZAPOJENIE

Zapojenie k obímke 3/8" G alebo 1/2" G, ktorá je vo výbave zariadenia, môže byť pevné alebo odpojiteľné, za použitia normovej prípojky. Použití 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

Medzi spotrebičom a elektrickým vedením musí byť nainštalovaný viacpólový vypínač, ktorý umožní celkové odpojenie spotrebiča v podmienkach stanovených pre kategóriu prepätia III, a jeden diferenciálny spínač, ktorého parametre zodpovedajú menovitému výkonu spotrebiča (1mA na kW výkonu).

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.

ŽLTO- ZELENÝ uzemňovací kábel musí byť dlhší ako ostatné káble, pretože v prípade poškodenia sa káblového držadla, tento sa odpojí až po kábloch napätia.

**ŽLTO- ZELENÝ uzemňovací kábel nesmie byť nikdy prerušený.**

### Ekvipotenciál

Spotrebič musí byť pripojený k ekvipotenciálnemu systému. Príslušná svorka sa nachádza v prednej spodnej časti spotrebiča. Je vyznačená etiketou



## NAPOJENIE NA VODOVODNÚ SIET'

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: tlak vody v napájacej sieti musí byť v rozmedzí medzi 50 a 300 kPa, v opačnom prípade musí byť v hornej časti zariadenia nainštalovaný tlakový reductor.**

## VYPÚŠŤANIE VODY

K distribučnej sieti napojiť odpadové potrubie zariadení.

**POZOR: Vypúšťací ventil neotvárajte dovtedy, kým tlak neklesne na hodnotu atmosférického tlaku.**

## VYPÚŠŤANIE VÝPAROV

Zariadenia musia byť umiestnené v priestoroch vhodných pre vypúšťanie produktov vzniknutých počas spaľovania, v zhode s predpísanými inštaláčnymi 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.



## POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY



### PLYNOVÉ HRNCE SÉRIE MAXIMA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G9P10D - G9P10D+AE	Plynový hrniec 100 litrov, priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Plynový hrniec 100 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Plynový hrniec 100 litrov, autoklávané priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Plynový hrniec 100 litrov, autoklávané nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Plynový hrniec 150 litrov, priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Plynový hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Plynový hrniec 150 litrov, autoklávané priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Plynový hrniec 150 litrov, autoklávané nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1065)

### PLYNOVÉ HRNCE SÉRIE S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SG9P10D	Plynový hrniec 100 litrov, priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Plynový hrniec 100 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Plynový hrniec 100 litrov, autoklávané priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Plynový hrniec 100 litrov, autoklávané nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Plynový hrniec 150 litrov, priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Plynový hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Plynový hrniec 150 litrov, autoklávané priame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Plynový hrniec 150 litrov, autoklávané nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1060)

SK

### PLYNOVÉ HRNCE SÉRIE LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Plynový hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x760 (920)



SK

## PLYNOVÉ HRNCE - SÉRIE MAXIMA 900

MODEL	TECHNICKÉ ÚDAJE																
	Redukovaný výkon	Redukovaný výkon G110	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba miestneho plynu G27	Spotreba miestneho plynu G2.350	Spotreba metánu G110	Spotreba metánu G120	Spotreba metánu G150.1	Primárny vzduch pre spaľovanie	Konstruktívny typ	Tlaková nádobu	Tlak v ohrievači vody	Horák	
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## PLYNOVÉ HRNCE - SÉRIE S900

MODEL	TECHNICKÉ ÚDAJE																
	Redukovaný výkon	Redukovaný výkon G110	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba miestneho plynu G27	Spotreba miestneho plynu G2.350	Spotreba metánu G110	Spotreba metánu G120	Spotreba metánu G150.1	Primárny vzduch pre spaľovanie	Konstruktívny typ	Tlaková nádobu	Tlak v ohrievači vody	Horák	
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## PLYNOVÉ HRNCE - SÉRIE LX900 TOP

MODEL	TECHNICKÉ ÚDAJE																
	Redukovaný výkon	Redukovaný výkon G110	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba miestneho plynu G27	Spotreba miestneho plynu G2.350	Spotreba metánu G110	Spotreba metánu G120	Spotreba metánu G150.1	Primárny vzduch pre spaľovanie	Konstruktívny typ	Tlaková nádobu	Tlak v ohrievači vody	Horák	
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CI - LXG9P15I+AE+CI	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45

**POZOR!**

Obrázky uvedené 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 prispôsobenie požadovanej skupine plynu (pozri paragraf “Prevádzka s inými druhmi plynu”). Pri spustení zariadenia sa pridržovať 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 pridržovať údajov uvedených v tabuľke “HORÁKY”.

Ak chceme vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, je možné ju vykonať prostredníctvom príslušného počítačového zariadenia, pridržovaním 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 plynomera a chronometra je možné odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Táto hodnota bude porovnávaná s hodnotou **E** vypočítanou takýmto spôsobom:

$$E = \frac{\text{Výkon horáka}}{\text{Teplná výkon plynu}}$$

Pri meraní výkonu je dôležité, aby bolo vykonané vtedy, ak je zariadenie je vo fáze zotrvanosti.

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 desiatinách 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. Zapnite horák a presuňte ovládač 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 (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Teraz vypočítať výkon pri minime, volumetrickou metódou (predchádzajúci paragraf). Výkon (kw) = spotreba (m<sup>3</sup>/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.

## NÁVOD K POUŽITIU

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. Pred naplnením nádoby vždy skontrolujte, či je vypúšťací kohútik zatvorený.

Pravidelne čistite vypúšťací ventil a mažte ho vhodným mazacím tukom, určeným na potravinárske použitie.

### Nepriamy ohrev

Modely s nepriamym ohrevom sú vybavené medzipriestorom. Po pripojení do elektrickej siete a vodovodu sa aktivuje plne automatický systém, ktorý udržiava správne množstvo vody v medzipriestore.

V prípade, že by hladina vody v medzipriestore bola veľmi nízka pre bezpečnú prevádzku zariadenia, rozsvieti sa červená kontrolka (pozri obr. 9) a znemožní sa hlavný ohrev hrnce.

### Pozor!

Červená kontrolka (žltá pri plynových modeloch) sa na pár sekúnd rozsvieti aj počas normálnej činnosti, keď automatický systém vykonáva dopĺňanie.

Maximálny tlak pary dosiahnutý v medzipriestore je 0,5 bar, pri veľkých množstvách kvapaliny ktorá sa má zohriať, sa tento tlak môže ustáliť na výrazne nižších hodnotách ( 0,2 / 0,3 bar ).

Aby sa zabránilo nadmernej a zbytočnej spotrebe vody, nachádza sa v medzipriestore tlakový snímač, ktorý obmedzuje tlak priamo v ňom, vypínaním a zapínaním hlavného ohrevu.

Na naplnenie medzipriestoru sa odporúča používať zmäknutú vodu.

### Zapálenie pilotného horáka

Otvoriť plynový kohútik umiestnený na hornej časti zariadenia.

Kľučkou termostatu otočiť z polohy "●" smerom doľava k polohe "✱", pridržať kľučku termostatu a zároveň kliknúť na tlačidlo elektrické zapalovanie. Kľučku termostatu po zapálení pridržať ešte na niekoľko sekúnd. Pustiť kľučku termostatu a skontrolovať, či sa pilotný horák zapálil. V prípade, že plameň vyhasol, operáciu zopakovať.

Na požiadavku môže byť zariadenie vybavené elektrickým zapalovaním.

### Zapaľovanie hlavného horáka

Po zapálení večného ohňa, kľučkou termostatu otáčať doľava, smerom k polohe maximálneho výkonu, až sa dostane do polohy "⊖" alebo dodatočne až do polohy na minimum "⊖".

Ak kľučkou termostatu otáčame smerom doprava, až sa dostane do polohy "✱", hlavný horák bude neustále vypnutý.

### Vypínanie pilotného horáka

Aby sa zabránilo zapáleniu hlavného horáka, pri vypínaní pilotného horáka zatlačiť kľučku termostatu a otáčať ňou až kým sa nedostane do polohy "●" ň.

### Autoklávová prevádzka

Pred zapálením, pokrývky dôkladne uzavrieť a zaskrutkovať 4 upínacie skrutky.

Skontrolovať či je ventil v kľudovej polohe ( pozri obr. 8 "A"). Spustiť varenie s nastavenou maximálnou polohou. Ak z ventila uniká para, znížiť silu ohrievania.

Únik pary z ventila by mal byť plynulý a mierny.

Ventil je teraz nastavený v prevádzkovej polohe ( pozri obr. 8 "B").

Tlak vo vnútri varnej nádoby môže dosiahnuť maximálnu hodnotu 0,05 bar.

Po ukončení varenia zariadenie vypnúť.

Pred odokrytím pokrývky je nutné úplne vypustiť tlak z varnej nádoby, a to pomocou odvodzňovacieho ventila ( pozri obr. 8 "C").

Dávať pozor a na konci varenia nenechať produkt príliš dlhú dobu vo vnútri nádoby s pokrývkou hermeticky uzavretou, mohol by vzniknúť taký podtlak, ktorý by ju mohol poškodiť.

## 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 )**

Prístup k tryskám dosiahnete až po otvorení predného spodného panelu.

Kľúčom SW 11 odskrutkovať trysku "B" a nahradiť ju inou vhodnou tryskou.

Podľa "tabuľky horáky" skontrolovať správnu vzdialenosť "H" pre primárny vzduch.

#### **Regulácia večného plameňa ( Obr. 5 )**

Zapaľovací horák je tvorený tryskami a stálym vzduchom. Jediný zákrok, ktorý sa vyžaduje, je výmena trysiek podľa typu plynu v súlade s nasledujúcim postupom. Otvorte predný spodný panel. Zapaľovací horák sa nachádza v ľavej spodnej časti spaľovacej komory.

#### **Zapaľovacia sviečka ( Obr. 5 )**

Otvorte predný spodný panel.

Sviečka "C" sa dá vytiahnuť zo spodu. Odpojiť zapaľovací kábel, uvoľniť upevňujúcu 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)**

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.**




Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

2014/35/UE	Smernica o nízkom napätí
2014/30/UE	Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
2011/65/EU	Obmedzenie používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach
2006/42/EC	Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 60335-1	Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely. Bezpečnosť
EN 60335-2-47	Osobitné požiadavky na komerčné elektrické varné kotly

### Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

		<b>CE</b>	
MOD.	N°:		
V	kw:	Hz: 50/60	IPX4
			

### INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



**Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014**

**"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".**

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

**Nezákoně odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.**





## POKYNY PRE ELEKTRICKÉ MODELY

### ELEKTRICKÉ HRNCE SÉRIE MAXIMA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E9P10I	Elektrický hrniec 100 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I	Elektrický hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Elektrický hrniec 100 litrov, nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Elektrický hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRICKÉ HRNCE SÉRIE S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SE9P10I	Elektrický hrniec 100 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Elektrický hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Elektrický hrniec 100 litrov, nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Elektrický hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Elektrický hrniec 150 litrov, autoklávové nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRICKÉ HRNCE SÉRIE LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXE9P15I	Elektrický hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Elektrický hrniec 150 litrov, nepriame ohrievanie + automatické plnenie medzipriestoru	mm 800x900x760 (860)



## ELEKTRICKÉ HRNCE - SÉRIE MAXIMA 900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Zapájací kábel typu H07RN-F	Tlak v nádobe	Tlak v ohrievači vody
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTRICKÉ HRNCE - SÉRIE S900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Zapájací kábel typu H07RN-F	Tlak v nádobe	Tlak v ohrievači vody
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTRICKÉ HRNCE - SÉRIE LX900 TOP TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Zapájací kábel typu H07RN-F	Tlak v nádobe	Tlak v ohrievači vody
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**POZOR!**

Obrázky uvedené v kapitole “VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA”, “POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELÝ” a “POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELÝ” 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 nadmerneho napätia III a diferenciál 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 inštalátora.
- 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 odstaví prívod elektrickej energie.
  - Odskrutkovať upevňujúce skrutky a odstrániť čelný panel.
  - Cez príslušné držadlo vsunúť kábel.
- Dôkladne pozapájajú vodiče v zodpovedajúcich svorkách svorkovnice.
- Uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče, a to preto, aby sa odpojil ako posledný v prípade silného tahu 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 pravého 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**

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. Pred naplnením nádoby vždy skontrolujte, či je vypúšťací kohútik zatvorený.

Pravidelne čistite vypúšťací ventil a mažte ho vhodným mazacím tukom, určeným na potravinárske použitie.

**Nepriamy ohrev**

Modely s nepriamym ohrevom sú vybavené medzipriestorom. Po pripojení do elektrickej siete a vodovodu sa aktivuje plne automatický systém, ktorý udržiava správne množstvo vody v medzipriestore.

V prípade, že by hladina vody v medzipriestore bola veľmi nízka pre bezpečnú prevádzku zariadenia, rozsvieti sa červená kontrolka (pozri obr. 9) a znemožní sa hlavný ohrev hrnca.

**Pozor!**

Červená kontrolka (žltá pri plynových modeloch) sa na pár sekúnd rozsvieti aj počas normálnej činnosti, keď automatický systém vykonáva doplnenie.

Maximálny tlak pary dosiahnutý v medzipriestore je 0,5 bar, pri veľkých množstvách kvapaliny ktorá sa má zohriať, sa tento tlak môže ustáliť v výrazne nižších hodnotách ( 0,2 / 0,3 bar ).

Aby sa zabránilo nadmernej a zbytočnej spotrebe vody, nachádza sa v medzipriestore tlakový snímač, ktorý obmedzuje tlak priamo v ňom, vypínaním a zapínaním hlavného ohrevu.

Na naplnenie medzipriestoru sa odporúča používať zmäkčenú vodu.

**Zapalovanie**

Pomocou kohútikov, ktoré sú súčasťou vybavenia zariadenia, podľa potreby naplní nádobu teplou alebo studenou vodou. Aktivovať hlavný vypínač nachádzajúci sa v hornej časti zariadenia.

Spotrebič je vybavený termostatom určeným na nastavenie pracovnej teploty a trojpolohovým prepínačom na vykonanie zámkových spojených so začatím varenia.

Požadovanú teplotu nastavte tak, že budete pôsobiť na ovládač termostatu a otočíte prepínač z polohy „0” do jednej z ohrevných polôh. Kontrolky sa zapnú automaticky.

Varenie vo všeobecnosti zapnete prepínačom v polohe „2”; keď vanička dosiahne požadovanú teplotu alebo keď tlakomer udáva tlak v hodnote 0,4 bar, otočíte prepínač do polohy „1”, aby bola udržiavaná stálosť teploty. Oranžová kontrolka uvádza aktiváciu odporov.

Pre správnu prevádzku hrnca používajte polohu „2” len na ohrev zo studeného stavu: k udržiavaniu teploty musí dochádzať bez zámkovo bezpečnostného ventilu. Pri prevádzke spotrebiča bez vypustenia pary dochádza k menšej spotrebe energie a vody v medzipriestore.

**Autoklávová prevádzka**

Pred zapálením pokrývku dôkladne uzavrieť a zaskrutkovať 4 upínacie skrutky.

Skontrolovať či je ventil v kludovej polohe ( pozri obr. 8 “A”).

Spustiť varenie s nastavenou maximálnou polohou. Ak z ventilu uniká para, znížiť silu ohrievania.

Únik pary z ventilu by mal byť plynulý a mierny.

Ventil je teraz nastavený v prevádzkovej polohe ( pozri obr. 8 “B”).



TLAK vo vnútri varnej nádoby môže dosiahnuť maximálnu hodnotu 0,05 bar.

PO ukončení varenia zariadenie vypnúť.

Pred odokrytím pokryvky je nutné úplne vypustiť tlak z varnej nádoby, a to pomocou odvodušňovacieho ventilu ( pozri obr. 8 "B").

DÁVAť pozor a na konci varenia nenechať produkt príliš dlhú dobu vo vnútri nádoby s pokryvkou hermeticky uzavretou, mohol by vzniknúť taký podtlak, ktorý by ju mohol poškodiť.

### Vypnutie

Nastavte termostat do polohy „●“ a prepínač do polohy „●“.

## VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

**Ako je nižšie uvedené, iba kvalifikovaná servisná služba technickej asistencie môže vykonávať intervenčné zásahy.**

Zariadeniu odstavíť dodávku elektrickej energie ( odstrániť poistky ).

### Výmena odporov

Prístup k odporom dosiahnete po odmontovaní predného panelu.

- Odpojiť napájacie káble od odporu/-ov.
- Odmontovať odpor
- Namontovať nový odpor, v opačnom poradí úkonov.

### 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

Prístup k bezpečnostnému termostatu dosiahnete po odmontovaní predného panelu.

- 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 / prepínača

Pre prístup k termostatu musíte vybrať ovládacia dosku.

- Odpojte napájacie káble.
- Odskrutkovať skrutky, vytiahnuť súosový prevádzkový termostat a vymeniť vypínač / prepínač.
- Nový vypínač namontovať podľa postupu v opačnom poradí úkonov

## 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 nedodržania 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

---

<b>Általános tudnivalók</b>	<b>182</b>
 <b>Gázos fazekak</b>	
Méretek	<b>185</b>
Műszaki adatok	<b>186</b>
Különleges utasítások	<b>187</b>
 <b>Elektromos fazekak</b>	
Méretek	<b>191</b>
Műszaki adatok	<b>192</b>
Különleges utasítások	<b>193</b>

---

## 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 munkát a hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni. A gyártó nem felel a nem megfelelő elhelyezésből, helytelen karbantartásból és a használatban való járatlanságból adódó károkért.

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.

### 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 gázzolgáltató társaság rendelkezései
- a villamosenergia-szolgáltató társaság rendelkezései.

### A KÉSZÜLÉKEK TULAJDONSÁGAI

Erős acélszerkezet, 4 állítható magasságú lábbal. 18/10-es króm-nikkel acéllal bevonva.

A nyilvántartási számot jelző táblácska a készülék elülső oldalán található, és a csatlakoztatáshoz szükséges összes adatot tartalmazza.

### BEÜZEMELÉSE

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, vegyük ki a csomagolásából.

Óvatosan szedjük le róla az öntapadós matricákat. Megfelelő tisztítószer segítségével, pl. benzinnel távolítsuk el a rajta lévő esetleges ragasztómaradványokat is; ehhez

soha ne alkalmazzunk csiszolóanyagot.

Szereljük fel a szabályzólabákat a berendezésre; a finom érzékenységgű 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 legalább 150 °C fokos hőmérsékletet, akkor a berendezést a faltól legalább 5 cm távolságra kell beállítani (lásd az 1-es ábrát). Ha a berendezés túl közel lenne a falhoz, válaszfalakhoz, konyhabútorokhoz, vagy dekoratív falakhoz, ajánlatos ezeket a falakat hőálló anyagból készíteni; vagy ha mást nem, akkor ezeket hőálló, megfelelő hőszigeteléssel, bíró burkolatokkal ellátni.

Éppen ezért, a vonatkozó tűzmelegelőzési rendeletek függvényében szenteljünk megkülönböztetett figyelmet a berendezés szakszerű beállítására.

### Figyelem:

Az égőfejeknél az égéshez szükséges levegő a teljesítmény minden egyes kW-ja után 2 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h-nak felel meg.

A berendezés megfelelő működésének az érdekében, a levegőbeömlő nyílásoknak előírás szerintinek kell lenniük, védőráccsal felszerelve, illetve olyan módon pozicionálva, hogy azok el ne tömíthessenek (lásd a 2 és 3-as ábrákat).

### Figyelem!

Top típusúnál ügyeljünk rá, hogy a berendezés a munkasztaht külső széléitől megfelelő távolságra legyen.

Ügyeljünk arra, hogy a kiválasztott állvány vagy bútor darab megtartsa a készülék súlyát.

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 levegő bemeneti és kimeneti vezetékai akadálymentesek legyenek.

**„FGP” gáztűzhely esetén a padlózatnak kimondottan hőálló és nem gyúlékony anyagból kell lennie.**

### FIGYELMEZTETÉSEK

A készülékeket csak felügyelet mellett használjuk, és soha ne hagyjuk, hogy üresen működjenek.

A készüléken nem szükséges különleges beállítási munkálatokat 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 felületek kikapcsolás után is melegek maradnak egy bizonyos ideig (maradék hő). Ne támaszkodjunk hozzá kézzel, tartsuk távol a készüléktől a gyermekeket!**

**Ezek az előírások nagyon fontosak, ha elhanyagoljuk őket, akkor a készülék hibásan működhet, valamint veszélyt jelenthet a felhasználó részére.**

### A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

#### FIGYÉZAT!

- 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 garanciálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldjuk meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; **míg az erősebb szennyeződések eltávolításához használunk etil-alkoholt, 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 rozsdamentes acél felülettel érintkezve rozsdafoltok kialakulását eredményezhetik.

Esetleges felületi rozsdafoltok, melyek új készülékeknel is előfordulhatnak, eltávolíthatók higított mosószerrel és Scotch Brite típusú szivaccsal.

Csökönnyösebb szennyeződéseket soha ne próbáljunk meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot).

**Ugyancsak soha ne használjunk a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljünk pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragőzökre 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 irassa 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 KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA” pontot)
- kenjük át egy étolajba itatott kendővel a rozsdamentes acél felületeket.
- végezzünk el minden megadott karbantartási munkálatot.
- fedjük le a készüléket egy burkolattal, és hagyjunk néhány lyukat szellőztetés céljára
- A közvetett melegítésű fazekeknel teljesen ürítsük ki a közbűsö teret.

## CSATLAKOZÁSOK

### GÁZCSATLAKOZÁS

A készüléken elhelyezett 3/8" G vagy 1/2" G csöcsonkhoz 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 tábláskán szereplő értékeknek
- a földelés megfelelő-e
- a csatlakozó vezeték elbírja-e a készülék által felvett teljesítményt

A készülék és az elektromos vezeték közé omnipoláris megszakítót kell elhelyezni, amely teljes szétválasztást tesz lehetővé III kategóriájú túlfeszültség esetén és egy kiegyenlítő, amely a készülék névleges teljesítményének megfelelő tulajdonságokkal rendelkezik (teljesítmény kW-onként 1mA). E célra például a biztonsági megszakítók alkalmasak.

Az omnipoláris megszakítónak 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 SÁRGA-ZÖLD földelő vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie, hogy a vezeték szakadása esetén ez a feszültség alatt lévő vezeték után szakadjon el.

**A SÁRGA-ZÖLD földelő vezeték soha nem szabad megszakítani.**

#### Potenciál-kiegyenlítő

A készüléket csatlakoztatni kell egy potenciál-kiegyenlítő rendszerre. Az erre szolgáló érintkező a gép alsó elülső részén található. Címkével van megjelölve:



### CSATLAKOZÁS A VÍZHÁLÓZATRA

A víz bemeneti csövet csatlakoztassuk a vízhálózatra mechanikai szűrővel és zárócsappal.

Mielőtt csatlakoztatnánk a szűrőt, folyassunk ki bizonyos mennyiségű vizet, hogy megtisztítsuk a vezetékét az esetleges vasmaradékoktól.

**FIGYELEM: A betápláló hálózatban a víznyomásnak 50 és 300 kPa közöttinek kell lennie, ellentétes esetben a készülék fölé nyomáscsökkentőt kell felszerelni.**

### VÍZELVEZETÉS

Csatlakoztassuk a hálózatra a készülékek elvezető csöveit.

**FIGYELEM: Ne nyissuk meg addig az elvezető csapot, amíg a nyomás nem csökken le nagyjából a környezeti nyomásra.**

### 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 égésterméküket biztonságos kéményhez csatlakozó kúrtókba vagy hasonló berendezésekbe kell elvezetniük, illetve a kültérbe.

Ennek hiányában közvetlenül a kültérhez kapcsolódóan légelszívót lehet használni, amelynek a teljesítménye nem kisebb az előírtnál – lásd 1. táblázat –, amelyhez hozzáadjuk a dolgozók egészségéhez szükséges légmennyiséget.





## TUDNIVALÓK A GÁZOS MODELLEKRŐL

### GÁZOS FAZEKAK, MAXIMA 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
G9P10D - G9P10D+AE	100 literes közvetlen melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	100 literes közvetett melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	100 literes közvetlen melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	100 literes közvetett melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	150 literes közvetlen melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	150 literes közvetett melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	150 literes közvetlen melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	150 literes közvetett melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1065)

### GÁZOS FAZEKAK, S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SG9P10D	100 literes közvetlen melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	100 literes közvetett melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	100 literes közvetlen melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	100 literes közvetett melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	150 literes közvetlen melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	150 literes közvetett melegítésű gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	150 literes közvetlen melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	150 literes közvetett melegítésű, autoklávós gázos fazék	mm 800x900x900 (1060)

HU

### GÁZOS FAZEKAK, LX900 TOP SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	150 literes közvetett melegítésű gázos fazék	mm 800x900x760 (920)



## GÁZOS FAZEKAK, MAXIMA 900-AS SOROZAT

### MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Cökkenett teljesítmény	Cökkenett teljesítmény G10-G120-G150	IPC-Fogasztás G30/31	Metán-fogasztás G20	Metán-fogasztás G25	Metán-fogasztás G25.1	Városgáz-fogasztás G27	Városgáz-fogasztás G2.350	Metán-fogasztás G110	Metán-fogasztás G120	Metán-fogasztás G150.1	Eldőleges levegő az égéshöz	Konstruktív típusa	Nyomás a kádban	Bojler nyomása	Égőfej	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CH - G9P10I+AE+CH - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CH - G9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## GÁZOS FAZEKAK, S900-AS SOROZAT

### MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Cökkenett teljesítmény	Cökkenett teljesítmény G10-G120-G150	IPC-Fogasztás G30/31	Metán-fogasztás G20	Metán-fogasztás G25	Metán-fogasztás G25.1	Városgáz-fogasztás G27	Városgáz-fogasztás G2.350	Metán-fogasztás G110	Metán-fogasztás G120	Metán-fogasztás G150.1	Eldőleges levegő az égéshöz	Konstruktív típusa	Nyomás a kádban	Bojler nyomása	Égőfej	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
S9P10D - S9P15D - S9P10D+AE - S9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
S9P10I - S9P10I+AE - S9P10I+CH - S9P10I+AE+CH - S9P15I - S9P15I+AE - S9P15I+CH - S9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
S9P10DA - S9P15DA - S9P10DA+AE - S9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
S9P10I - S9P10I+AE - S9P10I+CH - S9P10I+AE+CH - S9P15I - S9P15I+AE - S9P15I+CH - S9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## GÁZOS FAZEKAK, LX900 TOP SOROZAT

### MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Cökkenett teljesítmény	Cökkenett teljesítmény G10-G120-G150	IPC-Fogasztás G30/31	Metán-fogasztás G20	Metán-fogasztás G25	Metán-fogasztás G25.1	Városgáz-fogasztás G27	Városgáz-fogasztás G2.350	Metán-fogasztás G110	Metán-fogasztás G120	Metán-fogasztás G150.1	Eldőleges levegő az égéshöz	Konstruktív típusa	Nyomás a kádban	Bojler nyomása	Égőfej	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CH - LXG9P15I+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45

**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 gáztípusokkal” 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 szeretnének végezni, ezt egy számlálóval tehetjük az úgynevezett “volumetrikus módszert” követve.

Rendszerint azonban elegendő a fűvókák megfelelő működésének az ellenőrzése.

**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 égőfejek típusa megfelel-e az “ÉGŐFEJEK” táblázatban előírt értékeknek. Ellenőrizzük, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő szállítóképessége 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**

Magyarázzuk 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 gáztípusokkal**

Más gáztípusra, például metángázról cseppfolyós gázra való átálláskor az égőfejre való fűvókákat kell alkalmazni az égőfejek táblázata szerint. A készülékkel együtt leszállított borítékban található a különböző gáztípusokhoz 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 gáztípust.



### 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.
- metángázzal való működésnél:
  1. Gyűjtjük meg az égőfejet, és fordítsuk a kapcsolót 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. Elégge 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 m<sup>3</sup>).
  7. Ekkor végezzük el a minimum teljesítmény számítását a volumetrikus módszer alkalmazásával (előző pont). Teljesítmény (kW) = fogyasztás (m<sup>3</sup>/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.

### HASZNÁLATI TUDNIVALÓK

Mielőtt működésbe hoznánk az első főzéshez a készüléket, mossuk ki alaposan a főzőkád belsejét.

#### Figyelem!

A főzőkádát legfőljebb a túlcsoordulási nyom alatti 40 mm-ig töltsük meg a maximum jelzés figyelembevételével, ebbe beleértendő a megfőzendő étel is.

A kád feltöltése előtt gondoskodjunk arról, hogy a leeresztő csap zárva legyen.

Rendszeresen tisztítsa a leeresztő csapot, valamint megfelelő élelmiszer célú felhasználásra alkalmas zsírt használva kenje azt.

#### Közvetett fűtés

A közvetett fűtéssel ellátott modellek egy köztes elemmel rendelkeznek.

A víz- és elektromos hálózatra történő bekötések végrehajtását követően aktiválódik egy teljesen automatikus rendszer ami folyamatosan tartja a köztes elemben a megfelelő mennyiségű vizet.

Amennyiben a köztes elemben a vízszint túl alacsony lenne a gép biztonságos működéséhez, a piros led (lásd a 9. ábrát) felgyullad, és megakadályozza a lábos felmelegedését.

#### Figyelem!

A piros led (sárga a gázos modelleknél) normál működés esetén is felgyullad pár másodpercre amikor az automatikus rendszer feltöltést végez.

A köztes elemben a gőz maximális nyomása 0,5 bar, nagymennyiségű melegítendő folyadék esetén a nyomás lényegesen alacsonyabb értékeken stabilizálódhat (0,2 / 0,3 bar).

A köztes elemben felesleges és túlzott vízfogyasztás elkerülése érdekében a rendszerhez tartozik egy automatikus nyomáskapcsoló ami korlátozza a köztes elemben a nyomást, és közvetlenül a fő fűtést kapcsolja ki / kapcsolja be.

A köztes elem feltöltéséhez lágyított víz használatát javasoljuk.

#### A gyújtóláng meggyújtása

Nyissuk ki a gép fölött elhelyezett gázcsapot.

Forgassuk el a termosztátgombot a "●" állásból balra a "✱" állásig, hagyjuk benyomva a termosztátgombot és ezzel egyidejűleg nyomjuk meg a elektromos bekapcsolás. A gyújtás után még hagyjuk benyomva néhány másodpercig a termosztátgombot. Ezután engedjük el a termosztátgombot és ellenőrizzük, hogy felgyulladt-e a gyújtóláng. Ha elaludt a láng, ismételjük meg a műveletet.

A berendezést igény szerint elektromos gyújtással lehet ellátni.

#### A fő égőfej meggyújtása

Az őrláng meggyújtása után forgassuk el a termosztátot balra a maximális teljesítményt jelző ◐ állásig illetve ezután a ◑ minimum állásig.

Ha a termosztátot jobbra fordítjuk "✱" állásig, akkor a fő égőfej folyamatosan kikapcsolva marad.

#### A gyújtóláng eloltása

Ha a gyújtólángot el akarjuk oltani a fő égőfej meggyulladásának megakadályozására, akkor nyomjuk meg a termosztátot és fordítsuk el a "●" állásig.

#### Autokláv működés

Bekapcsolás előtt gondosan csukjuk be a fedelet és csavarjuk be a 4 szorítót.

Gondoskodjunk arról, hogy a szelep nyugalmi állapotban legyen (lásd a 8 "A" ábrát).

Indítsuk el a főzést a legnagyobb álláson. Ha a szelepből gőz áramlik ki, csökkentjük a melegítési teljesítményt.

A gőz a szelepből folyamatosan és enyhén áramoljon ki.

A szelep ilyenkor működési állásban van (lásd a 8 "B" ábrát).

A főzőkád belsejében a nyomás elérheti a maximális, 0,05 baros nyomást.

A főzés végeztével kapcsoljuk ki a készüléket.

A készülék kikapcsolása előtt teljesen ki kell engedni a főzőkád belsejéből a nyomást a légszelep karjának mozgatásával (lásd a 8 "C" ábrát).

Figyelem, légmentesen lezárt fedéllel ne hagyjuk a



terméket a kád belsejében fõni hosszú ideig, mert olyan nyomáscsökkenés állhat elõ, amely már károsítja a fedelet.

## ALKATRÉSZEK CSERÉJE

**Csak a gyártó által rendelkezésre bocsátott eredeti alkatrészeket használjuk. Az alkatrészek cseréjét meghatalmazott személyek végezhetik!**

### A fõ égõfej fûvókája (4. ábra)

A fûvókákhoz akkor férünk hozzá, ha leszereljük az elülsõ alsó panelt.

Tekerjük ki a "B" fûvókát egy 11-es villáskulccsal és cseréljük ki a megfelelõ fûvókára.

Az égõfejek táblázatában ellenõrizzük az elsõdleges levegõre vonatkozó megfelelõ "H" távolságot.

### A gyújtóláng szabályozása (5. ábra)

A gyújtóláng fûvókás és fix levegõs. A rajta elvégzendõ egyetlen beavatkozás a fûvókák cseréje a gáz típusának megfelelõen a következõk szerint: Nyissuk ki az elülsõ alsó panelt. Az õrláng égõfeje az égéstér bal alsó részén helyezkedik el.

### Gyújtógyertya (5. ábra)

Nyissuk ki az elülsõ alsó panelt.

A "C" gyújtógyertyát letrõl kell kihúzni. Vegyük el a gyújtókábel, lazítsuk ki a rögzítõanyát és helyezzük be az új gyertyát.

### Gázcsap/-szelep

Lazítsuk ki a gázcsövek és a hõelem csavaros csatlakozásait, majd lazítsuk ki a gázellátás rögzítõcsavarjait és helyezzük be az új csapot/szelepet.

### Hõelem (5. ábra)

Lazítsuk ki azokat a csatlakozókat, amelyek az "A" hõelemet a gázfelszereléshez (csapok, szelepek) és a "B" gyújtólánghoz rögzítik, és illesszük 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 különbözõ elemek funkcióinak ellenõrzését.**




A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/EU	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/EC	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-47	Nagykonyhai villamos főzőüstök egyedi előírásai

### A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

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

### INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



**A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.**

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatálya lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészülekről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatálya lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatálya lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

**A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.**



## TUDNIVALÓK AZ ELEKTROMOS MODELLEKRŐL



### ELEKTROMOS FAZEKAK, MAXIMA 900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)
<b>E9P10I</b>	100 literes közvetett melegítésű elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	100 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	150 literes közvetett melegítésű elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	150 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	100 literes közvetett melegítésű elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	100 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	150 literes közvetett melegítésű elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	150 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTROMOS FAZEKAK, S900-AS SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)
<b>SE9P10I</b>	100 literes közvetett melegítésű elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	100 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	150 literes közvetett melegítésű elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	150 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	100 literes közvetett melegítésű elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	100 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	150 literes közvetett melegítésű elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	150 literes közvetett melegítésű autoklávus elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTROMOS FAZEKAK, LX900 TOP SOROZAT

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)
<b>LXE9P15I</b>	150 literes közvetett melegítésű elektromos fazék	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	150 literes közvetett melegítésű elektromos fazék + köz automatikus feltöltése	mm 800x900x760 (860)



## ELEKTROMOS FAZEKAK, 900-AS SOROZAT

## MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték	Nyomás a kádban	Bojler nyomása
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTROMOS FAZEKAK, S900-AS SOROZAT

## MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték	Nyomás a kádban	Bojler nyomása
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTROMOS FAZEKAK, LX900 TOP SOROZAT

## MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték	Nyomás a kádban	Bojler nyomása
		V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4



**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 betép kábel, akkor azt szakképzett személynek kell cserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

A betép kapcsolótáblához a következőképpen férhetünk hozzá:

- A készülék fölött lévő megszakító segítségével szakítsuk meg a készülék áramellátását.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával távolítsuk el az előlő panelt.
- Fűzzük be a vezetékét a kábeltartó segítségével. A vezetékeket gondosan csatlakoztassuk a kapcsolótábla megfelelő csatlakozóihoz. A földvezetékek hosszabbnak kell lennie, mint a többi vezetéknek, hogy a vezeték erőteljes húzóerőre vagy a kábeltartó eltérésekor utolsósóként 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 <10 mm<sup>2</sup>. Ez a csatlakoztatás minden felszerelt készülék és a létesítmény földelése között megtörténik.

**HASZNÁLATI TUDNIVALÓK**

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.

A kád feltöltése előtt gondoskodjunk arról, hogy a leeresztő csap zárva legyen.

Rendszeresen tisztítsa a leeresztő csapot, valamint megfelelő élelmiszer célú felhasználásra alkalmas zsírt használva kenje azt.

**Közvetett fűtés**

A közvetett fűtéssel ellátott modellek egy köztes elemmel rendelkeznek.

A víz- és elektromos hálózatra történő bekötések végrehajtását követően aktiválódik egy teljesen automatikus rendszer ami folyamatosan tartja a köztes elemben a megfelelő mennyiségű vizet.

Amennyiben a köztes elemben a vízszint túl alacsony lenne a gép biztonságos működéséhez, a piros led (lásd a 9. ábrát) felgyullad, és megakadályozza a lábos felmelegedését.

**Figyelem!**

A piros led (sárga a gázos modelleknél) normál működés esetén is felgyullad pár másodpercre amikor az automatikus rendszer feltöltést végez.

A köztes elemben a gőz maximális nyomása 0,5 bár, nagymennyiségű melegítendő folyadék esetén a nyomás lényegesen alacsonyabb értékeken stabilizálódhat ( 0,2 / 0,3 bar ).

A köztes elemben felesleges és túlzott vízfogyasztás elkerülése érdekében a rendszerhez tartozik egy automatikus nyomáskapcsoló ami korlátozza a köztes elemben a nyomást, és közvetlenül a fő fűtést kapcsolja ki / kapcsolja be.

A köztes elem feltöltéséhez lágyított víz használatát javasoljuk.

**Bekapcsolás**

Töltsük fel a kádat meleg vagy hideg vízzel igény szerint a készülékhez tartozó csaprendszer segítségével.

Működtessük a készülék fölött található főkapcsolót.

A készülék termosztáttal van ellátva a munkahőmérséklet beállításához, valamint háromállású kapcsolóval a főzés elindításának elvégzéséhez.

A termosztát gombjával állítsuk be a kívánt hőmérsékletet és tekerjük a kapcsolót a „0” állásból az egyik melegítési állásba.

A jelzőfények automatikusan kigyulladnak.

Általában a főzés úgy indul, hogy a kapcsoló 2-es állásban van, majd amikor a kád eléri a kívánt hőmérsékletet vagy a nyomásjelző 0,4-es bar nyomást jelez, tekerjük a kapcsolót 1-es állásba a szinttartáshoz. A narancssárga jelzőfény azt jelzi, hogy az ellenállások működésben vannak.

Ha a fazekat megfelelően szerelnek működtetni, akkor a 2-es állást csak a hideg állapotból való hevítésre használjuk: a hőmérsékletet úgy kell fenntartani, hogy a biztonsági szelep ne avatkozzon be. Ha működés közben



nem áramlik ki a gőz, az azt is jelzi, hogy kevesebb energiát fogyasztunk, és kevesebb vizet a közbelső térben.

### Autokláv működés

Bekapcsolás előtt gondosan csukjuk be a fedelet és csavarjuk be a 4 szorítót. Gondoskodjunk arról, hogy a szelep nyugalmi állapotban legyen (lásd a 8 "A" ábrát). Indítsuk el a főzést a legnagyobb álláson. Ha a szelepből gőz áramlik ki, csökkentjük a melegítési teljesítményt. A gőz a szelepből folyamatosan és enyhén áramoljon ki. A szelep ilyenkor működési állásban van (lásd a 8 "B" ábrát). A főzőkád belsejében a nyomás elérheti a maximális, 0,05 baros nyomást.

A főzés végeztével kapcsoljuk ki a készüléket.

A készülék kikapcsolása előtt teljesen ki kell engedni a főzőkád belsejéből a nyomást a légszelep karjának mozgatásával (lásd a 8 "C" ábrát).

Figyelem, légmentesen lezárít fedéllel ne hagyjuk a terméket a kád belsejében főni hosszú ideig, mert olyan nyomáscsökkenés állhat elő, amely már károsítja a fedelet.

### Kikapcsolás

Vegyük a termosztátot „●” állásba, a kapcsolót pedig „●” állásba.

## ALKATRÉSZEK CSERÉJE

### Csak képzett műszaki ügyfélszolgálati alkalmazott avatkozhat be az alábbi módon!

Szakítsuk meg a készülék áramellátását (vegyük ki a biztosítékokat).

### Az ellenállások cseréje

Az ellenállásokhoz az elülső panel leszerelése után lehet hozzáférni.

- Szakítsuk meg az ellenállás(ok) betáp vezetékeit.
- Szereljük ki az ellenállást
- Szereljük vissza 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

A biztonsági termosztáthoz az elülső panel leszerelése után lehet hozzáférni.

- 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 megszakító/kapcsoló cseréje

A hozzáféréshez le kell szerelni a szerelvényfalat.

- Szakítsuk meg a betáp vezetékeket.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával cseréljük ki a megszakító/kapcsolót, egyúttal vegyük ki a koaxiális munkatermosztátot.
- Ellenkező sorrendben szereljük be az új kapcsolót.

## 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 beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.

## Brugsanvisning

---

**Generelle advarsler** **196** **Gasopvarmede gryder**

---

Størrelse **199**

---

Tekniske data **200**

---

Specifikke instruktioner **201** **Elektriske gryder**

---

Størrelse **205**

---

Tekniske data **206**

---

Specifikke instruktioner **207**

---

## 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.

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.

### 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 gasforsyningsselskabet.
- Foreskrifterne fra elforsyningsselskabet.

### APPARATERNES EGENSKABER

Robust stålstruktur med 4 støttefodder, der kan indstilles i højden.

Beklædning i 18/10 kromnikkel-stål.

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet, og indholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

### 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.

Montér apparatets støttefodder. Apparatet skal være i vater. Små niveauforskelle kan udjævnes ved at stille på støttefodderne. 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, hulmure 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 på følge forskrifterne vedrørende brandforebyggelse.

### ADVARSEL:

Der kræves 2 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup> 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 gitter og være placeret således, at de ikke kan spærres. (Se Fig. 2 – Fig. 3).

### Vigtigt

For bordmodellerne skal man overholde afstanden mellem apparatet og bordpladens kant.

Vær opmærksom på, at det bord eller de bukke apparatet

skal stå på, kan holde til dets vægt.

Monér 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 udluftningskanalerne er frie for eventuelle forhindringer.

**For gasovne af typen "FGP" skal gulvet være i et varmeresistent og i et ikke brændbart materiale.**

### ADVARSLER

Apparaterne må ikke efterlades uovervågede, og de må aldrig være tændt, uden at der tilberedes mad på dem.

Apparaturet 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!**

**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.

Metaltøv, 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 apparatet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.**

### VEDLIGEHOLDELSE

Apparaturet er konstrueret således, at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette anbefaler vi brugeren at underskrive en servicekontrakt, for at få kontrolleret apparatet 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
- I gryder med indirekte opvarmning skal kappen tømmes helt.

## TILSLUTNINGER

### GASTILSLUTNING

Tilslutningen til munden på 3/8" G eller 1/2" 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 afsløring 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.

Der skal være en flerpolet afbryder mellem apparatet og elnettet, der gør det muligt at afbryde strømmen fuldstændigt i tilfælde af høj spænding, samt en differentialespærring, der passer til apparatets nominelle effekt (1mA for hver kW ydelse). Til dette formål kan det være nødvendigt med sikkerhedsafbrydere. Den flerpoledede 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.

Den GUL-GRØNNE jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.

**Den GUL-GRØNNE jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.**

### Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes til et ækvipotentielt system. Klemmen til forbindelsen sidder nederst foran på apparatet. 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: Vandtrykket i ledningsnettet skal være på mellem 50 og 300 kPa, eller skal der installeres en trykreduktionsventil før apparatet.**

## UDLEDNING AF VAND

Tilslut apparatets vandudledningsrør til nettet.

**ADVARSEL. Åbn ikke afløbshanen før trykket er reduceret til omtrent atmosfærisk tryk.**

## UDLUFTNING AF RØG

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne. Apparaturerne 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, forstøret med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.



## VEJLEDNING FOR GASMODELLER



## GASOPVARMEDE GRYDER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G9P10D - G9P10D+AE	Gasopvarmet gryde på 100 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 100 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Gasopvarmet gryde på 100 liter med direkte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 100 liter med indirekte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Gasopvarmet gryde på 150 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 150 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA+AE	Gasopvarmet gryde på 150 liter med direkte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 150 liter med indirekte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1065)

## GASOPVARMEDE GRYDER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG9P10D	Gasopvarmet gryde på 100 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 100 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Gasopvarmet gryde på 100 liter med direkte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 100 liter med indirekte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Gasopvarmet gryde på 150 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 150 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Gasopvarmet gryde på 150 liter med direkte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 150 liter med indirekte trykkogeropvarmning	mm 800x900x900 (1060)

DA

## GASOPVARMEDE GRYDER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Gasopvarmet gryde på 150 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x760 (920)



DA

## GASOPVARMEDE GRYDER - SERIE MAXIMA 900

### TEKNISKE DATA

MODEL	Omløbel ydeelse		Forbrug af LPG G30/31	Forbrug af metan G20	Forbrug af metan G25	Forbrug af metan G25.1	Forbrug af bygas G27	Forbrug af bygas G2,350	Forbrug af metan G110	Forbrug af metan G120	Forbrug af metan G150,1	Primærlufttil forbrænding	Konstruktions-type	Tryk i kar	Tryk i kedel	Bus	
	kW	kW															
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## GASOPVARMEDE GRYDER - SERIE S900

### TEKNISKE DATA

MODEL	Omløbel ydeelse		Forbrug af LPG G30/31	Forbrug af metan G20	Forbrug af metan G25	Forbrug af metan G25.1	Forbrug af bygas G27	Forbrug af bygas G2,350	Forbrug af metan G110	Forbrug af metan G120	Forbrug af metan G150,1	Primærlufttil forbrænding	Konstruktions-type	Tryk i kar	Tryk i kedel	Bus	
	kW	kW															
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

## GASOPVARMEDE GRYDER SERIE LX900 TOP

### TEKNISKE DATA

MODEL	Omløbel ydeelse		Forbrug af LPG G30/31	Forbrug af metan G20	Forbrug af metan G25	Forbrug af metan G25.1	Forbrug af bygas G27	Forbrug af bygas G2,350	Forbrug af metan G110	Forbrug af metan G120	Forbrug af metan G150,1	Primærlufttil forbrænding	Konstruktions-type	Tryk i kar	Tryk i kedel	Bus	
	kW	kW															
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CI - LXG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45



**BEMÆRK!**

Figurerne, 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".

Gasforsyningstrykket 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 (butanpropan)

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 gasudstyret 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 gasforsyningselskab.

**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 gasforsyningørøret 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 omstruktureringsarbejde 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 hundrededele af mm, ligger i en pose, der leveres sammen med apparatet. Når omdannelsen eller tilpasningen er fuldtend, 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. Tænd for blusset og sæt knappen 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 (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Beregn nu minimumsydelsen ved at anvende formlen for den volumetriske metode (se foregående afsnit). Ydelse (kw) = forbrug (m<sup>3</sup>/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.

## BRUGSANVISNING

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, inklusiv maden der skal tilberedes, skal overholdes.

Det skal altid kontrolleres at aftapningshanen er lukket, før karret fyldes.

Rengør aftapningshanen med jævne mellemrum og sørg for at smøre den med fedt egnet til levnedsmiddelbrug.

### Indirekte opvarmning

Modellerne med indirekte opvarmning har en kappe.

Når vand og strøm er tilsluttet til enheden, aktiveres et fuldautomatisk system, som sørger for, at der konstant er den korrekte mængde vand i kappen.

Såfremt vandniveauet i kappen er for lavt til at maskinen kan fungere sikkert, tænder den røde kontrollampe (se fig. 9) og forhindrer den primære opvarmning af gryden.

### Advarsel!

Den røde kontrollampe (gul på gasmodeller) tænder også i nogle sekunder under normal funktion, når det automatiske system påfylder.

Det maksimale tryk som opnås i kappen er 0,5 bar. Hvis der skal opvarmes store mængder væske, kan dette tryk være markant lavere (0,2 / 0,3 bar).

For at forhindre overdrevet og unødvendigt brug af vand er der en automatisk trykmåler i kappen, som begrænser trykket i den og direkte slukker / tænder den primære opvarmning.

Det anbefales at anvende blødt vand uden for meget kalk til at fylde kappen.

### Vær opmærksom!

Vandniveauet i hulrummet skal kontrolleres hver gang inden apparatet tændes. Det anbefales at anvende blødt vand uden for meget kalk til at fylde hulrummet!

På forespørgsel kan apparatet udstyres med et system, der automatisk fylder hulrummet med vand.

### Tænding af vågeblusset

Åbn gashanen, der sidder før apparatet.

Drej termostatknappen fra stillingen "●" mod venstre til stillingen "✱", og hold termostatknappen indtrykket samtidig med at der trykkes på gnisttænderen. Hold termostatknappen indtrykket endnu nogle sekunder efter tændingen. Slip termostatknappen og kontrollér, at vågeblusset er blevet tændt. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

På forespørgsel kan apparatet udstyres med elektrisk tænding.

### Tænding af hovedblusset

Efter at have tændt vågeblusset drejes termostatknappen mod venstre mod den maksimale ydelse, indstil positionen

eller endnu længere indtil minimumsindstillingen .

Når termostatknappen drejes mod højre indtil indstillingen "✱", er hovedblusset altid slukket.

### Slukning af vågeblusset

For at slukke vågeblusset og undgå at hovedblusset tænder, skal man trykke på termostatknappen og dreje den til stillingen "●".

### Trykkogerfunktion

Før der tændes, skal låget lukkes omhyggeligt, og de 4 klemmer skal skrues til.

Kontrollér, at ventilen er i hvileposition (se figur 8 "A")

Start kogningen på maksimal varme. Når der kommer damp ud af ventilen, skal der skrues ned for varmen.

Der skal hele tiden strømme en smule damp ud af ventilen.

Ventilen er nu i driftstilling (se figur 8 "B")

Trykket inden i kogeкарret kan opnå en maksimal værdi på 0,05 bar.

Sluk for apparatet når kogningen er færdig.

Før låget åbnes, skal trykket inden i kogeкарret udlignes fuldstændigt ved at agere på udluftningsventilen (se figur 8 "C").



Vær opmærksom på ikke at efterlade produkter inden i karret i længere tid efter endt tilberedning med låget hermetisk lukket, der kan skabes så stort et undertryk, at låget beskadiges.

## UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

**Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!**

### Hovedblusset dyse (fig.4)

Der opnås adgang til dyserne ved at åbne det nederste frontpanel. Med en fast skrueøgle størrelse 11 skrues dysen "B" af, og udskiftes med den nye.

Kontrollér den korrekte afstand "H" for primærluften i "tabellen blus".

### Regulering af vågeflammen (Fig.5)

Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende. Åbn det nederste frontpanel. Vågeblusset sidder nederst til venstre i brændkammeret.

### Tændrør (Fig. 5)

Åbn det nederste frontpanel.

Tændrøret "C" tages ud nedefra. Frakobl tændingsledningen, løsn fastgøringsmøtrikken og indsæt et nyt tændrør.

### Gashane / -ventil:

Løsn gasrørens og termoelementets skruesamlinger, løsn herefter skrueerne der fastgør forsyningen til gasrampen og indsæt en ny hane / ventil.

### Termoelement (Fig. 5)

Løsn skruesamlingerne som fastgør termoelementet "A" til gasarmaturet (haner, ventiler) og til vågeflammen "B". Indsæt den nye del.

Når udskiftningen er fuldenet, 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 elements funktion.**




Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
2006/42/EC	Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 60335-2-47	Særlige bestemmelser for elektriske GRYDER, PASTAKOGERE og elektriske kogekear til erhvervs-mæssig brug

### Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

			<b>CE</b>	
MOD.		N°:		
V	kw:	Hz: 50/60	IPX4	

### INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER



**I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".**

DA

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 for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra levering af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

**Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.**



## VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER

### ELEKTRISKE GRYDER SERIE MAXIMA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
<b>E9P10I</b>	Elektriske gryder på 100 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Elektriske gryder på 100 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Elektriske gryder på 150 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Elektriske gryder på 150 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Elektriske gryder på 100 liter med indirekte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Elektriske gryder på 100 liter med direkte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Elektriske gryder på 150 liter med indirekte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Elektriske gryder på 150 liter med direkte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRISKE GRYDER SERIE S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
<b>SE9P10I</b>	Elektriske gryder på 100 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Elektriske gryder på 100 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Elektriske gryder på 150 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Elektriske gryder på 150 liter med direkte opvarmning	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Elektriske gryder på 100 liter med indirekte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Elektriske gryder på 100 liter med direkte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Elektriske gryder på 150 liter med indirekte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Elektriske gryder på 150 liter med direkte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRISKE GRYDER SERIE LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
<b>LXE9P15I</b>	Elektriske gryder på 150 liter med indirekte opvarmning	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Elektriske gryder på 150 liter med indirekte opvarmning + automatisk opfyldning af kappen	mm 800x900x760 (860)



## ELEKTRISKE GRYDER - SERIE MAXIMA 900

## TEKNISKE DATA

MODEL	Nominal effekt	Nominal spænding	Strømforsyningskabel af typen H07RN-F	Tryk i kar	Tryk i kedel
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTRISKE GRYDER - SERIE S900

## TEKNISKE DATA

MODEL	Nominal effekt	Nominal spænding	Strømforsyningskabel af typen H07RN-F	Tryk i kar	Tryk i kedel
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTRISKE GRYDER - SERIE LX900 TOP

## TEKNISKE DATA

MODEL	Nominal effekt	Nominal spænding	Strømforsyningskabel af typen H07RN-F	Tryk i kar	Tryk i kedel
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**BEMÆRK!**

Figurerne, 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 (1mA 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.
  - Afmonter betjeningspanelet ved at skru fastgøringsskrueerne 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 nominel sektion på <math><10\text{ mm}^2</math>. Denne forbindelse udføres fra alle monterede apparater til køkkenets jordforbindelsesanlæg.

**BRUGSANVISNING**

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, inklusiv maden der skal tilberedes, skal overholdes.

Det skal altid kontrolleres at aftapningshanen er lukket, før karret fyldes.

Rengør aftapningshanen med jævne mellemrum og sørg for at smøre den med fedt egnet til levnedsmiddelbrug.

**Indirekte opvarmning**

Modellerne med indirekte opvarmning har en kappe.

Når vand og strøm er tilsluttet til enheden, aktiveres et fuldautomatisk system, som sørger for, at der konstant er den korrekte mængde vand i kappen.

Såfremt vandniveauet i kappen er for lavt til at maskinen kan fungere sikkert, tænder den røde kontrollampe (se fig. 9) og forhindrer den primære opvarmning af gryden.

**Advarsel!**

Den røde kontrollampe (gul på gasmodeller) tænder også i nogle sekunder under normal funktion, når det automatiske system påfylder.

Det maksimale tryk som opnås i kappen er 0,5 bar. Hvis der skal opvarmes store mængder væske, kan dette tryk være markant lavere (0,2 / 0,3 bar).

For at forhindre overdrevet og unødvendigt brug af vand er der en automatisk trykmåler i kappen, som begrænser trykket i den og direkte slukker / tænder den primære opvarmning. Det anbefales at anvende blødt vand uden for meget kalk til at fylde kappen.

**Vær opmærksom! :**

Vandniveauet i hulrummet skal kontrolleres hver gang inden apparatet tændes. Det anbefales at anvende blødt vand uden for meget kalk til at fylde hulrummet!

På forespørgsel kan apparatet udstyres med et system, der automatisk fylder hulrummet med vand.

**Tænding**

Fyld karret med varmt eller koldt vand efter behov ved hjælp af hanerne der følger med apparatet.

Slå hovedafbryderen før apparatet til.

Apparatet er udstyret med en termostat til at indstille arbejdstemperaturen og en knap med tre stillinger, der gør det muligt at udføre alle handlingerne for at starte kogningen.

Indstil den ønskede arbejdstemperatur ved at dreje på termostatknapen, og drej valgknappen fra stilling "0" over på en af opvarmningspositionerne. Kontrollamperne tænder automatisk.

Generelt startes kogningen med knappen i position "2", og når karret når den ønskede temperatur eller trykmåleren viser et tryk på 0,4 bar, drejes knappen til position "1" for temperaturvedligeholdelse. Den orange kontrollampe viser, når modstandene er i drift.

For at sikre en korrekt drift af gryden, skal stilling "2" udelukkende anvendes til at opvarme fra kold tilstand: Temperaturvedligeholdelsen skal ske uden at sikkerhedsventilen griber ind. Drift uden udslip af damp viser også, at der er et mindre energiforbrug og en mindre vandforbrug i kappen.

**Trykkoger-funktion**

Før der tændes, skal låget lukkes omhyggeligt, og de 4 klemmer skal skrues til.



Kontrollér at ventilen er i hvileposition (se figur 8 "A"). Start kogningen på maksimal varme. Når der kommer damp ud af ventilen, skal der skrues ned for varmen. Der skal hele tiden strømme en smule damp ud af ventilen. Ventilen er nu i driftstilling (se figur 8 "B"). Trykket inden i kogeкарret kan opnå en maksimal værdi på 0,05 bar.

Sluk for apparatet når kogningen er færdig. Før låget åbnes, skal trykket inden i kogeкарret udlignes fuldstændig ved at agere på udluftningsventilen (se figur 8 "C").

Vær opmærksom på ikke at efterlade produkter inden i karret i længere tid efter endt tilberedning med låget hermetisk lukket, der kan skabes så stort et undertryk, at låget beskadiges.

### Slukning

Placér termostaten på indstilling "●" og omskiftningsknappen i stilling "●".

## UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

**Kun et kvalificeret teknisk servicefirma må foretage de nedenfor beskrevne indgreb!**

Slå strømmen fra apparatet (tag sikringerne ud).

### Udskiftning af modstandene

Der opnås adgang til modstandene ved at afmontere frontpanelet.

- Afmontér strømforsyningskablet/erne fra modstanden/erne.
- Afmontér modstandene
- 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 arbejdstermostaten eller sikkerhetermostaten

Der opnås adgang til sikkerhetermostaten ved at afmontere frontpanelet.

- Afmontér strømforsyningskablet efter at have taget frontpanelet af.
- Træk kuglen ud af dens sæde på forsiden af karrets bund.
- Udskift termostaten ved at skrue fastgøringsskruerne af.
- Montér den nye termostat ved at udføre indgrebene i omvendt rækkefølge

### Udskiftning af kontakten / vælgerknappen

Man skal tage betjeningspanelet af for at få adgang.

- Afmontér strømforsyningskablet.
- Udskift kontakten / vælgerknappen ved at skrue fastgøringsskruerne af, efter først at have taget arbejdstermostaten ud.
- Montér den nye afbryder ved at udføre trinnene i omvendt rækkefølge.

## GARANTICERTIFIKAT

VIKRSOMHED: \_\_\_\_\_

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** **210**** Gasskjeler**

---

Dimensjoner **213**

---

Tekniske data **214**

---

Spesifikke instruksjoner **215**** Elektriske kjeler**

---

Dimensjoner **219**

---

Tekniske data **220**

---

Spesifikke instruksjoner **221**

## 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. 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.

Monter apparatets føtter; apparatet skal nivelleres med vaterpass; små høydevariasjoner kan avhjelpes ved å regulere selve føttene.

Tilkoblingene til strøm- og / eller gassnettet må befinne 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 tåler 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.

### 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.

### IGANGSETTING

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet. Noen deler er beskyttet med pålimt 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.

### ADVARSEL:

Brennerne trenger et volum på 2 m<sup>3</sup>/h forbrenningsluft for hver installerte kW kraft.

### Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert må det være noen luftuttak for å garantere korrekt funksjon av apparatet og luftskifte i selve rommet.

Brennerne trenger et volum på 2 m<sup>3</sup>/h forbrenningsluft for hver installerte kW kraft.

Luftuttakene må ha egnede dimensjoner, de må ha gitterbeskyttelse og være plassert slik at de ikke kan tilstoppes. (Se fig. 2 – fig. 3).

### Bemerk!

Når det gjelder versjonene Top må man være oppmerksom på apparatets avstand fra benkeplatas ytterkant.

Pass på at støtten eller møbelet man har valgt tåler apparatets vekt.

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 kanalene for luftinntak og luftavløp er frie for eventuelle hindringer som kan tilstoppe dem.

**Hvis man har gassovnen "FGP", må gulvet den står på**

være absolutt varme- og brannbestandig.

### 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!**

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 slå av apparatet og la det kjøles ned.**
- **I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.**

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet. Overflatene i stål 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 å 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 børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av samme årsak skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper. Metallstøv, rester av metallfiser fra arbeider og jernholdig materiale generelt kan forårsake dannelse av rustflekker hvis dette kommer i kontakt med overflatene i edelstål. Eventuelle rustflekker i overflaten, som også kan være tilstede på nye apparater, kan fjernes med rengjøringsmiddel fortynnet i vann og en svamp av typen Scotch Brite. Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

**Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk syre eller svovelsyre som kommer fra for eksempel vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye 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.**

### INSTRUKSJONER VED LANG INAKTIVITET

Hvis apparatet skal være ute av drift i en lang periode, skal man gå frem på følgende måte:

- rengjør apparatet og området rundt grundig (se avsnittet "VEDLIKEHOLD AV APPARATET")
- smør overflatene i edelstål med et tynt lag matolje
- utfør alle vedlikeholdsoperasjonene
- dekk apparatet med en bekledning, og la det være noen åpninger for luftsirkulasjon
- I kjeler med indirekte oppvarming skal man tømme mellomrommet mellom kjelene fullstendig for vann.

## TILKOBLINGER

### GASSTILKOBLING

Tilkoblingen til inntaket på enten 3/8" G eller 1/2" 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 strømforbruk

Mellom apparatet og den elektriske strømlinjen skal det plasseres en omnipolar bryter som gjør det mulig å koble fullstendig fra apparatet under tilstander i overspenningskategori III, pluss en differensialbryter med egenskaper som passer til apparatets nominelle effekt (1 mA pr. kW effekt). Til denne hensikt kan det være nyttig å bruke f.eks. sikkerhetsbrytere. 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.

Den GUL-GRØNNE jordingskabelen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningslederne i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.

**Den GUL-GRØNNE jordingskabelen må ikke brytes.**

### Ekvipotensial

Apparatet må være koblet til et jordingsystem. Strømterminalen som er forutsett til dette, befinner seg nederst foran på maskinen.

Denne er merket med følgende etikett:



### KOBLING TIL VANNFORSYNINGSNETTET

Koble vannrørene til vannforsyningsnettets 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 jernslagg.

**ADVARSEL: Vanntrykket i vannforsyningsnettets må være på mellom 50 og 300 kPa, ellers må man installere en trykkregulator ved inngangen til apparatet.**

### VANNAVLØP

Koble apparatens avløpsrør til kloakknettet.

**ADVARSEL. Man skal ikke åpne avløpskranen før trykket har redusert seg til å tilsvare det omtrentlige lufttrykket.**

### 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.

**INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER****GASSKJELER SERIE MAXIMA 900**

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
<b>G9P10D - G9P10D+AE</b>	Gasskjele 100 liter direkte oppvarming	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI</b>	Gasskjele 100 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10DA - G9P10DA+AE</b>	Gasskjele 100 liter direkte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI</b>	Gasskjele 100 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15D - G9P15D+AE</b>	Gasskjele 150 liter direkte oppvarming	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI</b>	Gasskjele 150 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15DA - G9P15DA +AE</b>	Gasskjele 150 liter direkte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI</b>	Gasskjele 150 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1065)

**GASSKJELER SERIE S900**

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
<b>SG9P10D</b>	Gasskjele 100 liter direkte oppvarming	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI</b>	Gasskjele 100 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10DA</b>	Gasskjele 100 liter direkte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI</b>	Gasskjele 100 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15D</b>	Gasskjele 150 liter direkte oppvarming	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI</b>	Gasskjele 150 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15DA</b>	Gasskjele 150 liter direkte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI</b>	Gasskjele 150 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1060)

NO

**GASSKJELER SERIE LX900 TOP**

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
<b>LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI</b>	Gasskjele 150 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x760 (920)



## GASSKJELER - SERIE MAXIMA 900

MODELL	Nominell kraft kW	Redusert kraft G10 - G150 kW	Forbruk av LPG G30/31 kg/h	Forbruk av metan G20 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25.1 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25.1 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G27 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G2.350 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G10 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G120 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G150.1 m <sup>3</sup> /h	Primærluft til forbrenning m <sup>3</sup> /h	Konstruksjons- type	Tanktrykk bar	Trykkløst vannvarmer	Brenner
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

## GASSKJELER - SERIE S900

MODELL	Nominell kraft kW	Redusert kraft G10 - G150 kW	Forbruk av LPG G30/31 kg/h	Forbruk av metan G20 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25.1 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25.1 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G27 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G2.350 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G10 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G120 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G150.1 m <sup>3</sup> /h	Primærluft til forbrenning m <sup>3</sup> /h	Konstruksjons- type	Tanktrykk bar	Trykkløst vannvarmer	Brenner
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CN - SG9P10I+AE+CN - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CN - SG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CN - SG9P10I+AE+CN - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CN - SG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

## GASSKJELER - SERIE LX900 TOP

MODELL	Nominell kraft kW	Redusert kraft G10 - G150 kW	Forbruk av LPG G30/31 kg/h	Forbruk av metan G20 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G25.1 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G27 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G2.350 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G10 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G120 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av metan G150.1 m <sup>3</sup> /h	Primærluft til forbrenning m <sup>3</sup> /h	Konstruksjons- type	Tanktrykk bar	Trykkløst vannvarmer	Brenner
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CN - LXG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	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

**IDRIFTSETTING**

Før man setter apparatet i drift, er det hensiktsmessig å undersøke om apparatets egenskaper (kategori og gassstype 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 omkranses termoparet og være perfekt å se på; i motsatt fall må man undersøke om gassinjektoren er den riktige for den gassstypen man bruker.

**Kontroll av primærluften**

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 primærluften 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. Slå på brenneren, og sett bryteren på minimum.
  2. Reguler gassvolumet til minimum ved å justere skruen "B" (Fig.7); ved å løse 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 mellom de to avlesningene, f.eks. 1. avlesning – 2. avlesning = 30 liter (0,03m<sup>3</sup>).
  4. 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 mellom de to avlesningene, f.eks. 1. avlesning – 2. avlesning = 30 liter (0,03m<sup>3</sup>).
  5. Beregn nå minimumskraften ved å bruke formelen til den volumetriske metoden (forrige avsnitt). Kraft (kw) = forbruk (m<sup>3</sup>/h) for metangassens oppvarmingsevne.
  6. Dersom kraften skulle være mindre enn den som angis i tabellen, skal man løse enda mer på skruen som regulerer minimum og gjenta sjekken.
  7. Dersom kraften skulle være større enn den som angis i tabellen, skal man stramme skruen som regulerer minimum enda mer og gjenta sjekken.

### BRUKSANVISNING

Før man bruker apparatet første gang, er det absolutt nødvendig å vaske nøye tanken innvendig.

#### Advarsell

Tanken skal fylles maksimalt opptil 40 mm under overløpskanten med maten som skal tilberedes allerede i tanken; markeringen av maksimalnivået må overholdes. Før man fyller tanken, må man alltid kontrollere at avløpskranen er stengt. Rengjør jevnlig tappekranen og smør den med fett egnet til matbruk.

#### Indirekte oppvarming

Modellene med indirekte oppvarming har et hulrom. Når tilkoblingene til vann- og strømmettet er utført, vil et helautomatisk system aktiveres, som sørger for å opprettholde riktig vannmengde i hulrommet.

Dersom vannmengden i hulrommet skulle være for lav for sikker drift av maskinen, vil den røde varsellampen ( se fig. 9 ) tennes og hindre hovedoppvarming av kjelen.

#### Tenning av pilotbrenneren

Åpne gasskranen som befinner seg ved inngangen til apparatet.

Vri termostatbryteren fra posisjon "●" mot venstre til posisjon "✱" ; hold termostatbryteren inntrykt mens du samtidig aktiverer den elektrisk tenning. Hold termostatbryteren inntrykt i enda noen sekunder etter påtenningen. Slipp termostatbryteren, og kontroller at pilotflammen er tent. Dersom flammen skulle slukke, skal man gjenta operasjonen.

På forespørsel kan apparatet utstyres med elektrisk påslåing.

#### Påtenning av hovedbrenneren

Etter å ha tent pilotflammen, skal man vri termostatbryteren til venstre mot posisjonen for maksimal ytelse, helt til posisjonen ◐ , eller enda videre helt til minimumsposisjonen ◑ .

Når termostatbryteren vris mot høyre til posisjon "✱", vil hovedbrenneren være avslått hele tiden.

#### Avslåing av pilotbrenneren

For å slå av pilotbrenneren for å forhindre at hovedbrenneren slår seg på, skal man holde termostatbryteren inntrykt mens man vrir den til posisjon "●":

#### Autoklav funksjon

Før apparatet slås på, skal man lukke lokket nøye og skru til de 4 klemmene.

Kontroller at ventilen er i hvileposisjon (se fig. 8 "A") Start oppkokingen i maksimal posisjon. Når det kommer damp ut av ventilen, skal man redusere varmestyrken. Dampen som kommer ut av ventilen skal være kontinuerlig og lett.

Nå er ventilen i driftsposisjon (se fig. 8 "B")

Trykket inne i koketanken kan nå en maksimalverdi på 0,05 bar.

Etter endt koking skal man slå av apparatet.

Før man åpner lokket, må man først slippe helt ut trykket inne i koketanken, ved hjelp av spaken på utluftingsventilen (se figur 8 "C").

Pass på ikke å la produktet ligge igjen inne i tanken med hermetisk lukket lokk etter endt koking i lange perioder, da det kan oppstå et vakuum som kan skade lokket.

### UTSKIFTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

**Bruk kun originale reservedeler som leveres av produsenten. Utskiftingen av deler skal utføres av autorisert personale!**

#### Dysen til hovedbrenneren (fig.4)

Man får tilgang til dysene ved å åpne det nedre frontpanelet. Skru av dysen "B" med en fast nøkkel SW 11, og skift den ut med en ny, egnet dyse.

Kontroller korrekt avstand "H" til primærlufta i "tabellen brennere".



**Regulering av pilotflammen (Fig.5)**

Pilotflammen har dyser med fast luftinntak. Den eneste operasjonen som kreves, er å bytte ut dysene i forhold til hvilken type gass man bruker, ved å gå frem på følgende måte: Åpne det nedre frontpanelet. Pilotbrenneren befinner seg nederst til venstre i brennkammeret.

**Tennplugg (Fig. 5)**

Åpne det nedre frontpanelet.

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)**

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.**




Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

2014/35/UE	Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/EU	Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
2006/42/EC	Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter
EN 60335-1	Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 60335-2-47	Særlige bestemmelser for elektriske flerbruks KJELER, PASTAKOKERE til ervervsmessig bruk

### Apparatenes egenskaper

Typeskiltet finnes seg på frontsidan av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

		<b>CE</b>	
MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4
			

### INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



**I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49  
"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".**

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

**Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.**



## INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER



### ELEKTRISKE KJELER SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E9P10I	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming i autoklav + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming i autoklav + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRISKE KJELER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE9P10I	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming i autoklav	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Elektrisk kjele 100 liter indirekte oppvarming i autoklav + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming i autoklav + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x900 (1000)

### ELEKTRISKE KJELER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXE9P15I	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Elektrisk kjele 150 liter indirekte oppvarming + automatisk fylling av vann i hulrommet	mm 800x900x760 (860)



## ELEKTRISKE KJELER - SERIE MAXIMA 900

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning type H07RN-F	Tanktrykk	Trykk i vannvarmer
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTRISKE KJELER - SERIE S900

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning type H07RN-F	Tanktrykk	Trykk i vannvarmer
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELEKTRISKE KJELER - SERIE LX900

## TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning type H07RN-F	Tanktrykk	Trykk i vannvarmer
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 strømmettet ved overspenning i klasse III, og en differensialbryter med tilstrekkelig kapasitet i forhold til apparatets nominelle kraft (1 mA 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 oljebestandig.
- 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 ekvipotensial 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 <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Denne tilkoblingen skal utføres mellom alle apparatene som er installert og bedriftens jordingsanlegg.

**BRUKSANVISNING**

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. Før man fyller tanken, må man alltid kontrollere at avløpskranen er stengt.

Rengjør jevnlig tappekranen og smør den med fett egnet til matbruk.

**Indirekte oppvarming**

Modellene med indirekte oppvarming har et hulrom.

Når tilkoblingene til vann- og strømmettet er utført, vil et helautomatisk system aktiveres, som sørger for å opprettholde riktig vannmengde i hulrommet.

Dersom vannmengden i hulrommet skulle være for lav for sikker drift av maskinen, vil den røde varsellampen ( se fig. 9 ) tennes og hindre hovedoppvarming av kjelen.

**Advarsel!**

Den røde varsellampen (gul på gass-modellene) vil tennes i noen sekunder også under normal drift mens det automatiske systemet fyller på vann.

Maksimalt damptrykk i hulrommet er på 0.5 bar. Ved store mengder væske som skal varmes opp, kan dette trykket stabilisere seg på betydelig lavere verdier ( 0.2 / 0.3 bar ).

For å hindre et overdrevent og unødvendig forbruk av vann i hulrommet, er det en automatisk trykkbryter som begrenser trykket ved å slå av / på hovedoppvarmingen. For fylling av hulrommet anbefaler vi bruk av bløtt vann.

**Påslåing**

Fyll tanken med varmt eller kaldt vann etter behov ved hjelp av armaturen som følger med apparatet.

Slå på hovedbryteren ved inngangen til apparatet.

Apparatet er utstyrt med en termostat for å innstille arbeidstemperaturen, og en valgbryter med tre posisjoner for å utføre startoperasjonene før oppvarmingen.

Still inn ønsket temperatur ved å vri på termostatbryteren, og vri valgbryteren fra posisjon "0" til en av oppvarmingsposisjonene.

Varsellampene slår seg automatisk på.

Generelt starter oppvarmingen med valgbryteren i posisjon "2"; når tanken har nådd ønsket temperatur eller trykkmåleren uansett viser et trykk på 0,4 bar, skal man vri valgbryteren i posisjon "1" for å vedlikeholde temperaturen. Den oransje varsellampen angir når motstandene er i funksjon.

For korrekt funksjon av kjelen, skal man bruke posisjon "2" kun for oppvarming når kjelen er kald: vedlikehold av temperaturen skal foregå uten at sikkerhetsventilen kobler seg inn. Funksjon uten damputløp betyr også mindre strømforbruk og mindre forbruk av vann i mellomrommet mellom kjelene.

**NO**

**Autoklav funksjon**

Før apparatet slås på, skal man lukke lokket nøye og skru til de 4 klemmene.

Kontroller at ventilen er i hvileposisjon (se fig. 8 "A")

Start oppkokingen i maksimal posisjon. Når det kommer damp ut av ventilen, skal man redusere varmestyrken.

Dampen som kommer ut av ventilen skal være kontinuerlig og lett.

Nå er ventilen i driftsposisjon (se fig. 8 "B")

Trykket inne i koketanken kan nå en maksimalverdi på 0,05 bar.

Etter endt koking skal man slå av apparatet.

Før man åpner lokket, må man først slippe helt ut trykket inne i koketanken, ved hjelp av spaken på utluftingsventilen (se figur 8 "C").

Pass på ikke å la produktet ligge igjen inne i tanken med hermetisk lukket lokk etter endt koking i lange perioder, da det kan oppstå et vakuum som kan skade lokket.

**Avslåing**

Plasser termostaten i posisjon "●" og omkobleren i posisjon "●".

## UTSKIFTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

**Kun kvalifisert teknisk service kan foreta utskiftingene som er spesifisert under!**

Koble apparatet fra strømmen (fjern sikringene).

**Utskifting av motstandene**

Man får tilgang til motstandene ved å demontere frontpanelet.

- Dra ut ledningene som strømforsyrer motstanden/-e.
- Demonter 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 rekkefølge.

**Utskifting av drifts- eller sikkerhetstermostaten**

Man får tilgang til sikkerhetstermostaten ved å demontere frontpanelet.

- 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 / valgbryteren**

For tilgang skal man ta vekk instrumentbrettet.

- Koble fra strømledningene.
- Skift ut bryteren / valgbryteren 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.

**GARANTISEDDEL**

FIRMA: \_\_\_\_\_

VEI: \_\_\_\_\_

POSTNUMMER: \_\_\_\_\_ STED: \_\_\_\_\_

DISTRIKT: \_\_\_\_\_ INSTALLASJONS DATO: \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_

**KOMPONENTNUMMER:** \_\_\_\_\_

**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 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** **224**

---

 **Gaskokare**

---

Mått **227**Tekniska data **228**

---

Specifika anvisningar **229**

---

 **Elkokare**

---

Mått **233**Tekniska data **234**

---

Specifika anvisningar **235**

---

## 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.

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.

Använd på inga villkor abrasiva ämnen. Montera 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 sugs ut. Montera 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 iakttä alla föreskrifter avseende förebyggande säkerhetsåtgärder mot bränder.

### 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.

Serienummerskytlen sitter på den främre delen av apparaten och anger all nödvändig data för el- och gasanslutning.

### 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.

### VARNING:

Den luft som behövs för förbränning i brännarna är lika med 2 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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).

### Viktigt

På Top-versionerna ska avståndet mellan apparaten och arbetsytans kant respekteras.

Försäkra er om att stativet eller den utvalda möbelen klarar av att bära upp apparatens vikt.

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.

**I närheten av en "FGP" gasugn måste golvunderlaget**



vara av värmeresistent och icke brännbart material.

### 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 bränt. Denna os av bränt 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!**

**Dessa föreskrifter är mycket viktiga, om de försummas kan stekbordet fungera otillfredsställande och risksituationer kan uppstå för användaren.**

### SKÖTSEL AV APPARATEN

#### WARNING!

- **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 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 golv.** 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.

#### WARNING!

**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
- Töm hålrummet helt och hållet i grytor med indirekt uppvärmning..

## ANSLUTNINGAR

### GASANSLUTNING

Anslutningen till gasintagets munstycke på 95 mm G eller 127 mm 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 överensstämma 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.

Det ska finnas en huvudströmbrytare inkopplad mellan apparaten och nätaggregatet som gör det möjligt att stänga av strömmen vid överspänning enligt kategori III och en differentialspärr som stämmer överens med

apparatus nominella effekt (1mA per kW-effekt). För detta ändamål kan till exempel säkerhetsbrytare användas. 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.

Den GUL-GRÖNA jordledaren ska vara längre än de andra så att den fränkopplas efter spänningskablarna om kabelklämman går sönder.

**Den GUL-GRÖNA jordkabeln får aldrig avbrytas.**

#### Potentialutjämning

Apparaten ska anslutas till ett potentialutjämningsystem. Den förutsedda uttagslådan sitter längst ned på maskinens främre del. Den är märkt med en etikett:



### ANSLUTNING TILL VATTENNÄTET

Anslut vatteninloppsroret 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 järnfall.

**VARNING: Vattenförsörjningens tryck ska vara mellan 50 och 300 kPa, i annat fall måste ni installera en reducerventil högst upp på apparaten.**

### VATTENAVLOPP

Anslut utrustningens utloppsror till vattennätet.

**VARNING: Öppna inte tömningskranen förrän trycket reducerats ungefär till atmosfärtrycket.**

### 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 fläktkåpor 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.

## BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER



## GASKOKARE I SERIEN MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G9P10D - G9P10D+AE	Gaskokare, 100 liter med direktuppvärmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Gaskokare, 100 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Gaskokare, 100 liter direktuppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Gaskokare, 100 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Gaskokare, 150 liter med direktuppvärmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Gaskokare, 150 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Gaskokare, 150 liter direktuppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Gaskokare, 150 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1065)

## GASKOKARE I SERIEN S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SG9P10D	Gaskokare, 100 liter med direktuppvärmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Gaskokare, 100 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Gaskokare, 100 liter direktuppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Gaskokare, 100 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Gaskokare, 150 liter med direktuppvärmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Gaskokare, 150 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Gaskokare, 150 liter direktuppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Gaskokare, 150 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1060)

SV

## GASKOKARE I SERIEN LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Gaskokare, 150 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x760 (920)



## GASKOKARE I SERIEN MAXIMA 900

MODELL	TEKNISKA DATA															
	Nominell effekt kW	Reducerad effekt kW	Gasolfförbrukning G30/31 kg/h	Metanförbrukning G20 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G25 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G25.1 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G27 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G230 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G110 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G120 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G150.1 m <sup>3</sup> /h	Primärluft för förbränning m <sup>3</sup> /h	Typkonstruktion	Tryck i bassäng	Tryck i kokare	Brännare n°
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

## GASKOKARE I SERIEN S900

MODELL	TEKNISKA DATA															
	Nominell effekt kW	Reducerad effekt kW	Gasolfförbrukning G30/31 kg/h	Metanförbrukning G20 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G25 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G25.1 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G27 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G230 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G110 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G120 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G150.1 m <sup>3</sup> /h	Primärluft för förbränning m <sup>3</sup> /h	Typkonstruktion	Tryck i bassäng	Tryck i kokare	Brännare n°
SG9P10D - SG9P15D - SG9P10D+AE - SG9P15D+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2
SG9P10DA - SG9P15DA - SG9P10DA+AE - SG9P15DA+AE	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CI - SG9P10I+AE+CI - SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CI - SG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2

## GASKOKARE I SERIEN LX900 TOP

MODELL	TEKNISKA DATA															
	Nominell effekt kW	Reducerad effekt kW	Gasolfförbrukning G30/31 kg/h	Metanförbrukning G20 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G25 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G25.1 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G27 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G230 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G110 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G120 m <sup>3</sup> /h	Metanförbrukning G150.1 m <sup>3</sup> /h	Primärluft för förbränning m <sup>3</sup> /h	Typkonstruktion	Tryck i bassäng	Tryck i kokare	Brännare n°
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CI - LXG9P15I+AE+CI	20,9	7,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	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.

**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 munstycken 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 (butan-propan).

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 munstycken 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 munstycken 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 minimilågas skruv (B) enligt följande

- för funktion med flytande gas ska justeringsskruven dras åt minimalt per anslag.
- för funktion med metangas:
  1. Tänd brännaren och för vredet 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 (0,03m<sup>3</sup>).
    7. Beräkna nu minimieffekten genom att tillämpa den volumetriska metodens formel (föregående avsnitt). Effekt (kw) = förbrukning (m<sup>3</sup>/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.

## BRUKSANVISNING

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.

Innan ni fyller bassängen ska ni alltid kontrollera att tillflödeskranen är stängd.

Rengör avtappningskranen periodiskt och smörj i den med fett med lämpligt smörjfett för livsmedelssektorn.

### Indirekt uppvärmning

Modeller med indirekt uppvärmning är utrustade med ett isolerat mellanrum.

När vattentillförseln och nätförsörjningen har anslutits så aktiveras ett helt automatiskt system för att bibehålla en konstant, korrekt vattenmängd i mellanrummet.

Den röda lampan (se fig. 9) tänds och stoppar uppvärmningen av kastrullen om vattennivån i mellanrummet är för låg för att apparaten ska kunna fungera säkert.

### Observera!

Den röda lampan (gul på gasmodeller) tänds i ett par sekunder även under normal funktion när det automatiska systemet håller på att matas.

Maximalt ångtryck som kan uppnås i mellanrummet är 0.5 bar. Vid stora mängder vätska som ska värmas upp kan trycket i fråga stabilisera sig på lägre värden (0.2/0.3 bar). För att undvika ett överdrivet och onödigt utnyttjande av det isolerade mellanrummet finns det en automatisk tryckvakt som begränsar trycket i mellanrummet och stänger av/slår på huvudvärmen direkt.

Vi rekommenderar att ni använder mjukt vatten för påfyllning av mellanrummet.

### Tändning av pilotbrännaren

Öppna gaskranen som sitter på stekbordets övre del.

Vrid termostatvredet från läget "●" till vänster till läget "✱", håll termostatvredet nedtryckt och tryck samtidigt på den elektrisk påslagning. Håll termostatvredet nedtryckt under ytterligare några sekunder efter tändningen. Släpp termostatvredet och kontrollera att pilotlågan tänts. Om lågan släcks, ska manövern ovan upprepas.

På begäran kan apparaten utrustas med elektrisk tändning.

### Tändning av huvudbrännaren

Efter att ha tänt huvudbrännaren, vrid termostatvredet till vänster i riktning mot maximal effekt till läget "▲" eller ända till minimilåget "▲".

Om termostatvredet vrids åt höger till läget "✱", förblir huvudbrännaren släckt.

### Släckning av pilotbrännaren

För att släcka pilotbrännaren och förhindra att huvudbrännaren tänds, ska du trycka på termostatvredet och vrida det till läget "●".

### Funktion i autoklavläge

Stäng locket nogga och skruva fast de 4 fästklämmorna före tändning.

Kontrollera att kranen är i viloläge (se fig. 8 "A").

Sätt igång kokningen på maximal effekt. När det kommer ut ånga ur kranen ska ni sänka värmen.

Ångflödet från kranen ska vara kontinuerligt och lätt.

Kranen är nu i funktionsläge (se fig. 8 "B").

Trycket inuti kokbassängen kan nå ett maximalvärde på 0,05 bar.

När kokningen är färdig ska apparaten stängas av.

Innan ni öppnar locket, ska ni släppa ut trycket helt och hållet från kokbassängen genom att vrida på luftningskranen (se figur 8 "C").

Var nogga med att inte lämna kvar något livsmedel inuti bassängen när kokningen är färdig och med locket hermetiskt tillslutet under längre perioder, eftersom det



kan bildas undertryck som kan skada locket.

### BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

**Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!**

#### Huvudbrännarens munstycke (fig.4)

Ni får åtkomst till munstyckena genom att montera av den nedre frontpanelen.

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)

Pilotlågan brinner ur munstycken och med fast luftflöde.

Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt: Montera av den nedre frontpanelen. Pilotbrännaren sitter i den nedre vänstra delen av förbränningsrummet.

#### Tändstift (Fig. 5)

Öppna den nedre frontpanelen.

Tändstiftet "C" ska dras ut underifrån. Dra ut tändkabeln, lossa fästmuttern och sätt i ett nytt stift.

#### Gaskran/-ventil

Lossa kopplingarna på gasslangarna och termoelementet, lossa därefter gasförsörjningens fästskruvar på gasrampen och sätt i en ny kran/ventil.

#### Termoelement (Fig. 5)

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.

#### WARNING

**När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.**



Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven

2014/35/UE Låg spänning

2014/30/UE EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)

2011/65/EU Begränsningar för användning av farliga ämnen på elektriska och elektroniska apparater

2006/42/EC Maskindirektivet och särskilda referensstandarder

EN 60335-1 Allmän säkerhetskrav för elektriska hushållsapparater och liknande

EN 60335-2-47 Särskilt krav för KASTRULLER, elektriska PASTAKOKARE för allsidig tillagning och gemensamt bruk

### Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

MOD:	N°:		
V	kW:	Hz: 50/60	IPX4

### INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING



**I enlighet med artikel 24 i lagdekret nr 4'9 av den 14 mars 2014  
"Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".**

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortskaftas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens infördes.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortskaftande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

**Oberättigat bortskaftande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.**





## BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER

### ELKOKARE I SERIEN MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E9P10I	Elkokare, 100 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Elkokare, 100 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I	Elkokare, 150 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Elkokare, 150 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Elkokare, 100 liter med indirekt uppvärmning + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Elkokare, 100 liter indirekt uppvärmning med autoklav + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Elkokare, 150 liter med indirekt uppvärmning + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Elkokare, 150 liter indirekt uppvärmning med autoklav + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)

### ELKOKARE I SERIEN S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SE9P10I	Elkokare, 100 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Elkokare, 100 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Elkokare, 150 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Elkokare, 150 liter indirekt uppvärmning med autoklav	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Elkokare, 100 liter med indirekt uppvärmning + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Elkokare, 100 liter indirekt uppvärmning med autoklav + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Elkokare, 150 liter med indirekt uppvärmning + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Elkokare, 150 liter indirekt uppvärmning med autoklav + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x900 (1000)

### ELKOKARE I SERIEN LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXE9P15I	Elkokare, 150 liter med indirekt uppvärmning	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Elkokare, 150 liter med indirekt uppvärmning + automatisk påfyllning i hålutrymmet	mm 800x900x760 (860)



## ELKOKARE I SERIEN MAXIMA 900

## TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel av typ H07RN-F	Tryck i bassäng	Tryck i kokare
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELKOKARE I SERIEN S900

## TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel av typ H07RN-F	Tryck i bassäng	Tryck i kokare
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ELKOKARE I SERIEN LX900 TOP

## TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel av typ H07RN-F	Tryck i bassäng	Tryck i kokare
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 märkskylten.

- 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 differentialspärr 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**

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.

Innan ni fyller bassängen ska ni alltid kontrollera att tillflödeskranen är stängd.

Rengör avtappningskranen periodiskt och smörj i den med fett med lämpligt smörjfett för livsmedelssektorn.

**Indirekt uppvärmning**

Modeller med indirekt uppvärmning är utrustade med ett isolerat mellanrum.

När vattentillförseln och nätförsörjningen har anslutits så aktiveras ett helt automatiskt system för att bibehålla en konstant, korrekt vattenmängd i mellanrummet.

Den röda lampan (se fig. 9) tänds och stoppar uppvärmningen av kastrullen om vattennivån i mellanrummet är för låg för att apparaten ska kunna fungera säkert.

**Observera!**

Den röda lampan (gul på gasmodeller) tänds i ett par sekunder även under normal funktion när det automatiska systemet håller på att matas.

Maximalt ångtryck som kan uppnås i mellanrummet är 0,5 bar. Vid stora mängder vätska som ska värmas upp kan trycket i fråga stabilisera sig på lägre värden (0,2/0,3 bar).

För att undvika ett överdrivet och onödigt utnyttjande av det isolerade mellanrummet finns det en automatisk tryckvakt som begränsar trycket i mellanrummet och stänger av/slår på huvudvärmen direkt.

Vi rekommenderar att ni använder mjukt vatten för påfyllning av mellanrummet.

**Tändning**

Fyll på bassängen med varmt eller kallt vatten enligt behov med hjälp av de armaturer som medföljer apparaten.

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på spishällen.

Apparaten är utrustad med en termostat för att ställa in arbetstemperaturen och en väljarknapp med tre lägen för att starta kokningen.

Ställ in den önskade temperaturen genom att vrida på termostatvredet och vrida väljaren från läget "0" till ett av uppvärmningslägena.

Kontrolllamporna tänds automatiskt.

Kokningen startar i allmänhet när väljaren står i läge "2", när bassängen sedan har rätt temperatur och manometern signalerar ett tryck på 0,4, ska ni vrida väljaren till läge "1" för att bibehålla värmen. Den orange kontrollampan indikerar när motståndet är i funktion.

För att grytan ska fungera korrekt, använd endast läget "2" för uppvärmning från kallt tillstånd: temperaturen ska bibehållas utan att säkerhetsventilen behöver ingripa. Funktion utan ångutsläpp indikerar en lägre förbrukning av energi och vatten i hållrummet.

**Funktion i autoklavläge**

Stäng locket noga och skruva fast de 4 fästklämmorna före tändning. Kontrollera att kranen är i viloläge (se fig. 8 "A"). Sätt igång kokningen på maximal effekt. När det kommer ut ånga ur kranen ska ni sänka värmen.

Ångflödet från kranen ska vara kontinuerligt och lätt.



Kranen är nu i funktionsläge (se fig. 8 "B"). Trycket inuti kokbassängen kan nå ett maximalvärde på 0,05 bar.

När kokningen är färdig ska apparaten stängas av.

Innan ni öppnar locket, ska ni släppa ut trycket helt och hållet från kokbassängen genom att vrida på luftningskranen (se figur 8 "C").

Var noga med att inte lämna kvar något livsmedel inuti bassängen när kokningen är färdig och med locket hermetiskt tillslutet under längre perioder, eftersom det kan bildas undertryck som kan skada locket.

**Släckning**

Placera termostaten i läget  och omkopplaren i läget .

**BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)****Endast en kvalificerad tekniker får utföra de ingrepp som anges nedan!**

Stäng av strömtillförseln till apparaten (stäng av säkringarna).

**Byte av motstånd**

Montera av frontpanelen för att få åtkomst till motstånden.

- Dra ut motståndets/motståndens nätkabel/nätkablar.
- Montera av motståndet.
- Montera det nya motståndet i omvänd ordning

**Byte av kontrollampor**

- Koppla från nätkablarna.
- Skruva av lampan.
- Montera den nya lampan i omvänd ordning.

**Byte av arbetstermostat eller säkerhetermostat**

Montera av frontpanelen för att komma åt säkerhetermostaten.

- 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/väljare**

Montera av kontrollpanelen för att få åtkomst.

- Koppla från nätkablarna.
- Byt ut strömbrytaren/väljaren genom att skruva av låsskruvarna på hållaren, på samma gång som du skruvar av den koaxiala arbetstermostaten.
- Montera den nya strömbrytaren i omvänd sekvens.

**GARANTICERTIFIKAT**

FÖRETAG: \_\_\_\_\_

GATUADRESS: \_\_\_\_\_

POSTNUMMER: \_\_\_\_\_ ORT/STAD \_\_\_\_\_

LÄN: \_\_\_\_\_ INSTALLATIONSdatum: \_\_\_\_\_

MODELL \_\_\_\_\_

ARTIKELNUMMER: \_\_\_\_\_

**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

---

<b>Informacje ogólne</b>	<b>238</b>
 <b>Garnki gazowe</b>	
Wymiary	<b>241</b>
Dane techniczne	<b>242</b>
Szczegółowe instrukcje	<b>243</b>
 <b>Garnki elektryczne</b>	
Wymiary	<b>247</b>
Dane techniczne	<b>248</b>
Szczegółowe instrukcje	<b>249</b>

---

## 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.

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 użytkownika urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci muszą być nadzorowane w celu uniemożliwienia zabawy z urządzeniem.

### 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

Solidna 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

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie.

Niektóre elementy są osłonięte taśmą przylepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji, na przykład benzyna; 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 m<sup>3</sup>/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.

### UWAGA:

Ilość powietrza niezbędna palnikom do palenia się wynosi 2 m<sup>3</sup>/h na każdy kW zainstalowanej mocy.

### Wentylacja pomieszczenia

Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi posiadać wywietrzniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu. Ilość powietrza niezbędna palnikom do palenia się wynosi 2 m<sup>3</sup>/h na każdy kW zainstalowanej mocy.

Wywietrzniki muszą być odpowiednich rozmiarów,

muszą być chronione kratką i umieszczone w sposób zapobiegający ich zatkaniu (Patrz Rys.2- Rys.3).

#### **Uwaga!**

Przy wersjach Top, należy zwracać uwagę na odległość urządzenia od zewnętrznej krawędzi blatu.

Należy pamiętać, że wybrany statyw lub obudowa muszą wytrzymać ciężar urządzenia.

Nie instalować urządzenia w pobliżu innych osiagających 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.

**Dla urządzeń z piecem gazowym "FGP" podłoże musi być bezwzględnie wykonane z odpornego na ciepło i niepalnego materiału.**

### **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!**

**Te normy są bardo 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 odciąć 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 unikać 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 rozcieńzonego 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 gąbkę syntetyczną (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
- W garnkach z podgrzewaniem pośrednim należy opróżnić całkowicie autoklaw.

## PODŁĄCZENIA

### PODŁĄCZENIE GAZU

Podłączenie kołnierzone 3/8" G lub 1/2" 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.

Pomiędzy urządzeniem i linią zasilania elektrycznego musi być umieszczony wyłącznik omnipolarny umożliwiający całkowite odłączenie od sieci w razie nadnapięcia III, oraz wyłącznik różnicowoprądowy o charakterystykach zgodnych z nominalną mocą urządzenia (1mA na kW mocy).

Do tego celu można zastosować m.inn. wyłączniki awaryjne. 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.

ŻÓŁTO-ZIEŁONY kabel uziemienia musi być dłuższy od innych, gdyż w przypadku pęknięcia kłamy spinającej kable musi on odłączyć się dopiero po kablach napięcia.

**ŻÓŁTO-ZIEŁONY kabel uziemienia nie może być nigdy poprzerwany.**

### Ekwipotentcja

Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotentjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w przedniej dolnej strefie urządzenia. Jest on oznakowany etykieta:



### 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: Wartość ciśnienia wody z sieci musi być zawarta pomiędzy 50 i 300 kPa, w przeciwnym razie należy zainstalować przed urządzeniem reduktor ciśnienia.**

### ODPROWADZANIE WODY

Podłączyć do sieci rury odprowadzające wodę z urządzeń.

**UWAGA. Nie otwierać kraniku rozładawczego dopóki wartość ciśnienia nie obniży się mniej więcej do wartości ciśnienia atmosferycznego.**

### ODPROWADZANIE OPARÓW

Urządzenie 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 kominia 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.





## INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH



### GARNKI GAZOWE SERIA MAXIMA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ
G9P10D - G9P10D+AE	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie pośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA+AE	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie pośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1065)

### GARNKI GAZOWE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ
SG9P10D	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Garnek gazowy 100 litrowy, ogrzewanie pośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie bezpośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie pośrednie, z autoklawą	mm 800x900x900 (1060)

### GARNKI GAZOWE SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Garnek gazowy 150 litrowy, ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x760 (920)



**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 wtyczki ciśnienia i podłączyć manometr: po dokonany odczyt przykręcić szczelnie śruby (A).

**WAŻNE:** Kontrola ciśnienia musi być wykonywana z wszystkimi urządzeniami gazowymi podłączonymi i działającymi.

**Kontrola mocy za pomocą metody 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**

Wytłumaczyć 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 w 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. Zapalić pallnik i ustawić pokrętkę na pozycji minimalnej.
  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 (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Następnie obliczyć moc minimalną, stosując wzór metody wolumetrycznej (poprzedni paragraf). Moc (kw) = zużycie (m<sup>3</sup>/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.

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

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 potrawą, która będzie gotowana. Przed napełnieniem zbiornika, upewnić się zawsze że kranik odpływu jest zamknięty.

Czyścić kresowo kranik rozładunku i smarować go smarem odpowiednim dla żywności.

### Podgrzewanie niebezpośrednie

Modele przystosowane do podgrzewania niebezpośredniego są wyposażone w szczelinę.

Po wykonaniu podłączenia do sieci wodnej i sieci

elektrycznej, aktywuje się całkowicie automatyczny system w celu stałego utrzymania odpowiedniej ilości wody w szczelinie.

W przypadku gdy poziom wody w szczelinie jest zbyt niski dla bezpiecznego funkcjonowania maszyny, zapali się czerwona lampka kontrolna ( patrz rys. 9), uniemożliwiając główne podgrzewanie garnka.

### Uwaga!



Czerwona lampka kontrolna ( żółta w modelach gazowych) zapali się na kilka sekund, również podczas normalnego funkcjonowania, kiedy system automatyczny uzupełnia się.

Maksymalne ciśnienie pary w szczelinie wynosi 0.5 bar, dla dużych ilości ogrzewanej cieczy wartość może osiągać znacznie mniejsze wartości ( 0.2 / 0.3 bar ) .

W celu eliminacji nadmiernego i niepotrzebnego zużycia wody w szczelinie zainstalowano automatyczny presostat, który ogranicza jej ciśnienie wyłączając/ wyłączając bezpośrednio podgrzewanie główne.



Zaleca się napełnianie szczeliny słodką wodą.


### Zapalenie płomienia pilotującego

Otworzyć kranik gazu znajdujący się na górze urządzenia. Przesławić pokrętkę termostatu z pozycji  na pozycję , trzymać wciśniętą pokrętkę termostatu i jednocześnie uruchomić przycisk zapłon elektryczny. Przytrzymać pokrętkę termostatu wciśniętą kilka sekund po zapaleniu. Zwolnić pokrętkę i sprawdzić włączenie się płomienia pilotującego. W przypadku zgaśnięcia płomienia powtórzyć operację.


Na zamówienie urządzenie może być dostarczone z zapalnikiem elektrycznym.

### Zapalenie palnika głównego

Po zapaleniu głównego palnika przekręcić pokrętkę termostatu w lewo, w kierunku pozycji mocy maksymalnej do pozycji , lub aż do pozycji minimum .

Jeżeli pokrętkę termostatu zostanie przekręcone w prawo do pozycji , palnik główny pozostaje stale wyłączony.

### Wyłączenie palnika pilotującego

Żeby wyłączyć palnik pilotujący w celu zapobieżenia zapalenia się palnika głównego, należy przycisnąć pokrętkę termostatu i przekręcić je aż do pozycji .

### Praca z autoklawem

Przed włączeniem należy zamknąć dokładnie pokrywę i przykręcić 4 zaciski.

Upewnić się, że zawór znajduje się w pozycji spoczynku (patrz rys. 8, „A”).

Rozpocząć gotowanie w ustawieniu na maksymalnej pozycji. Kiedy z zaworu zacznie wydobywać się para, zredukować moc ogrzewania.

Para musi wydobywać się z zaworu w sposób ciągły i delikatny.

Teraz zawór znajduje się w pozycji pracy ( patrz rys. 8, „B”).



Ciśnienie wewnątrz zbiornika gotującego może osiągać maksymalną wartość 0,05 bar. .

Po zakończeniu gotowania wyłączyć urządzenie.

Przed otworzeniem pokrywy, należy całkowicie wypuścić ciśnienie ze zbiornika gotującego, używając do tego dźwigni zaworu odpowietrzenia (patrz rys. 8 „C”).

#### **Uwaga!**

Po zakończonym gotowaniu nie pozostawiać potrawy w zbiorniku ze szczelnie zamkniętą pokrywą przez długi okres czasu, gdyż może mieć miejsce depresja tak duża, że może zostać uszkodzona pokrywa zbiornika.

### **WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)**

**Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora. Wymiana elementów może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany personel!**

#### **Dysza palnika głównego (rys.4)**

Dostęp do dysz jest uzyskiwany po otwarciu przedniego dolnego panelu.

Za pomocą klucza SW 11 odkręcić dyszę „B” i wymienić ją na inną, odpowiednią.

Sprawdzić w „tabeli palników” odpowiedni odstęp H dla głównego powietrza.

#### **Regulacja płomienia pilotującego (Rys.5)**

Płomień pilotujący posiada dysze i stały dopływ powietrza. Jediną wymaganą operacją jest wymiana dysz zgodnie z rodzajem używanego gazu, postępując w następujący sposób: otworzyć przedni dolny panel. Palnik pilotujący jest umieszczony w dolnej lewej części komory spalania.

#### **Świecełka zapalająca (Rys.5)**

Otworzyć przedni dolny panel.

Świecełkę „C” wyciąga się od dołu. Odłączyć kabel włączający, poluzować nakrętkę mocującą i umieścić nową świecełkę.

#### **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)**

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.**

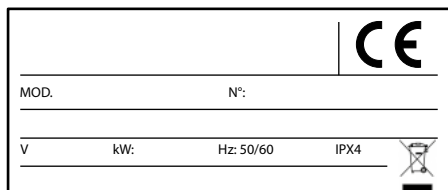


Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

2014/35/UE	Oдноśnie niskiego napięcia
2014/30/UE	EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
2011/65/EU	Ograniczenia w stosowaniu niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
2006/42/EC	Rozporządzenia oдноśnie maszyn i szczególnych norm odniesienia
EN 60335-1	Normy Ogólne oдноśnie bezpieczeństwa elektrycznego sprzętu do użytku domowego i podobnego
EN 60335-2-47	Norma Szczegółowa dla elektrycznych KOTŁÓW WARZELNYCH, URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA MAKARONU, wielorakiego zastosowania dla zakładów zbiorowego żywienia

### Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia



### INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU



**W świetle art. 24 Dekretu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)”.**

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowana i zarządzana:

- Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecyduje się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które zastępuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwia uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, oraz ułatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

**Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.**



## INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH

### GARNKI ELEKTRYCZNE SERIA MAXIMA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: Typ
E9P10I	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)

### GARNKI ELEKTRYCZNE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: Typ
SE9P10I	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Garnek elektryczny 100 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie z autoklawem + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x900 (1000)

### GARNKI ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: Typ
LXE9P15I	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Garnek elektryczny 150 litrowy ogrzewanie pośrednie + automatyczny załadunek szczeliny	mm 800x900x760 (860)



## GARNKI ELEKTRYCZNE - SERIA MAXIMA 900 DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F	Ciśnienie w zbiorniku	Ciśnienie bojlera
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## GARNKI ELEKTRYCZNE - SERIA S900 DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F	Ciśnienie w zbiorniku	Ciśnienie bojlera
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## GARNKI ELEKTRYCZNE - SERIA LX900 TOP DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F	Ciśnienie w zbiorniku	Ciśnienie bojlera
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4



**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 kłamrę 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 kłamrę.
- Dodatkowo, urządzenie musi być umieszczone wewnątrz systemu ekwipotentjalnego.
- Podłączenie jest wykonywane przy użyciu zacisku znajdującego się w dolnej części prawego boku i oznaczonego międzynarodowym symbolem oraz przewodu o przekroju nominalnym <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Takie połączenie musi być wykonane pomiędzy wszystkimi zainstalowanymi urządzeniami i linią uziemienia pomieszczenia.

**INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**

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 potrawą, która będzie gotowana. Przed napełnieniem zbiornika, upewnij się zawsze że kranik odpływu jest zamknięty. Czyścić kresowo kranik rozładunku i smarować go smarem odpowiednim dla żywności.

**Podgrzewanie niebezpośrednie**

Modele przystosowane do podgrzewania niebezpośredniego są wyposażone w szczelinę. Po wykonaniu podłączenia do sieci wodnej i sieci elektrycznej, aktywuje się całkowicie automatyczny system w celu stałego utrzymania odpowiedniej ilości wody w szczelinie.

W przypadku gdy poziom wody w szczelinie jest zbyt niski dla bezpiecznego funkcjonowania maszyny, zapali się czerwona lampka kontrolna (patrz rys. 9), uniemożliwiająca główne podgrzewanie garnka.

**Uwaga!**

Czerwona lampka kontrolna (żółta w modelach gazowych) zapali się na kilka sekund, również podczas normalnego funkcjonowania, kiedy system automatyczny uzupełnia się.

Maksymalne ciśnienie pary w szczelinie wynosi 0,5 bar, dla dużych ilości ogrzewanej cieczy wartość może osiągać znacznie mniejsze wartości (0,2 / 0,3 bar).

W celu eliminacji nadmiernego i niepotrzebnego zużycia wody w szczelinie zainstalowano automatyczny presostat, który ogranicza jej ciśnienie wyłączając/ wyłączając bezpośrednio podgrzewanie główne.

Zaleca się napełnianie szczeliny słodką wodą.

**Włączenie**

Napełnić zbiornik ciepłą lub zimną wodą, w zależności od potrzeb, używając kraników dostarczonych wraz z urządzeniem. Włączyć główny wyłącznik umieszczony na urządzeniu. Urządzenie jest wyposażone w termostat służący do ustawiania temperatury roboczej, oraz w trójpoziomy przelącznik do uruchamiania procesu gotowania. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu i przestawić przelącznik z pozycji „0” na jedną z pozycji podgrzewania.

Lampki kontrolne zapalą się automatycznie.

Gotowanie zвычайowo uruchamia się z przelącznikiem w pozycji „2”; po osiągnięciu przez zbiornik żądanej temperatury, lub kiedy wartość ciśnienia na manometrze osiągnie 0,4 bar, należy ustawić przelącznik w pozycji „1” dla podtrzymania temperatury. Pomarańczowa lampka kontrolna informuje o pracy rezystancji.

Dla poprawnego działania garnka należy używać pozycji „2” wyłącznie dla podgrzewania ze stanu zimnego: utrzymywanie temperatury nie może spowodować interwencji zaworu awaryjnego. Praca bez odprowadzania



pary oznacza również mniejsze zużycie energii oraz wody w autoklawie.

### Praca z autoklawem

Przed włączeniem należy zamknąć dokładnie pokrywą i przykręcić 4 zaciski. Upewnić się, że zawór znajduje się w pozycji spoczynku (patrz rys. 8 „A”). Rozpocząć gotowanie w ustawieniu na maksymalnej pozycji. Kiedy z zaworu zacznie wydobywać się para, zredukować moc ogrzewania. Para musi wydobywać się z zaworu w sposób ciągle i delikatny. Teraz zawór znajduje się w pozycji pracy (patrz rys. 8 „B”). Ciśnienie wewnątrz zbiornika gotującego może osiągać maksymalną wartość 0,05 bar.

Po zakończeniu gotowania wyłączyć urządzenie.

Przed otwarciem pokrywy, należy całkowicie wypuścić ciśnienie ze zbiornika gotującego, używając do tego dźwigni zaworu odpowietrzenia (patrz rys. 8 „C”).

### Uwaga!

Po zakończonym gotowaniu nie pozostawiać potrawy w zbiorniku ze szczelnie zamkniętą pokrywą przez długi okres czasu, gdyż może mieć miejsce depresja tak duża, że może zostać uszkodzona pokrywa zbiornika.

### Wyłączenie

Ustawić termostat na pozycji „●” oraz komutator na pozycji „●”.

## WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

**Poniższe operacje może wykonywać wyłącznie wyspecjalizowany personel asysty technicznej!**

Odciąć od urządzenia dopływ prądu (wyjąć bezpieczniki).

### Wymiana rezystancji

Dostęp do rezystancji jest uzyskiwany po zdjęciu panelu

przedniego.

- Odłączyć kable zasilania od rezystancji.
- Zdemontować rezystancję.
- 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 bezpieczeństwa

Dostęp do termostatu awaryjnego jest uzyskiwany po zdjęciu panelu przedniego.

- 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/selektora

W celu uzyskania dostępu należy zdjąć panel poleceń.

- Odłączyć kable zasilania.
- Wymienić wyłącznik /selektor odkręcając śruby blokujące wspierania oraz po wyjęciu współosiowego termostatu roboczego.
- Zamontować nowy wyłącznik postępując w odwrotnej kolejności.

## ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: \_\_\_\_\_

ULICA: \_\_\_\_\_

KOD POCZTOWY: \_\_\_\_\_ MIEJSCOWOŚĆ: \_\_\_\_\_



WOJEWÓDZTWO: \_\_\_\_\_ DATA INSTALACJI: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_  
**NUMER SERYJNY:** \_\_\_\_\_

## 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 użyciem.

## Manual de instrucțiuni

<b>Avertizări generale</b>	<b>252</b>
 <b>Marmite cu gaz</b>	
Dimensiuni	<b>255</b>
Date tehnice	<b>256</b>
Instrucțiuni specifice	<b>257</b>
 <b>Marmite electrice</b>	
Dimensiuni	<b>261</b>
Date tehnice	<b>262</b>
Instrucțiuni specifice	<b>263</b>

## 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.

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.

### 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

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 nivelul 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 divisorii, 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 m<sup>3</sup>/h pentru fiecare kW de putere instalată.

### Ventația încăperii

Încăperea unde este instalat aparatul trebuie să fie prevăzută cu prize de aer pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului și pentru împropiata aerului din încăperea respectivă.

Aerul necesar pentru combustia arzătoarelor este de 2 m<sup>3</sup>/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).

### Atenție!

Pentru versiunile Top, se va acorda o deosebită atenție distanței dintre aparat și bordura externă a suprafeței.

Asigurați-vă că suportul sau mobila aleasă suportă greutatea aparatului.

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.

**În prezența cuptorului pe gaz „FGP”, podeaua de sprijin trebuie să fie din material rezistent la căldură și neinflamabil.**

### 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 semna 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 !**

**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 periile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgârieturi dăunătoare.** Praful metallic, 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 puține 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 ÎNDELUNGATĂ 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
- În cazul marmitelor cu încălzire indirectă, goliți complet interstițiul.

## RACORDĂRI

### RACORDAREA LA GAZE

Racordul la ștuțul de 3/8" G sau 1/2" 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.

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 (1mA pe kW de putere).

În acest scop pot fi utile, de exemplu, întrerupătoarele de siguranță. Întrerupătorul 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.

Cablul de legare la pământ GALBEN-VERDE trebuie să fie mai lung decât celelalte astfel încât, în caz de rupere a dispozitivului de blocare a cablului, acesta să se deconecteze după cablurile de tensiune.

**Cablul de legare la pământ GALBEN – VERDE nu trebuie să fie niciodată întrerupt.**

#### Echipotential

Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotential. Borna prevăzută este situată în partea inferioară din zona anterioară a mașinii. 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 apei în rețeaua de alimentare trebuie să fie cuprinsă între 50 și 300 kPa, în caz contrar, este necesară instalarea unui reductor de presiune în partea superioară a aparatului.**

### DESCĂRCARE APĂ

Racordați la rețea tuburile de descărcare ale echipamentelor.

**ATENȚIE! Nu deschideți robinetul de descărcare până ce presiunea nu s-a redus până aproape de cea atmosferică.**

### 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 aparatură 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.

**INSTRUCȚIUNI MODEL CU GAZ****MARMITE CU GAZ SERIA MAXIMA 900**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
<b>G9P10D - G9P10D+AE</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire directă	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10DA - G9P10DA+AE</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire directă autoclavă	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15D - G9P15D+AE</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire directă	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15DA - G9P15DA +AE</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire directă autoclavă	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1065)

**MARMITE CU GAZ SERIA S900**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
<b>SG9P10D</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire directă	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10DA</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire directă autoclavă	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 100 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15D</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire directă	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15DA</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire directă autoclavă	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1060)

**MARMITE CU GAZ SERIA LX900 TOP**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
<b>LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI</b>	Marmită cu gaz 150 litri încălzire indirectă	mm 800x900x760 (920)



## MARMITE CU GAZ - SERIA MAXIMA 900

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere redusă	Putere redusă	Putere nominală	Consum metan		Consum GPL		Consum metan		Consum gaz orăș		Consum metan		Consum gaz orăș		Consum metan		Consum gaz orăș		Construcție tip	Presiune în cuvă	Presiune boiler	Arzător
	kW	kW	kW	kW	G20	G25	G25,1	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G2,350	G110	G120	G150,1	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	/	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	/	0,5	2
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	0,05	/	2
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CN - G9P10I+AE+CN - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CN - G9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	0,05	0,5	2

## MARMITE CU GAZ - SERIA S900

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere redusă	Putere redusă	Putere nominală	Consum metan		Consum GPL		Consum metan		Consum gaz orăș		Consum metan		Consum gaz orăș		Consum metan		Consum gaz orăș		Construcție tip	Presiune în cuvă	Presiune boiler	Arzător
	kW	kW	kW	kW	G20	G25	G25,1	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G2,350	G110	G120	G150,1	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°
S9P10D - S9P15D - S9P10D+AE - S9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	/	/	2
S9P10I - S9P10I+AE - S9P10I+CN - S9P10I+AE+CN - S9P15I - S9P15I+AE - S9P15I+CN - S9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	/	0,5	2
S9P10DA - S9P15DA - S9P10DA+AE - S9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	0,05	/	2
S9P10I - S9P10I+AE - S9P10I+CN - S9P10I+AE+CN - S9P15I - S9P15I+AE - S9P15I+CN - S9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	0,05	0,5	2

## MARMITE CU GAZ - SERIA LX900 TOP

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere redusă	Putere redusă	Putere nominală	Consum metan		Consum GPL		Consum metan		Consum gaz orăș		Consum metan		Consum gaz orăș		Consum metan		Consum gaz orăș		Construcție tip	Presiune în cuvă	Presiune boiler	Arzător
	kW	kW	kW	kW	G20	G25	G25,1	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G2,350	G110	G120	G150,1	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CN - LXG9P15I+AE+CN	20,9	7,5	6,5	7,5	2,2	2,6	2,6	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	4,8	3,9	4,2	A	/	0,5	2



**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 prevăzută 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 de 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 noul 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. Aprindeți arzătorul și rotiți butonul 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 (0,03m<sup>3</sup>).
  7. Efectuați calculul puterii la minim, aplicând formula metodei volumetrică (paragraful precedent). Putere (kw) = consum (m<sup>3</sup>/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.

## INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

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. Înainte de umplerea cuvei, asigurați-vă că robinetul de scurgere este închis.

Curățați periodic robinetul de scurgere și efectuați gresarea acestuia cu unsoare specifică pentru uz alimentar.

### Încălzire indirectă

Modelele cu încălzire indirectă sunt prevăzute cu un interstițiu.

Odată realizate conectările la rețeaua hidrică și la rețeaua electrică, un sistem complet automat se activează pentru a menține constantă cantitatea optimă de apă în interstițiu. În cazul în care nivelul apei din interstițiu se dovedește prea redus pentru funcționarea în siguranță a aparatului, semnalul luminos roșu ( v. fig. 9 ) se aprinde împiedicând

încălzirea principală a marmitei.

### Atenție!

Semnalul luminos roșu ( galben la modelele pe gaz ) se aprinde pentru câteva secunde și în timpul funcționării normale atunci când sistemul automat efectuează completarea cu apă.

Presiunea maximă a aburului atinsă în interstițiu este de 0,5 bar, pentru cantități mari de lichid de încălzit această presiune se poate stabili la valori mult mai scăzute ( 0,2 / 0,3 bar ) .

Pentru a evita un consum excesiv și inutil de apă, în interstițiu este prezent un presostat automat care reduce presiunea din interiorul acestuia stingând / aprinzând direct încălzirea principală.

Pentru umplerea interstițiului se recomandă utilizarea apei dulci.

### Aprinderea arzătorului pilot

Deschideți robinetul de gaz poziționat în partea superioară a aparatului.

Rotiți mânerul rotund al termostatului din poziția “●” către stânga în poziția “\*”, țineți mânerul termostatului apăsat și, în același timp, acționați butonul de aprindere electrică.

Țineți mânerul termostatului apăsat încă câteva secunde după aprindere. Eliberați mânerul termostatului și verificați aprinderea efectivă a pilotului. În caz de stingere a flăcării, repetați operația.

La cerere, aparatul poate fi dotat cu aprindere electrică.

### Aprinderea arzătorului principal

După aprinderea flăcării pilot, rotiți mânerul termostatului către stânga spre punctul de putere maximă până în poziția “○” sau ulterior până în poziția de minim “○”.

Atunci când mânerul termostatului este rotit către dreapta până în poziția “\*”, arzătorul principal este stins în mod constant.

### Stingerea arzătorului pilot

Pentru a stinge arzătorul pilot în vederea împiedicării aprinderii arzătorului principal, apăsați mânerul termostatului și rotiți-l până la poziția “●”.

### Funcționarea în autoclavă

Înainte de punerea în funcțiune, închideți bine capacul și înșurubați cele 4 cleme.

Asigurați-vă că supapa este în poziție de repaus (v. fig. 8 “A”).

Aprindeți aparatul de gătit în poziția maximă. În momentul în care din supapă iese abur, reduceți puterea de încălzire. Eliberarea aburului din supapă trebuie să fie continuă și ușoară.

În acest moment, supapa este în poziție de funcționare (v. fig. 8 “B”).

Presiunea în interiorul cuvei poate atinge o valoare maximă de 0,05 bari.



La încheierea operației de gătit, stingeți aparatul. Înainte de a deschide capacul, este necesară descărcarea totală a presiunii din interiorul cuvei de gătit prin acționarea clapetei supapei de răsuflare (v. fig. 8 "C").

#### **Atenție!**

Nu lăsați produsul în interiorul cuvei, după încheierea operației de gătit, cu capacul închis ermetic pentru perioade lungi de timp întrucât capacul poate suferi daune din cauza scăderii de presiune create.

### **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)**

Accesul la duze se obține după deschiderea panoului frontal inferior.

Cu o cheie fixă SW 11 deșurubați duza "B" și înlocuiți-o cu cea adecvată.

Consultați "tabelul arzătoare" pentru a verifica distanța corectă "H" pentru aerul primar.

#### **Reglarea flăcării pilot (Fig.5)**

Flacăra pilot este cu duze și aer fix. Unica operație necesară este înlocuirea duzelor în funcție de tipul de gaz acționând după cum urmează. Deschideți panoul frontal inferior. Arzătorul pilot este poziționat în partea inferioară stângă a camerei de combustie.

#### **Bujia de aprindere (Fig. 5)**

Deschideți panoul frontal inferior.

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)**

Slăbiți racordurile cu șurub ce fixează termocuplul „A” de conductoarele de gaz (robineti, 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 funcțiilor diverselor elemente.**




Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

2014/35/UE	Joasă tensiune
2014/30/UE	EMC (compatibilitate electromagnetă)
2011/65/EU	Restricții de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice
2006/42/EC	Reglementări mașini și norme specifice de referință
EN 60335-1	Normă Generală privind securitatea aparatelor electrice pentru uz casnic și scopuri similare
EN 60335-2-47	Prescripții Particulare pentru MARMITE și APARATE DE FIERT PASTE ELECTRICE de uz comercial

### Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

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

### INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE



**În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".**

Simbolul tomberonului barat aplicat pe aparatul sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeurii pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimine fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat aceluiași funcții;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat aceluiași funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

Colectarea separată a aparatului în vederea reciclării, tratamentul sau a eliminării în deplin respect față de mediul înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatura.

**Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.**



## INSTRUCȚIUNI MODEL ELECTRIC



### MARMITE ELECTRICE SERIA MAXIMA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
E9P10I	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1000)
E9P10I+CAI	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)
E9P10IA+CAI	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă autoclavă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)
E9P15I+CAI	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)
E9P15IA+CAI	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă autoclavă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)

### MARMITE ELECTRICE SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
SE9P10I	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă autoclavă	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10I+CAI	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)
SE9P10IA+CAI	Marmită electrică 100 litri încălzire indirectă autoclavă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15I+CAI	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)
SE9P15IA+CAI	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă autoclavă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x900 (1000)

### MARMITE ELECTRICE SERIA LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)
LXE9P15I	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă	mm 800x900x760 (860)
LXE9P15I+CAI	Marmită electrică 150 litri încălzire indirectă + încărcare automată în interstițiu	mm 800x900x760 (860)


**MARMITE ELECTRICE - SERIA MAXIMA 900**
**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de racordare de tip H07RN-F	Presiune în cuvă	Presiune boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**MARMITE ELECTRICE - SERIA S900**
**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de racordare de tip H07RN-F	Presiune în cuvă	Presiune boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**MARMITE ELECTRICE - SERIA LX900 TOP**
**DATE TEHNICE**

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de racordare de tip H07RN-F	Presiune în cuvă	Presiune boiler
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 (1mA 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 uly.
- 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 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.
- 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**

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. Înainte de umplerea cuvei, asigurați-vă că robinetul de scurgere este închis.

Curățați periodic robinetul de scurgere și efectuați gresarea acestuia cu unsoare specifică pentru uz alimentar.

**Încălzire indirectă**

Modelele cu încălzire indirectă sunt prevăzute cu un interstițiu.

Odată realizate conectările la rețeaua hidrică și la rețeaua electrică, un sistem complet automat se activează pentru a menține constantă cantitatea optimă de apă în interstițiu. În cazul în care nivelul apei din interstițiu se dovedește prea redus pentru funcționarea în siguranță a aparatului, semnalul luminos roșu ( v. fig. 9 ) se aprinde împiedicând încălzirea principală a marmitei.

**Atenție!**

Semnalul luminos roșu ( galben la modelele pe gaz ) se aprinde pentru câteva secunde și în timpul funcționării normale atunci când sistemul automat efectuează completarea cu apă.

Presiunea maximă a aburului atinsă în interstițiu este de 0,5 bar, pentru cantități mari de lichid de încălzit această presiune se poate stabili la valori mult mai scăzute ( 0,2 / 0,3 bar ) .

Pentru a evita un consum excesiv și inutil de apă, în interstițiu este prezent un presostat automat care reduce presiunea din interiorul acestuia stingând / aprinzând direct încălzirea principală.

Pentru umplerea interstițiului se recomandă utilizarea apei dulci.

**Aprindere**

Umpleți cuva cu apă caldă sau rece, după caz, prin intermediul robinetului prevăzut pe aparat.

Acționați întrerupătorul principal aflat în partea superioară a aparatului.

Aparatul este prevăzut cu un termostat pentru a selecta temperatura de lucru și cu un selector cu trei poziții pentru efectuarea operațiilor de pornire.

Selectați temperatura dorită acționând butonul termostatului și rotiți selectorul din poziția „0” într-una din pozițiile de încălzire.

Beculețele de semnalizare se aprind în mod automat.

În general, punctul de fierbere se atinge cu selectorul în poziția “2”; când cuva a atins temperatura necesară sau manometrul indică o presiune de 0,4 bari, rotiți selectorul în poziția “1” pentru menținerea fierberii. Beculețul de semnalizare portocaliu indică faptul că rezistențele sunt în funcțiune.

Pentru o funcționare corectă a marmitei, folosiți poziția „2” doar pentru încălzirea de la starea de rece: menținerea temperaturii trebuie să se producă fără intervenirea valvei de siguranță. Funcționarea fără eliberarea vaporilor indică și un consum mai mic de energie și de apă în interstițiu

**Funcționarea în autoclavă**

Înainte de punerea în funcțiune, închideți bine capacul și înșurubați cele 4 cleme.

Asigurați-vă că supapa este în poziție de repaus (v. fig. 8 "A"). Aprindeți aparatul de gătit în poziție maximă. În momentul în care din supapă iese abur, reduceți puterea de încălzire.

Eliberarea aburului din supapă trebuie să fie continuă și ușoară. În acest moment, supapa este în poziție de funcționare (v. fig. 8 "B"). Presiunea în interiorul cuvei poate atinge o valoare maximă de 0,05 bari.

La încheierea operației de gătit, stingeți aparatul.

Înainte de a deschide capacul, este necesară descărcarea totală a presiunii din interiorul cuvei de gătit prin acționarea clapetei supapei de răsuflare (v. fig. 8 "C").

**Atenție!**

Nu lăsați produsul în interiorul cuvei, după încheierea operației de gătit, cu capacul închis ermetic pentru perioade lungi de timp întrucât capacul poate suferi daune din cauza scăderii de presiune create.

**Stingere**

Poziționați termostatul în poziția "●" și comutatorul în poziția "●".

**ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR  
(PIESE DE SCHIMB)**

**Doar un serviciu de asistență tehnică calificat poate interveni după cum este indicat mai jos!**

Deconectați aparatul de la curent (scoateți fuzibilele).

**Înlocuirea rezistențelor**

Accesul la rezistențe este posibil după demontarea panoului frontal.

- Deconectați cablurile de alimentare de la rezistență(e).
- Demontați rezistența
- Montați rezistența nouă în ordine inversă

**Înlocuirea beculețelor de semnalizare**

- Deconectați cablurile de alimentare.
- Extrageți becul.
- Montați noul bec în ordine inversă.

**Înlocuirea termostatului de funcționare sau a termostatului de siguranță**

Accesul la termostatul de siguranță este posibil după demontarea panoului frontal.

- Deconectați cablurile de alimentare după îndepărtarea panoului frontal.
- Scoateți bulbul din locașul său de pe fundul cuvei dinspre partea anterioară.
- Înclocuiți termostatul deșurubând șuruburile de blocare la suport.
- Montați noul termostat în ordine inversă.

**Înlocuirea întrerupătorului / selectorului**

Pentru a facilita accesul, este necesară îndepărtarea panoului de control.

- Deconectați cablurile de alimentare.
- Înclocuiți întrerupătorul / selectorul deșurubând șuruburile de blocare la suport, după ce ați extras termostatul de funcționare coaxială.
- Montați noul întrerupător efectuând aceleași operații în ordine inversă

**CERTIFICAT DE GARANȚIE**

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRADA: \_\_\_\_\_

COD POȘTAL: \_\_\_\_\_ LOCALITATE: \_\_\_\_\_

PROVINȚIA: \_\_\_\_\_ DATA INSTALĂRII: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_

**NUMĂR MATRICOL** \_\_\_\_\_

**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, fara 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** **266**

---

 **Газовые кастрюли**

---

Размеры **269**Технические данные **270**

---

Специальные инструкции **271**

---

 **Электрические кастрюли**

---

Размеры **275**Технические данные **276**

---

Специальные инструкции **277**

---

## 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 запуском аппаратуры необходимо внимательно прочесть инструкции по эксплуатации, содержащиеся в данной брошюре.

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.

Эта аппаратура не предназначено 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.

### 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 регулируемыми 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.

### 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 очистить 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 °С (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 термоизоляция; также нужно уделять особое внимание регламентам, касающимся противопожарной безопасности.

### ВНИМАНИЕ:

Объем воздуха, необходимый для процесса горения в горелке, равняется 2 м<sup>3</sup>/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 м<sup>3</sup>/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).

**Внимание!**

Для настольных версий необходимо уделять внимание расстоянию от аппарата до края стола.

Нужно следить, чтобы выбранная подставка или мебель выдерживали вес аппарата.

Не устанавливайте аппарат рядом с другим оборудованием, достигающим очень высоких температур, чтобы не повредить электрические элементы.

Во время установки нужно следить, чтобы воздуховоды отвода и подачи воздуха не были загорожены.

**При установке газовой печи "FGP" пол под ней должен быть выполнен исключительно из негорючего материала, выдерживающего высокие температуры.**

**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!**

**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 изготовлена таким образом, что она практически 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.
- в кастрюлях непрямого нагрева нужно полностью опустошить промежуточную полость.

## ПОДСОЕДИНЕНИЯ

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Подключение к патрубку 3/8" G или 1/2" G, расположенному на аппаратуре, может быть фиксированным или отсоединяемым, выполненным с использованием предусмотренного нормами соединителя.

Используемые шланги должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативам.

После завершения подсоединения нужно проверить герметичность, используя спрей для определения протечек.

### 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.

Между аппаратурой и электрической линией должен быть установлен многополюсный выключатель, который производит полное отключение оборудования в случае возникновения повышенного напряжения категории III и дифференциала с характеристиками, соответствующими номинальной мощности аппарата (1mA на кВт мощности).

С этой целью можно использовать, например, предохранительные выключатели. Многополюсный выключатель должен находиться рядом с аппаратом, соответствовать ему по характеристикам и иметь сечение, пригодное для аппарата (см. таблицу ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ). Кабель должен быть минимум типа H07 RN-F.

ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ кабель заземления должен быть длиннее других, чтобы при поломке зажима он отсоединился позже других кабелей, находящихся под напряжением.

**ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ кабель заземления никогда не должен разрываться выключателем.**

#### Эквипотенциал

Аппарат должен быть подключен к эквипотенциалу. Предусмотренный для этого клеммный зажим находится в нижней части оборудования.

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:** Давление воды в подводящей сети должно находиться в диапазоне между 50 и 300 кРа, в противном случае перед аппаратом нужно установить редуктор давления.

### СЛИВ ВОДЫ

Подсоединить к сети трубопроводов слива аппаратуры.

**ВНИМАНИЕ.** Не открывать кран слива, пока давление не опустится до значения, близкого к атмосферному.

### ОТВОД ДЫМА

Аппараты 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.



## ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ

### ГАЗОВЫЕ КАСТРЮЛИ СЕРИИ МАХИМА 900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая высота)
<b>G9P10D - G9P10D+AE</b>	Газовая кастрюля 100 литров с прямым разогревом	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10DA - G9P10DA+AE</b>	Газовая кастрюля 100 литров с прямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15D - G9P15D+AE</b>	Газовая кастрюля 150 литров с прямым разогревом	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15DA - G9P15DA+AE</b>	Газовая кастрюля 150 литров с прямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1065)
<b>G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1065)

### ГАЗОВЫЕ КАСТРЮЛИ СЕРИИ S900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая высота)
<b>SG9P10D</b>	Газовая кастрюля 100 литров с прямым разогревом	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10DA</b>	Газовая кастрюля 100 литров с прямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15D</b>	Газовая кастрюля 150 литров с прямым разогревом	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15DA</b>	Газовая кастрюля 150 литров с прямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1060)
<b>SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1060)

### ГАЗОВЫЕ КАСТРЮЛИ СЕРИИ LX900 TOP

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая высота)
<b>LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI</b>	Газовая кастрюля 150 с непрямым разогревом	mm 800x900x760 (920)



## ГАЗОВЫЕ КАСТРЮЛИ - СЕРИЯ МАХИМА 900

МОДЕЛЬ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ																	
	Номинальная мощность	Сокращенная мощность	Сокращенная мощность G120 - G150	Средняя СДП G031	Потребление метана G00	Потребление метана G05	Потребление метана G251	Потребление природного газа G27	Потребление природного газа G2350	Потребление метана G120	Потребление метана G150,1	Первичный воздух для горения	Конструкция типа	Давление в емкости	Давление в бойлере	Борелка		
	kW	kW	kW	kg/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	бар	бар	н°	kW	
G9P10D - G9P15D - G9P10D+AE - G9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	/	2	10,45	
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	/	2	10,45	
G9P10DA - G9P15DA - G9P10DA+AE - G9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	0,05	/	2	10,45
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CI - G9P10I+AE+CI - G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CI - G9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	0,05	0,5	2	10,45

## ГАЗОВЫЕ КАСТРЮЛИ - СЕРИЯ S900

МОДЕЛЬ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ																	
	Номинальная мощность	Сокращенная мощность	Сокращенная мощность G120 - G150	Средняя СДП G031	Потребление метана G00	Потребление метана G05	Потребление метана G251	Потребление природного газа G27	Потребление природного газа G2350	Потребление метана G120	Потребление метана G150,1	Первичный воздух для горения	Конструкция типа	Давление в емкости	Давление в бойлере	Борелка		
	kW	kW	kW	kg/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	бар	бар	н°	kW	
S9P10D - S9P15D - S9P10D+AE - S9P15D+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	/	2	10,45	
S9P10I - S9P10I+AE - S9P10I+CI - S9P10I+AE+CI - S9P15I - S9P15I+AE - S9P15I+CI - S9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	/	2	10,45	
S9P10DA - S9P15DA - S9P10DA+AE - S9P15DA+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	0,05	/	2	10,45
S9P10I - S9P10I+AE - S9P10I+CI - S9P10I+AE+CI - S9P15I - S9P15I+AE - S9P15I+CI - S9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	0,05	0,5	2	10,45

## ГАЗОВЫЕ КАСТРЮЛИ - СЕРИЯ LX900 TOP

МОДЕЛЬ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ																	
	Номинальная мощность	Сокращенная мощность	Сокращенная мощность G120 - G150	Средняя СДП G031	Потребление метана G00	Потребление метана G05	Потребление метана G251	Потребление природного газа G27	Потребление природного газа G2350	Потребление метана G120	Потребление метана G150,1	Первичный воздух для горения	Конструкция типа	Давление в емкости	Давление в бойлере	Борелка		
	kW	kW	kW	kg/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	м³/h	бар	бар	н°	kW	
LX9P15I - LX9P15I+AE - LX9P15I+CI - LX9P15I+AE+CI	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	4,2	A	/	0,5	2	10,45

**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.

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.

**Контроль 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.

**Предупреждения для работников, производящих установку**

Необходимо объяснить и показать пользователю правила функционирования и использования машины в соответствии с инструкциями и посоветовать им брошюру с инструкциями.

Проинформировать оператора, что после любых работ по реконструкции или изменению строений, которые могут повредить подаче воздуха для горения, необходимо провести новую проверку 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 закрутите регулировочный винт минимального режима до упора.
- для работы с газом-метаном:
  1. Включить горелку и перевести ручку в положение минимального режима.
  2. Отрегулировать минимальный объем с помощью винта “В” (Рис.7), отвинчивая для увеличения и закручивая 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 (0,03м<sup>3</sup>).
  7. Теперь рассчитать минимальную мощность, применяя формулу волюметрического метода (предыдущий параграф). Мощность (кВт) = потребление (м<sup>3</sup>/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, закрутить винт от минимального положения и повторить контроль.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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. Перед заполнением емкости необходимо всегда проверять, чтобы сливной кран был закрыт. Периодически выполнять чистку крана слива и

обеспечить его смазку соответствующей смазкой для использования с пищевыми продуктами.

### Непрямой нагрев

Модели с непрямым нагревом оснащены рубашкой. После того как было выполнено подключения к водопроводу и к электросети, подключается автоматическая система, которая постоянно поддерживает нужное количество воды в рубашке. Если уровень воды в рубашке падает ниже уровня безопасной работы аппарата, загорается красный индикатор (см.рис. 9), препятствуя основному нагреву котла.

### Внимание!

Красный индикатор (желтый в газовых моделях) включается на несколько секунд также и в нормальном режиме работы, когда автоматическая система долирует воду в рубашку.

Максимальное давление пара в рубашке 0.5 бар, для большого количества жидкости, которую необходимо нагреть, такое давление может установиться на значительно меньших значениях (0.2 / 0.3 бар).

Для избежания излишнего и ненужного расхода воды, в рубашке находится автоматическое реле, которое ограничивает давление в ней, включая и отключая основной нагрев.

Рекомендуем для наполнения рубашки использовать смягченную воду.



### Включение запальной горелки

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 электроподжиг 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.

По запросу на оборудовании может быть установлено электрическое включение.

### Включение основной горелки

После включения запальной горелки повернуть ручку термостата влево в положение максимальной мощности, до положения  или далее до положения минимальной мощности .

Когда ручка термостата повернута вправо до положения “\*”, 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 “●”.





### Работа в режиме автоклава

Перед включением аккуратно закрыть крышку и завинтить 4 зажима.

Проверить, чтобы клапан находился в положении отдыха (см. Рис. 8 "А").

Запустить варку в положении максимального режима.

Когда из клапана начнет выходить пар, сократить мощность нагрева.

Из клапана должен непрерывно выходить легкий пар.

Теперь клапан находится в рабочем режиме (см. Рис. 8 "В").

Давление внутри варочной емкости может достигать максимального значения 0,05 бар.

После окончания варки выключить аппарат.

Перед открытием крышки необходимо полностью спустить давление внутри варочной емкости с помощью рычага вантузного клапана (см. рисунок 8 "С").

Обращайте внимание, чтобы продукты не оставались внутри емкости после окончания варки при герметично закрытой крышке в течение длительного времени, поскольку может произойти снижение давления, способное повредить крышку.

## ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ (ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ)

**Использовать только оригинальные запасные детали, поставляемые изготовителем. Замена деталей должна производиться лицами, имеющими разрешение на проведение работ!**

### Сопло основной горелки (Рис.4)

Чтобы получить доступ к горелкам, нужно открыть переднюю нижнюю панель.

С помощью ключа SW 11 отвинтить сопло "В" и заменить на соответствующее.

Проверить по «таблице горелки», чтобы расстояние "Н" для подачи первичного воздуха было правильным.

### Регулировка запального огня (Рис.5)

Запальный огонь находится в соплах при постоянной подаче воздуха. Единственная операция, которую нужно производить, это замена сопел в зависимости от типа используемого газа. Операция проводится следующим образом: открыть нижнюю переднюю панель. Запальная горелка находится в левой нижней части камеры горения.

### Свеча зажигания (Рис. 5)

Открыть нижнюю переднюю панель.

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)

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**

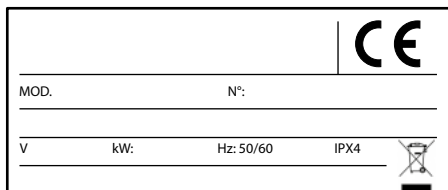


Приборы соответствуют директивам ЕС:

2014/35/UC	Низковольтные системы
2014/30/UC	Электромагнитная совместимость
2011/65/EU	Директива об ограничении содержания вредных веществ в электрооборудовании
2006/42/EC	Правила, касающиеся машинного оборудования, и специальные нормы в данной сфере
EN 60335-1	Общие правила по безопасности электрических бытовых и аналогичных приборов
EN 60335-2-47	Частные требования для электрических профессиональных ПАРОВАРОЧНЫХ КОТЛОВ и МАКАРОНОВАРОК

### Характеристики приборов

Табличка характеристик находится на передней части прибора и содержит все данные, необходимые для подключения.



### Информация пользователям профессионального оборудования



#### В соответствии со статьей. 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, раздельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

- непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий раздельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

**Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.**



## ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ



### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАСТРЮЛИ СЕРИЯ МАХИМА 900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая высота)
<b>E9P10I</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом - автоклав + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом - автоклав + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАСТРЮЛИ СЕРИЯ S900

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая высота)
<b>SE9P10I</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом - автоклав	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Электрическая кастрюля 100 литров с непрямым разогревом - автоклав + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Электрическая кастрюля 150 литров с непрямым разогревом - автоклав + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x900 (1000)

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАСТРЮЛИ СЕРИЯ LX900 TOP

Тип аппаратуры	Описание	Размеры: (LxPxH) Рабочая поверхность (общая высота)
<b>LXE9P15I</b>	Электрическая кастрюля 150 с непрямым разогревом	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Электрическая кастрюля 150 с непрямым разогревом + автоматическое заполнение рубашки	mm 800x900x760 (860)



## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАСТРЮЛИ - СЕРИЯ МАХИМА 900 **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Соединительный кабель типа Н07RN-F	Давление в емкости	Давление в бойлере
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>E9P10I - E9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P15I - E9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>E9P10IA - E9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>E9P15IA - E9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАСТРЮЛИ - СЕРИЯ S900 **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Соединительный кабель типа Н07RN-F	Давление в емкости	Давление в бойлере
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>SE9P10I - SE9P10I+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P15I - SE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
<b>SE9P10IA - SE9P10IA+CAI</b>	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
<b>SE9P15IA - SE9P15IA+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАСТРЮЛИ - СЕРИЯ LX900 TOP **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальное напряжение	Соединительный кабель типа Н07RN-F	Давление в емкости	Давление в бойлере
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
<b>LXE9P15I - LXE9P15I+CAI</b>	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4

**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 вилок), 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 заземления.
- Соединение производится с помощью зажима, расположенного в нижней части справа, обозначенного международным символом, и провода, имеющего номинальное сечение  $<10 \text{ mm}^2$ . Данное соединение производится между всем установленным оборудованием и системой заземления здания.

**ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

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. Перед заполнением емкости необходимо всегда проверять, чтобы сливной кран был закрыт. Периодически выполнять чистку крана слива и обеспечить его смазку соответствующей смазкой для использования с пищевыми продуктами.

**Непрямой нагрев**

Модели с непрямым нагревом оснащены рубашкой. После того как было выполнено подключения к водопроводу и к электросети, подключается автоматическая система, которая постоянно поддерживает нужное количество воды в рубашке. Если уровень воды в рубашке падает ниже уровня безопасной работы аппарата, загорается красный индикатор (см.рис. 9), препятствуя основному нагреву котла.

**Внимание!**

Красный индикатор (желтый в газовых моделях) включается на несколько секунд также и в нормальном режиме работы, когда автоматическая система доликает воду в рубашку.

Максимальное давление пара в рубашке 0,5 бар, для большого количества жидкости, которую необходимо нагреть, такое давление может установиться на значительно меньших значениях (0,2 / 0,3 бар).

Для избежания излишнего и ненужного расхода воды, в рубашке находится автоматическое реле, которое ограничивает давление в ней, включая и отключая основной нагрев.

Рекомендуем для наполнения рубашки использовать смягченную воду.

**Включение**

Заполнить емкость горячей или холодной водой в зависимости от необходимости с помощью кранов, прилагаемых к оборудованию.

Завинтить главный выключатель перед аппаратом.

Аппарат оснащен термостатом для установки рабочей температуры и трехпозиционным переключателем для включения варки.

Установить желаемую температуру с помощью ручки термостата и повернуть переключатель из положения “0” в одно из положений разогрева.

Индикаторные лампочки включаются автоматически.

Обычно варка включается, когда переключатель



находится в положении "2"; когда температура в емкости достигла нужного значения или манометр показывает давление 0,4 бар, нужно повернуть переключатель в положение "1" для поддержания. Оранжевая индикаторная лампа показывает, что ТЭНы работают.

Чтобы кастрюля работала правильно, используйте положение "2" только для разогрева из холодного состояния: поддержание температуры должно происходить без срабатывания предохранительного клапана. Работа без выпуска пара свидетельствует о меньшем потреблении энергии и воды в промежуточной полости.

### Работа в режиме автоклава

Перед включением аккуратно закрыть крышку и завинтить 4 зажима.

Проверить, чтобы клапан находился в положении отдыха (см. Рис. 8 "А").

Запустить варку в положении максимального режима. Когда из клапана начнет выходить пар, сократить мощность нагрева.

Из клапана должен непрерывно выходить легкий пар. Теперь клапан находится в рабочем режиме (см. Рис. 8 "В").

Давление внутри варочной емкости может достигать максимального значения 0,05 бар.

После окончания варки выключить аппарат.

Перед открытием крышки необходимо полностью спустить давление внутри варочной емкости с помощью рычага вантузного клапана (см. рисунок 9 "В").

Убедиться, чтобы клапан оставался в положении «Открыт» (см. рисунок 8 "С"), и открутить винтовые зажимы системы закрытия.

Обращайте внимание, чтобы продукты не оставались внутри емкости после окончания варки при герметично закрытой крышке в течение длительного времени, поскольку может произойти снижение давления, способное повредить крышку.

### Выключение

Перевести термостат в положение "●", а коммутатор в положение "●".

## ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ (ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ)

**Только квалифицированная служба технической поддержки может совершать описанные ниже работы!**

Отключить питание от аппарата (выкрутить предохранители).

### Замена ТЭНов

Чтобы получить доступ к ТЭНам, нужно снять переднюю панель.

- Отсоединить кабели питания от ТЭНа / ТЭНов.
- Снять ТЭН.

- Установить новый ТЭН в обратной последовательности.

### Замена световых индикаторов

- Отсоединить кабели питания.
- Вывинтить лампу.
- Установить новую лампу в обратной последовательности.

### Замена рабочих и предохранительных термостатов

Чтобы получить доступ к предохранительному термостату, нужно снять переднюю панель.

- Отсоединить кабели питания после снятия передней панели.
- Выкрутить колбу из ее гнезда, расположенного внизу емкости с передней стороны.
- Заменить термостат, открутив крепежные винты от опоры.
- Установить новый термостат в обратной последовательности.

### Замена выключателя / переключателя

Чтобы получить доступ, нужно снять панель управления.

- Отсоединить кабели питания.
- 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** \_\_\_\_\_**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

---

<b>Genel uyarılar</b>	<b>281</b>
<b> Gazlı tencereler</b>	
Ebatlar	<b>284</b>
Teknik veriler	<b>285</b>
Özel bilgiler	<b>286</b>
<b> Elektrikli tencereler</b>	
Ebatlar	<b>290</b>
Teknik veriler	<b>291</b>
Özel bilgiler	<b>292</b>



## 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, çalışma 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.

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.

### 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.

### 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 taktirde, uygun termik izolasyona sahip yanıcı olmayan malzeme ile kaplanmaları gerekir, ve yangınları önlemeye ilişkin kurallara son derece dikkat edilmesi gerekir.

### Dikkat!

Brülörlerin yanması için gerekli hava, her kW kurulu güç için 2 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h'ye eşittir.

Hava prizlerinin ebatları aynı olmalıdır, ızgaralar ile korunmalı ve tıkanamayacak şekilde yerleştirilmelidirler. (Bakınız Resim 2 – Resim 3).

### Dikkat!

Top modeller için cihazın masa kenarından mesafesine dikkat ediniz.

Seçilen destek veya mobilyanın cihazın ağırlığını kaldırmasına dikkat ediniz.

Cihazın elektrik komponentlerine hasar vermemek için, cihazı, çok yüksek ısılarla ulaşan başka cihazların yakınına kurmayınız.

Kurulum aşamasında, hava emiş ve tahliye borularında herhangi bir engel olmadığından emin olunuz.

“FGP” gazlı fırın durumunda, destek zemini, mutlaka, ısıya dayanıklı ve tutuşmaz malzeme ile

gerçekleştirilmiş olmalıdır.

### 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 !**

**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 ayrırcı 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 inceltmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojeniz başka solvent kullanınız; **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muryatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayınız. Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir.**

Fırça, 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 kirlenmesizin, 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 olabirler. 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 vermemek amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz. Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.**

### BAKIM

Cihazların yapısı az bakım gerektirecek şekilde gerçekleştirilmiştir. Buna rağmen, kullanıcının, cihazların senede bir defa teknik servisimizin uzman personeli veya uzman bir teknisyeni tarafından kontrol edilmesi için, teknik servis sözleşmesi imzalamasını tavsiye ederiz.

#### DİKKAT!

**Her türlü bakım veya onarım işlemini gerçekleştirmeden 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 atıl kalacaksa, 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.
- indirekt tencerelerde vakumu tamamen boşaltınız.

## BAĞLANTILAR

### GAZ BAĞLANTISI

Cihaz üzerinde öngörülen 3/8" G veya 1/2" 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 sprej 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.

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

güç için 1mA).

Bu amaçla, örneğin güvenlik şalterleri kullanılabilir. 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.

SARI-YEŞİL topraklama kablosu, kablo tutucunun kopması durumunda, bu, gerilim kablolarından sonra kopacak şekilde, diğerlerinden daha uzun olmalıdır.

**SARI-YEŞİL topraklama kablosu asla kesilmemelidir.**

#### **Eşpotansiyel bağlantı**

Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Öngörülen terminal makinenin ön alt kısmına 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: Besleme şebekesindeki su basıncı 50 ile 300 kPa arasında olmalıdır, aksi takdirde cihazın başına bir basınç redüktörü kurulması gerekir.**

#### **SU TAHLİYESİ**

Cihazların tahliye borusunu şebekeye bağlayınız.

**DİKKAT. Basınç yaklaşık olarak atmosfer basıncına inmeden tahliye musluğunu açmayınız.**

#### **DUMANLARIN TAHLİYESİ**

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidirler. 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



## GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER

### MAXIMA 900 SERİSİ GAZLI TENCERELER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G9P10D - G9P10D+AE	Direkt ısıtmalı 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)
G9P10DA - G9P10DA+AE	Direkt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)
G9P15D - G9P15D+AE	Direkt ısıtmalı 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)
G9P15DA - G9P15DA +AE	Direkt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1065)

### S900 SERİSİ GAZLI TENCERELER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
SG9P10D	Direkt ısıtmalı 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10DA	Direkt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15D	Direkt ısıtmalı 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15DA	Direkt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x900 (1060)

### LX900 TOP SERİSİ GAZLI TENCERELER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
LXG9P15I - LXG9P15I+AE - LXG9P15I+CAI - LXG9P15I+AE+CAI	Endirekt ısıtmalı 150 litre hacimli gazlı tencere	mm 800x900x760 (920)

**GAZLI TENCERELER - MAXIMA 900 SERİSİ****TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Azaltılmış güç	Azaltılmış güç	LPG Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Şehir Gazı Tüketimi	Şehir Gazı Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Hazne başınc	Kazan başınc	Britör	
	kW	kW	G110 - G150	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G27	G27	G2,350	G110	G120	G150,1	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW	
GP100 - GP150 - GP100+AE - GP150+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
GP101 - GP101+AE - GP101+CH - GP101+AE+CH - GP151 - GP151+AE - GP151+CH - GP151+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
GP100A - GP150A - GP100A+AE - GP150A+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
GP101 - GP101+AE - GP101+CH - GP101+AE+CH - GP151 - GP151+AE - GP151+CH - GP151+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

**GAZLI TENCERELER - S900 SERİSİ****TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Azaltılmış güç	Azaltılmış güç	LPG Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Şehir Gazı Tüketimi	Şehir Gazı Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Hazne başınc	Kazan başınc	Britör	
	kW	kW	G110 - G150	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G27	G27	G2,350	G110	G120	G150,1	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW	
SG9P100 - SG9P150 - SG9P100+AE - SG9P150+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	/	2	10,45
SG9P101 - SG9P101+AE - SG9P101+CH - SG9P101+AE+CH - SG9P151 - SG9P151+AE - SG9P151+CH - SG9P151+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45
SG9P100A - SG9P150A - SG9P100A+AE - SG9P150A+AE	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	/	2	10,45
SG9P101 - SG9P101+AE - SG9P101+CH - SG9P101+AE+CH - SG9P151 - SG9P151+AE - SG9P151+CH - SG9P151+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	0,05	0,5	2	10,45

**GAZLI TENCERELER - LX900 TOP SERİSİ****TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Azaltılmış güç	Azaltılmış güç	LPG Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Şehir Gazı Tüketimi	Şehir Gazı Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Doğalgaz Tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Hazne başınc	Kazan başınc	Britör	
	kW	kW	G110 - G150	G30/31	G20	G25	G25,1	G27	G27	G27	G2,350	G110	G120	G150,1	m <sup>3</sup> /h	bar	bar	n°	kW	
LX6GP151 - LX6GP151+AE - LX6GP151+CH - LX6GP151+AE+CH	20,9	7,5	6,5	1,6	2,2	2,6	2,6	2,6	2,7	2,7	3,1	5,4	4,8	3,9	42	A	/	0,5	2	10,45



### 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 (bitan-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 yöntem' 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 danışarak elde

edilirler. Gazın ısı güç 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 kullanım 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 kullanılmasına gerekir. İlişkin yüzdelik mm çap ile işaretlenmiş farklı gaz tipleri için brülör memeleri, cihaz ile birlikte tedarik edilen bir poşette bulunurlar. Dönüştürme veya uyarılama 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, minimum vidasını 'B' aşağıda belirtildiği gibi ayarlayınız:

- Likit gazla çalışma için, minimum ayar vidasını yerine oturunca kadar sıkıştırınız.
- doğalgazla çalışma için:



1. Brülörü çalıştırınız ve düğmeyi minimum pozisyonuna getiriniz.
2. "B" vidası üzerinde işlem yaparak minimum kapasitesini ayarlayınız (Resim 7), 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 (0,03m<sup>3</sup>).
7. Volümetrik yöntem formülünü uygulayarak, minimumdaki güç hesabını yapınız (önceki paragraf). Güç (kw) = dogalgaz ısı gücü için tüketim (m<sup>3</sup>/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.

## KULLANIM BİLGİLERİ

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. Hazneyi doldurmadan önce tahliye musluğunun kapalı olduğunu daima kontrol ediniz. Tahliye vanasını periyodik olarak ateşleyiniz ve gıda amaçlı özel gres yağı ile yağlayınız.

### Endirekt ısıtma

Endirekt ısıtmalı modeller bir hava kilidi alanı ile donatılmıştır.

Su ve elektrik şebekeleri ile bağlantılar gerçekleştirildikten sonra, hava kilidi alanındaki su miktarını sabit tutmak için, tamamen otomatik bir sistem etkin kılınır.

Hava kilidi alanındaki su seviyesinin, makinenin güvenli çalışması için çok düşük olması durumunda, kırmızı ikaz lambası (bakınız res. 9) yanar ve tencerenin ısınmasını engeller.

### Dikkat!

Kırmızı ikaz lambası (gazlı modellerde sarı), otomatik sistem doldururken normal çalışmada da birkaç saniye yanar.

Hava kilidi alanında ulaşılan maksimum buhar basıncı 0.5 bar'dır, ısıtılacak büyük miktardaki sıvılar için, bu basınç

daha düşük değerler üzerinde sabitlenebilir (0.2/0.3 bar). Hava kilidi alanında aşırı ve gereksiz bir su sarfiyatını önlemek için, direkt olarak ana ısıtmayı kapatarak / açarak hava kilidi alanındaki basıncı kısıtlayan otomatik bir basınçölçer mevcuttur.

Hava kilidi alanının doldurulması için, tatlı su kullanımı tavsiye edilir.

### Pilot brülörün çalıştırılması

Cihazın başına yerleştirilmiş olan gaz musluğunu açınız.

Termostat düğmesini "●" pozisyonundan sola doğru "✱", pozisyonuna çeviriniz, termostat düğmesini basılı tutunuz ve aynı anda elektrikli ateşleme tuşuna basınız. Termostat düğmesini ateşleme sonrasında birkaç saniye daha basılı tutunuz. Termostat düğmesini bırakınız ve pilot brülörün ateşlendiğini kontrol ediniz. Alevin sönmeye başlamesi durumunda, işlemi tekrarlayınız.

Talep üzerine cihaz elektrikli ateşleme ile donatılabilir.

### Ana brülörün ateşlenmesi

Pilot alevi ateşledikten sonra, termostat düğmesini sola, "●" pozisyonuna kadar maksimum pozisyona veya daha da minimum pozisyona "●" doğru çeviriniz.

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.

### Otoklavda çalıştırma

Ateşlemeden önce kapağı dikkatlice kapatınız ve 4 mengeneyi sıkıştırınız.

Vananın dinlenme pozisyonunda olduğunu kontrol ediniz (bakınız resim 8 "A").

Maksimum pozisyonda pişirmeyi başlatınız. Vanadan buhar çıkmaya başladığında, ısıtma gücünü azaltınız.

Vanadan buhar çıkışı sürekli ve hafif olmalıdır.

Bu noktada, vana çalışma pozisyonundadır (bakınız resim 8 "B").

Pişirme haznesinin içindeki basınç maksimum 0,05 bar değerine ulaşabilir.

Pişirme sonunda cihazı kapatınız.

Kapağı açmadan önce, havalandırma vanasının kolunu işleterek, pişirme haznesinin içindeki basıncın tamamen boşaltılması gerekir (bakınız resim 8 "C").

Pişirme sonunda, kapak sızdırmaz biçimde kapalı olarak ürünün uzun süreyle pişirme haznesinin içinde bırakılmaya dikkat ediniz, kapağa zarar verebilecek bir basınç düşüklüğü meydana gelebilir.

## 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)**

Memelere erişim alt ön panelin açılmasından sonra mümkündür. Sabit bir SW 11 anahtarı ile "B" memesini gevşetiniz ve uygun olanı ile değiştiriniz. "Brülörler tablosunda" primer hava için "H" doğru mesafesini kontrol ediniz.

#### **Pilot alev ayarı (Resim 5)**

Pilot alev memeli ve sabit havalıdır. Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektir: Alt ön paneli açınız. Pilot brülör yanma odasının sol alt kısmında yerleşiktir.

#### **Ateşleme bujisi (Resim 5)**

Alt ön paneli açınız. "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)**

"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.**





Cihazlar aşağıdaki Avrupa direktiflerine uygundur:

2014/35/EU	Alçak Gerilim
2014/30/EU	EMC (Elektromanyetik Uyumluluk)
2011/65/EU	Elektrikli ve elektronik eşyalardaki belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanması
2006/42/EC	Makine Yönetmeliği ve özel referans yönetmelikleri
EN 60335-1	Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazların güvenliğine ilişkin Genel Kurallar
EN 60335-2-47	Ticari amaçlı elektrikli TENCERELER, KAYNATMA TAVALARI için Özel Yönetmelik

#### Ünite özellikleri

Seri numarası plakası ünitenin ön tarafında bulunur ve tüm bağlantı verilerini içerir.

		CE	
MOD.	N°:		
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX

#### PROFESYONEL CİHAZ KULLANICILARI İÇİN BİLGİLER



#### 14 Mart 2014 tarihli ve 49 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 24. maddesi uyarı ve gereğince: "Atık elektrikli ve elektronik cihazlar için 2012/19/EU Direktifi'nin (WEEE) uygulanması".

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde, uygun bir işleme ve geri dönüşüm imkanı tanımak amacıyla, diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Özellikle, ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması aşağıda belirtildiği gibi organize edilir ve işletilir.

- cihazın 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olması ve kullanıcının bu cihazı eşdeğer ve aynı işlevleri yerine getirecek yeni bir cihaz ile değiştirmeksizin imha etmeye karar vermesi durumunda, direkt olarak kullanıcı tarafından;
- 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olan cihazın ömrü sona erdiğinde, kullanıcının cihazı imha etmeye karar vermesinin yanı sıra, aynı zamanda bu cihazla eşdeğer ve aynı işlevleri görecektir bir ürün satın alması durumunda, önceki cihazın yerini alan yeni cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından. Bu son durumda, kullanıcı, üreticiden, yeni cihazın teslim edilmesini takip eden 15 gün içerisinde ve bu süreyi aşmayacak şekilde, ömrü sona eren cihazı teslim almasını talep edebilir;
- cihazın piyasaya 31 Aralık 2010 tarihinden sonra sunulmuş olması durumunda, cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından.

Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılmış toplaması 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 kanun yönetmelikleri ile öngörülen cezaların uygulanmasını gerektirir.

**Kullanıcının ürünü yasadışı olarak imha etmesi, mevcut düzenlemelerde belirtilen yaptırımların uygulanmasına neden olacaktır.**



## ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER



### MAXIMA 900 SERİSİ ELEKTRİKLİ TENCERELER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
<b>E9P10I</b>	Endirekt ısıtmalı, 100 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I</b>	Endirekt ısıtmalı, 150 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10I+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, 100 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P10IA+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15I+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, 150 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)
<b>E9P15IA+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)

### S900 SERİSİ ELEKTRİKLİ TENCERELER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
<b>SE9P10I</b>	Endirekt ısıtmalı, 100 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I</b>	Endirekt ısıtmalı, 150 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10I+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, 100 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P10IA+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 100 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15I+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, 150 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)
<b>SE9P15IA+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, otoklav kapaklı, 150 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x900 (1000)

### LX900 TOP SERİSİ ELEKTRİKLİ TENCERELER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
<b>LXE9P15I</b>	Endirekt ısıtmalı, 150 litre hacimli elektrikli tencere	mm 800x900x760 (860)
<b>LXE9P15I+CAI</b>	Endirekt ısıtmalı, 150 litre hacimli elektrikli tencere + hava kilidi alanında otomatik yükleme	mm 800x900x760 (860)

**ELEKTRİKLİ TENCERELER - 900 SERİSİ****TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Nominal gerilim	H07RN-F tipi bağlantı kablosu	Haznede basınç	Kazan basıncı
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
E9P10I - E9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P15I - E9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P10IA - E9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P15IA - E9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**ELEKTRİKLİ TENCERELER - S900 SERİSİ****TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Nominal gerilim	H07RN-F tipi bağlantı kablosu	Haznede basınç	Kazan basıncı
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
SE9P10I - SE9P10I+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P15I - SE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P10IA - SE9P10IA+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P15IA - SE9P15IA+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

**ELEKTRİKLİ TENCERELER - LX900 TOP SERİSİ****TEKNİK VERİLER**

MODEL	Nominal güç	Nominal gerilim	H07RN-F tipi bağlantı kablosu	Haznede basınç	Kazan basıncı
	kW	V	mm <sup>2</sup>	bar	bar
LXE9P15I - LXE9P15I+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4



### 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 güç 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 alt 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 mm<sup>2</sup>'den küçük bir nominal kesite sahip bir kondüktör ile gerçekleştirilir. Bu bağlantı kurulu tüm cihazlar ile binanın topraklama tesisi arasında gerçekleştirilir.

### KULLANIM BİLGİLERİ

Cihazı ilk pişirme için çalıştırmadan önce, pişirme haznesinin içinin dikkatlice yikanması elzemdir.

#### Dikkat! :

Pişirme haznesi, pişirilecek yemek dahil olaraktan maksimum seviye işaretine uyularak, taşma kenarının altından maksimum 40 mm'ye kadar doldurulmalıdır. Hazneyi doldurmadan önce tahliye musluğunun kapalı olduğunu daima kontrol ediniz. Tahliye vanasını periyodik olarak ateşleyiniz ve gıda amaçlı özel gres yağı ile yağlayınız.

#### Endirekt ısıtma

Endirekt ısıtmalı modeller bir hava kilidi alanı ile donatılmıştır.

Su ve elektrik şebekeleri ile bağlantılar gerçekleştirildikten sonra, hava kilidi alanındaki su miktarını sabit tutmak için, tamamen otomatik bir sistem etkin kılınır.

Hava kilidi alanındaki su seviyesinin, makinenin güvenli çalışması için çok düşük olması durumunda, kırmızı ikaz lambası (bakınız res. 9) yanar ve tencerenin ısınmasını engeller.

#### Dikkat!

Kırmızı ikaz lambası (gazlı modellerde sarı), otomatik sistem doldururken normal çalışmada da birkaç saniye yanar.

Hava kilidi alanında ulaşılan maksimum buhar basıncı 0.5 bar'dır, ısıtılacak büyük miktardaki sıvılar için, bu basınç daha düşük değerler üzerinde sabitlenebilir (0.2 / 0.3 bar). Hava kilidi alanında aşırı ve gereksiz bir su sarfiyatını önlemek için, direkt olarak ana ısıtmayı kapatarak / açarak hava kilidi alanındaki basıncı kısıtlayan otomatik bir basınçölçer mevcuttur.

Hava kilidi alanının doldurulması için, tatlı su kullanımı tavsiye edilir.

#### Ateşleme

Cihazın teçhizatında yer alan musluk aracılığıyla, hazneyi ihtiyaca göre sıcak veya soğuk su ile doldurunuz.

Cihazın başındaki ana şalteri çalıştırınız.

Cihaz, çalışma ısısını ayarlamak için bir termostat ve pişirme başlatma işlemlerini gerçekleştirmek için üç pozisyonlu bir selektör ile donatılmıştır.

Termostat düğmesi üzerinde işlem yaparak istenilen ısıyı ayarlayınız ve selektörü “0” pozisyonunda ısıtma pozisyonlarından herhangi biri üzerine çeviriniz.

İkaz lambaları otomatik olarak yanarlar.

Genelde pişirme selektör “2” pozisyonunda olacak şekilde başlatılır; hazne istenilen ısıda veya her halükarda manometre üzerinde okunan basınç değeri 0,4 bar ise, aynı durumu muhafaza etmek için selektörü “1” pozisyonuna çeviriniz. Turuncu ikaz lambası rezistansların çalışmaya başladıklarını gösterir.

Tencerenin doğru çalışması için, sadece soğuktan ısıtma için “2” pozisyonunu kullanınız: Isı muhafazası emniyet vanası müdahale etmeden gerçekleşmelidir. Buhar tahliyesi olmadan çalışma daha düşük enerji tüketimini ve boşlukta daha az su olduğunu gösterir.

#### Otoklavda çalıştırma

Ateşlemeden önce kapağı dikkatlice kapatınız ve 4 mengeneyi sıkıştırınız.

Vananın dinlenme pozisyonunda olduğunu kontrol ediniz (bakınız resim 8“A”).

Maksimum pozisyonda pişirmeyi başlatınız. Vanadan



buhar çıkmaya başladığında, ısıtma gücünü azaltınız. Vanadan buhar çıkışı sürekli ve hafif olmalıdır. Bu noktada, vana çalışma pozisyonundadır (bakınız resim 8 "B"). Pişirme haznesinin içindeki basınç maksimum 0,05 bar değerine ulaşabilir.

Piştirme sonunda cihazı kapatınız. Kapağı açmadan önce, havalandırma vanasının kolunu işleterek, piştirme haznesinin içindeki basıncın tamamen boşaltılması gerekir (bakınız resim 8 "C").

Piştirme sonunda, kapak sızdırmaz biçimde kapalı olarak ürünün uzun süreyle piştirme haznesinin içinde bırakılmaya dikkat ediniz, kapağa zarar verebilecek bir basınç düşüklüğü meydana gelebilir.

#### Kapatma

Termostatı "●" pozisyonuna ve komütatörü "●" pozisyonuna getiriniz.

### KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

**Aşağıda daha detaylı şekilde belirtildiği gibi sadece kalifiye teknik servis müdahale edebilir!**  
Cihazın beslemesini kesiniz (sigortaları kesiniz).

#### Rezistansların değiştirilmesi

Rezistanslara erişim ön panel söküldükten sonra mümkündür.

- Besleme kablolarını rezistans/rezistanslara bağlayınız.
- Rezistansı sökünüz
- 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

Emniyet termostatına erişim ön panel söküldükten sonra mümkündür.

- Ön paneli çıkardıktan sonra, besleme kablolarını sökünüz.
- Ön taraftan hazne tabanından çekirdeği yuvasından çekip çıkarınız.
- Blokaj vidalarını gevşeterek termostadı değiştiriniz.
- Yeni termostadı ters sırayla monte ediniz

#### Şalterin / selektörün değiştirilmesi

Erişim için kumanda panelinin çıkarılması gerekir.

- Besleme kablolarını sökünüz.
- Koaksiyal çalışma termostatını çekip çıkardıktan sonra, blokaj vidalarını gevşeterek şalteri / selektörü 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 muafittir 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 muafittir. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafittir.



- ركب المصباح الجديد حسب الترتيب العكسي.

#### استبدال ثيرموستات العمل أو ثيرموستات الأمان

- يمكن الوصول إلى الثيرموستات بعد فك اللوح الأمامي.
- افصل كبلات التغذية الكهربائية بعد إبعاد اللوح الأمامي.
- اسحب البصلة من مكانها المتواجد على قعر الحوض من الجهة الأمامية.
- استبدل الثيرموستات من خلال فك براغي التثبيت على السطح الاستنادي.
- ركب الثيرموستات الجديد حسب الترتيب العكسي.

#### أبعد لوحة التحكم للوصول إلى الجزء الداخلي.

- افصل كبلات التغذية الكهربائية.
- استبدل المفاتيح الكهربائي / المنطق (أداة انتقاء) من خلال فك براغي التثبيت على السطح الاستنادي، وذلك بعد سحب ثيرموستات العمل المتحد المحور.
- ركب المفاتيح الكهربائي الجديد حسب الترتيب العكسي.

### شهادة ضمان

اسم الشركة: \_\_\_\_\_

الشارع: \_\_\_\_\_

الرقم البريدي: \_\_\_\_\_ المدينة: \_\_\_\_\_

المقاطعة: \_\_\_\_\_ تاريخ التركيب: \_\_\_\_\_

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.

**التوصيل الكهربائي**

- كما بيّنا سابقاً، يجب تركيب مفتاح أحادي القطب ما بين الجهاز والخط الكهربائي، بحيث يسمح من الفصل التام في ظل ظروف الفئة III من تجاوز الفلطة، ومفتاح تقاضلي ضمن مواصفات متناسبة مع القدرة الاسمية للجهاز (1 ميلي أمبير لكل كيلواط من القدرة).

- تحقق من كفاءة نظام التأسيس.  
- هذا الجهاز من النوع V (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 المبينة 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 التأسيس 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 من طرف التوصيل المعد في الجزء السفلي للجانب الأيمن والمميز برمز دولي واستعمال موصل بمقطع اسمي  $> 10 \text{ ملم}^2$ . يتم هذا التوصيل ما بين جميع الاجهزة المركبة ونظام تأسيس البناء.

**تعليمات الاستعمال**

قبل تشغيل الجهاز لأول عملية طهي، يجب غسيل داخل حوض الطهي بعناية تامة.

**تنبيه!**

يجب ملئ الحوض إلى غاية مسافة 04 ملم من الحافة العلوية كحد أقصى، مع احترام إشارة الحد الأقصى المبينة، وبما في ذلك الطعام المطلوب طهيها. قبل ملئ الحوض، تحقق دائماً من أن حنفية التصريف مغلقة.  
القيام بشكل دوري بعملية تنظيف صمام التفريغ وتشحيمه بنوع من الشحوم يناسب الإستعمال من أجل الأغذية.

**تسخين غير مباشر**

تكون الموديلات ذات التسخين غير المباشر مصنوعة من صفيحة مضاعفة يتخللها فراغ جوفي.

لدى الوصل بشبكة المياه وشبكة الكهرباء، ينشط عمل نظام أوتوماتيكي بالكامل ويقوم بضمان ثبات الكمية المناسبة من الماء داخل الفراغ الجوفي.

في حالة انخفاض كمية الماء في الفراغ الجوفي إلى حد يؤدي إلى عدم ضمان أمان العمل الوظيفي للجهاز، يضيء المؤشر الأحمر (انظر الشكل 9) مانعاً التسخين الرئيسي للوعاء.

**تنبيه!**

المؤشر الأحمر ( يكون أصفرأ في الموديلات العاملة بالغاز) يضيء لبضعة ثواني حتى خلال العمل الوظيفي العادي عندما يقوم النظام الأوتوماتيكي بعمليات التعبئة.

الضغط الأقصى الذي يصل إليه بخار الماء داخل الفراغ الجوفي هو 0,5 بار، عندما يتم تسخين كميات كبيرة من السائل يُثبت ذلك الضغط على قيمة دون ذلك بشكل ملحوظ (0,3/0,2 بار).

لغاية تجنب استهلاك كميات زائدة من الماء داخل الفراغ الجوفي دون فائدة

هنالك معيار أوتوماتيكي للضغط (برسوستات) يحد من الضغط عن طريق الإشعاع/ الإطفاء المباشر للتسخين الرئيسي.  
ينصح باستعمال ماء تمت تلحيته من أجل تعبئة الفراغ الجوفي.

**الإشعاع**

املاً الحوض بالماء الساخن أو البارد حسب الحاجة وبواسطة الحنفية المزودة مع الجهاز.

شغل المقاح الكهربائي الرئيسي.  
الجهاز مزود بثيرموستات لضبط درجة حرارة العمل ومنتقى (أداة انتقال) للقيام بجميع عمليات بدء الطهي.

اضبط درجة الحرارة المطلوبة بواسطة قبضة الثيرموستات ولفّ المنتقى من الوضعية "0" إلى أحد وضعيات التسخين.

تشغل المؤشرات الضوئية بشكل أوتوماتيكي.  
بشكل عام، يتم تشغيل عملية الطهي من خلال وضع المنتقى على الوضعية "2". عندما تصل درجة حرارة الحوض إلى درجة الحرارة المطلوبة أو في جميع الأحوال عندما يشير المانومتر إلى ضغط بمقدار 4,0 بار، ضع المنتقى على الوضعية "1" للحفاظ على درجة الحرارة. يشير المؤشر الضوئي البرتقالي إلى عمل المقاومات.

لتشغيل القدر بالشكل الصحيح، استخدم الوضعية "2" فقط من أجل التسخين من البارد: يجب الحفاظ على درجة الحرارة بدون تدخل صمام الأمان. يدل العمل بدون تنقيس البخار أيضاً، على استهلاك أقل للطاقة والماء داخل التجوف.

**لتشغيل في أوتوكلاف**

قبل الإشعاع، ألق بحرص الغطاء، ثم ثبت أطراف التوصيل الأربعة. تحقق من أن الصمام في وضعية جاهز للاستعمال (راجع الشكل 8A). ابدأ بعملية الطهي ضمن وضعية الحد الأقصى. عندما يخرج البخار من الصمام، خففت قوة التسخين.

يجب أن يخرج البخار من الصمام باستمرار وبشكل خفيف. يتواجد الصمام حالياً في وضعية التشغيل (8B).

يمكن أن يصل الضغط داخل حوض الطهي إلى قيمة قصوى بمقدار 0,05 بار. عند الانتهاء من عملية الطهي، أطفأ الجهاز.

قبل فتح الغطاء، يجب تفريغ الضغط كلياً داخل حوض الطهي، وذلك من خلال تشغيل رافعة صمام التنقيس (راجع الشكل 8C).

تنبيه: لا تترك المنتج داخل الحوض عند الانتهاء من عملية الطهي لفترة طويلة من الوقت عندما يكون الغطاء مغلق بشكل محكم، خوفاً من حدوث انخفاض يؤدي إلى تلف الغطاء نفسه.

**الإطفاء**

ضع الثيرموستات على وضعية «●» وعاكس التيار على وضعية «●».

**استبدال المركبات (قطع الغيار)**

يمكن الفنيين المؤهلين فقط تنفيذ العمليات المذكورة أدناه! أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية (أبعد الفيوزات).

**استبدال المقاومات**

يمكن الوصول إلى المقاومات بعد فك اللوح الأمامي.  
- أفضل الكبلات التي تم المقاومة/المقاومات بالطاقة الكهربائية.  
- فك المقاومة.  
- ركب المقاومة الجديدة حسب الترتيب العكسي.

**استبدال المؤشرات الضوئية**

- أفضل كبلات التغذية الكهربائية.  
- اسحب المصباح.



## قدور تعمل بواسطة الغاز مجموعة MAXIMA 900 المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية كيلواط	الفلطية الاسمية فولت	كبل التوصيل نوع H07RN-F ملم <sup>2</sup>	ضغط الحوض بار	ضغط الغالاية بار
E9P101 - E9P101+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P151 - E9P151+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
E9P101A E9P101A+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
E9P151A E9P151A+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## قدور تعمل بواسطة الغاز مجموعة S900 المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية كيلواط	الفلطية الاسمية فولت	كبل التوصيل نوع H07RN-F ملم <sup>2</sup>	ضغط الحوض بار	ضغط الغالاية بار
SE9P101 SE9P101+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P151 SE9P151+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4
SE9P101A SE9P101A+CAI	16	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4
SE9P151A SE9P151A+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	0,05	0,4

## قدور تعمل بواسطة الغاز مجموعة LX900 TOP المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية كيلواط	الفلطية الاسمية فولت	كبل التوصيل نوع H07RN-F ملم <sup>2</sup>	ضغط الحوض بار	ضغط الغالاية بار
LXE9P151 - LXE9P151+CAI	18	380-415 V3N~ 220-240 V3 ~	5 x 4 4 x 10	/	0,4



## تعليمات الموديلات الكهربائية

## قدور تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة MAXIMA 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
E9P10I	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1000) ملم
E9P10IA	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1000) ملم
E9P15I	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1000) ملم
E9P15IA	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1000) ملم
E9P10I+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم
E9P10IA+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم
E9P15I+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم
E9P15IA+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم

## قدور تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SE9P10I	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1000) ملم
SE9P10IA	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1000) ملم
SE9P15I	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1000) ملم
SE9P15IA	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1000) ملم
SE9P10I+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم
SE9P10IA+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم
SE9P15I+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم
SE9P15IA+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم

## قدور تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
LXE9P15I	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1000) ملم
LXE9P15I+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر + تعبئة أوتوماتيكية في الفراغ حول الإناء الداخلي	900x900x800 (1000) ملم

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

2014/35/UC	قلطية منخفضة
2014/30/UE	EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)
2011/65/EU	تضييقات على وضع مواد خطيرة على أجهزة كهربائية وإلكترونية
2006/42/EC	أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة
EN 60335-1	تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للاستعمال المنزلي وماشابه ذلك
EN 60335-2-47	تعليمات خاصة من أجل أواني كهربائية، وأواني كهربائية لطبخ المكرونة ومتعددة الوظائف تستعمل في المطاعم ولدى المجموعات

### مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

عدد:	الموديل:
IPX4	هيرتس: 60/50
كيلواط:	فولت:

### معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوربية 2012\19 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العبوة التي تغلفه، يشير الى أنه عندما تنتهي الاستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحه بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والاستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية توجيه الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الاستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب لتجميع الأجهزة

التاريخي ويريد التخلص منه دون تبديله بجهاز (RAEE) (أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جديد مماثل معد للغرض ذاته

(ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل التاريخي، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للقديم ومد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الاستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الاستفادة منه خلال فترة 15 يوماً من تسليم الجهاز الجديد؛

(ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز، في حالة كون الجديد؛ (RAEE) الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الاستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمتص إمكانية الاستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.



### استبدال المركبات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية تؤرد من قبل الشركة المصنعة. يتم استبدال القطع عن طريق أشخاص مؤهلين لهذا الغرض!

#### صمام الحارق الرئيسي (شكل 4)

يمكن الوصول إلى الصمامات بعد أن يتم فتح اللوح الأمامي السفلي. بواسطة مفتاح ثابت SW 11 فك الصمام B واستبدله بصمام مناسب. تحقق في "جدول الحوارق" من المسافة الصحيحة H للهواء الرئيسي.

#### تعديل اللهب الدليلي (شكل 5)

يصدر اللهب الدليلي بواسطة الصمامات والهواء الثابت العملية الوحيدة المطلوبة هي استبدال الصمامات حسب نوع الغاز ومن خلال اتباع الطريقة التالية. افتح اللوح الأمامي السفلي. يتواجد الحارق الدليلي في الجزء السفلي الأيسر من غرفة الاحتراق.

#### شمعة إشعال بالشر (شكل 5)

افتح اللوح الأمامي السفلي. يتم سحب شمعة الإشعال بالشر C من الأسفل. أفضل كيل الإشعال، وأرخي صمولة التثبيت، ثم أدخل شمعة جديدة.

#### حنفية / صمام الغاز

أرخي وصلات أنابيب الغاز والمزدوجة الحرارية المثبتة. بعد ذلك، أرخي براغي التثبيت إلى أنبوب الغاز، ومن بعدها أدخل الحنفية / الصمام.

#### المزدوجة الحرارية (شكل 5)

أرخي الوصلات المثبتة للمزدوجة الحرارية A على غلبة (حنفيات، صمامات) الغاز والحارق الدليلي B. أدخل القطعة الجديدة. استكمل عملية الاستبدال، ثم أعد بالترتيب الصحيح تركيب اللوحة الأمامية وأجزائها.

#### تنبيه

بعد الانتهاء من استبدال الأجزاء التي تم بالغاز، يجب التحقق من المناعة ومن وظائف العناصر المختلفة.

احترام إشارة الحد الأقصى المبنية، وبما في ذلك الطعام المطلوب طهيهِ. قبل ملئ الحوض، تحقق دائماً من أن حنفية التصريف مغلقة. القيام بشكل دوري بعملية تنظيف صمام التفريغ وتشحيمه بنوع من الشحوم يناسب الإستعمال من أجل الأذنية.

#### تسخين غير مباشر

تكون الموديلات ذات التسخين غير المباشر مصنوعة من صفيحة مضاعفة يتخللها فراغ جوفي. لدى الوصل بشبكة المياه وشبكة الكهرباء، ينشط عمل نظام أوتوماتيكي بالكامل يقوم بضمان ثبات الكمية المناسبة من الماء داخل الفراغ الجوفي. في حالة انخفاض كمية الماء في الفراغ الجوفي إلى حد يؤدي إلى عدم ضمان أمان العمل الوظيفي للجهاز، يضي المؤشر الأحمر (أنظر الشكل 9) مانعاً التسخين الرئيسي للوعاء.

#### تنبيه!

المؤشر الأحمر ( يكون أصفرأ في الموديلات العاملة بالغاز) يضي لبضعة ثواني حتى خلال العمل الوظيفي العادي عندما يقوم النظام الأوتوماتيكي بعمليات التعتبة.

الضغط الأقصى الذي يصل إليه بخار الماء داخل الفراغ الجوفي هو 0,5 بار، عندما يتم تسخين كميات كبيرة من السائل يثبت ذلك الضغط على قيمة دون ذلك بشكل ملحوظ (0,3/0,2 بار).

لغاية تجنب استهلاك كميات زائدة من الماء داخل الفراغ الجوفي دون فائدة هناك معيار أوتوماتيكي للضغط (برسوستات) يحد من الضغط عن طريق الإشعال الإطفاء المباشر للتسخين الرئيسي. يوضح باستعمال ماء تمت تحليته من أجل تعبئة الفراغ الجوفي.

#### إشعال الحارق الدليلي

افتح حنفية الغاز المتواجدة قبل الجهاز. لفّ قبضة التيرموستات من الوضعية «●» إلى الوضعية «\*»، واضغط باستمرار على قبضة التيرموستات لبضع ثواني بعد الإشعال. أرخي قبضة التيرموستات، ثم تحقق من إشعال الحارق الدليلي. في حالة إطفاء الشعلة، أعد العملية. حسب الطلب، يمكن تزويد الجهاز بنظام إشعال إلكتروني.

#### إشعال الحارق الرئيسي

بعد إشعال الشعلة الدليلية، لفّ قبضة التيرموستات إلى اليسار باتجاه وضعية الحد الأقصى للقدرة أو بشكل إضافي إلى وضعية الحد الأدنى. يطفأ الحارق الرئيسي بشكل دائم عند لفّ قبضة التيرموستات باتجاه اليمين وإلى غاية الوضعية «\*».

#### إطفاء الحارق الدليلي

لإطفاء الحارق الدليلي ومنع إشعال الحارق الرئيسي، اضغط على قبضة التيرموستات ولفّها إلى غاية الوضعية «●».

#### التشغيل في أوتوكلاف

قبل الإشعال، ألق برص الغطاء، ثم ثبت أطراف التوصيل الأربعة. تحقق من أن الصمام في وضعية جاهز للاستعمال (راجع الشكل 8A). ابدأ بعملية الطهي ضمن وضعية الحد الأقصى. عندما يخرج البخار من الصمام، خفّف قوة التسخين. يجب أن يخرج البخار من الصمام باستمرار وبشكل خفيف. يتواجد الصمام حالياً في وضعية التشغيل (8B). يمكن أن يصل الضغط داخل حوض الطهي إلى قيمة قصوى بمقدار 50,0 بار. عند الانتهاء من عملية الطهي، أطفأ الجهاز. قبل فتح الغطاء، يجب تفريغ الضغط كلياً داخل حوض الطهي، وذلك من خلال تشغيل رافعة صمام التفريغ (راجع الشكل 8C).

تنبيه: لا تترك المنتج داخل الحوض عند الانتهاء من عملية الطهي لفترة طويلة من الوقت عندما يكون الغطاء مغلق بشكل محكم، خوفاً من حدوث انخفاض يؤدي إلى تلف الغطاء نفسه.

**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.

**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 صمّمات القدرة المعدّة على الجهاز.

القدرة يمكن أن تكون نوعين:

- اسمية ومواجدة على لوحة الجهاز

- مخفضة.

هذه الصمّمات مذكورة في جدول «الحوارقي».

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 (البيوتان-البروبان).

لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات.

ضبط الضغط على الحد الأدنى، يجب مراجعة معلومات جدول «الحوارقي».

إذا أردت التحقق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عداد ومن خلال

اتباع ما يعرف باسم «الطريقة الحجمية».

مع ذلك، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمّمات.

**مراقبة ضغط الدخل (شكل 6-7)**

يُقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار)

أبعد البرغي (A) عن مأخذ الضغط، ثم أوصل المانومتر: اجري 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 في

وحدة معينة من الوقت.

وهذه القيمة يتم مقارنتها مع القيمة E التي يتم حسابها على النحو التالي:

$$E = \text{قدرة الحارق}$$

القيمة الحرارية للغاز

من المهم أن تتم عملية القياس عندما يكون الجهاز في حالة جمود.

يتم الحصول على قدرات الحارق الاسمية والمخفضة المسبوبة حسب قيمة

الضغط الاسمي من خلال الاطلاع على جدول «الحوارقي». يمكن معرفة القيمة

الحرارية للغاز عن طريق المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

**التحقق من العمل**

تحقق من أن نوع الصمّمات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في

جدول «الحوارقي». تحقق من أن سعة مخفض الضغط المستخدم تزيد

عن مجموع ساعات الاستهلاك لجميع المعدّات الموصولة. تحقق من

أن أنابيب مد الغاز هي من النوع المناسب.

**التحقق من اللهب الدللي**

من أجل ضبط اللهب بالشكل الصحيح، يجب أن يكون اللهب نفسه

محيط بالمزدوجة الحرارية وله صورة واضحة. على العكس من ذلك،

تحقق فيما إذا كان المحقق يتناسب مع نوع الغاز.

**التحقق من الهواء الدللي**

يكون حجم الهواء مضبوط بالشكل الصحيح، إذا توفّرت حماية مناسبة ضد ارتفاع الشعلة عندما يكون الحارق بارد أو تعود الشعلة عندما يكون الحارق حار. يتضمن جدول «الحوارقي» قياس الهواء الرئيسي للاحتراق.

**التحقق من الوظائف**

- شغل الجهاز

- تحقّق من مناعة أنابيب الغاز

- تحقّق من شعلة الحارق، وعندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

**تنبيهات لمن يقوم بتثبيت الجهاز**

اشرح وبين للمستخدم طريقة عمل الجهاز حسب التعليمات وأعطيه كتيب التعليمات.

أخبر العامل، بأن أي عمل ترميم أو تعديل للبناء يمكن أن يضرّ بمدّ الهواء الاحتراق، يؤدي إلى ضرورة التحقق من جديد من وظائف الجهاز.

**العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز**

للانتقال إلى نوع آخر من الغاز، وعلى سبيل المثال من الميثان إلى الغاز المسال، يجب استخدام صمّمات مناسبة للحارق وذلك حسب جدول الحوارقي.

تتواجد صمّمات الحوارقي للأنواع المختلفة من الغاز داخل مغلف يورّد مع الجهاز ويكون مبين عليها قياس القطر بأجزاء من المائة من المليمتر. عند

الانتهاء من عملية التعديل أو التلازم، 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 «الحوارقي»، 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. أشعل الحارق، ثم ضع القبضة على 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 الحوارقي. يتم التحقق بواسطة «الطريقة الحجمية»، المبينة أعلاه، أي:

4. اقرأ عداد الغاز وبنفس الوقت شغلّ جهاز التوقيت.

5. بعد فترة كافية من الوقت تعادل على سبيل المثال 10 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 = 30 لتر (0,03 م<sup>3</sup>).

7. احسب الآن قيمة الحد الأدنى للقدرة، من خلال تطبيق الطريقة الحجمية (الفترة السابقة). الفترة (كيلواط) = الاستهلاك (م<sup>3</sup>/ساعة) ضرب القيمة الحرارية للميثان.

8. إذا كانت الفترة تقلّ عن القيمة المبينة في الجدول، فكّ برغي الحد الأدنى، ثم أعد الفحص.

9. إذا كانت القدرة تزيد عن القيمة المبينة في الجدول، شدّ برغي الحد الأدنى، ثم أعد الفحص.

**تعليمات الاستعمال**

قبل تشغيل الجهاز لأول عملية طهي، يجب غسل داخل حوض الطهي بعناية تامة.

**تنبيه!**

يجب ملئ الحوض إلى غاية مسافة 04 ملم من الحافة العلوية كحد أقصى، مع





## تعليمات الموديلات التي تعمل بواسطة الغاز

### قدور تعمل بواسطة الغاز مجموعة MAXIMA 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
G9P10D - G9P10D+AE	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين مباشر	900x900x800 (1065) ملم
G9P10I - G9P10I+AE - G9P10I+CAI - G9P10I+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1065) ملم
G9P10DA - G9P10DA+AE	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1065) ملم
G9P10IA - G9P10IA+AE - G9P10IA+CAI - G9P10IA+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1065) ملم
G9P15D - G9P15D+AE	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين مباشر	900x900x800 (1065) ملم
G9P15I - G9P15I+AE - G9P15I+CAI - G9P15I+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1065) ملم
G9P15DA - G9P15DA +AE	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1065) ملم
G9P15IA - G9P15IA+AE - G9P15IA+CAI - G9P15IA+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1065) ملم

### قدور تعمل بواسطة الغاز مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
SG9P10D	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين مباشر	900x900x800 (1060) ملم
SG9P10I - SG9P10I+AE - SG9P10I+CAI - SG9P10I+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1060) ملم
SG9P10DA	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1060) ملم
SG9P10IA - SG9P10IA+AE - SG9P10IA+CAI - SG9P10IA+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 100 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1060) ملم
SG9P15D	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين مباشر	900x900x800 (1060) ملم
SG9P15I - SG9P15I+AE - SG9P15I+CAI - SG9P15I+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر	900x900x800 (1060) ملم
SG9P15DA	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1060) ملم
SG9P15IA - SG9P15IA+AE - SG9P15IA+CAI - SG9P15IA+AE+CAI	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر وأوتوكلاف	900x900x800 (1060) ملم

### قدور تعمل بواسطة الغاز مجموعة LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)
mm 800x900x760 (920)	قدر يعمل بالغاز بسعة 150 لتر مع تسخين غير مباشر	760x900x800 (920) ملم

وتنشأ حالات تشكل خطر على المستخدم.

## العناية بالجهاز

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفاً الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.  
- إذا كان الجهاز من النوع الذي يعمل بواسطة الكهرباء، استخدم مفتاح العزل لقطع التيار الكهربائي.

## التوصيل الكهربائي

- فطّية الشبكة الكهربائية مطابقة للفظية المبينة على اللوحة  
- التأريض فعال

- كبل التوصيل مناسب للقدرة الممتصة من الجهاز.

ما بين الجهاز والخط الكهربائي، يجب تركيب مفتاح أحادي القطب يسمح من الفصل التام في ظل ظروف الفئة III من تجاوز الفطية، ومفتاح تفاضلي ضمن مواصفات متسابة مع القدرة الاسمية للجهاز (1 ميلي أمبير لكل كيلوات من القدرة).

ولهذا الغرض، يمكن أن تترك على سبيل المثال مفاتيح أمان. 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 **H07 RN-F**

كبل التأريض الأصفر-الأخضر يجب أن يكون أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكبل.

يجب عدم قطع كبل التأريض الأصفر-الأخضر على الإطلاق.

## متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض في المنطقة السفلية الأمامية من الجهاز. وهو مميّز بطاقة معلومات.



## التوصيل بشبكة المياه

أوصل أنبوب توصيل الماء بشبكة المياه بواسطة فلتر ميكانيكي وحفنية فتح وإغلاق. قبل توصيل الفلتر، اترك كمية من الماء تتدفق لكي تترد بهذا الشكل ترسبات الحديد المتواجدة داخل الأنبوب.

تنبيه: يجب أن يتراوح ضغط الماء في شبكة المياه ما بين 50 و 300 كيلوباسكال. على العكس من ذلك، يجب تركيب قبل الجهاز صمام لتخفيض الضغط.

## تصريف الماء

أوصل أنبوب تصريف الجهاز بشبكة التصريف.

تنبيه: لا تقم بحفنية التصريف قبل أن يهبط الضغط ويصبح تقريباً مساوي للضغط الجوي.

## تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق، وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) مصممة 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 تصرف مباشرة للخارج.

وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفاط هواء مصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة، راجع الجدول 1، زيادة على تغيير الهواء اللازم لرعاية العمال.

## 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، افصل الجهاز عن شبكة الغاز أو قطع التيار الكهربائي الرئيسي.

استعمل فقط قطع غير أصلية موزدة من قبل الشركة الصانعة.

توقّف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت

## توقّف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت، يجب اتباع الإجراءات التالية:

- نظف الجهاز والمناطق المحيطة به بعناية تامة (راجع فصل "العناية بالجهاز")

- ادهن السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بقليل من الزيت الغذائي

- اجري جميع عمليات الصيانة

- علي الجهاز بمادة مناسبة مع مراعاة ترك بعض الشقوق لدوران الهواء

- فرّغ كليا التجويف المتواجد في القودر الغير مباشرة.

## التوصيلات

### توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الإنابيب قياس G 3/8" أو G 1/2" المتواجدة على

## تنبيهات عامة

### إنتبيه

تتواجد الأشكال المشار إليها في فصول "التنبيهات العامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" على الصفحات الأولى من هذا الكتيب

ماد 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 م<sup>3</sup>/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 م<sup>3</sup>/ساعة لكل كيلواط من القدرة المركبة.

يجب أن تكون فتحات التهوية بقياس مناسب، ويجب حمايتها بواسطة الشبكة، كما يجب أن تتواجد في مكان يضمن عدم إعاقتها. (راجع الشكل 2 – الشكل 3).

### تنبيه!

بخصوص الموديلات العلوية، يجب الانتباه إلى بعد الجهاز عن حافة الطاولة.

يجب أن يكون الحامل أو قطعة الموبيليا المختارة قادرة على تحمل وزن الجهاز.

لا تركب 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 هي خالية من العوائق.

في حالة وجود فرن غاز FGP، يجب أن تكون أرضية الاستناد مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة وغير قابلة للاشتعال.

### تنبيهات

راقب الأجهزة دائماً وهي تعمل، ولا تستخدمها مطلقاً وهي فارغة. 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

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.

يجب عدم استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية والحركية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، إلا إذا تم مراقبتهم أو تدريبهم على استعمال الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.

يجب حراسة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

### الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

تُصرّح 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 تركيبية مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدام بارتفاع قابل للتعديل.

طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 18/10. تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل.

### 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.

ينصح بوضع الجهاز تحت الشفط 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



## كتيب التعليمات

304	تنبيهات عامة
	قدور تعمل بالغاز 
302	القياسات
301	المعلومات الفنية
300	تعليمات محدّدة
	قدور كهربائية 
297	القياسات
296	المعلومات الفنية
295	تعليمات محدّدة

## WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_

POSTAL CODE : \_\_\_\_\_ TOWN: \_\_\_\_\_

PROVINCE: \_\_\_\_\_ INSTALLATION DATE: \_\_\_\_\_

**MODEL.** \_\_\_\_\_

**PART NUMBER:** \_\_\_\_\_