



| | | |
|---|------------|-----------|
| MANUALE D'ISTRUZIONI BRASIERE - (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. | 82 | IT |
| OPERATING INSTRUCTIONS BRATT PANS - (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation. | 96 | EN |
| MODE D'EMPLOI SAUTEUSES - (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. | 110 | FR |
| BEDIENUNGSANLEITUNG BRÄTER - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes. | 125 | DE |
| MANUAL DE INSTRUCCIONES SARTENES - (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato. | 140 | ES |
| HANDLEIDING BRAADSLEDEN - (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. | 155 | NL |
| MANUAL DE INSTRUÇÕES BRASEIRAS - (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho. | 170 | PT |
| ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ - (Γνήσιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. | 185 | EL |
| NÁVOD K POUŽITÍ VARNÉ KOTLE - (Původní návod) Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata. | 200 | CS |
| NÁVOD K POUŽITIU PANVÍC - (Původné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja. | 214 | SK |
| HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ FŐZŐEDÉNYEK - (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használna a készüléket. | 229 | HU |
| BRUGERVEJLEDNING STEGEPANDE - (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet. | 244 | DA |
| BRUKSANVISNING STEKEBORD - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet. | 258 | NO |
| BRUKSANVISNING STEKBORD - (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten. | 272 | SV |
| INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA PATELNIIE - (instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. | 286 | PL |
| MANUAL DE INSTRUCȚIUNI TIGĂI INDUSTRIALE - (Instrucțiuni originale) Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul. | 301 | RO |
| ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ - (оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции. | 316 | RU |
| KULLANIM KILAVUZU PIŞIRME TAVALARİ - (orijinal bilgiler) Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz. | 332 | TR |
| دليل استعمال أجهزة الطهي الطبيه - (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز | 359 | AR |

IT

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA" e "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".

L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

Avvertenza!

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica simile.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.

EN

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING" and "ELECTRICAL CONNECTION".

The units need to be used and operated with some caution. See the paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE".

The unit must not be cleaned with jets of water or steam cleaners.

Warning!

Before performing any operations, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

Equipotential

The appliance must be connected to a equipotential system. The connection terminal is located near the power supply cable input. It is marked with the following symbol:



Maintenance must be carried out by qualified personnel.

Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged.

FR

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes "MISE EN PLACE" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir le paragraphe "INSTRUCTIONS D'EMPLOI".

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur.

Avertissement !

Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

Équipotential

Brancher l'appareil à un système équipotential.

La borne de branchement est positionnée tout près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.

DE

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.

Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

Hinweis!

Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

Potentialausgleich

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.

ES

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado para la producción de masa continua de comida.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo “COLOCACIÓN” y “CONEXIÓN ELÉCTRICA”.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo “INSTRUCCIONES DE USO”.

El aparato no tiene que limpiarse con chorros de agua o limpiadores de vapor.

¡Advertencia!

Antes de realizar cualquier intervención desconecte la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

Equipotencial

El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión está colocado cerca de la entrada del

cable de alimentación.

Está marcado con el símbolo siguiente:



Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas solo por personal cualificado.

No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee.

NL

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging en de aansluiting op het elektriciteitsnet vereisen de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE" en "ELEKTRISCHE AANSLUITING".

De apparaten vereisen bepaalde voorzorgsmaatregelen gedurende hun werking en gebruik. Zie paragraaf "GEBRUIKSINSTRUCTIES".

Het apparaat mag niet met stoom of onder stromend water worden gereinigd.

Waarschuwing!

Vòòr iedere willekeurige ingreep dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen.

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat. Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of door zijn technische dienst; in ieder geval door een daartoe bevoegd persoon.

Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. U vindt er het volgende symbool op terug:



De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.

Richt nooit rechtstreeks waterstralen op het apparaat zodat het niet wordt beschadigd.

PT

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougues, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO" e "CONEXÃO ELÉTRICA".

Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo "INSTRUÇÕES DE USO".

O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

Advertência!

Antes de realizar qualquer intervenção, interrompa a alimentação eléctrica geral

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica, ou por pessoal com qualificação semelhante.

Ligação equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação.

Está indicado pelo seguinte símbolo:



As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.

Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.

GR

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μιν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους “ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ”, “” και “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την χρήση και λειτουργία τους.

Ανατρέξτε στην παράγραφο “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ”.

Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.

Προειδοποίηση!

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήσετε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης του ή από προσωπικό με παρόμοια εξειδίκευση.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές.

CS

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec “PŘÍPRAVA NA INSTALACI” a “ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ”.

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec “POKYNY K POUŽÍVÁNÍ”.

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

Upozornění!

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné zajistit zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo jiná kvalifikovaná osoba.

Ekvipotenciální připojení

Zařízení musí být připojeno na ekvipotenciální systém. Spojovací konektor je umístěn v blízkosti zásuvky napájecího kabelu. Je označen následujícím symbolem:



Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

Nikdy na zařízení nesměřujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.

SK

Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedálni, nemocníc a obchodných predajní ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Vid' odsek „PŘÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE“.

Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Vid' odsek „POKYNY NA POUŽITIE“.

Spotrebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

Varovanie!

Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku odpojte hlavný prívod elektrického napájania.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletne odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade

s inštaláčnými pokynmi.

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo servisné stredisko alebo osoba, ktorá má podobnú kvalifikáciu, musí zabezpečiť jeho výmenu.

Ekvipotenciálny systém

Zariadenie musí byť pripojené na ekvipotenciálny systém. Spojovacia skrutka sa nachádza v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:



Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.

Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.

HU

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyháikhoz, de nem alkalmazható ételtek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzáférne, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást. Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy nehogy sértse a készüléket.

DA

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommerielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-TILSLUTNING".

Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet "BRUGSANVISNING".

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!

Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Det er vist med det følgende symbol:



Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget.

NO

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

Apparaterne krever noen forholdsregler under bruk og drift. Se avsnittet "BRUKSANVISNINGER".

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

Advarsel!

Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.

For direkte tilkobling til strømnettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfrakobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk service, eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon.

Ekvipotensial

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kableten.

Denne er merket med følgende symbol:



Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.

SV

Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bagerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING" och "NÄTANSLUTNING".

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER".

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av strömtillförseln placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktöppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt överspänningskategori III, som överensstämmer med installationsföreskrifterna. Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behörighet.

Potentialutjämning

Fritösen ska anslutas till ett potentialutjämningsystem. Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabellens ingång.

Den är markerad med följande symbol:



Underhållsarbete ska utföras av kvalificerad personal.

Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den.

PL

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiającym całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nad napięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.

Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.

Nie należy czyścić urządzenia z hydromasazem.

Ostrzeżenie!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji, należy koniecznie odciąć główne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nad napięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora, przez jego serwis techniczny, lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje.

Ekwipotencjał

Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia znajduje się bezpośrednio przy wejściu kabla zasilania.

Jest on oznakowany następującym symbolem:



Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.

RO

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchnie restauracyjne, jadalnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub mocowania, podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”.

Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać strumieni wody ani parowych urządzeń czyszczących.

Avertisment!

Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectați alimentarea electrică generală.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

În cazul în care cablul de alimentare s-a deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia de către fabricant, de serviciul tehnic al acestuia sau de către o persoană cu calificare asemănătoare.

Echipotential

Conectați aparatul la un sistem echipotential. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare. Este evidențiat cu următorul simbol:



Operațiile de mentenanță vor fi efectuate doar de personalul calificat.

Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatul pentru a nu o avaria.

RU

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

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления и подсоединения к электрической сети. - Смотрите раздел “ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ” и “ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ”.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел “ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ”

Запрещается мыть устройство струей воды или пароочистителем

Предупреждение!

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен с эквипотенциальной системе.

Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:



Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Не направлять струю воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

AR

- يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخازن والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات أبيرة ومستمرة من الأطعمة.

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة التثبيت وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة "التشغيل" و"الترايب" و"التوصيل الكهربائي".

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة "تعليمات الاستعمال".

- لا تنظف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

تنبيه!

قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.

عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفئة III، وبشكل مطابق لنظم التركيب.

إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية.

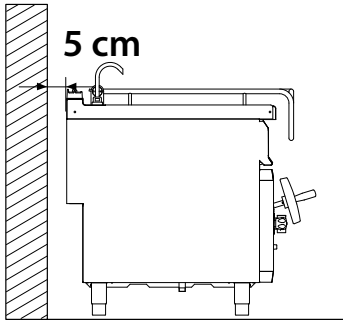
وهو مميز بالرمز:



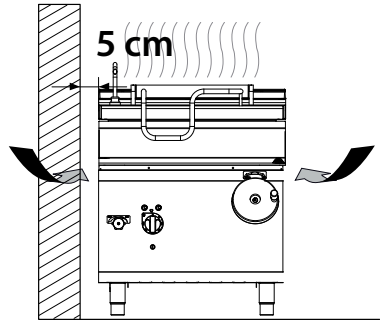
يجب أن تتم أعمال الصيانة من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفا من تلفه.

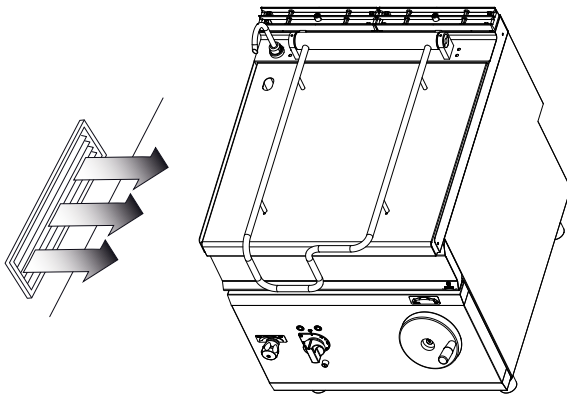
1



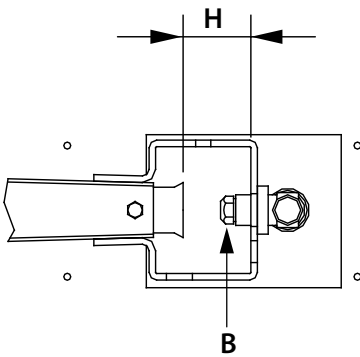
2



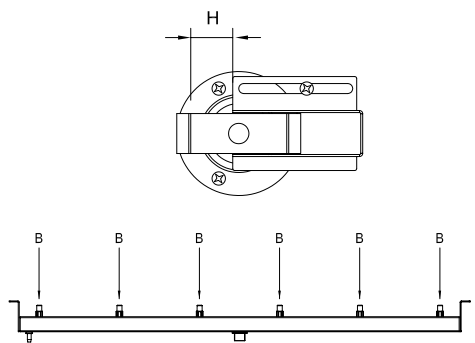
3



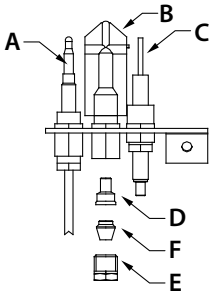
4



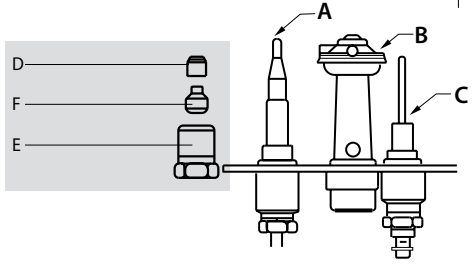
4.1



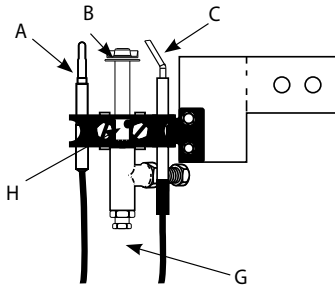
5



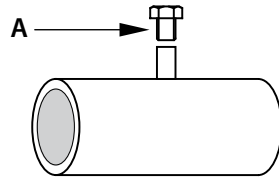
5.1



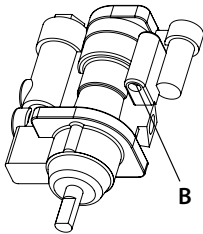
5.2



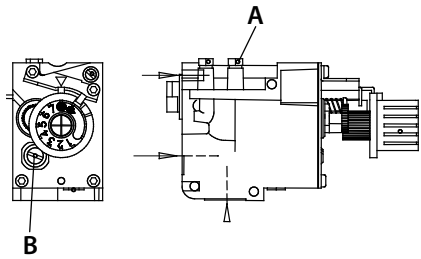
6



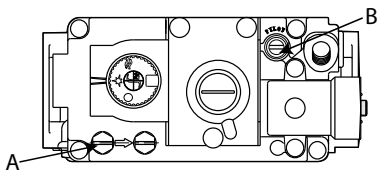
7



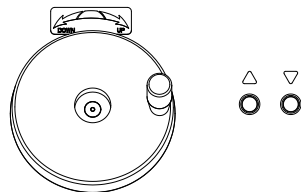
7.1



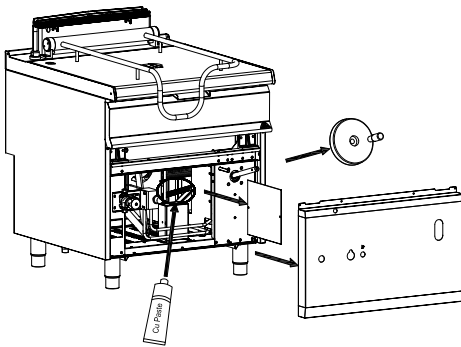
7.2



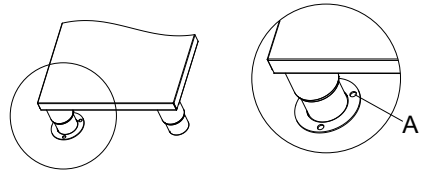
8



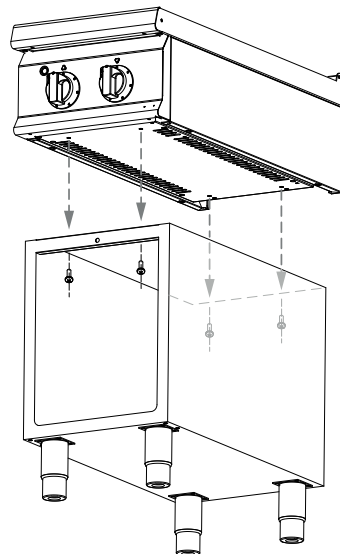
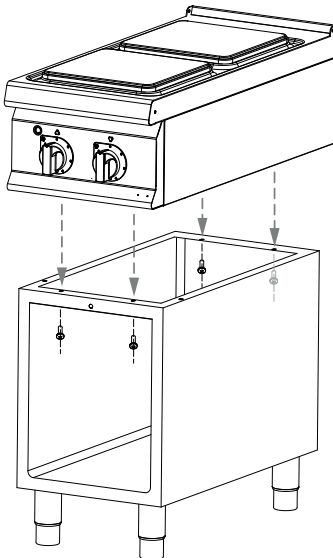
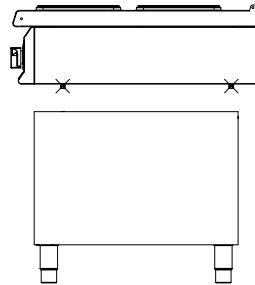
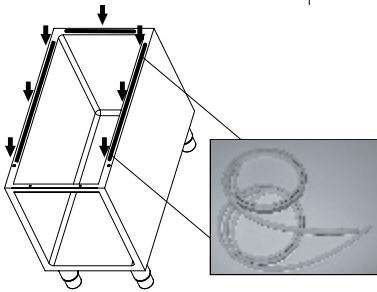
9



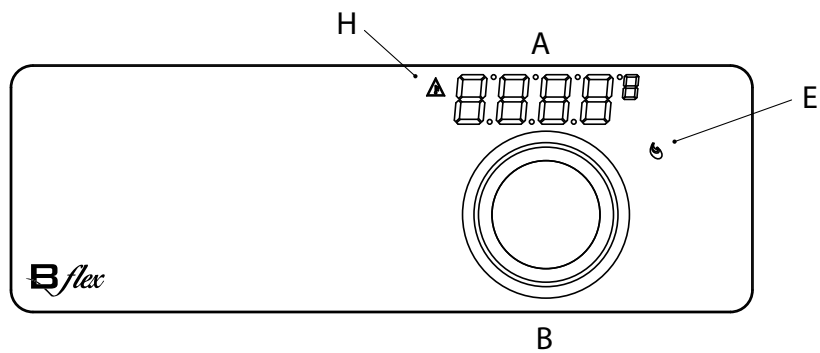
10



11



12





| | | |
|----|--|----|
| AL | SHQIPËRI DJEGËSIT | 19 |
| AT | OSTERREICH BRENNER | 19 |
| BE | BELGIË / BELGIQUE BRANDERS / BRÛLEURS | 20 |
| BG | БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ | 21 |
| CY | ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS | 22 |
| HR | HRVATSKA PLAMENICI | 23 |
| DK | DANMARK BLUS | 24 |
| EE | EESTI PÕLETID | 25 |
| FI | SUOMI / FINLAND POLTTIMET | 25 |
| FR | FRANCE BRÛLEURS | 26 |
| DE | DEUTSCHLAND BRENNER | 26 |
| EL | ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ | 27 |
| IE | IRELAND BURNERS | 28 |
| IS | ICELAND GASLOGAR | 29 |
| IT | ITALIA BRUCIATORI | 29 |
| LV | LATVIJA DEGLIS | 30 |
| LT | LIETUVA DEGIKLIAI | 31 |
| LU | LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER | 32 |
| MT | REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS | 32 |
| NO | NORGE BRENNERE | 33 |
| NL | NEDERLAND BRANDERS | 34 |
| PL | POLSKA PALNIKI | 35 |
| PT | PORTUGAL QUEIMADORES | 36 |
| UK | ENGLAND BURNERS | 36 |
| CZ | ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKI | 37 |
| MK | РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ | 38 |
| RO | ROMÂNIA ARZĂTORI | 39 |
| RU | РОССИЯ ГОРЕЛКИ | 40 |
| AR | العربية | 41 |
| SK | SLOVENSKO HORÁKY | 42 |
| ES | ESPANA QUEMADORES | 43 |
| SI | SLOVENIJA GORILNIKI | 44 |
| SE | SVERIGE BRÄNNARE | 45 |
| CH | SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS | 46 |
| TR | TÜRKİYE BRÜLÖRLER | 47 |
| HU | MAGYARORSZAG ÉGŐK | 48 |

**DJEGËSIT****AL**

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Fuqia emërore për çdo djegës | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Fuqia emërore për çdo djegës G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Fuqia emërore për çdo djegës G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Fuqia emërore për çdo djegës G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Fuqia e zvogëluar për çdo djegës | kW | / | 4,25 | / |

| Emri i gazit | Djegës | Ø Hundëzat kryesore | Ø By Pass | Raj. Ajër parësor | Ø Hundëza Model | Ø Hundëz ndërmedezëse |
|--|---|---------------------|-----------|-------------------|-----------------|-----------------------|
| GAZ G20 20mbar METAN I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Reg. | Fikse | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | mbyllur | Reg. | / |
| GAZ G30 28÷30mbar G31 37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Fikse | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| GAZ G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Fikse | 26 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**BRENNER****AT**

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Nennleistung pro Einzelbrenner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nennleistung pro Einzelbrenner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nennleistung pro Einzelbrenner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nennleistung pro Einzelbrenner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner | kW | / | 4,25 | / |

| Gasname | Brenner | Ø Hauptdüsen | Ø Bypass | PrimärluftEinstellung | Ø Zünddüsen | Ø Düse Zwischenzündung |
|---|---|--------------|------------|-----------------------|-------------|------------------------|
| GAS G20 20mbar METAN I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Einsießbar | Fix | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Geschlossen | Einsießbar | / |
| GAZ G30/G31 50mbar FLÜSSIGAS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 42,5÷57,5mbar G31 42,5÷57,5mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 195 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 115 | 160 | Fix | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 95 | / | 13 | 24 | / |



BRANDERS/BRÛLEURS

BE

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Nominaal vermogen voor enkele brande Puissance nominale pour chaque brûleur individuel | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominaal vermogen voor enkele brander G110 G150.1 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nominaal vermogen voor enkele brander G120 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nominaal vermogen voor enkele brander G2.350 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Gereduceerd vermogen voor enkele brander Puissance réduite pour chaque brûleur individuel | kW | / | 4,25 | / |

| Emri i gazit | Djegës | Ø Hundëzat kryesore | Ø By Pass | Raj. Ajër parësor | Ø Hundëza Model | Ø Hundëz ndërzënëse |
|--|---|---------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------|
| GAZ G20 20mbar GAZ G25 25mbar METHAAN/MÉTHANE II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar G25 20÷30mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Reguleerbaar / réglable | Vast / Fixe | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Geschlossen Fermé | Reguleerbaar / réglable | / |
| GAZ G30 28÷30mbar G31 37mbar METHAAN/MÉTHANE II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 500 | / | 14 | 27 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Vast / Fixe | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**ГОРЕЛКИ****BG**

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Номинална мощност на отделна горелка | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Номинална мощност на отделна горелка G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Номинална мощност на отделна горелка G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Номинална мощност на отделна горелка G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Минимална мощност на отделна горелка | kW | / | 4,25 | / |

| Вид газ | Горелка | Диаметър на главни дюзи | Диаметър на байпас | Регулатор на първичен въздух | Диаметър на пилотни дюзи | Диаметър на дюза за запалване |
|--|---|-------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Газ G20 20mbar Природен газ метан I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min-max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Стандартен | Постоянен | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | затворен | Стандартен | / |
| Газ G30/G31 30mbar Пропан бутан GPL I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min-max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Постоянен | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |





ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS

CY

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Rated output per burner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα Reduced power per burner | kW | / | 4,25 | / |

| Όνομα αερίου / Gas name | Καυστήρας / Burner | θ Κύρια ακροφύσια θ main nozzles | θ Παράκαμψη θ by-pass | Ρύθμιση πρωτ. Αέρα primary air reg. | θ Ακροφύσια πιλότοι θ Pilot nozzles | θ Ακροφύσιο αλληλοέναυση θ Interignition nozzle |
|---|---|-------------------------------------|--------------------------|--|--|--|
| GAS G20 20mbar METHANIO / METHANE H2H3B/P H2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | ρυθ. / adjustable | σταθ / fixed | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | κλειστό Closed | ρυθ. / adjustable | / |
| GAS G30 28-30mbar G31 37mbar LPG H2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 14 | 27 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | σταθ / fixed | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| GAZ G30/G31 30mbar LPG H2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | σταθ / fixed | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**PLAMENICI****HR**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Nominalna snaga za pojedinačni plamenik | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Smanjena snaga za pojedinačni plamenik | kW | / | 4,25 | / |

| Naziv plina | Plamenik | Ø Glavne miaznice | Ø By Pass | Podšavanje primarnog zraka | Ø Glavne miaznic | Ø Miaznica sekvenca paljenja |
|--|---|-------------------|-----------|----------------------------|------------------|------------------------------|
| PLIN G20 20mbar PRIRODNI PLIN (METAN) I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Podesivo | Fiksno | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Zatvoren | Podesivo | / |
| PLIN G30/G31 31mbar GPL I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fiksno | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 44 | / |





BLUS

DK

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Nominel ydelse for hvert enkelt blus | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominel ydelse for hvert enkelt blus G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nominel ydelse for hvert enkelt blus G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nominel ydelse for hvert enkelt blus G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Reduceret ydelse for hver enkelt blus | kW | / | 4,25 | / |

| Navn gas | Blus | Ø Hoveddyser | Ø By Pass | Indstilling af primærluft | Ø Hjalpedyser | Ø dyse til sekundær tænding |
|--|---|--------------|------------|---------------------------|---------------|-----------------------------|
| GAS G20 20mbar NATURAL GAS II2H3B/P III1a2H3B/P III1e2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Regulerbar | Fast | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Tukket | Regulerbar | / |
| GAS G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P III1a2H3B/P III1e2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fast | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | Regulerbar | / |
| GAS G110 8mbar TOWN GAS III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G110 6÷15mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 600 | / | 10 | 60 | / |
| | G7BR8/I | / | / | / | / | / |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 600 | / | Tukket | Regulerbar | / |
| GAS G150.1 8mbar TOWN GAS III1e2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G150.1 6÷15mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 600 | / | 10 | 60 | / |
| | G7BR8/I | / | / | / | / | / |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 600 | / | Tukket | Regulerbar | / |

**PÖLETID****EE**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|------------------------------------|----|---|----------------|--|
| Iga põleti nimivõimsus | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Iga põleti G110 G150.1 nimivõimsus | kW | 15 | / | 5 |
| Iga põleti G120 nimivõimsus | kW | 17 | / | 5 |
| Iga põleti G2.350 nimivõimsus | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Iga põleti vähendatud võimsus | kW | / | 4,25 | / |

| Põletusgaasi nimetus | Põleti | Peapihusti Ø | Möödavoolu Ø | Primaarõhu siiber | Süütepihustite Ø | Ø Vahesüütedüüs |
|--|---|--------------|--------------|-------------------|------------------|-----------------|
| GAAS G20 20mbar MAAGAAS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Reguleeritav | Fikseeritud | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Suletud | Reguleeritav | / |
| GAAS G30/G31 30mbar VEELDATUD NAFTAGAAS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fikseeritud | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**POLTTIMET****FI**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|----------------|--|
| Yksittäisen polttimen nimellisteho | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Yksittäisen polttimen G110 G150.1 nimellisteho | kW | 15 | / | 5 |
| Yksittäisen polttimen G120 nimellisteho | kW | 17 | / | 5 |
| Yksittäisen polttimen G2.350 nimellisteho | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Yksittäisen polttimen vajeateho | kW | / | 4,25 | / |

| Kaasutyyppi | Polttin | Ø Pääsuuttimet | Ø Ohitus | Prim. ilman säätö | Ø Ohjaussuuttimet | Ø Kauttaaltaan syttyvä suukappale |
|--|---|----------------|------------|-------------------|-------------------|-----------------------------------|
| KAASU G20 20mbar METAANI I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Säädettävä | Kiinteä | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Suljettu | Säädettävä | / |
| KAASU G30/G31 30mbar NESTEKAASU I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Kiinteä | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |



BRÛLEURS

FR

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Puissance réduite pour chaque brûleur individuel | kW | / | 4,25 | / |

| Nom gaz | Brûleur | Ø Buses principales | Ø By Pass | Rég. air primaire | Ø Buses pilotes | Ø Buse interallumage |
|---|---|---------------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------------|
| GAZ G20 20mbar G25 25mbar MÉTHANE II2E+3+ | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) G20 17÷25mbar G25 20÷30mbar | G7BR8/1 | 220 | Réglable | Fixe | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Fermé | Réglable | / |
| GAZ G30 28-30mbar GAZ G31 37mbar GPL II2E+3+ | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G7BR8/1 | 135 | 160 | Fixe | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

BRENNER

DE

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Nennleistung pro Einzelbrenner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nennleistung pro Einzelbrenner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nennleistung pro Einzelbrenner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nennleistung pro Einzelbrenner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner | kW | / | 4,25 | / |

| Gasname | Brenner | Ø Hauptdüsen | Ø By Pass | Primärluftein- stellung | Ø Zünddüsen | Ø Düse Zwischenzündung |
|---|---|--------------|-------------|----------------------------|-------------|---------------------------|
| GAS G20 20mbar METHAN II2ELL3B/P | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) G20 17÷25mbar | G7BR8/1 | 220 | Einstellbar | Fix | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Geschlossen | Einstellbar | / |
| GAS G25 20mbar METHAN II2ELL3B/P | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 370 | / | 13 | 35 | / |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) G25 18÷25mbar | G7BR8/1 | 250 | Einstellbar | Fix | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 190 | / | Geschlossen | Einstellbar | / |
| GAS G30/G31 - 50mbar FLÜSSIGGAS II2ELL3B/P | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 150 | / | 25 | 22 | / |
| SUPPLY PRESSURE: (min→max) G30 42,5÷57,5mbar G31 42,5÷57,5mbar | G7BR8/1 | 115 | 160 | Fix | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 95 | / | 13 | 24 | / |

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ****EL**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα | kW | / | 4,25 | / |

| Όνομα αερίου | Καυστήρας | Ø Κύρια ακροφύσια | Ø Παράκαμψη | Ρύθμιση πρωτ. αέρα | Ø Ακροφύσια πιλότοι | Ø Ακροφύσιο αλληλοένσχυσης |
|--|---|-------------------|-------------|--------------------|---------------------|----------------------------|
| ΑΕΡΙΟ G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min-max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | ρυθ. | σταθ. | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | κλειστό | ρυθ. | / |
| ΑΕΡΙΟ G30 28-30mbar G31 37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min-max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 75 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | σταθ. | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| ΑΕΡΙΟ G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min-max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | σταθ. | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |





BURNERS

IE

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|-------------------------------------|----|---|---------|--|
| Rated output per burner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Rated output per burner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Rated output per burner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Rated output per burner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Rated output per burner | kW | / | 4,25 | / |

| Gas name | Burner | Ø Main nozzles | Ø By Pass | Primary air reg. | Ø Pilot nozzles | Ø interignition nozzle |
|--|---|----------------|------------|------------------|-----------------|------------------------|
| GAS G20 20mbar METHANE II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Adjustable | Fixed | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Closed | Adjustable | / |
| GAS G30 28-30mbar G31 37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fixed | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**GASLOGAR****IS**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Metið afl í hverjum gasloga | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Metið afl í hverjum gasloga G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Metið afl í hverjum gasloga G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Metið afl í hverjum gasloga G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Lækkað afl í hverjum gasloga | kW | / | 4,25 | / |

| Gas | Gaslogi | Ø Aðaltúður | Ø Hliðarbraut | Aðlögun aðallofts | Ø Hjálparlogar | Ø Meðal kviknar stútur |
|--|---|-------------|---------------|-------------------|----------------|------------------------|
| GAS G30/G31 30mbar LPG I3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | stillanleg | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**BRUCIATORI****IT**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Potenza nominale per singolo bruciatore | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Potenza nominale per singolo bruciatore G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Potenza nominale per singolo bruciatore G150 | kW | 17 | / | 5 |
| Potenza nominale per singolo bruciatore G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Potenza ridotta per singolo bruciatore | kW | / | 4,25 | / |

| Nome gas | Bruciatore | Ø Ugelli principali | Ø By Pass | Reg. aria primaria | Ø Ugelli pilota | Ø Ugello interaccensione |
|--|---|---------------------|-----------|--------------------|-----------------|--------------------------|
| GAS G20 20mbar METANO I11a2H I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Reg. | Fissa | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Chiusa | Reg. | / |
| GAS G30 28-30mbar G31 37mbar GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fissa | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |



DEGLIS

LV

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Katra degļa nominālā jauda | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Katra degļa G110 G150.1 nominālā jauda | kW | 15 | / | 5 |
| Katra degļa G120 nominālā jauda | kW | 17 | / | 5 |
| Katra degļa G2.350 nominālā jauda | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Katra degļa samazinātā jauda | kW | / | 4,25 | / |

| Gāzes nosaukums | Deglis | Galveno sprauslu Ø | Apvada Ø | Primārā gaisa regulēšana | Aizdedzes sprauslu Ø | Ø Starp aizdedzianās sprausla |
|--|---|--------------------|------------|--------------------------|----------------------|-------------------------------|
| GĀZE G20 20mbar DABASGĀZE II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Regulējams | Nemaināms | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Slēgts | Regulējams | / |
| GĀZE G30/G31 30mbar Šķidrīnātā naftas gāze II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Nemaināms | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**DEGIKLIAI**

LT

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Nominalinis vieno degiklio galingumas | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominalinis vieno degiklio G110 G150.1 galingumas | kW | 15 | / | 5 |
| Nominalinis vieno degiklio G120 galingumas | kW | 17 | / | 5 |
| Nominalinis vieno degiklio G2.350 galingumas | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Sumažintas vieno degiklio galingumas | kW | / | 4,25 | / |

| Dujų pavadinimas | Degiklis | Pagrindinių tūtų skersmuo | Vožtuvo skersmuo | Pirminio oro reguliavimo sklėdė | Kreipiamųjų tūtų skersmuo | Ø Tarpinio uždegimo antgalis |
|--|---|---------------------------|------------------|---------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| GAS G20 20mbar METANAS I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Reguliuojamas | Pastovi | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 190 | / | 0 | puš. | / |
| GAS G30 28-30mbar G31 37mbar Suskystintos naftos dujos I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Pastovi | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| GAZ G30/G31 30mbar Suskystintos naftos dujos I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Pastovi | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |





BRÛLEURS / BRENNER

LU

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nennleistung pro Einzelbrenner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 G150.1 Nennleistung pro Einzelbrenner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 Nennleistung pro Einzelbrenner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2.350 Nennleistung pro Einzelbrenner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner | kW | / | 4,25 | / |

| Nom gaz / Gasname | Brûleur / Brenner | Ø Buses principales Ø Hauptdüsen | Ø By Pass | Régl. air primaire Primärluftfeinstellung | Ø Buses pilotes Ø Zünddüsen | Ø Buse interallumage Ø Düse Zwischenzündung |
|--|---|-------------------------------------|---------------------|--|--------------------------------|--|
| GAZ/GAS G20 20mbar MÉTHANE / METHAN 12E SUPPLY PRESSURE: (min→max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Rég. Einstellbar | Fixe/Fix | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Fermé Geschlossen | Rég. Einstellbar | / |

BURNERS

MT

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|-------------------------------------|----|---|---------|--|
| Rated output per burner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Rated output per burner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Rated output per burner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Rated output per burner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Reduced power per burner | kW | / | 4,25 | / |

| Gas name | Burner | Ø Main nozzles | Ø By Pass | Primary air reg. | Ø Pilot nozzles | Ø Interignition nozzle |
|--|---|----------------|-----------|------------------|-----------------|------------------------|
| GAS G30/G31 30mbar LPG I3B/P SUPPLY PRESSURE: (min→max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 35 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Fixed | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**BRENNERE****NO**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Nominell effekt for hver enkelt brenner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominell effekt for hver enkelt brenner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nominell effekt for hver enkelt brenner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nominell effekt for hver enkelt brenner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Redusert effekt for hver enkelt brenner | kW | / | 4,25 | / |

| Gāzes nosaukums | Deglis | Galveno sprauslu Ø | Apvada Ø | Primārā gaisa regulēšana | Aizdedzes sprauslu Ø | Ø Starp aizdegšanās sprausla |
|---|---|--------------------|------------|--------------------------|----------------------|------------------------------|
| GASS G20 20mbar METANGASS I12H3B/P | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G7BR8/I | 220 | Regulerbar | Fast | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Stengt | Regulerbar | / |
| GASS G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G7BR8/I | 135 | 160 | Fast | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |





BRANDERS

NL

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Nominaal vermogen voor enkele brander | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominaal vermogen voor enkele brander G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nominell effekt for hver enkelt brenner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nominaal vermogen voor enkele brander G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Gereduceerd vermogen voor enkele brander | kW | / | 4,25 | / |

| Naam gas | Brander | Ø Hoofd spuitmond | Ø By Pass | Reg. primaire lucht | Ø Spuitmond met waakvlam | Ø Brandkop semipermanente waakvlam |
|---|---|-------------------|--------------|---------------------|--------------------------|------------------------------------|
| GAS G20 20mbar METANGASS II2EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Reguleerbaar | Vast | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Gesloten | Reguleerbaar | / |
| GAS G25.3 25mbar LPG II2EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.3 20÷33mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 345 | / | 13 | 35 | / |
| | G7BR8/1 | 235 | Reguleerbaar | Vast | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 180 | / | Gesloten | Reguleerbaar | / |
| GAS G30/G31 30mbar LPG II2EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Vast | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**PALNIKI****PL**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Moc nominalna dla pojedynczego palnika | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Moc nominalna dla pojedynczego palnika G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Moc nominalna dla pojedynczego palnika G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Moc nominalna dla pojedynczego palnika G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Moc zredukowana dla pojedynczego palnika | kW | / | 4,25 | / |

| Nazwa gazu | Palnik | Ø Dysz głównych | Ø By Pass | Reg. wstępnego powietrza | Ø Dysz pilota | Ø Dysza śródzaplonu |
|---|---|-----------------|------------|--------------------------|---------------|---------------------|
| GAS G20 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 235 | Regulowana | Stala | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 220 | / | Zamknięte | Regulowana | / |
| GAS G27 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G27 17÷30mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 385 | / | 13 | 35 | / |
| | G7BR8/I | 265 | Regulowana | Stala | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 190 | / | Zamknięte | Regulowana | / |
| GAS G2.350 13mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G2.350 10÷16mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 470 | / | 15 | 35 | / |
| | G7BR8/I | 530 | Regulowana | Stala | 75 | 90 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 235 | / | Zamknięte | Regulowana | / |
| GAS G30/G31 37mbar LPG I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷45mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 210 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 125 | 160 | Stala | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 105 | / | 13 | 24 | / |





QUEIMADORES

PT

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Potência nominal para cada queimador | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Potência nominal para cada queimador G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Potência nominal para cada queimador G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Potência nominal para cada queimador G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Potência reduzida para cada queimador | kW | / | 4,25 | / |

| Nome do gás | Queimador | Ø Bicos principais | Ø By Pass | Reg. ar primária | Ø Bicos Piloto | Ø Bico de interceptação |
|--|---|--------------------|-----------|------------------|----------------|-------------------------|
| GAS G20 20mbar METANO II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27,2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Regulável | Fixo | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Fechado | Regulável | / |
| GAS G30 28-30mbar GAS G31 37mbar GPL II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Fixo | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

BURNERS

UK

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|-------------------------------------|----|---|---------|--|
| Rated output per burner | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Rated output per burner G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Rated output per burner G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Rated output per burner G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Reduced power per burner | kW | / | 4,25 | / |

| Gas name | Burner | Ø main nozzles | Ø By Pass | primary air reg. | Ø pilot nozzles | Ø interignition nozzle |
|--|---|----------------|------------|------------------|-----------------|------------------------|
| GAS G20 20mbar METHANE II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Adjustable | Fixed | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Closed | Adjustable | / |
| GAS G30 28-30mbar GAS G31 37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Fixed | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**HOŘÁKI****CZ**

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Jmenovitý výkon pro jeden hořák | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Jmenovitý výkon pro jeden hořák G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Jmenovitý výkon pro jeden hořák G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Jmenovitý výkon pro jeden hořák G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Omezený výkon pro jednotlivý hořák | kW | / | 4,25 | / |

| Typ plynu | Hořák | Ø Hlavní trysky | Ø By Pass | Reg. primárního vzduchu | Ø Trysky zapalovacího hořáku | Ø Tryska šíření plamene |
|--|---|-----------------|--------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|
| PLYN G20 20mbar METAN I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min-max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Nastavitelné | Stálý | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Zavreno | Nastavitelné | / |
| PLYN G30 28-30mbar PLYN G31 37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min-max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Stálý | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |





ПЛАМЕНИЦИ

МК

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Номинална моќ за секој пламеник | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Номинална моќ за секој пламеник G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Номинална моќ за секој пламеник G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Номинална моќ за секој пламеник G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Намалена моќ за секој пламеник | kW | / | 4,25 | / |

| Вид гас | Пламеник | Дијаметар на главните убризгувачи | Дијаметар Ву Pass | Регулирање на основниот воздух | Дијаметар на управувачките убризгувачи | Дијаметар на убризгувачот во фаза за мегупалење |
|--|---|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------|--|---|
| RAC G20 20mbar МЕТАН II2H3B/P II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Регул. | Фиксно | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | затворена | Регул. | / |
| RAC G30 28-30mbar G31 37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Фиксно | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| RAC G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Фиксно | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**ARZĂTORI****RO**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Puterea nominală pentru un unic arzător | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Puterea nominală pentru un unic arzător G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Puterea nominală pentru un unic arzător G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Puterea nominală pentru un unic arzător G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Putere redusă pentru un singur arzător | kW | / | 4,25 | / |

| Nume gaz | Arzător | Ø Duză principală | Ø By Pass | Reg. Aer primar | Ø Duză Pilot | Ø Duză autoaprindere |
|---|---|-------------------|-----------|-----------------|--------------|----------------------|
| GAZ G20 20mbar NATURAL GAS I12H3B/P I12E3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Reglabil | Fixă | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | închis | Reglabil | / |
| RAC G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P I12E3B/P I12L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fixă | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| GAS G25 20mbar NATURAL GAS I12L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 18÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 370 | / | 13 | 35 | / |
| | G7BR8/I | 250 | Reglabil | Fixă | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 190 | / | închis | Reglabil | / |





BURNERS / ГОРЕЛКИ

RU

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Номинальная мощность отдельной горелки | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Номинальная мощность отдельной горелки G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Номинальная мощность отдельной горелки G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Номинальная мощность отдельной горелки G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Сокращенная мощность отдельной горелки | kW | / | 4,25 | / |

| Gas name Наименование газа | Burner Горелка | Ø main nozzles Ø Основные сопла | Ø By Pass Ø Обводная труба | Primary air reg. Подача первичного воздуха | Ø pilot nozzles Ø Сопла запальной горелки | Ø interignition nozzle Ø Сопло взаимного зажигания |
|--|---|------------------------------------|-------------------------------|---|--|---|
| GAS G20 20mbar NATURAL GAS II1a2H II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min→max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Adjustable / Регулируемый | Fixed / Фиксированная | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Капал | Adjustable / Регулируемый | / |
| GAS G30 28-30mbar GAS G31 37mbar LPG/СПГ II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min→max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fixed / Фиксированная | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |



AR

البلدان العربية حوارج

| G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | |
|--|---------|--|-------------------------------------|
| 5 | 7,25 | 20 | القدرة الاسمية لكل حارق |
| 5 | / | 15 | القدرة الاسمية لكل حارق G110 G150.1 |
| 5 | / | 17 | القدرة الاسمية لكل حارق G120 |
| 5 | 6,75 | 20 | القدرة الاسمية لكل حارق G 2.350 |
| / | 4,25 | / | القدرة المخفضة لكل حارق |

| قطر صمامات الإشعال البيئي | قطر الصمامات الدليلية | تعديل الهواء الدليلي | قطر المجرى الجانبي | قطر الصمامات الرئيسية | حارق | اسم الغاز |
|---------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|--|---|
| / | 27.2 | 13 | / | 335 | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | GAZ G20 20mbar ميثان I12H3/P I12H3+ |
| 70 | 41 | ثابت | قابل للتعديل | 220 | G7BR8/I | SUPPLY PRESSURE: (min-max) G20 17÷25mbar |
| / | قابل للتعديل | مغلق | / | 175 | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | |
| / | 22 | 25 | / | 225 | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | RAC G30 28-30mbar G31 37mbar غاز البترول المسيل I12H3+ |
| 45 | 25 | ثابت | 160 | 135 | G7BR8/I | SUPPLY PRESSURE: (min-max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar |
| / | 24 | 13 | / | 110 | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | |





HORÁKY

SK

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Nominálny výkon pre jeden horák | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominálny výkon pre jeden horák G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nominálny výkon pre jeden horák G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nominálny výkon pre jeden horák G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Znížený výkon pre jeden horák | kW | / | 4,25 | / |

| Typ plynu | Horák | Ø Hlavné trysky | Ø By Pass | Reg. primárneho vzduchu | Ø Trysky zapalovacieho horáku | Ø Tryska vzájomného zapalovania |
|--|---|-----------------|--------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| PLYN G20 20mbar METAN II2H3B/P II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 220 | Nastaviteľne | Nehybná | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 175 | / | Zatvorene | Nastaviteľne | / |
| PLYN G30 28-30mbar PLYN G31 37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Nehybná | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| PLYN G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Nehybná | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| PLYN G30/G31 50mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5mbar G31 42,5÷57,5mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 195 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 115 | 160 | Nehybná | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 95 | / | 13 | 24 | / |

**QUEMADORES****ES**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|---|----|---|---------|--|
| Potencia nominal para quemador individual | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Potencia nominal para quemador individual G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Potencia nominal para quemador individual G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Potencia nominal para quemador individual G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Potencia reducida para quemador individual | kW | / | 4,25 | / |

| Nombre gas | Quegador | Ø Inyectores principales | Ø By Pass | Reg. aire primario | Ø Inyectores Piloto | Ø Inyector interencendido |
|--|---|--------------------------|-----------|--------------------|---------------------|---------------------------|
| GAS G20 20mbar METANO I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 400 | / | 14 | 27 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Ajustable | Fijo | 51 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Cerrado | Ajustable | / |
| GAS G30 28-30mbar GAS G31 37mbar GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135L | 160 | Fijo | 45 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | Ajustable | / |





GORILNIKI

SI

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|-----------------------------------|----|---|---------|--|
| Nazivna moč gorilnika | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nazivna moč gorilnika G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nazivna moč gorilnika G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nazivna moč gorilnika G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Znižana moč gorilnika | kW | / | 4,25 | / |

| Vrsta plina | Gorilnik | Ø Osrednje plinske sobe | Ø By Pass | Uravnavanje primarnega | Ø Pilotne plinske sobe | Ø Soba, ki deluje ob intervalu med prižiganjem in ugašanjem |
|---|---|-------------------------|------------------|------------------------|------------------------|---|
| PLIN G20 20mbar ZEMELJSKI PLIN II2H3B/P II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | možno regulirati | Fiksna | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Zaprto | možno regulirati | / |
| PLIN G30 28-30mbar G31 37mbar UNP II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fiksna | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| PLIN G30/G31 30mbar UNP II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fiksna | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |

**BRÄNNARE****SE**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Nominell effekt för enkel brännare | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Nominell effekt för enkel brännare G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Nominell effekt för enkel brännare G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Nominell effekt för enkel brännare G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Reducerad effekt för enkel brännare | kW | / | 4,25 | / |

| Namn på gas | Brännare | Ø Huvudmunstycken | Ø By Pass | Reglering av primärluft | Ø Pilotmunstycken | Ø Munstycke för intermediär tändning |
|--|---|-------------------|-----------|-------------------------|-------------------|--------------------------------------|
| GAS G20 20mbar NATURAL GAS III1e2H3B/P II2H3B/P III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 400 | / | 14 | 27 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Reglerbar | Fast | 51 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Stängt | Reglerbar | / |
| GAS G30 G31 30mbar LPG III1e2H3B/P II2H3B/P III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 145 | 160 | Fast | 30 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | Reglerbar | / |
| GAS G110 8mbar TOWN GAS III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G110 6÷15mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 600 | / | 10 | 60 | / |
| | G7BR8/I | / | / | / | / | / |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 600 | / | Stängt | Reglerbar | / |
| GAS G120 8mbar TOWN GAS III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G120 6÷15mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 600 | / | 10 | 60 | / |
| | G7BR8/I | / | / | / | / | / |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 600 | / | Stängt | Reglerbar | / |
| GAS G150.1 8mbar TOWN GAS III1e2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G150.1 6÷15mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 600 | / | 10 | 60 | / |
| | G7BR8/I | / | / | / | / | / |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 600 | / | Stängt | Reglerbar | / |





BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Einzelbrenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Potenza nominale per singolo bruciatore G110 G150.1 Nennleistung pro Einzelbrenner G110 G150.1 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Potenza nominale per singolo bruciatore G120 Nennleistung pro Einzelbrenner G120 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Potenza nominale per singolo bruciatore G2.350 Nennleistung pro Einzelbrenner G2.350 Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Potenza ridotta per singolo bruciatore Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner Puissance réduite pour chaque brûleur individuel | kW | / | 4,25 | / |

| Nome gas Gasname Nom gaz | Bruciatore Brenner Brûleur | Ø Ugelli principal Ø Hauptdüsen Ø buses principales | Ø By Pass | Reg. aria primaria Primärluftein- stellung Reg. air primaire | Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes | Ø Ugello interaccensione Ø Düse Zwischenzündung Buse interallumage |
|---|---|---|----------------------------------|---|---|---|
| GAS/GAS/GAZ G20 20mbar METANO/METHAN/MÉTHANE II2H3B/P II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min→max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Reg. / Einstellbar / Régl. | Fissa / Fix / Fixe | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Chiusa / Geschlossen / Fermé | Reg. / Einstellbar / Régl. | / |
| GAS/GAS/GAZ G30 28-30mbar G31 37mbar GPL/FLUSSIGGAS/GPL II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min→max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Fissa / Fix / Fixe | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| GAS/GAS/GAZ G30/G31 50mbar GPL/FLUSSIGGAS/GPL II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min→max) G30 42,5÷57,5mbar G31 42,5÷57,5mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 150 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 125 | 160 | Fissa / Fix / Fixe | 30 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 95 | / | 13 | Reg. / Einstellbar / Régl. | / |

**BRÜLÖRLER****TR**

| | | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | G7BR8/I | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Herbir brülör için nominal güç | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Herbir brülör için nominal güç G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Herbir brülör için nominal güç G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Herbir brülör için nominal güç G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Herbir brülör için azaltılmış güç | kW | / | 4,25 | / |

| Gaz adı | Brülör | Ana jetlerin çapı | By Pass çapı | Ana hava ayarı | Pilot jetlerin çapı | Ø Ara ateşleme jeti |
|---|---|-------------------|---------------|----------------|---------------------|---------------------|
| G20 20mbar GAZ METAN GAZI I12H3B/P I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min+max) G20 17÷25mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 335 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/I | 220 | Ayarlanabilir | Sabit | 41 | 70 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 175 | / | Kapalı | Ayarlanabilir | / |
| G30 28-30mbar GAZ G31 30-37mbar GAZ LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Sabit | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |
| G30/G31 30mbar GAZ LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min+max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/I - G9BR8/I+RM - SG9BR8/I - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+CDP - SG9BR8/I+RM+CDP - LXG9BR8/I+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/I | 135 | 160 | Sabit | 25 | 45 |
| | G9BR12/I - G9BR12/I+RM - SG9BR12/I - SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |





ÉGŐK

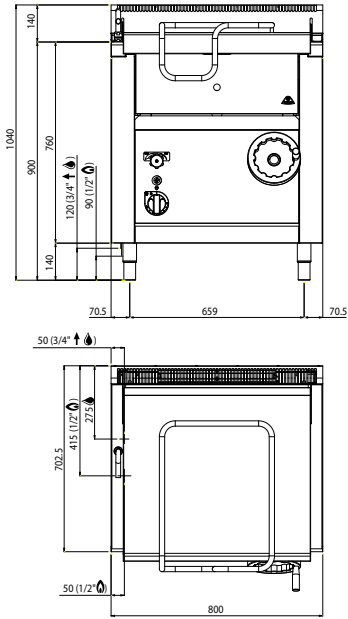
HU

| | | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | G7BR8/1 | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP |
|--|----|---|---------|--|
| Névleges teljesítmény egylapú égőnél | kW | 20 | 7,25 | 5 |
| Névleges teljesítmény egylapú égőnél G110 G150.1 | kW | 15 | / | 5 |
| Névleges teljesítmény egylapú égőnél G120 | kW | 17 | / | 5 |
| Névleges teljesítmény egylapú égőnél G2.350 | kW | 20 | 6,75 | 5 |
| Csökkentett teljesítmény egylapú égőnél | kW | / | 4,25 | / |

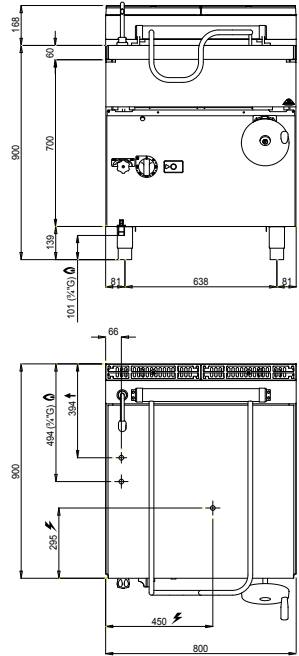
| Gáz típusa | Égő | Ø Főfűvőkák | Ø By Pass | Belépő levegő menny. | Ø Vezérlő fűvőkák | Ø Gyújtásközi fűvőka |
|---|---|-------------|-----------|----------------------|-------------------|----------------------|
| GÁZ G20 25mbar METÁN II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 315 | / | 13 | 27.2 | / |
| | G7BR8/1 | 205 | Szab. | Fix | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 165 | / | Zárt | Szab. | / |
| GÁZ G25.1 25mbar METÁN II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.1 20÷33mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 355 | / | 13 | 35 | / |
| | G7BR8/1 | 235 | Szab | Fix | 41 | 70 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 180 | / | Zárt | Szab. | / |
| GÁZ G30/G31 30mbar Propán-bután gáz II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35mbar G31 25÷45mbar | G9BR8/1 - G9BR8/1+RM - SG9BR8/1 - SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+CDP - SG9BR8/1+RM+CDP - LXG9BR8/1+RM+CDP | 225 | / | 25 | 22 | / |
| | G7BR8/1 | 135 | 160 | Fix | 25 | 45 |
| | G9BR12/1 - G9BR12/1+RM - SG9BR12/1 - SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | 110 | / | 13 | 24 | / |



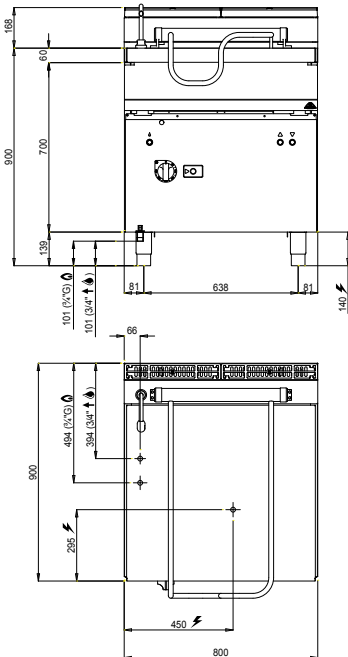
G7BR8/I



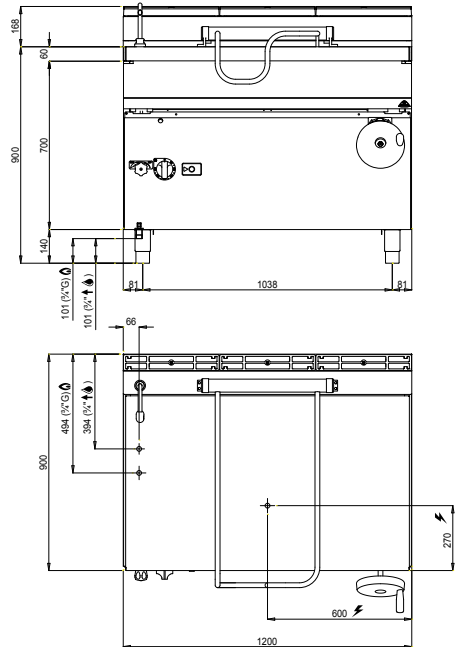
G9BR8/I

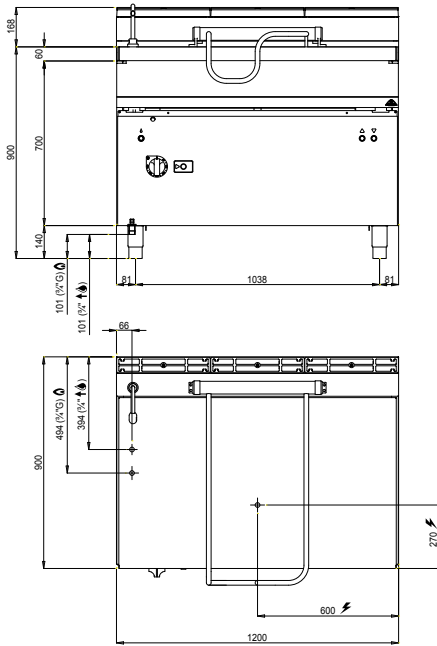
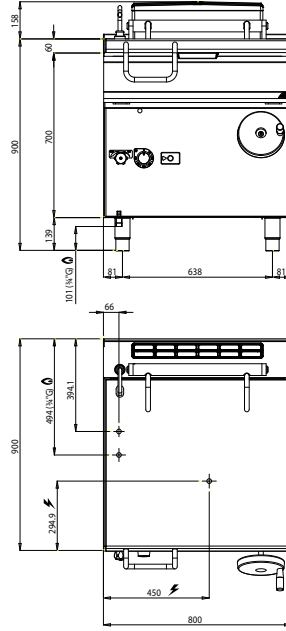
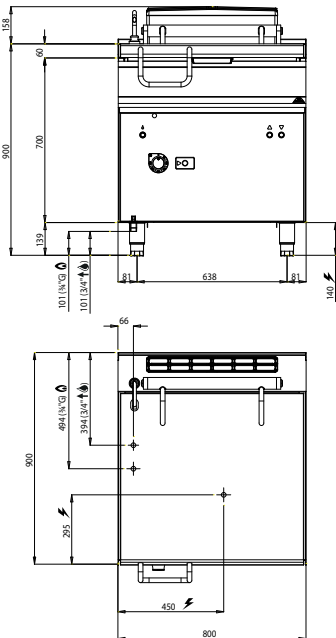
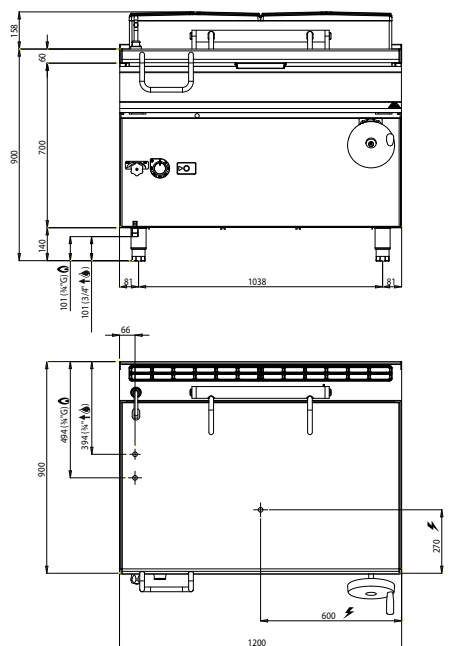


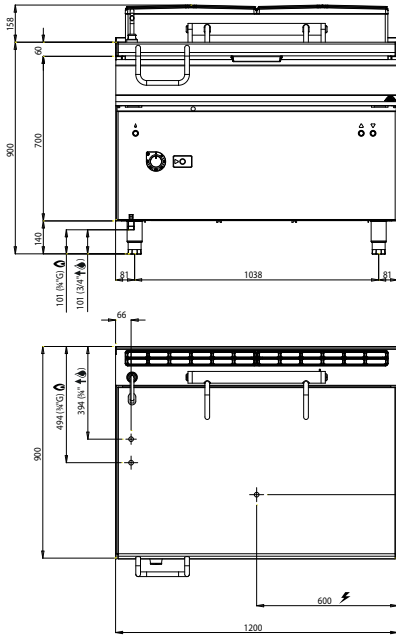
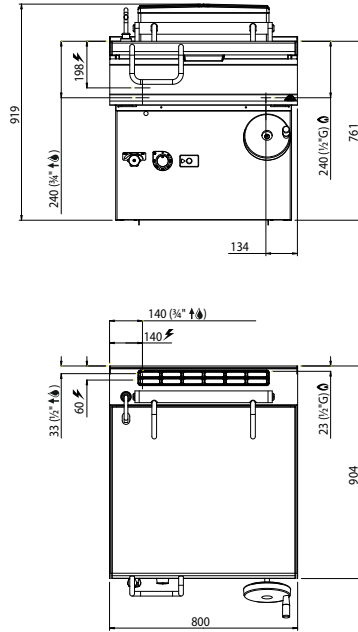
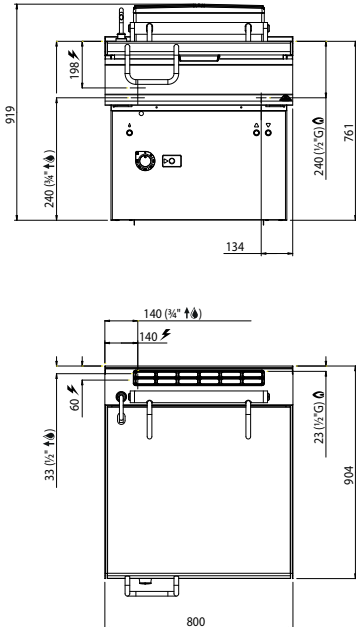
G9BR8/I+RM



G9BR12/I




G9BR12/I+RM

SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP

SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP

SG9BR12/I+CDP


**SG9BR12/I+RM • SG9BR12/I+RM+CDP****LXG9BR8/I+CDP****LXG9BR8/I+RM • LXG9BR8/I+RM+CDP**



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

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

| | | | | |
|------------|-------------------------------|--|--|-------------------------------|
| mA | Morsetiera di arrivo linea | Input terminal board | Bornier arrivée ligne | Klembrett Leitungseingang |
| mD | Morsetiera di derivazione | Shunt terminal board | Bornier de dérivation | Verteiler-Klembrett |
| B1 | Interruttore | Switch | Interrupteur | Schalter |
| B2 | Teleruttore | Remote control switch | Télérupteur | Fernschalter |
| B3 | Microinterruttore | Micro-switch | Microinterrupteur | Mikroschalter |
| F1 | Termostato di lavoro | Operating thermostat | Thermostat de travail | Betriebsthermostat |
| F2 | Termostato di sicurezza | Safety thermostat | Thermostat de sécurité | Sicherheitsthermostat |
| R | Resistenze | Heating elements | Résistances | Widerstände |
| H1 | Lampada spia arancione | Orange pilot lamp | Voyant orange | Orangefarbene Kontrollleuchte |
| H2 | Lampada spia verde | Green pilot lamp | Voyant vert | Grüne Kontrollleuchte |
| B1A | Pulsante carico acqua | Water load button | Touche chargement eau | Taste Wasserzulauf |
| B1S | Pulsante salita vasca | Tank lift button | Touche montée cuve | Taste Tiegel anheben |
| B1D | Pulsante discesa vasca | Tank lowering button | Touche descente cuve | Taste Tiegel senken |
| B1E | Pulsante accensione elettrica | Electrical power button | Touche allumage électrique | Taste Elektrozündung |
| B2S | Relè salita vasca | Tank lifting relay | Relais montée cuve | Relais Tiegel anheben |
| B2D | Relè discesa vasca | Tank lowering relay | Relais descente cuve | Relais Tiegel senken |
| B3S | Fincorsa salita vasca | Tank lifting limit switch | Butée montée cuve | Endschalter Tiegel anheben |
| B3D | Fincorsa discesa vasca | Tank lowering limit switch | Butée descente cuve | Endschalter Tiegel senken |
| S1 | Elettrovalvola carico acqua | Electronically controlled water load valve | Électrovanne chargement eau | Elektroventil Wasserzulauf |
| S2 | Elettrovalvola gas | Electronically controlled gas valve | Électrovanne gaz | Elektroventil Gas |
| AE | Accenditore elettrico | Electric starter | Allumeur électrique | Elektrozündung |
| CP | Candelella piezo | Piezoelectric spark igniter | Chandelle interrupteur piézoélectrique | Piezo-Zündkerze |
| Ma | Motore sollevamento vasca | Tank lifting motor | Moteur levage cuve | Motor Tiegel anheben |
| BP | Base di potenza | Electronic control case | Boite des commandes électroniques | Elektrogehäuse |
| D5 | Display | Display | Écran | Display |
| M1 | Elettroventilatore | Electric fan | Électroventilateur | Elektroventilator |
| TJ | Sonda di temperatura | Temperature probe | Sonde de température | Temperatursonde |
| B4 | Encoder | Encoder | Encodeur | Drehwinkelgeber |

| | | | | |
|------------|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--|
| mA | Caja de conexiones de llegada linea | Klemmenbord inkomende lijn | Painel de chegada da linha | Κλεμμοσερά αρχής γραμμής |
| mD | Caja de conexiones de derivación | Klemmenbord aftakkingen | Painel de derivação | Κλεμμοσερά εκτροπής |
| B1 | Interruptor | Schakelaar | Interruptor | Διακόπτης |
| B2 | Telerruptor | Contactgever | Contator | Αυτόματος διακόπτης |
| B3 | Microinterruptor | Microschakelaar | Microinterruptor | Μικροδιακόπτης |
| F1 | Termostato de trabajo | Bedrijfsthermostaat | Termostato de trabalho | Θερμοστάτης λειτουργίας |
| F2 | Termostato de seguridad | Veiligheidsthermostaat | Termostato de segurança | Θερμοστάτης ασφαλείας |
| R | Resistencias | Weerstanden | Resistências | Αντιστάσεις |
| H1 | Piloto naranja | Oranje controlelamp | Lâmpada laranja | Λυχνία ένδειξης πορτοκαλί |
| H2 | Piloto verde | Groene controlelamp | Lâmpada verde | Λυχνία ένδειξη πράσινη |
| B1A | Botón carga agua | Knop watertoevoer. | Botão de carga da água | Κουμπί πλήρωσης νερού |
| B1S | Botón subida cuba | Knop heffen bak. | Botão de subida da cuba | Κουμπί ανύψωσης δοχείου νερού |
| B1D | Botón bajada cuba | Knop dalen bak. | Botão de descida da cuba | Κουμπί κατεβάσματος δοχείου νερού |
| B1E | Botón encendido eléctrico | Knop elektrisch inschakelen. | Botão de ativação elétrica | Κουμπί ηλεκτρικής ενεργοποίησης |
| B2S | Relé subida cuba | Relais heffen bak | Relé de subida da cuba | Ρελέ ανύψωσης δοχείου νερού |
| B2D | Relé bajada cuba | Relais dalen bak | Relé de descida da cuba | Ρελέ κατεβάσματος δοχείου νερού |
| B3S | Fin de carrera subida cuba | Eindstop heffen bak | Fim de curso de subida da cuba | Τέλος διαδρομής ανύψωση δοχείου νερού |
| B3D | Fin de carrera bajada cuba | Eindstop dalen bak | Fim de curso de descida da cuba | Τέλος διαδρομής κατέβαση δοχείου νερού |
| S1 | Electroválvula carga agua | Elektroventiel watertoevoer | Eletroválvula de carga da água | Ηλεκτροβελβίδα πλήρωσης νερού |
| S2 | Electroválvula gas | Elektroventiel gas | SElectroválvula de gás | Ηλεκτροβελβίδα υγραερίου |
| AE | Encendedor eléctrico | Elektrische aansteker | Acendedor elétrico | Διακόπτη ηλεκτρικής ανάφλεξης |
| CP | Bujía piezoeléctrico | Piezo-elektrische gloeibougie | Vela piezoelétrico | Μπουζί του πιεζοηλεκτρικού |
| Ma | Motor elevación cuba | Motor heffen bak | Motor de levantamento da cuba | Μοτέρ ύψωσης δοχείου νερού |



Legenda schemi elettricci • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων

Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversigtskjem • Teckenforklaring till kopplingssschemana
 Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

| | | | | |
|------------|----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| BP | Base de potencia | Vermogenbasis | Base de potência | Βάση ισχύος |
| DS | Pantalla | Display | Ecrã | Οθόνη |
| M1 | Electroventilador | Elektriske ventilator | Ventilador eléctrico | Ηλεκτρο-αεμοσιηρας |
| TCJ | Sonda de temperatura | Temperatuur sonde | Sonda de temperatura | Αισθητης θερμοκρασιας |
| B4 | Encoder | Encoder | Encoder | Κωδικοποιητης |

| | | | | |
|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| mA | Vstupní svorkovnice sítě | Svorkovnica na prívod vedenia | Beérkező vonali kapcsolótábla | Klemkasse til indgangsledning |
| mD | Derivační svorkovnice | Derivačná svorkovnica | Elágazó kapcsolótábla | Forgreningsklemme |
| B1 | Vypínač | Dypinalç | Megszakító | Kontakt |
| B2 | Dálkový vypínač | Dialkovo ovládaný vypínač | Távkapcsoló | Kontaktor |
| B3 | Mikrospínač | Mikrospinač | Mikromegszakító | Mikroafbryder |
| F1 | Regulační termostat | Prevádzkový termostat | Munkatermosztát | Arbejdstermostat |
| F2 | Bezpečnostní termostat | Bezpečnostný termostat | Biztonsági termosztát | Sikkerhedstermostat |
| R | Odpory | Odpory | Ellenállások | Modstande |
| H1 | Oranžová kontrolka | Oranžová svetelná kontrolka | Narancssárga jelzőlámpa | Orange kontrollampe |
| H2 | Zelená kontrolka | Zelená svetelná kontrolka | Zöld jelzőlámpa | Grøn kontrollampe |
| B1A | Tlačítko pro napuštění vody | Tlačidlo pre napustenie vody | Vizbetöltés nyomógomb | Knap til påfyldning af vand |
| B1S | Tlačítko pro zdvih vaničky | Tlačidlo pre zdvih vaničky | Kád emelés nyomógomb | Knap til løft af kar |
| B1D | Tlačítko pro sestup vaničky | Tlačidlo pre zostup vaničky | Kád leengedés nyomógomb | Knap til sænkning af kar |
| B1E | Tlačítko pro elektrické zapnutí | Tlačidlo pre elektrické zapnutie | Elektromos begyűjtás nyomógomb | Tænd-/sluk-knap |
| B2S | Relé zdvíhu vaničky | Relé pre zdvih vaničky | Kád emelés relé | Relæ til løft af kar |
| B2D | Relé sestupu vaničky | Relé pre zostup vaničky | Kád leengedés relé | Relæ til sænkning af kar |
| B3S | Koncový snímač zdvíhu vaničky | Koncový výstupný vypínač vaničky | Kád emelés végállás | Endestop for løft af kar |
| B3D | Koncový snímač sestupu vaničky | Koncový zostupný vypínač vaničky | Kád leengedés végállás | Endestop for sænkning af kar |
| S1 | Elektroventil plnění vody | Elektroventil pre napustenie vody | Vizbetöltés mágnesszelep | Magnetventil til påfyldning af vand |
| S2 | Elektroventil plynu | Elektroventil plynu | Gáz mágnesszelep | Magnetventil gas |
| AE | Elektrický zapalovač | Elektrický zapalovač | Elektromos gyújtó | Elektrisk tænder |
| CP | Svíčka piezoelektrického zapalovače | Svíčka piezoelektrického zapalovača | Piezoelektromos gyújtógyertya | Piezoelektrisk tændrør |
| Ma | Motor pro zdvih vaničky | Motor pre zdvih vaničky | Kád-emelő motor | Motor til løft af kar |
| BP | Výkonová základna | Výkonná základňa | Alapteljesítmény | Basiseffekt |
| DS | Displej | Displej | Kijelző (Display) | Display |
| M1 | Elektroventilátor | Elektroventilátor | Elektromos ventilátor | Elektrisk blæser |
| TCJ | Teplotní sondy | Teplotná sonda | Hőmérséklet szonda | Temperatursonde |
| B4 | Enkodér | Encoder | Kódoló | Encoder |

| | | | | |
|------------|-----------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------|
| mA | Terminalblokk | Fästklämma för ingångsledning | Skrzynka zaciskowa doplywu linii | Regletå sosire linie |
| mD | Koblingsboks | Uttagståda för utgångsledning | Skrzynka zaciskowa derywacji | Regletå de derivatie |
| B1 | Bryter | Strömbrytare | Wyłącznik | Înterupător |
| B2 | Kontaktor | Fjärrkontroll | Stycznik | Teleruptor |
| B3 | Mikrobryter | Mikrobrytare | Mikrowyłącznik | Microînterupător |
| F1 | Driftstermostat | Arbetsstermostat | Termostat pracy | Termostat de funcționare |
| F2 | Sikkerhetstermostat | Säkerhetstermostat | Termostat awaryjny | Termostat de siguranță |
| R | Motstander | Motstånd | Rezystancje | Reziștențe |
| H1 | Oransje varselampe | Orange kontrollampa | Pomarańczowa lampka kontrolna | Bec de semnalizare portocaliu |
| H2 | Grønn varselampe | Grøn kontrollampa | Zielona lampka kontrolna | Bec de semnalizare verde |
| B1A | Knapp for vannfylling | Tryckknapp för vattenpåfyllning | Przycisk załadunku wody | Buton încarcare apă |
| B1S | Knapp for løfting av karet | Tryckknapp för upphöjning av grillfack | Przycisk unoszenia zbiornika | Buton ridicare cuvå |
| B1D | Knapp for senking av karet | Tryckknapp för nedsänkning av grillfack | Przycisk opuszczania zbiornika | Buton coboråre cuvå |
| B1E | Knapp for elektrisk tenning | Strömbrytarknapp | Przycisk włączania elektrycznego | Buton aprindere electricå |
| B2S | Relé for løfting av karet | Relå för upphöjning av grillfack | Przekaźnik unoszenia zbiornika | Releu ridicare cuvå |
| B2D | Relé for senking av karet | Relå för nedsänkning av grillfack | Przekaźnik opuszczania zbiornika | Releu coboråre cuvå |



Legenda schemi električni • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών схемών

Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingschema
Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları

• قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

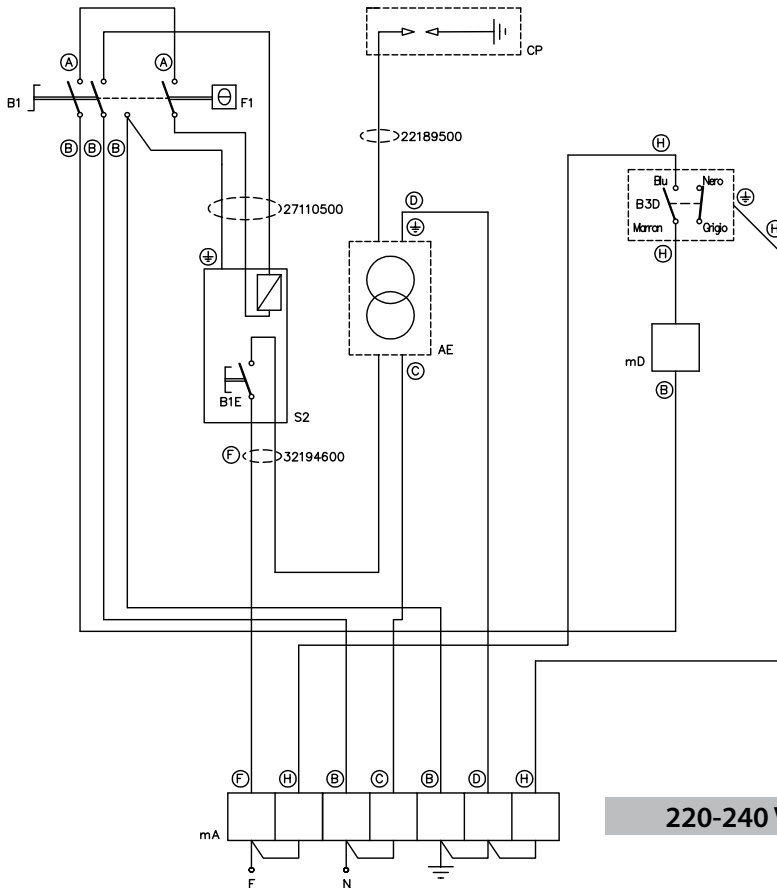
| | | | | |
|-----|-----------------------------------|--------------------------------------|--|------------------------------|
| B3S | Grænsebyrter for løfting av karet | Ändläge för upphöjning av grillfack | Bezpiecznik krańcowy unoszenia zbiornika | Capăt de cursă ridicare cuvă |
| B3D | Grænsebyrter for senking av karet | Ändläge för nedsänkning av grillfack | Bezpiecznik krańcowy opuszczania zbiornika | Capăt de cursă coborâre cuvă |
| S1 | Magnetventil for vannfylling | Magnetventil för vattenpåfyllning | Elektrozawór załadunku wody | Electrovalvă încărcare apă |
| S2 | Gass magnetventil | Magnetventil för gas | Elektrozawór gazu | Electrovalvă gaz |
| AE | Elektrisk tenner | Elektrisk tändare | Zapalnik elektryczny | Aprinzător electric |
| CP | Piezoelektrisk tennplugg | Piezoelektrisk tändstift | Świeczka piezoelektryczna | Bujie piezoelectrică |
| Ma | Motor for løfting av karet | Motor för upphöjning av grillfack | Silnik unoszenia zbiornika | Motor ridicare cuvă |
| BP | Effektbase | Baseffekt | Podstawa mocy | Bază putere |
| DS | Display | Display | Display | Display |
| M1 | Elektrisk vifte | Elektrofläkt | Elektrowentylator | Electroventilator |
| TCJ | Temperatursonde | Temperatursond | Sonda temperatury | Sondă de temperatură |
| B4 | Koder | Encoder | Przetwornik | Codificator |

| | | | |
|-----|------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| mA | Клеммная коробка входа линии | Hat gelis terminal kutusu | لوحة أطراف توصيل الدخل |
| mD | Клеммная коробка ответвления линии | Derivasyon kutusu | لوحة أطراف توصيل التفرع |
| B1 | Выключатель | Şalter | مفتاح كهربائي |
| B2 | Дистанционный выключатель | Uzaktan kumandalı şalter | مفتاح تلامس |
| B3 | Микровыключатель | Mikro şalter | مفتاح دقيق |
| F1 | Рабочий термостат | Çalışma termostati | ثيرموستات التشغيل |
| F2 | Предохранительный термостат | Emniyet termostati | ثيرموستات امان |
| R | Нагревательные элементы | Rezistans | المقاومة |
| H1 | Оранжевый световой индикатор | Turuncu ikaz lambası | مؤشر ضوئي برتقالي |
| H2 | Зеленый световой индикатор | Yeşil ikaz lambası | مؤشر ضوئي أخضر |
| B1A | Кнопка загрузки воды | Su yükleme tuşu | زر تعبئة الماء |
| B1S | Кнопка подъема емкости | Hazne yükselme tuşu | زر صعود الحوض |
| B1D | Кнопка спуска емкости | Hazne alçalma tuşu | زر هبوط الحوض |
| B1E | Кнопка электрического зажигания | Elektrik çalıştırma tuşu | زر الإشعال الكهربائي |
| B2S | Реле подъема емкости | Hazne yükselme rölesi | مرحل صعود الحوض |
| B2D | Реле спуска емкости | Hazne alçalma rölesi | مرحل هبوط الحوض |
| B3S | Концевик подъема емкости | Hazne yükselme strok sonu | مفتاح كهربائي حدي لوصول الحوض |
| B3D | Концевик спуска емкости | Hazne alçalma strok sonu | مفتاح كهربائي حدي لهبوط الحوض |
| S1 | Электрокран подачи воды | Su yükleme solenoid valfi | صمام كهربائي لتعبئة الماء |
| S2 | Электрокран газ | Gaz solenoid valfi | صمام كهربائي للغاز |
| AE | Электрический запальник | Elektrikli çakmak | مبدي تشغيل كهربائي |
| CP | Пьезо свечка | Piezo bujisi | شمعة إشعال بالشرر الإجهادي |
| Ma | Двигатель подъема емкости | Hazne kaldırma motoru | محرك رفع الحوض |
| BP | Силовой блок | Başlangıç bazı | علبة التحكم الإلكتروني |
| DS | Дисплей | Ekran | لوحة عرض |
| M1 | Электровентилятор | Elektrikli fan | مروحة كهربائية |
| TCJ | Датчик температуры | Isı sensörü | صوندا تحسس الحرارة |
| B4 | Кодовый датчик | Enkoder | إنكودر |



G9BR8/I - G9BR12/I - SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP - SG9BR12/I - SG9BR12/I+CDP - LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+CDP

Accensione elettrica - Electric ignition - Allumage électrique - Elektrozündung - Encendido eléctrico
 Elektrische inschakeling - Ativação elétrica - Ηλεκτρική ενεργοποίηση - Elektrické zapínání - Elektrické zapínanie
 Elektromos bekapcsolás - Elektrisk tænding - Elektrisk tenning - Elektrisk påslagning - Zapłon elektryczny
 Aprindere electrică - Электрическое включение - Elektrikli ateşleme -

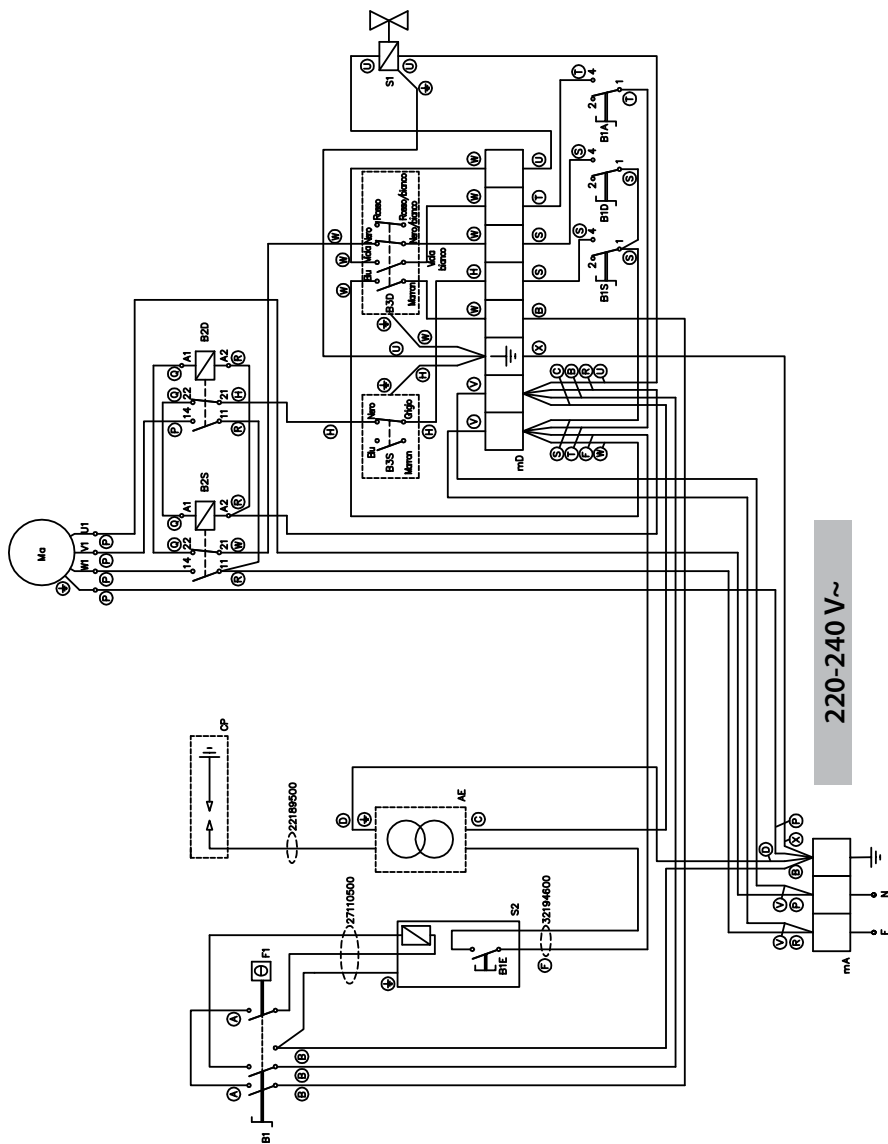


220-240 V~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjem, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



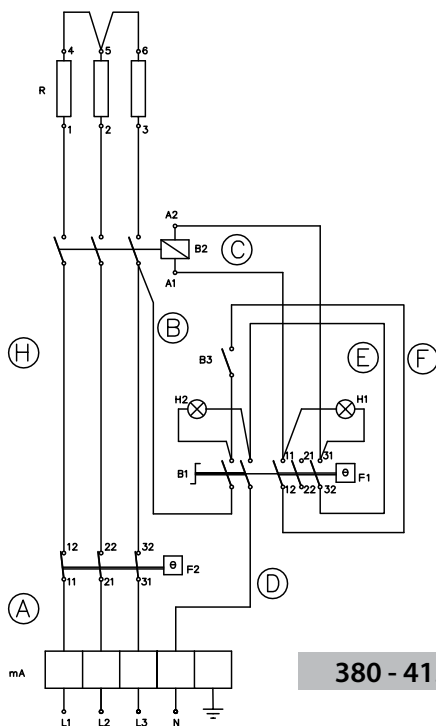
**G9BR8/I+RM - G9BR12/I+RM - G9BR12/I+RM+CDP - SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP
- SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+CDP - LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP**



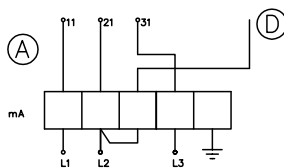
220-240 V~

- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas electricos na pag. 52/53/54 • Λεξιπτα ηλεκτρικων σχεδιων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátím naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjerma, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية لصفحة 52/53/54

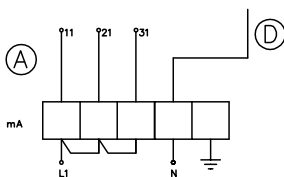
E7BR8/I



380 - 415 V3N~



380 - 415 V3~

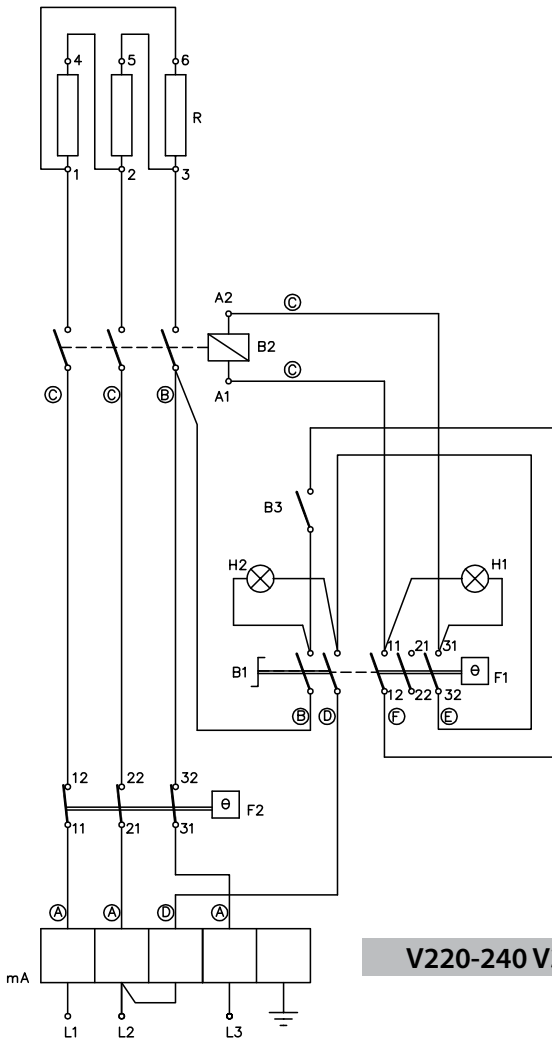


220 - 240 V~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεγόµενα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 54/53/52



E7BR8/1

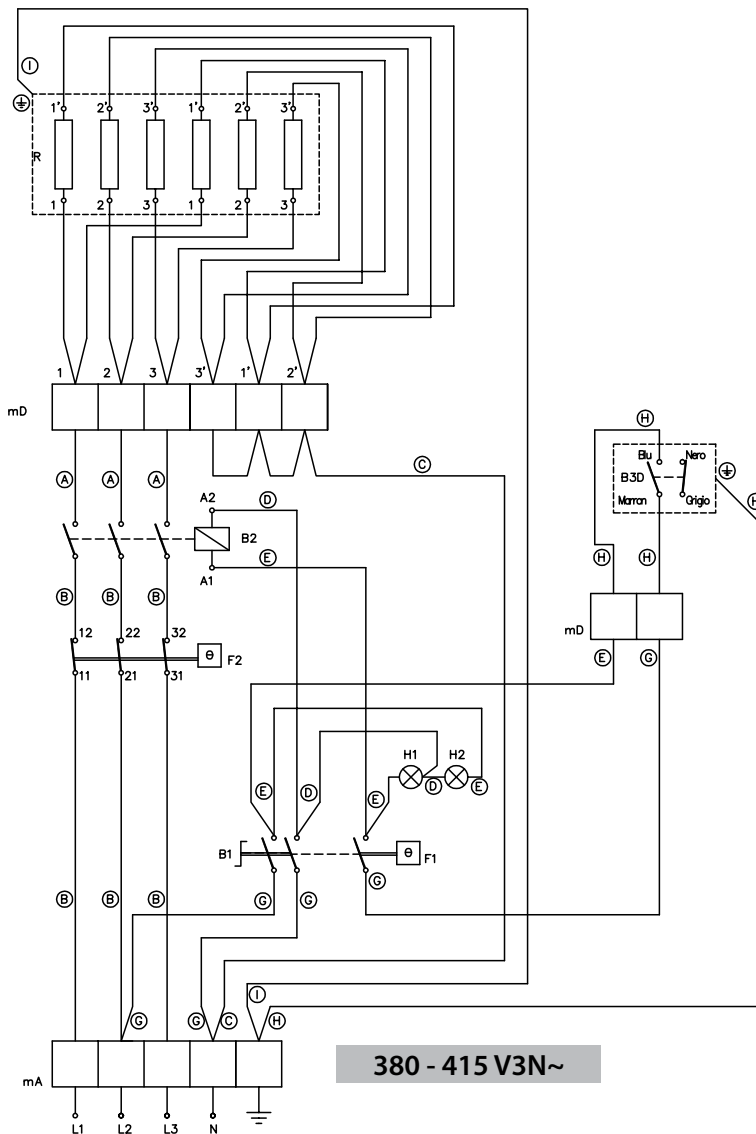


V220-240 V3~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamaları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



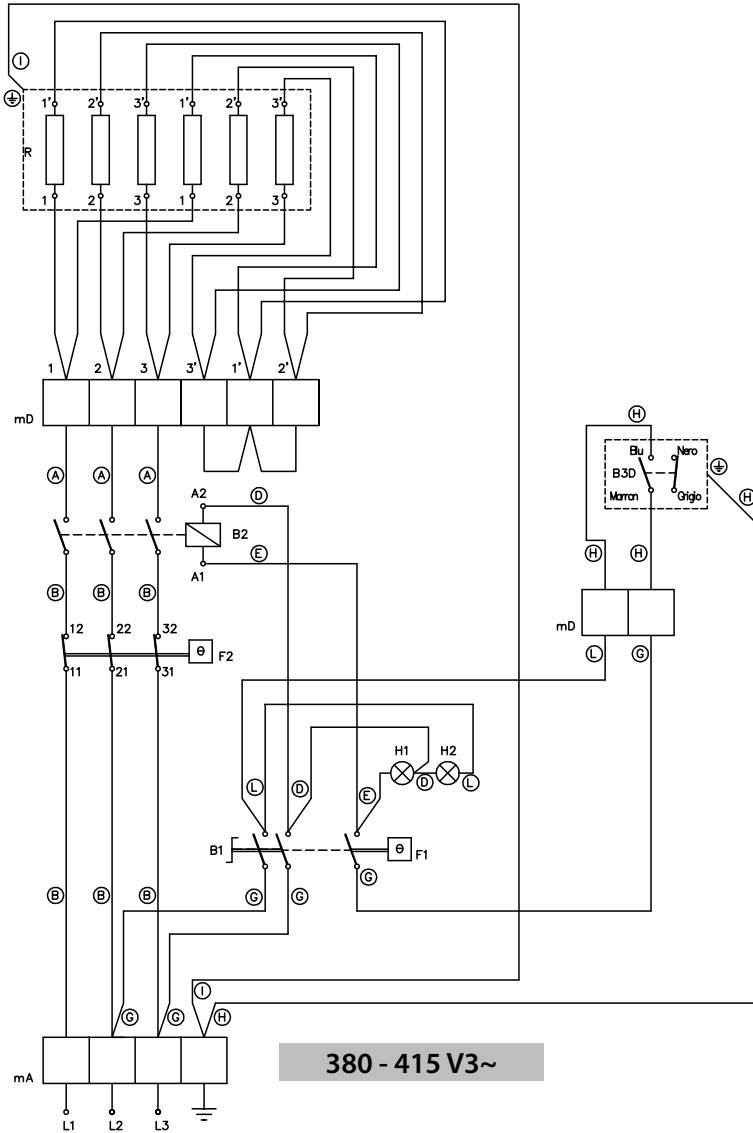
E9BR8/1 - SE9BR8/1 - LXE9BR8/1 - SE9BR8/1+CDP - LXE9BR8/1+CDP



- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντρα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



E9BR8/1 - SE9BR8/1 - LXE9BR8/1 - SE9BR8/1+CDP - LXE9BR8/1+CDP

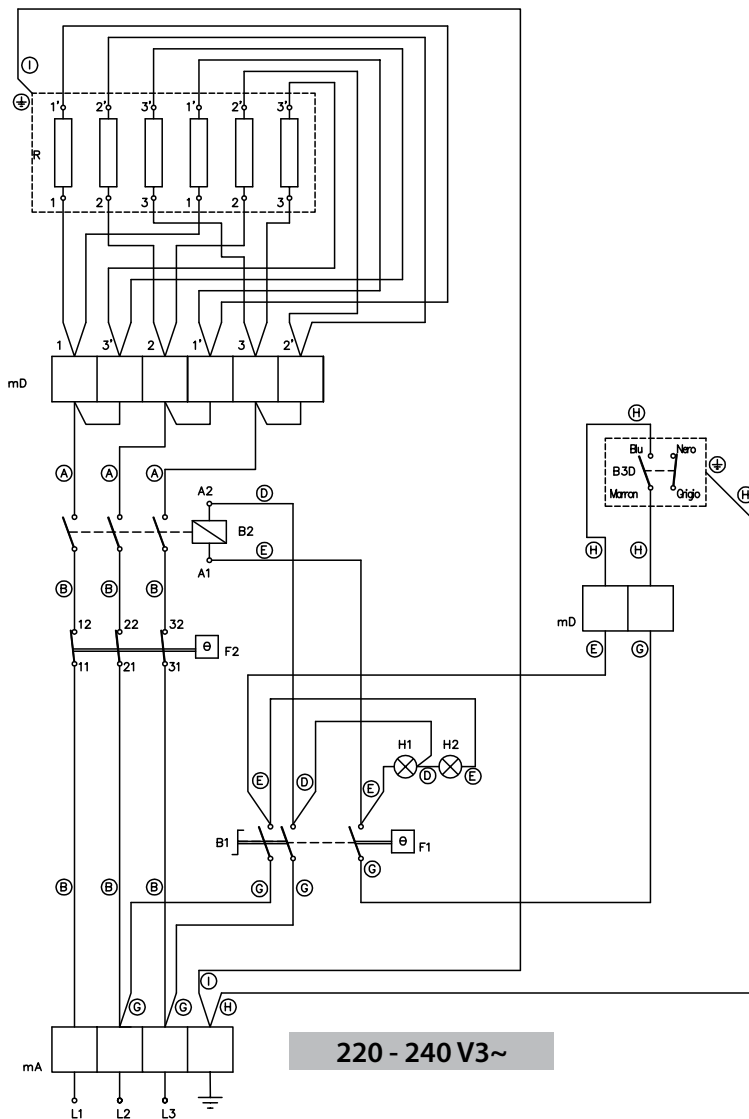


380 - 415 V3~

- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemias electricas na pág. 52/53/54 • Λεζήματα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazát a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamaları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



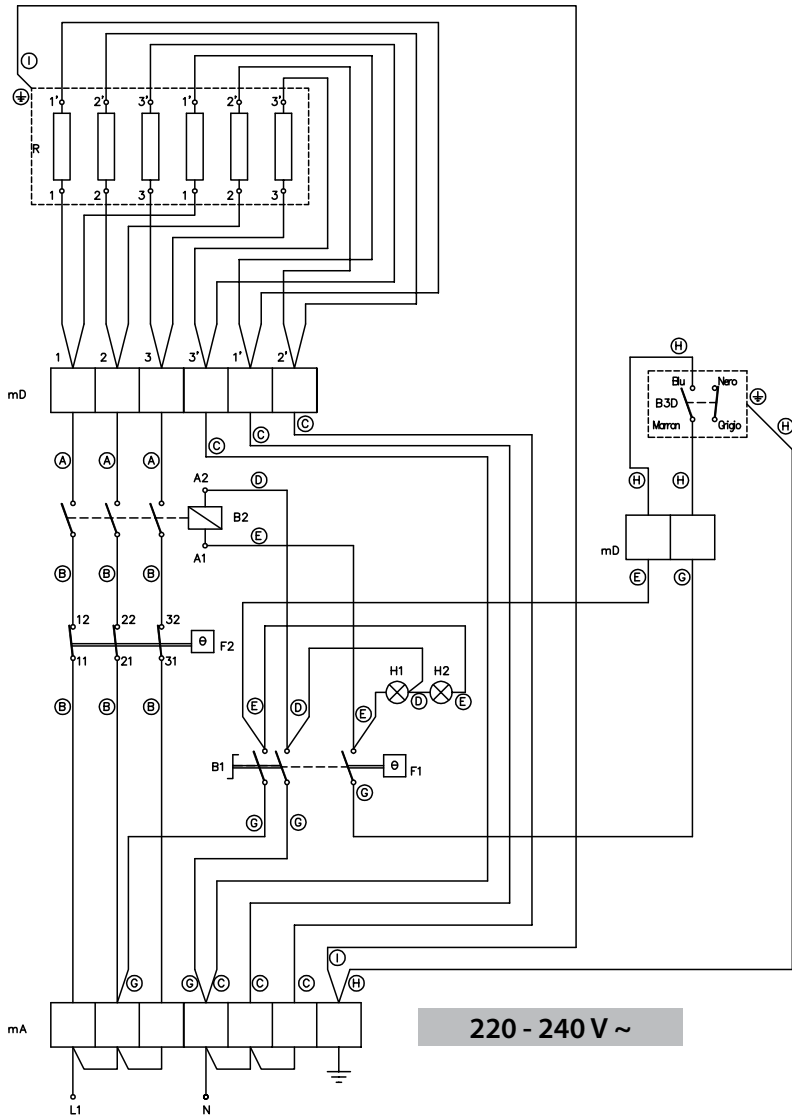
E9BR8/1 - SE9BR8/1 - LXE9BR8/1 - SE9BR8/1+CDP - LXE9BR8/1+CDP



- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legenda k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendâ scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



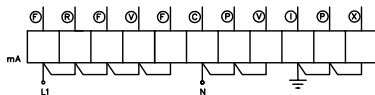
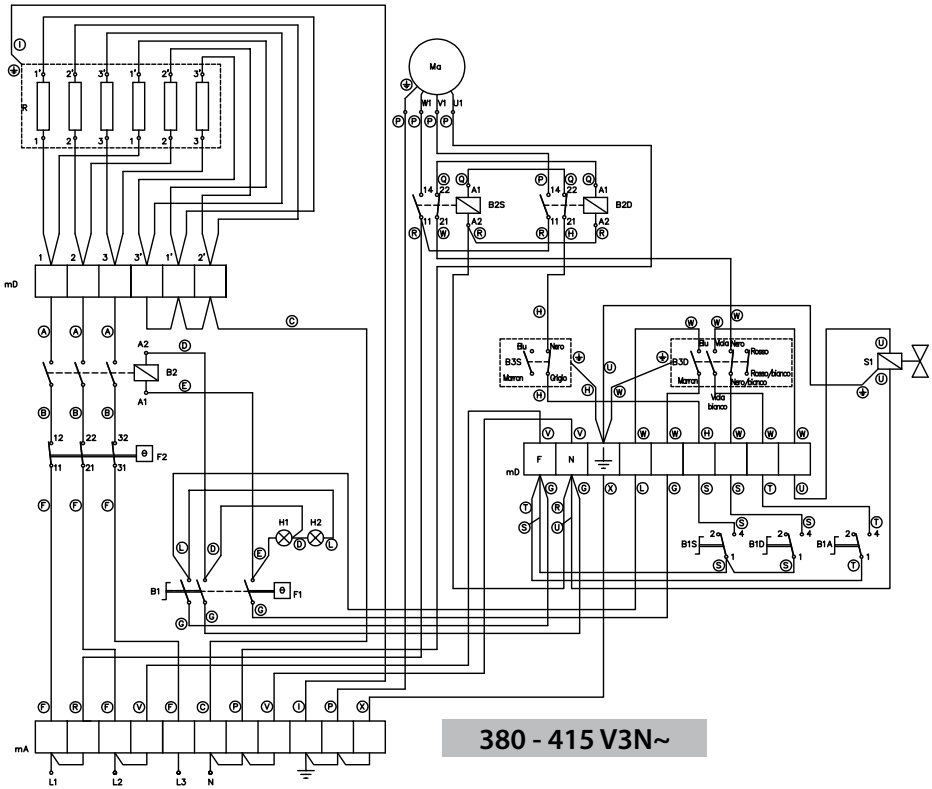
E9BR8/I - SE9BR8/I - LXE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/I+CDP



- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas electricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



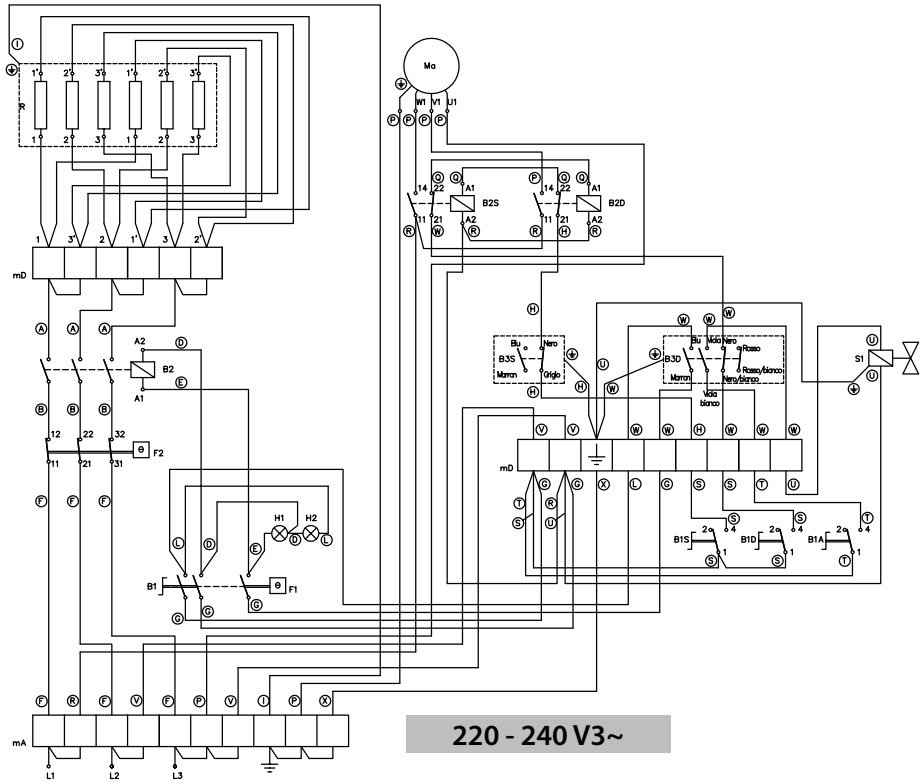
E9BR8/IRM - SE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP



- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεγόματα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme elettrica la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



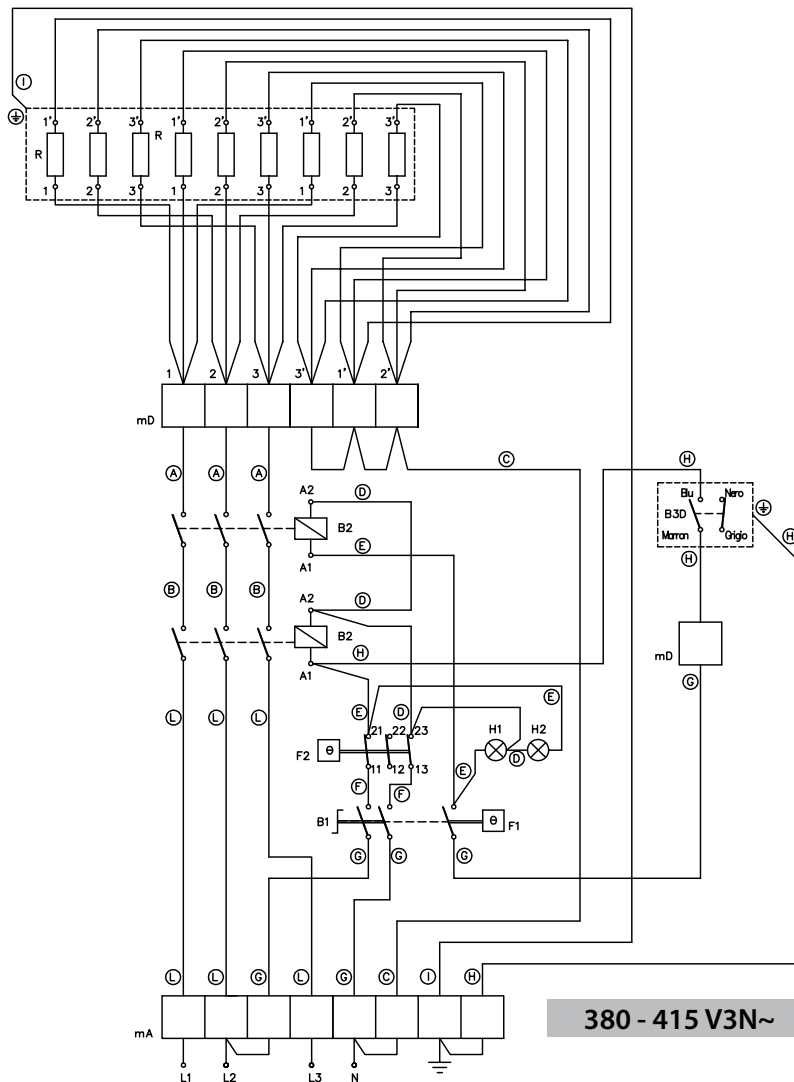
E9BR8/IRM - SE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM - E9BR8/IRM+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP



- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingschema på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrica la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



E9BR12/I - SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP

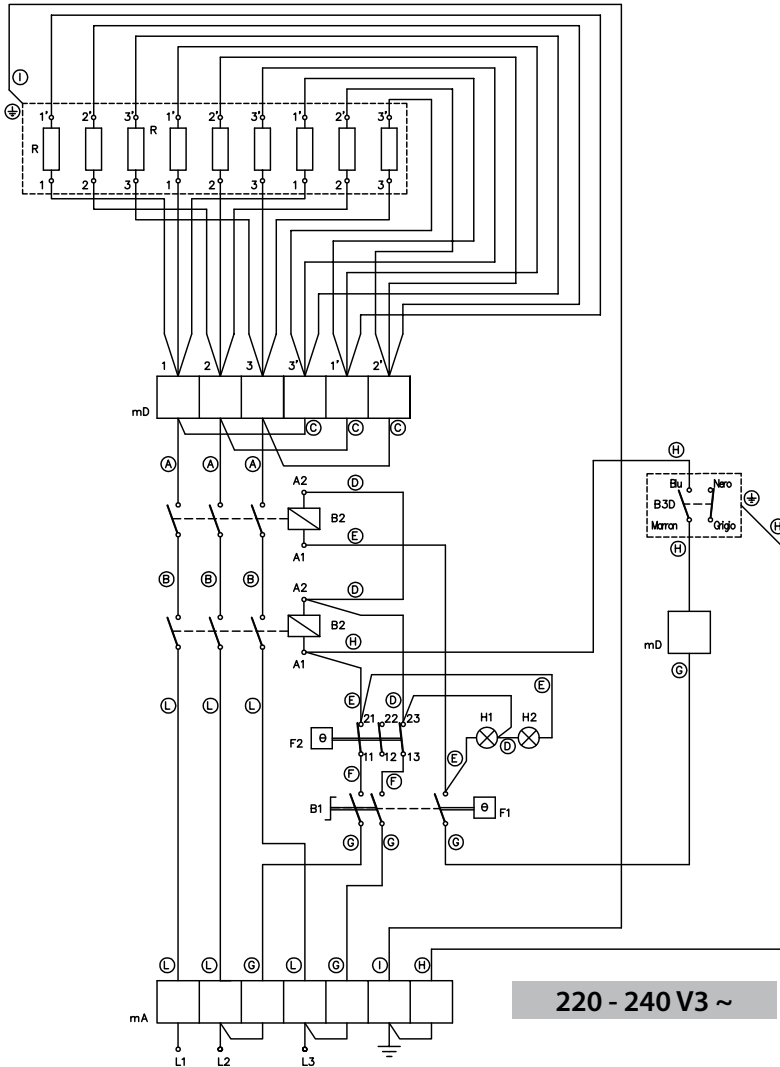


380 - 415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



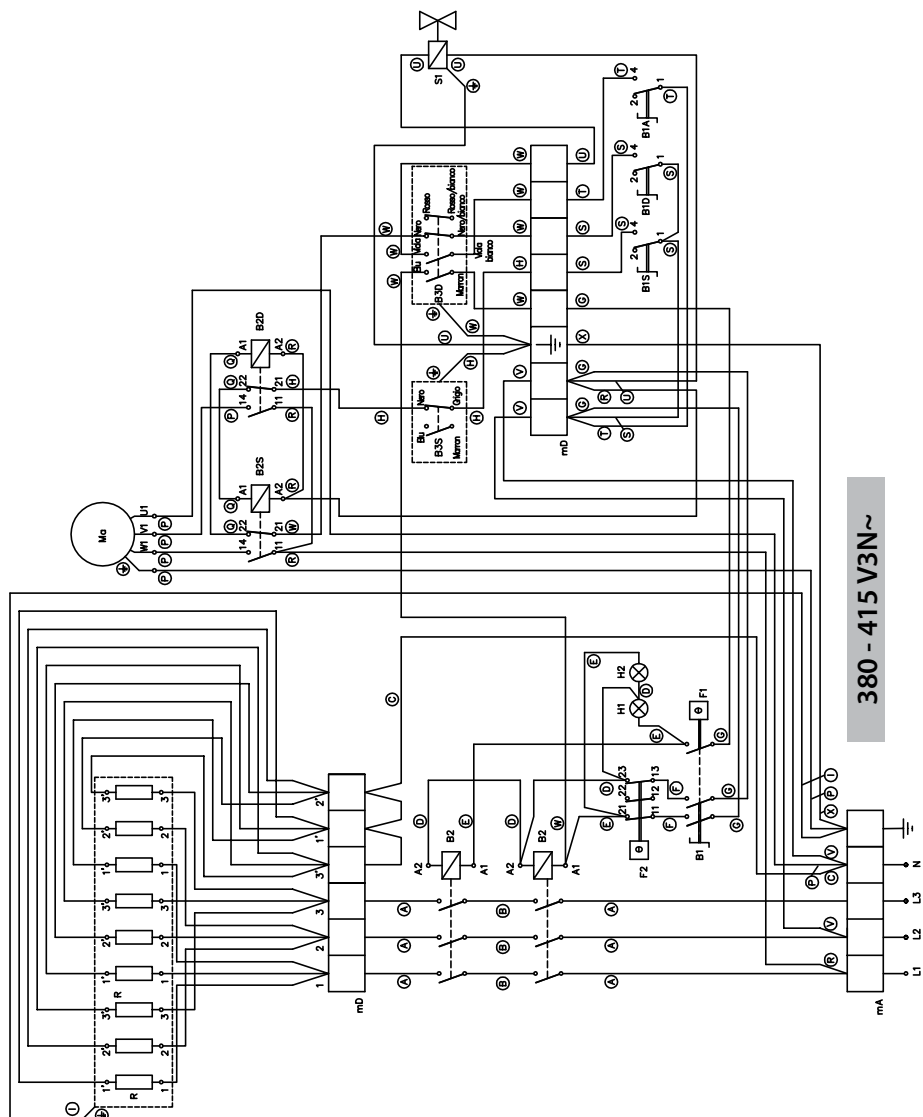
E9BR12/I - SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP



- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektricische schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamaları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



E9BR12/IRM - SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP

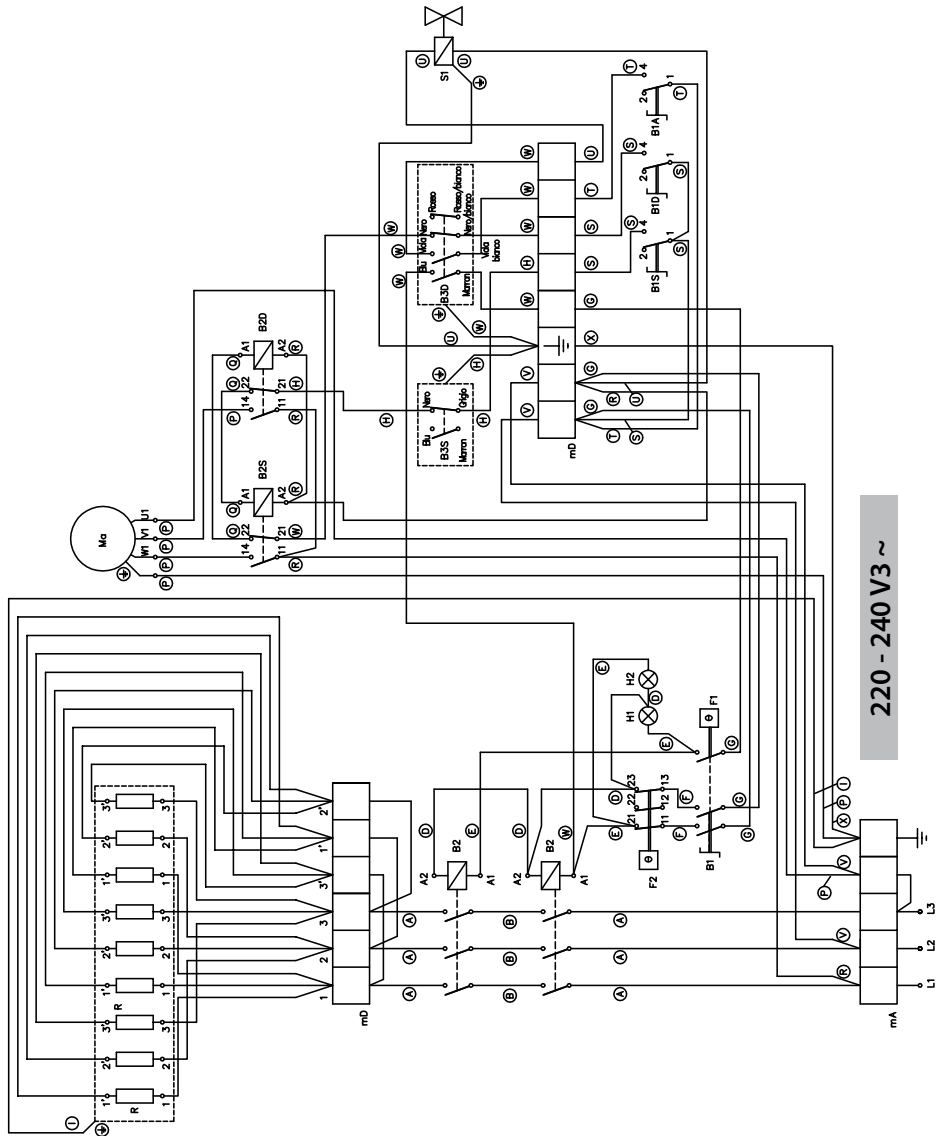


380 - 415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντρα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátům nalezete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingschema på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



E9BR12/IRM - SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP

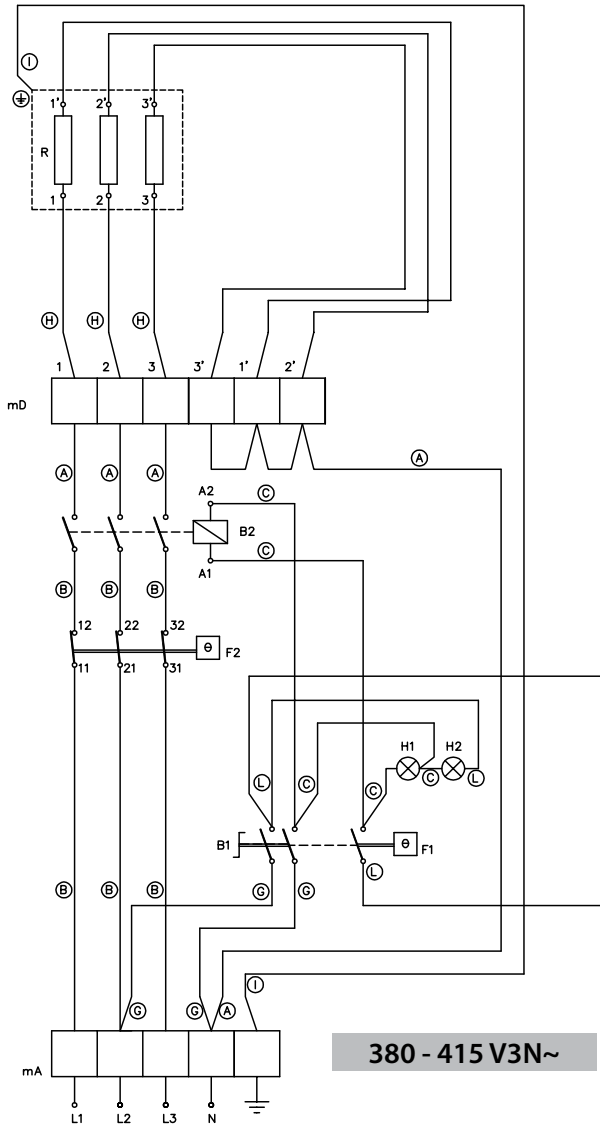


220 - 240 V3 ~

- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektrische schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντα ηλεκτρικών σκευών σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrických schémátum nalaznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



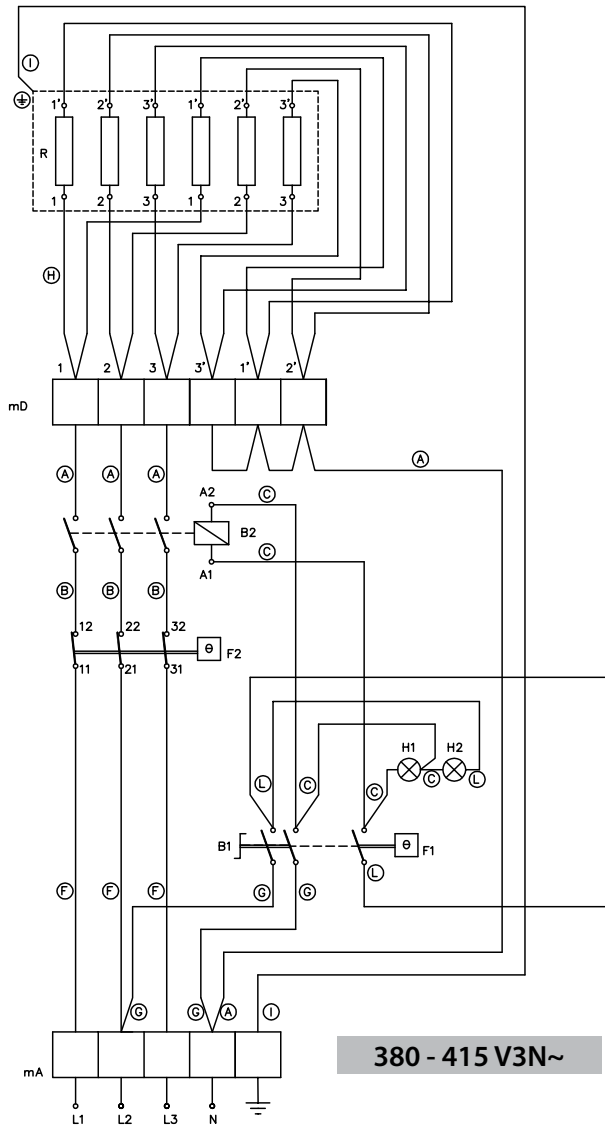
SE7BR4/FIX - SE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX



- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντρα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legéndá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54

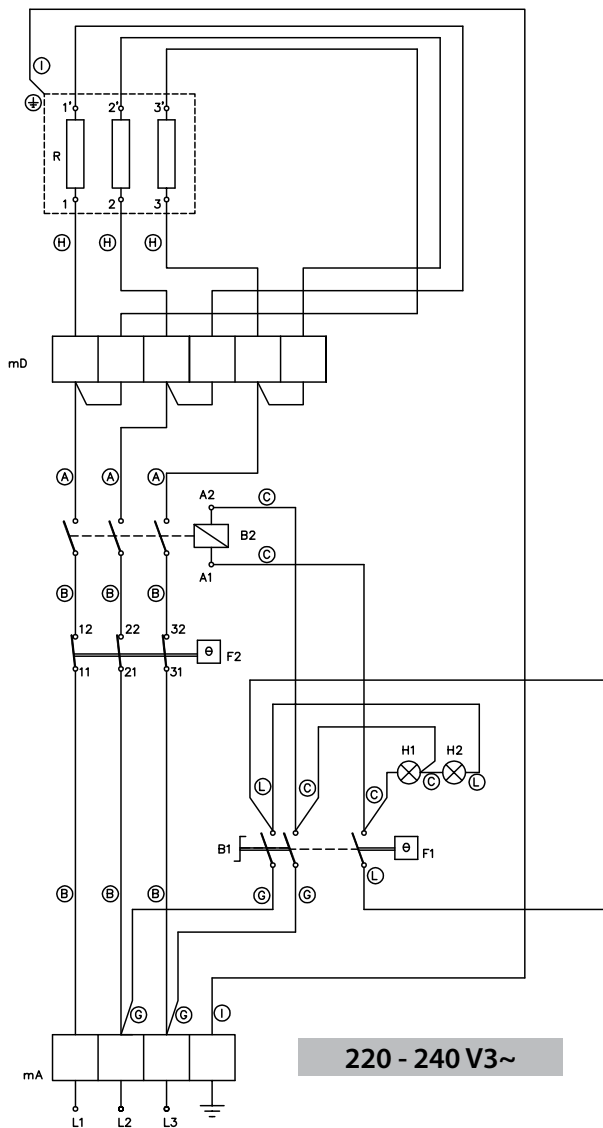


SE7BR8/FIX - SE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX



380 - 415 V3N~

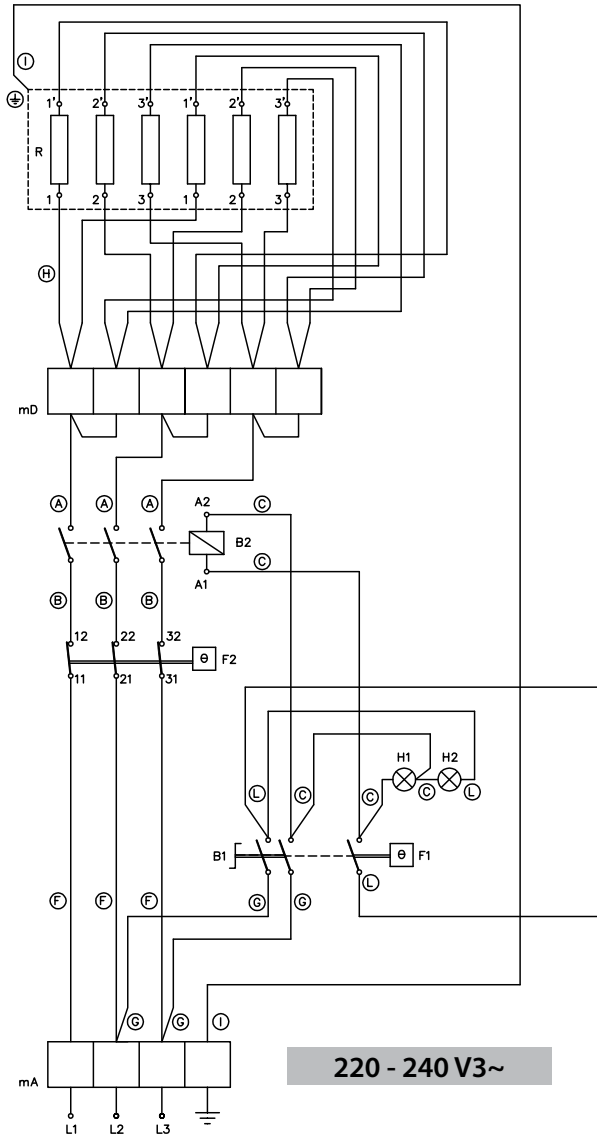
- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elettricse schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamaları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54

SE7BR4/FIX - SE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX


- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Αεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σεκ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



SE7BR8/FIX - SE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX

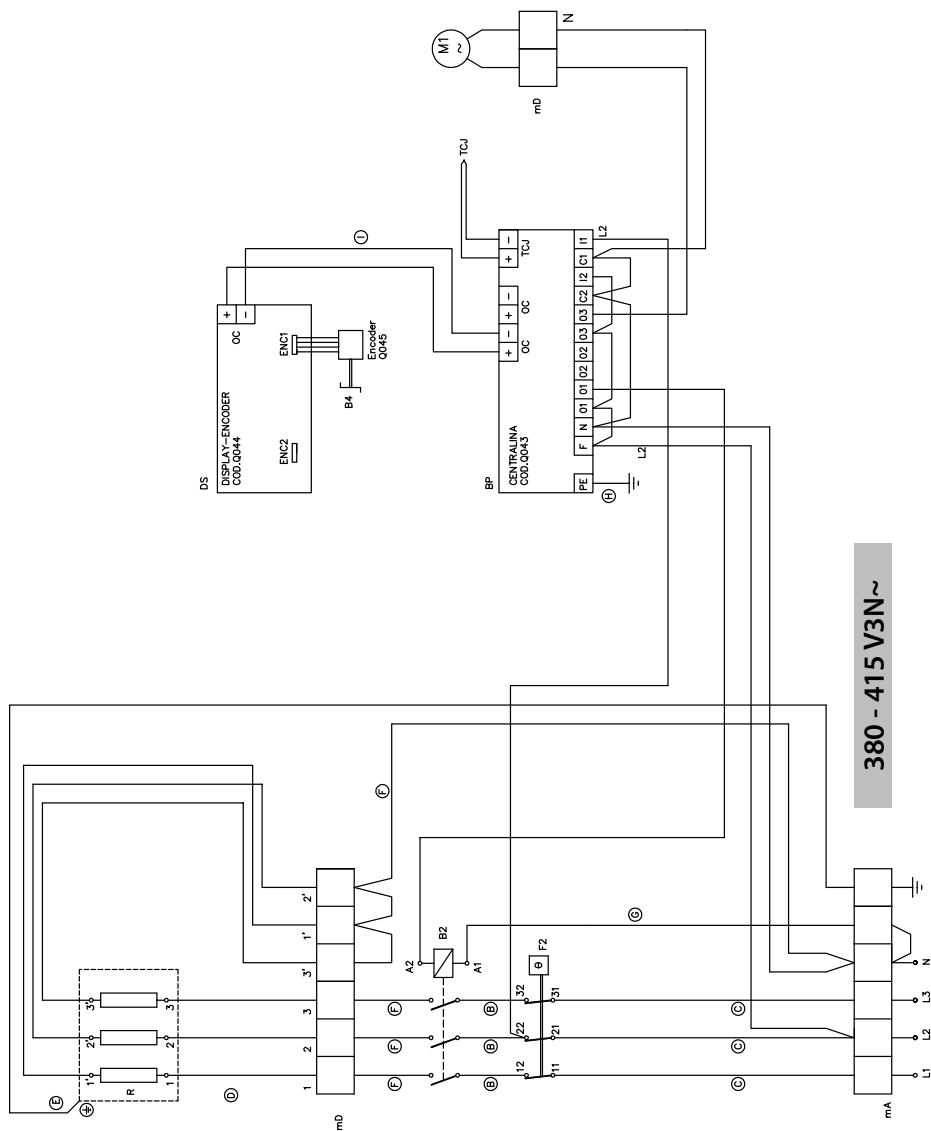


220 - 240 V3~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων στ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



SE7BR4/FIX-BF - SE9BR4/FIX-BF - LXE9BR4/FIX-BF

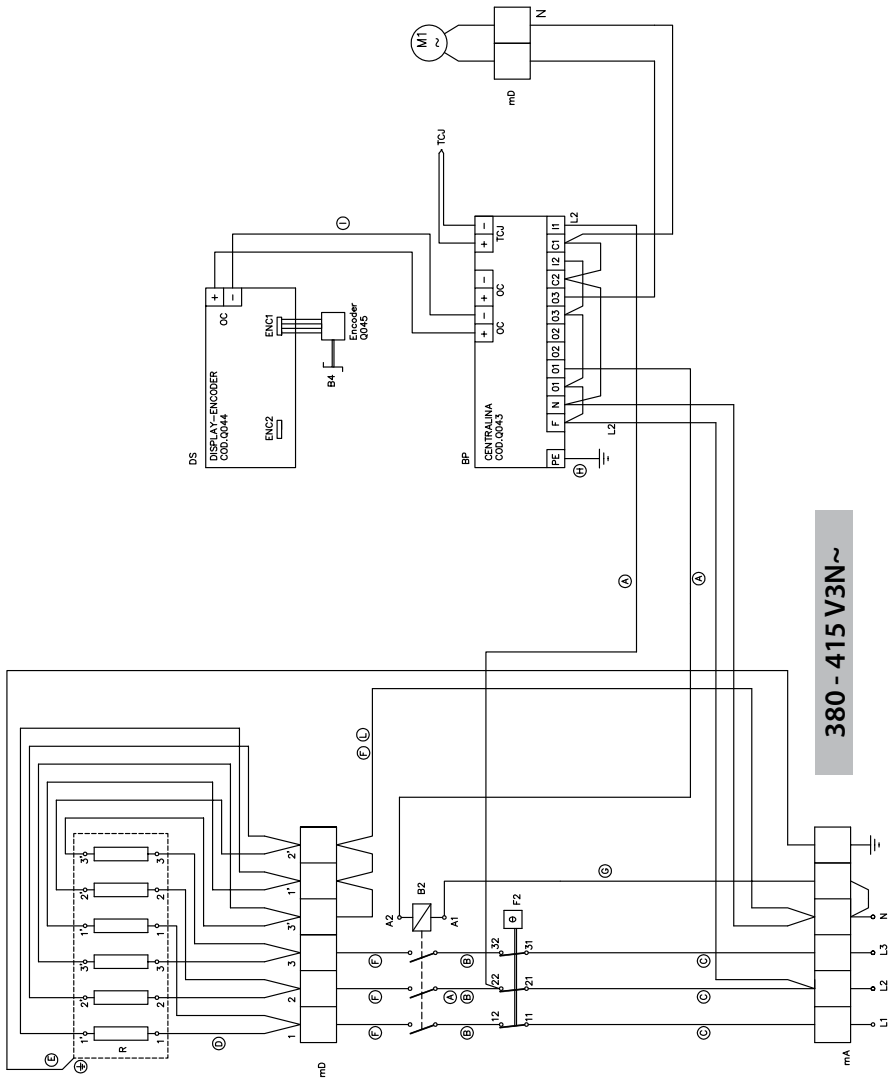


380 - 415 V3N~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektrische schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεγόματα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémám najdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



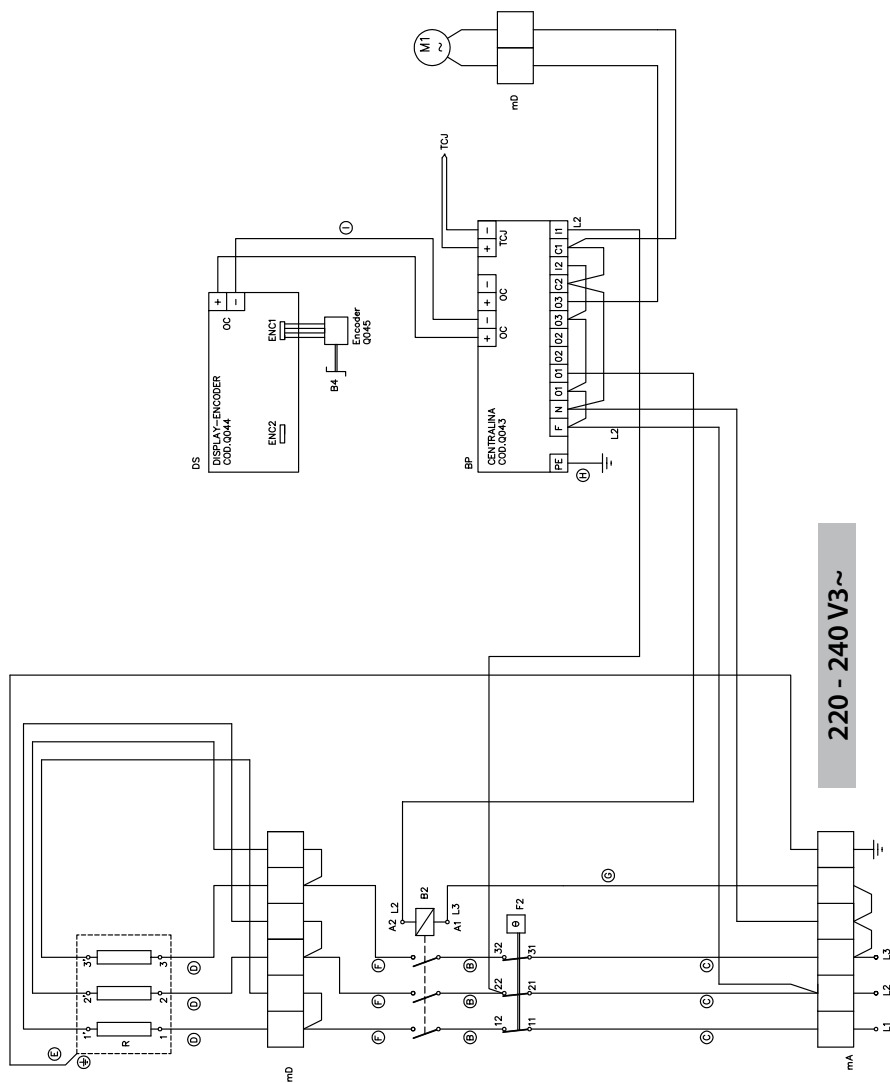
SE7BR8/FIX-BF - SE9BR8/FIX-BF - LXE9BR8/FIX-BF



- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektrische schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



SE7BR4/FIX-BF - SE9BR4/FIX-BF - LXE9BR4/FIX-BF

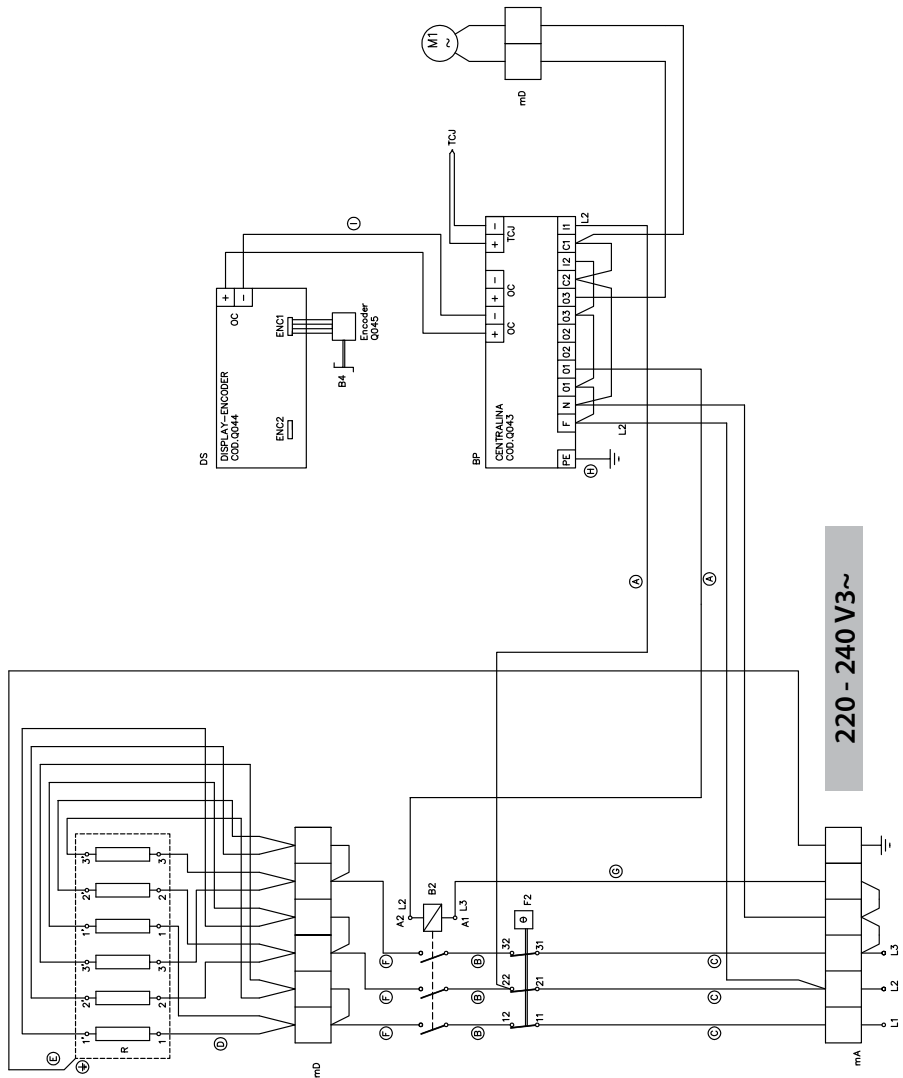


220 - 240 V3~

- Legenda schemi elettrici a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektrische schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legendá scheme electriche la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



SE7BR8/FIX-BF - SE9BR8/FIX-BF - LXE9BR8/FIX-BF

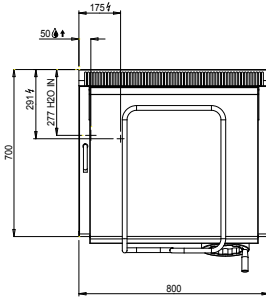
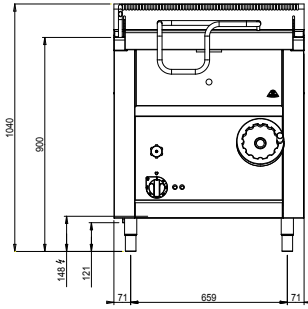


220 - 240 V \sim

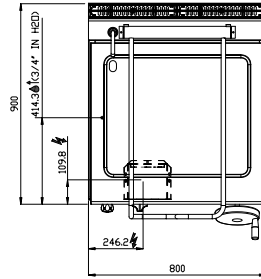
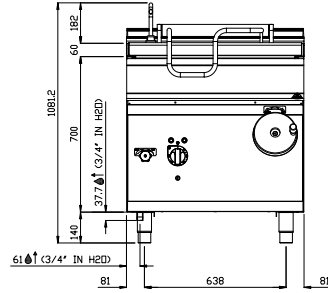
- Legenda schemi elettricci a pag. 52/53/54 • Legend for wiring diagrams on page 52/53/54 • Légende des schémas électriques à la page 52/53/54
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 52/53/54 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 52/53/54 • Legenda elektriske schema's op pag. 52/53/54
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 52/53/54 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 52/53/54 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 52/53/54
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 52/53/54 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 52/53/54. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer pås. 52/53/54 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 52/53/54
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 52/53/54 • Opis schematów elektrycznych na str. 52/53/54 • Legenda scheme electrice la pag. 52/53/54
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 52/53/54 • Sayfa 52/53/54 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 52/53/54



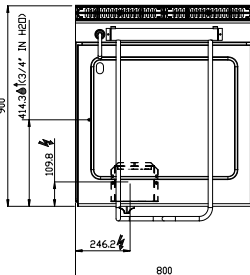
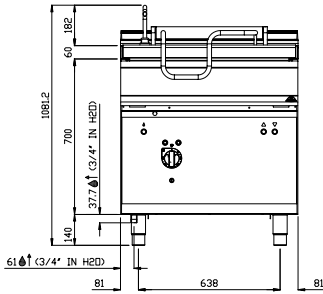
E7BR8/I



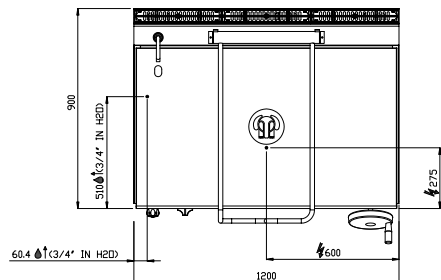
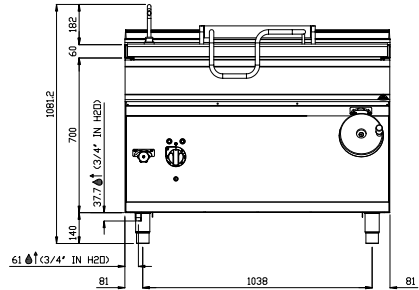
E9BR8/I



E9BR8/IRM

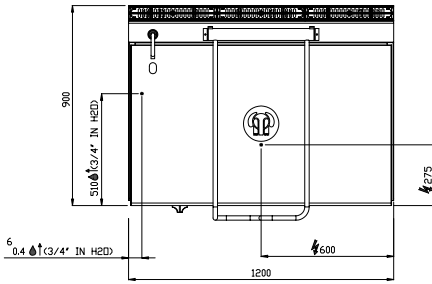
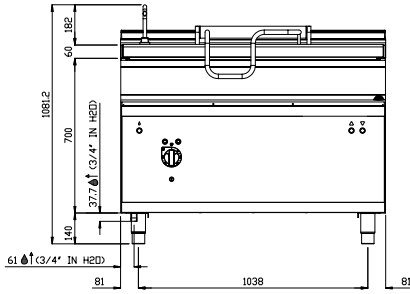


E9BR12/I

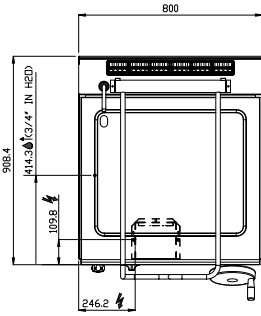
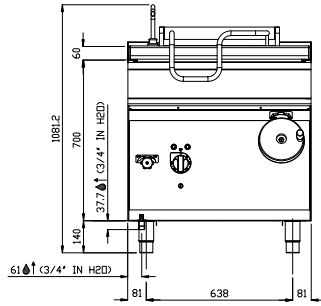




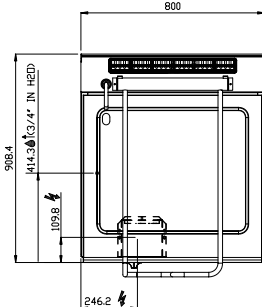
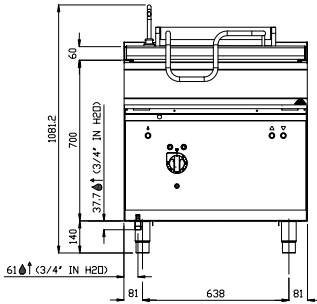
E9BR12/IRM



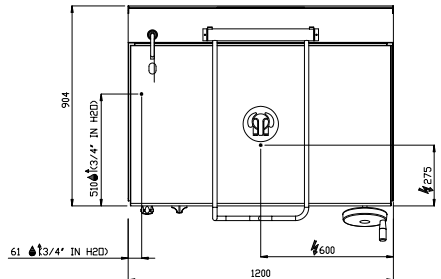
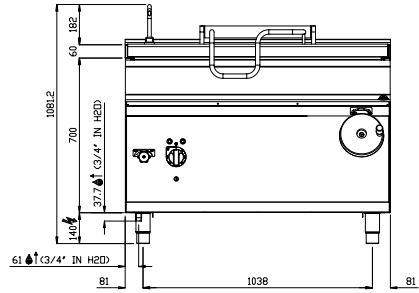
SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP

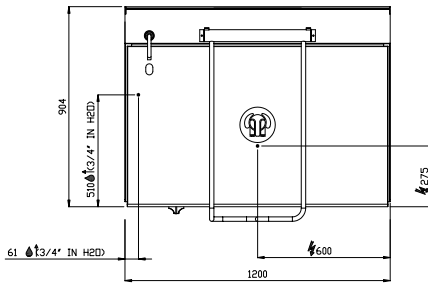
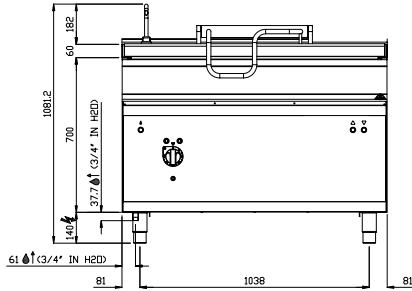
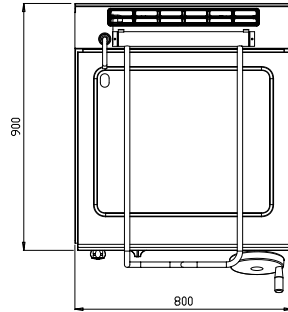
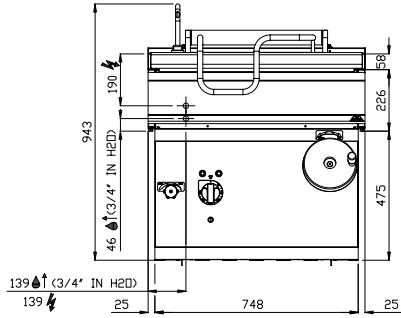
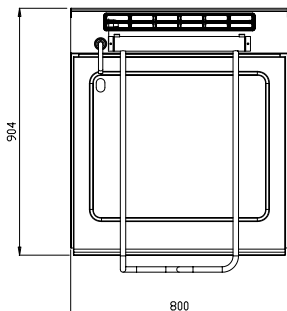
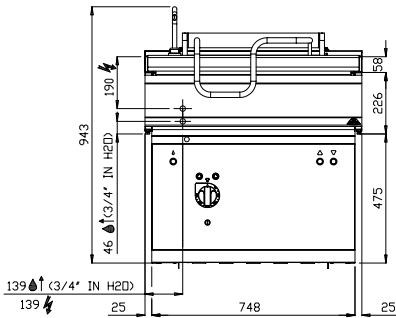


SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP



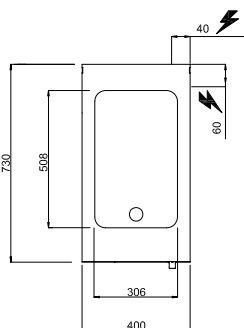
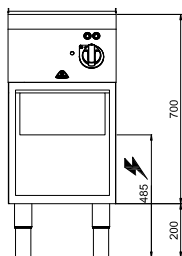
SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP



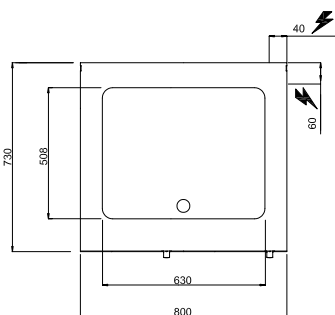
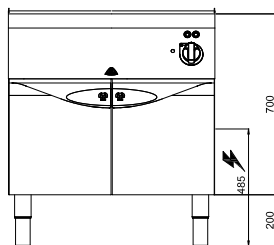
**SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP****LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP****LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP**



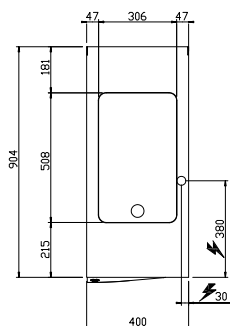
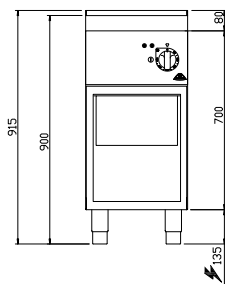
SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF



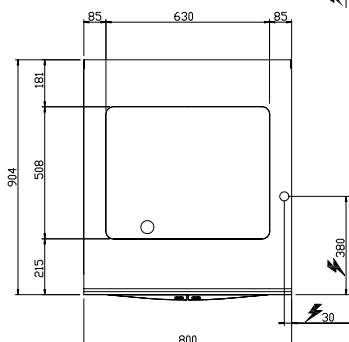
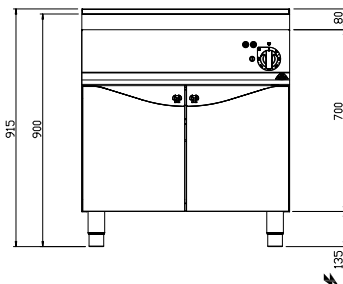
SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF



SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF

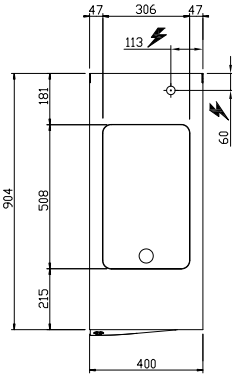
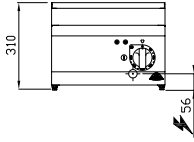


SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-BF

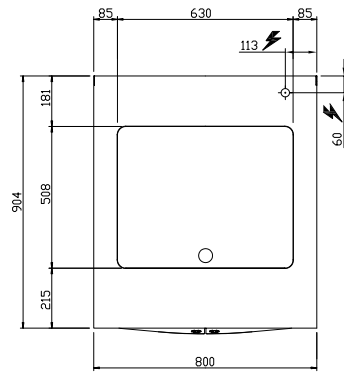
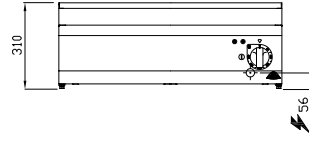




LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF



LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX-BF



Manuale d'istruzioni

Avvertenze generali **83**

**Brasiere a gas**

Dimensioni

87

Dati tecnici

88

Istruzioni specifiche

89

**Brasiere elettriche**

Dimensioni

92

Dati tecnici

93

Istruzioni specifiche

94

AVVERTENZE GENERALI

ATTENZIONE!

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

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

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

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

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

DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

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

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:



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

CARATTERISTICHE APPARECCHIATURE

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

Rivestimento in acciaio al cromo-nichel 18/10.

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

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kw: | Hz: 50/60 | IPX2  |

MESSA IN OPERA

Movimentazione e trasporto

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

PREDISPOSIZIONE

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE:

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

Ventilazione locale

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

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

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

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

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

AVVERTENZE**Attenzione!**

Questo apparecchio è destinato solo ad uso professionale e dovrebbe essere utilizzato da personale qualificato.

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

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

Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.

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

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

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

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

Queste norme sono molto importanti, se trascurate potrebbero verificarsi situazioni di malfunzionamento

delle apparecchiature nonché situazioni di pericolo per l'utilizzatore.

CURA DELL'APPARECCHIO**ATTENZIONE!**

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

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

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

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

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

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

MANUTENZIONE

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

ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete a gas

/ **disattivare l'alimentazione elettrica generale.**

Usare esclusivamente ricambi originali forniti dal costruttore.

Periodicamente applicare la pasta al rame, fornita insieme alla brasiera, sulla vite di sollevamento della vasca. Seguire le istruzioni come mostrato in figura 9.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

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

ALLACCIAMENTI

ALLACCIAMENTO GAS

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

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

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

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

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

Per accedere alla morsetteria di alimentazione si proceda come segue:

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

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

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

Equipotenziale

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

È contraddistinto da un'etichetta:



COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

L'apparecchio dev'essere connesso in modo permanente alla rete idrica, e non tramite dei set di giunzioni con tubi flessibili. Se presente, collegare la tubazione dell'entrata dell'acqua alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro, lasciare scorrere una certa quantità di acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie ferrose.

Attenzione!

Il produttore non è responsabile e non risarcisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

SCARICO FUMI

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

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

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


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

Gli apparecchi sono conformi alle direttive 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 60335-2-39 | Norma Particolare per BRASIERE elettriche 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  |

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 A GAS



BRASIERE A GAS SERIE MACROS 700

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

BRASIERE A GAS SERIE MAXIMA 900

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

IT

BRASIERE A GAS SERIE S900

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) |
|---------------------------------|--|--|
| SG9BR8/I • SG9BR8/I+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM • SG9BR8/I+RM+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM • SG9BR12/I+RM+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox | mm 1200x900x900 (965) |

BRASIERE A GAS SERIE LX900TOP

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

BRASIERE A GAS - SERIE MACROS 700**DATI TECNICI**

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

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

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

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

| MODELLO | Potenza nominale elettrica a 220-240V | Cavo di allacciamento tipo H07RN-F | Potenza nominale | Potenza ridotta | Potenza nominale G2.350 | Potenza nominale G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Consumo Metano G25.1 | Consumo Metano G25.3 | Consumo Gas Città G27 | Consumo Gas Città G2.350 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Buciatore | Peso | |
|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------|-----------|------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg | |
| S6BR8/I - S6BR8/I+CDP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S6BR8/I+RM - S6BR8/I+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S6BR12/I+RM - S6BR12/I+RM+CDP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| S6BR12/I+RM - S6BR12/I+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

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

| MODELLO | Potenza nominale elettrica a 220-240V | Cavo di allacciamento tipo H07RN-F | Potenza nominale | Potenza ridotta | Potenza nominale G2.350 | Potenza nominale G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Consumo Metano G25.1 | Consumo Metano G25.3 | Consumo Gas Città G27 | Consumo Gas Città G2.350 | Aria primaria per combustione | Costruzione tipo | Buciatore | Peso | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------|-----------|------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg | |
| LXG9BR8/I - LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |



**ATTENZIONE!**

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

MESSA IN FUNZIONE

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

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

Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

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

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella “BRUCIATORI”.

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

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

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

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

Controllo della pressione di entrata (Fig. 6)

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

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

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

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

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

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

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

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

Verifica del funzionamento

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

Controllo della fiamma pilota

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

Controllo dell'aria primaria

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

Controllo funzioni

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

Avvertenze per l'installatore

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

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

Funzionamento con altri tipi di gas

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



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

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

Regolazione del minimo (Fig. 7)

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

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

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

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

Ugello del bruciatore principale (Fig. 4 - 4.1)

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

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

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

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

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

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

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

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

Rubinetto / valvola gas

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

Termocoppia (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

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

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

AVVERTENZA

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione! :

Non usare assolutamente come friggitrice.

Il corretto funzionamento dell'attrezzatura è garantito solamente con la vasca completamente abbassata.

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

Attenzione!

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

L'apparecchio è dotato di un selettore per effettuare tutte




le operazioni di avvio alla cottura.



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



Accensione del bruciatore pilota

Aprire il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio. Ruotare la manopola della valvola/rubinetto dalla posizione "●" verso sinistra alla posizione "✱", mantenere premuta la manopola e contemporaneamente azionare tasto dell'accensione. Mantenere premuta la manopola ancora per alcuni secondi dopo l'accensione. Lasciare la manopola e controllare l'avvenuta accensione del pilota. In caso di spegnimento della fiamma, ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore principale

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

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

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

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

Spegnimento del bruciatore pilota

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

In caso di spegnimento e successiva riaccensione attendere 1 minuto circa per permettere il reset automatico della valvola.

Svuotamento della vasca di cottura (fig.8)

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



ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI

BRASIERE ELETTRICHE SERIE MACROS 700

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

BRASIERE ELETTRICHE SERIE MAXIMA 900

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

IT

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S700

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) |
|------------------|--|--|
| SE7BR4/FIX | Brasiera con mobile, vasca fissa fondo inox | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Brasiera con mobile, vasca fissa fondo inox | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Brasiera con mobile, vasca fissa fondo inox, comandi Bflex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Brasiera con mobile, vasca fissa fondo inox, comandi Bflex | mm 800x730x900 (920) |

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) |
|-------------------------------|--|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Brasiera con mobile con vasca fissa fondo inox | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Brasiera con mobile con vasca fissa fondo inox | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Brasiera con mobile con vasca fissa, fondo inox, comandi Bflex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Brasiera con mobile con vasca fissa, fondo inox, comandi Bflex | mm 800x900x900 (920) |

BRASIERE ELETTRICHE SERIE LX900TOP

| Apparecchio tipo | Descrizione | Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale) |
|-------------------------------|---|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Brasiera vasca ribaltabile fondo inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Brasiera vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Brasiera vasca fissa fondo inox | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Brasiera vasca fissa fondo inox | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Brasiera con vasca fissa, fondo inox, comandi Bflex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Brasiera con vasca fissa, fondo inox, comandi Bflex | mm 800x900x580 (600) |

**BRASIERE ELETTRICHE SERIE MACROS 700****DATI TECNICI**

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

BRASIERE ELETTRICHE SERIE MAXIMA 900**DATI TECNICI**

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

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S700**DATI TECNICI**

| MODELLO | Potenza nominale | Tensione nominale | Cavo di allacciamento tipo H07RN-F |
|-----------------------------|------------------|-------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900**DATI TECNICI**

| MODELLO | Potenza nominale | Tensione nominale | Cavo di allacciamento tipo H07RN-F |
|--|------------------|-------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/ IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/ IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX SE9BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

BRASIERE ELETTRICHE SERIE LX900 TOP**DATI TECNICI**

| MODELLO | Potenza nominale | Tensione nominale | Cavo di allacciamento tipo H07RN-F |
|--|------------------|-------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/ I+CDP - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX LXE9BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**ATTENZIONE!**

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

AVVERTENZE:

In caso di installazione dei modelli SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF singolarmente (non in batteria), fissare il piedino antiribaltamento al pavimento con opportune viti a tassello (vedere fig. 10) rispettando le distanze minime di installazione (vedere capitolo Predisposizione).

Attenzione!

Quando i modelli LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX e LXE9BR8/FIX-BF non vengono installati su struttura portante sospesa, devono essere montati su apposito supporto (vedere fig. 11).

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

Per accedere alla morsettiera di alimentazione si proceda come segue:

- Togliere la corrente all'apparecchio operando sull'interruttore posto a monte dell'apparecchio.
- Togliere il pannello frontale svitando le viti di fissaggio
- Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti morsetti della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollegarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.
- L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziiale.
- 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 <10 mm². Questo collegamento avviene fra tutte le

apparecchiature installate e l'impianto di messa a terra dello stabile.

ISTRUZIONI PER L'USO**Attenzione!**

Non usare assolutamente come friggitrice.

Il corretto funzionamento dell'attrezzatura è garantito solamente con la vasca completamente abbassata.

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

Prima di riempire la vasca, nei modelli con vasca fissa, assicurarsi di avere posizionato correttamente l'apposito tappo di chiusura.

Attenzione!

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

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

Accensione

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

Spegnimento

Posizionare il termostato nella posizione “●”.

Svuotamento della vasca di cottura (fig.8)

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

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

Assicurarsi che la bacinella di raccolta sia posizionata correttamente all'interno del mobile, rimuovere il tappo dalla vasca e attendere lo svuotamento.

**MODELLI CON COMANDI ELETTRONICI
FUNZIONAMENTO CON Bflex (vedi fig. 12)****Accensione, regolazione e spegnimento**

A brasiera spenta, con il cavo di alimentazione collegato alla rete, il display “A” mostra il valore “OFF”.

Per accendere la brasiera tenere premuto, per qualche



secondo, la manopola "B", sul display compare la temperatura di default di 50 °C ed il digit "°C" lampeggia.

Per cambiare la temperatura di cottura premere velocemente la manopola "B" e ruotarla. Quando il display mostra la temperatura desiderata premere nuovamente la manopola "B" per memorizzare il nuovo valore oppure attendere qualche secondo: il sistema memorizza l'ultimo valore indicato sul display.

Al raggiungimento della temperatura impostata, la brasiera emetterà un segnale acustico ed il digit "°C" rimarrà fisso. A questo punto passerà in modalità di conservazione della temperatura ed eseguirà delle accensioni e degli spegnimenti continui per mantenere costante il valore di temperatura.

Si udirà un segnale acustico ogni qualvolta la brasiera raggiungerà la temperatura impostata.

Per spegnere la brasiera, tenere premuto per qualche secondo la manopola "B", il display "A" visualizzerà la scritta "HOT" finché il fondo vasca della brasiera rimarrà al di sopra di 60 °C, al di sotto indicherà "OFF".

Attenzione

L'apparecchio è dotato della seguente sicurezza:

- se il led "H" è acceso significa che è intervenuto il termostato di sicurezza.

In questo caso la brasiera non funziona finché non viene ripristinata la sicurezza.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

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

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

Sostituzione delle resistenze

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

Sostituzione delle spie luminose

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

Sostituzione del termostato di lavoro o del termostato di sicurezza

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

Sostituzione dell'interruttore

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

IT

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITÀ: _____

PROVINCIA: _____ DATA DI INSTALLAZIONE: _____

MODELLO _____

MATRICOLA _____

AVVERTENZA

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

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

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

Instruction Manual

General Warnings **97****Gas bratt pans**

Dimensions **101**

Technical data **102**

Specific instructions **103****Electric bratt pans**

Dimensions **106**

Technical data **107**

Specific instructions **108**

GENERAL WARNINGS

ATTENTION!

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

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

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

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

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

LAW PROVISIONS, TECHNICAL REGULATIONS AND DIRECTIVES

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

Before installing, check that the following provisions are met:



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

APPLIANCE DESCRIPTION

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

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

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

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2  |

INSTALLATION

Handling and transportation

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

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

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

PREPARATION

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

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

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

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

ATTENTION:

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

Room ventilation

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

Air necessary for the burner combustion is equal to 2 cu

m/h per each kW of installed power.

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

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

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

WARNINGS

Attention!

Indicate that this appliance is only for professional use and that it shall be used by qualified people.

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

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

Use only the accessories recommended by the manufacturer.

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

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

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

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

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

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

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

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

Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water by using a soft cloth;

for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid. The use of acids can affect the unit's operation and safety.** Do not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects. Do not use steel cottons or stainless steel brushes because whilst they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches.

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

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

MAINTENANCE

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

ATTENTION!

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

Use only original spare parts supplied by the manufacturer.

Periodically apply the copper paste, supplied with the bratt pan, to the tank lifting screws. Follow the instructions shown in figure 9.

LONG PERIODS OF APPLIANCE INACTIVITY

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

- Clean the equipment and the surrounding areas properly (see the paragraph "CARE OF THE APPLIANCE")
- Pour a small quantity of cooking oil on the stainless steel surfaces
- Carry out all maintenance operations

- Cover all appliances with a suitable material and leave a few openings to allow air to circulate.

CONNECTIONS

GAS CONNECTION

The or 1/2" G or 3/4" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached, using a standard adaptor. If a flexible hose is used, it must be of stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

ELECTRIC CONNECTION

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

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

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

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

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

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

The YELLOW-GREEN cable must never be broken.

Equipotential

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



CONNECTION TO THE WATER SUPPLY NETWORK

The appliance must be permanently connected to the water supply, and not by means of flexible pipe connections. If there is a pipe, connect the water inlet pipe

to the water supply by means of a mechanical filter and a shut-off valve. Before connecting the filter, let some water flow out to flush the pipe of any ferrous slag.

Attention!

The manufacturer is not responsible and does not reimburse damages caused by improper inadequate installations that don't comply with the instructions.

EXHAUST SYSTEM

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

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

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


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

The units are in conformity with the European directives:

| | |
|---------------|---|
| 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 60335-2-39 | Particular requirements for commercial ELECTRIC BRATT PANS |

Unit features

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

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

EN

INFORMATION FOR USERS 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 wheeie 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.



GAS MODEL INSTRUCTIONS



SERIES MACROS 700 GAS BRATT PANS

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

SERIES MAXIMA 900 GAS BRATT PANS

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

EN

SERIES S900 GAS BRATT PANS

| Model | Description | Dim.: (LxWxH) Worktop (total H) |
|---------------------------------|--|---------------------------------|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom | mm 1200x900x900 (965) |

SERIES LX900 TOP GAS BRATT PANS

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



SERIES MACROS 700 GAS BRATT PANS

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

SERIES MAXIMA 900 GAS BRATT PANS

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

SERIES S900 GAS BRATT PANS

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

SERIES LX900 TOP GAS BRATT PANS

| MODEL | Electricated power 220-240V kW | Type connection cable H07RN-F | Rated power kW | Reduced power kW | Rated power G2.350 kW | Rated power G27 kW | LPG consumption G30/31 kg/h | Methane consumption G20 m ³ /h | Methane consumption G25 m ³ /h | Methane consumption G25.1 m ³ /h | Methane consumption G25.3 m ³ /h | Town gas consumption G27 m ³ /h | Town gas consumption G2.350 m ³ /h | Primary combustion Air m ³ /h | TECHNICAL DATA | | | |
|---|--------------------------------|-------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------------|---|---|---|---|--|---|--|----------------|--------|-----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | Construction | Burner | Weight kg | |
| LX69BR8/1 - LX69BR8/1+RM - LX69BR12/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX69BR12/1+RM - LX69BR12/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**ATTENTION!**

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

START-UP

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

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

Testing power rating

Use the nozzles for rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

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

These nozzles are shown in the table “BURNERS”.

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

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

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.

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

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

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

Checking input pressure (Fig. 6)

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

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

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

Check the power according to the volumetric method

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

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

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

Both rated and reduced powers, calculated at the rated pressure value, are obtained by referring to the “BURNERS”

table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

Checking the operation

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

Checking the pilot light

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

Checking primary air

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

Checking the functions

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

Notes for the installer

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

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

Running the appliance on other types of gas

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

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

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

Minimum flow rate adjustment (Fig. 7)

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

- when using liquid gas, tighten the minimum adjustment screw all the way down.
- when using methane:
 1. Locate the knob of the corresponding tap, turn the burner on and put it at the minimum output position.
 2. Adjust the minimum flow rate with screw “B” (Fig. 7). Unscrew to increase the flow rate and tighten to decrease it.



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

then loosen the fixing screws of the supply to the gas pipe and insert a new tap.

Thermocouple (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

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

WARNING

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

INSTRUCTIONS FOR USE

Attention! :

Never use as a fryer.

The correct appliance functions are only guaranteed with the tank lowered to the bottom.

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

Attention!


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



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

Lighting the pilot burner

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

Lighting main burner

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

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

PART REPLACEMENT (SPARE PARTS)

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

Main burner nozzle (fig. 4 - 4.1)

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

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

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

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

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

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



Igniter plug (Fig. 5.1)

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

Gas tap/ valve

Loosen the nipples of the gas pipes and thermocouple,



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

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

Turning off the pilot burner

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

If the unit is turned off and then back on again, wait for about 1 minute to allow the valve to automatically reset.

Emptying the well (fig.8)

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



ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS

SERIES MACROS 700 ELECTRIC BRATT PANS

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

SERIES MAXIMA 900 ELECTRIC BRATT PANS

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

EN

SERIES S700 ELECTRIC BRATT PANS

| Model | Description | Dim.: (LxWxH) Worktop (total H) |
|---------------|---|---------------------------------|
| SE7BR4/FIX | Bratt pan with unit, fixed tank, stainless steel bottom | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Bratt pan with unit, fixed tank, stainless steel bottom | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Bratt Pan with cabinet and integrated fixed tank with stainless steel bottom and BFlex controls | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Bratt Pan with cabinet and integrated fixed tank with stainless steel bottom and BFlex controls | mm 800x730x900 (920) |

SERIES S900 ELECTRIC BRATT PANS

| Model | Description | Dim.: (LxWxH) Worktop (total H) |
|-------------------------------|---|---------------------------------|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Bratt pan with unit, fixed tank, stainless steel bottom | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Bratt pan with unit, fixed tank, stainless steel bottom | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Bratt Pan with cabinet and integrated fixed tank with stainless steel bottom and BFlex controls | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Bratt Pan with cabinet and integrated fixed tank with stainless steel bottom and BFlex controls | mm 800x900x900 (920) |

SERIES LX900TOP ELECTRIC BRATT PANS

| Model | Description | Dim.: (LxWxH) Worktop (total H) |
|-------------------------------|--|---------------------------------|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Tilting bratt pan with stainless steel bottom and cabinet | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Bratt pans with a cabinet, tilting motorized tank and stainless steel bottom | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Bratt pan with unit, fixed tank, stainless steel bottom | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Bratt pan with unit, fixed tank, stainless steel bottom | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Bratt Pan with integrated fixed tank and stainless steel bottom and BFlex controls | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Bratt Pan with integrated fixed tank and stainless steel bottom and BFlex controls | mm 800x900x580 (600) |

**SERIES MACROS 700 BRATT PANS****TECHNICAL DATA**

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

SERIES MAXIMA 900 BRATT PANS**TECHNICAL DATA**

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

SERIES S700 BRATT PANS**TECHNICAL DATA**

| MODEL | Rated power | Rated voltage | H07RN-F connection cable |
|----------------------------|-------------|---------------|--------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

SERIES S900 BRATT PANS**TECHNICAL DATA**

| MODEL | Rated power | Rated voltage | H07RN-F connection cable |
|---|-------------|---------------|--------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

SERIES LX900 TOP BRATT PANS**TECHNICAL DATA**

| MODEL | Rated power | Rated voltage | H07RN-F connection cable |
|---|-------------|---------------|--------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

EN

**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.

WARNINGS:

When installing models SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF individually (not as part of a group), attach the anti-tip bracket to the floor with the appropriate dowel screws (see fig. 10), respecting the minimum installation distances (see the Preparation section).

Warning!

When models LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF and LXE9BR8/FIX-BF are not installed on a suspended support structure, they must be mounted on the correct support (see fig. 11).

the right lower side and marked by the international symbol and a wire with a nominal section $< 10 \text{ mm}^2$.

This connection is made among all the installed appliances and the grounding installation of the building.

OPERATING INSTRUCTIONS**Attention! :**

Never use as a fryer.

The correct appliance functions are only guaranteed with the tank lowered to the bottom.

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

Before filling the models with fixed tank, check the closing plug is correctly in place.

Attention!

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

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

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

Ignition

Switch on the main switch before the appliance.

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

Turning off

Rotate the thermostat up to position “●”.

Emptying the well (fig.8)

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

For the models with fixed tank proceed as follows.

Check the drip tray is correctly placed inside the unit, remove the plug from the tank and wait for it to empty.

ELECTRICAL CONNECTION

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

- As already said, an omnipolar switch must be placed between the appliance and the electrical line; this switch must allow the complete disconnection in the event that the conditions listed within the overcharging category III and a differential with the characteristics suitable for the appliance's rated power (1mA 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



MODELS WITH ELECTRONIC CONTROLS B-FLEX OPERATION (see fig. 12)

Switching on, adjusting, and switching off

When the bratt pan is switched off and the power cord is connected to the mains, the A display will show "OFF". To switch the bratt pan ON, keep the B knob pressed for a few seconds and the display will show the default temperature (i.e. 50 °C) as the digit "°C" flashes.

To change the cooking temperature, quickly press down the B knob and begin to rotate it. Once the display shows the temperature you want, quickly press the B knob again to memorize the new value or wait a few seconds: the system will memorize the last value shown by the display. When the set temperature is reached, the bratt pan will emit a sound and the digit "°C" will be permanently shown. Now, the unit will keep the temperature and will switch on and off constantly to keep the temperature constant. A sound will be heard every time the bratt pan reaches the set temperature.

To switch the bratt pan off, hold down the B knob for a few seconds and the display "A" will show the word "HOT" as long as the bottom of the bratt pan tank is over 60 °C; once the temperature is under 60 °C, the display will show "OFF".

Attention

The unit is equipped with the following safety device:

- if the H LED is off, it means that the safety thermostat has been triggered.
- In this case, the bratt pan doesn't work until the safety device is restored.

PART REPLACEMENT (SPARE PARTS)

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

To reach the parts more easily, remove the front panel. Before removing the panel, remove the temperature adjustment knob, the handle of load water tap and the control handwheel of the cooking tilting pan.

Replacement of heating elements

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

Replacing the lights

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

Replacing the operating thermostat or the safety thermostat

- After removing the front panel, disconnect the power supply cables.
- Remove the bulb, located at the tank bottom, from the front side.
- Remove the thermostat by unscrewing the support fixing screws.
- Assemble the new thermostat by following the sequence in reverse.

Replacing the switch

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

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE: _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL: _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors.

The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product.

The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damaged caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.

Mode d'emploi

Avertissements généraux **111**** Sauteuses à gaz**

Dimensions **115**

Données techniques **116**

Instructions spécifiques **117**** Sauteuses électriques**

Dimensions **120**

Données techniques **121**

Instructions spécifiques **122**

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

ATTENTION !

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

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

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

DISPOSITIONS DE LA LOI, RÉGLEMENTATIONS TECHNIQUES ET DIRECTIVES

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



En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes :

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

CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

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

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

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2  |

INSTALLATION

Déplacement et transport

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

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

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

MISE EN SERVICE

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

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

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

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

Il est conseillé de positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration de façon à faciliter l'évacuation des vapeurs. Installer l'appareil à une distance du mur non inférieure à 5 cm si celui-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150 °C (voir fig. 1).

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

ATTENTION :

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

Aération du local

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

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

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

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

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

FR

AVERTISSEMENTS**Attention!**

Indique que cet appareil est réservé à un usage professionnel et qu'il doit être utilisé par du personnel qualifié.

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 même si elles sont éteintes (chaleur résiduelle). Éviter d'y poser les mains et éloigner les enfants !

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

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

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

SOIN DE L'APPAREIL**ATTENTION !**

- **Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.**
- **En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.**

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

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

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

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

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

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

MAINTENANCE

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

ATTENTION !

Avant d'effectuer toute intervention de maintenance

ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau du gaz / couper l'alimentation électrique générale. N'utiliser que de pièces de rechange originales fournies par le fabricant.

Appliquer périodiquement la pâte fournie avec la sauteuse sur le cuivre, sur la vis de levage de la cuve. Suivre les instructions de la figure 9.

INACTIVITÉ PROLONGÉ DE L'APPAREIL

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

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

BRANCHEMENTS

BRANCHEMENT GAZ

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil au secteur vérifier que :

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

Dans ce but, des interrupteurs de sécurité peuvent être utiles. L'interrupteur omnipolaire doit se trouver près de l'appareil, il doit être homologué et il doit avoir une section adaptée à l'appareil (voir tableau DONNÉES TECHNIQUES). Le câble de branchement choisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F. Pour accéder au bornier d'alimentation, suivre les instructions suivantes :

- Couper l'alimentation de l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé en amont de l'appareil.
- Enlever le panneau avant en dévissant les vis de fixation.
- Passer le câble à travers le presse-câble. Brancher soigneusement les conducteurs dans la position correspondante du bornier.

Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de sorte qu'en cas de forte traction du câble ou de rupture du presse-câble, il se détache en dernier. Serrer le presse-câble.

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

Équipotentiel

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



BRANCHEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

L'appareil doit être branché de façon permanente au réseau d'eau et non pas au moyen de joints avec des tuyaux flexibles. S'ils sont présents, brancher les tuyaux d'entrée de l'eau au réseau de distribution au moyen d'un filtre mécanique et d'un robinet d'interception. Avant de brancher le filtre, laisser couler une certaine quantité d'eau pour éliminer d'éventuelles scories de fer présentes dans la conduite.

Attention !

Le fabricant n'est pas responsable et il n'indemnise pas les dommages provoqués par des installations non adaptées et non conformes aux instructions.

ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

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

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

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


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

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

| | |
|---------------|---|
| 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 60335-2-39 | Règles particulières pour les SAUTEUSES 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.

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

FR

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 débarrasser 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 débarrasser 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 l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.



INSTRUCTIONS MODÈLES À GAZ



SAUTEUSES À GAZ SÉRIE MACROS 700

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

SAUTEUSES À GAZ SÉRIE MAXIMA 900

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

FR

SAUTEUSES À GAZ SÉRIE S900

| Type appareil | Description | Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale) |
|-------------------------------|---|--|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/IRM - SG9BR8/IRM+CDP | Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Sauteuse sur meuble à cuve renversable avec fond en acier inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/IRM - SG9BR12/IRM+CDP | Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable | mm 1200x900x900 (965) |

SAUTEUSES À GAZ SÉRIE LX900TOP

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



SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE MACROS 700

DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE | Puissance nominale électrique 220-240V | Gâble de branchement type tip:HO/RN+L | Puissance nominale | Puissance réduite | Puissance nominale G2.350 | Puissance nominale G27 | Consommation Gpl G30/31 | Consommation méthane G20 | Consommation méthane G25 | Consommation méthane G25.1 | Consommation méthane G25.3 | Consommation gaz ville G27 | Consommation gaz ville G2.350 | Air Primaire Pour Combustion | Construction type | Brûleur | Poids | |
|---------|--|---------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------|---------|-------|----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kg | | |
| G7BR8/I | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE | Puissance nominale électrique 220-240V | Gâble de branchement type tip:HO/RN+L | Puissance nominale | Puissance réduite | Puissance nominale G2.350 | Puissance nominale G27 | Consommation Gpl G30/31 | Consommation méthane G20 | Consommation méthane G25 | Consommation méthane G25.1 | Consommation méthane G25.3 | Consommation gaz ville G27 | Consommation gaz ville G2.350 | Air Primaire Pour Combustion | Construction type | Brûleur | Poids | |
|-------------|--|---------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------|---------|-------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kg | | |
| G9BR8/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE S900

DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE | Puissance nominale électrique 220-240V | Gâble de branchement type tip:HO/RN+L | Puissance nominale | Puissance réduite | Puissance nominale G2.350 | Puissance nominale G27 | Consommation Gpl G30/31 | Consommation méthane G20 | Consommation méthane G25 | Consommation méthane G25.1 | Consommation méthane G25.3 | Consommation gaz ville G27 | Consommation gaz ville G2.350 | Air Primaire Pour Combustion | Construction type | Brûleur | Poids | |
|--------------------------------|--|---------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------|---------|-------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kg | | |
| S69BR8/I - S69BR8/I+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR8/I+RM - S69BR8/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR12/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| S69BR12/I+RM - S69BR12/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

SAUTEUSES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

DONNÉES TECHNIQUES

| MODÈLE | Puissance nominale électrique 220-240V | Gâble de branchement type tip:HO/RN+L | Puissance nominale | Puissance réduite | Puissance nominale G2.350 | Puissance nominale G27 | Consommation Gpl G30/31 | Consommation méthane G20 | Consommation méthane G25 | Consommation méthane G25.1 | Consommation méthane G25.3 | Consommation gaz ville G27 | Consommation gaz ville G2.350 | Air Primaire Pour Combustion | Construction type | Brûleur | Poids | |
|--|--|---------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------|---------|-------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kg | | |
| LX69BR8/I - LX69BR8/I+RM - LX69BR8/I+RM+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**ATTENTION !**

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

MISE EN SERVICE

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

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

Vérification de la puissance

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

La puissance peut être de deux types :

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

Les buses sont mentionnées dans le tableau "BRÛLEURS".

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

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

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

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

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

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

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

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

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



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

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

Réglage du minimum (Fig.7)

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

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

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

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

Buse du brûleur principal (fig.4-4.1)

Pour les modèles G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, il est possible d'accéder aux buses en soulevant complètement la cuve après avoir enlevé la boîte de protection de la buse. Pour les modèles G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, enlever le panneau avant et la barre porte-buses. Dévisser

les buses "B" au moyen de la clé fixe SW11 et les remplacer par les buses appropriées.

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

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

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

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

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

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

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

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

Robinet / vanne du gaz

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

Thermocouple (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

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

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

AVERTISSEMENT

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

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'UTILISATION

Attention ! :

Ne jamais utiliser comme friteuse.

Le bon fonctionnement de l'équipement est garanti uniquement lorsque la cuve est complètement baissée.

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.



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



Allumage du brûleur pilote

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

Allumage du brûleur principal

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

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

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

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

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

Extinction du brûleur pilote

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

En cas d'extinction suivie d'un rallumage, attendre environ 1 minute pour permettre la réinitialisation automatique de la valve.

Évacuation de la cuve de cuisson (fig. 8)

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



INSTRUCTIONS MODÈLES ÉLECTRIQUES

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700

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

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900

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

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700

| Type appareil | Description | Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale) |
|---------------|--|--|
| SE7BR4/FIX | Sauteuse avec meuble, cuve fixe fond inox | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Sauteuse avec meuble, cuve fixe fond inox | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Sauteuse avec meuble, cuve fixe et fond en acier inox, commandes BFlex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Sauteuse avec meuble, cuve fixe et fond en acier inox, commandes BFlex | mm 800x730x900 (920) |

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

| Type appareil | Description | Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale) |
|-------------------------------|---|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Sauteuse avec meuble, cuve fixe fond inox | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Sauteuse avec meuble, cuve fixe fond inox | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Sauteuse avec meuble, cuve fixe et fond en acier inox, commandes BFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Sauteuse avec meuble, cuve fixe et fond en acier inox, commandes BFlex | mm 800x900x900 (920) |

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900TOP

| Type appareil | Description | Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale) |
|-------------------------------|---|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Sauteuse sur meuble a cuve renversable avec fond en acier inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Sauteuse sur meuble avec cuve escamotable motorisée et fond en acier inoxydable | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Sauteuse avec meuble, cuve fixe fond inox | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Sauteuse avec meuble, cuve fixe fond inox | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Sauteuse à cuve fixe et fond en acier inox, commandes BFlex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Sauteuse à cuve fixe et fond en acier inox, commandes BFlex | mm 800x900x580 (600) |

**SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE MACROS 700****DONNÉES TECHNIQUES**

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

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE MAXIMA 900**DONNÉES TECHNIQUES**

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

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S700**DONNÉES TECHNIQUES**

| MODÈLE | Puissance nominale | Tension nominale | Câble de branchement type H07RN-F |
|----------------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

FR

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900**DONNÉES TECHNIQUES**

| MODÈLE | Puissance nominale | Tension nominale | Câble de branchement type H07RN-F |
|---|--------------------|------------------|-----------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP**DONNÉES TECHNIQUES**

| MODÈLE | Puissance nominale | Tension nominale | Câble de branchement type H07RN-F |
|---|--------------------|------------------|-----------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**ATTENTION !**

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

AVERTISSEMENTS :

En cas d'installation des modèles SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF individuellement (non en ligne), fixer au sol le pied anti-renversement avec des chevilles adaptées (voir fig. 10) en respectant les distances minimales d'installation (voir Chapitre Mise en place).

Attention !

Lorsque les modèles LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF et LXE9BR8/FIX-BF ne sont pas installés sur une structure porteuse suspendue, ils doivent être montés sur un support spécifique (voir fig. 11).

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**Attention ! :**

Ne jamais utiliser comme friteuse.

Le bon fonctionnement de l'équipement est garanti uniquement lorsque la cuve est complètement baissée.

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

Avant de remplir la cuve, dans les modèles à cuve fixe, vérifier que le bouchon de fermeture a été installé correctement.

Attention !

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

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

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

Allumage

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

Extinction

Positionner le thermostat sur "●".

Évacuation de la cuve de cuisson (fig.8)

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

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



sont actionnés.

Pour les modèles à cuve fixe, procéder de la façon suivante. Vérifier que la bassine de récolte est placée correctement à l'intérieur du meuble, ôter le bouchon de la cuve et attendre qu'elle se vidange.

MODÈLE À COMMANDES ÉLECTRONIQUES FONCTIONNEMENT B-FLEX (voir fig. 12)

Allumage, réglage et extinction

Lorsque la sauteuse est éteinte, avec le câble d'alimentation branché au secteur, l'écran « A » affiche la valeur « OFF ». Pour allumer la sauteuse, appuyer pendant quelques secondes sur la poignée « B » ; la température par défaut de 50 °C apparaît sur l'écran et le chiffre « °C » clignote.

Pour modifier la température de cuisson, appuyer rapidement sur la poignée « B » et la tourner. Lorsque l'écran affiche la température souhaitée, appuyer de nouveau sur la poignée « B » pour mémoriser la nouvelle valeur ou patienter quelques secondes : le système mémorisera la dernière valeur affichée sur l'écran.

Lorsque la température programmée est atteinte, la sauteuse émet un signal sonore et le chiffre « °C » reste fixe. À ce stade, la sauteuse passe en mode de maintien de la température et elle effectuera des allumages et des extinctions continus pour maintenir la valeur de la température constante.

Un signal sonore est émis chaque fois que la sauteuse atteint la température programmée. Pour éteindre la sauteuse, appuyer pendant quelques secondes sur la poignée « B » ; l'écran « A » affiche le message « HOT » jusqu'à ce que le fond de la cuve de la sauteuse soit au-dessus de 60 °C ; lorsque la température est inférieure à 60 °C, le message « OFF » apparaît.

Attention

L'appareil est doté du dispositif de sécurité suivant :

- lorsque le thermostat de sécurité est activé, la LED « H » est allumée.

Dans ce cas, la sauteuse ne fonctionne pas jusqu'à ce que le dispositif de sécurité soit rétabli.

REMPACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

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

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

Remplacement des résistances

- Débrancher les câbles d'alimentation à la/aux résistance/résistances.
- Pour les modèles avec une cuve renversable, pour faciliter le remplacement, tourner la cuve dans la position d'ouverture maximale.
- Enlever la protection d'isolation en tôle en dévissant les vis de fixation sur la cuve.

- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support de la résistance en panne.
- Monter la nouvelle résistance dans l'ordre inverse.

Remplacement des voyants lumineux

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

Remplacement du thermostat de travail ou du thermostat de sécurité

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

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

**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 | 126 |
|  Gas-Bräter | |
| Abmessungen | 130 |
| Technische Daten | 131 |
| Spezifische Anleitungen | 132 |
|  Elektro-Bräter | |
| Abmessungen | 135 |
| Technische Daten | 136 |
| Spezifische Anleitungen | 137 |

ALLGEMEINE HINWEISE

ACHTUNG!

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

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

GESETZESVORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

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



Im Hinblick auf die Montage müssen folgende Vorschriften befolgt werden:

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

MERKMALE DER GERÄTE

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

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

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | H _z : 50/60 | IPX2  |

INBETRIEBNAHME

Handling und Transport

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

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

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

INBETRIEBNAHME

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

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

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

ACHTUNG:

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

Raumbelüftung

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

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

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

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

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

HINWEISE**Achtung!**

Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch gedacht und darf nur von qualifiziertem Personal benutzt werden.

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 angegebene Zubehör.

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

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

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

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Diese Vorschriften sind von besonderer Bedeutung,

bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen der Geräte und Gefahrensituationen für den Benutzer kommen.

PFLEGE DES GERÄTS**ACHTUNG!**

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

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

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

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

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

WARTUNG

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

ACHTUNG!

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

Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile.

Geben Sie die im Lieferumfang des Bräters enthaltene Kupferpaste regelmäßig auf die Schraube zum Heben des Tiegels. Befolgen Sie die in Abb. 9 gezeigte Anleitung.

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH DES GERÄTS

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

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

ANSCHLÜSSE**GAS-ANSCHLUSS**

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

ELEKTRO-ANSCHLUSS

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

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

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

Es muss mindestens ein Kabel vom Typ H07 RN-F verwendet werden. Um Zugang zum 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.

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

Potentialausgleich

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

**ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ**

Das Gerät muss dauerhaft an das Wassernetz angeschlossen sein und darf nicht über Verbindungssets mit Schläuchen angeschlossen werden. Wenn vorhanden, die Leitung am Wassereintritt über einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an das Verteilernetz anschließen. Vor Anschluss des Filters, eine gewisse Menge Wasser durchfließen lassen, um die Wasserleitung von eventueller Eisenschlacke zu reinigen.

Achtung!

Der Hersteller hat keinerlei Verantwortung und entrichtet in der Garantiezeit keinen Schadensersatz für Schäden, die durch Installationen bedingt sind, die unangemessen sind und nicht den Anleitungen entsprechen.

WASSERAUSLASS

Schließen Sie die Auslassleitung der Geräte an das Netz an.

RAUCHABZUG

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

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

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



Die Geräte sind mit folgenden europäischen Richtlinien konform:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Sonderrichtlinie für elektrische Mehrzweck-BRÄTER für den gewerblichen Gebrauch |

Merkmale der Geräte

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

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

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 GAS-MODELLE****GAS-BRÄTER SERIE MACROS 700**

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

GAS-BRÄTER SERIE MAXIMA 900

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

DE

GAS-BRÄTER SERIE S900

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt) |
|--|--|---------------------------------------|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl | mm 1200x900x900 (965) |

GAS-BRÄTER SERIE LX900TOP

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

TECHNISCHE DATEN

GAS-BRÄTER SERIE MACROS 700

| MODELL | NENNSTRÖMLEISTUNG 220-240V | | REDUZIERTE LEISTUNG | NENNLEISTUNG G2.350 | | FLÜSSIGGAS- VERBRAUCH G30/31 | METHAN- GASVERBRAUCH G20 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25 | METHAN- GASVERBRAUCH G25,1 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25,3 | STADTGAS- VERBRAUCH G27 | STADTGAS- VERBRAUCH G2.350 | PRIMÄRE VERBREN- NUNGSLUFT | BAUTYP | BRENNER | Gewicht | |
|---------|-------------------------------|---|------------------------|------------------------|------|------------------------------------|--------------------------------|------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------|---------|---------|-------------------|
| | kW | / | | kW | kW | | kW | kg/h | | m ³ /h | m ³ /h | | | | | | | | m ³ /h |
| G9BR8/I | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

TECHNISCHE DATEN

GAS-BRÄTER SERIE MAXIMA 900

| MODELL | NENNSTRÖMLEISTUNG 220-240V | | REDUZIERTE LEISTUNG | NENNLEISTUNG G2.350 | | FLÜSSIGGAS- VERBRAUCH G30/31 | METHAN- GASVERBRAUCH G20 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25 | METHAN- GASVERBRAUCH G25,1 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25,3 | STADTGAS- VERBRAUCH G27 | STADTGAS- VERBRAUCH G2.350 | PRIMÄRE VERBREN- NUNGSLUFT | BAUTYP | BRENNER | Gewicht | |
|------------|-------------------------------|----------|------------------------|------------------------|----|------------------------------------|--------------------------------|------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------|---------|---------|-------------------|
| | kW | / | | kW | kW | | kW | kg/h | | m ³ /h | m ³ /h | | | | | | | | m ³ /h |
| G9BR8/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR7/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR7/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

TECHNISCHE DATEN

GAS-BRÄTER SERIE S900

| MODELL | NENNSTRÖMLEISTUNG 220-240V | | REDUZIERTE LEISTUNG | NENNLEISTUNG G2.350 | | FLÜSSIGGAS- VERBRAUCH G30/31 | METHAN- GASVERBRAUCH G20 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25 | METHAN- GASVERBRAUCH G25,1 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25,3 | STADTGAS- VERBRAUCH G27 | STADTGAS- VERBRAUCH G2.350 | PRIMÄRE VERBREN- NUNGSLUFT | BAUTYP | BRENNER | Gewicht | |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|------------------------|------------------------|----|------------------------------------|--------------------------------|------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------|---------|---------|-------------------|
| | kW | / | | kW | kW | | kW | kg/h | | m ³ /h | m ³ /h | | | | | | | | m ³ /h |
| S9BR8/I - S9BR8/I+CDP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S9BR8/I+RM - S9BR8/I+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S9BR7/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| S9BR7/I+RM - S9BR7/I+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

TECHNISCHE DATEN

GAS-BRÄTER SERIE LX900 TOP

| MODELL | NENNSTRÖMLEISTUNG 220-240V | | REDUZIERTE LEISTUNG | NENNLEISTUNG G2.350 | | FLÜSSIGGAS- VERBRAUCH G30/31 | METHAN- GASVERBRAUCH G20 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25 | METHAN- GASVERBRAUCH G25,1 | | METHAN- GASVERBRAUCH G25,3 | STADTGAS- VERBRAUCH G27 | STADTGAS- VERBRAUCH G2.350 | PRIMÄRE VERBREN- NUNGSLUFT | BAUTYP | BRENNER | Gewicht | |
|----------------------------------|-------------------------------|----------|------------------------|------------------------|----|------------------------------------|--------------------------------|------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------|---------|---------|-------------------|
| | kW | / | | kW | kW | | kW | kg/h | | m ³ /h | m ³ /h | | | | | | | | m ³ /h |
| LX9BR8/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX9BR8/I+RM - LX9BR8/I+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |



ACHTUNG!

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

INBETRIEBNAHME

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

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

Überprüfung der Leistung

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

Es existieren zwei verschiedene Arten von Leistungen:

- die auf dem Gerätekenntnischild 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)

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

AUSWECHSELN VON BAUTEILEN (ERSATZTEILE)

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

Düse des Hauptbrenners (Abb. 4-4.1)

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

Einstellen der Zündflamme (Abb. 5.1 - 5.2)

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

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

Bei den Modellen G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM ist die Zündflamme einstellbar (Fig: 5.2).

Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

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

Zündkerze (Abb. 5.1 - 5.2)

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

Gashahn / Gasventil

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

Thermoelement (Abb. 5.1 - 5.2)

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

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

HINWEIS

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



BEDIENUNGSANLEITUNG

Achtung!

Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall als Fritteuse.

Ein korrekter Betrieb des Gerätes ist nur bei vollständig gesenktem Tiegel garantiert.

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

Achtung!

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


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



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



Zündung des Pilotbrenners

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

Einschalten des Hauptbrenners

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

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

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

Die Thermostatregelung bewirkt ein automatisches Ein- und Ausschalten des Hauptbrenners (ON/OFF), es bleibt

nur die Zündflamme eingeschaltet.

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

Ausschalten des Zündbrenners

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

Im Falle des Aus- und anschließenden Wiedereinschaltens warten Sie ca. 1 Minute lang, um einen automatischen Reset des Ventils zu ermöglichen.

Entleeren des Tiegels (Abb. 8)

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



ANLEITUNG ELEKTRO-MODELLE

ELEKTRO-BRÄTER SERIE MACROS 700

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

ELEKTRO-BRÄTER SERIE MAXIMA 900

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

ELEKTRO-BRÄTER SERIE S700

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt) |
|---------------|---|---------------------------------------|
| SE7BR4/FIX | Bräter mit Möbel, fixer Tiegel mit Edelstahlboden | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Bräter mit Möbel, fixer Tiegel mit Edelstahlboden | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Bräter mit Möbelstück mit fester Wanne und Boden aus Edelstahl, mit BFlex-Steuerungen | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Bräter mit Möbelstück mit fester Wanne und Boden aus Edelstahl, mit BFlex-Steuerungen | mm 800x730x900 (920) |

DE

ELEKTRO-BRÄTER SERIE S900

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt) |
|-------------------------------|--|---------------------------------------|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Bräter mit Möbel, fixer Tiegel mit Edelstahlboden | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Bräter mit Möbel, fixer Tiegel mit Edelstahlboden | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Bräter mit Möbelstück mit fester Wanne und Boden aus Edelstahl, mit BFlex-Steuerungen | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Bräter mit Möbelstück mit fester Wanne und Boden aus Edelstahl, mit BFlex-Steuerungen | mm 800x900x900 (920) |

ELEKTRO-BRÄTER SERIE LX900TOP

| Gerätetyp | Beschreibung | Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt) |
|-------------------------------|--|---------------------------------------|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Kippbräter mit Möbel, mit kippbarem Tiegel, Boden aus rostfreiem Edelstahl | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Bräter mit Möbel, mit motorbetriebenem kippbarem Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Bräter mit Möbel, fixer Tiegel mit Edelstahlboden | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Bräter mit Möbel, fixer Tiegel mit Edelstahlboden | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Bräter mit fester Wanne und Boden aus Edelstahl, mit BFlex-Steuerungen | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Bräter mit fester Wanne und Boden aus Edelstahl, mit BFlex-Steuerungen | mm 800x900x580 (600) |


ELEKTRO-BRÄTER SERIE MACROS 700
TECHNISCHE DATEN

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

ELEKTRO-BRÄTER SERIE MAXIMA 900
TECHNISCHE DATEN

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

ELEKTRO-BRÄTER SERIE S700
TECHNISCHE DATEN

| MODELL | Nenn-leistung | Nennspannung | Anschlusskabel Typ H07RN-F |
|----------------------------|---------------|--------------|----------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRO-BRÄTER SERIE S900
TECHNISCHE DATEN

| MODELL | Nenn-leistung | Nennspannung | Anschlusskabel Typ H07RN-F |
|---|---------------|--------------|----------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRO-BRÄTER SERIE LX900 TOP
TECHNISCHE DATEN

| MODELL | Nenn-leistung | Nennspannung | Anschlusskabel Typ H07RN-F |
|---|---------------|--------------|----------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**ACHTUNG!**

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

HINWEISE:

Bei einzelner Installation der Modelle SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF (nicht in Reiheninstallation) den Antikipp-Fuß auf dem Fußboden mit angemessenen Dübelschrauben (siehe Abb. 10) befestigen und die Mindest-Installationsabstände einhalten (siehe Kapitel Installationsvorbereitung).

Achtung!

Wenn die Modelle LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, und LXE9BR8/FIX-BF nicht auf einer tragenden Hängestruktur installiert werden, müssen sie auf einer entsprechenden Halterung montiert werden (siehe Abb. 11).

ELEKTROANSCHLUSS

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

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

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

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Schalters betätigen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die vordere Blende ab.
- Führen Sie das Kabel über den entsprechenden Kabelhalter ein.
Schließen Sie die Leiter sorgfältig an die entsprechenden Klemmen des Klemmbrettes an.
Der Erdleiter muss länger sein als die anderen Leiter, so dass er sich als letzter löst, wenn heftig am Kabel gezogen wird oder der Kabelhalter bricht. Befestigen

Sie den Kabelhalter.

- 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 <math>< 10 \text{ mm}^2</math>. Dieser Anschluss muss zwischen allen installierten Geräten und der Erdungsanlage des Gebäudes vorgesehen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG**Achtung!**

Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall als Fritteuse. Ein korrekter Betrieb des Gerätes ist nur bei vollständigem Tiegels garantiert.

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

Stellen Sie bei den Modellen mit fixem Tiegel vor dem Füllen des Tiegels sicher, dass Sie den Verschlussstopfen korrekt positioniert haben.

Achtung!

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

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

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

Einschalten

Betätigen Sie den Hauptschalter, der dem Gerät vorgeschaltet ist.

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

Ausschalten

Bringen Sie das Thermostat in die Position "●".

Entleeren des Tiegels (Abb. 8)

Die Kippvorrichtung erleichtert das Entleeren des Tiegels. Diese Vorrichtung wird über das Handrad auf der rechten



Seite der Vorderfront betätigt. Durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn hebt sich der Tiegel, durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn senkt er sich. Bei den Modellen mit motorbetriebener Kippvorrichtung werden anstelle des Handrads die Tasten zum Heben und Senken des Tiegels betätigt.

Gehen Sie bei den Modellen mit fixem Tiegel wie folgt vor. Stellen Sie sicher, dass die Auffangwanne korrekt im Inneren des Möbels positioniert ist, entfernen Sie den Stopfen aus dem Tiegel und warten Sie das Ende der Entleerung ab.

MODELLE MIT ELEKTRONISCHEN STEUERUNGEN BETRIEB MIT B-FLEX (siehe Abb. 12)

Einschalten, Regulieren und Ausschalten

Bei ausgeschaltetem Bräter mit dem an das Netz angeschlossenen Netzkabel zeigt das Display "A" den Wert "OFF". Zum Einschalten des Bräters den Schaltknopf "B" einige Sekunden gedrückt halten; auf dem Display erscheint die Default-Temperatur 50 °C und die Stelle "°C" blinkt.

Zum Ändern der Kochtemperatur schnell den Schaltknopf "B" drücken und ihn drehen. Wenn das Display die gewünschte Temperatur zeigt, erneut den Schaltknopf "B" drücken, um den neuen Wert zu speichern, oder einige Sekunden warten: Das System speichert den letzten auf dem Display angegebenen Wert.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird der Bräter ein akustisches Signal abgeben und die Stelle "°C" bleibt fix. Der Bräter hält nun die Temperatur aufrecht und wird sich kontinuierlich ein- und ausschalten, um den Temperaturwert konstant aufrechtzuerhalten.

Ein akustisches Signal wird immer dann ertönen, wenn der Bräter die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zum Ausschalten des Bräters, einige Sekunden den Schaltknopf "B" gedrückt halten, das Display "A" wird die Aufschrift "HOT" anzeigen, bis der Wannenboden des Bräters über 60 °C bleibt, bei niedrigeren Temperaturen zeigt er "OFF" an.

Achtung

Das Gerät ist mit der folgenden Sicherheit ausgestattet:

- Wenn die LED "H" eingeschaltet ist, bedeutet das, dass das Sicherheitsthermostat eingegriffen hat.
In diesem Fall funktioniert der Bräter so lange nicht, bis die Sicherheit wiederhergestellt wurde.

AUSWECHSELN VON BAUTEILEN (ERSATZTEILE)

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

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

Auswechseln der Heizwiderstände

- Nehmen Sie die Versorgungskabel des Heizwiderstands

/ der Heizwiderstände ab.

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

Auswechseln der Kontrollleuchten

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

Auswechseln des Betriebsthermostats oder des Sicherheitsthermostats

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

Auswechseln des Schalters

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

**GARANTIEZERTIFIKAT**

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____**TEILENUMMER** _____**WARNUNG**

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

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

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

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

Manual de instrucciones

Advertencias generales **141**

 Sartenes a gas

Dimensiones **145**

Datos técnicos **146**

Instrucciones específicas **147**

 Sartenes eléctricas

Dimensiones **150**

Datos técnicos **151**

Instrucciones específicas **152**

ADVERTENCIAS GENERALES

¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

Todas las operaciones necesarias para la instalación tienen que realizarse de acuerdo con las normas vigentes.

El fabricante no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

DISPOSICIONES LEGALES, NORMAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

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



Cuando vaya a montarlo tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

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

CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS

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

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

| | | | |
|------|-----|---|---|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kw: | Hz: 50/60 | IPX2 |
| | | |  |

COLOCACIÓN

Desplazamiento y transporte

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

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

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

COLOCACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

ATENCIÓN:

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

Ventilación local

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

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

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

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

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

ADVERTENCIAS**Atención!**

Indica que este aparato solo es para uso profesional y lo tiene que utilizar personal cualificado.

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

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

Utilice exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.

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

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

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

Estas normas son muy importantes y si no se tienen en cuenta podrían originarse situaciones

de malfuncionamiento de los equipos además de situaciones de peligro para el usuario.

CUIDADO DEL APARATO**¡ATENCIÓN!**

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

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

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

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

MANTENIMIENTO

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

¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación, desconecte el aparato

del suministro de gas/desactive el suministro eléctrico general.

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante.

Periódicamente aplicar la pasta al cobre, se suministra junto con la sartén basculante, en el tornillo de elevación de la cuba. Seguir las instrucciones como se muestra en la figura 9.

INACTIVIDAD PROLONGADA DEL EQUIPO

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

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

CONEXIONES

CONEXIÓN DEL GAS

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato a la red controle que:

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

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

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

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

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

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

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

Equipotencial

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



CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

El aparato se tiene que conectar de forma permanente a la red hidráulica y no con juegos de juntas con tubos flexibles. Si lo hay, conectar el tubo de entrada del agua a la red de suministro con un filtro mecánico y una llave de corte. Antes de conectar el filtro dejar que salga una cierta cantidad de agua para limpiar el conducto de posibles escorias ferrosas.

¡Atención!

El fabricante no es responsable y no indemniza en garantía los daños causados por instalaciones inapropiadas y no conformes con las instrucciones.

EVACUACIÓN DE HUMOS

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

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

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

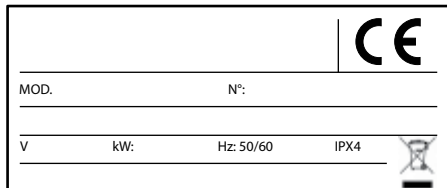
Cuando no los haya se permite utilizar un aspirador de aire conectado directamente al exterior con un caudal que no sea inferior a lo exigido, véase la tabla 1, sobredimensionado con el cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

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 60335-2-39 | Norma Especial para SARTENES 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.



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 A GAS

SARTENES A GAS SERIE MACROS 700

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

SARTENES A GAS SERIE MAXIMA 900

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

SARTENES A GAS SERIE S900

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) |
|---------------------------------|--|--|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable | mm 1200x900x900 (965) |

ES

SARTENES A GAS SERIE LX900TOP

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



SARTENES A GAS - SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 230-240V | CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F | Potencia nominal | Potencia reducida | Potencia nominal G2.350 | Potencia nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Consumo Metano G25,1 | Consumo Metano G25,3 | Consumo gas ciudad G27 | Consumo gas ciudad G2.350 | Aire primario para combustión | Construcción tipo | Quemador | Peso | |
|---------|--|--------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|----------|------|----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg | |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

SARTENES A GAS - SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 230-240V | CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F | Potencia nominal | Potencia reducida | Potencia nominal G2.350 | Potencia nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Consumo Metano G25,1 | Consumo Metano G25,3 | Consumo gas ciudad G27 | Consumo gas ciudad G2.350 | Aire primario para combustión | Construcción tipo | Quemador | Peso | |
|-------------|--|--------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|----------|------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg | |
| G9BR8/1 | 0,006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1-RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1-RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

SARTENES A GAS - SERIE S900

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 230-240V | CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F | Potencia nominal | Potencia reducida | Potencia nominal G2.350 | Potencia nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Consumo Metano G25,1 | Consumo Metano G25,3 | Consumo gas ciudad G27 | Consumo gas ciudad G2.350 | Aire primario para combustión | Construcción tipo | Quemador | Peso | |
|-----------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|----------|------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg | |
| S69BR8/1- S69BR8/1+CDP | 0,006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR8/1-RM- S69BR8/1-RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR12/1 | 0,006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| S69BR12/1-RM- S69BR12/1-RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

SARTENES A GAS - SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | POTENCIA NOMINAL ELECTRICA DE 230-240V | CABLE DE CONEXIÓN TIPO H07RN-F | Potencia nominal | Potencia reducida | Potencia nominal G2.350 | Potencia nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo Metano G20 | Consumo Metano G25 | Consumo Metano G25,1 | Consumo Metano G25,3 | Consumo gas ciudad G27 | Consumo gas ciudad G2.350 | Aire primario para combustión | Construcción tipo | Quemador | Peso | |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|----------|------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg | |
| LX9BR8/1 | 0,006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX9BR8/1-RM- LX9BR8/1-RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**¡ATENCIÓN!**

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

PUESTA EN MARCHA

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

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

Comprobación de la potencia

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

La potencia puede ser de dos tipos:

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

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

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

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

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

Si desea otro control de la potencia se puede realizar con un contador siguiendo el llamado “método volumétrico”. En cualquier caso normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionan correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig. 6)

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 demuéstrole al usuario cómo funciona y cómo se utiliza la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.

Informe al operador de que cualquier obra de reestructuración o modificación de la construcción que pueda causar daños a la alimentación de aire para la combustión exigen que se efectúe una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, se exige que se utilicen inyectores adecuados para el quemador según la tabla de quemadores. Los inyectores para los distintos tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, están en un sobre que se suministra junto con el aparato. Una vez que haya finalizado la transformación o la adaptación compruebe las funciones del aparato como se describe en



el párrafo "Control de las funciones".
Cuando se cambie el tipo de gas indíquelo en la placa.

Regulación del mínimo (Fig. 7)

Haciendo referencia a la tabla "QUEMADORES" regule el tornillo del mínimo "B" como se indica a continuación:

- Para el funcionamiento con gas líquido enrosque el tornillo de regulación del mínimo a tope.
- Para el funcionamiento con gas metano:
 1. Localice la manivela de la llave correspondiente, encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
 2. Regule el caudal del mínimo con el tornillo "B" (Fig. 7): desenroscándolo aumenta y enroscándolo disminuye el caudal.
 3. Una vez que se consiga la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla de quemadores; la comprobación se realiza según el "método volumétrico" que se ha descrito anteriormente, es decir:
 4. Lea el contador del gas y simultáneamente ponga en marcha el cronómetro.
 5. Una vez que haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y vuelva a leer el contador.
 6. Calcule cuánto gas ha pasado en esos 10 minutos (la diferencia entre las dos lecturas) por ej. 1ª lectura - 2ª lectura = 30 litros (0,03 m³).
 7. Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (el párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m³/h) el poder calorífico del metano.
 8. Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desenrosque de nuevo el tornillo del mínimo y vuelva a controlar.
 9. Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque de nuevo el tornillo de mínimo y vuelva a controlar.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales suministradas por el fabricante. ¡La sustitución de piezas la realiza personal autorizado!

Boquilla del quemador principal (Fig. 4 - 4.1)

Es posible acceder a las boquillas de los modelos G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP y SG9BR8/I+RM+CDP cuando ha subido completamente la cuba y se ha quitado la caja de protección de la boquilla. Para los modelos G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP y SG9BR12/I+RM+CDP quite el panel delantero y la rampa portaboquillas. Con una llave fija SW11 desenrosque las boquillas "B" y sustitúyalas por las apropiadas.

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

Regulación de la llama piloto (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La llama piloto en los modelos G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP y SG9BR8/I+RM+CDP es de boquillas y aire fijo (fig. 5 - 5.1). La única operación necesaria es la sustitución de las boquillas según el tipo de gas haciendo lo que se indica a continuación:

- desmonte el panel delantero
- desenrosque el tornillo de cierre "E" y sustituya la boquilla "D" por la apropiada.

En los modelos G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP y SG9BR12/I+RM+CDP el piloto puede regularse (Fig: 5.2). Haga lo que se indica a continuación:

- desmonte el panel delantero
- regule el caudal del gas del quemador piloto con el tornillo "G" y el aire con el casquillo "H".

Bujía de encendido (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

La bujía "C" se saca desde abajo. Desconecte el cable de encendido, afloje la tuerca de fijación e introduzca una nueva bujía.

Llave/válvula del gas

Afloje los acoplamientos roscados de los conductos del gas y del termopar, luego afloje los tornillos de fijación de la alimentación que van a la rampa del gas y acople una nueva llave/válvula.

Termopar (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Afloje los acoplamientos roscados que fijan el termopar "A" en el soporte (llaves, válvulas) del gas y en el quemador piloto "B"; acople la nueva pieza.

Una vez que haya finalizado la sustitución vuelva a montar en el orden correcto el salpicadero y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA

Una vez que haya sustituido piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.

INSTRUCCIONES DE USO

¡Atención!

No lo utilice en ningún caso como una freidora.

El funcionamiento correcto del equipo se garantiza solamente con la cuba completamente bajada.

Antes de poner en marcha el aparato para la primera cocción es indispensable lavar bien toda la cuba de cocción.

¡Atención!

La cuba de cocción se llena al máximo hasta 40 mm por debajo del borde de rebosamiento respetando la marca de nivel máximo incluidos los alimentos que se tengan que cocer.




El aparato está dotado de un selector para efectuar todas las operaciones de inicio de cocción.



A continuación se describen por orden todos los procedimientos para utilizar el aparato de forma segura y correcta.



Encendido del quemador piloto

Abra la llave del gas que se encuentra aguas arriba del aparato. Gire la manecilla de la válvula/llave de la posición "●" a la izquierda a la posición "✱", mantenga apretada la manecilla y al mismo tiempo accione la tecla de encendido. Mantenga pulsada la manecilla unos segundos más después del encendido. Suelte la manecilla y controle que se haya encendido el piloto. Si la llama se apaga repita la operación.

Encendido del quemador principal

Después de haber encendido la llama piloto gire la manecilla de la válvula a la izquierda hasta el punto correspondiente a la temperatura que quiera o al símbolo .

| Posición | grados °C |
|---|-----------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

Para la válvula termostática el mínimo está en la posición  y el máximo en la posición .

La regulación termostática conlleva el encendido automático y el apagado del quemador principal (regulación ON/Off); se mantiene encendida sólo la llama piloto.

Cuando la manecilla de la válvula/llave se gira a la derecha hasta la posición "✱", o la manecilla del termostato está en la posición "0", el quemador principal está constantemente apagado.

Apagado del quemador piloto

Para apagar el quemador piloto pulse la manecilla de la válvula/llave y gírela hasta la posición "●".

En caso de apagado y posterior encendido esperar 1 minuto aproximadamente para permitir el reseteo automático de la válvula.

Vaciado de la cuba de cocción (fig. 8)

El dispositivo de basculamiento sirve para facilitar el vaciado de la cuba. Este dispositivo lo acciona la rueda que se encuentra en el lado derecho en la parte de delante. Si se gira la rueda a la derecha la cuba sube y si se gira

a la izquierda baja. En los modelos con basculamiento motorizado en vez de la rueda se accionan los botones de subida y bajada de la cuba.



INSTRUCCIONES DE LOS MODELOS ELÉCTRICOS



SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 700

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) |
|---------|--|--|
| E7BR8/I | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 800x700x900 (1020) |

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE 900

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) |
|------------|--|--|
| E9BR8/I | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable | mm 1200x900x900 (1065) |

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE S700

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) |
|---------------|---|--|
| SE7BR4/FIX | Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex | mm 800x730x900 (920) |

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE S900

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) |
|-------------------------------|---|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Sartén eléctrica con mueble con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex | mm 800x900x900 (920) |

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE LX900TOP

| Modelo | Descripción | Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total) |
|-------------------------------|--|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Sartén con mueble con cuba basculante fondo inoxidable | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Sartén basculante con mueble con cuba basculante motorizada y fondo inoxidable | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Sartén basculante con mueble, cuba fija fondo inoxidable | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Sartén eléctrica con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Sartén eléctrica con cuba fija y fondo de acero inoxidable, con mandos Bflex | mm 800x900x580 (600) |

**SARTENES ELÉCTRICAS SERIE MACROS 700****DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Tensión nominal | Cable de conexión tipo H07RN-F |
|---------|------------------|-----------------|--------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE MAXIMA 900**DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Tensión nominal | Cable de conexión tipo H07RN-F |
|-----------------------|------------------|-----------------|--------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE S700**DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Tensión nominal | Cable de conexión tipo H07RN-F |
|----------------------------|------------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

ES

BRASIERE ELETTRICHE SERIE S900**DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Tensión nominal | Cable de conexión tipo H07RN-F |
|---|------------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

SARTENES ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP**DATOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potencia nominal | Tensión nominal | Cable de conexión tipo H07RN-F |
|---|------------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

**¡ATENCIÓN!**

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

ADVERTENCIAS:

En caso de que se instalen los modelos SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX y LXE9BR8/FIX-BF individualmente (no en batería) fijar la pata antivuelco en el suelo con tornillos de expansión adecuados (véase la fig. 10) respetando las distancias mínimas de instalación (véase el capítulo Preparación).

¡Atención!

Cuando los modelos LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX y LXE9BR8/FIX-BF no se instalan en una estructura portante suspendida tienen que montarse en un soporte específico (véase la fig. 11).

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

Esta conexión se efectúa entre todos los equipos instalados y la instalación de puesta a tierra del local.

INSTRUCCIONES DE USO

¡Atención!: No lo utilice en ningún caso como una freidora.

El funcionamiento correcto del equipo se garantiza solamente con la cuba completamente bajada.

Antes de poner en marcha el aparato para utilizarlo por primera vez hay que lavar bien el interior de la cuba de cocción.

Antes de llenar la cuba, en los modelos con cuba fija, asegurarse de haber colocado correctamente el tapón de cierre específico.

¡Atención!

La cuba de cocción tiene que llenarse al máximo hasta 40 mm por debajo del borde de rebosamiento respetando la marca de nivel máximo incluyendo los alimentos que se vayan a cocinar.

Preste atención a la posibilidad de suelo resbaladizo alrededor del aparato.

En las emisiones de ruido aéreo el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 dB (A).

Encendido

Active el interruptor principal de la parte superior del aparato. Ponga el termostato de la posición “●” a la temperatura que quiera, los testigos se encienden, el verde indica que el aparato está en tensión y el naranja que las resistencias están activadas; en cuanto se alcanza la temperatura, el testigo naranja se apaga.

Apagado

Ponga el termostato en la posición “●”.

Vaciado de la cuba de cocción (fig. 8)

El dispositivo de basculamiento sirve para facilitar el vaciado de la cuba. Este dispositivo lo acciona la rueda que se encuentra en el lado derecho en la parte de delante. Si se gira la rueda a la derecha la cuba sube y si se gira a la izquierda baja. En los modelos con basculamiento



motorizado en vez de la rueda se accionan los botones de subida y bajada de la cuba.

Para los modelos con cuba fija hacer lo que se indica a continuación.

Asegurarse de que la cubeta de recogida esté colocada correctamente dentro del mueble, quitar el tapón de la cuba y esperar a que se vacíe.

MODELOS CON MANDOS ELECTRÓNICOS FUNCIONAMIENTO CON B-FLEX (véase la fig. 12)

Encendido, regulación y apagado

Con la sartén eléctrica apagada y el cable de alimentación conectado a la red, la pantalla "A" muestra el valor "OFF". Para encender la sartén eléctrica mantener pulsada unos segundos la manecilla "B"; en la pantalla se visualiza la temperatura por defecto de 50°C y el dígito "°C" parpadea. Para cambiar la temperatura de cocción pulsar rápidamente la manecilla "B" y girarla. Cuando en la pantalla se visualiza la temperatura deseada, volver a pulsar la manecilla "B" para memorizar el nuevo valor o esperar unos segundos: el sistema memoriza el último valor indicado en la pantalla.

Cuando se alcanza la temperatura regulada la sartén eléctrica emite una señal sonora y se mantiene el dígito "°C". Entonces pasa al modo de mantenimiento de la temperatura y efectúa encendidos y apagados continuos para mantener constante el valor de temperatura.

Se oír una señal sonora cada vez que la sartén eléctrica alcance la temperatura regulada.

Para apagar la sartén eléctrica mantener pulsada unos segundos la manecilla "B"; en la pantalla "A" se visualizará el mensaje "HOT" hasta que el fondo de la cuba de la sartén eléctrica esté por encima de 60°C, por debajo indicará "OFF".

Atención

El aparato está dotado del siguiente dispositivo de seguridad:

- si el led "H" está encendido significa que se ha activado el termostato de seguridad.

En este caso la sartén eléctrica no funciona hasta que se restablece el dispositivo de seguridad.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

Desconecte la corriente del aparato (apague los fusibles).

Para que se pueda acceder más fácilmente a las piezas que se tengan que sustituir hay que quitar el panel delantero una vez que se hayan sacado la manivela de regulación de la temperatura, la manivela de la llave de presión del agua y la rueda de mando para el basculamiento de la cuba de cocción.

Sustitución de las resistencias

- Desconecte los cables de alimentación de la/las resistencia/resistencias.
- En los modelos con cuba basculante, para que resulte

más fácil sustituir las, gire la cuba a la máx. apertura.

- Quite la protección de aislamiento de chapa desenroscando los tornillos de fijación de la cuba.
 - Quite el panel de protección de las resistencias.
 - Quite la placa de soporte de la resistencia averiada.
 - Monte la nueva resistencia siguiendo el orden contrario.
- #### Sustitución de los testigos
- Desconecte los cables de alimentación.
 - Extraiga la bombilla.
 - Monte la nueva bombilla siguiendo el orden contrario.

Sustitución del termostato de trabajo o del termostato de seguridad

- Desconecte los cables de alimentación una vez que haya quitado el panel delantero.
- Saque el bulbo de su alojamiento en el fondo de la cuba por la parte de delante.
- Sustituya el termostato desenroscando los tornillos de bloqueo del soporte.
- Monte el nuevo termostato siguiendo el orden contrario.

Sustitución del interruptor

- Desconecte los cables de alimentación una vez que haya quitado el panel delantero.
- Sustituya el interruptor desenroscando los tornillos de bloqueo del soporte y además saque el termostato de trabajo coaxial.
- Monte el nuevo interruptor siguiendo el orden contrario.

**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. también declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.

Instructiehandleiding

| | |
|---|------------|
| Algemeen advies | 156 |
|  Braadsleden op gas | |
| Afmetingen | 160 |
| Technische gegevens | 161 |
| Specifieke instructies | 162 |
|  Elektrische braadsleden | |
| Afmetingen | 165 |
| Technische gegevens | 166 |
| Specifieke instructies | 167 |

ALGEMEEN ADVIES

AANDACHT!

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

Lees aandachtig de gebruiksinstructies ingehouden in dit informatiepakket alvorens het apparaat in werking te stellen.

Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet door gekwalificeerd personeel gebruikt worden.

De installatie, inbedrijfstelling en het onderhoud van het apparaat moeten door bevoegd personeel uitgevoerd worden.

Alle werkzaamheden die noodzakelijk zijn voor de installatie van het apparaat moeten uitgevoerd worden conform met de geldende normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade afgeleid uit een verkeerde installatie, een niet perfect onderhoud en een onhandig gebruik.

NL

WETSVOORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELS EN RICHTLIJNEN

De fabrikant verklaart dat de apparaten conform zijn met de EG-richtlijnen en de verwijzende normen en verzoekt de installatie uit te voeren conform met de van kracht zijnde normen. In het vooruitzicht van de montage moeten de volgende voorschriften in acht genomen worden:



- bouwreglementen en lokale voorschriften ter voorkoming van brand
- geldende normen voor ongevallenpreventie
- de voorschriften van de gasmaatschappij
- de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij.

KENMERKEN VAN DE APPARATUUR

Stevige stalen structuur met 4 in de hoogte afstelbare poten.

Bekleding in chroomnikkel staal 18/10.

De typeplaat bevindt zich op de voorzijde van het apparaat en meldt alle gegevens noodzakelijk voor de aansluiting.

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | H _z : 50/60 | IPX2  |

INBEDRIJFSTELLING

Verplaatsing en transport

De apparaten worden op een houten pallet gezet om het verplaatsen en het transport met behulp van trolleys en heftrucks, zowel binnen, als voor laden en lossen, te vereenvoudigen.

Ze worden bedekt met stevig golfkarton met een sticker met voorzorgsmaatregelen voor het transport. Deze omvatten aanwijzingen voor de verplaatsing, een verbod voor het takelen met haken en blootstelling van de verpakking aan de weersomstandigheden.

Waarschuwing voor de aanwezigheid van breekbare voorwerpen en voor de verticale stand waarin de verpakking dient te worden behandeld. Waarschuwing over hoe men de verpakking correct dient te verwijderen. Van beneden naar boven.

INBEDRIJFSTELLING

Voordat men begint met de inbedrijfstelling dient men het apparaat van de verpakking te ontdoen.

Sommige onderdelen zijn beschermd met plakplastic, dit dient voorzichtig verwijderd te worden.

Indien er lijmresten achterblijven dienen deze 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.

AANDACHT:

De branders hebben lucht nodig voor de verbranding, overeenkomstig met 2 m³/h voor elke kW geïnstalleerd vermogen.

Ventilatie van de ruimte

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, moeten luchtkanalen aanwezig zijn om de correcte werking van het apparaat te garanderen en om de lucht in diezelfde ruimte te verversen. De lucht die nodig is voor de verbranding van de branders is 2 m³/h voor elke kW geïnstalleerd vermogen. De luchtkanalen moeten adequate afmetingen hebben, ze dienen door roosters beschermd te zijn en zodanig geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken. (Zie Fig. 2 – Fig. 3).

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

Controleer gedurende de installatiefase of de zuig- en afvoerleidingen vrij zijn van obstakels.

ADVIES

Aandacht!

Geeft aan dat dit apparaat alleen voor professioneel gebruik bestemd is en dat het door gekwalificeerd personeel gebruikt dient te worden.

Waak steeds over de apparaten gedurende het gebruik en laat ze nooit onbelast werken.

Er is geen gespecialiseerd personeel nodig om bijzondere afstellingen uit te voeren op de apparaten. De gebruiker zal enkel gedurende het gebruik de normale afstellingen uitvoeren.

Gebruik enkel de accessoires aangeduid door de fabrikant.

De eerste keren dat de apparatuur wordt gebruikt, is het mogelijk dat u een bittere geur of een brandgeur opmerkt. Dit verschijnsel zal vervolgens volledig verdwijnen.

Na het gebruik zullen de zones voor een zekere tijd warm blijven ook al is het apparaat uit (overblijvende warmte). Vermijd de handen er op te leggen en hou kinderen uit de buurt!

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte verstandelijke of motorische vermogens, of met gebrek aan ervaring, tenzij er een verantwoordelijke persoon aanwezig is die toezicht houdt over het gebruik van het apparaat. Voor hun eigen veiligheid dient er toezicht te worden gehouden opdat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.

Deze normen zijn zeer belangrijk en kunnen indien

verzuimd een slechte werking van de apparatuur en gevaarlijke situaties voor de gebruiker veroorzaken.

VERZORGING VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!

- **Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.**
- **In het geval het elektrische apparaat betreft op de scheidingsschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.**

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; **geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.**

Gebruik geen borstels, schuursponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere beschadigingen kunnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijeren voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak.

Metaalpoeder, metaalsplinters, achterblijfsels van bewerkingen en ijzerachtig materiaal in het algemeen kunnen op roestvrijstaal de vorming van roestvlekken veroorzaken. Eventuele oppervlakkige roestvlekken, die ook op nieuwe apparaten aanwezig kunnen zijn, kunnen worden verwijderd met een in water opgelost schoonmaakmiddel en een sponsje van het type Scotch Brite.

Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. sponsje Scotchbrite).

Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat niet te beschadigen geen directe waterstralen op het apparaat richten. Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.

ONDERHOUD

Niettegenstaande de apparatuur zodanig werd ontworpen en gebouwd dat maar weinig onderhoud nodig is, adviseren wij de gebruiker een contract voor de assistentie te stipuleren zodat de apparatuur minstens 1 keer per jaar door gespecialiseerd personeel van onze technische dienst of een gespecialiseerd technicus wordt gecontroleerd.

AANDACHT!

Alvorens om het even welke onderhoud- of reparatiewerkzaamheid op het apparaat uit te voeren, moet u het van het gasnet of elektriciteitsnet afsluiten.

Gebruik enkel originele reserveonderdelen, geleverd door de fabrikant.

Men dient geregeld de bijgeleverde koperpasta aan te brengen op de schroef die de bak heft. Volg de instructies zoals getoond op afbeelding 9.

ALS HET APPARAAT LANGERE TIJD NIET GEBRUIKT WORDT

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt dient men als volgt te handelen:

- het apparaat en de aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken, (zie paragraaf "VERZORGING VAN HET APPARAAT")
- de oppervlakken in roestvrijstaal met een laagje consumptieolie invetten
- alle onderhoudswerkzaamheden uitvoeren
- het apparaat bedekken met een hoes en enkele openingen vrijhouden voor de luchtcirculatie.

AANSLUITINGEN

GASAANSLUITING

De aansluiting met de koppeling 1/2" G of 3/4" G, voorzien op het apparaat, kan vast zijn of verwijderbaar. Gebruik een conforme koppeling. Indien flexibele buizen worden gebruikt, moeten ze in roestvrij staal zijn en conform met de normen. Wanneer de aansluiting is voltooid, moet de afdichting gecheckt worden middels een lekzoekspray.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat met het net aan te sluiten, moet gecontroleerd worden of:

- De netspanning overeenstemt met de waarden op de typeplaat
- De aardleiding efficiënt is
- De kabel voor aansluiting geschikt is voor het vermogen opgenomen door het apparaat.

De meerpolige schakelaar moet zich in de nabijheid van het apparaat bevinden, gehomologeerd zijn en over een sectie beschikken die geschikt is voor het apparaat (zie tabel TECHNISCHE GEGEVENS).

De kabel moet minstens van het type H07 RN-F zijn.

Om bij het voedend klemmenbord te komen, moet u als volgt te werk gaan:

- Sluit via de opwaartse schakelaar het apparaat van de stroom af.
- Verwijder het frontaal paneel door de schroeven los te schroeven.
- Voeg de kabel in de hiervoor bestemde kabelklem. Verbind zorgvuldig de geleiders met de

overeenstemmende klemmen van het klemmenbord. De aardgeleider moet langer zijn dan de andere geleiders zodat hij bij een sterke tractie van de kabel of het stuk gaan van de kabelklem als laatste wordt ontkoppeld. Span de kabelklem goed aan.

De GEELGROENE aardkabel mag nooit onderbroken worden.

Equipotentiaal

Het apparaat moet met een equipotentiaal systeem aangesloten worden. De voorziene klem bevindt zich in de nabijheid van de kabelingang.

Hij wordt aangeduid door een label:



AANSLUITING MET HET WATERLEIDINGSNET

Het apparaat dient blijvend op de waterleiding te worden aangesloten en niet via een set van verbindingen met flexibele slangen. Indien aanwezig, de aanvoerslang van het water verbinden met het net middels een mechanisch filter en een verbingskraantje. Voordat men het filter aansluit dient men de leiding goed door te spoelen om eventuele ijzerresten te verwijderen.

Waarschuwing!

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade te wijten aan een verkeerde of niet conforme installatie.

ROOKAFVOER

De apparaten moeten in lokalen geplaatst worden, geschikt voor afvoer van verbrandingsgassen, conform met de voorschriften van de installatienormen. De apparatuur wordt beschouwd als apparatuur van het type "A" (zie tabel met technische gegevens):

Niet voorzien om aangesloten te worden met een rookgasafvoersysteem.

Deze apparaten stoten de verbrandingsgassen uit middels een kap of dergelijke, aangesloten met een efficiënt rookgaskanaal of rechtstreeks met buiten.

Indien ontbrekend is het gebruik van een luchtzuiger toegelaten, rechtstreeks aangesloten met de buitenomgeving. Het zuigvermogen mag niet minder zijn dan vereist, zie tabel 1, vergroot met de nodige luchtverversing voor het welzijn van de bedieners.



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 60335-2-39 | Bijzondere regelgeving voor elektrische BRAADSLEDEN 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.

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

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN



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 GASMODELLEN

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE MACROS 700

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h) |
|---------------|--|----------------------------------|
| G7BR8/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x700x900 (1020) |

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE MAXIMA 900

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h) |
|---------------|--|----------------------------------|
| G9BR8/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (1065) |

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE S900

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h) |
|---------------------------------|--|----------------------------------|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (965) |

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE LX900TOP

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxDxH)Werkblad (totale h) |
|---------------------------------|--|----------------------------------|
| LXG9BR8/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x740 (760) |

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE MACROS 700

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | PNEUMEGEESTEROMDS TELESTIMENY 220-240V | | Nominaal vermogen | | Verbaagd vermo- gen | Nominaal vermogen G2.350 | Nominaal vermogen G2.7 | Verbruik LGP G30/31 | Verbruik methaan G20 | Verbruik methaan G25 | Verbruik methaan G25,1 | Verbruik methaan G25,3 | Verbruik stadsgas G27 | Verbruik stadsgas G2.350 | Primaire licht voor verbranding | Type bouw | Brander | | Gewicht |
|---------|--|---|----------------------|-----|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------|---------|------|---------|
| | kW | / | kW | kW | | | | | | | | | | | | | kW | n° | |
| G7BR8/1 | | | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | PNEUMEGEESTEROMDS TELESTIMENY 220-240V | | Nominaal vermogen | | Verbaagd vermo- gen | Nominaal vermogen G2.350 | Nominaal vermogen G2.7 | Verbruik LGP G30/31 | Verbruik methaan G20 | Verbruik methaan G25 | Verbruik methaan G25,1 | Verbruik methaan G25,3 | Verbruik stadsgas G27 | Verbruik stadsgas G2.350 | Primaire licht voor verbranding | Type bouw | Brander | | Gewicht |
|-------------|--|----------|----------------------|----|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------|---------|----|---------|
| | kW | / | kW | kW | | | | | | | | | | | | | kW | n° | |
| G9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE S900

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | PNEUMEGEESTEROMDS TELESTIMENY 220-240V | | Nominaal vermogen | | Verbaagd vermo- gen | Nominaal vermogen G2.350 | Nominaal vermogen G2.7 | Verbruik LGP G30/31 | Verbruik methaan G20 | Verbruik methaan G25 | Verbruik methaan G25,1 | Verbruik methaan G25,3 | Verbruik stadsgas G27 | Verbruik stadsgas G2.350 | Primaire licht voor verbranding | Type bouw | Brander | | Gewicht |
|-----------------------------------|--|----------|----------------------|----|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------|---------|----|---------|
| | kW | / | kW | kW | | | | | | | | | | | | | kW | n° | |
| SG9BR1/1 - SG9BR1/1+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR1/1+RM - SG9BR1/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

BRAADSLEDEN OP GAS SERIE LX900 TOP

TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | PNEUMEGEESTEROMDS TELESTIMENY 220-240V | | Nominaal vermogen | | Verbaagd vermo- gen | Nominaal vermogen G2.350 | Nominaal vermogen G2.7 | Verbruik LGP G30/31 | Verbruik methaan G20 | Verbruik methaan G25 | Verbruik methaan G25,1 | Verbruik methaan G25,3 | Verbruik stadsgas G27 | Verbruik stadsgas G2.350 | Primaire licht voor verbranding | Type bouw | Brander | | Gewicht |
|---------------------------------|--|----------|----------------------|----|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------|---------|----|---------|
| | kW | / | kW | kW | | | | | | | | | | | | | kW | n° | |
| LX9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX9BR8/1+RM - LX9BR8/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |



AANDACHT!

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

INBEDRIJFSTELLING

Alvorens het apparaat in werking te stellen moet gecontroleerd worden of de kenmerken van het apparaat (gebruikte gastype en -categorie) overeenstemmen met het gassoort dat ter plaatse beschikbaar is.

Zorg voor toevoer van de vereiste gassoort of pas het apparaat aan de vereiste gassoort aan (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten"). Hou u aan de gebruiksinstructies om het apparaat in bedrijf te stellen.

Controle van het vermogen

Gebruik voor het 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 doen werken. Om het vermogen op het minimum af te stellen, moeten de gegevens van de tabel "BRANDERS" geraadpleegd worden.

Indien u een bijkomende controle op het vermogen wenst uit te voeren, kan dit gedaan worden middels de zogenoemde "volumetrische methode" en een meettoestel.

Gewoonlijk is een controle op de correcte werking van de branderkoppen hoe dan ook voldoende.

Controle van de toevoerdruk (Fig. 6)

De toevoerdruk moet gemeten worden met een manometer (min. regeling 0,1 mbar).

Verwijder de schroef (A) van de drukaansluiting en verbind de manometer: schroef na de meting hermetisch de schroef (A) weer vast.

BELANGRIJK: De controle van de druk moet uitgevoerd worden met alle gasuitrustingen aangesloten en in werking.

Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode.

Met behulp van een gasmeter en een chronometer is het mogelijk het gasverbruik in een tijdeenheid te meten. Deze waarde moet vergeleken worden met de waarde **E**

die als volgt wordt berekend:

$$E = \frac{\text{Vermogen brander}}{\text{Verbrandingswaarde van het gas}}$$

Het is van belang dat de meting van het vermogen wordt uitgevoerd wanneer het apparaat inert is.

Het nominale en het beperkte vermogen van de brander, berekend op de waarde van de nominale druk, worden verkregen door de tabel "BRANDERS" raad te plegen. De verbrandingswaarde van het gas kunt u vragen aan het loket van het plaatselijk gasbedrijf.

Controle van de werking

Controleer of de gebruikte branderkoppen overeenstemmen met de branderkoppen voorzien in de tabel "BRANDERS". Controleer of de gebruikte drukregelaar over een hoger vermogen beschikt dan de som van de verbruikvermogens van al de aangesloten apparaten. Controleer of de gastoevoerleiding geschikt is.

Controle van de waakvlam

Een correcte afstelling wordt bereikt wanneer de vlam het thermokoppel omringt en er perfect uitziet; check anders of de injector geschikt is voor de gassoort.

Controle van de primaire lucht

De stroom van het luchtvolume is correct afgesteld wanneer een geschikte beveiliging aanwezig is tegen het oplopen van de vlam van een koude brander of een terugkeer van de vlam van een warme brander. In de tabel "BRANDERS" wordt de hoeveelheid primaire lucht gemeld voor de verbranding.

Controle functies

- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de afdichting van de gasleiding.
- Controleer de vlam van de brander, ook op het minimum.

Aanwijzingen voor de installatietechnicus

De installatietechnicus moet de gebruiker op de hoogte stellen van het gebruik en van de werking van het apparaat volgens de instructies en hem de instructiehandleiding overhandigen.

Hij moet de bediener er tevens over inlichten dat bij een renovatie of wijzigingen in de bouw van het lokaal waarin het apparaat is geïnstalleerd, waarbij de luchttoevoer voor de verbranding kan bedreigd worden, de functies van het apparaat opnieuw moeten gecontroleerd worden.

Werking met andere gassoorten

Om over te schakelen op een andere gassoort, zoals



bij voorbeeld van methaan naar vloeibaar gas, moeten voor de branders de geschikte branderkoppen gebruikt worden, zoals aangeduid in de tabel van de branders. De branderkoppen van de branders, waarvan voor de verschillende gassoorten de relatieve diameter in honderden van een mm is aangeduid, bevinden zich in een zakje dat samen met het apparaat wordt geleverd. Na de wijziging of aanpassing moeten de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd worden, zoals beschreven in de paragraaf "Controle functies". Na het wijzigen van de toerusting moet op de typeplaat het nieuwe gastype aangeduid worden.

Minimum afstelling (Fig. 7)

Raadpleeg de tabel "BRANDERS" om de regelschroef "B" voor het minimum zoals volgt af te stellen:

- voor de werking met vloeibaar gas moet de regelschroef voor het minimum vastgeschroefd worden tot in de aanslag.
- voor de werking met methaan:
 1. Spoor de knop op van de overeenstemmende kraan, steek de brander aan en zet hem in de minimum stand.
 2. Regel het minimum vermogen via de schroef "B" (Fig.7): door hem los te schroeven neemt het vermogen toe, door hem vast te schroeven vermindert het vermogen.
 3. Wanneer voor het minimum een geschikte vlam wordt bereikt, moet gecontroleerd worden of ze overeenstemt met het minimum vermogen, aangeduid in de tabel van de branders. De controle moet uitgevoerd worden volgens de reeds eerder beschreven "volumetrische methode", m.a.w.:
 4. Lees de gasmeter en start gelijktijdig de chronometer.
 5. Na voldoende tijd, bij voorbeeld 10 minuten, moet u de chronometer stoppen en opnieuw de gasmeter aflezen.
 6. Bereken hoeveel gas in 10 minuten is doorgedaan (het verschil tussen de twee lezingen) bv. lezing1 - lezing 2 = 30 liter (0,03m³).
 7. Bereken nu het minimum vermogen door toepassing van de formule van de volumetrische methode (vorige paragraaf). Vermogen (kw) = verbruik (m³/h) voor de verbrandingswaarde van methaan.
 8. Indien het vermogen kleiner is dan de waarde van de tabel, moet de regelschroef voor het minimum nog wat losser geschroefd worden en moet de controle herhaald worden.
 9. Indien het vermogen groter is dan de waarde van de tabel, moet de regelschroef voor het minimum nog wat vaster geschroefd worden en moet de controle herhaald worden.

worden geleverd. De vervanging van de onderdelen moet uitgevoerd worden door geautoriseerd personeel!

Spuitmond van de hoofdblander (fig.4 - 4.1)

Men verkrijgt de toegang tot de spuitmonden van de modellen G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP nadat men de bak geheel omhoog heeft gebracht en nadat men de beschermingskap van de spuitmond heeft verwijderd. Bij de modellen G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP, dient men het voorpaneel te verwijderen en de strip van de spuitmondhouder. Met een steeksleutel SW11 de spuitmonden "B" losschroeven en ze vervangen door de geschikte.

Controleer in de "tabel branders" de juiste afstand "H" voor de eerste lucht.

Afstelling van de waakvlam (fig.5 - 5.1 - 5.2)

De waakvlam bij de modellen G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP werkt met spuitmonden en vaste lucht (afb.5 - 5.1). De enige vereiste handeling is de vervanging van de spuitmonden afhankelijk van het type gas. Men gaat als volgt te werk:

- verwijder het bedieningspaneel
- draai de bevestigingsschroef "E" los en vervang de spuitmond "D" met de juiste.

Bij de modellen G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP is de waakvlam af te stellen (Fig: 5.2). Ga als volgt te werk:

- verwijder het bedieningspaneel
- reguleer de gastoevoer van de waakbrander met schroef "G" en de lucht met de ring "H"

Ontstekingsbougie (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

De bougie "C" kan langs onder verwijderd worden. Ontkoppel de ontstekingskabel, schroef de bevestigende moer los en voeg een nieuwe bougie in.

Gaskraan / gasklep

Draai de schroefkoppelingen van de gasleidingen en van het thermokoppel los. Draai vervolgens de bevestigende schroef van de toevoer naar de gasbuis los en voeg een nieuwe kraan/klep in.

Thermokoppel (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

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

Hermonteer na de vervanging het bedieningspaneel en de relatieve onderdelen in de correcte volgorde.

AANWIJZING

Nadat onderdelen voor de gastoevoer werden vervangen, is het noodzakelijk de afdichting en

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN (RESERVEONDERDELEN)

gebruik enkel originele wisselstukken die door de fabrikant



de werking van de verschillende elementen te controleren.

GEBRUIKINSTRUCTIES

Aandacht!:

Het is verboden het apparaat te gebruiken om te frituren.

De correcte werking van het apparaat wordt alleen gegarandeerd wanneer de bak geheel verlaagd is.

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

Aandacht!


De braadkuip mag enkel tot op 40 mm van de boord gevuld worden, het te braden vlees inbegrepen. Neem het merkteken voor het maximum peil in acht.



Het apparaat is voorzien van een keuzeschakelaar om het braden te starten. Vervolgens worden alle opeenvolgende procedures beschreven voor een veilig en correct gebruik van het apparaat.

Aansteken van de waakbrander

Open de gaskraan vòòr het apparaat. Draai de knop van de kraan van stand "●" naar links tot stand "✱"; houd de knop ingedrukt en druk tegelijkertijd op de inschakelknop. Houd de knop na het inschakelen nog enkele seconden ingedrukt. Laat de knop los en controleer of de waakvlam brandt. Indien de vlam gedoofd is dient men de handeling te herhalen.

Aansteken van de hoofdbrander

Nadat de waakvlam is aangestoken, draait men de knop van de kraan naar links tot het punt van de gewenste temperatuur of tot het symbool .

| Stand | Graden °C |
|---|-----------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

aan- en uitzetten van de hoofdbrander (afstelling ON/Off), alleen de waakvlam blijft branden.

Wanneer de draaiknop van de kraan naar rechts wordt gedraaid tot stand "✱", of de thermostaatknop staat op stand "0", is de hoofdbrander constant uit.



Doven van de waakbrander

Om de waakbrander te doven dient men op de knop van de kraan te drukken en naar stand "●" te draaien.

In geval van uitzetten en vervolgens weer aandoen 1 minuut wachten tot het ventiel automatisch gereset wordt.

Legen van de kookbak (afb.8)

Het kantelmechanisme dient om het legen van de bak te vereenvoudigen. Dit mechanisme wordt in werking gesteld door het handwiel dat aan de rechtervoorkant geplaatst is. Door met de klok mee aan het wiel te draaien komt de bak omhoog, door tegen de klok in te draaien verlaagt de bak zich weer. Bij de modellen met een automatische kanteling gebruikt men in plaats van het handwiel knoppen om de bak omhoog of omlaag te laten gaan.

Voor de thermostaatkraan is het minimum op stand  het maximum op stand .

Het afstellen van de thermostaat omvat het automatische



INSTRUCTIES VOOR DE ELEKTRISCHE MODELLEN



ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE MACROS 700

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) |
|---------------|--|-----------------------------------|
| E7BR8/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x700x900 (1020) |

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE MAXIMA 900

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) |
|---------------|--|-----------------------------------|
| E9BR8/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (1065) |

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE S700

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) |
|---------------|--|-----------------------------------|
| SE7BR4/FIX | Braadslede met meubel, vaste bak met inox bodem | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Braadslede met meubel, vaste bak met inox bodem | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Braadpan met meubel, met vaste kuip en roestvrijstalen bodem met Bflex bediening | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Braadpan met meubel, met vaste kuip en roestvrijstalen bodem met Bflex bediening | mm 800x730x900 (920) |

NL

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE S900

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) |
|-------------------------------|--|-----------------------------------|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Braadslede met meubel, vaste bak met inox bodem | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Braadslede met meubel, vaste bak met inox bodem | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Braadpan met meubel, met vaste kuip en roestvrijstalen bodem met Bflex bediening | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Braadpan met meubel, met vaste kuip en roestvrijstalen bodem met Bflex bediening | mm 800x900x900 (920) |

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE LX900TOP

| Type apparaat | Omschrijving | Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal) |
|-------------------------------|--|-----------------------------------|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Braadslede met meubel, kantelbare kuip en inox bodem | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Braadslede met meubel, vaste bak met inox bodem | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Braadslede met meubel, vaste bak met inox bodem | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Braadpan met vaste kuip en roestvrijstalen bodem met Bflex bediening | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Braadpan met vaste kuip en roestvrijstalen bodem met Bflex bediening | mm 800x900x580 (600) |


ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE MACROS 700 TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Nominale spanning | Verbindingskabel van het type H07RN-F |
|---------|-------------------|-------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE MAXIMA 900 TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Nominale spanning | Verbindingskabel van het type H07RN-F |
|-----------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 4 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE S700 TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Nominale spanning | Verbindingskabel van het type H07RN-F |
|----------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

NL

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE S900 TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Nominale spanning | Verbindingskabel van het type H07RN-F |
|---|-------------------|-------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 4 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISCHE BRAADSLEDEN SERIE LX900 TOP TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL | Nominaal vermogen | Nominale spanning | Verbindingskabel van het type H07RN-F |
|---|-------------------|-------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**AANDACHT!**

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

WAARSCHUWING:

Bij de installatie van de modellen SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX-BF afzonderlijk (niet in serie), dient men het pootje tegen het kantelen aan de vloer te bevestigen met daarvoor geschikte pluggen (zie afb. 10) en de minimale installatie afstanden te respecteren (zie hoofdstuk Voorbereiding).

Attentie!

Wanneer de modellen LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF e LXE9BR8/FIX-BF niet geïnstalleerd worden op een dragende hangende constructie, dienen ze op een geschikte drager te worden gemonteerd (zie afb.11).

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Aandacht: de spanning van het geleverde apparaat is aangeduid op de typeplaat.

- Zoals reeds werd aangeduid, moet tussen het apparaat en de elektrische lijn een meerpolige schakelaar worden geïnstalleerd die een volledige ontkoppeling toelaat bij overspanning III en een differentieel schakelaar met eigenschappen die geschikt zijn voor het nominaal vermogen van het apparaat (1mA per kW vermogen).
- Controleer de efficiëntie van de aardleiding.
- Dit apparaat behoort tot het type Y (geleverd zonder kabel en zonder stekker). De kabel en de andere accessoires, noodzakelijk voor de aansluiting, vallen dus voor rekening van de installatietechnicus.
- De kabel voor de aansluiting met het elektrisch net moet in overeenstemming zijn met de kenmerken vermeld in de tabel "Technische gegevens" en van het type H07RN-F zijn, bestand tegen olie.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, moet hij door bevoegd personeel worden vervangen zodat gevaar wordt vermeden.

Om bij het voedend klemmenbord te komen, moet u als volgt te werk gaan:

- Sluit via de opwaartse schakelaar het apparaat van de stroom af.
- Verwijder het frontaal paneel door de schroeven los te schroeven.
- Voeg de kabel in de hiervoor bestemde kabelklem. Verbind zorgvuldig de geleiders met de overeenstemmende klemmen van het klemmenbord. De aardgeleider moet langer zijn dan de andere geleiders zodat hij bij een sterke tractie van de kabel

of het stuk gaan van de kabelklem als laatste wordt ontkoppeld. Span de kabelklem goed aan.

- Het apparaat moet bovendien in een equipotentiaal systeem ingesloten worden.
- De aansluiting wordt uitgevoerd met de voorbestemde klem op de 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

Het is verboden het apparaat te gebruiken om te frituren. De correcte werking van het apparaat wordt alleen gegarandeerd wanneer de bak geheel verlaagd is.

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

Voordat men de bak vult, bij modellen met een vaste bak, moet men erop letten dat de daarvoor bestemde afdekstop correct geplaatst is.

Aandacht!

De braadkuip mag enkel tot op 40 mm van de boord gevuld worden, het te braden vlees inbegrepen. Neem het merkteken voor het maximum peil in acht.

Attentie voor mogelijk gladde vloer rondom het apparaat.

"Bij de emissie van geluid, is de geluidsdruk A minder dan 70 dB(A)".

Ontsteking

Schakel de hoofdschakelaar opwaarts van het apparaat in. Zet de thermostaat van de stand "●" op de gewenste temperatuur, de controlelampen gaan aan, de groene lamp duidt aan dat het apparaat onder spanning staat, de oranje lamp duidt aan dat de weerstanden ingevoegd zijn; zodra de temperatuur wordt bereikt, zal deze controlelamp uit gaan.

Uitschakeling

Zet de thermostaat in de stand "●".

Legen van de kookbak (afb.8)

Het kantelmechanisme dient om het legen van de bak te vereenvoudigen. Dit mechanisme wordt in werking gesteld door het handwiel dat aan de rechthoekig geplaatst is. Door met de klok mee aan het wiel te draaien komt de bak omhoog, door tegen de klok in te draaien verlaagt de bak zich weer. Bij de modellen met een



automatische kanteling gebruikt men in plaats van het handwiel knoppen om de bak omhoog of omlaag te laten gaan.

Bij de modellen met vaste bak dient men als volgt te handelen.

Controleer of de opvangbak correct geplaatst is aan de binnenkant van het meubel, verwijder de stop van de bak en wacht tot hij leeg is.

MODELLEN MET ELEKTRONISCHE BEDIENINGSELEMENTEN WERKING MET B-FLEX (zie afb. 12)

Inschakelen, regulatie en uitschakelen.

Wanneer de braadpan uitstaat met de voedingskabel aangesloten op het elektriciteitsnet, toont het display "A" de waarde "OFF". Om de braadpan in te schakelen dient men de knop "B" enkele seconden ingedrukt te houden, op het display verschijnt de standaardtemperatuur van 50 °C en het cijfer "C" knippert.

Om de waarde te veranderen snel op knop "B" drukken en hem draaien. Wanneer het display de nieuwe gewenste waarde toont opnieuw op knop "B" drukken om de nieuwe waarde op te slaan of een paar seconden wachten: het systeem zal de laatst aangegeven waarde op het display opslaan.

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, geeft de braadpan een geluidssignaal en het cijfer "C" blijft staan. Op dit punt gaat hij over in de behoudsmodus van de temperatuur en zal voortdurend in- en uitschakelen om de waarde van de temperatuur te behouden. Iedere keer wanneer de braadpan de ingestelde temperatuur bereikt zal men een geluidssignaal horen. Om de braadpan uit te schakelen dient men enkele seconden knop "B" ingedrukt te houden, het display "A" zal "HOT" tonen zolang de bodem van de braadpan boven de 60 °C blijft, daaronder zal het "OFF" aangeven.

Waarschuwing

Het apparaat is voorzien van de volgende beveiliging:

- als het ledlampje "H" brandt betekent dit dat de veiligheidsthermostaat in werking is getreden.
In dit geval werkt de braadpan niet totdat de beveiliging is hersteld.

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN (RESERVEONDERDELEN)

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

Om gemakkelijker bij de te vervangen onderdelen te kunnen komen, moet het frontaal paneel verwijderd worden nadat de stelknop voor de temperatuur, de handgreep van de watertoevoer kraan en het handwiel voor kanteling van de braadkuip werden verwijderd.

Vervanging van de weerstanden

- Ontkoppel de voedingskabels van de weerstand(en).
- Draai bij modellen met kantelkuip de kuip zoveel mogelijk open om de vervanging te vergemakkelijken.

- Verwijder de beschermende plaatstalen isolatie door de schroeven van de kuip los te schroeven.
- Verwijder het beschermend paneel van de weerstanden.
- Verwijder de weerstandsteunplaat van de defecte weerstand.
- Monteer de nieuwe weerstand in de omgekeerde volgorde.

Vervanging van de controlelampen

- Ontkoppel de voedingskabels.
- Verwijder de lamp.
- Monteer de nieuwe lamp in de omgekeerde volgorde.

Vervanging van de bedrijfsthermostaat of de veiligheidsthermostaat

- Ontkoppel de voedingskabels nadat u het frontaal paneel hebt verwijderd.
- Verwijder de bulb uit zijn zitting, vooraan op de bodem van de kuip.
- Vervang de thermostaat door de schroeven die hem aan de steun blokkeren los te schroeven.
- Monteer opnieuw de thermostaat in de omgekeerde volgorde.

Vervanging van de schakelaar

- Ontkoppel de voedingskabels nadat u het frontaal paneel hebt verwijderd.
- Vervang de schakelaar door de schroeven die hem aan de steun blokkeren los te schroeven nadat u de coaxiale bedrijfsthermostaat hebt verwijderd.
- Monteer de nieuwe schakelaar in de 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 al die wijzingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.

| | |
|---|------------|
| Advertências gerais | 171 |
|  Braseiras a gás | |
| Dimensões | 175 |
| Dados técnicos | 176 |
| Instruções específicas | 177 |
|  Braseiras eléctricas | |
| Dimensões | 180 |
| Dados técnicos | 181 |
| Instruções específicas | 182 |

ADVERTÊNCIAS GERAIS

ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos "ADVERTÊNCIAS GERAIS", "INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS" e "INSTRUÇÕES MODELOS ELÉTRICOS" estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, ler atentamente as instruções de uso contidas neste manual.

O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado. A instalação, a colocação em funcionamento e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Todos os trabalhos necessários para a instalação devem ser realizados conforme as normas em vigor. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pela má instalação, a manutenção imperfeita, a imperícia de uso.

DISPOSIÇÕES LEGAIS, REGRAS TÉCNICAS E DIRECTIVAS

O fabricante declara que os aparelhos estão de acordo com as directivas CEE e as normas especiais de referência. O fabricante exige que a instalação seja feita conforme as normas em vigor.

Para a montagem, observar as seguintes disposições:



- regulamentos de construção civil e disposições para a prevenção de incêndios locais
- normas para a prevenção de acidentes em vigor
- as disposições da Empresa fornecedora do gás
- as disposições da Empresa fornecedora da energia eléctrica.

CARACTERÍSTICAS DOS APARELHOS

Robusta estrutura de aço, com 4 pés com altura regulável.

Revestimento de aço com cromo-níquel 18/10.

A placa de série é colocada na parte dianteira do aparelho e contém todos os dados necessários para realizar a ligação.

| | | | |
|------|-----|---|---|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2 |
| | | |  |

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Movimentação e transporte

Os aparelhos são posicionados sobre paletes de madeira para facilitar o transporte e a movimentação com empilhadeiras ou carrinhos no interior da instalação ou durante a carga e descarga.

São cobertos por robustas embalagens de papelão com camada tripla com sinalização adesiva aplicada e impressa. Esta sinalização apresenta indicações sobre a movimentação e proíbe o levantamento com ganchos e a exposição aos agentes atmosféricos da embalagem.

Indica que contém objetos frágeis e mostra a posição vertical que a embalagem deve manter. Além disso, informa como realizar a abertura correta da embalagem. De baixo para cima.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes de iniciar a colocação em funcionamento, remover a embalagem do aparelho. Algumas peças são protegidas por uma película adesiva, que deve ser removida com atenção. Se restarem resíduos de cola, deverão ser removidos com substâncias adequadas, como por exemplo gasolina; nunca usar substâncias abrasivas. Montar os pés do aparelho; o aparelho deve ser nivelado com nível de bolha; pequenos desníveis podem ser corrigidos regulando os pés.

As conexões com a rede de gás e/ou electricidade devem estar próximas do aparelho e ser facilmente acessíveis.

Aconselha-se posicionar o aparelho sob um exaustor para que a evacuação dos vapores seja rápida.

Ao realizar a instalação, manter uma distância da parede não inferior a 5 cm se esta não resistir a uma temperatura de, pelo menos, 150 °C (vide fig. 1). Se o aparelho for colocado muito próximo a muros, paredes divisórias, móveis de cozinha, paredes decorativas, etc., recomenda-se que estes sejam realizados com material não combustível; caso contrário, deverão ser revestidos com um material não combustível que apresente um adequado isolamento térmico e será preciso prestar muita atenção às regulamentações em matéria de prevenção de incêndios.

ATENÇÃO:

O ar necessário para a combustão dos queimadores equivale a 2 m³/h para cada kW de potência instalada.

Ventilação local

O local de instalação do aparelho deve contar com entradas de ar para garantir o seu correcto funcionamento e para a troca de ar no local.

O ar necessário para a combustão dos queimadores equivale a 2 m³/h para cada kW de potência instalada.

As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas com grelhas e devem ser colocadas de forma que não possam ser obstruídas (Vide Fig. 2 – Fig. 3).

Não instalar o aparelho próximo a outros aparelhos que alcancem temperaturas demasiado elevadas para não danificar os componentes eléctricos.

Durante a instalação, certificar-se que as aberturas de aspiração e evacuação do ar estejam livres, sem obstruções.

ADVERTÊNCIAS

Atenção!

Indica que este aparelho é destinado unicamente para uso profissional e que deve ser utilizado por pessoal qualificado.

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!

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento, sem a supervisão ou instrução para a sua utilização por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não utilizem o aparelho como brinquedo.

Estas normas são muito importantes, se não obedecidas podem ocasionar situações de avaria dos aparelhos assim como situações de perigo para o utilizador.

CONSERVAÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- **Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.**
- **Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.**

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.** Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Poeira metálica, limalha metálica, resíduos de trabalhos e material ferroso em geral, ao entrarem em contacto com as superfícies de aço inox, podem causar a formação de manchas de ferrugem.

Eventuais manchas de ferrugem superficiais, que podem estar presentes inclusive em aparelhos novos, poderão ser removidas com detergente diluído com água e uma esponja de tipo Scotch Brite. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

MANUTENÇÃO

Os aparelhos são realizados de forma que sejam necessárias poucas operações de manutenção. Apesar disso, recomendamos que o utilizador subscreva um contracto de assistência para o controlo dos aparelhos pelo menos uma vez por ano, realizado por pessoal especializado do nosso serviço de assistência ou por um técnico especializado.

ATENÇÃO!

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação, desligar o aparelho da rede de gás / desactivar a alimentação eléctrica geral.

Usar exclusivamente peças de reposição originais fornecidas pelo fabricante.

Aplicar periodicamente a massa de cobre fornecida com a braseira no parafuso de elevação da cuba. Seguir as instruções apresentadas na figura 9.

DESACTIVAÇÃO PROLONGADA DO APARELHO

Se for preciso manter o aparelho desactivado por um longo período de tempo, agir da seguinte forma:

- limpar cuidadosamente o aparelho e as áreas ao seu redor, (vide parágrafo "CUIDADOS COM O APARELHO")
- aplicar sobre as superfícies de aço inox uma camada de óleo alimentar
- realizar todas as operações de manutenção
- cobrir o aparelho com um invólucro e deixar algumas aberturas para a circulação do ar.

LIGAÇÕES

LIGAÇÃO DO GÁS

A ligação com o bocal de 1/2" G ou 3/4" G previsto no aparelho pode ser fixa ou removível utilizando um conector a norma. Se utilizar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e respeitar as normas. Depois de realizada a ligação, verificar a sua vedação usando um spray específico de detecção de fugas.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar o aparelho à rede, certificar-se que:

- A tensão de rede corresponda aos valores indicados na placa de dados
- A ligação à terra seja eficaz
- O cabo de ligação seja adequado para a potência absorvida pelo aparelho.

O interruptor omnipolar deve ser colocado próximo do aparelho, deve ser homologado e ter uma secção adequado ao aparelho. (vide tabela de DADOS TÉCNICOS). O cabo deve ser, pelo menos, de tipo H07 RN-F.

Para ter acesso ao painel de alimentação, agir da seguinte maneira:

- Cortar a corrente ao aparelho usando o interruptor colocado na entrada do aparelho.
- Retirar o painel dianteiro desparafusando os parafusos de fixação.
- Passar o cabo através do braçadeira específica.

Ligar cuidadosamente os condutores nos respectivos terminais do painel.

O condutor de terra deve ser mais comprido que os outros, para que seja o último a desligar-se em caso de forte tracção do cabo ou ruptura da braçadeira. Apertar a braçadeira.

O cabo de terra AMARELO-VERDE nunca deve ser interrompido.

Equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal previsto é localizado perto da entrada do cabo. É indicado por uma etiqueta:



LIGAÇÃO COM A REDE HÍDRICA

O aparelho deve ser conectado de modo permanente à rede hídrica, e não por meio de conexões com manguueiras. Se estiver presente, conecte o tubo de entrada da água com a rede de distribuição mediante um filtro mecânico e uma torneira de intercetação. Antes de conectar o filtro, deixe fluir uma certa quantidade de água para expurgar os tubos de eventuais resíduos ferrosos.

Atenção!

O fabricante não se responsabiliza e não é prevista indemnização em caso de danos provocados por instalações inadequadas e não de acordo com as instruções.

DESCARGA DE FUMOS

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados à descarga dos produtos da combustão, conforme o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela dados técnicos) aparelhos a gás de tipo "A":

Não previstos para serem ligados a um tubo de evacuação dos produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados a uma chaminé de eficiência segura ou directamente no exterior.


Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar que descarregue directamente no exterior, com capacidade não inferior ao que exigido, conforme a tabela 1, com o acréscimo do intercâmbio de ar necessário para o bem-estar dos operadores.

Os aparelhos estão de acordo com as directivas europeias:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Norma Particular para BRASEIRAS 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.

| | | | |
|------|-----|-----------|--|
| | | CE | |
| MOD. | N°: | | |
| | | | |
| 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 contentor 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 A GÁS

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE MACROS 700

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|---------------|---|---|
| G7BR8/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x700x900 (1020) |

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE MAXIMA 900

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|---------------|---|---|
| G9BR8/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 1200x900x900 (1065) |

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE S900

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|---------------------------------|---|---|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 1200x900x900 (965) |

BRASEIRAS A GÁS SÉRIE LX900TOP

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|---------------------------------|---|---|
| LXG9BR8/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 800x900x740 (760) |



BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE MACROS 700

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | POTÊNCIA NOMINAL ELETRICA A 220-240V | CABO DE CONEXÃO DE TIPO HO7RNF-F | Potência nominal | Potência reduzida | Potência nominal G2.350 | Potência nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo metano G20 | Consumo metano G25 | Consumo metano G25.1 | Consumo metano G25.3 | Consumo gas comun G27 | Consumo gas comun G2.350 | Ar primário para combustão | Construção tipo | Queimador | Peso | |
|---------|--|--|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------|-----------|------|----|
| | kW | | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kW | kg | |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE MAXIMA 900

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | POTÊNCIA NOMINAL ELETRICA A 220-240V | CABO DE CONEXÃO DE TIPO HO7RNF-F | Potência nominal | Potência reduzida | Potência nominal G2.350 | Potência nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo metano G20 | Consumo metano G25 | Consumo metano G25.1 | Consumo metano G25.3 | Consumo gas comun G27 | Consumo gas comun G2.350 | Ar primário para combustão | Construção tipo | Queimador | Peso | |
|-------------|--|--|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------|-----------|------|-----|
| | kW | | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kW | kg | |
| G9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE S900

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | POTÊNCIA NOMINAL ELETRICA A 220-240V | CABO DE CONEXÃO DE TIPO HO7RNF-F | Potência nominal | Potência reduzida | Potência nominal G2.350 | Potência nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo metano G20 | Consumo metano G25 | Consumo metano G25.1 | Consumo metano G25.3 | Consumo gas comun G27 | Consumo gas comun G2.350 | Ar primário para combustão | Construção tipo | Queimador | Peso | |
|----------------------------------|--|--|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------|-----------|------|-----|
| | kW | | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kW | kg | |
| SG9BR8/1- SG9BR8/1+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR8/1+RM- SG9BR8/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| SG9BR12/1+RM- SG9BR12/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

BRASEIRAS A GÁS - SÉRIE LX900 TOP

DADOS TÉCNICOS

| MODELO | POTÊNCIA NOMINAL ELETRICA A 220-240V | CABO DE CONEXÃO DE TIPO HO7RNF-F | Potência nominal | Potência reduzida | Potência nominal G2.350 | Potência nominal G27 | Consumo GPL G30/31 | Consumo metano G20 | Consumo metano G25 | Consumo metano G25.1 | Consumo metano G25.3 | Consumo gas comun G27 | Consumo gas comun G2.350 | Ar primário para combustão | Construção tipo | Queimador | Peso | |
|--------------------------------|--|--|---------------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------|-----------|------|-----|
| | kW | | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | n° | kW | kg | |
| LX9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX9BR8/1+RM- LX9BR8/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**ATENÇÃO!**

As figuras indicadas nos capítulos “**ADVERTÊNCIAS GERAIS**”, “**INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS**” e “**INSTRUÇÕES MODELOS ELÉCTRICOS**” estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes da colocação em funcionamento, é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás utilizado) correspondem à família e ao grupo de gás disponíveis no local.

Caso contrário, providenciar a passagem à família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo “Funcionamento com outros tipos de gás”). Para colocar o aparelho em funcionamento, seguir as instruções de uso.

Verificação da potência

Usar os bicos adequados à potência nominal predispostos nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na placa de dados do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela “QUEIMADORES”

A pressão de alimentação do gás deve estar dentro dos seguintes campos:

- de 18 a 22,5 mbar para gás da segunda família (metano)
- de 27 a 37 mbar para gás da terceira família (butano-propano).

Fora destas margens de pressão o aparelho não pode funcionar. Para regular a potência ao mínimo, é necessário observar os dados da tabela “QUEIMADORES”.

Se desejar um ulterior controlo da potência, é possível realizá-lo com um contador, seguindo o chamado “método volumétrico”.

Em geral, porém, é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig. 6)

A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar).

Retirar o parafuso (A) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar hermeticamente o parafuso (A).

IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os aparelhos a gás conectados e operantes.

Controlo da potência segundo o método volumétrico

Com o auxílio de um contador do gás e de um cronómetro é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor **E** calculado dessa forma:

$$E = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja feita com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela “QUEIMADORES”. O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado à empresa local fornecedora do gás.

Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde aos tipos previstos na tabela “QUEIMADORES”. Certificar-se que o redutor de pressão usado tenha uma capacidade à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos ligados. Certificar-se que a tubulação de envio do gás seja adequada.

Controlo da chama piloto

Para uma correcta regulação, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário

O fluxo do volume de ar está correctamente regulado quando existe uma protecção adequada contra o aumento da chama com o queimador frio ou retornos com o queimador quente. Na tabela “QUEIMADORES” é fornecida a medida de ar primário para a combustão.

Controlo do funcionamento

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive ao mínimo.

Advertências para o responsável pela instalação

Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.

Informar ao operador que qualquer tipo de reforma ou modificações da construção que possam afectar a alimentação de ar para a combustão obrigam a realizar uma nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gás

Para passar a um outro tipo de gás, por exemplo do gás metano ao gás líquido, é preciso utilizar bicos adequados ao queimador, conforme a tabela queimadores. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gás, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são fornecidos numa embalagem que acompanha o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação do funcionamento do aparelho, como descrito no parágrafo “Controlo do funcionamento”.

Depois de modificar a predisposição, indicar na placa de dados o novo tipo de gás.



Regulação do mínimo (Fig.7)

Utilizando como referência a tabela “QUEIMADORES”, regular o parafuso do mínimo “B” da seguinte maneira:

- para o funcionamento com gás líquido, parafusar o parafuso de regulação do mínimo até o encosto.
- para o funcionamento com gás metano:
 1. Localizar o comando da respectiva torneira, acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
 2. Regular a capacidade do mínimo mediante o parafuso “B” (Fig.7); desparafusando 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, desparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
 9. Se a potência for superior ao valor da tabela, parafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

usar exclusivamente peças de reposição originais fornecidas pelo fabricante. A substituição de peças deve ser realizada por pessoal autorizado!

Bico do queimador principal (fig.4 - 4.1)

O acesso aos bicos dos modelos G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP é realizado após levantar completamente o tanque e depois de retirar a caixa de proteção do bico. Para os modelos G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP e SG9BR12/I+RM+CDP remove o painel dianteiro e a rampa dos bicos. Com uma chave fixa SW11, desparafuse os bicos “B” e substitua-os pelos bicos apropriados.

Controle na “tabela de queimadores” a correta distância “H” para o ar primário.

Regulação da chama piloto (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

A chama piloto nos modelos G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/

I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP e SG9BR8/I+RM+CDP apresenta bicos e ar fixo (Fig. 5 - 5.1). A única operação necessária é a substituição dos bicos segundo o tipo de gás, agindo da seguinte maneira:

- desmonte o painel dianteiro.
- desparafuse o parafuso de fechamento “E” e substitua o bico “D” pelo bico apropriado.

Para os modelos G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP e SG9BR12/I+RM+CDP a chama piloto é regulável (Fig: 5.2). Agir da seguinte maneira:

- desmonte o painel dianteiro.
- Regule o fluxo de gás do queimador piloto mediante o parafuso “G” e o ar com o anel “H”.

Vela de ignição (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

A vela “C” é extraída por baixo. Liberar o cabo de ignição, afrouxar a porca de fixação e inserir uma nova vela.

Torneira / válvula do gás

Afrouxar as juntas em parafuso dos tubos do gás e do termopar, afrouxar então os parafusos de fixação da alimentação da rampa de gás e inserir uma nova torneira / válvula.

Termopar (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Afrouxar as juntas em parafuso que fixam o termopar “A” à estrutura (torneiras, válvulas) do gás e ao queimador piloto “B”; inserir a nova peça.

Depois de realizada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas peças.

ADVERTÊNCIA

Depois de realizada a substituição de peças de alimentação do gás, é necessário verificar a vedação e o funcionamento dos diversos elementos.

INSTRUÇÕES DE USO

Atenção!:

Nunca usar como fritadeira.

O correto funcionamento do equipamento é garantido somente com a cuba completamente abaixada.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento para a cozedura pela primeira vez, é indispensável lavar atentamente o interior da cuba de cozedura.

Atenção!

A cuba de cozedura deve ser abastecida no máximo 40 mm abaixo da borda de trasbordamento, respeitando a marca de nível máximo, incluído o alimento a cozinhar.

O aparelho é equipado com um selector para a realização de todas as operações de cozedura.


A seguir são descritos em sucessão todos os procedimentos para um uso seguro e correcto do aparelho.







Ativação do queimador piloto

Abra a torneira de gás colocada a montante do aparelho. Rode o botão da válvula/torneira da posição "●" para a esquerda, até a posição "✱", "; mantenha o botão pressionado e, simultaneamente, acione a tecla de ativação. Mantenha o botão pressionado durante alguns segundos após a ativação. Solte o botão e controle se o queimador piloto acendeu. Se a chama apagar, repita a operação.

Ativação do queimador principal

Depois de acender a chama piloto, rode o botão da válvula para a esquerda até o ponto correspondente à temperatura desejada ou ao símbolo .

| Posição | graus °C |
|---|----------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

Para a válvula termostática, o mínimo está na posição  e o máximo, na posição .

A regulação termostática comporta a ativação automática e a desativação do queimador principal (regulação ON/Off), permanecendo acesa apenas a chama piloto.

Quando o botão da válvula/torneira é rodada para a direita, até a posição "✱", "; ou o botão do termostato está na posição "0", o queimador principal permanece constantemente desligado.

Desativação do queimador piloto

Para desligar o queimador piloto, pressione o botão da válvula/torneira e gire-o até a posição "●".

Em caso de desativação e reativação sucessiva, aguardar cerca de 1 minuto para permitir o restabelecimento automático da válvula.

Esvaziamento do tanque de cozedura (fig.8)

O dispositivo de basculamento serve para facilitar o esvaziamento do tanque. Este dispositivo é acionado pelo volante posicionado no lado direito, na parte dianteira.

Rodando o volante no sentido horário, o tanque levanta-se, rodando-o no sentido anti-horário, abaixa-se. Nos modelos com basculamento motorizado, ao invés do volante são acionados os botões de subida e descida do tanque.



INSTRUÇÕES MODELOS ELÉTRICOS



BRASEIRAS ELÉTRICAS SÉRIE MACROS 700

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|---------------|---|---|
| E7BR8/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x700x900 (1020) |

BRASEIRAS ELÉTRICAS SÉRIE MAXIMA 900

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|---------------|---|---|
| E9BR8/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 1200x900x900 (1065) |

BRASEIRAS ELÉTRICAS SÉRIE S700

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|---------------|--|---|
| SE7BR4/FIX | Braseira com móvel, cuba fixa com fundo em inox | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Braseira com móvel, cuba fixa com fundo em inox | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Braseira com móvel com cuba fixa e fundo em inox, com comandos BFlex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Braseira com móvel com cuba fixa e fundo em inox, com comandos BFlex | mm 800x730x900 (920) |

PT

BRASEIRAS ELÉTRICAS SÉRIE S900

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|-------------------------------|---|---|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Braseira com móvel, cuba fixa com fundo em inox | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Braseira com móvel, cuba fixa com fundo em inox | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Braseira com móvel com cuba fixa e fundo em inox, com comandos BFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Braseira com móvel com cuba fixa e fundo em inox, com comandos BFlex | mm 800x900x900 (920) |

BRASEIRAS ELÉTRICAS SÉRIE LX900 TOP

| Aparelho tipo | Descrição | Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total) |
|-------------------------------|---|---|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Braseira com móvel com cuba basculante fundo inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Braseira com móvel com cuba com basculamento motorizado e fundo de inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Braseira com móvel, cuba fixa com fundo em inox | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Braseira com móvel, cuba fixa com fundo em inox | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Braseira com cuba fixa e fundo em inox, com comandos BFlex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Braseira com cuba fixa e fundo em inox, com comandos BFlex | mm 800x900x580 (600) |

**BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 700****DADOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potência nominal | Tensão nominal | Cabo de ligação de tipo H07RN-F |
|---------|------------------|----------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 900**DADOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potência nominal | Tensão nominal | Cabo de ligação de tipo H07RN-F |
|-----------------------|------------------|----------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE S700**DADOS TÉCNICOS**

| MODEL | Rated power | Rated voltage | H07RN-F connection cable |
|----------------------------|-------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE S900**DADOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potência nominal | Tensão nominal | Cabo de ligação de tipo H07RN-F |
|---|------------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

BRASEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE LX900 TOP**DADOS TÉCNICOS**

| MODELO | Potência nominal | Tensão nominal | Cabo de ligação de tipo H07RN-F |
|---|------------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |



ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos “**ADVERTÊNCIAS GERAIS**”, “**INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS**” e “**INSTRUÇÕES MODELOS ELÉTRICOS**” estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

ADVERTÊNCIAS:

Em caso de instalação dos modelos SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF separadamente (não em série), fixe o pé de proteção contra tombamento no piso utilizando parafusos e buchas apropriados (vide fig. 10) e respeitando as distâncias mínimas de instalação (vide capítulo Predisposição).

Atenção!

Se os modelos LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF e LXE9BR8/FIX-BF não forem instalados na estrutura de suporte suspensa, deverão ser montados sobre um suporte adequado (vide fig. 11).

LIGAÇÃO ELÉTRICA

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 do braçadeira específica. Ligar cuidadosamente os condutores nos respectivos terminais do painel.
O condutor de terra deve ser mais comprido que os outros, para que seja o último a desligar-se em caso de forte 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

Atenção! : Nunca usar como fritadeira.

O correto funcionamento do equipamento é garantido somente com a cuba completamente abaixada.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento para a cozedura pela primeira vez, é indispensável lavar atentamente o interior da cuba de cozedura.

Nos modelos com cuba fixa, antes de encher a cuba verificar se a tampa de fechamento foi posicionada corretamente.

Atenção!

A cuba de cozedura deve ser abastecida no máximo 40 mm abaixo da borda de trasbordamento, respeitando a marca de nível máximo, incluído o alimento a cozinhar.

Verifique se o chão ao redor do aparelho é escorregadio.

Quanto às emissões de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB (A).

Ativação

Activar o interruptor principal na entrada do aparelho. Posicionar o termostato da posição “●” à temperatura desejada, as lâmpadas de sinalização acendem-se; a lâmpada verde indica que a aparelho recebe tensão, a lâmpada laranja indica que as resistências estão inseridas; assim que é alcançada a temperatura, esta lâmpada apaga-se.

Desactivação

Posicionar o termostato na posição “●”.

Esvaziamento do tanque de cozedura (fig.8)

O dispositivo de basculamento serve para facilitar o esvaziamento do tanque. Este dispositivo é acionado pelo volante posicionado no lado direito, na parte dianteira. Rodando o volante no sentido horário, o tanque levanta-se, rodando-o no sentido anti-horário, abaixa-se. Nos modelos com basculamento motorizado, ao invés do



volante são acionados os botões de subida e descida do tanque.

Para os modelos com cuba fixa, operar da seguinte forma. Certificar-se de que a bandeja de recolha tenha sido posicionada corretamente dentro do móvel, remover a tampa da cuba e aguardar o esvaziamento.

MODELOS COM CONTROLOS ELETRÓNICOS FUNCIONAMENTO COM B-FLEX (ver fig. 12)

Acendimento, ajuste e desativação

Com a fritadeira basculante desligada e o cabo de alimentação conectado à rede elétrica, o ecrã "A" mostra o valor "OFF". Para ligar a fritadeira basculante, mantenha pressionado por alguns

segundos o botão "B"; o ecrã exibe a temperatura predefinida de 50 °C e o dígito "°C" pisca.

Para alterar o valor de cozedura, pressione rapidamente o botão "B" e gire-o. Quando o ecrã exibe a temperatura desejada, pressione o botão "B" novamente para memorizar o novo valor ou aguarde alguns segundos: o sistema memoriza o último valor indicado no ecrã.

Quando a temperatura configurada é atingida, a fritadeira basculante emite um sinal sonoro e o dígito "°C" é mostrado de forma fixa. A partir de então, passa ao modo de preservação da temperatura, ligando e desligando para poder manter a temperatura constante.

Um sinal sonoro é emitido cada vez que a fritadeira basculante atinge a temperatura configurada.

Para desligar a fritadeira basculante, mantenha o botão "B" pressionado por alguns segundos; o ecrã "A" exibe a escrita "HOT" enquanto a temperatura do fundo da cuba da bandeja fritadeira basculante for superior a 60 °C. Abaixo deste valor, a indicará "OFF".

Atenção

O aparelho possui os seguintes dispositivos de segurança:

- se o led "H" estiver aceso, significa que o termostato de segurança disparou.
Neste caso, a fritadeira basculante não irá funcionar até que o seu restabelecimento.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

Cortar a corrente fornecida ao aparelho (retirar os fusíveis). Para facilitar o acesso às peças a substituir, é necessário retirar o painel dianteiro, depois de retirar o botão de regulação da temperatura, o comando da torneira de carga da água e o volante de comando do basculamento da cuba de cozedura.

Substituição das resistências

- Desligar os cabos de alimentação da(s) resistência(s).
- Nos modelos com cuba basculante, para facilitar a substituição, girar a cuba com a máx. abertura.
- Retirar a chapa de protecção de isolamento desparafusando os parafusos de fixação na cuba.
- Retirar o painel de protecção das resistências.

- Retirar a chapa de suporte da resistência da resistência defeituosa.
- Montar a nova resistência com a sequência inversa.

Substituição das luzes de indicação

- Desligar os cabos de alimentação.
- Retirar a lâmpada.
- Montar a nova lâmpada com a sequência inversa.

Substituição do termostato de trabalho ou do termostato de segurança

- Desligar os cabos de alimentação, depois de retirar o painel dianteiro.
- Retirar o bulbo do seu alojamento no fundo da cuba, no lado dianteiro.
- Substituir o termostato desparafusando os parafusos de bloqueio no suporte.
- Montar o novo termostato com a sequência inversa.

Substituição do interruptor

- Desligar os cabos de alimentação, depois de retirar o painel dianteiro.
- Substituir o interruptor desparafusando os parafusos de bloqueio no suporte, depois de retirar o termostato de trabalho coaxial.
- Montar o novo interruptor com a sequência inversa.

**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 **186**** Βραστήρες υγραερίου**

Διαστάσεις **190**

Τεχνικά χαρακτηριστικά **191**

Ειδικές οδηγίες **192**** Ηλεκτρικοί βραστήρες**

Διαστάσεις **195**

Τεχνικά χαρακτηριστικά **196**

Ειδικές οδηγίες **197**

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”, “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ” και “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο.

Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Η εγκατάσταση, η θέση σε λειτουργία και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό. Όλες οι απαραίτητες ενέργειες για την εγκατάσταση πρέπει να είναι σύμφωνες με τους ισχύοντες κανονισμούς. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση, αδεξιότητα στην χρήση.

ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ, ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές είναι σύμφωνες με τις οδηγίες ΕΟΚ και τους ειδικούς σχετικούς κανονισμούς. Απαιτείται εγκατάσταση με την πλήρη τήρηση των ισχυόντων κανονισμών.



Προβλέποντας την συναρμολόγηση, τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- οικοδομικούς κανονισμούς και τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- διατάξεις του οργανισμού παροχής υγραερίου
- διατάξεις του οργανισμού παροχής ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος.

Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10. Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

| | | | |
|------|-----|---|---|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2 |
| | | |  |

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μετακίνηση και Μεταφορά

Οι συσκευές τοποθετούνται σε ξύλινες παλέτες: αυτό διευκολύνει την μεταφορά και μετακίνησή τους με περνοφόρα ανυψωτικά οχήματα και μέσα στο εργοστάσιο και για την φόρτο-εκφόρτωση τους.

Καλύπτονται με ανθεκτικές συσκευασίες από χαρτόνι τριπλού πάχους και με την επικόλληση αυτοκόλλητων τυπωμένων ετικετών προφύλαξης. Αυτές οι ετικέτες αναφέρουν οδηγίες για την μετακίνηση, απαγορεύουν την ανύψωση με γάντζους και την έκθεση σε καιρικές συνθήκες της συσκευασίας.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν την τοποθέτηση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μερικά μέρη προστατεύονται με αυτοκόλλητη ταινία η οποία πρέπει να αφαιρεθεί με προσοχή. Για να αφαιρέσετε όλα τα ενδεχόμενα υπόλοιπα της κόλλας, καθαρίστε με κατάλληλα υλικά, π.χ. βενζίνη. Μην χρησιμοποιήσετε για κανένα λόγο καυστικά προϊόντα.

Συναρμολογήστε τα πόδια της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε τέλεια ευθυγράμμιση, μπορείτε να διορθώσετε τις μικρές διαφορές στάθμης ρυθμίζοντας το ύψος των ποδιών.

Οι συνδέσεις στα δίκτυα υγραερίου ή/και ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να βρίσκονται σε θέση κοντινή και ευπρόσβλητη της συσκευής.

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 θερμομική μόνωση και τηρήστε πάντα πιστά τους κανονισμούς για πυροπροστασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο αέρας που απαιτείται για την καύση στους καυστήρες είναι 2 m³/h ανά kW της εγκαταστημένης ισχύος.

Εξαερισμός του χώρου

Στον χώρο όπου εγκαθίσταται η συσκευή πρέπει να προβλέπονται οπές αναρρόφησης αέρος ούτως ώστε να εξασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής και την ανανέωση του αέρα μέσα στον χώρο.

Ο αέρας που απαιτείται για την καύση στους καυστήρες είναι 2 m³/h ανά kW της εγκαταστημένης ισχύος.

Οι 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).

Μην τοποθετήσετε την συσκευή κοντά σε άλλες που φθάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες για να μην προκαλέσετε ζημιές στα ηλεκτρικά μέρη.

Κατά την τοποθέτηση βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί για την αναρρόφηση και εκκένωση του αέρα παραμένουν ελεύθεροι από οποιοδήποτε εμπόδιο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ότι αυτή η συσκευή είναι για επαγγελματική χρήση μόνο και θα πρέπει να χρησιμοποιείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

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!

Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν η χρήση γίνεται υπό την επίτηρηση ή κατόπιν οδηγίες προς τη χρήση της συσκευής από κάποιο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να επιβεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

Αυτές οι προειδοποιήσεις είναι πολύ σημαντικές, εάν

παραβλέπονται μπορεί να συνεπάγονται τη κακή λειτουργία των εξαρτημάτων ή να εγκυμονούν κίνδυνο για τον χρήστη.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- **Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφίστε την να κρυώσει.**
- **Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποξείδωσης 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, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.** Μην 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 καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε να τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite). **Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.**

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήσετε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε να τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η κατασκευή των συσκευών γίνεται με τρόπο ούτως ώστε να απαιτεί ελάχιστη συντήρηση. Παρόλο αυτό όμως, σας συμβουλεύουμε να συνάψτε κάποιο συμβόλαιο τεχνικής υποστήριξης με το δικό μας τμήμα τεχνικής υποστήριξης ή με έναν εξειδικευμένο τεχνίτη της επιλογής σας για να γίνει ο έλεγχος των συσκευών τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής, απουσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο αερίου / από το γενικό διακόπτη ηλεκτρικού ρεύματος.

Χρησιμοποιείστε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή

Σε τακτά χρονικά διαστήματα, εφαρμόστε την πάστα χαλκού, που παρέχεται μαζί με τον βραστήρα, στην βίδα ανύψωσης της λεκάνης. Ακολουθείστε τις οδηγίες στην εικόνα 9.

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΜΗ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εάν η συσκευή πρέπει να μείνει αχρησιμοποίητη για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- Καθαρίστε λεπτομερώς τη συσκευή και όλες τις κοντινές επιφάνειες, (βλ. παράγραφο "ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ")
- Απλώστε μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Εκτελέστε όλες τις ενέργειες συντήρησης.
- Καλύψτε την συσκευή με κάποιο κάλυμμα αφήνοντας μερικά ανοίγματα για την κυκλοφορία του αέρα.

ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΥΓΡΑΕΡΙΟ

Η σύνδεση στο στόμιο των 1/2" G ή 3/4" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπώσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς. Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγξτε τη στεγανότητα της χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο ελέγξτε ότι:

- Η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις τιμές που αναφέρονται στην πινακίδα.
- Η γείωση είναι αποτελεσματική.
- Το καλώδιο σύνδεσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που απορροφά η συσκευή.

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

Για να έχετε πρόσβαση στην κλεμμοσειρά 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 κλεμμοσειράς. Ο ηλεκτρικός αγωγός γείωσης πρέπει να είναι μακρύτερο από τους άλλους, και αυτό γιατί πρέπει να αποσυνδεθεί τελευταίος σε περίπτωση δυνατής έλξης του καλωδίου ή σπάσιμο του στοπ. Σφίξτε το στοπ.
- Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ.**

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου.

Προσδιορίζεται με μία ετικέτα:



ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΔΡΕΥΣΗΣ

Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνιμα με την παροχή νερού, και όχι διαμέσου συνδετικών συστημάτων με εύκαμπτους σωλήνες. Εάν υπάρχει, συνδέστε τον σωλήνα εισόδου νερού στο δίκτυο διανομής με ένα μηχανικό φίλτρο και μια βαλβίδα διακοπής. Πριν συνδέσετε το φίλτρο, αφήστε να τρέξει αρκετό νερό για να καθαριστεί η σωλήνωση από πιθανά μεταλλικά κατάλοιπα.

Προσοχή!

Ο κατασκευαστής δεν φέρνει ευθύνες και δεν αναγνωρίζει αποζημιώσεις κατά την ισχύ της εγγύησης για ζημιές που προκαλούνται από ανεπαρκείς ή μη σύμφωνες με τις οδηγίες εγκαταστάσεις.

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 "A": Δεν προβλέπονται για σύνδεση με έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεδεμένες με μία καπνοδόχο ασφαλούς απόδοσης ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.

Εάν δεν υπάρχουν επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη, βλ. πίνακα 1, ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

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 60335-2-39 Ειδικός Κανονισμός για ηλεκτρικές ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ πολλαπλών χρήσεων επαγγελματικής χρήσης

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

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

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 την 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 ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ****ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700**

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ.: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|----------------|---|---|
| G7BR8/I | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 800x700x900 (1020) |

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ.: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|----------------|---|---|
| G9BR8/I | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλιόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile motorizzata e fondo inox | mm 1200x900x900 (1065) |

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ S900

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ.: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|---------------------------------|---|---|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλιόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλιόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 1200x900x900 (965) |

EL

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ S900

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ.: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|---------------------------------|---|---|
| LXG9BR8/I | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλιόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 800x900x740 (760) |

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΛΟΓΩΣΗ ΣΕ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΜΕΔΙΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2.350 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ | ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ | Βάρος | | | | |
|---------|--|----------------------------------|------------------|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------|-------|----|---|------|----|
| | | | | | | | | | | | | | | kg | kg | | | |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΛΟΓΩΣΗ ΣΕ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΜΕΔΙΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2.350 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ | ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ | Βάρος | | | |
|-------------|--|----------------------------------|------------------|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------|-------|----|----|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | kg | kg | | |
| G9BR8/1 | / | / | 18 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1+RM | 0,4 | / | 18 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,006 | / | 30 | / | 30 | 3,0 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1+RM | 0,4 | / | 30 | / | 30 | 3,0 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ S900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΛΟΓΩΣΗ ΣΕ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΜΕΔΙΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2.350 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ | ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ | Βάρος | | | |
|-------------------------------|--|----------------------------------|------------------|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------|-------|----|----|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | kg | kg | | |
| S9BR8/1 - S9BR8/1+CDP | 0,006 | 3x1,5mm ² | 18 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S9BR8/1+RM - S9BR8/1+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm ² | 18 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S9BR12/1 | 0,006 | 3x1,5mm ² | 30 | / | 30 | 3,0 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| S9BR12/1+RM - S9BR12/1+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm ² | 30 | / | 30 | 3,0 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΜΟΝΤΕΛΟ | ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΟΜΟΛΟΓΩΣΗ ΣΕ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΥΜΜΕΤΡΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΗΥΠΗΡ-Ε | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΜΕΔΙΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΜΕΘΑΝΟΥ | ΚΑΤΑΜΟΔΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ G2.350 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΑΕΡΑΣ ΓΙΑ ΚΑΥΣΗ | ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ | Βάρος | | | |
|--|--|----------------------------------|------------------|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------|-------|----|----|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | kg | kg | | |
| LX9BR8/1 - LX9BR8/1+RM - LX9BR8/1+RM+CDP | 0,4 | 3x1,5mm ² | 18 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια **“ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”**, **“ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ”** και **“ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΛΑ”** βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης.

Σε περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλέπε παράγραφο “Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου”). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σε αυτά τα ακροφύσια γίνεται αναφορά στον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου πρέπει να είναι εντός των παρακάτω ορίων:

- από 18 έως 22,5 mbar για αέριο της δεύτερης οικογένειας (μεθάνιο)
- από 27 έως 37 mbar για αέριο της τρίτης οικογένειας (βουτάνιο-προπάνιο).

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές. Για την ρύθμιση της ισχύος στο ελάχιστο, πρέπει να τηρηθούν τα δεδομένα του πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, μπορείτε να προβαίνετε σε αυτό μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη “ογκομετρική μέθοδο”.

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος για τη σωστή λειτουργία των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 6)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχ. ανάλυση 0,1 mbar).

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο.

Με ένα μετρητή του υγραερίου και ένα χρονόμετρο, μπορείτε να μετρήσετε την κατανάλωση στην μονάδα χρόνου. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή **E** υπολογιζόμενη ως εξής:

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμογόνος δύναμη του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα “ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ”. Η τιμή της θερμидικής 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. Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας. Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο.
 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 χρονομέτρηση.
 5. Μετά από ένα επαρκές χρονικό διάστημα, για παράδειγμα 10 λεπτά, σταματάτε το χρονόμετρο και σημειώνετε την νέα ένδειξη του μετρητή του αερίου.
 6. Υπολογίστε πόσο αέριο έχει καταναλωθεί μέσα στο δεκάλεπτο (διαφορά των δύο ενδείξεων του μετρητή) π.χ.: 1η ένδειξη - 2η ένδειξη = 30 λίτρα (0,03m³).
 7. Υπολογίστε τώρα την ισχύ στο ελάχιστο εφαρμόζοντας τον τύπο της ογκομετρικής μεθόδου (προηγούμενη παράγραφο). Ισχύς (kw) = κατανάλωση (m³/h) για την θερμογόνο δύναμη του μεθανίου.
 8. Εάν η ικανότητα είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.
 9. Εάν η ικανότητα είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, βιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά που παρέχονται από τον κατασκευαστή. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!

Ακροφύσιο του κύριου καυστήρα (εικ.4-4.1)

Για τα μοντέλα G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται αφού σηκώσετε τελείως τον κάδο και αφού βγάλετε το κομτί προστασίας του ακροφυσίου. Για τα μοντέλα G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP, αφαιρέστε το μπροστινό πάνελ και την ράμπα με το στήριγμα ακροφυσίων. Με ένα κλειδί τύπου SW11 ξεβιδώστε τα ακροφύσια "B" και αντικαταστήστε τα με τα κατάλληλα.

Ελέγξτε από τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" τη σωστή απόσταση "H" για το πρωτεύων αέρα.

Ρύθμιση της φλόγας πιλότο (Εικ. 5 - 5.1 - 5.2)

Η φλόγα πιλότος στα μοντέλα G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα (εικ. 5 - 5.1). Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται από σας είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- αποσυναρμολογήστε το μπροστινό πάνελ
 - ξεβιδώστε τη βίδα κλεισίματος "E" και αντικαταστήστε το ακροφύσιο "D" με το κατάλληλο.
- Τα μοντέλα G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP έχουν ρυθμιζόμενο πιλότο (εικ. 5.2). Ακολουθήστε τα εξής:
- αποσυναρμολογήστε το μπροστινό πάνελ
 - ρυθμίστε την ικανότητα ροής υγραερίου του καυστήρα πιλότου με την βίδα "G" και τον αέρα με το δακτύλιο "H".

Μπουζί ανάφλεξης (Εικ. 5 - 5.1 - 5.2)

Το μπουζί "C" αφαιρείται από την κάτω πλευρά. Αποσυνδέστε το καλώδιο ανάφλεξης, λασκάρετε το παξιμάδι στερέωσης και τοποθετήστε ένα καινούριο μπουζί.

Βάνα / Βαλβίδα αερίου

Λασκάρτε τους κοχλιωτούς συνδέσμους των σωληνώσεων του αερίου και του θερμοστοιχείου, στην συνέχεια λασκάρτε τις βίδες στερέωσης της τροφοδοσίας στην ράμπα αερίου και τοποθετήστε μια καινούρια βάνα / βαλβίδα.

Θερμοστοιχείο (Εικ. 5 - 5.1 - 5.2)

Λασκάρτε τους κοχλιωτούς συνδέσμους που στερεώνουν το θερμοστοιχείο "A" στον εξοπλισμό (βάνες, βαλβίδες) του αερίου και στον καυστήρα πιλότο "B". Τοποθετήστε το καινούριο ανταλλακτικό. Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως φριτζάκι.

Η σωστή λειτουργία της συσκευής, εγγυάται μόνο με την λεκάνη κατεβασμένη στην χαμηλότερη θέση.

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 υπερχείλισης, τηρώντας τη σημείο μέγιστης χωρητικότητας, μαζί με τα υλικά προς ψήσιμο.


Η συσκευή παρέχει έναν επιλογέα με το οποίο γίνονται όλες οι ενέργειες έναρξης για το ψήσιμο.

Παρακάτω περιγράφεται την σειρά ενεργειών για μια σίγουρη και σωστή χρήση της συσκευής.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου

Ανοίξτε τη βάνα αερίου που βρίσκεται ανάντη της συσκευής. Περιστρέψτε αριστερόστροφα το κουμπί της βαλβίδας/στρόφιγγας από την θέση "●" μέχρι την θέση "✱", κρατήστε πατημένο το κουμπί και ταυτόχρονα επεμβαίνετε στο κουμπί ανάφλεξης. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για ακόμα κάποια δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη. Αφήστε τώρα το κουμπί και ελέγξτε εάν ενεργοποιήθηκε ο πιλότος. Σε περίπτωση να σβήσει η φλόγα, επαναλαμβάνετε την διαδικασία.

Ανάφλεξη του κύριου καυστήρα

Αφού ανάψατε τη φλόγα πιλότο, περιστρέψτε προς αριστερά το κουμπί της βαλβίδας μέχρι το σημείο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή θερμοκρασία ή μέχρι το σύμβολο .

(ρύθμιση ON/OFF), παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος.

Όταν το κουμπί της βαλβίδας/στρόφιγγας περιστρέφεται προς δεξιά μέχρι τη θέση "✱", ή το πόμολο του θερμοστάτη είναι στη θέση "0", ο κύριος καυστήρας είναι σταθερά απενεργοποιημένος.



Σβήσιμο του καυστήρα πιλότου



Για να σβήσετε τον καυστήρα πιλότο πατήστε το κουμπί της βαλβίδας/στρόφιγγας και περιστρέψτε το μέχρι τη θέση "●".

Σε περίπτωση απενεργοποίησης και επόμενης ενεργοποίησης, περιμένετε περίπου 1 λεπτό με σκοπό να επιτρέψετε την αυτόματη επαναφορά της βαλβίδας.

Κένωση του κάδου ψήσιματος (εικ. 8)

Το σύστημα της ανατροπής βοηθάει στο άδειασμα του κάδου. Αυτό το σύστημα ενεργοποιείται από τον σφόνδυλο που βρίσκεται δεξιά στο μπροστινό μέρος. Περιστρέφοντας το σφόνδυλο δεξιόστροφα, ο κάδος σηκώνεται, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα ο κάδος χαμηλώνει. Για τα μοντέλα με μηχανοκίνητη ανατροπή, αντί το σφόνδυλο πρέπει να πατήσετε τα μπουτόν για να ανεβάσετε και να κατεβάσετε τον κάδο.

| Θέση | βαθμούς °C |
|---|------------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

Για την θερμοστατική βαλβίδα το ελάχιστο βρίσκεται στη θέση  και το μέγιστο στη θέση .

Η θερμοστατική ρύθμιση συνεφέρει την αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του κύριου καυστήρα

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ****ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700**

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|----------------|--|--|
| E7BR8/I | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 800x700x900 (1020) |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ MAXIMA 900

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|----------------|---|--|
| E9BR8/I | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 1200x900x900 (1065) |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S700

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|----------------|--|--|
| SE7BR4/FIX | Βραστήρας με έπιπλο, σταθερή λεκάνη με ανοξείδωτο πάτο | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Βραστήρας με έπιπλο, σταθερή λεκάνη με ανοξείδωτο πάτο | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Βραστήρας με έπιπλο με σταθερή λεκάνη και ανοξείδωτο πάτο, με εντολές BFlex comandos BFlex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Βραστήρας με έπιπλο με σταθερή λεκάνη και ανοξείδωτο πάτο, με εντολές BFlex comandos BFlex | mm 800x730x900 (920) |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|-------------------------------|--|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Βραστήρας με έπιπλο, σταθερή λεκάνη με ανοξείδωτο πάτο | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Βραστήρας με έπιπλο, σταθερή λεκάνη με ανοξείδωτο πάτο | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Βραστήρας με έπιπλο με σταθερή λεκάνη και ανοξείδωτο πάτο, με εντολές BFlex comandos BFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Βραστήρας με έπιπλο με σταθερή λεκάνη και ανοξείδωτο πάτο, με εντολές BFlex comandos BFlex | mm 800x900x900 (920) |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

| Τύπος συσκευής | Περιγραφή | Διάστ: (ΜκΠκΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό) |
|-------------------------------|---|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενη λεκάνη ανοξείδωτο βάθος | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Βραστήρας με έπιπλο με ανακλινηόμενο μηχανοκίνητο δοχείο νερού και ανοξείδωτο πάτο. | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Βραστήρας με έπιπλο, σταθερή λεκάνη με ανοξείδωτο πάτο | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Βραστήρας με έπιπλο, σταθερή λεκάνη με ανοξείδωτο πάτο | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Βραστήρας με σταθερή λεκάνη και ανοξείδωτο πάτο, με εντολές BFlex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Βραστήρας με σταθερή λεκάνη και ανοξείδωτο πάτο, με εντολές BFlex | mm 800x900x580 (600) |



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ | Όνομαστική ισχύς | Όνομαστική τάση | Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F |
|----------------|------------------|-----------------|--------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ | Όνομαστική ισχύς | Όνομαστική τάση | Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F |
|-----------------------|------------------|-----------------|--------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ | Όνομαστική ισχύς | Όνομαστική τάση | Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F |
|----------------------------|------------------|-----------------|--------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ | Όνομαστική ισχύς | Όνομαστική τάση | Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F |
|---|------------------|-----------------|--------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| ΤΥΠΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ | Όνομαστική ισχύς | Όνομαστική τάση | Καλώδιο σύνδεσης τύπου H07RN-F |
|---|------------------|-----------------|--------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “**ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**”; “**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΙΡΙΟΥ**” και “**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ**” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

Σε περίπτωση που η εγκατάσταση των μοντέλων SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF γίνεται απομονωμένη (όχι σε σειρά), σταθεροποιήστε στο πάτωμα το πόδι για προστασία από ανατροπή με κατάλληλες βίδες και ούπα (βλ. εικ. 10) σεβόμενοι τις ελάχιστες αποστάσεις εγκατάστασης (βλ. κεφάλαιο Ετοιμασία).

Προσοχή!

Όταν τα μοντέλα LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX e LXE9BR8/FIX-BF δεν σταθεροποιούνται σε μια φέρουσα κρεμαστή δομή, θα πρέπει να συναρμολογούνται σε ένα ειδικό στήριγμα (βλ. εικ. 11).

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Προσοχή: Η συσκευή παραδίνεται για την τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

- Όπως προαναφέραμε, μεταξύ συσκευής και ηλεκτρικής γραμμής πρέπει να υπάρχει ένας πολυπολικός διακόπτης που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις που προβλέπονται από την κατηγορία υπέρτασης III και ένας διαφορικός με χαρακτηριστικά που να είναι κατάλληλα για την ονομαστική ισχύ της συσκευής (1mA ανά kW ισχύος).
- Ελέγξτε την αποδοτικότητα της εγκατάστασης γείωσης.
- Αυτή η συσκευή ανήκει στον τύπο Y (που παρέχεται χωρίς καλώδιο και χωρίς πρίζα), επομένως το καλώδιο και τα άλλα εξαρτήματα απαραίτητα για την σύνδεση είναι υπό την ευθύνη του εγκαταστάτη.
- Το καλώδιο για την σύνδεση στην ηλεκτρική γραμμή πρέπει να είναι με τα ίδια χαρακτηριστικά που αναφέρονται στον πίνακα “Τεχνικά χαρακτηριστικά” και να είναι του τύπου H07RN-F με προστασία από το λάδι.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό για αποφυγή κάθε κινδύνου.

Για να έχετε πρόσβαση στην κλεμοσειρά τροφοδοσίας, προχωρήστε με το ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος ενεργώντας στον διακόπτη που βρίσκεται ανάντη της συσκευής.
- Αφαιρέστε το μπροστινό πάνελ ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης.
- Περάστε το καλώδιο από το ειδικό στοπ. Συνδέστε με προσοχή τους αγωγούς με τους αντίστοιχους ακροδέκτες της κλεμοσειράς.

Ο ηλεκτρικός αγωγός γείωσης πρέπει να είναι μακρύτερο από τους άλλους, και αυτό γιατί πρέπει να αποσυνδεθεί τελευταίος σε περίπτωση δυνατής έλξης του καλωδίου ή σπάσιμο του στοπ. Σφίξτε το στοπ.

- Η συσκευή πρέπει να περιλαμβάνεται σε ένα ισοδυναμικό σύστημα.
- Η σύνδεση γίνεται με τον κατάλληλο ακροδέκτη που είναι κάτω στην δεξιά πλευρά και αναφέρει το διεθνές σύμβολο και έναν ηλεκτρικό αγωγό με ονομαστική τομή <math><10\text{ mm}^2</math>. Αυτή η σύνδεση γίνεται μεταξύ όλων των εγκαταστημένων συσκευών και της εγκατάστασης γείωσης του κτιρίου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή! Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως φριτζά.

Η σωστή λειτουργία της συσκευής, εγγυάται μόνο με την λεκάνη κατεβασμένη στην χαμηλότερη θέση.

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

Για τα μοντέλα με σταθερή λεκάνη, πριν γεμίσετε την λεκάνη, σιγουρευτείτε ότι τοποθετήσατε σωστά την ειδική τάπα κλεισίματος.

Προσοχή!

Η λεκάνη ψησίματος γεμίζει το πολύ μέχρι 40 mm από το όριο υπερχείλιση, τηρώντας τη σημείο μέγιστης χωρητικότητας, μαζί με τα υλικά προς ψήσιμο.

Προσοχή στο ενδεχόμενο να υπάρχει ολισθηρό δάπεδο γύρω από την συσκευή.

Σχετικά με τις εκπομπές αερόφερτου ακουστικού θορύβου, η στάθμη της ηχητικής πίεσης σύμφωνα με την καμπύλη A είναι χαμηλότερη από 70 dB (A).

Ενεργοποίηση

Ενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη ανάντη της συσκευής. Μετακινήστε το θερμοστάτη από την θέση “●” στην επιθυμητή θερμοκρασία. Οι λυχνίες ένδειξης θα ανάψουν, η πράσινη δείχνει ότι η συσκευή είναι υπό τάση, η πορτοκαλί ότι οι αντιστάσεις είναι ενεργοποιημένες. Όταν η θερμοκρασία φτάνει στο επιθυμητό επίπεδο, η αντίστοιχη λυχνία ένδειξη απενεργοποιείται.

Απενεργοποίηση

Φέρτε το θερμοστάτη στη θέση “●”.

Κένωση του κάδου ψησίματος (εικ. 8)

Το σύστημα της ανατροπής βοηθάει στο άδειασμα



του κάδου. Αυτό το σύστημα ενεργοποιείται από τον σφόνδυλο που βρίσκεται δεξιά στο μπροστινό μέρος. Περιστρέφοντας το σφόνδυλο δεξιόστροφα, ο κάδος σηκώνεται, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα ο κάδος χαμηλώνει. Για τα μοντέλα με μηχανοκίνητη ανατροπή, αντί το σφόνδυλο πρέπει να πατήσετε τα μπουτόν για να ανεβάσετε και να κατεβάσετε τον κάδο.

Για τα μοντέλα με σταθερή λεκάνη, προχωρήστε όπως ακολουθεί.

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο συλλογής είναι σωστά τοποθετημένο μέσα στο έπιπλο, αφαιρέστε την τάπα από την λεκάνη και περιμένετε να αδειάσει.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΝΤΟΛΩΝ B-FLEX (βλ. εικ. 12)

Ενεργοποίηση, ρύθμιση και απενεργοποίηση

Όταν ο βραστήρας δεν είναι ενεργοποιημένος αλλά το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο με την παροχή ρεύματος, η οθόνη "A" δείχνει "OFF". Για την ενεργοποίηση του βραστήρα, κρατήστε πατημένο για κάποια δευτερόλεπτα το κουμπί "B". Τώρα στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία των 50 °C και το σύμβολο "°C" αναβοσβήνει.

Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ψησίματος πατήστε σύντομα το κουμπί "B" και περιστρέψτε το. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία πατήστε ξανά το κουμπί "B" για να καταχωρηθεί στην μνήμη την καινούρια ρύθμιση ή περιμένετε κάποια δευτερόλεπτα: το σύστημα θα αποθηκεύσει την τελευταία τιμή που εμφανίστηκε στην οθόνη.

Όταν φτάνει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, ο βραστήρας θα εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο "°C" θα ανάβει σταθερά. Τώρα θα περάσει στη λειτουργία με σταθερή θερμοκρασία και θα ενεργοποιηθεί και απενεργοποιηθεί συνέχεια για να κρατήσει σταθερή την τιμή της θερμοκρασίας.

Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που ο βραστήρας φτάνει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

Για την απενεργοποίηση του βραστήρα, κρατήστε πατημένο για κάποιο δευτερόλεπτο το κουμπί "B", η οθόνη "A" εμφανίζει την λέξη "HOT" μέχρι που η θερμοκρασία στον πάτο του βραστήρα θα μείνει σε τιμές άνω των 60 °C, όταν η θερμοκρασία θα πέσει κάτω από τους 60° στην οθόνη εμφανίζεται η λέξη "OFF".

Προσοχή

Η συσκευή παρέχει την ακόλουθη διάταξη ασφαλείας:

- εάν η λυχνία led "H" ανάβει σημαίνει ότι ενεργοποιήθηκε ο θερμοστάτης ασφαλείας.
Σε αυτή την περίπτωση, ο βραστήρας θα λειτουργήσει ξανά μόνο όταν θα επαναφερθεί η ασφάλεια.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

Αφαιρέστε την παροχή ρεύματος από την συσκευή.

(αφαιρέστε τις ασφάλειες).

Για πιο εύκολη πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση, πρέπει να βγάλετε το μπροστινό πάνελ αφού αφαιρέσετε το πόμολο για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, τη λαβή της στρόφιγγας για την φόρτωση νερού και τον σφόνδυλο για την ανάκληση της λεκάνης ψησίματος.

Αντικατάσταση των αντιστάσεων

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας προς την αντίσταση (ή τις αντιστάσεις).
- Στα μοντέλα με ανακλινηόμενη λεκάνη, για να διευκολύνετε στην αντικατάσταση, περιστρέψτε τη λεκάνη μέχρι το μέγιστο άνοιγμα.
- Αφαιρέστε το μονωτικό προστατευτικό έλασμα ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης στη λεκάνη.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό πάνελ των αντιστάσεων.
- Βγάλτε τη πλάκα στήριξης της αντίστασης της χαλασμένης αντίστασης.
- Συναρμολογήστε τη νέα αντίσταση με τις αντίστροφες κινήσεις.

Αντικατάσταση των λυχνιών ένδειξης

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας.
- Βγάλτε τη λυχνία.
- Συναρμολογήστε τη νέα λυχνία με τις αντίστροφες κινήσεις.

Αντικατάσταση του θερμοστάτη λειτουργίας ή του θερμοστάτη ασφαλείας

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας αφού αφαιρέσετε το μπροστινό πάνελ.
- Βγάλτε το βολβό από την έδρα του στο βάθος της λεκάνης από την μπροστινή πλευρά.
- Αντικαταστήστε το θερμοστάτη ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης στο στήριγμα.
- Συναρμολογήστε το νέο θερμοστάτη με τις αντίστροφες κινήσεις.

Αντικατάσταση του διακόπτη

- Αποσυνδέστε τα καλώδια τροφοδοσίας αφού αφαιρέσετε το μπροστινό πάνελ.
- Αντικαταστήστε το διακόπτη ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης στο στήριγμα, και αφού αφαιρέσετε τον ομοαξονικό θερμοστάτη λειτουργίας.
- Συναρμολογήστε το νέο διακόπτη με τις αντίστροφες κινήσεις.

**ΕΓΓΥΗΣΗ**

ΕΤΑΙΡΙΑ: _____

ΟΔΟΣ: _____

Τ.Κ.: _____ ΠΟΛΗ: _____

ΠΕΡΙΟΧΗ: _____ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: _____

ΜΟΝΤΕΛΟ _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ _____

Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης.

Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν, χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του.

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.

Všeobecná upozornění **201**** Plynové varné kotle**

Rozměry **205**

Technické údaje **206**

Zvláštní pokyny **207**** Elektrické varné kotle**

Rozměry **210**

Technické údaje **211**

Zvláštní pokyny **212**

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 brožurě.

Přístroj je určen pro profesionální použití a musí být použit pouze kvalifikovanými uživateli.

Instalace, uvedení do provozu a údržba přístroje je vyhrazena pouze odborníkům.

Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou či nepovolenému použití.

ZÁKONNÁ USTANOVENÍ, TECHNICKÉ NORMY A SMĚRNICE

Výrobce prohlašuje, že přístroje byly vyrobeny v souladu s ustanovením směrnic CEE a s ustanovením zvláštních předpisů. Výrobce vyžaduje, aby instalace byla provedena v souladu s platnými normami.

Při montáži přístroje je třeba dodržovat následující předpisy:



- místní stavební regulační řád a protipožární předpisy
- platné protiuřazové normy
- předpisy institucí zodpovědných za dodávku plynu
- předpisy institucí zodpovědných za dodávku elektrické energie.

CHARAKTERISTIKA PŘÍSTROJE

Pevná ocelová struktura se 4 nožkami pro seřízení výšky.

Povrch z chrom-niklové oceli 18/10.

Výrobní štítek je umístěn na přední straně přístroje a obsahuje veškeré údaje potřebné pro napojení přístroje.

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2  |

UVEDENÍ DO PROVOZU

Manipulace a přeprava

Spotřebiče jsou uloženy na dřevěných paletách pro

snadnější přepravu a manipulaci pomocí vysokozdvizných vozíků jak uvnitř závodu, tak během nakládání a vykládání. Jsou obaleny pevnými triviálními lepenkami, na kterých jsou vytištěné nebo přilepené výstražné texty a označení. Toto označení obsahuje údaje pro manipulaci, zakazuje zdvihání pomocí háků a vystavování obalu atmosférickým vlivům.

Upozorňuje na křehké předměty uvnitř obalu a na svislou polohu, ve které je nutno obal udržovat. Dále uvádí, jak obal správně otevřít, tj. zdola nahoru.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte obal. Některé části jsou chráněny lepicí fólií, která musí být opatrně odstraněna. V případě, že na spotřebiči zůstanou zbytky lepidla, je třeba je očistit vhodnými přípravky, například benzínem; nepoužívejte abrazivní přípravky. Namontovat nožky k zařízení; zařízení musí být vyváženo pomocí vodováhy; menší nerovnost může být vyřešena regulací nožek.

Napojení na plynové a/nebo elektrické vedení musí být umístěno v blízkosti spotřebiče a musí být lehce přístupné. Doporučuje se umístit spotřebič pod odsavač, pro zajištění rychlého odsávání páry. Spotřebič musí být instalován ve vzdálenosti nejméně 5 cm od stěny, v případě že stěna není odolná teplotě alespoň 150°C (viz obr. 1). Jestliže spotřebič musí být umístěn velmi blízko zdi, přepážek, kuchyňského nábytku, dekoračních stěn apod., tyto části by měly.

být realizovány z nehořlavých materiálů; v opačném případě by měly být obloženy nehořlavým materiálem s vhodnou tepelnou izolací a vysoká pozornost musí být věnována protipožárním předpisům.

POZOR:

Nezbytný přívod spalovacího vzduchu do hořáků je 2 m³/h na každý kW instalovaného výkonu.

Větrání prostorů

Prostor instalace spotřebiče musí být vybaven sběrači vzduchu, aby byl zaručen správný provoz zařízení a výměna vzduchu v místnosti. Nezbytný přívod spalovacího vzduchu do hořáků je 2 m³/h na každý kW instalovaného výkonu. Sběrače vzduchu musí mít odpovídající rozměry

a musí být chráněny mřížkami. Musí být umístěny tak, aby nedocházelo k jejich ucpávání. (Viz Obr. 2 – Obr. 3).

Neinstalovat přístroj v blízkosti jiných přístrojů, které dosahují vysoké teploty. Může dojít k poškození elektrických součástí.

Před instalací je třeba ověřit, zda v sacím potrubí či v potrubí pro odvod vzduchu nejsou případné překážky.

UPOZORNĚNÍ

POZOR!

Značí, že tento spotřebič je určený pouze pro profesionální použití a že ho mohou používat pouze kvalifikovaní pracovníci.

Používat přístroje pouze pod dozorem a nikdy je nenechávat pracovat na prázdno.

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!

Tento spotřebič není určený k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými psychickými a fyzickými schopnostmi a/nebo nezkušené a nevyškolené osoby, estliže nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která je seznámena s pokyny pro používání tohoto spotřebiče. Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nemohly hrát.

Tyto předpisy jsou velice důležité, v případě nedodržení může dojít k poškození přístroje a vzniku nebezpečí pro uživatele.

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivě 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 čisticí prostředky jako je kyselina solná / chloroxidová nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče 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 čisticím 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.

Na měd' a zdvihací šroub vaničky pravidelně nanášejte pastu dodanou se zařízením. Řiďte se pokyny uvedenými na obrázku 9.

DELŠÍ Odstavení Spotřebiče

Při delším odstavení spotřebiče je třeba postupovat následujícím způsobem:

- pečlivě vyčistit zařízení a okolní prostory (viz odstavec „Péče o zařízení“)
- plochy z nerez oceli potřít lehkou vrstvou potravinářského oleje

- provést veškeré údržbářské úkony
- překrýt přístroj obalem a nechat mezery pro proudění vzduchu.

PŘIPOJENÍ

PLYNOVÉ PŘIPOJENÍ

Připojení k objímce 1/2" G nebo 3/4" G, pro kterou je toto zařízení přizpůsobeno, může být pevné nebo odpojitelé, za použití vhodného spoje v souladu s předpisy. Při použití ohebného vedení musí být toto vedení realizováno z nerezavé oceli a musí odpovídat platným normám. Po připojení je nutné zkontrolovat pomocí příslušného testovacího rozprašovače, zda nedochází k úniku plynu.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Před připojením zařízení d elektrickému rozvodu je nutné zkontrolovat, zda:

- Síťové napětí odpovídá hodnotám uvedeným na štítku
- Uzemnění je účinné
- Přívodní kabel odpovídá příkonu zařízení.

Vícepolový vypínač se musí nacházet v blízkosti zařízení, musí být homologován a jeho průřez musí odpovídat typu přístroje. (viz tabulka TECHNICKÉ ÚDAJE).

Typ kabelu musí být minimálně H07 RN-F.

Pro přístup ke svorkovnici napájení postupovat následujícím způsobem:

- Odpojit napájení přístroje pomocí hlavního vypínače zařízení.
- Odšroubovat 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.

Uzemňovací ŽLUTO-HNĚDÝ kabel nikdy nesmí být přerušen.

Ekvipotenciální systém

Přístroj musí být napojen na ekvipotenciální systém. Příslušná svorka se nachází v blízkosti vstupu kabelu.

Je označena etiketou:



PŘIPOJENÍ K ROZVODU VODY

Spotřebič musí být připojen k rozvodu vody pevně, nikoliv pomocí spojovacích sad s ohebným potrubím. Přívodní potrubí připojte k rozvodu vody za použití mechanického filtru a uzavíracího ventilu. Před připojením filtru nechte

protéct určité množství vody pro odstranění případných kovových částic z potrubí.

Upozornění!

Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost a neuznává reklamace podávané v záruční lhůtě v případě instalace provedené v rozporu s uvedenými pokyny.

ODVOD VODY

Napojit na hlavní odvod vody odvodní potrubí přístroje.

ODVOD KOUŘE

Přístroje musí být umístěny v prostorech vhodných pro odvod zplodin spalování, v souladu s údaji uvedenými v předpisech pro instalaci. Přístroje jsou klasifikovány (viz tabulka s technickými údaji) jako plynová zařízení typu "A": Nejsou přizpůsobeny pro napojení na odvodní systém zplodin spalování.

Tyto přístroje musí být napojeny na příslušné odvodné systémy nebo podobná zařízení, napojená na účinný komín, nebo na vnější odvod.

Případně je povoleno použití odsavače vzduchu, napojeného přímo na vnější odvod, s nemenším výkonem, než je ten uvedený, viz tabulka 1, a výměnou vzduchu dostatečnou pro zaručení zdravého prostředí pro uživatele.



Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských směrnic:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Norma stanovující zvláštní požadavky na VARNÉ KOTLE pro komerční účely |

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

| | | | |
|-------|-----|-----------|------|
| | | | |
| 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 PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MACROS 700

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|--------------|---|---|
| G7BR8/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x700x900 (1020) |

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MAXIMA 900

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|--------------|---|---|
| G9BR8/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 1200x900x900 (1065) |

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|---------------------------------|---|---|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 1200x900x900 (965) |

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900 TOP

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|---------------------------------|---|---|
| LXG9BR8/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 800x900x740 (760) |



PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON 220-240V | PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F | JMENOVITÝ VÝKON | OMEZENÝ VÝKON | JMENOVITÝ VÝKON G2.350 | JMENOVITÝ VÝKON G27 | Spotřeba LPG G30/31 kg/h | Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25.1 m ³ /h | Spotřeba zemního G25.3 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G2.350 m ³ /h | Primární spalovací vzduch | Výroba typu | Hořák | Hmotnost | |
|---------|---|--------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|--|---------------------------------|-------------|-------|----------|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MAXIMA 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON 220-240V | PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F | JMENOVITÝ VÝKON | OMEZENÝ VÝKON | JMENOVITÝ VÝKON G2.350 | JMENOVITÝ VÝKON G27 | Spotřeba LPG G30/31 kg/h | Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25.1 m ³ /h | Spotřeba zemního G25.3 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G2.350 m ³ /h | Primární spalovací vzduch | Výroba typu | Hořák | Hmotnost | |
|-------------|---|--------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|--|---------------------------------|-------------|-------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| G9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON 220-240V | PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F | JMENOVITÝ VÝKON | OMEZENÝ VÝKON | JMENOVITÝ VÝKON G2.350 | JMENOVITÝ VÝKON G27 | Spotřeba LPG G30/31 kg/h | Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25.1 m ³ /h | Spotřeba zemního G25.3 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G2.350 m ³ /h | Primární spalovací vzduch | Výroba typu | Hořák | Hmotnost | |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|--|---------------------------------|-------------|-------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| S69BR8/1- S69BR8/1+H-COP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR8/1+RM- S69BR8/1+RM+H-COP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| S69BR12/1+RM- S69BR12/1+RM+H-COP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

PLYNOVÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | JMENOVITÝ ELEKTRICKÝ VÝKON 220-240V | PŘIPOJOVACÍ KABEL TYPU H07RN-F | JMENOVITÝ VÝKON | OMEZENÝ VÝKON | JMENOVITÝ VÝKON G2.350 | JMENOVITÝ VÝKON G27 | Spotřeba LPG G30/31 kg/h | Spotřeba zemního plynu G20 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25 m ³ /h | Spotřeba zemního plynu G25.1 m ³ /h | Spotřeba zemního G25.3 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G27 m ³ /h | Spotřeba městského plynu G2.350 m ³ /h | Primární spalovací vzduch | Výroba typu | Hořák | Hmotnost | |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------|---|---|---|---|---|--|---------------------------------|-------------|-------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| LX69BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX69BR8/1+RM- LX69BR8/1+RM+H-COP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**POZOR!**

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách “**VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ**”, “**NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ**” a “**NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ**” se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před uvedením zařízení do provozu je třeba zkontrolovat, zda charakteristické vlastnosti přístroje (kategorie a typ použitého plynu) odpovídají typu plynu použitého v místě instalace.

V opačném případě je nutné zajistit přívod požadovaného typu plynu nebo přizpůsobit jednotku jinému typu plynu (viz odstavec “Provoz s jinými typy plynu”). Při uvedení do provozu je nutné postupovat podle návodu k použití.

Ověření výkonu

Používat trysky přizpůsobené jmenovitému výkonu zařízení.

Výkon může být dvou typů:

- jmenovitý, který je uveden na štítku přístroje
- omezený.

Na tyto trysky je uveden odkaz v tabulce “**HOŘÁKY**”

Přívodní tlak plynu se musí pohybovat v následujícím rozmezí:

- od 18 do 22,5 mbar pro plyny druhé kategorie (zemní plyn)
- od 27 do 37 mbar pro plyny třetí kategorie (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)

Vstupní tlak musí být měřen pomocí tlakoměru (minimální rozlišení 0,1 mbar).

Odstranit šroub (A) tlakové zásuvky a nasadit tlakoměr: po ukončení měření opět hermeticky utáhnout šroub (A).

DŮLEŽITĚ UPOZORNĚNÍ: Kontrola tlaku musí být prováděna, jestliže jsou veškerá plynová zařízení zapojená a funkční.

Kontrola výkonu volumetrickou metodou.

Pomocí měřiče plynu a chronometru je možné měřit spotřebu plynu za určitý čas. Tato hodnota musí být porovnána s hodnotou **E**, která se vypočítává následujícím způsobem:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Teplotná hodnota plynu}}$$

Je důležité provádět měření výkonu, jestliže je přístroj v provozu.

Výkony hořáků, jak jmenovitý, tak omezený, vypočtené na hodnotu jmenovitého tlaku, se získají z údajů v tabulce

“**HOŘÁKY**”. Teplotná hodnota plynu může být vyžádána u místního distributora plynu.

Funkční 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 zahalit termočlánek a musí být dokonale vidět; v opačném zkontrolovat, zda tryska odpovídá použitému typu plynu.

Kontrola primárního vzduchu

Proudění vzduchu je správné, jestliže existuje vhodná ochrana proti zvýšení plamenu se studeným hořákem nebo snížení plamenu s teplým hořákem. V tabulce “**HOŘÁKY**” je uvedena hodnota primárního vzduchu pro spalování.

Kontrola funkcí

- Uvést zařízení do provozu.
- Zkontrolovat těsnost plynového vedení.
- Zkontrolovat plamen hořáku, i na minimum.

Upozornění pro instalátora

Vysvětlit a ukázat uživateli funkčnost a použití přístroje podle návodu a odevzdat uživateli návod pro použití.

Informovat uživatele, že jakákoliv 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 trysek odpovídajícím hořákům, dle údajů uvedených v tabulce. Trysky hořáků pro různé typy plynu jsou označeny příslušným průměrem v setinách mm a nacházejí se v sáčku dodávaném spolu s přístrojem. Po ukončení přestavby nebo úpravy je nutné provést funkční 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. Identifikovat rukojeť příslušného kohoutu, zapnout hořák a seřídít jej na minimum.
 2. Seřídít výkon pomocí šroubu “**B**” (Obr. 7), otevřením se výkon zvyšuje, uzavřením se snižuje.



- Po docelení plamenu, který je vhodný pro provoz na minimum, zkontrolovat zda minimální plamen odpovídá minimálnímu výkonu uvedenému v tabulce hořáků, tato prověrka se provádí volumetrickou metodou, která již byla popsána, tedy:
- Zaznamenat údaj na měřiči plynu a současně spustit chronometr.
- Po dostatečně dlouhé době, přibližně 10 minutách, zastavit chronometr a znovu zaznamenat hodnotu na měřiči plynu.
- Provést výpočet průtoku plynu za 10 minut (rozdíl mezi dvěma zaznamenanými hodnotami) např. záznam 1^a - záznam 2^a = 30 litrů (0,03m³).
- Nyní provést volumetrickou metodou výpočet s minimálním výkonem (předchozí odstavec). Výkon (kw) = spotřeba (m³/h) na tepelnou hodnotu plynu
- Jestliže je výkon nižší než hodnota v tabulce, povolít šroub a zopakovat kontrolu.
- Jestliže je výkon vyšší než hodnota v tabulce, utáhnout šroub a zopakovat kontrolu.

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ ZAŘÍZENÍ (NÁHRADNÍ DÍLY)

Používat výhradně originální náhradní díly dodávané výrobcem. Výměna součástí musí být provedena odbornými a pověřenými osobami!

Tryska hlavního hořáku (obr.4 - 4.1)

Pro přístup k tryskám u modelů G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+RM+CDP je nutné zcela nadzvednout vaničku a sejmut kryt trysky. U modelů G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP sejměte přední panel a držák trysky. Pomocí jednoduchého klíče SW11 odšroubujte trysky "B" a vyměňte je. V tabulce hořáků zkontrolujte správnou vzdálenost "H" pro primární vzduch.

Seřízení stálého plamene (obr.5 - 5.1 - 5.2)

Zapalovací hořák u modelů G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP má neregulovatelné trysky a vzduch (obr. 5 -5.1). Jediným požadovaným krokem je výměna trysky podle typu plynu, který máte k dispozici:

- Demontujte přední panel.
 - Odšroubujte šroub "E" a vyměňte trysku "D" za jinou.
- U modelů G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP je zapalovací hořák regulovatelný (Fig. 5.2). Postupujte následovně:
- Demontujte přední panel.
 - Seřídte průtok plynu pomocí šroubu "G" a vzduch pomocí objímky "H".

Zapalovací svíčka (Obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Svíčka "C" se vyjímá zespoda. Odpojit zapalovací kabel, povolít matici a nasadit novou svíčku.

Kohoutek / plynový ventil

Povolít závit plynového potrubí a termočlánu, povolít

uchycovací šroub napájení k rampě plynu a nasadit nový kohoutek / ventil.

Termočlánek (Obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Povolít závit, které uchycují termočlánek "A" k sestavě (kohoutky, ventily) plynu a ke stálému hořáku "B"; nasadit nový díl.

Po výměně opět provést montáž ovládacího panelu a ostatních částí.

UPOZORNĚNÍ

Po výměně součástí plynového přívodu je nutné provést kontrolu těsnění a funkčnosti jednotlivých prvků.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor!

Nikdy nepoužívat jako fritézu.

Správný provoz zařízení je zajištěn pouze s vaničkou ve spodní poloze.

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.


Zařízení je vybaveno voličem, pro veškerou přípravu pro vaření.



Dále jsou uvedeny některé pokyny pro správné a bezpečné použití zařízení.

Zapálení zapalovacího hořáku



Otevřete plynový kohoutek před spotřebičem. Otáčejte ovladačem ventilu/kohoutku z polohy "●" směrem doleva do polohy "✱", držte ovladač stisknutý a současně stiskněte zapalovací tlačítko. Držte ovladač stisknutý i několik sekund po zapálení. Uvolněte ovladač a zkontrolujte, jestli došlo k zapálení zapalovacího hořáku. Jestliže plamen zhasne, zopakujte tuto operaci ještě jednou.

Zapálení hlavního hořáku

Po zapálení zapalovacího hořáku otáčejte ovladačem ventilu směrem doleva, až do bodu odpovídajícího zvolené teplotě nebo symbolu .

| Poloha | Stupně °C |
|---|-----------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |



U termostatického ventilu minimum odpovídá poloze  a maximum poloze .

Termostatické nastavení s sebou nese automatické zapálení a vypnutí horního hořáku (regulace ON/OFF); zůstane zapálený pouze zapalovací hořák.

Jestliže ovladač ventilu/kohoutku otočíte směrem doprava až do polohy “*”, nebo jestliže je termostat v poloze “0”, hlavní hořák bude konstantně vypnut.

Vypnutí zapalovacího hořáku

Per vypnutí zapalovacího hořáku stiskněte ovladač ventilu/kohoutku a otočte ho až do polohy “●”.

V případě vypnutí počkejte před opětovným zapnutím přibližně 1 minutu, aby mohl proběhnout automatický reset ventilu.

Vyprázdnění varné vaničky (obr. 8)

Vyklápěcí zařízení slouží ke snazšímu vyprázdnění vaničky. Toto zařízení se aktivuje kolečkem umístěným na pravé straně předního panelu. Otáčením kolečka ve směru hodinových ručiček se vanička zvedá a otáčením proti směru hodinových ručiček se spouští. U modelů s motorizovaným vyklápěním se místo ručního kolečka používají tlačítka pro zdvih a sestup vaničky.



NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ



ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MACROS 700

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|--------------|---|---|
| E7BR8/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x700x900 (1020) |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MAXIMA 900

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|--------------|---|---|
| E9BR8/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 1200x900x900 (1065) |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S700

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|---------------|---|---|
| SE7BR4/FIX | Modulární varné zařízení s podstavbou a pevnou vaničkou z nerezavějící oceli | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Modulární varné zařízení s podstavbou a pevnou vaničkou z nerezavějící oceli | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Varný kotel se skříňkou, pevnou nádobou a dnem z nerezové oceli, s ovladači BFlex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Varný kotel se skříňkou, pevnou nádobou a dnem z nerezové oceli, s ovladači BFlex | mm 800x730x900 (920) |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|-------------------------------|---|---|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Modulární varné zařízení s podstavbou a pevnou vaničkou z nerezavějící oceli | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Modulární varné zařízení s podstavbou a pevnou vaničkou z nerezavějící oceli | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Varný kotel se skříňkou, pevnou nádobou a dnem z nerezové oceli, s ovladači BFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Varný kotel se skříňkou, pevnou nádobou a dnem z nerezové oceli, s ovladači BFlex | mm 800x900x900 (920) |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900 TOP

| Typ zařízení | Popis | Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem) |
|-------------------------------|---|---|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Varný kotel se skříňkou se sklopnou nádrží s nerezavým dnem | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Modulární varné zařízení s podstavbou, výklopnou motorizovanou vaničkou a dnem z nerezavějící ocele | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Modulární varné zařízení s podstavbou a pevnou vaničkou z nerezavějící oceli | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Modulární varné zařízení s podstavbou a pevnou vaničkou z nerezavějící oceli | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Varný kotel s pevnou nádobou a dnem z nerezové oceli, s ovladači BFlex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Varný kotel s pevnou nádobou a dnem z nerezové oceli, s ovladači BFlex | mm 800x900x580 (600) |

**ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MACROS 700****TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Jmenovitá napětí | Spojovací kabel typu H07RN-F |
|---------|-----------------|------------------|------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/1 | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY MAXIMA 900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Jmenovitá napětí | Spojovací kabel typu H07RN-F |
|-----------------------|-----------------|------------------|------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/1 - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/1 - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Jmenovitá napětí | Spojovací kabel typu H07RN-F |
|----------------------------|-----------------|------------------|------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY S900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Jmenovitá napětí | Spojovací kabel typu H07RN-F |
|---|-----------------|------------------|------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/1 - SE9BR8/IRM - SE9BR8/1+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/1 - SE9BR12/IRM - SE9BR12/1+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRICKÉ VARNÉ KOTLE ŘADY LX900 TOP**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Jmenovitý výkon | Jmenovitá napětí | Spojovací kabel typu H07RN-F |
|---|-----------------|------------------|------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/1 - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/1+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**POZOR!**

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách "VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ"; "NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ" a "NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ" se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

UPOZORNĚNÍ:

V případě instalace modelů SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF samostatně (ne vedle sebe) upevněte nožičku bránící překlopení k podlaze pomocí příslušných šroubů (viz obr. 10) a dodržte přítom výše popsané minimální instalační vzdálenosti (viz kapitola Příprava).

Pozor!

Pokud nebudou modely LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX a LXE9BR8/FIX-BF namontovány na závěsnou nosnou konstrukci, musí se namontovat na příslušnou opěru (viz obr. 11).

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 diferenciál s charakteristikami odpovídajícími jmenovitému výkonu přístroje (1 mA na kW výkonu).
- Kontrolovat účinnost uzemnění.
- Tento přístroj je typu Y (dodáván bez kabelu a bez zásuvky), proto kabel a ostatní součásti nutné pro zapojení musí obstarat instalatér.
- Kabel pro napojení do elektrické sítě musí odpovídat údajům uvedeným v tabulce "Technické údaje" a musí být typu H07RN-F, který je odolný proti oleji.
- V případě poškození spojovacího kabelu je nutné zajistit výměnu, kterou musí z bezpečnostních důvodů provádět odborný personál.

Pro přístup ke svorkovnici napájení postupovat následujícím způsobem:

- Odpojit napájení přístroje pomocí hlavního vypínače zařízení.
- Odsroubovat 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 mm².

Toto napojení se provádí u všech instalovaných přístrojů, které jsou napojeny na uzemňovací systém budovy.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! :Nikdy nepoužívat jako fritézu.

Správný provoz zařízení je zajištěn pouze s vaničkou ve spodní poloze.

Před uvedením přístroje do provozu je nutné pečlivě umýt vnitřní část varné nádrže.

U modelů s pevnou vaničkou před jejím plněním zkontrolujte správné nasazení příslušného uzávěru.

Pozor!

Varná nádrž může být naplněna (včetně vařených potravin) maximálně do výše 40 mm pod horní okraj, dle vyznačení maximální hladiny.

Dávejte pozor na kluzký povrch kolem zařízení.

Co se týče emisí hluku šířícího se vzduchem, vážená hladina akustického tlaku A je nižší než 70 dB(A).

Zapínání

Zapnout hlavní vypínač zařízení.

Nastavit termostat do polohy "●" na žádanou teplotu, kontrolky se rozsvítí. Zelená kontrolka ukazuje, že je přístroj pod napětím, oranžová kontrolka ukazuje, že jsou aktivovány odpory; po dosažení žádané teploty tato kontrolka zhasne.

Vypínání

Nastavit termostat do polohy "●".

Vyprázdnění varné vaničky (obr. 8)

Vyklápěcí zařízení slouží ke snadšímu vyprázdnění vaničky. Toto zařízení se aktivuje kolečkem umístěným na pravé straně předního panelu. Otáčením kolečka ve směru hodinových ručiček se vanička zvedá a otáčením proti směru hodinových ručiček se spouští. U modelů s motorizovaným vyklápěním se místo ručního kolečka používají tlačítka pro zdvih a sestup vaničky.

U modelů s pevnou vaničkou postupujte následovně.

Zkontrolujte správné umístění sběrné misky uvnitř podstavby, sejměte uzávěr vaničky a počkejte na její vypuštění.

**MODELÝ S ELEKTRONICKÝM OVLÁDÁNÍM
PROVOZ S OVLADAČÍ B-FLEX (viz obr. 12)**

Zapínání, regulace a vypínání



S vypnutým varným kotlem a s napájecím kabelem připojeným k síti bude na displeji "A" zobrazena hodnota "OFF". Pro zapnutí varného kotle několik vteřin přidrže stisknutý

ovladač "B", na displeji se zobrazí přednastavená teplota 50 °C a hodnota "°C" bude blikat.

Pro změnu teploty vaření rychle stiskněte ovladač "B" a otočte jej. Poté, co se na displeji zobrazí požadovaná teplota, znovu stiskněte ovladač "B" pro uložení nové hodnoty nebo počkejte několik vteřin: systém uloží poslední hodnotu zobrazenou na displeji.

Po dosažení nastavené teploty varný kotel signalizuje tento stav zvukovým signálem a hodnota "°C" přestane blikat. Nyní se spotřebič přepne do režimu udržování teploty a bude se opakovaně zapínat a vypínat pro udržení teploty na stálé hodnotě.

Po každém dosažení nastavené teploty varný kotel bude signalizovat tento stav zvukovým signálem.

Pro vypnutí varného kotle přidrže několik vteřin stisknutý ovladač "B", na displeji "A" bude zobrazen nápis "HOT", dokud teplota dna nádoby varného kotle bude vyšší než 60 °C, zatímco při nižší teplotě bude zobrazen nápis "OFF".

Pozor

Spotřebič je vybaven následujícími bezpečnostními zařízeními:

- rozsvícení kontrolky "H" signalizuje zásah bezpečnostního termostatu.

V tomto případě varný kotel nebude fungovat, dokud nebude obnoven bezpečný stav.

přední panel po vyjmutí knoflíku pro regulaci teploty, knoflíku napouštěcího kohoutku a ovládací kolečka pro sklápění varné nádrže.

Výměna odporů

- Odpojit napájecí kabely od odporů.
- U typů se sklopnou nádrží je pro zjednodušení nutné otočit nádrž do polohy max. otevření.
- Odejmout izolační plechový kryt, odšroubováním šroubů pro uchycení nádrže.
- Vyjmout ochranný kryt odporů.
- Vyjmout nosnou desku nahrazovaného odporu.
- Namontovat nový odpor opačným postupem.

Výměna kontrolék

- Odpojit napájecí kabely.
- Vyšroubovat žárovku.
- Našroubovat novou žárovku opačným postupem.

Výměna regulačního termostatu a bezpečnostního termostatu

- Po vyjmutí předního panelu odpojit napájecí kabely.
- Vysunout přední stranou nádobku ze svého usazení na dně nádrže.
- Vyměnit termostat odšroubováním blokovacích šroubů.
- Namontovat nový termostat opačným postupem.

Výměna vypínače

- Po vyjmutí předního panelu odpojit napájecí kabely.
- Po odšroubování blokovacích šroubů a vysunutí koaxiálního regulačního termostatu vyměnit vypínač.
- Namontovat nový vypínač opačným postupem.

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ ZAŘÍZENÍ (NÁHRADNÍ DÍLY)

Odpojit přístroj od napětí (vyjmout pojistky).

Pro zjednodušení přístupu k součástem je nutné odejmout

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PŠČ: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku.

Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.

Všeobecné upozornenia **215**** Plynové panvice**

Rozmery **219**

Technické údaje **220**

Špeciálne inštrukcie **221**** Elektrické panvice**

Rozmery **224**

Technické údaje **225**

Špeciálne inštrukcie **226**

VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

POZOR!

Obrázky spomenuté 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 inštalčné činnosti musia byť uskutočnené v zhode s platnými normami. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené chybnou inštaláciou, nesprávnou údržbou a použitím.

PRÁVNE OPATRENIA, TECHNICKÉ PREDPISY A SMERNICE

Výrobca prehlasuje, že zariadenia zodpovedajú smerniciam ES a špeciálnym normám. Výrobca požaduje, aby inštalácia zariadenia prebehla rešpektovaním platných noriem.

Pri montáži rešpektovať nasledujúce opatrenia:



- stavebné predpisy a miestne protipožiarne opatrenia
- platné protitúrazové 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.

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kw: | Hz: 50/60 | IPX2  |

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Presun a preprava

Spotrebiče sú umiestnené na drevenej palete tak, aby bola uľahčená ich preprava a presun pomocou zdvíhacích vozíkov alebo vozíkov aj vo vnútri závodu, aj pri nakladaní a vykladaní.

Sú prikrýté pevnými, kartónovými obalmi s troma vlnenými vrstvami, na ktorých je nalepené a vytlačené označenie. Toto označenie obsahuje údaje o presune, zakazuje zdvíhanie pomocou hákov a vystavovanie obalu atmosférickým vplyvom.

Upozorňuje na výskyt krehkých predmetov vo vnútri obalu a na zvislú polohu, v ktorej je treba obal udržiavať. Upozorňuje tiež na to, ako je treba správne postupovať pri otváraní obalu, t.j. zhora nahor.

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Pred inštaláciou zariadenia z neho odstráňte obal. Niektoré diely sú chránené priliehavou fóliou, ktorú odstraňujte veľmi opatrne. V prípade, že na zariadení alebo jeho častiach zostanú zvyšky lepidla, odstráňte ich pomocou vhodných prostriedkov, napr. benzín; v žiadnom prípade nepoužívajte na ich odstránenie abrazívne látky.

Namontujte nožičky zariadenia; zariadenie vyrovnejte 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 jej tepelná odolnosť nižšia ako 150°C (viď obr. 1). Ak by zariadenie bolo umiestnené v absolútnej blízkosti stien, oddelujúcich priečok, kuchynského nábytku, dekoratívnych stien, atď., odporúčame, aby boli vyrobené z nehorľavého materiálu; v opačnom prípade ich musíte obložiť nehorľavým materiálom s vhodnou tepelnou izoláciou a prísne dbať na predpisy týkajúce sa predchádzania vzniku požiarov.

UPOZORNENIE:

Vzduch potrebný pri spaľovaní horákov sa rovná 2 m³/h pre každý kW zabudovaného výkonu.

Vetranie miestnosti

V miestnosti, kde je zariadenie nainštalované, sa musia

nachádzať otvory pre privod vzduchu, ktoré zabezpečujú správnu prevádzku zariadenia a výmenu vzduchu v miestnosti.

Vzduch potrebný pri spaľovaní horákov sa rovná 2 m³/h pre každý kW zabudovaného výkonu.

Otvory pre privod 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!

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 na odsávanie a odstraňovanie vzduchu sú uvoľnené od prípadných prekážok.

UPOZORNENIA

POZORI!

Značí, že tento prístroj je len na profesionálne použitie a že ho musia používať kvalifikovaní pracovníci.

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 prístupu deťom!

Tento spotrebič nie je určený na použitie zo strany osôb (vrátane detí) so zníženými psychickými alebo fyzickými schopnosťami, alebo neskúsené a nepoučené osoby v prípade, že nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, ktorá je oboznámená s pokynmi na použitie tohto spotrebiča. Deti musia byť pod dohľadom, aby ste sa uistili, že sa so spotrebičom nehrajú.

Tieto normy sú veľmi dôležité, pri ich nedodržovaní môže dôjsť k situáciám zlého fungovania zariadení a hlavne k situáciám nebezpečným pre samotného užívateľa.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZORI!

- **Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.**
- **V prípade elektrických zariadení vypnite privod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača. Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.**

Ocelové 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 zliatin, 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 šmirglový 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 solnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

ÚDRŽBA

Výroba týchto zariadení bola uskutočnená tak, aby bol potrebný minimálny počet údržbových prác. Napriek tomu užívateľovi odporúčame, aby podpísal zmluvu pre technickú asistenciu na kontrolu zariadení aspoň raz za rok, ktorá bude uskutočnená špecializovaným personálom nášho asistenčného servisu alebo niektorým špecializovaným technikom.

POZORI!

Pred uskutočnením akejkoľvek údržbovej činnosti alebo opravy, zariadenie odpojiť od plynovej siete/ deaktivovať hlavný privod elektrickej energie.

Používať výhradne náhradné originálne diely, dodané



samotným výrobcom.

Na meď a zdvihadci skrutku vaničky pravidelne nanášajte pastu dodanú spolu so zariadením. Dodržiujte pokyny uvedené na obrázku 9.

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.

ZAPOJENIA

PLYNOVÉ ZAPOJENIE

Zapojenie k obímke 1/2" G alebo 3/4" G, ktorá je vo výbave zariadenia, môže byť pevné alebo odpojiteľné, za použitia normovej prípojky. Použiť flexibilné potrubia, ktoré musia byť vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a musia zodpovedať platným normám. Po ukončení zapojenia, pomocou špeciálneho spreja skontrolovať nepriepustnosť potrubí.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Pred zapojením zariadenia do siete skontrolovať, či:

- sieťové napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na štítku
- uzemnenie je efektívne
- napájací kábel zodpovedá príkonu zariadenia.

Obojsmerný vypínač sa musí nachádzať v blízkosti zariadenia a musí byť homologovaný pre sekciu vhodnú pre tento typ zariadenia (pozri tabuľku TECHNICKÉ ÚDAJE). Kábel musí byť najmenej typu H07 RN-F.

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 pozapájať vodiče v zodpovedajúcich svorkách svorkovnice. Uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče, a to preto, aby sa odpojil ako posledný v prípade silného ťahu kábla alebo v prípade poškodenia káblového držadla.

ŽLTO- ZELENÝ uzemňovací kábel nesmie byť nikdy prerušený.

Ekvipotenciál

Zariadenie musí byť napojené na niektorý ekvipotenciálny systém. Príslušná svorka je situovaná v blízkosti vstupu kábla. Je vyznačená etiketou:



NAPOJENIE NA VODOVODNÚ SIŤ

Zariadenie je treba trvalo pripojiť k vodovodnej sieti (nie pomocou prípojok s ohybnými hadicami). Ak sa tu nachádza, pripojte hadicu pre prívod vody k rozvodnej sieti pomocou mechanického filtra a uzatváracieho kohútika. Pred pripojením filtra nechajte vytečť dostatočné množstvo vody, aby mohlo dôjsť k odstráneniu prípadného železného odpadu v potrubí.

Pozor!

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a záruku v prípade škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, ktorá nezodpovedá uvedeným pokynom.

VYPÚŠŤANIE VÝPAROV

Zariadenia musia byť umiestnené v priestoroch vhodných pre vypúšťanie produktov vzniknutých počas spaľovania, v zhode s predpísanými inštalačnými normami. Tieto zariadenia sú (pozri tabuľku s technickými údajmi) plynové zariadenia typu "A":

Nie sú predurčené na zapojenie k evakuačnému potrubiu na vypúšťanie produktov vzniknutých pri spaľovaní.

Tieto zariadenia musia produkty vzniknuté pri spaľovaní vypúšťať do príslušných odsávačov alebo do im podobných zariadení, ktoré sú prepojené s komínom alebo priamo s exteriérom.

Môže byť použitý aj odsávač vzduchu, ktorý je spojený priamo s exteriérom, s kapacitou, ktorá nie je menšia ako požadovaná kapacita (pozri tabuľku 1), ktorý zabezpečuje väčšiu výmenu vzduchu potrebného pre blahobyt pracovníkov.



Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Osobitné požiadavky na komerčné elektrické panvice PANVÍC |

Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

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

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 PLYNOVÉ MODELY

PLYNOVÉ PANVICE MACROS 700

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|---------------|--|--|
| G7BR8/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x700x900 (1020) |

PLYNOVÉ PANVICE MAXIMA 900

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|---------------|---|--|
| G9BR8/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (1065) |

PLYNOVÉ PANVICE S900

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|---------------------------------|---|--|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (965) |

PLYNOVÉ PANVICE LX900 TOP

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|---------------------------------|---|--|
| LXG9BR8/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x740 (760) |



SK

PLYNOVÉ PANVICE MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON P1 220-240V | NAPÁJACÍ KABEL TYPU H07RN-F | Nominálny výkon | Regulovaný výkon | Nominálny výkon G2.350 | Nominálny výkon G27 | Spotreba GPL G30/31 kg/h | Spotreba metánu G20 m ³ /h | Spotreba metánu G25 m ³ /h | Spotreba metánu G25.1 m ³ /h | Spotreba metánu G25.3 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G27 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G2.350 m ³ /h | Prímarný vzduch pre spalovanie m ³ /h | Konštrukcia typ | Horák | Hmotnosť | |
|---------|--|-----------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|---|--|---|--------------------|-------|----------|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | kg | n° |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

PLYNOVÉ PANVICE MAXIMA 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON P1 220-240V | NAPÁJACÍ KABEL TYPU H07RN-F | Nominálny výkon | Regulovaný výkon | Nominálny výkon G2.350 | Nominálny výkon G27 | Spotreba GPL G30/31 kg/h | Spotreba metánu G20 m ³ /h | Spotreba metánu G25 m ³ /h | Spotreba metánu G25.1 m ³ /h | Spotreba metánu G25.3 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G27 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G2.350 m ³ /h | Prímarný vzduch pre spalovanie m ³ /h | Konštrukcia typ | Horák | Hmotnosť | |
|-------------|--|-----------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|---|--|---|--------------------|-------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | kg | n° |
| G9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1-RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1-RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

PLYNOVÉ PANVICE S900

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON P1 220-240V | NAPÁJACÍ KABEL TYPU H07RN-F | Nominálny výkon | Regulovaný výkon | Nominálny výkon G2.350 | Nominálny výkon G27 | Spotreba GPL G30/31 kg/h | Spotreba metánu G20 m ³ /h | Spotreba metánu G25 m ³ /h | Spotreba metánu G25.1 m ³ /h | Spotreba metánu G25.3 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G27 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G2.350 m ³ /h | Prímarný vzduch pre spalovanie m ³ /h | Konštrukcia typ | Horák | Hmotnosť | |
|------------------------------------|--|-----------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|---|--|---|--------------------|-------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | kg | n° |
| SG9BR8/1 - SG9BR8/1+DOP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR8/1-RM - SG9BR8/1-RM+DOP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR12/1 - SG9BR12/1-RM | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| SG9BR12/1-RM - SG9BR12/1-RM+DOP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

PLYNOVÉ PANVICE LX900 TOP

TECHNICKÉ ÚDAJE

| MODEL | PMENOVITÝ ELEKTROVÝKON P1 220-240V | NAPÁJACÍ KABEL TYPU H07RN-F | Nominálny výkon | Regulovaný výkon | Nominálny výkon G2.350 | Nominálny výkon G27 | Spotreba GPL G30/31 kg/h | Spotreba metánu G20 m ³ /h | Spotreba metánu G25 m ³ /h | Spotreba metánu G25.1 m ³ /h | Spotreba metánu G25.3 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G27 m ³ /h | Spotreba miestneho plynu G2.350 m ³ /h | Prímarný vzduch pre spalovanie m ³ /h | Konštrukcia typ | Horák | Hmotnosť | |
|----------------------------------|--|-----------------------------------|--------------------|---------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|---|--|---|--------------------|-------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | kg | n° |
| LX9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX9BR8/1-RM - LX9BR8/1-RM+DOP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**POZOR!**

Obrázky spomenuté v kapitole "VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA"; "POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY" a "POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELY" sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

SPUSTENIE

Pred spustením zariadenia je potrebné skontrolovať či jeho charakteristiky (kategória a skupina použitého plynu) zodpovedajú rade a supine miestneho plynu.

V opačnom prípade, zabezpečiť prechod k požadovanej skupine plynu alebo prispôbenie požadovanej supine 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 počítacieho zariadenia, pridržaním sa tzv. "volumetrickej metódy".

Zvyčajne však postačuje vykonanie kontroly správneho fungovania trysiek.

Kontrola vstupného tlaku (obr. 6)

Vstupný tlak sa meria pomocou manometra (rezolučná schopnosť min. 0,1 mbar).

Odstrániť skrutku (A) a na jej miesto zapojiť manometer: po vykonaní merania skrutku opäť hermeticky utiahnuť (A).

DÔLEŽITÉ: tlaková skúška musí byť prevedená u všetkých zapojených fungujúcich plynových zariadení.

Kontrola výkonu volumetrickou metódou.

Za pomoci plynometra a chronometra je možné odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Táto hodnota bude porovnávaná s hodnotou **E** vypočítanou takýmto spôsobom:

$$E = \frac{\text{Výkon horáka}}{\text{Teplná výkon plynu}}$$

Pri meraní výkonu je dôležité, aby bolo vykonané vtedy, ak

je zariadenie je vo fáze zotrvačnosti.

Výkony horáka, nominálny a redukovaný vypočítané pri hodnote nominálneho tlaku, sa dosiahnu konzultovaním tabuľky " HORÁKY". Hodnota tepelnej sily plynu môže byť požadovaná od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola fungovania

Skontrolovať, či typ použitých trysiek zodpovedá tryskám, ktoré sú uvedené v tabuľke "HORÁKY". Skontrolovať, či použitý reduktor tlaku má väčší dosah ako súčet rozsahu spotreby všetkých zapojených zariadení. Skontrolovať, či je prívod plynového potrubia adekvátny.

Kontrola stáleho plameňa

Pri správnej regulácii, plameň musí obkolesovať termočlánok a musí mať dokonalý zjav; v opačnom prípade skontrolovať, či použitý vstrekovač je vhodný pre daný druh plynu.

Kontrola primárneho vzduchu

Objem prúdu vzduchu je správne nastavený vtedy, ak existuje vhodná ochrana pred zdvihnutím sa plameňa v studenom horáku alebo pred spätným tokom v zahriatom horáku. V tabuľke "HORÁKY" je uvedená hodnota primárneho vzduchu pri spaľovaní.

Kontrola funkcií

- Zariadenie uviesť do prevádzky;
- Skontrolovať stav plynového potrubia; ;
- Skontrolovať plameň v horáku, aj pri minime.

Upozornenia pre inštalatéra

Užívateľovi podľa inštrukcií vysvetliť a ukázať fungovanie a používanie zariadenia a odovzdať mu návod k použitiu.

Operátora informovať o tom, že po akomkoľvek reštrukturačnom zásahu alebo po stavebnej modifikácii, ktoré by mohli narušiť dodávku vzduchu pre spaľovanie, je nevyhnutné pristúpiť k opätovnej kontrole funkcií zariadenia.

Prevádzka s inými druhmi plynu

Pri prestupe na iný druh plynu, napr. z metánu na tekutý plyn, je nutné použiť trysky, ktoré sú vhodné pre daný typ horáka uvedeného v tabuľke Horáky. Trysky horákov pre rôzne druhy plynov, označené príslušným diametrom v desatinách mm, sa nachádzajú v sáčku dodanom spolu so zariadením. Po ukončení transformácie alebo po prispôbení vykonať kontrolu funkcií zariadenia, ako uvádza paragraf "Kontrola funkcií".

Po zmene predispozície na štítku vyznačiť nový druh plynu.

Nastavenie minima (Obr. 7)



Podľa tabuľky "HORÁKY" skrutky nastaviť na minimum "B", a to takýmto spôsobom:

- pri prevádzke s tekutým plynom zatiahnuť skrutku na reguláciu minima.
- Pri prevádzke s metánom:
 1. Individuovať kľučku príslušného kohútika, aktivovať horák a priviesť ho do polohy minima.
 2. Pomocou skrutky "B" (obr. 7) nastaviť množstvo na minimum, jej odskrutkovaním sa množstvo zvyšuje a zaskrutkovaním zasa znižuje.
 3. Po nastavení plameňa, ktorý považujeme za vhodný pre prevádzku na minime, je nutné skontrolovať, či táto zodpovedá minimálnej únosnosti indikovanej v tabuľke Horáky. Táto kontrola musí byť vykonaná podľa vyššie uvedenej "volumetrickej metódy".
 4. Skontrolovať plynomer a zároveň si vypomáhať chronometrom.
 5. Po dostatočne dlhom čase, napríklad 10 minút, zastaviť chronometer a znova skontrolovať plynomer.
 6. Vypočítať množstvo plynu, ktorý prešiel za 10 minút (rozdiel medzi dvoma odočítaniami) napr. 1. odočítavanie – 2. odočítavanie = 30 litrov (0,03m³).
 7. Teraz vypočítať výkon pri minime, volumetrickou metódou (predchádzajúci paragraf). Výkon (kw) = spotreba (m³/h) pri teplej sile metánu.
 8. Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, skrutku minima odskrutkovať a zopakovať kontrolu.
 9. Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, skrutku minima zaskrutkovať a zopakovať kontrolu.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

Používať výhradne originálne náhradné diely, ktoré boli dodané výrobcom. Výmena komponentov musí byť uskutočnená autorizovaným personálom!

Tryska hlavného horáka (obr. 4 - 4.1)

Prístup k tryskám pri modeloch G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+RM+CDP dosiahnete úplným nadvihnutím vaničky a vybraním krytu trysky. Pri modeloch G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP, vyberte predný panel a držiak trysiek. Pomocou jednoduchého kľúča SW11 odskrutkujte trysky „B“ a vymeňte ich za iné vhodné trysky.

V „tabuľke horákov“ overte správnu vzdialenosť „H“ pre primárny vzduch.

Regulácia stáleho plameňa (obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Zapaľovací horák pri modeloch G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP má neregulovateľné trysky a stály vzduch (obr.5 -5.1) . Jediný zákrok, ktorý sa vyžaduje, je výmena trysiek podľa typu plynu tak, ako je to uvedené v nasledujúcej časti:

- odmontujte predný panel
- odskrutkujte skrutkovú zátku „E“ a vymeňte trysku „D“

za inú vhodnú trysku.

Pri modeloch G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP sa dá zapaľovací horák regulovať. (Fig. 5.2) Postupujte nasledujúcim spôsobom:

- odmontujte predný panel
- nastavte prietok plynu zapaľovacieho horáka pomocou skrutky „G“ a vzduchu pomocou objímky „H“

Zapaľovacia sviečka (Obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Sviečka "C" sa vyťahuje zo spodu. Odpojiť zapaľovací kábel, uvoľniť upevňovaciu maticu a založiť novú sviečku.

Kohútik/plynový ventil

Uvoľniť skrutkové spoje plynového potrubia a termočlánku, uvoľniť upevňujúce skrutky prívodu k plynovej rampe a založiť nový kohútik/ventil.

Termočlánok (obr. 5 - 5.1 - 5.2)

Uvoľniť skrutkové spoje, ktoré upevňujú termočlánok "A" k plynovému príslušenstvu (kohútiky, ventily) a k horák "B"; založiť novú súčiastku.

Dokončiť výmenu, znova, v správnom poradí, namontovať prístrojovú dosku a príslušné súčiastky.

UPOZORNENIE

Po výmene súčiastiek na prívod plynu je nutné uskutočniť kontrolu utesnenia a kontrolu funkcií jednotlivých prvkov.

NÁVOD K POUŽITIU

Pozor! :

V žiadnom prípade nepoužívať ako fritézu.

Správna prevádzka zariadenia je zaručená len s vaničkou v spodnej polohe.

Pred prvým použitím tohoto zariadenia dôkladne umyte varnú nádobu.

Pozor!

Varná nádoba môže byť naplnená maximálne 40 mm od plniaceho okraja a musí byť rešpektované označenie maximálnej hladiny, berúc do úvahy aj jedlo, ktoré chceme variť.

Toto zariadenie je vybavené prepínačom, ktoré mu umožňuje vykonávať všetky operácie od spustenia až po samotné varenie.

Následne sú opísané všetky operácie pre bezpečné a správne použitie tohoto zariadenia.

Zapnutie zapaľovacieho horáka


Otvorte plynový kohútik umiestnený pred spotrebičom. Otočte ovládač ventilu/kohútika z polohy "●" smerom doľava do polohy "✱", držte stlačený ovládač a súčasne aktivujte tlačidlo zapnutia. Ovládač držte stlačený ešte







niekoľko sekúnd

po zapnutí. Uvoľnite ovládač a skontrolujte, či došlo k zapnutiu zapaľovacieho horáka. Ak plameň zhasne, zákrok zopakujte.

Zapnutie hlavného horáka

Po zapnutí zapaľovacieho horáka otočte ovládač ventilu smerom doľava až k miestu, ktoré zodpovedá požadovanej teplote alebo symbolu .

| Poloha | stupne ° C |
|---|------------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

Pri termostatickom ventilu sa minimum nachádza v polohe  a maximum polohe .

Termostatické nastavenie so sebou prináša automatické zapnutie a vypnutie hlavného horáka (nastavenie ON/OFF), zapnutý zostane len zapaľovací horák.

Keď ovládač ventilu/kohútika otočíte smerom doprava až do polohy *****, alebo keď sa ovládač termostatu nachádza v polohe **0**, hlavný horák bude neustále vypnutý.

Vypnutie zapaľovacieho horáka

Na vypnutie zapaľovacieho horáka stlačte ovládač ventilu/kohútika a otočte ho až do polohy **●**.

V prípade vypnutia počkajte pred opätovným zapnutím asi 1 minútu, aby prebehol automatický reset ventilu.

Vyprázdnenie varnej vaničky (obr.8)

Vyklápací prvok slúži na uľahčenie vyprázdnenia vaničky. Tento prvok sa aktivuje ručným kolieskom umiestneným na pravej strane predného panelu. Otočením ručného kolieska v smere hodinových ručičiek sa vanička nadvihne, naopak jeho otočením do protismeru hodinových ručičiek sa vanička spustí smerom nadol.

Pri modeloch s motorizovaným vyklápaním sa namiesto ručného kolieska aktivujú tlačidlá pre zdvih a zostup vaničky.



POKYNY PRE ELEKTRICKÉ MODELY



ELEKTRICKÉ PPANVICE MACROS 700

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|---------------|--|--|
| E7BR8/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x700x900 (1020) |

ELEKTRICKÉ PPANVICE MAXIMA 900

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|---------------|---|--|
| E9BR8/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (1065) |

ELEKTRICKÉ PPANVICE S700

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|---------------|---|--|
| SE7BR4/FIX | Modulárne varné zariadenie s podstavbou a pevnou vaničkou s nehrdzavejúcej ocele | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Modulárne varné zariadenie s podstavbou a pevnou vaničkou s nehrdzavejúcej ocele | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, pevnou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele, s ovládačmi BFlex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, pevnou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele, s ovládačmi BFlex | mm 800x730x900 (920) |

ELEKTRICKÉ PPANVICE S900

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|-------------------------------|---|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Modulárne varné zariadenie s podstavbou a pevnou vaničkou s nehrdzavejúcej ocele | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Modulárne varné zariadenie s podstavbou a pevnou vaničkou s nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, pevnou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele, s ovládačmi BFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, pevnou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele, s ovládačmi BFlex | mm 800x900x900 (920) |

ELEKTRICKÉ PPANVICE LX900 TOP

| Typ prístroja | Popis | Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V) |
|-------------------------------|---|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Skrinková panvica s vyklápacou nádobou s dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Modulárne varné zariadenie s podstavbou, vyklápacou, motorizovanou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Modulárne varné zariadenie s podstavbou a pevnou vaničkou s nehrdzavejúcej ocele | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Modulárne varné zariadenie s podstavbou a pevnou vaničkou s nehrdzavejúcej ocele | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Modulárne varné zariadenie s pevnou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele, s ovládačmi BFlex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Modulárne varné zariadenie s pevnou vaničkou a dnom z nehrdzavejúcej ocele, s ovládačmi BFlex | mm 800x900x580 (600) |

**ELEKTRICKÉ PPANVICE MACROS 700****TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Menovité napätie | Zapájací kábel typu H07RN-F |
|---------|-----------------|------------------|-----------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRICKÉ PPANVICE S700**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Menovité napätie | Zapájací kábel typu H07RN-F |
|-------------------------------|-----------------|------------------|-----------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRICKÉ PPANVICE MAXIMA 900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Menovité napätie | Zapájací kábel typu H07RN-F |
|-----------------------|-----------------|------------------|-----------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ELEKTRICKÉ PPANVICE S900**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Menovité napätie | Zapájací kábel typu H07RN-F |
|---|-----------------|------------------|-----------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRICKÉ PPANVICE LX900 TOP**TECHNICKÉ ÚDAJE**

| MODEL | Nominálny výkon | Menovité napätie | Zapájací kábel typu H07RN-F |
|--|-----------------|------------------|-----------------------------|
| | kW | V | v |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/ IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**POZOR!**

Obrázky spomenuté v kapitole "VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA", "POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELY" a "POKYNY PRE ELEKTRICKÉ MODELY" sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

UPOZORNENIA:

V prípade inštalácie modelov SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF samostatne (nie vedľa seba), upevnite nohu zabráňujúcu prevráteniu k podlahe pomocou príslušných skrutiek (pozri obr.10) v súlade s minimálnymi inštaláčnymi vzdialenosťami (pozri kapitolu Príprava)

Pozor!

Keď modely LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX-BF, LXE9BR4/FIX a LXE9BR8/FIX-BF nie sú nainštalované na zavesenú nosnú štruktúru, musia byť namontované na príslušnú podperu (pozri obr.11).

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Upozornenie: zariadenie je dodané pre napätie, ktoré je vyznačené na technickom štítku.

- Ako už bolo uvedené, medzi zariadením a elektrickým vedením musí byť vložený obojsmerný vypínač, ktorý umožňuje úplné vypnutie v situáciách nadmerného napätia III a diferencál s charakteristikami zodpovedajúcimi nominálnemu výkonu zariadenia (1 mA pre kW výkonu).
- Skontrolovať efektívnosť uzemňovacieho zariadenia.
- Toto zariadenie patrí do typu Y (je dodané bez kábla a bez zástrčky), preto kábel a ďalšie príslušenstvo potrebné na zapojenie sú na náklady inštalatéra.
- Kábel pre elektrické vedenie musí zodpovedať charakteristikám uvedeným v tabuľke "Technické údaje" a musí byť typu H07RN-F, ktorý je odolný voči oleju.
- Ak je elektrický kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným personálom, a to takým spôsobom, aby sa predišlo každému možnému riziku.

Ak sa chceme dostať ku napájacej svorkovnici, musíme postupovať takto:

- Pomocou vypínača umiestneného na hornej časti zariadenia odstaviť prívod elektrickej energie.
- Odskrutkovať upevňujúce skrutky a odstrániť čelný panel.
- Cez príslušné drážadlo vsunúť kábel. Dôkladne pozapájať vodiče v zodpovedajúcich svorkách svorkovnice.
- Uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče, a to preto, aby sa odpojil ako posledný v prípade silného ťahu kábla alebo v prípade poškodenia káblového dráždla.
- Zariadenie musí byť okrem iného vybavené aj ekvipotenciálnym systémom.
- Zapojenie je uskutočnené medzi svorkou predurčenou v

zadnej časti praveho boku označenou medzinárodným symbolom a medzi vodičom majúcom nominálnu sekciu <math><10\text{ mm}^2</math>.

Toto prepojenie je uskutočnené medzi všetkými nainštalovanými zariadeniami a uzemňovacím zariadením budovy.

NÁVOD K POUŽITIU

Pozor! : V žiadnom prípade nepoužívať ako fritézu.

Správna prevádzka zariadenia je zaručená len s vaničkou v spodnej polohe.

Pred prvým použitím tohoto zariadenia, dôkladne umyte varnú nádobu.

Pri modeloch s pevnou vaničkou sa pred jej naplnením uistite o správnom vsadení príslušného uzáveru.

Pozor!

Varná nádoba môže byť naplnená maximálne 40 mm od plniaceho okraja a musí byť rešpektované označenie maximálnej hladiny, berúc do úvahy aj jedlo, ktoré chceme variť.

Venujte pozornosť šmykľavej podlahe okolo spotrebiča

V otázke emisií hluku je hodnota váženej ekvivalentnej hladiny akustického tlaku A nižšia ako 70 dB (A).

Zapálenie

Aktivovať hlavný vypínač nachádzajúci sa v hornej časti zariadenia.

Termostat nastaviť na polohu "●", na požadovanú teplotu, rozsvietia sa kontrolky, zelená poukazuje na to, že zariadenie je pod napätím, oranžová zasa na to, že odpory sú zapojené; po dosiahnutí požadovanej teploty sa oranžová kontrolka vypne.

Vypnutie

Termostat nastaviť do polohy "●".

Vyprázdnenie varnej vaničky (obr.8)

Vyklápací prvok slúži na uľahčenie vyprázdnenia vaničky. Tento prvok sa aktivuje ručným kolieskom umiestneným na pravej strane predného panelu. Otočením ručného kolieska v smere hodinových ručičiek sa vanička nadvihne, naopak jeho otočením do protismeru hodinových ručičiek sa vanička spustí smerom nadol.

Pri modeloch s motorizovaným vyklápaním sa namiesto ručného kolieska aktivujú tlačidlá pre zdvih a zostup vaničky.

Pri modeloch s pevnou vaničkou postupujte nasledujúcim



spôsobom.

Uistite sa, či je zberná miska umiestnená správne vo vnútri podstavby, vyberte uzáver z vaničky a počkajte na jej vypustenie.

MODELY S ELEKTRONICKÝMI OVLÁDAČMI PREVÁDZKA S OVLÁDAČMI B-FLEX (pozri obr. 12)

Zapnutie, nastavenie a vypnutie

Pri vypnutom modulárnom varnom zariadení, s napájacím káblom zapojeným do siete, bude displej „A“ uvádzať hodnotu „OFF“. Modulárne varné zariadenie zapnete tak, že niekoľko sekúnd podržte stlačený ovládač „B“, kým sa na displeji neobjaví implicitná teplota 50° C a nápis „°C“ nebude blikať.

Na zmenu teploty varenia rýchlo stlačte ovládač „B“ a otočte ho. Keď sa na displeji objaví požadovaná teplota, znovu stlačte ovládač „B“ na uloženie novej hodnoty do pamäti alebo počkajte niekoľko sekúnd. Systém uloží do pamäti poslednú hodnotu uvedenú na displeji.

Po dosiahnutí nastavenej teploty modulárne varné zariadenie vydá akustický signál a nápis „°C“ zostane svietiť stálym svetlom. Modulárne varné zariadenie teraz prejde do režimu udržiavania teploty a vykoná nepretržité zapnutia a vypnutia na udržanie stálej hodnoty teploty.

Vždy, keď modulárne varné zariadenie dosiahne nastavenú teplotu, budete počuť zvukový signál.

Na vypnutie modulárneho varného zariadenia podržte na niekoľko sekúnd stlačený ovládač „B“. Na displeji „A“ sa zobrazí nápis „HOT“ (HORÚCI), pokiaľ teplota dna vaničky modulárneho varného zariadenia zotrvá nad 60 °C, v opačnom prípade sa zobrazí nápis „OFF“.

Upozornenie

Zariadenie je vybavené nasledujúcimi bezpečnostnými zariadeniami:

- ak svieti led dióda „H“, znamená to, že zasiahol bezpečnostný termostat.

V tomto prípade modulárne varné zariadenie nebude fungovať, pokiaľ nedôjde k obnove bezpečného stavu.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

Odstaviť prívod elektrickej energie k zariadeniu (vybrať poistky).

Aby sa uľahčil prístup k jednotlivým súčiastkam, ktoré chceme nahradiť, po vytiahnutí kľučky na reguláciu teploty, kľučky kohútika na napúšťanie vody a ručného kolieska na vyklápanie varnej nádoby je potrebné odstrániť čelný panel.

Výmena odporov

- Odpojiť napájacie káble a odpor/-y.
- Pri modeloch s vyklápacou nádobou, nádobu otočiť na maximálny otvor.
- Odskrutkovať upevňovacie skrutky a vybrať plechovú ochrannú izoláciu.
- Odobrať panel na ochranu odporov.
- Odstrániť platňu z poškodeného odporu.

- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov namontovať nový odpor.

Výmena svetelných kontroliek

- Odpojiť napájacie káble.
- Vytiahnuť žiarovku.
- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov, namontovať novú žiarovku.

Výmena prevádzkového alebo bezpečnostného termostatu

- Odstrániť čelný panel a odpojiť napájacie káble.
- Vytiahnuť nádobku zo svojho ložiska, z prednej strany dna nádoby.
- Skrutky odskrutkovať od podkladu a vymeniť termostat.
- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov, namontovať nový termostat.

Výmena vypínača

- Odstrániť čelný panel a odpojiť napájacie káble.
- Skrutky odskrutkovať od podkladu, vybrať súosý prevádzkový termostat a vymeniť vypínač.
- Podľa vyššie uvedeného postupu, ale v opačnom poradí úkonov, namontovať nový vypínač.

**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

| | |
|--|------------|
| Általános tudnivalók | 230 |
|  Gázos főzőedények | |
| Méretek | 234 |
| Műszaki adatok | 235 |
| Különleges utasítások | 236 |
|  Elektromos főzőedények | |
| Méretek | 239 |
| Műszaki adatok | 240 |
| Különleges utasítások | 241 |

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

FIGYELEM!

Az „ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK”, „UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ” és „UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

Mielőtt működésbe hozzuk a készüléket, olvassuk el figyelmesen a jelen kiadványban található használati útmutatót. A készülék professzionális használatra készült, szakképzett személyeknek kell kezelniük. A készülék elhelyezését, üzembe helyezését és karbantartását szakképzett személyeknek kell végezniük. A felállításához szükséges minden munkálatot a hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni. A gyártó nem felel a nem megfelelő elhelyezésből, helytelen karbantartásból és a használatban való járatlanságból adódó károkért.

TÖRVÉNYI ELŐÍRÁSOK, MŰSZAKI SZABÁLYOK ÉS IRÁNYELVEK



A gyártó kijelenti, hogy a készülékek megfelelnek az EGK-irányelveknek és a vonatkozó különleges előírásoknak, egyúttal azt kéri, hogy az elhelyezés a hatályos előírások betartásával történjék. Az összeszerelést illetően a következő előírásokat kell betartani:

- építészeti rendelkezések és helyi tűzvédelmi előírások
- hatályos baleset-megelőzési előírások
- a gázszolgáltató társaság rendelkezései
- a villamosenergia-szolgáltató társaság rendelkezései.

A KÉSZÜLÉKEK TULAJDONSÁGAI

Erős acélszerkezet, 4 állítható magasságú lábbal. 18/10-es króm-nikkel acéllal bevonva.

A nyilvántartási számot jelző táblácska a készülék elülső oldalán található, és a csatlakoztatáshoz szükséges összes adatot tartalmazza.

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2  |

BEÜZEMELÉS

Mozgatás és szállítás

A készülékek fa raklapra vannak helyezve az üzemben

belüli, illetve a fel-és lerakásnál targoncával vagy kocsival történő szállítás és mozgatás megkönnyítése érdekében. Háromhullámos, öntapadós és rányomtatott jelzőcímkékkel ellátott, erős kartonnal vannak befedve. Ezek a jelek útmutatást nyújtanak a mozgatáshoz, megtiltják a kampókkal történő emelést, valamint, hogy a csomagot kitegyük az időjárás viszontagságainak. Tájékoztatnak a belsejében található törekeny tárgyakról és a függőleges helyzetéről, amelyben a csomagot tartani kell. Ezen felül tájékoztatnak a csomag szabályos kinyitásának menetéről. Lentről felfelé.

BEÜZEMELÉSE

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, vegyük ki a csomagolásából. Óvatosan szedjük le róla az öntapadós matricákat. Megfelelő tisztítószer segítségével, mint pl. benzin távolítsuk el a rajta lévő esetleges ragasztómaradványokat is; ehhez soha ne alkalmazzunk csiszolóanyagot.

Szereljük fel a szabályzólabákat a berendezésre; a finom érzékenységu szabályzólabák segítségével tökéletes vízszintbe állíthatjuk a berendezést.

A gázhálózatra és a villamos hálózatra való csatlakozásnak a készülék közelében, könnyen megközelíthető helyen kell lennie.

Ajánlatos a berendezést egy hatékony működésű vákuumos páraelszívó berendezés alá elhelyezni. Amennyiben a fal hőállósága nem bírja el egy legalább 150°C fokú hőmérsékletet, ez esetben a berendezést a faltól legalább 5 cm távolságra kell beállítani (lásd az 1-es ábrát). Ha a berendezés túl közel lenne a falhoz, 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 tűzvédelmi rendeletek függvényében szenteljünk megkülönböztetett figyelmet berendezés szakszerű beállítására.

FIGYELEM:

Az égőfejeknél az égéshez szükséges levegő a teljesítmény minden egyes kW-ja után 2 m³/h-nak felel meg.

Helyszíni szellőztetés

A helyiséget, ahová elhelyeztük a berendezést, megfelelő szellőztetési rendszerrel kell ellátni.

Az égőfejeknél az égéshez szükséges levegő a teljesítmény minden egyes kW-ja után 2 m³/h-nak felel meg.

A berendezés megfelelő működésének az érdekében, a levegőbeömlő nyílásoknak előírás szerintinek kell lenniük, védőráccsal felszerelve, illetve olyan módon pozícionálva, hogy azok el ne tömíthessenek. (lásd a 2 és 3-as ábrákat).

A készüléket ne állítsuk fel olyan készülékek mellé, amelyek nagy hőmérsékletet érnek el, nehogy károsítsuk az elektromos alkatrészeit.

A felszerelés folyamán gondoskodjunk arról, hogy a levegő bemeneti és kimeneti vezetékai akadálymentesek legyenek.

FIGYELMEZTETÉSEK

Vigyázat!

Azt jelzi, hogy a berendezést csak professzionális használatra gyártották, és, hogy képzett személyzet kell, hogy használja.

A készülékeket csak felügyelet mellett használjuk, és soha ne hagyjuk, hogy üresen működjenek.

A készüléken nem szükséges különleges beállítási munkákat végezniük a szakembereknek, a beállításokat a felhasználó végzi a használat során.

Kizárólag a gyártó által megjelölt tartozékokat használjuk.

A készülék első alkalmazkor való használata esetén szúrós, égett szagot érezhetünk. Ez a jelenség a következő két-három használat során teljesen eltűnik.

Használat után a területek kikapcsolás után is melegek maradnak egy bizonyos ideig (maradék hő). Ne támaszkodjunk hozzá kézzel, tartsuk távol a készüléktől a gyermekeket!

Ennek a készüléknek nem az a rendeltetése, hogy pszichikailag vagy mozgásukban korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy idevágó tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságért felelős személy felügyeli vagy betanítja őket a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.

Ezek az előírások nagyon fontosak, ha elhanyagoljuk őket, akkor a készülék hibásan működhet, valamint veszélyt jelenthet a felhasználó részére.

A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

VIGYÁZAT!

- **Még mielőtt hozzálátnánk a tűzhely megtisztításához, kapcsoljuk ki, majd hagyjuk lehűlni.**

- **Elektromos üzemű tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsuk a készüléket.**

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása garantálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldjuk meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; **amíg az erősebb elszennyeződések eltávolításához használjunk etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; ne használjunk szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást, okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak.** A savak alkalmazása veszélyezteti a tűzhely jó működését, illetve ennek biztonságát. Ne használjunk más fémekből vagy öntvényekből készült keféket, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivelhogy ezek az eszközök először rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerüljük el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljünk a rozsdamentes anyagból készült fémkefék, illetve fémsúrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

Fémpor, fémforgácsok, a vaskitermelő munkálatok maradványai általában inox acél felülettel érintkezve rozsdafoltok kialakulását eredményezhetik.

Esetleges felületi rozsdafoltok, melyek új készülékeknél is előfordulhatnak, eltávolíthatóak hígított mosószerezrel és Scotch Brite típusú szivaccsal.

Csökönnyesebb szennyeződések soha ne próbáljunk meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot).

Ugyancsak, soha ne használjunk a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljünk, pl. A padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragőzökre is. Óvakodjunk a közvetlen vízgugartól is, mivel ez károsíthatja a tűzhelyet. A tisztítási műveletek után tiszta vízzel mossuk le alaposan a tűzhelyet, majd töröljük szárazra egy puha ruha segítségével.

KARBANTARTÁS

A készülék úgy került kialakításra, hogy csak kevés karbantartási munkára van szükség. Ennek ellenére azt ajánljuk a felhasználónak, hogy írassa alá az ügyfélszolgálati szerződést, hogy legalább évente egyszer ellenőrizze az ügyfélszolgálat szakembere vagy erre szakosodott szerelő a készüléket.

FIGYELEM!

Bármilyen karbantartási vagy javítási munka előtt húzzuk ki a készüléket a gázellátó hálózatból és kapcsoljuk le az elektromos főkapcsolót.

Csak a gyártó által rendelkezésre bocsátott eredeti alkatrészeket használjuk.

A medenceemelő csavaron a sárgarézt rendszeresen

kezelje a sütővel együtt leszállított pasztával. Kövesse a 9. ábrán bemutatott utasításokat.

A KÉSZÜLÉK HOSSZABB IDEJŰ LEÁLLÍTÁSA

Ha a készülék hosszabb ideig nincs működtetve, akkor a következőképpen kell eljárni:

- tisztítsuk meg alaposan a készülék határos részeit, (lásd a „A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA” pontot)
- kenjük át egy étolajba itatott kendővel az inox acél felületeket
- végezzünk el minden megadott karbantartási munkálatot
- fedjük le a készüléket egy burkolattal, és hagyjunk néhány lyukat szellőztetés céljára.

CSATLAKOZÁSOK

GÁZCSATLAKOZÁS

A készüléken elhelyezett 1/2" G 3/4" G vagy csöcsönkhöz való csatlakozás lehet fix vagy kihúzható – használnjuk 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.

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 betáp kapcsolótáblához a következőképpen férhetünk hozzá:

- A készülék fölött lévő megszakító segítségével szakítsuk meg a készülék áramellátását.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával távolítsuk el az elülső panelt.
- Fűzzük be a vezetéket a kábeltartó segítségével.
A vezetékeket gondosan csatlakoztassuk a kapcsolótábla megfelelő kapcsolóihoz.
A földvezetékek hosszabbnak kell lennie, mint a többi vezetéknek, hogy a vezeték erőteljes húzódasakor vagy a kábeltartó eltörésekor utolsóként szakadjon meg. Rögzítsük a kábeltartót.

A SÁRGA-ZÖLD földelő vezeték soha nem szabad

megszakítani.

Potenciál-kiegyenlítő

A készüléket csatlakoztatni kell egy potenciál-kiegyenlítő rendszerre. Az erre szolgáló érintkező a vezeték bemenetének közelében található. Címkével van megjelölve



CSATLAKOZÁS A VÍZHÁLÓZATHOZ

A készüléket állandó jelleggel kell csatlakoztatni a vízhálózathoz, nem pedig gégecsöves illesztő készlettel. Ha van, csatlakoztassa az elosztóhálózathoz a vízbemeneti csövet egy mechanikus szűrő és egy zárócsap segítségével. A szűrő csatlakoztatása előtt hagyjon kifolyni egy bizonyos mennyiségű vizet a vezeték esetleges vastartalmú üledékeinek eltávolítása céljából.

Figyelem!

A gyártó nem vállal felelősséget, és nem nyújt garanciális térítést a nem megfelelő, és nem az utasításokat követő beszerelés miatt bekövetkezett károkért.

VÍZELVEZETÉS

Csatlakoztassuk a hálózatra a készülékek elvezető csöveit.

FŰSTELVEZETÉS

A készülékeket égéstermékek elvezetésére alkalmas helyiségekben kell elhelyezni a felszerelési előírások betartásával. A készülékek (lásd a műszaki adatok táblázatát) „A” típusú gázkészülékeknek tekintendők: Ezek nincsenek el látva égéstermék-elvezető csőhöz való csatlakozással.

Ezeknek a készülékeknek az égésterméküket biztonságos kéményhez csatlakozó kürtőbe vagy hasonló berendezésekbe kell elvezetniük, illetve a kültérbe.

Ennek hiányában közvetlenül a kültérhez kapcsolódóan légelszívó lehet használni, amelynek a teljesítménye nem kisebb az előírtnál – lásd 1. táblázat –, amelyhez hozzáadjuk a dolgozók egészségéhez szükséges légmennyiséget.



A készülékek megfelelnek az alábbi európai irányelveknek:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | FŐZŐEDÉNYEK egyedi előírásai |

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

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

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 különítve 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 hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészületről, 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 hatályba 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 hatályba 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 A GÁZOS MODELLEKRŐL

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, MACROS 700-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|-----------------|---|--|
| G7BR8/I | Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x700x900 (1020) |

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, MAXIMA 900-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|-----------------|--|--|
| G9BR8/I | Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (1065) |

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, S900-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|---------------------------------|--|--|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (965) |

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|---------------------------------|--|--|
| LXG9BR8/I | Beépített, dönthető kádas, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádas, elektromos főzőedény | mm 800x900x740 (760) |

MŰSZAKI ADATOK

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, MACROS 700-AS SZOROZAT

| MODELL | NÉVLEGES ELEKTROMOS TELJESÍTMÉNY 220-240V | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G2.350 | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G27 | | LPG-fogyasztás G30/31 | | Metán-fogyasztás G20 | | Metán-fogyasztás G25 | | Metán-fogyasztás G25.1 | | Metán-fogyasztás G25.3 | | Városigáz-fogyasztás G27 | | Városigáz-fogyasztás G2.350 | | Elsődleges levegő az égéshez | | Konstrukció típusa | | Égőfője | | Súly | |
|---------|---|---|------------------------------|-----|---------------------------|------|-----------------------|------|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|----|---------|----|------|----|
| | kW | / | kW | / | kW | / | kg/h | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | n° | kW | n° | kg | kg |
| G7BR8/I | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 | | |

MŰSZAKI ADATOK

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, MAXIMA 900-AS SZOROZAT

| MODELL | NÉVLEGES ELEKTROMOS TELJESÍTMÉNY 220-240V | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G2.350 | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G27 | | LPG-fogyasztás G30/31 | | Metán-fogyasztás G20 | | Metán-fogyasztás G25 | | Metán-fogyasztás G25.1 | | Metán-fogyasztás G25.3 | | Városigáz-fogyasztás G27 | | Városigáz-fogyasztás G2.350 | | Elsődleges levegő az égéshez | | Konstrukció típusa | | Égőfője | | Súly | | |
|-------------|---|---|------------------------------|---|---------------------------|----|-----------------------|------|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|----|---------|-----|------|----|--|
| | kW | / | kW | / | kW | / | kg/h | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | n° | kW | n° | kg | kg | |
| G9BR8/I | 0,006 | / | / | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | 1 | 20 | 150 | | | | | A | 1 | 20 | 150 | | |
| G9BR8/I+RM | 0,4 | / | / | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | 1 | 20 | 150 | | | | | A | 1 | 20 | 150 | | | |
| G9BR12/I | 0,006 | / | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | 6 | 5 | 205 | | | | | A | 6 | 5 | 205 | | |
| G9BR12/I+RM | 0,4 | / | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | 6 | 5 | 205 | | | | | A | 6 | 5 | 205 | | |

MŰSZAKI ADATOK

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, S900-AS SZOROZAT

| MODELL | NÉVLEGES ELEKTROMOS TELJESÍTMÉNY 220-240V | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G2.350 | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G27 | | LPG-fogyasztás G30/31 | | Metán-fogyasztás G20 | | Metán-fogyasztás G25 | | Metán-fogyasztás G25.1 | | Metán-fogyasztás G25.3 | | Városigáz-fogyasztás G27 | | Városigáz-fogyasztás G2.350 | | Elsődleges levegő az égéshez | | Konstrukció típusa | | Égőfője | | Súly | | |
|----------------------------------|---|---|------------------------------|---|---------------------------|----|-----------------------|------|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|----|---------|-----|------|----|--|
| | kW | / | kW | / | kW | / | kg/h | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | n° | kW | n° | kg | kg | |
| SG9BR8/I- SG9BR8/I+H-DP | 0,006 | / | / | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | 1 | 20 | 157 | | | | | A | 1 | 20 | 157 | | | |
| SG9BR8/I+RM- SG9BR8/I+RM+CP | 0,4 | / | / | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | 1 | 20 | 157 | | | | | A | 1 | 20 | 157 | | | |
| SG9BR12/I | 0,006 | / | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | 6 | 5 | 220 | | | | | A | 6 | 5 | 220 | | |
| SG9BR12/I+RM- SG9BR12/I+RM+CP | 0,4 | / | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 4,4 | 60 | 6 | 5 | 220 | | | | | A | 6 | 5 | 220 | | |

MŰSZAKI ADATOK

GÁZOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900 TOP-AS SZOROZAT

| MODELL | NÉVLEGES ELEKTROMOS TELJESÍTMÉNY 220-240V | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G2.350 | | NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY G27 | | LPG-fogyasztás G30/31 | | Metán-fogyasztás G20 | | Metán-fogyasztás G25 | | Metán-fogyasztás G25.1 | | Metán-fogyasztás G25.3 | | Városigáz-fogyasztás G27 | | Városigáz-fogyasztás G2.350 | | Elsődleges levegő az égéshez | | Konstrukció típusa | | Égőfője | | Súly | |
|--------------------------------|---|---|------------------------------|---|---------------------------|----|-----------------------|------|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|----|---------|-----|------|----|
| | kW | / | kW | / | kW | / | kg/h | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | n° | kW | n° | kg | kg |
| LX9BR8/I | 0,006 | / | / | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | 1 | 20 | 150 | | | | | A | 1 | 20 | 150 | | |
| LX9BR8/I+RM- LX9BR8/I+RM+CP | 0,4 | / | / | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | 1 | 20 | 150 | | | | | A | 1 | 20 | 150 | | |

**FIGYELEM!**

Az „**ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK**”, „**UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ**” és „**UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ**” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

ÜZEMBEHELYEZÉS

Az üzembehelyezés előtt szükséges ellenőrizni, hogy a készülék jellemzői (az alkalmazott gáz kategóriája és típusa) megfelelnek-e a helyben rendelkezésre álló gáz kategóriájának és csoportjának.

Ellentétes esetben gondoskodjunk a kívánt gázkategóriára való átállásról vagy a kívánt gázcsoport alkalmazásáról (lásd a "Működés más 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 szeretnénk végezni, ezt egy számlálóval tehetjük az úgynevezett "volumetrikus módszert" követve.

Rendszerint azonban elegendő a fűvókák megfelelő működésének az ellenőrzése.

A bemenő nyomás ellenőrzése (6. 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 legmentesen 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 égőfejekre 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 ütközéig az állítócsavart.
- metángázzal való működésnél:
 1. Jelöljük meg az ehhez tartozó csap karját, kapcsoljuk be az égőfejet és állítsuk minimum állásba.
 2. Szabályozzuk a minimum szállítóképességet a "B" csavar (7. ábra) használatával, kicsavarva növeljük, becsavarva csökkentjük a szállítóképességet.
 3. Ha elértük azt a lángot, amelyet a minimum működéshez megfelelőnek tartunk, akkor ellenőrizzük, hogy az megfelel-e az égőfejes táblázatban megjelölt minimális szállítóképességnek, az ellenőrzés a fent leírt "volumetrikus módszer" szerint történik, vagyis:
 4. Olvassuk le a gázórát, és egyidejűleg indítsuk el az időmérő órát.
 5. Eléggé hosszú idő, például 10 perc után állítsuk meg az időmérőt és ismét olvassuk le a gázszámlálót.
 6. Számítsuk ki, hogy 10 perc alatt mennyi gáz haladt át (a két leolvasás különbsége), pl. 1. leolvasás - 2. leolvasás = 30 liter (0,03 m³).
 7. Ekkor végezzük el a minimum teljesítmény számítását a volumetrikus módszer alkalmazásával (előző pont). Teljesítmény (kW) = fogyasztás (m³/h) a metán fűtőértéke szerint.
 8. Ha a teljesítmény alacsonyabb a táblázatban szereplő értéknél, tekerjük kijebb a minimum csavarját és ismételjük meg az ellenőrzést.
 9. Ha a teljesítmény nagyobb a táblázatban szereplő értéknél, tekerjük beljebb a minimum csavarját és ismételjük meg az ellenőrzést.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

Csak a gyártó által rendelkezésre bocsátott eredeti alkatrészeket használjuk. Az alkatrészek cseréjét meghatalmazott személyek végezhetik.

A fő égőfej fűvókája (4 - 4.1. ábra)

A G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP modellek esetén a fűvókához csak azután férhetünk hozzá, hogy előtte teljesen megemeltük a sütőteknőt és kihúztuk a fűvókavédő házat. A G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP modellek esetén távolítsuk el az elülső panelt és a fűvókátartó talpazatot. Egy SW11-es csillag-villás kulccsal tekerjük ki a fűvókákat "B" és cseréljük ki őket a megfelelőkre.

Ellenőrizzük az "égők" táblázatban a megfelelő távolságot "H" a primer levegő számára.

A gyújtóláng szabályozása (5 - 5.1 - 5.2. ábra)

A G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP modellekben az órláng fűvókákkal és fix levegővel működik (5 - 5.1 ábra).

Az egyetlen szükséges művelet a fűvókák cseréje a gáz típusa szerint, melyhez az alábbiakat kell végrehajtani:

- szereljük le az elülső panelt
- tekerjük ki a zárócsavart "E" és cseréljük ki a fűvókát "D" a megfelelőre.

A G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP modellekben az órláng szabályozható (Fig. 5.2). A következő módon járjunk el:

- szereljük le az elülső panelt
- a csavarral "G" állítsuk be az órláng gázáramlását, illetve a levegőt a gyűrűvel "H"

Gyújtógyertya (5 - 5.1 - 5.2. ábra)

A "C" gyújtógyertyát letről kell kihúzni. Vegyük el a gyújtókábelt, lazítsuk ki a rögzítőanyát és helyezzük be az új gyertyát.

Gázcsap/-szelep

Lazítsuk ki a gázcsövek és a hőelem csavaros csatlakozásait, majd lazítsuk ki a gázellátás rögzítőcsavarjait és helyezzük be az új csapot/szelepet.

Hőelem (5 - 5.1 - 5.2. ábra)

Lazítsuk ki azokat a csatlakozókat, amelyek az "A" hőelemet a gázfelszereléshez (csapok, szelepek) és a "B" gyújtólánghoz rögzítik, és 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 különböző elemek funkcióinak ellenőrzését.

HASZNÁLATI TUDNIVALÓK

Figyelem!

Tilos olajütőként használni.

A felszerelés helyes működése csak teljesen leeresztett medencével garantált.

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 készülék kapcsolóval van ellátva az összes főzési művelet elvégzéséhez.

Az alábbiakban egymás után következnek a készülék biztonságos és helyes használatának lépései.

Az órláng begyújtása

Nyissuk ki a készülék elején található gázcsapot. Forgassuk



a szelep/csap tekerógombot "●" állásból balra "✱", állásba, tartsuk a tekerógombot lenyomva, és ezzel egyidejűleg nyomuk meg a begyűjtási gombot. A begyűjtást követően tartsuk még pár másodpercig lenyomva a tekerógombot. Engedjük el a tekerógombot és ellenőrizzük, hogy az őrláng begyűjtása valóban megtörtént-e. Abban az esetben, ha a láng kialszik, ismételjük meg a műveletet.

A főgőz begyűjtása

Miután begyűjtöttük az őrlángot, forgassuk el a szelep tekerógombját balra a kívánt hőmérsékletet jelző pontig vagy a szimbólumig.

| Állás | °C fok |
|-------|--------|
| | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
| | 290 |

A termosztatikus szelep esetén a minimum állásban, a maximum állásban található.

A termosztatikus beállítás a főgőz automatikus be- és kikapcsolását vonja maga után (ON/Off szabályozás), csak az őrláng marad égve.

Amikor a szelep/csap tekerógombját jobbra forgatjuk "✱", állásig, vagy a termosztát tekerógombja "0" állásban van, a főgőz folyamatosan ki van kapcsolva.

Az őrláng eloltása

Az őrláng eloltásához nyomjuk meg a szelep/csap tekerógombot, és forgassuk "●" állásba.

Kikapcsolás és ezt követő bekapcsolás esetén várjon legalább 1 percet, hogy a szelep automatikusan reszetteljen.

A sütőteknő kiürítése (8. ábra)

A billentő berendezés a sütőteknő kiürítésének megkönnyítésére szolgál. Ezt a berendezést az elülső rész jobb oldalán elhelyezett kis tárcsával lehet működtetni.

Ha a tárcsát elforgatjuk az óramutató járásával megegyező irányba, a teknő megemelkedik, az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva pedig leereszkedik. A motoros hajtású billentővel ellátott modelleknél a tárcsa helyett a teknő-emelő és leeresztő gombokkal végezhető a művelet.



TUDNIVALÓK AZ ELEKTROMOS MODELLEKRŐL



ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, MACROS 700-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|-----------------|---|--|
| E7BR8/I | Beépített, dönthető kádás, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x700x900 (1020) |

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, MAXIMA 900-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|-----------------|--|--|
| E9BR8/I | Beépített, dönthető kádás, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Beépített, dönthető kádás, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (1065) |

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, S700-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|-----------------|--|--|
| SE7BR4/FIX | Sütő bútorral, inox alapú medencével | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Sütő bútorral, inox alapú medencével | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Elemes sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal, BFlex vezérlésekkel | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Elemes sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal, BFlex vezérlésekkel | mm 800x730x900 (920) |

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, S900-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|-------------------------------|--|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Beépített, dönthető kádás, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Beépített, dönthető kádás, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Elemes sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Elemes sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Elemes sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal, BFlex vezérlésekkel | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Elemes sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal, BFlex vezérlésekkel | mm 800x900x900 (920) |

HU

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900TOP-AS SOROZAT

| Készülék típusa | Leírása | Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság) |
|-------------------------------|--|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Beépített, dönthető kádás, rozsdamentes acél fenékű főzőedény | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Beépített, rozsdamentes acél fenékű, motorizált dönthető kádás, elektromos főzőedény | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Sütő bútorral, inox alapú medencével | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Sütő bútorral, inox alapú medencével | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal, BFlex vezérlésekkel | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Sütő rögzített tállal és rozsdamentes acél aljzattal, BFlex vezérlésekkel | mm 800x900x580 (600) |


ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, MACROS 700-AS SOROZAT
MŰSZAKI ADATOK

| MODELL | Névleges teljesítmény | Névleges feszültség | H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték |
|---------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/1 | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, MAXIMA 900-AS SOROZAT
MŰSZAKI ADATOK

| MODELL | Névleges teljesítmény | Névleges feszültség | H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/1 - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/1 - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, S700-AS SOROZAT
MŰSZAKI ADATOK

| MODEL | Névleges teljesítmény | Névleges feszültség | H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték |
|----------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, S900-AS SOROZAT
MŰSZAKI ADATOK

| MODELL | Névleges teljesítmény | Névleges feszültség | H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték |
|---|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/1 - SE9BR8/IRM - SE9BR8/1+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/1 - SE9BR12/IRM - SE9BR12/1+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNYEK, LX900 TOP-AS SOROZAT
MŰSZAKI ADATOK

| MODELL | Névleges teljesítmény | Névleges feszültség | H07RN-F RN-F csatlakozó vezeték |
|---|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/1 - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/1+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**FIGYELEM!**

Az „**ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK**”, „**UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ**” és „**UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ**” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

FIGYELMEZTETÉS:

Az **SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF** modellek egyenként (nem csoportosan) történő felszerelése esetén megfelelő tiplis csavarokkal rögzítse a billenésgátló tartólabát a padlóhoz (lásd 10. ábra) a minimális felszerelése távolságok betartásával (lásd az Előzetes rendelkezések fejezetet).

Figyelem!

Amennyiben az LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX-BF, LXE9BR4/FIX és LXE9BR8/FIX-BF modelleket nem egy felfüggesztett önhordó szerkezetre szerelik, megfelelő tartóelemre kell szerelni azokat (lásd 11. ábra).

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Figyelem: a készülék a táblácskán megjelölt feszültséghez kerül átadásra.

- Amint már említettük, a készülék és az elektromos vezetékek közé omnipoláris megszakítót kell elhelyezni, amely teljes szétkapcsolást tesz lehetővé III kategóriájú túlfeszültség esetén és egy kiegyenlítő, amely a készülék névleges teljesítményének megfelelő tulajdonságokkal rendelkezik (teljesítmény kW-onként 1mA).
- Ellenőrizzük a berendezés földelésének a hatékonyságát.
- Ez a készülék az Y típusúakhoz tartozik (vezeték és csatlakozó nélkül szállítva), ezért a csatlakozáshoz szükséges vezeték és egyéb tartozékok biztosítása a felszerelő személyt terheli.
- Az elektromos vonalra való csatlakozó vezetéknek a "Műszaki adatok" táblázatban megjelölt tulajdonságokkal kell rendelkeznie és olajálló H07RN-F típusúnak kell lennie.
- Ha a megsérül a betáp kábel, akkor azt szakképzett személynek kell cserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

A betáp csatlakozótáblához a következőképpen férhetünk hozzá:

- A készülék fölött lévő megszakító segítségével szakítsuk meg a készülék áramellátását.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával távolítsuk el az előlső panelt.
- Fűzzük be a vezetéket a kábeltartó segítségével. A vezetékeket gondosan csatlakoztassuk a kapcsolótábla megfelelő csatlakozóhoz. A földvezetékek hosszabbnak kell lenni, mint a többi vezetéknek, hogy a vezeték erőteljes húzóerősakor vagy

a kábeltartó eltörésekor utolsóként szakadjon meg. Rögzítsük a kábeltartót.

- A készüléket továbbá azonos feszültségű rendszerbe kell integrálni.
- A csatlakozás a jobb alsó részen elhelyezett csatlakozóba történik, amely nemzetközi jellel van ellátva és a névleges keresztmetszete <10 mm². Ez a csatlakoztatás minden felszerelt készülék és a létesítmény földelése között megtörténik.

HASZNÁLATI TUDNIVALÓK**Figyelem!**

Tilos olajsütőként használni.

A felszerelés helyes működése csak teljesen leeresztett medencével garantált.

Mielőtt működésbe hoznánk az első főzéshez a készüléket, mossuk ki alaposan a főzőkád belsejét.

Mielőtt feltölti a medencét, rögzített medencés modellnél, bizonyosodjon meg róla, hogy a dugót megfelelően behelyezte.

Figyelem!

A főzőkádát legfeljebb a túlsordulási perem alatti 40 mm-ig töltsük meg a maximum jelzés figyelembevételével, ebbe beleértendő a megfőzendő étel is.

Figyeljünk a készülék körüli padlóra, amely csúszós lehet.

A zajkibocsátás során az A-súlyozott hangnyomásszint alacsonyabb 70 dB(A)-nél.

Bekapcsolás

Működtessük a készülék fölött található főkapcsolót.

Állítsuk a termosztátot a "●" állásból a kívánt hőmérsékletre, ekkor kigyulladnak a jelzőfények, a zöld azt jelzi, hogy a készülék feszültség alatt van, a narancssárga azt jelzi, hogy be vannak helyezve az ellenállások; alighogy elérjük a hőmérsékletet, kialszik ez a jelzőlámpa.

Kikapcsolás

Vigyünk a termosztátot "●" állásba

A sütőteknő kiürítése (8. ábra)

A billentő berendezés a sütőteknő kiürítésének megkönnyítésére szolgál. Ezt a berendezést az előlső rész jobb oldalán elhelyezett kis tárcsával lehet működtetni.

Ha a tárcsát elforgatjuk az óramutató járásával megegyező irányba, a teknő megemelkedik, az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva pedig leereszkedik. A motoros hajtású billentővel ellátott modelleknél a tárcsa helyett



a teknő-emelő és leeresztő gombokkal végezhető a művelet.

Rögzített medencés modelleknél az alábbiak szerint járjon el. Bizonyosodjon meg róla, hogy a bútoron belül megfelelően lett elhelyezve a gyújtó kád, távolítsa el a medence dugóját, és várja meg, hogy kiürüljön

- Vegyük ki a meghibásodott ellenállás tartólemezt.
- Szereljük be az új ellenállást fordított sorrendben.

ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSŰ MODELLEK B-FLEX VEZÉRLÉSŰ MŰKÖDÉS (lásd 12. ábra)

Bekapcsolás, szabályozás és kikapcsolás

Kikapcsolt sütőnél, a hálózathoz csatlakoztatott tápvezetékekkel, az "A" kijelző a "KI" állást mutatja. A sütő bekapcsolásához tartsa nyomva néhány másodpercig a "B" gombot, ekkor a kijelzőn megjelenik az 50 °C alaphőmérséklet, és a "°C" kijelzés villog.

A sütési hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg gyorsan a "B" gombot, és forgassa el. Amikor a kijelző a kívánt hőmérsékletet mutatja, nyomja meg újra a "B" gombot az új érték mentéséhez, vagy várjon néhány másodpercig; ekkor a rendszer elemi a kijelzőn mutatott utolsó értéket.

A beállított hőmérséklet elérésekor a sütő kiad egy hangjelzést, és a "°C" kijelzés rögzül. Ekkor átvált hőmérséklet megtartási üzemmódba, és folyamatos bekapcsolások és kikapcsolások segítségével állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

A beállított hőmérséklet elérésekor a sütő minden alkalommal hangjelzést ad.

A sütő kikapcsolásához tartsa nyomva néhány másodpercig a "B" gombot, az "A" kijelző ekkor addig mutatja a "HOT" feliratot, amíg a sütő aljzat 60 °C fölé marad, az alatt a kijelző a "KI" állást mutatja.

Figyelem

A készülék a következő biztonsági rendszerrel rendelkezik:

- ha a "H" led világít, azt jelenti, hogy beavatkozott a biztonsági hőkapcsoló.

Ebben az esetben a sütő addig nem működik, amíg nem történik meg a biztonsági védelem visszaállítása.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

Szakítsuk meg a készülék áramellátását (vegyük ki a biztosítékokat).

A kicserélendő alkatrészekhez való hozzáférés megkönnyítésére el kell távolítani az elülső panelt, miután kivettük a hőmérséklet-szabályozó kart, a feltöltő csap karját és a főzőkád döntésvezérlő forgókapcsolóját.

Az ellenállások cseréje

- Szakítsuk meg az ellenállás(ok) betáp vezetékeit.
- A dönthető káddal rendelkező modelleknél a csere megkönnyítéséhez forgassuk el a kádat a maximális nyitási szintre.
- A kádon lévő rögzítőcsavarok kicsavarásával távolítsuk el a szigetelésvédő lemezt.
- Vegyük ki az ellenállások védőpaneljét.

A jelzőfények cseréje

- Szakítsuk meg a betáp vezetékeket.
- Vegyük ki a lámpát.
- Szereljük be az új lámpát fordított sorrendben.

A munkatermosztát és a biztonsági termosztát cseréje

- Az elülső panel eltávolítása után húzzuk ki a betáp kábeleket.
- Vegyük ki a burát a kád alján az elülső oldalon lévő helyéről.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával cseréljük ki a termosztátot.
- Szereljük be az új termosztátot fordított sorrendben.

A kapcsoló cseréje

- Az elülső panel eltávolítása után húzzuk ki a betáp kábeleket.
- A rögzítőcsavarok kicsavarásával cseréljük ki a megszakítót, egyúttal vegyük ki a koaxiális munkatermosztátot.
- Szereljük be az új megszakítót fordított sorrendben.



JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

HU

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozása, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.

Generelle advarsler **245**** Gasstegepander**

Størrelse **249**

Tekniske data **250**

Specifikke instruktioner **251**** Elektriske stegepander**

Størrelse **254**

Tekniske data **255**

Specifikke instruktioner **256**

GENERELLE ADVARSLER

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.

Før apparatet tages i brug, skal brugsvejledningerne i dette hæfte læses grundigt.

Apparatet er beregnet til professionel brug, og må udelukkende anvendes af kvalificeret personale.

Monteringen, ibrugtagningen og vedligeholdelsen af apparatet skal udføres af kvalificeret personale.

Alle de for installationen nødvendige arbejder skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse.

LOVFORESKRIFTER, TEKNISKE REGLER OG DIREKTIVER

Fabrikanten erklærer, at apparaterne er i overensstemmelse med EØF-direktiverne, og med de regler der gælder for den pågældende type apparat. Fabrikanten henstiller til, at installationen udføres under overholdelse af gældende regler på området.

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:



- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra 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.

| | | | |
|------|-----|---|---|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2 |
| | | |  |

MONTERING AF APPARATET

Håndtering og transport

Apparaterne placeres på en træpalle for at lette transport og håndtering med gaffeltrucks og palleløftere både på fabrikken samt ved lastning og losning.

De emballeres i robuste kartonmaterialer med tripel bølge, hvorpå der er påsat klistermærker og trykt forholdsregler. Disse mærkater indeholder anvisninger vedrørende håndtering, forbyder løft af emballagen med kroge og udsættelse for vind og vej. De gør opmærksom på, at der er skrøbelige genstande inden i, og at emballagen skal holdes i oprejst stilling. De anviser desuden, hvordan man åbner emballagen korrekt. Nedefra og opad.

MONTERING AF APPARATET

Før man begynder at montere apparatet, skal det tages ud af indpakningen. Nogle dele er beskyttede af en klæbende plastikfilm, der omhyggeligt skal fjernes. Hvis der sidder limrester fast, skal de fjernes med passende midler, fx benzin. Man må under ingen omstændigheder anvende slibemidler.

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, adskillelsevægge, 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 m³ luft i timen, for hver kW effekt der er installeret, for at blussene kan brænde.

Ventilation af lokalet

I lokalet hvor apparatet er monteret, skal der være luftkanaler for at sikre apparatets korrekte funktion og udsiftningen af luften i selve lokalet.

Der kræves 2 m³ luft i timen, for hver kW effekt der er installeret, for at blussene kan brænde.

Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet med gitre og være placeret således, at de ikke kan spærres. (Se Fig. 2 – Fig. 3).

Montér ikke apparatet i nærheden af andre som opnår alt for høje temperaturer, for ikke at beskadige de elektriske komponenter.

Under installationsfasen skal man sikre sig, at indsugnings- og udluftningskanalerne er frie for eventuelle forhindringer.

ADVARSLER

Bemærk!

Angiver, at dette apparat kun er beregnet til professionel brug og skal anvendes af kvalificeret personale.

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!

Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner, eller personer som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til apparatet, med mindre de overvåges eller oplæres i apparatets brug af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Disse regler er meget vigtige, hvis de ikke overholdes, kan der opstå driftsfejl på apparaterne, og der kan opstå situationer, som er farlige for brugeren.

PLEJE AF APPARATET

BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.

Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.** Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Metalstøv, metalspånér 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 snavs 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 sølvrensingsmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvaske. Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

VEDLIGEHOLDELSE

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 apparaturet mindst en gang om året af specialuddannet personale fra vores kundeservice eller af en specialuddannet tekniker.

BEMÆRK!

Før ethvert vedligeholdelses- eller reparationsindgreb skal apparatet frakobles gasforsyningen, eller strømmen skal slås fra på hovedafbryderen.

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten.

Man skal med mellemrum påføre den kobberpasta, der fulgte med kogekarret på løfteskruen til karret. Følg vejledningen vist på figur 9.

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.
- udfor alle vedligeholdelsesindgreb
- dæk apparatet til med et klæde og efterlad nogle revner for at sikre luftcirkulationen.

TILSLUTNINGER

GASTILSLUTNING

Tilslutningen til munden på 1/2" G eller 3/4" G på apparatet kan være fast eller aftagelig ved at anvende en godkendt adapter. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afløring af udsivninger.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Før apparatet sluttes til ledningsnettet, skal man kontrollere at:

- Nettets spænding svarer til den, som er anført på typeskiltet.
- Jordforbindelsen fungerer.
- Tilslutningskablet passer til den effekt, som apparatet anvender.

Den flerpolede 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.

Før at få adgang til strømforsyningsklemkassen gøres følgende:

- Slå strømmen fra apparatet på kontakten, der sidder før det.
- Afmonter betjeningspanelet ved at skrue fastgøringsskruerne af.
- Før kablet igennem kabelholderen.

Forbind omhyggeligt ledningerne i de tilsvarende klemmer i klemkassen.

Jordledningen skal være længere end de andre ledninger, således at det er den sidste der river sig løs, hvis kabelholderen går i stykker. Stram kabelholderen.

Den GUL-GRØNNE jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes til et ækvipotentielt system. Klemmen til forbindelsen sidder i nærheden af ledningens indgang. Den er påsat en etiket:



TILSLUTNING TIL VANDLEDNING

Apparatet skal være permanent tilsluttet vandledningen og ikke vha. sæt af samlinger eller slanger. Tilslut vandtilførselsrøret, hvis det findes, til ledningsnettet med et mekanisk filter og en stophane. Lad en vis mængde vand løbe igennem røret før filteret tilsluttes, for at sikre, at der ikke er eventuelle metalrester tilbage.

Advarsel!

Skader, som er medført af mangelfuld montering, eller montering som ikke er i overensstemmelse med instruktionerne, er ikke fabrikantens ansvar, og de henhører ikke under garantien.

UDLEDNING AF VAND

Tilslut apparatets vandudledningsrør til nettet.

UDLUFTNING AF RØG

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne.

Apparaturene betragtes (se tabellen tekniske data) som gasapparater af type "A":

De skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.

Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger, tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet eller direkte udenfor.

I mangel herpå er det tilladt at anvende en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabel 1, forstørret med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.




Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Særlige bestemmelser for elektriske STEGEPANDE grillapparater til erhvervmæssig brug |

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

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

INFORMATION TIL BRUGERNE 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)".

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 leveringen 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 GASMODELLER

GASSTEGEPANDE SERIE MACROS 700

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|-------------|---|---|
| G7BR8/I | Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x700x900 (1020) |

GASSTEGEPANDE SERIE MAXIMA 900

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|-------------|---|---|
| G9BR8/I | Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (1065) |

GASSTEGEPANDE SERIE S900

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|---------------------------------|---|---|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (965) |

GASSTEGEPANDE SERIE LX900 TOP

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|---------------------------------|---|---|
| LXG9BR8/I | Fritstående stegepande med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x740 (760) |



GASSTEGEPANDE - SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

| MODEL | NOMINEL EFFEKT A EFFEKT A 220-240V kW | NOMINEL EFFEKT B EFFEKT B 220-240V kW | REDUCERET EFFEKT kW | NOMINEL YDELSE G27 kW | NOMINEL YDELSE G23.50 kW | FORBRUG AF LPG G30/31 kg/h | FORBRUG AF METAN G20 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.1 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.3 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G27 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G23.50 m ³ /h | PRIMÆR LUFT TIL FORBRÆNDING m ³ /h | KONSTRUKTION- STYPE | BLUS | VÆGT kg | |
|---------|--|--|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|------------------------|------|------------|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | n° |
| G7BR8/I | / | / | 8.5 | 14.5 | 13.5 | 1.1 | 1.5 | 1.8 | 1.8 | 1.7 | 1.9 | 2.0 | 29 | A | 2 | 7.25 | 99 |

GASSTEGEPANDE - SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

| MODEL | NOMINEL EFFEKT A EFFEKT A 220-240V kW | NOMINEL EFFEKT B EFFEKT B 220-240V kW | REDUCERET EFFEKT kW | NOMINEL YDELSE G27 kW | NOMINEL YDELSE G23.50 kW | FORBRUG AF LPG G30/31 kg/h | FORBRUG AF METAN G20 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.1 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.3 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G27 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G23.50 m ³ /h | PRIMÆR LUFT TIL FORBRÆNDING m ³ /h | KONSTRUKTION- STYPE | BLUS | VÆGT kg | |
|-------------|--|--|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|------------------------|------|------------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | n° |
| G9BR8/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | 18 | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | 18 | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

GASSTEGEPANDE - SERIE S900

TEKNISKE DATA

| MODEL | NOMINEL EFFEKT A EFFEKT A 220-240V kW | NOMINEL EFFEKT B EFFEKT B 220-240V kW | REDUCERET EFFEKT kW | NOMINEL YDELSE G27 kW | NOMINEL YDELSE G23.50 kW | FORBRUG AF LPG G30/31 kg/h | FORBRUG AF METAN G20 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.1 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.3 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G27 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G23.50 m ³ /h | PRIMÆR LUFT TIL FORBRÆNDING m ³ /h | KONSTRUKTION- STYPE | BLUS | VÆGT kg | |
|-----------------------------------|--|--|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|------------------------|------|------------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | n° |
| S69BR8/I - S69BR8/I+OP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | 18 | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR8/I+RM - S69BR8/I+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | 18 | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR12/I - S69BR12/I+RM | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| S69BR12/I+RM - S69BR12/I+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

GASSTEGEPANDE - SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

| MODEL | NOMINEL EFFEKT A EFFEKT A 220-240V kW | NOMINEL EFFEKT B EFFEKT B 220-240V kW | REDUCERET EFFEKT kW | NOMINEL YDELSE G27 kW | NOMINEL YDELSE G23.50 kW | FORBRUG AF LPG G30/31 kg/h | FORBRUG AF METAN G20 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.1 m ³ /h | FORBRUG AF METAN G25.3 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G27 m ³ /h | FORBRUG AF BYGAS G23.50 m ³ /h | PRIMÆR LUFT TIL FORBRÆNDING m ³ /h | KONSTRUKTION- STYPE | BLUS | VÆGT kg | |
|-------------------------------------|--|--|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|------------------------|------|------------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | n° |
| LX69BR8/I+RM - LX69BR8/I+RM+OP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | 18 | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX69BR12/I+RM - LX69BR12/I+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | 18 | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**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 (butan-propan).

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere. Ved regulering af minimumsydelsen, skal man overholde dataene i tabellen "BLUS".

Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller, ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".

Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig. 6)

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 gasforsyningsselskab.

Kontrol af funktionen

Kontrollér, om den anvendte type dyser svarer til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér, at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér, at gasforsyningstrøret 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 fuldstændt, udføres kontrollen af apparatets funktioner som beskrevet i afsnittet "Kontrol af funktioner".

Når indstillingen er ændret, skal den nye gastype anføres på typeskiltet.



Indstilling af minimumsflammen (Fig.7)

Med henvisning til tabellen "BLUS" indstilles minimumsskruen "B" på følgende måde:

- ved drift med flydende gas skal skruen til indstilling af minimumsflammen skrues til, indtil den rør ved panelet.
- Ved drift med metangas:
 1. Find knappen på den tilsvarende hane, tænd for blusset, og sæt det på minimum.
 2. Regulér minimumskapaciteten ved at skrue på skruen "B" (Fig.7), når den løsnes, øges kapaciteten, og når den strammes, formindskes kapaciteten.
 3. Når man har opnået den flamme, som man anser for passende som minimumsflamme, skal man kontrollere, at den stemmer overens med den minimumskapacitet, som er angivet i tabellen blus. Kontrollen skal udføres ifølge den "volumetriske metode" allerede beskrevet tidligere, altså:
 4. Foretag en aflæsning af gastælleren og start samtidig stopuret.
 5. Efter et tilstrækkeligt tidsrum, f.eks. 10 minutter, stoppes stopuret og tælleren aflæses igen.
 6. Beregning af gassen som er løbet igennem i de 10 minutter (forskellen mellem de to aflæsninger) f.eks.
 1. aflæsning – 2. aflæsning = 30 liter (0,03m³).
 7. Beregn nu minimumsydelsen ved at anvende formelen for den volumetriske metode (se foregående afsnit). Ydelse (kw) = forbrug (m³/h) for metanens kalometriske brændværdi.
 8. Hvis ydelsen skulle være mindre end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen løsnes yderligere og kontrollen gentages.
 9. Hvis ydelsen skulle være større end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen strammes yderligere og kontrollen gentages.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af producenten. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!

Hovedblusset dyse (fig.4 - 4.1)

Man opnår adgang til dyserne på modellerne G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP og SG9BR8/I+RM+CDP ved at løfte karret helt og afmontere kassen, der beskytter dysen. For modellerne G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP og SG9BR12/I+RM+CDP skal man afmontere forpanelet og rampen, som holder dyserne. Med en fast skruenøgle størrelse 11 skrues dyserne "B" af, og udskiftes med de nye.

Kontrollér den korrekte afstand "H" for primærluften i "tabellen blus".

Regulering af vågeflammen (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

Vågeflammen i modellerne G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/

I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP og SG9BR8/I+RM+CDP er med dyser og fast luft (fig. 5 - 5.1). Det eneste indgreb som skal udføres er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende:

- afmonter frontpanelet
- skru lukkeskruen "E" af, og udskift dysen "D" med den der passer.

På modellerne G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP og SG9BR12/I+RM+CDP kan vågeflammen indstilles (Fig. 5.2). Gør følgende:

- afmonter frontpanelet
- indstil vågeblussets gasgennemstrømning med skruen "G" og luften med ringen "H"

Tændrør (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Tændrøret "C" tages ud nedefra. Frakobl tændingsledningen, løsn fastgøringsmøtrikken og indsæt et nyt tændrør.

Gashane / -ventil:

Løsn gasrørens og termoelementets skruesamlinger, løsn herefter skrueene der fastgør forsyningen til gasrampen og indsæt en ny hane / ventil.

Termoelement (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Løsn skruesamlingerne som fastgør termoelementet "A" til gasarmaturet (haner, ventiler) og til vågeflammen "B". Indsæt den nye del.

Når udskiftningen er fuldført, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

ADVARSEL

Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt samt kontrollere de forskellige elementers funktion.

BRUGSANVISNING

Vær opmærksom! :

Må under ingen omstændigheder anvendes som friturekoger.

Korrekt funktion af udstyret garanteres kun, når karret er helt sænket.

Før apparatet tages i brug til den første tilberedning, skal kogekarret vaskes grundigt inden i.

Vær opmærksom!

Kogekarret må maksimalt fyldes til 40 mm under overløbskanten og mærkningen for det maksimale niveau, inklusiv maden der skal tilberedes, skal overholdes.

Apparatet har en knap, der gør det muligt at udføre alle handlingerne ved tilberedelsens start.

Herunder beskrives i rækkefølge alle procedurerne til at sikre en korrekt og sikker brug af apparatet.






Tænding af vågeblusset



Åbn gashanen, der sidder før apparatet. Drej knappen/hanen fra stillingen "●" mod venstre til stillingen "✱", og hold håndtaget indtrykket, samtidig med at der trykkes på gnisttænderen. Hold knappen indtrykket endnu nogle sekunder

efter tændingen. Slip knappen og kontrollér, at vågeblusset er blevet tændt. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

Tænding af hovedblusset

Efter at have tændt vågeblusset, drejes knappen mod venstre indtil den ønskede temperatur eller til symbolet .

| Indstilling | grader °C |
|---|-----------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

For den termostatiske ventil er minimum i stilling  "●", mens maksimum er i stilling .

Indstillingen af varmen medfører, at hovedblusset automatisk tænder og slukker (regulering ON/OFF), hvorved kun vågeblusset forbliver tændt.

Når knappen/hanen drejes mod højre til stillingen "✱", eller termostatknappen er i stilling "0", er hovedblusset konstant slukket.

Slukning af vågeblusset

For at slukke vågeblusset skal man trykke på knappen/hanen og dreje den til stillingen "●".

I tilfælde af slukning og efterfølgende tænding skal man vente ca. 1 minut for at tillade automatisk nulstilling af ventilen.

Tømning af kogekarret (fig. 8)

Vippemekanismens formål er, at gøre det lettere at tømme karret. Denne mekanisme styres med håndhjulet på højre side af frontpanelet. Karret hæves, når hjulet drejes med uret, og sænkes, når det drejes mod uret. I modellerne med motorstyret vipning er der knapper til at hæve og sænke karret i stedet for håndhjulet.



VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER



ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE MACROS 700

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|-------------|--|---|
| E7BR8/I | Fritstående stegepannde med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x700x900 (1020) |

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE MAXIMA 900

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|-------------|--|---|
| E9BR8/I | Fritstående stegepannde med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Fritstående stegepannde med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (1065) |

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE S700

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|---------------|---|---|
| SE7BR4/FIX | Kogekar med møbel, fast kar og bund i rustfrit stål | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Kogekar med møbel, fast kar og bund i rustfrit stål | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Kogekar i møbel med fast kar og bund i rustfrit stål, med BFlex-betjening | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Kogekar i møbel med fast kar og bund i rustfrit stål, med BFlex-betjening | mm 800x730x900 (920) |

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE S900

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|-------------------------------|---|---|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Fritstående stegepannde med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Fritstående stegepannde med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Kogekar med møbel, fast kar og bund i rustfrit stål | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Kogekar med møbel, fast kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Kogekar i møbel med fast kar og bund i rustfrit stål, med BFlex-betjening | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Kogekar i møbel med fast kar og bund i rustfrit stål, med BFlex-betjening | mm 800x900x900 (920) |

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE LX900 TOP

| Apparattype | Beskrivelse | Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde) |
|-------------------------------|--|---|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Fritstående stegepannde med kar der kan vippes, med bund i rustfrit stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Kogekar med møbel og vipbart, motorbetjent kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Kogekar med møbel, fast kar og bund i rustfrit stål | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Kogekar med møbel, fast kar og bund i rustfrit stål | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Kogekar med fast kar og bund i rustfrit stål, med BFlex-betjening | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Kogekar med fast kar og bund i rustfrit stål, med BFlex-betjening | mm 800x900x580 (600) |

**ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE MACROS 700****TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | Nominal spænding | Strømforsyningskabel af typen H07RN-F |
|---------|----------------|------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE MAXIMA 900**TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | Nominal spænding | Strømforsyningskabel af typen H07RN-F |
|-----------------------|----------------|------------------|---------------------------------------|
| | kW | k | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE S700**TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | Nominal spænding | Strømforsyningskabel af typen H07RN-F |
|----------------------------|----------------|------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE S900**TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | Nominal spænding | Strømforsyningskabel af typen H07RN-F |
|---|----------------|------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

DA

ELEKTRISK STEGEPANDE SERIE LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

| MODEL | Nominal effekt | Nominal spænding | Strømforsyningskabel af typen H07RN-F |
|---|----------------|------------------|---------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**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.

ADVARSLER:

I tilfælde af installation af modellerne SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF enkeltvis (ikke på række) skal støttefodderne fastgøres til gulvet med skruer og rawlplugs (se fig. 10) og de ovenfor beskrevne minimumsafstande skal overholdes (se kapitlet Klargøring).

Advarsel!

Når modellerne LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF og LXE9BR8/FIX-BF ikke installeres på en ophængt bærende struktur, skal de monteres på et særligt stativ (se fig. 11).

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 høj spænding, samt en differentialespærring, der passer til apparatets nominelle effekt (1 mA for hver kW ydelse).
- Kontrollér, at jordforbindelsen er udført korrekt.
- Dette apparat hører til type Y (leveret uden ledning og uden stik) og ledningen, og de andre dele der er nødvendige til strømtilslutningen, skal derfor forsynes af installatøren.
- Strømforsyningskablet skal have de egenskaber, der er anført i tabellen "tekniske data" og være af typen H07RN-F olieresistens.
- Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko.

For at få adgang til strømforsyningsklemkassen gøres følgende:

- Slå strømmen fra apparatet på kontakten, der sidder før det.
- Afmonter betjeningspanelet ved at skrue fastgøringsskruerne af.
- Før kablet igennem kabelholderen. Forbind omhyggeligt ledningerne i de tilsvarende klemmer i klemkassen. Jordledningen skal være længere end de andre ledninger, således at det er den sidste der river sig løs, hvis kabelholderen går i stykker. Stram kabelholderen.
- Apparatet skal inkluderes i et ækvipotentielt system.
- Forbindelsen udføres med klemmen for neden til højre, der er markeret med det internationale symbol, og med

en ledning der har en nominal sektion på <math>< 10 \text{ mm}^2</math>.

Denne forbindelse udføres fra alle monterede apparater til køkkenets jordforbindelsesanlæg.

BRUGSANVISNING

Vær opmærksom! Må under ingen omstændigheder anvendes som friturekoger.

Korrekt funktion af udstyret garanteres kun, når karret er helt sænket.

Før apparatet tages i brug til den første tilberedning, skal kogekarret vaskes grundigt inden i.

Før karret fyldes, skal man, i modellerne med fast kar, sørge for at have anbragt lukkeproppen korrekt.

Vær opmærksom!

Kogekarret må maksimalt fyldes til 40 mm under overløbskanten og mærkningen for det maksimale niveau, inklusiv maden der skal tilberedes, skal overholdes.

Tænding

Slå hovedafbryderen før apparatet til.

Drej termostatknappen til den ønskede temperaturindstilling "●" hvorved kontrollamperne tænder. Den grønne viser, at der er spænding på apparatet, den orange viser, at modstandene er i drift. Så snart temperaturen nås, slukkes den sidstnævnte.

Slukning

Placér termostaten på indstilling "●".

Tømning af kogekarret (fig. 8)

Vippemekanismens formål er, at gøre det lettere at tømme karret. Denne mekanisme styres med håndhjulet på højre side af frontpanelet. Karret hæves, når hjulet drejes med uret, og sænkes, når det drejes mod uret. I modellerne med motorstyret vipning er der knapper til at hæve og sænke karret i stedet for håndhjulet.

For modellerne med fast kar gøres følgende.

Sørg for at opsamlingskarret er placeret korrekt inde i møblet, tag proppen ud af karret og vent på at det tømmes.

**MODELLER MED ELEKTRONISK BETJENING
SÅDAN FUNGERER B-FLEX (se fig. 12)****STænding, indstilling og slukning**

Når fritureapparatet er slukket med strømforsyningsledningen forbundet til netstrøm, viser displayet "A" værdien "OFF". For at tænde kogekarret skal



knappen "B" holdes inde i nogle sekunder, indtil displayet viser standardtemperaturen 150 °C, og cifretet "°C" blinker. For at ændre tilberedningstemperaturen skal man trykke hurtigt på knappen "B" og dreje den. Når displayet viser den nye, ønskede temperatur, skal man igen trykke på knappen "B" for at gemme den nye værdi i hukommelsen eller vente i nogle sekunder: systemet gemmer den sidste værdi vist på displayet.

Når den indstillede temperatur nås, afgiver kogeкарret et lydssignal, og cifretet "°C" stopper med at blinke. Det skifter nu til temperaturvedligeholdelsestilstand, og blussene tændes og slukkes løbende for at opretholde en konstant temperatur.

Der lyder et lydssignal, hver gang kogeкарret når den indstillede temperatur.

For at slukke kogeкарret skal man holde knappen "B" indtrykket i nogle sekunder. Displayet "A" viser teksten "HOT" så længe temperaturen i karrets bund er over 60 °C, når den er under vises "OFF".

Advarsel

Apparatet er udstyret med følgende sikkerhedsanordning:

- hvis dioden "H" er tændt, betyder det, at sikkerhedstermostaten har grebet ind.
I disse tilfælde vil kogeкарret ikke virke, før sikkerheden er blevet genoprettet.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

Slå strømmen fra apparatet (tag sikringerne ud).

For nemmere at få adgang til de dele der skal udskiftes, skal man afmontere frontpanelet efter først at have trukket de følgende dele af: temperaturindstillingsknappen, håndtaget til vandpåfyldningshanen og håndhjulet der vipper kogeкарret.

Udskiftning af modstandene

- Afmonter strømforsyningskablet/erne fra modstanden/erne.
- For at gøre denne handling lettere skal man, på modeller med kar der kan vippes, dreje karret til maksimal åbning.
- Tag den beskyttende isolering i metalplade af, ved at skrue skrueerne der fastgør den til karret ud.
- Tag panelet der beskytter modstandene af.
- Tag støttepladen til den modstand der er i stykker af.
- Montér den nye modstand i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af kontrollamper

- Afmonter strømforsyningskablet.
- Tag pæren ud.
- Montér den nye pære ved at udføre indgrebene i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af arbejdstermostaten eller sikkerhedstermostaten

- Afmonter strømforsyningskablet efter at have taget frontpanelet af.
- Træk kuglen ud af dens sæde på forsiden af karrets bund.
- Udskift termostaten ved at skrue fastgøringskrueerne af.
- Montér den nye termostat ved at udføre indgrebene i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af kontakten

- Afmonter strømforsyningskablet efter at have taget frontpanelet af.
- Udskift kontakten ved at skrue fastgøringskrueerne af, efter først at have taget arbejdstermostaten ud.
- Montér den nye kontakt ved at udføre indgrebene i omvendt rækkefølge.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

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 ukendigt anvendelse.

Generell informasjon **259**** Gass stekebord**

Dimensjoner **263**

Tekniske data **264**

Spesifikke instruksjoner **265**** Elektriske stekebord**

Dimensjoner **268**

Tekniske data **269**

Spesifikke instruksjoner **270**

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 ukjent bruk.

LOVFORSKRIFTER, TEKNISKE REGLER OG DIREKTIVER

Fabrikanten erklærer at apparatene er i samsvar med EU-direktivene og de enkelte forskriftene disse henviser til. Fabrikanten krever at installasjonen utføres i henhold til gjeldende forskrifter.

Med hensyn til monteringen, må følgende forskrifter overholdes:



- lokale byggeforskrifter og brannvernregler
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter
- regler fra gasselskapet
- regler fra strømleverandøren.

APPARATENES EGENSKAPER

Solid stålstruktur, med 4 høyderegulerbare føtter.

På utsiden bekledd med kromnikkelstål 18/10.

Typeskiltet med serienummer befinner seg foran på apparatet og inneholder alle nødvendige data for tilkoblingen.

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD: | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2  |

IGANGSETTING

Håndtering og transport.

Apparatene er plassert på trepaller for å lette transport

og håndtering med gaffeltrucker eller traller, både inne i anlegget og ved lasting og lossing.

De er dekket med et solid tre-lags bølgepapp med selvklebende skilt med forholdsregler for håndtering. På disse skiltene står angivelser om håndtering, forbud mot å løfte med kroker og å utsette emballasjen for klimafaktorer.

De varsler om at pakken inneholder skjøre gjenstander, og at emballasjen må stå i vertikal posisjon.

De angir riktig fremgangsmåte for åpning av emballasjen; fra bunnen mot toppen.

IGANGSETTING

Fjern emballasjen for du forbereder igangsetting av apparatet. Noen deler er beskyttet med palimt vernebekledning, som må fjernes forsiktig.

Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer, for eksempel bensin; bruk aldri av noen grunn slipende stoffer.

Monter apparatets føtter; apparatet skal nivelleres med vaterpass; sma høydevariasjoner kan avhjelpes ved å regulere selve fettene.

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 fores raskt ut. Apparatet må installeres med en avstand fra veggen på minst 5 cm hvis veggen ikke taler en temperatur på minst 150 °C (se fig. 1). Dersom apparatet skulle stå meget nær vegger, skillevegger, kjøkkenmobler, dekorative vegger, o.s.v., er det ytterst viktig at disse delene er av brannbestandig materiale; i motsatt fall må disse bekles med brannbestandig materiale med egnet termisk isolasjon, og man må være meget oppmerksom på forskriftene som gjelder brannforebygging.

ADVARSEL:

Brennerne trenger et volum på 2 m³/h forbrenningsluft for hver installerte kW kraft.

Romventilasjon

I rommet hvor apparatet er installert må det være noen luftuttak for å garantere korrekt funksjon av apparatet og luftskifte i selve rommet.

Brennerne trenger et volum på 2 m³/h forbrenningsluft for

NO

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).

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.

MERKNADER

Advarsel!

Viser at dette apparatet kun er til profesjonelt bruk og at det må brukes av kvalifisert personell.

Apparatene skal kun brukes under overvåking og må aldri være tomme under drift.

Apparatene krever ingen spesielle reguleringer av spesialisert personale, foruten reguleringene brukeren utfører mens han bruker apparatet.

Bruk kun tilbehør som anbefales av fabrikanten.

Mens man bruker apparatene de første gangene, kan det forekomme at man kjenner en sterk eller brennende lukt. Dette tilfellet forsvinner helt etter enda to eller tre ganger apparatet brukes.

Etter bruk forblir området varmt en viss tid etter at apparatene er slått av (restvarme). Unngå å røre området med hendene, og hold barn på avstand!

Dette apparatet er ikke egnet til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke blir overvåket eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet av en person som står ansvarlig for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med apparatet.

Disse forsiktighetsreglene er meget viktige, og manglende overholdelse av disse kan forårsake funksjonssvikt av apparatene, foruten faresituasjoner for brukeren.

VEDLIKEHOLD AV APPARATET

ADVARSEL!

- For rengjøring 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 stal skal rengjøres

med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, acetone eller annet løsemiddel uten halogen; **Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/ saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.** Ikke bruk borster, stalull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unnga kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller borster i rustfritt stal som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper. Metallstov, rester av metallfiser fra arbeider og jernholdig materiale generelt kan forårsake dannelse av rustflekker hvis dette kommer i kontakt med overflatene i edelstal.

Eventuelle rustflekker i overflaten, som også kan være tilstede på nye apparater, kan fjernes med rengjøringsmiddel fortynt 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 solvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstraler mot apparatet for å unnga å skade det. Etter rengjøring, skyll noye med rent vann og tork noye med en klut.

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever få vedlikeholdsoperasjoner. Allikevel anbefaler vi brukeren å undertegne en servicekontrakt for å få kontrollert apparatene av spesialisert personale fra vår kundeservice minst en gang i året, eller av en spesialisert tekniker.

ADVARSEL!

Før man utfører noe som helst vedlikehold eller reparasjoner, må man koble apparatet fra gassnettet / koble fra boligens hovedstrømbryter.

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra produsenten.

Smør jevnlig den medleverte kobberpastaen på tankens løfteskruer. Følg instruksjonene som vist på figur 9.

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 edelstal med et tynt lag matolje
- utfør alle vedlikeholdsoperasjonene

- dekk apparatet med en bekledning, og la det være noen åpninger for luftsirkulasjon.

TILKOBLINGER

GASSTILKOBLING

Tilkoblingen til inntaket på enten 1/2" G eller 3/4" G som er angitt på apparatet kan være fast eller med mulighet for frakobling ved bruk av et lovlig koblingsledd. Hvis man bruker fleksible slanger, må disse være i rustfritt stål og i samsvar med gjeldende normer. Når tilkoblingen er fullført, skal man kontrollere tettheten ved å spraye med en lekkasjedetektor.

ELEKTRISK TILKOBLING

Før apparatet kobles til strømmettet skal man kontrollere at:

- Strømspanningen er den samme som står på typeskiltet
- Jordingen er effektiv
- Tilkoblingsledningen egner seg til apparatets strømforbruk.

Den omnipolare bryteren må befinne seg i nærheten av apparatet, være godkjent og ha et tverrsnitt som passer til apparatet (se tabellen TEKNISKE DATA).

Kabelen må minst være av typen H07 RN-F.

Gå frem på følgende måte for å få tilgang til klemkassen:

- Koble fra apparatets strømforsyning ved å slå av bryteren ved inngangen til apparatet.
- Ta vekk frontpanelet ved å skru av festeskruene.
- Sett inn ledningen gjennom den dertil bestemte ledningsholderen.

Koble nøye til strømlederne i de tilhørende klemmene i klemkassen.

Jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter de andre lederne, i tilfelle det blir trukket hardt i ledningen eller ledningsholderen blir ødelagt. Fest ledningsholderen.

Den GUL-GRØNNE jordingskabelen må ikke brytes.

Ekvipotensial

Apparatet må kobles til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten som medfølger befinner seg nær inngangen til kabelen.

Denne er merket med følgende etikett:



KOBLING TIL VANNFORSYNINGSNETTET

Apparatet må kobles permanent til vann-nettet, og ikke gjennom sett av pakninger med bøyelige slanger. Dersom denne finnes, må du koble røret for vanninntaket til forsyningsvettet via et mekanisk filter og en stoppekran.

Før du kobler til filteret, må du la en viss mengde vann renne ut for å rense kanalen for eventuelle jernholdige skorper.

Advarsel!

Produsenten er ikke ansvarlig for skader som forårsakes p.g.a. utilstrekkelige installasjoner som ikke er i tråd med instruksjonene.

RØYKAVTREKK

Apparatene må installeres i rom som egner seg for utslipp av forbrenningsprodukter, i henhold til det som er pålagt i installasjonsforskriftene. Apparatene klassifiseres som gassdrevne apparater av type "A" (se tabellen tekniske data):

De er ikke ment å skulle kobles til et eget avløpsrør for forbrenningsprodukter.

Disse apparatene må slippe ut forbrenningsproduktene gjennom bestemte avtrekk eller lignende anordninger, som er koblet til en skorstein med tilstrekkelig kapasitet, eller direkte ut.

Dersom dette mangler, er det tillatt å bruke en avtrekksvifte som er koblet direkte til utsiden, med en kapasitet som ikke er mindre enn det som kreves, se tabell 1, med en tilleggskapasitet på den luftsirkulasjonen som er nødvendig for at de som arbeider med apparatet skal føle seg vel.




Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Særlige bestemmelser for elektriske flerbruks STEKEBORD til ervervsmessig bruk |

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

| | | | | |
|-------|-----|-----------|-----------|---|
| | | | CE | |
| 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 GASSMODELLER

GASS STEKEBORD SERIE MACROS 700

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|-------------|---|---------------------------------------|
| G7BR8/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x700x900 (1020) |

GASS STEKEBORD SERIE MAXIMA 900

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|-------------|---|---------------------------------------|
| G9BR8/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 1200x900x900 (1065) |

GASS STEKEBORD SERIE S900

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 1200x900x900 (965) |

GASS STEKEBORD SERIE LX900 TOP

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|
| LXG9BR8/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 800x900x740 (760) |



GASS STEKEBORD SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

| MODELL | PHIOMINELL | ELEKTRISK LEDNINGSTYPER | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Forbruk Av LPG G30/31 | Forbruk av metan G20 | Forbruk av metan G25 | Forbruk av metan G25,1 | Forbruk av metan G25,3 | Forbruk av bygass G27 | Forbruk av bygass G2,350 | Primærluft Til Forbrenning | Konstruksjonstype | Brenner | Vekt | |
|---------|------------|-------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|---------|------|----|
| | kW | H07RN-F | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg | |
| G7BR8/I | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

GASS STEKEBORD SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

| MODELL | PHIOMINELL | ELEKTRISK LEDNINGSTYPER | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Forbruk Av LPG G30/31 | Forbruk av metan G20 | Forbruk av metan G25 | Forbruk av metan G25,1 | Forbruk av metan G25,3 | Forbruk av bygass G27 | Forbruk av bygass G2,350 | Primærluft Til Forbrenning | Konstruksjonstype | Brenner | Vekt |
|-------------|------------|-------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|---------|------|
| | kW | H07RN-F | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg |
| G9BR8/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/I | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

GASS STEKEBORD SERIE S900

TEKNISKE DATA

| MODELL | PHIOMINELL | ELEKTRISK LEDNINGSTYPER | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Forbruk Av LPG G30/31 | Forbruk av metan G20 | Forbruk av metan G25 | Forbruk av metan G25,1 | Forbruk av metan G25,3 | Forbruk av bygass G27 | Forbruk av bygass G2,350 | Primærluft Til Forbrenning | Konstruksjonstype | Brenner | Vekt |
|--------------------------------|------------|-------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|---------|------|
| | kW | H07RN-F | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg |
| G69BR8/I - G69BR8/I+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| G69BR8/I+RM - G69BR8/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| G69BR12/I - G69BR12/I+RM | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| G69BR12/I+RM - G69BR12/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

GASS STEKEBORD SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

| MODELL | PHIOMINELL | ELEKTRISK LEDNINGSTYPER | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Redusert kraft | Nominell kraft | Forbruk Av LPG G30/31 | Forbruk av metan G20 | Forbruk av metan G25 | Forbruk av metan G25,1 | Forbruk av metan G25,3 | Forbruk av bygass G27 | Forbruk av bygass G2,350 | Primærluft Til Forbrenning | Konstruksjonstype | Brenner | Vekt |
|-------------------------------|------------|-------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|---------|------|
| | kW | H07RN-F | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kg |
| LX69BR8/I - LX69BR8/I+RM+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | / | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX69BR12/I - LX69BR12/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 1,6 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**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)

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

reduerte, 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 tilførselsslangene for gassen er tilstrekkelige.

Kontroll av pilotflammen

For riktig regulering må flammen omkranse termoparet og være perfekt å se på; i motsatt fall må man undersøke om gassinjektoren er den riktige for den 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. Informer 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 gassstypen på typeskiltet.

Regulering av minimum (Fig.7)

I henhold til tabellen "BRENNERE" skal man justere skruen som regulerer minimum "B" på følgende måte:

NO



- dersom man bruker flytende gass, skal man skru skruen som regulerer minimum helt til bunns.
- dersom man bruker metangass, skal man gå frem som følger:
 1. Finn bryteren til den tilsvarende kranen, slå på brenneren og still den på minimum.
 2. Reguler gassvolumet til minimum ved å justere skruen "B" (Fig.7); ved å 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 brennere. Denne kontrollen skal utføres etter "den volumetriske metoden" som allerede er beskrevet ovenfor, dvs.:
 4. Les av gassmåleren og start samtidig kronometeret.
 5. Etter en tilstrekkelig lang tid, for eksempel 10 minutter, stopp kronometeret og les av gassmåleren igjen.
 6. Beregn gassforbruket på disse 10 minuttene (forskjellen mellom de to avlesningene), f.eks. 1. avlesning – 2. avlesning = 30 liter (0,03m³).
 7. Beregn nå minimumskraften ved å bruke formelen til den volumetriske metoden (forrige avsnitt). Kraft (kw) = forbruk (m³/h) for metangassens oppvarmingsevne.
 8. Dersom kraften skulle være mindre enn den som angis i tabellen, skal man løse enda mer på skruen som regulerer minimum og gjenta sjekken.
 9. Dersom kraften skulle være større enn den som angis i tabellen, skal man stramme skruen som regulerer minimum enda mer og gjenta sjekken.

UTSKIFTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

Bruk kun originale reservedeler som leveres av produsenten. Utskiftingen av deler skal utføres av autorisert personale!

Dysen til hovedbrenneren (fig.4 - 4.1)

Man får tilgang til dysene på modellene G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP og SG9BR8/I+RM+CDP etter å ha løftet opp tanken helt og fjernet dysens beskyttelsesboks. På modellene G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP og SG9BR12/I+RM+CDP skal man ta av frontpanelet og dyseholder-rampen. Bruk en fastnøkkel SW11 til å skru av dysene "B" og skifte dem ut med nye, passende dyser. Kontroller riktig avstand for primærluft "H" i "tabell over brennere".

Regulering av pilotflammen (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

Pilotflammen på modellene G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP og SG9BR8/I+RM+CDP har dyser og fast lufttilførsel (fig.5 - 5.1). Det eneste som kreves er utskifting av dysene, alt etter type

gass, ved å gå frem på følgende måte:

- ta av frontpanelet
- skru av låseskruen "E" og skift ut dysen "D" med passende dyse.

På modellene G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP og SG9BR12/I+RM+CDP er pilotflammen justerbar (FIG: 5.2). Gå frem på følgende måte:

- ta av frontpanelet
- juster pilotbrennerens gasstrøm med skruen "G" og luften med klemringen "H"

Tennplugg (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Tennpluggen "C" trekkes ut nedenfra. Koble fra tennkabelen, løse på festemutteren og sett inn en ny tennplugg.

Gasskran / -ventil

Løse på skrukoblingene på gasslangene og på termoparet, løse deretter festeskrue for forsyning til gassrampen og sett inn en ny gasskran / -ventil.

Termopar (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Løse på skrukoblingene som fester termoparet "A" til gassarmaturen (kraner, ventiler) og til pilotbrenneren "B", og skift ut delen. Når utskiftingen er fullført, må man montere instrumentbrettet og de tilhørende delene igjen i riktig rekkefølge.

MERKNAD

Etter å ha utført utskifting av deler til gassforsyningen, er det nødvendig å foreta en lekkasjekontroll og en undersøkelse av de forskjellige delene.

BRUKSANVISNING

Advarsel!

Må absolutt ikke brukes som fritry.

Riktig funksjon av stekebordet garanteres kun med helt nedsenket tank.

Før man bruker apparatet første gang, er det absolutt nødvendig å vaske nøye tanken innvendig.

Advarsel!

Tanken skal fylles maksimalt opptil 40 mm under overløpskanten med maten som skal tilberedes allerede i tanken; markeringen av maksimalnivået må overholdes.

Apparatet er utstyrt med en valgbryter for å utføre alle nødvendige forberedelsesoperasjoner.

Heretter beskrives fremgangsmåten for en sikker og korrekt bruk av apparatet i riktig rekkefølge.


Tenning av pilotbrenneren



Åpne gasskranen øverst på apparatet. Vri knappen på





ventilen/kranen fra posisjon "●" mot venstre til posisjon "✱", og hold knappen inntrykt samtidig som du trykker på tenningsknappen. Hold knappen inntrykt i enda noen sekunder etter tenningen. Slipp tenningsknappen og kontroller at pilotbrenneren har slått seg på. Hvis flammen slukker, skal man gjenta operasjonen.

Tenning av hovedbrenneren

Etter å ha tent pilotflammen, skal man vri knappen på ventilen mot venstre til det punktet som tilsvarer ønsket temperatur eller symbolet .

| Posisjon | grader °C |
|---|-----------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

For termostatstyrt ventil er minimumstemperaturen i posisjon , og maksimumstemperaturen i posisjon .

Termostatstyrt justering innebærer automatisk tenning og avslåing av hovedbrenneren (justering ON/Off); kun pilotflammen forblir tent.

Når knappen på ventilen/kranen vris mot høyre til posisjon "✱", " eller termostatknappen er i posisjon "0", er hovedbrenneren hele tiden avslått.

Avslåing av pilotbrenneren

For å slå av pilotbrenneren for å forhindre at hovedbrenneren slår seg på, skal man holde termostatbryteren inntrykt mens man vrir den til posisjon "●".

I tilfelle man slår av og deretter på igjen apparatet, skal man vente cirka 1 minutt for å la ventilen utføre automatisk reset.

Tømming av koketanken (fig. 8)

Veltesikringen er beregnet for å lette tømming av tanken. Denne anordningen aktiveres av håndhjulet som er plassert på høyre side på den fremre delen. Ved å vri håndhjulet med urviseren, vil tanken heve seg, mens når det vris mot urviseren, vil tanken senke seg. På modellene med elektrisk velting skal man bruke knappene for heving og senking av tanken i stedet for håndhjulet.



INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER



ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE MACROS 700

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|-------------|---|---------------------------------------|
| E7BR8/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x700x900 (1020) |

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE MAXIMA 900

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|-------------|---|---------------------------------------|
| E9BR8/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 1200x900x900 (1065) |

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE S700

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|---------------|---|---------------------------------------|
| SE7BR4/FIX | Stekebord med underskap, fast tank med bunn i rustfritt stål | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Stekebord med underskap, fast tank med bunn i rustfritt stål | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Brattpanne med møbel med fastskrudd kar og bunn i rustfritt stål, med B-Flex kommandoer | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Brattpanne med møbel med fastskrudd kar og bunn i rustfritt stål, med B-Flex kommandoer | mm 800x730x900 (920) |

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE S900

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Stekebord med underskap, fast tank med bunn i rustfritt stål | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Stekebord med underskap, fast tank med bunn i rustfritt stål | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Brattpanne med møbel med fastskrudd kar og bunn i rustfritt stål, med B-Flex kommandoer | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Brattpanne med møbel med fastskrudd kar og bunn i rustfritt stål, med B-Flex kommandoer | mm 800x900x900 (920) |

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE LX900 TOP

| Apparattype | Beskrivelse | Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde) |
|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Stekebord med møbel med tippbar tank og bunn i rustfritt stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Stekepanne med underskap med motorisert, vippt bart kar og bunn i rustfritt stål. | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Stekebord med underskap, fast tank med bunn i rustfritt stål | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Stekebord med underskap, fast tank med bunn i rustfritt stål | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Brattpanne med fastskrudd kar og bunn i rustfritt stål, med B-Flex kommandoer | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Brattpanne med fastskrudd kar og bunn i rustfritt stål, med B-Flex kommandoer | mm 800x900x580 (600) |

**ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE MACROS 700****TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Nominell spenning | Tilkoblingsledning type H07RN-F |
|---------|-----------------|-------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE MAXIMA 900**TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Nominell spenning | Tilkoblingsledning type H07RN-F |
|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE S700**TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Nominell spenning | Tilkoblingsledning type H07RN-F |
|----------------------------|-----------------|-------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISKE STEKEBORD SERIE S900**TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Nominell spenning | Tilkoblingsledning type H07RN-F |
|---|-----------------|-------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

BELEKTRISKE STEKEBORD SERIE LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Nominell spenning | Tilkoblingsledning type H07RN-F |
|---|-----------------|-------------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

NO

**MERK!**

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

SIKKERHETSANVISNINGER:

Ved enkeltvis installasjon (ikke serieinstallasjon) av følgende modeller: SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF, skal det veltesikre benet festes til gulvet med passende skruerplugg (se fig. 10). Husk å overholde minimumsavstandene (se kapitlet Plassering).

Merk!

Når modellene LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF og LXE9BR8/FIX-BF ikke installeres på hengende bærestruktur, må de monteres på egnet underlag (se fig. 11).

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 ekvipotensialt system.
 - Man utfører tilkoblingen med klemmen som befinner seg underst på høyre side, kjennetegnet av det internasjonale symbolet, og en ledning med et nominelt tverrsnitt på <math>< 10 \text{ mm}^2</math>.

Denne tilkoblingen skal utføres mellom alle apparatene som er installert og bedriftens jordingsanlegg.

BRUKSANVISNING**Advarsel!:**

Må absolutt ikke brukes som fritry.

Riktig funksjon av stekebordet garanteres kun med helt nedsenket tank.

Før man bruker apparatet første gang, er det absolutt nødvendig å vaske nøye tanken innvendig.

Før man fyller tanken, må man på modeller med fast tank forsikre seg om at man har plassert proppen riktig.

Advarsel!

Tanken skal fylles maksimalt opptil 40 mm under overløpskanalen med maten som skal tilberedes allerede i tanken; markeringen av maksimalnivået må overholdes.

Vær oppmerksom på at gulvet rundt apparatet kan være glatt.

I utslipp av luftbåren støy, er det A-veide lydtryknivå mindre enn 70 dB (A).

Påslåing

Slå på hovedbryteren ved inngangen til apparatet.

Vri termostaten fra posisjon "●" til ønsket temperatur; varsellampen slår seg på. Den grønne varsellampen angir at apparatet får strømspenning, mens den oransje angir at motstandene er innkoblet. Så fort temperaturen er nådd, vil denne varsellampen slukkes.

Avslåing

Still termostaten i posisjon "●".

Tømming av koketanken (fig. 8)

Veltesikringen er beregnet for å lette tømming av tanken. Denne anordningen aktiveres av håndhjulet som er plassert på høyre side på den fremre delen. Ved å vri håndhjulet med urviseren, vil tanken heve seg, mens når det vris mot urviseren, vil tanken senke seg. På modellene med elektrisk velting skal man bruke knappene for heving og senking av tanken i stedet for håndhjulet.

På modeller med fast tank skal man gå frem på følgende måte:

Forsikre deg om at væskebeholderen er plassert riktig inne i skapet, ta ut proppen i tanken og vent til den er tømt.

**MODELLER MED ELEKTRISKE KOMMANDOER
BRUK MED B-FLEX (se fig. 12)**



Påskruing, regulering og avskruing

Ved avskrudd brettpanne, vil displayet "A" vise verdien "OFF" når strømledningen er koblet til strømmettet. For å skru på brettpannen må du holde inne knotten "B" i noen sekunder. På displayet vises standardtemperaturer på 50 °C og sifferet "°C" blinker.

For å endre steketemperaturen, må du trykke raskt på knotten "B" og vri på den. Når displayet viser på nytt den ønskede temperaturen, må du trykke på nytt på knotten "B" for å lagre den nye verdien eller vente noen sekunder: systemet lagrer den siste verdien indikert på displayet.

Når den innstilte temperaturen har blitt nådd, vil brettpannen utstøte et lydsignal og sifferet "°C" forblir fast. På dette tidspunktet går temperaturen over i modus for opprettholdelse og skrur seg kontinuerlig på og av for og konstant opprettholde temperaturverdien.

Et lydsignal kan høres hver gang brettpannen når innstilt temperatur.

For å skru av brettpannen, må du holde knotten "B" inne i noen sekunder, displayet "A" viser skriften "HOT" helt til karbunnen ved brettpannen forblir varmere enn 60 °C, under denne temperaturen indikeres "OFF".

Advarsel

Apparatet er utstyrt med følgende sikring:

- dersom LED-en "H" er tent, betyr dette at sikkerhetstermostaten har blitt koblet inn.

I dette tilfellet fungerer ikke brettpannen før sikkerheten tilbakestilles.

UTSKIFTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

Koble fra apparatets strømforsyning (ta vekk sikringene). For å lette tilgangen til delene som skal skiftes ut, er det nødvendig å ta vekk frontpanelet, etter å ha trukket ut bryteren for temperaturregulering, bryteren til kranen for

vanninntak og styrehjulet for tipping av tanken.

Utskifting av motstandene

- Dra ut ledningene som strømforsyner motstanden/-e.
- På modellene med tipbar tank skal man dreie tanken til maksimal åpning for å lette utskiftingen.
- Ta vekk isolasjons-blikkplaten ved å skru av skruene som fester denne til tanken.
- Ta vekk panelet som beskytter motstandene.
- Ta vekk støtterammen fra den ødelagte motstanden.
- Monter den nye motstanden ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Utskifting av varsellamper

- Strømledningene frakobles.
- Trekk ut varsellampen.
- Monter en ny varsellampe ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Utskifting av driftstermostaten eller sikkerhetstermostaten

- Strømledningene frakobles etter å ha tatt vekk frontpanelet.
- Trekk termostatkolben ut fra rommet underst i tanken fra fremsiden.
- Skift ut termostaten ved å skru av skruene som fester den til støtten.
- Monter den nye termostaten ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Utskifting av bryteren

- Strømledningene frakobles etter å ha tatt vekk frontpanelet.
- Skift ut bryteren ved å skru av skruene som fester den til støtten, etter også å ha trukket ut den koaksiale driftstermostaten.
- Monter den nye bryteren ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONS DATO: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som matte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i den handboken 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.

Allmänna varningar **273****Gasstekbord**

Dimensioner **277**

Tekniska data **278**

Specifika instruktioner **279****Elektriska stekbord**

Dimensioner **282**

Tekniska data **283**

Specifika instruktioner **284**

ALLMÄNNA VARNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

Läs noga igenom användarinstruktionerna i denna broschyr innan ni driftsätter stekbordet.

Denna apparat är avsedd för professionell matlagning och ska endast användas av kompetent personal.

Installation, driftsättning och underhåll av apparaten ska utföras av kvalificerad personal.

Allt nödvändigt installationsarbete ska utföras i enlighet med gällande lagstiftning. Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av felaktig installation, dåligt underhåll eller vårdslös användning.

LAGSTIFTNING, TEKNISKA REGLER OCH DIREKTIV

Tillverkaren förklarar att apparaterna överensstämmer med gällande EEG-direktiv och andra särskilda standarder. Tillverkaren kräver dessutom att installationen ska utföras i enlighet med gällande föreskrifter.



Observera följande förordningar inför monteringen.

- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter,
- gällande föreskrifter för skyddsåtgärder,
- gasverkets förordningar,
- elverkets förordningar.

APPARATENS FUNKTIONER

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Hölje i kromnickelstål 18/10.

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger all nödvändig data för el- och gasanslutning.

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD: | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2  |

IGÅNGSÄTTNING

Förflyttning och transport

Elspisarna placeras på lastpallar i trä för att underlätta

förflyttning och transport på gaffeltruckar eller lyfttruckar såväl inom anläggningen och för lastning och avlastning.

NnDe förpackas i kraftiga emballage i trowellpapp på vilka anbringas ett självhäftande märke försett med en varningstext som uppmanar till försiktighet vid förflyttning. Detta varningsmärke innehåller indikationer för förflyttning, anger förbud att lyfta upp emballaget med krok och exponera det emballaget för väder och vind.

Anger förekomst av ömtåliga föremål inuti emballaget och meddelar att emballaget måste vara i vertikal position.

Anger hur man ska gå tillväga för att öppna emballaget på korrekt sätt. Nedifrån och upp.

FÖRBEREDELSE

Apparaten ska packas upp ur förpackningen innan den driftsätts.

Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som måste tas av försiktigt. Om det finns limrester kvar på apparaten ska dessa tvättas bort med lämpliga lösningsmedel, såsom bensin.

Använd på inga villkor abrasiva ämnen. 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 sugts 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 värmeisolerings och ni måste vara mycket noga med att iaktta alla föreskrifter avseende förebyggande säkerhetsåtgärder mot bränder.

VARNING:

Den luft som behövs för förbränning i brännarna är lika med 2 m³/h för varje kW installerad effekt.

Ventilation av lokalen

I den lokal där apparaten installerats ska det finnas

luftventiler för att garantera apparatens korrekta funktion och vädring av luft i själva lokalen.

Den luft som behövs för förbränning i brännarna är lika med 2 m³/h för varje kW installerad effekt.

Luftventilerna ska vara av lämplig storlek de ska skyddas av galler och placeras så att de inte går att blockera. (Se fig. 2 – fig. 3).

Installera inte apparaten i närheten av andra som kan nå alltför höga temperaturer för att inte skada de elektriska komponenterna.

Säkerställ under installationsfasen att luftkanalerna är fria från eventuella hinder.

VARNING

Varning!

Indikerar att denna apparat endast är avsedd för professionellt bruk och att den måste användas av kvalificerad personal.

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!

Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med fysiska eller motoriska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap om apparaten, såvida inte deras säkerhet kan garanteras av en ansvarig person som övervakar dem eller undervisar dem i hur apparaten ska användas.

Barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

Dessa föreskrifter är mycket viktiga, om de försummas kan stekbordet fungera otilfredsställande och risksituationer kan uppstå för användaren.

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet. Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. **Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.** Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna. Metallpulver, metallspån och rester samt järnbaserat material kan i allmänhet leda till att det bildas rostfläckar om det kommer i kontakt med ytorna av inox-stål. Eventuella ytliga rostfläckar på den även kan finnas på nya apparater, går att ta bort med rengöringsmedel som späts ut med vatten och en scotch brite-svamp. Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torckduk.

UNDERHÅLL

Apparaturen har konstruerats för att reducera behovet av underhåll till ett minimum. Trots detta rekommenderar vi att användaren upprättar ett servicekontrakt för att se till att apparaterna kontrolleras åtminstone en gång per år av kompetent personal från vårt tekniska assistanscentrum eller en kompetent tekniker.

VARNING!

Koppla från apparaten från gasnätet och stäng av strömtillförseln innan något underhålls- eller reparationsarbete utförs.

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren.

Stryk på kopparpastan som medföljer stekbordet periodiskt på bassängens lyftskruv. Följ instruktionerna (Figur 9)

LÄNGRE TIDS INAKTIVITET

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod ska följande åtgärder vidtas:

- Rengör apparaten och angränsande ytor noggrant, (se avsnittet SKÖTSEL AV APPARATEN).
- Stryk ett tunt skikt med matolja på ytorna av inox-stål.

- Utför alla underhållsmanövrarna.
- Täck över apparaten med ett hölje och lämna några springor så att luften kan cirkulera.

ANSLUTNINGAR

GASANSLUTNING

Anslutningen till gasintagets munstycke på 1/2" G eller 3/4" G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använder ni slangar, ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämna med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Innan stekbordet ansluts till elnätet ska ni kontrollera att

- nätspänningen stämmer överens med de värden som anges på märkskylten,
- jordanslutningen fungerar,
- nätkabeln är lämplig för apparatens förbrukningseffekt.

Huvudströmbrytaren ska vara inkopplad i närheten av apparaten, vara typgodkänd och av en diameter som är lämplig för apparaten (se tabellen TEKNISKA DATA).

Kabeln ska vara av typen H07 RN-F.

Gör så här för att få åtkomst till 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.

Den GUL-GRÖNA jordkabeln får aldrig avbrytas.

Potentialutjämning

Stekbordet ska anslutas till ett potentialutjämningsystem.

Klämman sitter i närheten av kabelingången.

Den är märkt med en etikett:



ANSLUTNING TILL VATTENNÄTET

Apparaten ska vara permanent ansluten till vattennätet, och inte genom en uppsättning kopplingar med slangar. Anslut, i förekommande fall, vatteninloppsriöret till distributionsnätet via ett mekaniskt filter och en avstängningskran. Innan filtret ansluts, ska ni låta en viss

mängd vatten flöda för att spola ut eventuellt järnslag i rörledningen.

Observera!

Tillverkaren är inte ansvarig för och ersätter inte under garantin skador som orsakats av olämpliga installationer och instruktioner som inte följts.

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.



| | |
|---|--|
| 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 60335-2-39 | Särskilt krav för STEKBORD för allsidig tillagning och gemensamt bruk |

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

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

INFORMATION TILL 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 bortskaffas 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 bortskaffande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

Oberättigat bortskaffande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.



BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER

GASSTEBORD I SERIEN MACROS 700

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|----------------|---|-------------------------------------|
| G7BR8/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x700x900 (1020) |

GASSTEBORD I SERIEN MAXIMA 900

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|----------------|---|-------------------------------------|
| G9BR8/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (1065) |

GASSTEBORD I SERIEN S900

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (965) |

GASSTEBORD I SERIEN LX900 TOP

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|
| LXG9BR8/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 800x900x740 (760) |



GASSTEBBORD I SERIEN MACROS 700

TEKNISKA DATA

| MODELL | NOMINELL EFFEKT 220-240V kW | C/WÄTKABEL AV TYPEN H07RN-F | Nominell effekt kW | Reducerad effekt kW | Nominell effekt G2.350 kW | Nominell effekt G2.350 kW | Gödförbrukning G0031 kg/h | Metanförbrukning G0 m ³ /h | Metanförbrukning G5 m ³ /h | Metanförbrukning G5.1 m ³ /h | Metanförbrukning G5.3 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G7 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G2.350 m ³ /h | Primärluft för förbränning m ³ /h | Typkonstruktion | Brännare | vikt kg | |
|---------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|---|---|---|---|--|---|--|-----------------|----------|------------|------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 14,5 |
| G7BR8/I | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |

GASSTEBBORD I SERIEN MAXIMA 900

TEKNISKA DATA

| MODELL | NOMINELL EFFEKT 220-240V kW | C/WÄTKABEL AV TYPEN H07RN-F | Nominell effekt kW | Reducerad effekt kW | Nominell effekt G2.350 kW | Nominell effekt G27 kW | Gödförbrukning G0031 kg/h | Metanförbrukning G0 m ³ /h | Metanförbrukning G5 m ³ /h | Metanförbrukning G5.1 m ³ /h | Metanförbrukning G5.3 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G7 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G2.350 m ³ /h | Primärluft för förbränning m ³ /h | Typkonstruktion | Brännare | vikt kg | | | |
|-------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|---|---|---|--|---|--|-----------------|----------|------------|-----|----|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 30 |
| G9BR8/I | 0,0006 | 3x1,5mm ² | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 | | |
| G9BR8/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm ² | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 | | |
| G9BR12/I | 0,0006 | 3x1,5mm ² | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 | | |
| G9BR12/I+RM | 0,4 | 3x1,5mm ² | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 | | |

GASSTEBBORD I SERIEN S900

TEKNISKA DATA

| MODELL | NOMINELL EFFEKT 220-240V kW | C/WÄTKABEL AV TYPEN H07RN-F | Nominell effekt kW | Reducerad effekt kW | Nominell effekt G2.350 kW | Nominell effekt G27 kW | Gödförbrukning G0031 kg/h | Metanförbrukning G0 m ³ /h | Metanförbrukning G5 m ³ /h | Metanförbrukning G5.1 m ³ /h | Metanförbrukning G5.3 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G7 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G2.350 m ³ /h | Primärluft för förbränning m ³ /h | Typkonstruktion | Brännare | vikt kg | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|---|---|---|--|---|--|-----------------|----------|------------|-----|----|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 30 |
| S6BR8/I - S6BR8/I+CP | 0,0006 | 3x1,5mm ² | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 | | |
| S6BR8/I+RM - S6BR8/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm ² | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 | | |
| S6BR12/I | 0,0006 | 3x1,5mm ² | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 | | |
| S6BR12/I+RM - S6BR12/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm ² | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 | | |

GASSTEBBORD I SERIEN LX900 TOP

TEKNISKA DATA

| MODELL | NOMINELL EFFEKT 220-240V kW | C/WÄTKABEL AV TYPEN H07RN-F | Nominell effekt kW | Reducerad effekt kW | Nominell effekt G2.350 kW | Nominell effekt G27 kW | Gödförbrukning G0031 kg/h | Metanförbrukning G0 m ³ /h | Metanförbrukning G5 m ³ /h | Metanförbrukning G5.1 m ³ /h | Metanförbrukning G5.3 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G7 m ³ /h | Förbrukning av stadsgas G2.350 m ³ /h | Primärluft för förbränning m ³ /h | Typkonstruktion | Brännare | vikt kg | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---|---|---|---|--|---|--|-----------------|----------|------------|-----|----|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 30 |
| LX6BR8/I | 0,0006 | 3x1,5mm ² | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 | | |
| LX6BR8/I+RM - LX6BR8/I+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm ² | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 | | |

**VARNING!**

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

DRIFTSÄTTNING

Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen.

I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet "Funktion med andra typer av gas"). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

Kontroll av effekt

Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts för apparaterna.

Effekten kan vara av två olika sorter:

- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda 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 (butanpropan).

Utän för 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)

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 pilotlåg

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. Identifiera vredet för motsvarande kran, tändbrännaren och vrid den till minimilåget.
 2. Reglera minimieffekten genom att vrida på skruven "B" (Fig. 7), effekten ökas om man lossar på skruven och den minskar om man drar åt skruven.
 3. När ni fått en lämplig låga för minimifunktion, var god kontrollera att denna motsvarar minimieffekten som anges i tabellen "BRÄNNARE". Kontrollen ska göras enligt den volumetriska metoden som angetts ovan, nämligen:
 4. Läs av gasmätaren och starta samtidigt kronometern igen.
 5. Efter en tillräckligt lång tid, till exempel 10 minuter, ska du stoppa kronometern och läsa av gasmätaren igen.
 6. Beräkna hur mycket gas som gått åt under de 10 minuterna (skillnaden mellan de två avläsningarna) t.ex. avläsning 1 - avläsning 2 = 30 liter (0,03m³).
 7. Beräkna nu minimieffekten genom att tillämpa den volumetriska metodens formel (föregående avsnitt). Effekt (kw) = förbrukning (m³/h) för metanets värmevärde.
 8. Om effekten skulle visa sig vara lägre än värdet i tabellen, ska du lossa minimilågets skruv igen och upprepa kontrollen.
 9. Om effekten skulle visa sig vara högre än värdet i tabellen, ska du dra åt minimilågets skruv igen och upprepa kontrollen.

BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!

Huvudbrännarens munstycke (fig.4 - 4.1)

Det går att komma åt munstyckena genom att lyfta upp grillfacket helt och hållet och sedan ta av munstyckets skyddslåda.

Lossa munstycket "B" med en skiftnyckel SW 11 och byt ut det mot ett nytt av lämplig modell.

Kontrollera att avståndet "H" för primärluft är korrekt i tabellen "BRÄNNARE".

Justering av pilotlågan (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Pilotlågan på modellerna G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP brinner ur munstycken och med fast luftflöde (fig.5 - 5.1). Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt

följande tillvägagångssätt

- montera av den främre panelen,
- lossa fästskruven "E" och byt ut munstycket "D" mot ett nytt av lämplig modell.

På modellerna Nei modelli G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP kan pilotlågan regleras (Fig. 5.2). Gör så här

- montera av den främre panelen,
- reglera pilotbrännarens gasflöde med skruven "G" och luftflödet med muttern "H".

Tändstift (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Tändstiftet "C" ska dras ut underifrån. Dra ut tändkabeln, lossa fästmuttern och sätt i ett nytt stift.

Gaskran-/ventil

Lossa kopplingarna på gaslangarna och termoelementet, lossa därefter gasförsörjningens fästskruvar på gasrampen och sätt i en ny kran/ventil.

Termoelement (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Lossa kopplingarna som håller fast termoelementet "A" i gashölet (kranar, ventiler) och pilotbrännaren "B". Sätt därefter i ett nytt termoelement.

När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

VARNING

När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.

BRUKSANVISNING

Varning!

Använd på inga villkor apparaten som fritös.

Apparatens korrekta funktion garanteras endast när bassängen är helt nedsänkt.

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.

Stekfacket är utrustat med en väljarbrytare för alla manövrar i samband start av stekbordet.

Nedan beskrivs alla tillvägagångssätt för en säker och korrekt användning av stekbordet.


Tändning av pilotbrännaren



Öppna gaskranen som sitter på stekbordets övre del. Vrid termostatvredet för ventilen/kranen från läget "●" till vänster till läget "✱", "✱✱", håll termostatvredet nedtryckt och







tryck samtidigt på den piezoelektriska tändningsknappen. Håll termostatvredet nedtryckt under ytterligare några sekunder efter tändningen. Släpp termostatvredet och kontrollera att pilotlågan tänts. Om lågan släcks, ska manövern ovan upprepas.

Tändning av huvudbrännaren


När pilotlågan tänts, vrider du termostatvredet åt vänster till det läge som motsvarar önskad temperatur eller till symbolen .

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

För termostatventilen är minimiläget  och maximiläget . Vid reglering av termostaten tänds och släcks huvudbrännaren automatiskt (justering PÅ/AV), och endast pilotlågan förblir tänd.

Om termostatvredet för ventilen/kranen vrids åt höger till läget , eller om termostatvredet är i läget , förblir huvudbrännaren släckt.

Släckning av pilotbrännaren

För att släcka pilotbrännaren ska du trycka på ventilens/kranens vrede och vrida det till läget .

Vid avstängning och påföljande påslagning, vänta cirka 1 minut för att tillåta automatisk återställning av ventilen.

Tömning av stekfacket (fig.8)

Tippningsfunktionen underlättar arbetet med att tömma stekfacket. Denna anordning styrs via ratten som sitter till höger på stekbordets framsida. Genom att vrida ratten medurs höjs stekfacket upp och genom att vrida den moturs sänks stekfacket ned. På modeller med motorstyrd tippning finns det tryckknappar som aktiveras för upphöjning och nedsänkning istället för en ratt.



BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER



ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN MACROS 700

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|----------------|---|-------------------------------------|
| E7BR8/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x700x900 (1020) |

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN MAXIMA 900

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|----------------|---|-------------------------------------|
| E9BR8/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (1065) |

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN S700

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|----------------|--|-------------------------------------|
| SE7BR4/FIX | Stekbord med skåpbänk, fast bassäng med inox-botten | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Stekbord med skåpbänk, fast bassäng med inox-botten | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Stekbord med underskåp med fast bassäng och botten i inox-stål, med Bflex-vred | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Stekbord med underskåp med fast bassäng och botten i inox-stål, med Bflex-vred | mm 800x730x900 (920) |

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN S900

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Stekbord med skåpbänk, fast bassäng med inox-botten | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Stekbord med skåpbänk, fast bassäng med inox-botten | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Stekbord med underskåp med fast bassäng och botten i inox-stål, med Bflex-vred | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Stekbord med underskåp med fast bassäng och botten i inox-stål, med Bflex-vred | mm 800x900x900 (920) |

SV

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN LX900 TOP

| Typ av apparat | Beskrivning | Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd) |
|-------------------------------|---|-------------------------------------|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Stekbord med köksmöbel, med fast stekfack och botten av inox-stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Stekbord med tippbart motordrivet grillfack och botten av inox-stål | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Stekbord med skåpbänk, fast bassäng med inox-botten | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Stekbord med skåpbänk, fast bassäng med inox-botten | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Stekbord med fast bassäng och botten i inox-stål, med Bflex-vred | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Stekbord med fast bassäng och botten i inox-stål, med Bflex-vred | mm 800x900x580 (600) |

**ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN MACROS 700****TEKNISKA DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Märkspänning | Anslutningskabel av typ H07RN-F |
|---------|-----------------|--------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN MAXIMA 900**TEKNISKA DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Märkspänning | Anslutningskabel av typ H07RN-F |
|-----------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN S700**TEKNISKA DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Märkspänning | Anslutningskabel av typ H07RN-F |
|----------------------------|-----------------|--------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN S900**TEKNISKA DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Märkspänning | Anslutningskabel av typ H07RN-F |
|---|-----------------|--------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ELEKTRISKA STEKBORD I SERIEN LX900 TOP**TEKNISKA DATA**

| MODELL | Nominell effekt | Märkspänning | Anslutningskabel av typ H07RN-F |
|---|-----------------|--------------|---------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**VARNING!**

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

VARNING:

Vid individuell installation av modellerna SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF (inte i sats), ska den tippnings säkra foten fästas i golvet med lämplig pluggskruv (se fig. 10) och minimiavstånden för installation ska iakttas (se kapitlet Förberedning).

Observera!

När modellerna LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF och LXE9BR8/FIX-BF inte installeras på en upphängd bärande struktur ska de monteras på ett lämpligt stöd (se fig. 11).

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 kabelklämmorna går sönder. Dra åt kabelklämmorna.
- 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 <10 mm². Denna anslutning sker mellan alla installerade apparater och anläggningens jordledning.

BRUKSANVISNING**Varning!**

Använd på inga villkor apparaten som fritös.

Apparatens korrekta funktion garanteras endast när bassängen är helt nedsänkt.

Rengör hela stekfacket noga invändigt innan stekbordet tänds och används för första gången.

Innan bassängen fylls, på modeller med fast bassäng, ska ni säkerställa att ha placerat den särskilda proppen korrekt.

Varning!

Stekfacket ska som mest fyllas upp till 40 mm under den övre kanten och märket som anger den maximala nivån ska respekteras, även vad beträffar den mat som ska tillagas.

Var försiktig och uppmärksamma att golvet kan vara halt runt elspisen.

Vid luftburet buller är den viktade ljudtrycksnivån A lägre än 70 dB(A).

Tändning

Aktivera huvudströmbrytaren högst upp på stekbordet. Ställ termostatvredet i läget "●" till önskad temperatur och kontrollamporna tänds. Den gröna kontrollampen indikerar att stekbordet är strömsatt och den orange färgade indikerar att motståndet är i funktion. När den önskade temperaturen uppnås släcks denna lampa.

Släckning

Ställ termostatvredet i läget "●".

Tömning av stekfacket (fig.8)

Tippningsfunktionen underlättar arbetet med att tömma stekfacket. Denna anordning styrs via ratten som sitter till höger på stekbordets framsida. Genom att vrida ratten medurs höjs stekfacket upp och genom att vrida den moturs sänks stekfacket ned. På modeller med motorstyrd tippning finns det tryckknappar som aktiveras för upphöjning och nedsänkning istället för en ratt.

Vad beträffar modeller med fast bassäng, gör så här:

Säkerställ att uppsamlingskärlet är korrekt placerat inuti köksbänken, ta bort proppen från bassängen och vänta tills den har tömts.

**MODELLER MED ELEKTRONISKA VRED
FUNKTION MED B-FLEX (se fig. 12)****Påslagning, justering och avstängning**

Med avstängt stekbord, och med nätkabeln ansluten



till nätaggregatet, visar displayen "A" värdet "OFF". För att slå på stekbordet håller ni vredet "B" intryckt i ett par sekunder, på displayen visas standardtemperaturen på 50 °C och siffran "C" blinkar.

För att ändra stektemperaturen trycker ni helt kort in vredet "B" och vrider det. När displayen visar den önskade temperaturen trycker ni in vredet "B" igen för att memorisera det nya värdet eller vänta i ett par sekunder: systemet memoriserar det senaste värdet som indikerats på displayen.

När den inställda temperaturen uppnås, avger stekhällen en ljudsignal och siffran "°C" lyser med ett fast ljus. Den övergår nu till läget för bevarande av temperaturen och den slås på och stängs av kontinuerligt för att hålla temperaturvärdet konstant.

En ljudsignal avges varje gång som stekbordet uppnår den inställda temperaturen.

För att stänga av stekbordet håller ni vredet "B" intryckt i ett par sekunder, displayen "A" visar texten "HOT" till dess att bassängens botten på stekbordet förblir på en temperatur över 60 °C, under detta indikeras "OFF".

Observera

Apparaten är utrustad med följande säkerhet:

- om lysdioden "H" är tänd betyder det att säkerhetstermostaten har utlösts.

I sådant fall, fungerar inte stekbordet förrän säkerheten återställs

BYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

Stäng av strömtillförseln till stekbordet (stäng av säkringarna).

För att lättare komma åt de delar som behöver bytas ut ska den främre panelen tas av, efter att vredet för temperaturjustering, vattenkranens vred och ratten som

används för att styra stekfackets tippning har skruvats av.

Byte av motstånd

- Dra ut motståndets/motståndens nätkabel/nätkablar.
- För att underlätta bytet på modeller med tippbart stekfack ska bordet vridas till det maximala öppningsläget.
- Ta bort isoleringsskyddet av plåt och lossa fästskruvarna på stekfacket.
- Ta av motståndens skyddspanel.
- Ta av stödplattan från det söndriga motståndet.
- Montera det nya motståndet i omvänd ordning.

Byte av kontrollampor

- Koppla från nätkablarna.
- Skruva av lampan.
- Montera den nya lampan i omvänd ordning.

Byte av arbetstermostat eller säkerhetstermostat

- Koppla från nätkablarna efter att den främre panelen tagits bort.
- Skruva av termostatkulen från sitt fäste i den främre delen av stekfackets botten.
- Byt ut termostaten genom att skruva av låsskruvarna på hållaren.
- Montera den nya termostaten i omvänd ordning.

Byte av strömbrytare

- Koppla från nätkablarna efter att den främre panelen tagits bort.
- Byt ut strömbrytaren genom att skruva av låsskruvarna på hållaren, på samma gång som du skruvar av den koaxiala arbetstermostaten.
- Montera den nya strömbrytaren i omvänd ordning.

GARANTICERTIFIKAT

FÖRETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LÄN: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER: _____

VARNING



Tillverkaren påtar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr.

Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lämpliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhåll eller felaktig hantering.

Instrukcja użytkownika

| | |
|---|------------|
| Informacje ogólne | 287 |
|  Patelnie gazowe | |
| Wymiary | 291 |
| Dane techniczne | 292 |
| Instrukcje szczegółowe | 293 |
|  Patelnie elektryczne | |
| Wymiary | 296 |
| Dane techniczne | 297 |
| Instrukcje szczegółowe | 298 |

INFORMACJE OGÓLNE

UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcje użytkownika zawarte w niniejszej ulotce informacyjnej. Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być używane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Instalacja, uruchomienie oraz konserwacja urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Wszystkie prace instalacyjne muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami. Konstruktor nie odpowiada za szkody spowodowane niepoprawną instalacją, niedokładną konserwacją ani użytkowaniem przez osoby bez doświadczenia.

ROZPORZĄDZENIA PRAWNE, NORMY TECHNICZNE ORAZ DYREKTYWY

Konstruktor deklaruje, że urządzenia spełniają wymogi norm WE oraz norm szczegółowych. Wymaga on również, aby instalacja urządzenia odbyła się z przestrzeganiem obowiązujących norm. Podczas montażu należy przestrzegać następujących rozporządzeń:



- rozporządzenia z zakresu budownictwa oraz norm przeciwpożarowych wewnątrz pomieszczeń
- obowiązujących norm bezpieczeństwa pracy
- rozporządzeń Organu dostarczającego gaz
- rozporządzeń Organu dostarczającego energię elektryczną.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZEŃ

Solida struktura stalowa, z 4 nóżkami o nastawnej wysokości.

Obudowa ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Tabliczka znamionowa jest umieszczona na frontowej części urządzenia i zawiera wszystkie informacje niezbędne do jego podłączenia.

| | | | |
|------|-----|---|---|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2 |
| | | |  |

URUCHOMIENIE

Przemieszczanie i transport

Urządzenia są umieszczane na drewnianych paletach, w celu ich łatwiejszego transportu oraz przemieszczania przy użyciu wózków widłowych wewnątrz zakładu, zarówno podczas załadunku jak i rozładunku.

Są okrywane wytrzymałym opakowaniem z kartonu o potrójnej warstwie, z odpowiednim oznakowaniem zawierającym wskazówki odnośnie przemieszczania, które są przyklejone lub nadrukowane. Oznakowanie to zawiera wskazówki odnośnie przemieszczania, zakaz unoszenia urządzenia przy pomocy zaczepów oraz wystawiania opakowania na działanie czynników atmosferycznych. Informuje o obecności wewnątrz przedmiotów kruchych oraz o odpowiedniej pionowej pozycji opakowania. Informuje o poprawnym sposobie otwierania opakowania. W kierunku od dołu do góry.

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie. Niektóre elementy są osłonięte taśmą przyklepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji, na przykład 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 m³/h dla każdego kW zainstalowanej mocy.

Zaleca się umieszczenie urządzenia pod okapem kuchennym w celu szybkiego odprowadzania oparów. Instalować urządzenie w odległości nie mniejszej niż 5 cm od ściany, jeśli nie jest ona odporna na temperaturę minimum 150°C (patrz rys.1).

Jeżeli urządzenie musi być ustawione blisko ścian, ścianek działowych, mebli kuchennych, elementów ozdobnych itd., zaleca się ich wykonanie

z materiałów niepalnych; W przeciwnym przypadku muszą one być obite materiałem niepalnym, posiadającym odpowiednią izolację termiczną; jednocześnie należy pilnie przestrzegać wszelkich norm przeciwpożarowych.

UWAGA:

Ilość powietrza niezbędna palnikom do palenia się wynosi 2 m³/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 m³/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).

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.

OSTRZEŻENIA**Uwaga!**

Oznacza, iż to urządzenie służy wyłącznie do użytku profesjonalnego i, że może być używane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

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 spalazyny. Zjawisko to znika całkowicie po dwóch, trzech kolejnych użyciach urządzenia.

Po użyciu urządzenia, jego części pozostają gorące przez jakiś czas (pozostałe ciepło). Unikać dotykania rękoma i trzymać z dala od dzieci!

Urządzenie to nie może być używane przez osoby (ani przez dzieci) o ograniczonej zdolności psychicznej lub ruchowej, ani przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. Osoby te mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być nadzorowane w celu uniemożliwienia

zabawy z urządzeniem.

Te normy są bardzo ważne, ich zaniedbanie może spowodować niepoprawne działanie urządzeń lub zagrożenie dla użytkownika.

DBANIE O URZĄDZENIE**UWAGA!**

- **Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie i pozostawić do ostudzenia.**
- **W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny aby odciąć zasilanie elektryczne.**

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie.

Powierzchnie stalowe należy zczyszczyć 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 gąbki syntetyczne (np. gąbka Scotchbrite).

Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg. Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić. Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.

KONSERWACJA

Urządzenia zostały skonstruowane w taki sposób, że wymagają niewiele prac konserwacyjnych. Pomimo tego zalecamy użytkownikowi podpisanie kontraktu odnośnie asyty technicznej w celu skontrolowania urządzenia przynajmniej raz w roku przez wyspecjalizowany personel z naszego centrum asyty 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.

Okresowo nakładać na miedź dostarczoną razem z patelnią pastę, na śrubicie unoszenia zbiornika. Postępować według instrukcji zawartych na rysunku 9.

NIEUŻYWANIE URZĄDZENIA PRZEZ DŁUGI OKRES CZASU

Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez długi okres czasu, należy postępować jak poniżej:

- wyczyścić dokładnie urządzenie oraz przyległą strefę, (patrz paragraf „DBANIE O URZĄDZENIE”).
- pokryć cienką warstwą oleju jadalnego wszystkie powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej inox
- wykonać wszystkie prace konserwacyjne
- przykryć urządzenie pokryciem, zostawiając kilka szpar dla obiegu powietrza.

PODŁĄCZENIA

PODŁĄCZENIE GAZU

Podłączenie kołnierzowe 1/2" G lub 3/4" G przewidziane dla urządzenia może być stałe lub odłączane z użyciem odpowiedniego złącza odpowiadającego normom. Jeśli używamy złącz elastycznych, muszą być one wykonane ze stali nierdzewnej oraz spełniać obowiązujące normy. Po zakończonym podłączeniu sprawdzić czy nie ma wycieków gazu używając odpowiedniego sprayu do wykrywania nieszczelności.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do sieci upewnić się że:

- Napięcie sieciowe odpowiada wartościom umieszczonym na tabliczce znamionowej
- Uziemienie działa bez zarzutu
- Kabel podłączeniowy jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez urządzenie.

Wyłącznik wielobiegunowy musi znajdować się w pobliżu urządzenia, musi posiadać homologację oraz musi być o przekroju odpowiednim dla urządzenia. (patrz tabela DANE TECHNICZNE).

Kabel musi być przynajmniej typu H07 RN-F.

W celu dostępu do skrzynki zaciskowej postępować jak poniżej:

- Odciąć dopływ prądu za pomocą wyłącznika umieszczonego na górze urządzenia.

- Usunąć panel czołowy odkręcając śruby mocujące.
- Przeprowadzić kabel przez odpowiednią 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 kłamry spinającej kable musi on odłączyć się dopiero po kablach napięcia. Zamknąć kłamrę.

ŻÓŁTO-ZIEŁONY kabel uziemienia nie może być nigdy poprzerwany.

Ekwipotentcjał

Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotentcjnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla. Jest on oznakowany etykietą:



PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

Urządzenie musi być podłączone do sieci wodnej na stałe, nie przy pomocy zestawu złączek i przewodów giętkich. Jeżeli obecne, wejścia przewodów wody należy podłączyć do sieci przy pomocy mechanicznego filtra i kraniku odcinającego. Przed podłączeniem filtru należy spuścić odpowiednią ilość wody dla oczyszczenia przewodów z ewentualnych osadów związków żelaza.

Uwaga!

Producent nie jest odpowiedzialny i nie wypłaca odszkodowania w ramach gwarancji za szkody powstałe w związku z nieodpowiednią instalacją, niezgodną z podanymi instrukcjami.

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.

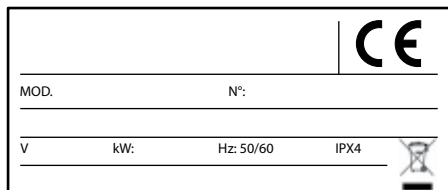


Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Norma Szczegółowa dla elektrycznych PATELNIIE 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 GAZOWYCH

PATELNIĘ GAZOWE SERIA MACROS 700

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|-----------------|--|---|
| G7BR8/1 | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 800x700x900 (1020) |

PATELNIĘ GAZOWE SERIA MAXIMA 900

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|-----------------|---|---|
| G9BR8/1 | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/1+RM | Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/1 | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/1+RM | Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 1200x900x900 (1065) |

PATELNIĘ GAZOWE SERIA S900

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|---------------------------------|---|---|
| SG9BR8/1 - SG9BR8/1+CDP | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/1+RM - SG9BR8/1+RM+CDP | Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/1 | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/1+RM - SG9BR12/1+RM+CDP | Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 1200x900x900 (965) |

PATELNIĘ GAZOWE SERIA LX900 TOP

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|---------------------------------|---|---|
| LXG9BR8/1 | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/1+RM - LXG9BR8/1+RM+CDP | Patelnia z obudową i z przechyłanym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x740 (760) |



PATELNIIE GAZOWE SERIA MACROS 700

DANE TECHNICZNE

| MODEL | NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V | KABEL PODJACZENIOWY TYPU H07RN-F | Moc nominalna G2.350 | Moc zrealizowana | Moc nominalna G2.7 | Zużycie GPL G30/31 | Zużycie metanu G20 | Zużycie metanu G25 | Zużycie metanu G25.1 | Zużycie metanu G25.3 | Zużycie gazu mieszanego G27 | Zużycie gazu mieszanego G2.350 | Powietrze podstawowe dla spalania | Konstrukcja typu | Palnik | Waga | |
|---------|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------|--------|------|---------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 99 |

PATELNIIE GAZOWE SERIA MAXIMA 900

DANE TECHNICZNE

| MODEL | NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V | KABEL PODJACZENIOWY TYPU H07RN-F | Moc nominalna G2.350 | Moc zrealizowana | Moc nominalna G2.7 | Zużycie GPL G30/31 | Zużycie metanu G20 | Zużycie metanu G25 | Zużycie metanu G25.1 | Zużycie metanu G25.3 | Zużycie gazu mieszanego G27 | Zużycie gazu mieszanego G2.350 | Powietrze podstawowe dla spalania | Konstrukcja typu | Palnik | Waga |
|-------------|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------|--------|--------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 150 |
| G9BR8/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 150 |
| G9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | / | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 205 |
| G9BR12/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | / | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 205 |

PATELNIIE GAZOWE SERIA S900

DANE TECHNICZNE

| MODEL | NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V | KABEL PODJACZENIOWY TYPU H07RN-F | Moc nominalna G2.350 | Moc zrealizowana | Moc nominalna G2.7 | Zużycie GPL G30/31 | Zużycie metanu G20 | Zużycie metanu G25 | Zużycie metanu G25.1 | Zużycie metanu G25.3 | Zużycie gazu mieszanego G27 | Zużycie gazu mieszanego G2.350 | Powietrze podstawowe dla spalania | Konstrukcja typu | Palnik | Waga |
|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------|--------|--------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S69BR8/1 - S69BR8/1+OP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 157 |
| S69BR8/1+RM - S69BR8/1+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 157 |
| S69BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | / | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 220 |
| S69BR12/1+RM - S69BR12/1+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | / | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 220 |

PATELNIIE GAZOWE SERIA LX900 TOP

DANE TECHNICZNE

| MODEL | NOMINALNA MOC ELEKTRYCZNA A 220-240V | KABEL PODJACZENIOWY TYPU H07RN-F | Moc nominalna G2.350 | Moc zrealizowana | Moc nominalna G2.7 | Zużycie GPL G30/31 | Zużycie metanu G20 | Zużycie metanu G25 | Zużycie metanu G25.1 | Zużycie metanu G25.3 | Zużycie gazu mieszanego G27 | Zużycie gazu mieszanego G2.350 | Powietrze podstawowe dla spalania | Konstrukcja typu | Palnik | Waga |
|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|------------------|--------|--------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| LX69BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 150 |
| LX69BR8/1+RM - LX69BR8/1+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 150 |

**UWAGA!**

Rysunki cytowane w rozdziałach „INFORMACJE OGÓLNE”, „INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH” oraz „INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH” są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że jego charakterystyki (kategoria oraz rodzaj używanego gazu) są zgodne z rodzajem i grupą gazów dostępnych w miejscu użytkowania urządzenia.

W przeciwnym przypadku należy przejść na rodzaj wymaganego gazu lub przystosować urządzenie do grupy wymaganego gazu (patrz paragraf „Funkcjonowanie z innymi rodzajami gazów”). Podczas uruchomienia przestrzegaj 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”

Cisnienie 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)

Ciśnienie na wejściu jest mierzone za pomocą manometru (min. precyzja 0,1 mbar).

Odkręć śruby (A) z wyczki nienia i podłączyc manometr: po dokonany m odczycie przykręć szczelnie śruby (A).

WAŻNE: Kontrola ciśnienia musi być wykonywana z wszystkimi urządzeniami gazowymi podłączonymi i działającymi.

Kontrola mocy za pomocą metody wolumetry

wolumetrycznej z użyciem licznika gazu i stopera: mierzone jest zużycie gazu w jednostce czasu. Otrzymana wartość jest porównywana z wartością **E**, obliczoną w następujący sposób:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Ciepło spalania gazu}}$$

Ważnym jest, aby kontrola mocy była przeprowadzana z urządzeniem w stanie bezwładności.

Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczane względem wartości ciśnienia nominalnego są otrzymywane poprzez konsultację tabeli „PALNIKI”. Wartość ciepła spalania gazu można otrzymać od miejscowego dostawcy gazu.

Kontrola działania

Upewnić się, że rodzaj stosowanych dyszy odpowiada tym wymienionym w tabeli „PALNIKI”. Upewnić się, że stosowany reduktor ciśnienia posiada przepływowość większą od sumy przepływowości zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Upewnić się, że przewód dostawy gazu jest odpowiedni.

Kontrola płomienia pilotującego

W celu regulacji płomienia musi on otaczać termoparę i być doskonale wyraźny; w przeciwnym przypadku sprawdzić czy wtryskiwacz jest odpowiedni dla danego typu gazu.

Kontrola przepływu powietrza początkowego.

Przepływ powietrza jest uregulowany prawidłowo, jeśli istnieje odpowiednia ochrona przed podnoszeniem się płomienia przy chłodnym palniku oraz przed powrotem do palnika ciepłego. W tabeli „PALNIKI” została podana podstawowa ilość powietrza początkowego niezbędna do spalania.

Kontrola działania

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Sprawdzić płomień palnika, również przy ustawieniu minimalnym.

Uwagi dla instalatora

Wytlumaczyć i zademonstrować użytkownikowi działanie i zastosowanie urządzenia zgodnie z instrukcjami oraz wręczyć mu instrukcję użytkowania.

Poinformować operatora, że jakkolwiek odnowa lub zmiana konstrukcji pomieszczenia mogąca uszkodzić dopływ powietrza dla procesu spalania wymaga ponownej kontroli działania urządzenia.

Działanie z innymi rodzajami gazów

W celu przejścia na inny rodzaj gazu, na przykład z metanu na gaz płynny, należy zastosować odpowiednie dysze palnika, zgodnie z tabelą palników. Dysze palników dla różnych rodzajów gazu, z opisaną średnicą podaną w setnych mm, znajdują się w torebce dostarczonej wraz z urządzeniem. Po dokonanej zmianie lub przystosowaniu należy sprawdzić funkcje urządzenia, jak to opisano w



paragrafie „Kontrola funkcji”.

Po zmianie należy wpisać na tabliczce znamionowej nowy rodzaj gazu.

Ustawienie minimum (Rys.7)

Stosując się do zaleceń z tabeli „PALNIKI”, ustawić śruby minimum „B” w następujący sposób:

- pracując z gazem płynnym, przykręcić śruby regulacji minimum.
- pracując z metanem:
 1. Znaleźć odpowiednie pokrętko, zapalić palnik i ustawić go na minimum.
 2. Ustawić minimalny przepływ regulując śrubę „B” (Rys.7), odkręcając ją zwiększamy przepływ, przykręcając zmniejszamy.
 3. Po ustawieniu płomienia, który uważamy za odpowiedni dla funkcji minimalnej, upewnić się, że odpowiada on wartości wymienionej w tabeli palników; sprawdzić używając „metody wolumetrycznej” opisanej już uprzednio i czyli:
 4. Odczytać licznik gazu i jednocześnie uruchomić stoper.
 5. Po dość długim upływie czasu, około 10 minut, zatrzymać stoper i ponownie odczytać licznik.
 6. Obliczyć ile gazu przepłynęło przez 10 minut (różnica między dwoma odczytami), np.: odczyt 1 – odczyt 2 = 30 litrów (0,03m³).
 7. Następnie obliczyć moc minimalną, stosując wzór metody wolumetrycznej (poprzedni paragraf). Moc (kw) = zużycie (m³/h) pomnożone przez ciepło spalania metanu.
 8. Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
 9. Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, dokręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora. Wymiana elementów może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany personel!

Dysza głównego palnika (Rys.4 - 4.1)

Dostęp do dyszy w modelach G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP uzyskujemy po całkowitym uniesieniu zbiornika i po usunięciu puszki ochronnej dyszy. W modelach G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP należy unieść przedni panel oraz rampę z dyszami. Odkręcić przy pomocy stałego klucza SW11 dysze „B” i wymienić je na inne, odpowiednie. Sprawdzić w „tabeli palników” odległość „H” odpowiednią dla głównego powietrza.

Regulacja płomienia pilotującego (Rys.5 - 5.1 - 5.2)

W modelach G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP płomień pilotujący wydobywa się z dysz i przy stałym dopływie powietrza (rys.5 - 5.1). Jedyną operacją konieczną do wykonania jest wymiana dysz w zależności od typu gazu; należy postępować jak poniżej:

- zdjąć przedni panel
- odkręcić śrubę zamykającą „E” i wymienić dyszę „D” na inną, odpowiednią.

W modelach G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP płomień pilotujący jest nastawny (Fig. 5.2). Należy postępować jak poniżej:

- zdjąć przedni panel
- wyregulować przepływ gazu palnika pilotującego przy pomocy śruby „G” oraz dopływ powietrza przy pomocy tulei „H”.

Świecezka zapłonu (Rys. 5 - 5.1 - 5.2)

Świecezkę „C” wyciąga się z dołu. Odczepić kabel zasilania, poluzować nakrętki mocujące i włożyć nową świecezkę.

Kranik / zawór gazu

Poluzować przyśrubowane złączki przewodów gazowych oraz termopary, następnie poluzować śruby mocujące zasilanie gazem rampy i umieścić nowy kranik/ zawór.

Termopara (Rys.5 - 5.1 - 5.2)

Poluzować śruby mocujące termoparę „A” do osprzętu (kraniki, zawory) gazu oraz do palnika „B”; włożyć nowy element.

Po zakończonej wymianie zamontować w odpowiedniej kolejności obudowę i wszystkie elementy.

OSTRZEŻENIE

Po zakończonej wymianie elementów zasilania gazem należy koniecznie sprawdzić szczelność oraz działanie wszystkich elementów.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Uwaga!

Nie używać absolutnie jako frytkownicy.

Poprawne funkcjonowanie oprzyrządowania jest zagwarantowane wyłącznie przy całkowicie opuszczonym zbiorniku.

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 potraji, która będzie gotowana.






Urządzenie jest wyposażone w przełącznik umożliwiający wykonanie wszystkich operacji rozpoczęcia gotowania. Poniżej zostały opisane wszystkie operacje niezbędne do bezpiecznego i poprawnego użytkowania urządzenia.



Włączenie palnika pilotującego

Otworzyć kranik gazu umieszczony przed urządzeniem. Przekręcić pokrętkę zaworu/kranika z pozycji "●" na pozycję "✱", trzymając wciśniętą pokrętkę wciśnąc jednocześnie przycisk włączenia. Przytrzymać pokrętkę wciśniętą jeszcze przez kilka sekund po włączeniu. Zwolnić pokrętkę i upewnić się, że palnik pilotujący jest włączony. W przypadku zgaśnięcia płomienia należy powtórzyć całą operację.

Włączenie palnika głównego

Po włączeniu płomienia pilotującego należy przekręcić pokrętkę zaworu w lewo, w celu ustawienia go na żądanej temperaturze, lub w celu osiągnięcia symbolu .

| Pozycja | Stopnie °C |
|---|------------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

Dla zaworu termostaticznego wartość minimalna znajduje się na pozycji  maksymalna na pozycji .

Regulacja termoastatyczna powoduje automatyczne włączenie i wyłączenie palnika głównego (regulacja ON/OFF), pozostaje zapalony wyłącznie płomień pilotujący.

Jeśli pokrętkę termostatu jest przekręcone w prawo aż do pozycji "✱", lub pokrętkę termostatu jest ustawione w pozycji „0”, wyłącznik główny jest wyłączony..

Wyłączanie palnika pilotującego

W celu wyłączenia palnika pilotującego należy wcisnąć pokrętkę zaworu/ kranika i przekręcić je aż do pozycji "●".

W przypadku wyłączenia należy odczekać około 1 minuty przed ponownym włączeniem, w celu automatycznego zresetowania zaworu.

Opróżnianie zbiornika gotującego (rys. 8)

Urządzenie przechylające ma za zadanie ułatwienie opróżniania zbiornika. Urządzenie to jest uruchamiane pokrętkiem umieszczonym z przodu, po prawej stronie.

Przekręcając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zbiornik unosi się, w kierunku przeciwnym- zbiornik się opuszcza. W modelach ze

zmotoryzowanym przechyleniem, zamiast pokrętła zostały umieszczone przyciski unoszenia i opuszczania zbiornika.

**INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH****PATELNIE ELEKTRYCZNE SERIA MACROS 700**

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|-----------------|--|---|
| E7BR8/I | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 800x700x900 (1020) |

PATELNIE ELEKTRYCZNE SERIA MAXIMA 900

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|-----------------|--|---|
| E9BR8/I | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 1200x900x900 (1065) |

PATELNIE ELEKTRYCZNE SERIA S700

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|-----------------|--|---|
| SE7BR4/FIX | Patelnia z obudową, stały zbiornik, dno ze stali nierdzewnej inox | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Patelnia z obudową, stały zbiornik, dno ze stali nierdzewnej inox | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Mobilna patelnia nastawna ze stałym zbiornikiem i dnem e stali inox, z poleceniami Bflex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Mobilna patelnia nastawna ze stałym zbiornikiem i dnem e stali inox, z poleceniami Bflex | mm 800x730x900 (920) |

PATELNIE ELEKTRYCZNE SERIA S900

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|-------------------------------|--|---|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Patelnia z obudową, stały zbiornik, dno ze stali nierdzewnej inox | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Patelnia z obudową, stały zbiornik, dno ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Mobilna patelnia nastawna ze stałym zbiornikiem i dnem e stali inox, z poleceniami Bflex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Mobilna patelnia nastawna ze stałym zbiornikiem i dnem e stali inox, z poleceniami Bflex | mm 800x900x900 (920) |

PATELNIE ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP

| Urządzenie typu | Opis | Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita) |
|-------------------------------|--|---|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Brasiera con mobile con vasca ribaltabile fondo inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Patelnia z obudową i z przechylnym zbiornikiem z napędem oraz dnem ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Patelnia z obudową, stały zbiornik, dno ze stali nierdzewnej inox | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Patelnia z obudową, stały zbiornik, dno ze stali nierdzewnej inox | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Patelnia nastawna ze stałym zbiornikiem i dnem ze stali inox, z poleceniami Bflex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Patelnia nastawna ze stałym zbiornikiem i dnem ze stali inox, z poleceniami Bflex | mm 800x900x580 (600) |

**PATELNIÉ ELEKTRYCZNE SERIA MACROS 700****DANE TECHNICZNE**

| URZĄDZENIE TYPU | Moc nominalna | Napięcie nominalne | Kabel podłączeniowy typu H07RN-F |
|-----------------|---------------|--------------------|----------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

PATELNIÉ ELEKTRYCZNE SERIA MAXIMA 900**DANE TECHNICZNE**

| URZĄDZENIE TYPU | Moc nominalna | Napięcie nominalne | Kabel podłączeniowy typu H07RN-F |
|-----------------------|---------------|--------------------|----------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

PATELNIÉ ELEKTRYCZNE SERIA S700**DANE TECHNICZNE**

| URZĄDZENIE TYPU | Moc nominalna | Napięcie nominalne | Kabel podłączeniowy typu H07RN-F |
|----------------------------|---------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

PATELNIÉ ELEKTRYCZNE SERIA S900**DANE TECHNICZNE**

| URZĄDZENIE TYPU | Moc nominalna | Napięcie nominalne | Kabel podłączeniowy typu H07RN-F |
|---|---------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

PATELNIÉ ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP**DANE TECHNICZNE**

| URZĄDZENIE TYPU | Moc nominalna | Napięcie nominalne | Kabel podłączeniowy typu H07RN-F |
|---|---------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |



UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

OSTRZEŻENIA:

W przypadku pojedynczej instalacji modeli SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF (nie w baterii), należy przymocować do podłoża, przy pomocy odpowiednich śrub (patrz rys. 10, stopkę zapobiegającą przewróceniu, zachowując minimalne odległości instalacyjne (patrz rozdział Przystosowanie).

Uwaga!

W przypadku nieinstalowania modeli LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIXBF i LXE9BR8/FIX-BF na zawieszonej strukturze nośnej, należy je montować na odpowiednim wsporniku (patrz rys. 11).

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 kłamry spinającej kable musi on odłączyć się dopiero po kablach napięcia. Zamknąć kłamrę.

- Dodatkowo, urządzenie musi być umieszczone wewnątrz systemu ekwipotencjalnego.
- Podłączenie jest wykonywane przy użyciu zacisku

znajdującego się w dolnej części prawego boku i oznaczonego międzynarodowym symbolem oraz przewodu o przekroju nominalnym <math><10\text{ mm}^2</math>.

Takie połączenie musi być wykonane pomiędzy wszystkimi zainstalowanymi urządzeniami i linią uziemienia pomieszczenia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Uwaga!:

Nie używać absolutnie jako frytkownicy.

Poprawne funkcjonowanie oprzyrządowania jest zagwarantowane wyłącznie przy całkowicie opuszczonym zbiorniku.

Przed uruchomieniem urządzenia dla pierwszego gotowania należy koniecznie umyć dokładnie wnętrze zbiornika gotowania.

W modelach z zbiornikiem stałym, przed napełnieniem go należy sprawdzić poprawną pozycję odpowiedniego korka zamykającego.

Uwaga!

Zbiornik gotowania należy napełniać maksymalnie do 40 mm poniżej krawędzi przelewu, z uwzględnieniem znaku maksymalnego poziomu, łącznie z potraji, która będzie gotowana.

Zwracać uwagę na możliwość obecności śliskiego podłoża wokół urządzenia.

Podczas emisji hałasu poziom ciśnienia akustycznego A nie przekracza wartości 70 dB(A)

Włączenie

Włączyć wyłącznik główny na górze urządzenia.

Przestawić termostat z pozycji "●" na żadaną temperaturę, zapalą się lampki kontrolne, zielona oznacza że urządzenie jest pod napięciem, pomarańczowa że rezystancje zostały włączone; jak tylko zostanie osiągnięta żdana temperatura, ta lampka kontrolna zgaśnie.

Wyłączenie

Ustawić termostat na pozycji "●".

Opróżnianie zbiornika gotującego (rys. 8)

Urządzenie przechylające ma za zadanie ułatwienie opróżniania zbiornika. Urządzenie to jest uruchamiane pokrętle umieszczonym z przodu, po prawej stronie.

Przekręcając pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zbiornik unosi się, w kierunku przeciwnym- zbiornik się opuszcza. W modelach ze



zmotoryzowanym przechyleniem, zamiast pokrętła zostały umieszczone przyciski unoszenia i opuszczania zbiornika.

Dla modeli ze zbiornikiem stałym postępować jak poniżej. Upewnić się, że zbiorniczek zbierający został poprawnie umieszczony wewnątrz obudowy, usunąć korek ze zbiornika i zaczekać na jego opróżnienie.

MODELE Z POLECENIAMI ELEKTRONICZNYMI FUNKCJONOWANIE Z B-FLEX (patrz rys. 12)

Włączenie, regulacja i wyłączenie

Z patelnią wyłączoną i kablem zasilania podłączonym do sieci, ekran „A” wyświetla napis „OFF”. W celu włączenia patelni należy trzymać wciśnięte przez kilka sekund pokrętło „B”. Na ekranie pojawi się domyślna temperatura równa 50 °C i przycisk „C” będzie mrugał.

W celu zmiany temperatury należy wcisnąć szybko pokrętło „B” i obrócić ją. Kiedy na ekranie pojawi się żądana temperatura należy wcisnąć ponownie pokrętło „B”, w celu zapisania nowej wartości, lub odczekać kilka sekund: system zapamięta ostatnią wyświetloną na ekranie wartość.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury, patelnia wyda sygnał akustyczny i napis „°C” będzie świecił światłem stałym. Przejdzie ona teraz w tryb utrzymania temperatury i wykona szereg ciągłych włączeń i wyłączeń, w celu zachowania stałej wartości temperatury.

Każdorazowo, przy osiągnięciu ustawionej temperatury, usłyszymy sygnał akustyczny.

W celu włączenia patelni należy trzymać wciśnięte przez kilka sekund pokrętło „B”, ekran będzie wyświetlał napis „HOT” tak długo, jak długo temperatura dna zbiornika będzie przekraczała 60 °C, poniżej tej wartości wyświetli się napis „OFF”.

Uwaga

Urządzenie posiada następujące zabezpieczenia:

- włączony LED „H” oznacza, iż zadziałał termostat bezpieczeństwa.

W tym przypadku patelnia nie będzie funkcjonować dopóki nie zostanie przywrócone zabezpieczenie.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Odciąć zasilanie od urządzenia (wyjąć bezpieczniki).

W celu łatwiejszego dostępu do wymienianych elementów należy zdjąć panel czołowy, po odkręceniu pokrętła regulacji temperatury, pokrętła kraniku wody oraz pokrętła sterującego przechyleniem zbiornika gotowania.

Wymiana rezystancji

- Rozłączyć kable zasilania od rezystancji.
- W modelach ze zbiornikiem przechylnym, dla łatwiejszej wymiany, przechylić zbiornik do pozycji maksymalnego otwarcia.
- Usunąć osłonę izolacji z blachy, odkręcając śruby mocujące do zbiornika.

- Usunąć panel ochronny rezystancji.
- Usunąć płytę wsporczą rezystancji z zepsutej rezystancji.
- Zamontować nową rezystancję postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana lampek kontrolnych

- Odłączyć kabel zasilania.
- Wyjąć lampkę kontrolną.
- Zamontować nową lampkę postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana termostatu roboczego lub termostatu awaryjnego

- Rozłączyć kable zasilania, po uprzednim usunięciu panelu czołowego.
- Wyjąć żarówkę z jej gniazda na przedniej stronie dna zbiornika.
- Wyjąć termostat odkręcając śruby mocujące.
- Zamontować nowy termostat postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana wyłącznika

- Rozłączyć kable zasilania, po uprzednim usunięciu panelu czołowego.
- Wymienić wyłącznik odkręcając śruby mocujące i dodatkowo wyjmując współosiowy termostat roboczy.
- Zamontować nowy wyłącznik postępując w odwrotnej kolejności.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____**NUMER SERYJNY:** _____**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

Avertizări generale **302**

 Tigăi industriale cu gaz

Dimensiuni **306**

Date tehnice **307**

Instrucțiuni specifice **308**

 Tigăi industriale electrice

Dimensiuni **311**

Date tehnice **312**

Instrucțiuni specifice **313**

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.

facilita transportul și manipularea acestora cu ajutorul cărucioarelor elevatoare sau a cărucioarelor de transport atât în incinta stabilimentului cât și pentru operațiile de încărcare și descărcare.

Sunt învelite în ambalaje rezistente din carton ondulat în trei straturi pe care se aplică o bandă adezivă de semnalizare. Banda de semnalizare conține indicații cu privire la operațiile de manipulare, interdicții relative la ridicarea acestora cu ajutorul cârligelor și expunerea ambalajului la agenții atmosferici.

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 antiincendii 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.

| | | | |
|------|-----|---|--|
| | |  | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX2  |

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Manipulare și transport

Aparatele vor fi poziționate pe paletă de lemn pentru a

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a iniția operațiile de punere în funcțiune, înlăturați ambalajul aparatului. Unele piese sunt protejate cu peliculă adezivă, care trebuie îndepărtată cu atenție. În cazul în care rămân reziduuri de substanță adezivă, acestea se vor curăța folosind substanțe adecvate ca, de exemplu, benzină; nu se vor folosi în niciun caz substanțe abrazive. Montați picioarele aparatului; aparatul trebuie să fie reglat folosind nivela cu bulă de aer; micile denivelări pot fi îndreptate prin reglarea picioarelor.

Racordările la rețeaua de gaz și/sau electrică trebuie să se afle în apropierea aparatului și să fie ușor accesibile.

Se recomandă poziționarea aparatului sub o hotă aspirantă astfel încât evacuarea vaporilor să se producă în mod rapid.

Efectuați instalarea la o distanță de perete de cel puțin 5 cm dacă acesta nu rezistă la temperaturi de cel puțin 150°C (v. fig. 1).

În cazul în care aparatul trebuie poziționat foarte aproape de ziduri, pereți divisorii, mobilă de bucatărie, pereți decorativi etc., se recomandă ca acestea să fie realizate cu materiale incombustibile; în caz contrar, se recomandă acoperirea lor cu material incombustibil cu izolare termică adecvată și, de asemenea, se va acorda o deosebită atenție reglementărilor cu privire la prevenirea incendiilor.

ATENȚIE:

Aerul necesar pentru combustia arzătoarelor este de 2 m³/h pentru fiecare kW de putere instalată.

Ventația încăperii

Încăperea unde este instalat aparatul trebuie să fie prevăzută cu prize de aer pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului și pentru împăspătarea aerului din încăperea respectivă.

Aerul necesar pentru combustia arzătoarelor este de 2 m³/h pentru fiecare kW de putere instalată.

Prizele de aer trebuie să aibă dimensiunile adecvate, trebuie să fie protejate cu grilaje și poziționate astfel încât să nu poată fi astupate. (V. Fig. 2 – Fig. 3).

Nu instalați aparatul în apropierea altor aparaturi ce pot atinge temperaturi ridicate pentru a nu produce daune componentelor electrice.

La instalare, asigurați-vă că tuburile de aspirație și de evacuare a aerului sunt libere de eventuale obstacole.

AVERTIZĂRI

Atenție!

Indică faptul că acest aparat este destinat doar uzului profesional și că trebuie utilizat de personal calificat.

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 !

Acest aparat nu este indicat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduse sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare, fără supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Aceste norme sunt deosebit de importante. În caz de nerespectare a acestora, se pot înregistra deficiențe în funcționarea aparatului precum și situații de pericol pentru utilizator.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!

- Înainte de a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați asupra întrerupătorului separator pentru a

dezactiva alimentarea electrică.

Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia.

Suprafețele în oțel trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; **pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționalitatea și siguranța aparatului. Nu folosiți perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din același motiv, evitați contactul cu obiecte din fier. Atenție la spălătoarele de sârmă sau la perile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgărieturi dăunătoare.** Praful metalic, șpanurile metalice rezultate în urma operațiilor de prelucrare și materialele feroase în general, dacă intră în contact cu suprafețele de oțel inoxidabil, pot provoca formarea unor pete de rugină. Eventuale pete de rugină superficială, care se pot detecta chiar și pe aparatele noi, pot fi înlăturate folosind detergent diluat cu apă și un burețel de tipul Scotch Brite. Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în mod absolut șmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureți sintetici (ex. burete Scotchbrite). **De exclus folosirea substanțelor pentru curățat argintul și accoțai 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.

În mod periodic, aplicați pasta cu cupru, furnizată împreună cu tigaia basculantă, pe șurubul de ridicare a cuvei. Urmați instrucțiunile după cum este ilustrat în figura 9.

NEFOLOSIREA ÎNDEIUNGATĂ A APARATURII

Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de

timp, acționați în felul următor:

- curățați în amănunt aparatul și zonele limitrofe, (v. paragraful "ÎNGRIJIREA APARATULUI")
- ungeți cu un strat subțire de ulei alimentar suprafețele din oțel inoxidabil
- efectuați toate operațiile de mentenanță
- acoperiți aparatul cu un înveliș, lăsând câteva crăpături pentru circulația aerului.

RACORDĂRI

RACORDAREA LA GAZE

Racordul la ștuțul de 1/2" sau G 3/4" G prevăzut pe aparat poate fi fix sau detașabil folosind un conector corespunzător. Dacă se folosesc conducte flexibile, acestea trebuie să fie din oțel inoxidabil și conforme cu normele în vigoare. După efectuarea racordului, se recomandă verificarea etanșeității acestuia folosind un spray revelator pentru identificarea pierderilor de gaze.

RACORDAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Înainte de a efectua racordarea aparatului la rețeaua electrică, verificați dacă:

- Tensiunea de rețea corespunde valorilor menționate pe plăcuță
- Instalația de legare la pământ este eficientă
- Cablul de racordare este adecvat pentru puterea absorbită de aparat.

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.

Pentru a accesa rețeaua 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 rețelei.

Conductorul de pământ trebuie să fie mai lung decât alți conductori astfel încât să se deconecteze ultimul în caz de tracțiune puternică a cablului sau de rupere a dispozitivului de blocare. Strângeți dispozitivul de blocare a cablului.

Cablul de legare la pământ GALBEN – VERDE nu trebuie să fie niciodată întrerupt.

Echipotențial

Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotențial.

Borna prevăzută este situată în apropierea intrării cablului. Este evidențiată de o etichetă:



CONECTAREA LA REȚEAUA HIDRICĂ

Aparatul trebuie să fie conectat în mod permanent la rețeaua de distribuție a apei și nu prin intermediul unor seturi de joncțiuni cu tuburi flexibile. Dacă este prevăzut, conectați tubul de intrare a 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 purja conductele de eventuale depuneri ferose.

Atenție!

Producătorul nu este răspunzător și nu repară în garanție daunele provocate de instalații necorespunzătoare și neconforme instrucțiunilor.

DESCĂRCARE FUM

Aparatele trebuie să fie poziționate în încăperi adecvate pentru descărcarea produselor de combustie în conformitate cu prevederile normelor de instalare. Aparatele sunt considerate (v. tabela date tehnice) ca aparaturi cu gaz de tip „A”:

Nu sunt prevăzute pentru racordarea la o conductă de evacuare a produselor de combustie.

Aceste aparate trebuie să descarce produsele de combustie în hote adecvate sau dispozitive asemănătoare, racordate la un horn de eficiență sigură sau direct la exterior.

În lipsa unui astfel de sistem, este permisă utilizarea unui aspirator de aer racordat direct la exterior, a cărui capacitate să nu fie inferioară celei recomandate, v. tabela 1, sporit cu schimbul de aer necesar pentru sănătatea operatorilor.



Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

| | |
|---------------|--|
| 2014/35/UE | Joasă tensiune |
| 2014/30/UE | EMC (compatibilitate electromagnetică) |
| 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 60335-2-39 | Prescripții Particulare pentru TIGĂI INDUSTRIALE electrice de uz comercial |

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

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

INFORMAȚII PENTRU 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 tomeronului barat aplicat pe aparatură sau pe ambalajul acesteia indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri 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 aparaturii în vederea reciclării, tratamentului 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 norme în vigoare.



INSTRUCȚIUNI MODEL CU GAZ

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA MACROS 700

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală) |
|------------|---|--------------------------------------|
| G7BR8/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x700x900 (1020) |

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA MAXIMA 900

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală) |
|-------------|--|--------------------------------------|
| G9BR8/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 1200x900x900 (1065) |

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA S900

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală) |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 1200x900x900 (965) |

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA LX900 TOP

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală) |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|
| LXG9BR8/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 800x900x740 (760) |

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA MACROS 700

DATE TEHNICE

| MODEL | PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW | CABLU DE CONECTARE TIP H07RN-F | PUTERE NOMINALĂ | PUTERE REDUSĂ | PUTERE NOMINALĂ G2.350 | PUTERE NOMINALĂ G27 | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Consum Metan G25.1 | Consum Metan G25.3 | Consum gaz orăș G27 | Consum gaz orăș G2.350 | Aer primar pentru combustie m ³ /h | Construcție tip | Arzător | Greutate | |
|---------|--|--------------------------------------|--------------------|------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|--|--------------------|---------|----------|----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA MAXIMA 900

DATE TEHNICE

| MODEL | PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW | CABLU DE CONECTARE TIP H07RN-F | PUTERE NOMINALĂ | PUTERE REDUSĂ | PUTERE NOMINALĂ G2.350 | PUTERE NOMINALĂ G27 | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Consum Metan G25.1 | Consum Metan G25.3 | Consum gaz orăș G27 | Consum gaz orăș G2.350 | Aer primar pentru combustie m ³ /h | Construcție tip | Arzător | Greutate | |
|-------------|--|--------------------------------------|--------------------|------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|--|--------------------|---------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| G9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA S900

DATE TEHNICE

| MODEL | PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW | CABLU DE CONECTARE TIP H07RN-F | PUTERE NOMINALĂ | PUTERE REDUSĂ | PUTERE NOMINALĂ G2.350 | PUTERE NOMINALĂ G27 | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Consum Metan G25.1 | Consum Metan G25.3 | Consum gaz orăș G27 | Consum gaz orăș G2.350 | Aer primar pentru combustie m ³ /h | Construcție tip | Arzător | Greutate | |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|--------------------|------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|--|--------------------|---------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| SG9BR8/1- SG9BR8/1+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR8/1+RM- SG9BR8/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR12/1- SG9BR12/1+RM | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| SG9BR12/1+RM- SG9BR12/1+RM+CP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

TIGĂI INDUSTRIALE PE GAZ SERIA LX900 TOP

DATE TEHNICE

| MODEL | PUTERE ELECTRICALĂ NOMINALĂ 220-240V kW | CABLU DE CONECTARE TIP H07RN-F | PUTERE NOMINALĂ | PUTERE REDUSĂ | PUTERE NOMINALĂ G2.350 | PUTERE NOMINALĂ G27 | Consum GPL G30/31 | Consum Metan G20 | Consum Metan G25 | Consum Metan G25.1 | Consum Metan G25.3 | Consum gaz orăș G27 | Consum gaz orăș G2.350 | Aer primar pentru combustie m ³ /h | Construcție tip | Arzător | Greutate | |
|---|--|--------------------------------------|--------------------|------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|--|--------------------|---------|----------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | kW |
| LX9BR8/1- LX9BR8/1+RM- LX9BR8/1+RM+CP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**ATENȚIE!**

Imaginile citate în capitolele „**AVERTIZĂRI GENERALE**”, „**INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ**” și „**INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE**” sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de punerea în funcțiune, se recomandă verificarea caracteristicilor aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) care trebuie să corespundă cu familia și tipul de gaz disponibile la fața locului.

În caz contrar, luați măsuri de trecere la familia de gaz necesară sau la adaptarea la respectivul tip de gaz (v. paragraful „Funcționarea cu alte tipuri de gaz”). Pentru punerea în funcțiune, se recomandă respectarea instrucțiunilor de folosință.

Verificarea puterii

Folosiți duzele pentru puterea nominală prevăzute pe aparate.

Puterea poate fi de două tipuri:

- nominală, indicată pe plăcuța aparatului
- redusă.

Respectivele duze sunt menționate în tabelul „ARZĂTOARE”.

Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în următoarele valori:

- de la 18 la 22,5 mbar pentru gaze din a doua familie (metan)
- de la 27 la 37 mbar pentru gaze din a treia familie (butan-propan).

Funcționarea aparatelor nu este posibilă dacă presiunea nu se încadrează în valorile limită menționate mai sus. Pentru reglarea puterii la minim, se recomandă consultarea datelor din tabelul „ARZĂTOARE”.

Dacă doriți să efectuați un alt control al puterii, acesta se poate efectua cu ajutorul unui contor urmând așa numita „metodă volumetrică”.

În general, este suficientă verificarea funcționării corecte a duzelor.

Controlul presiunii de intrare (Fig. 6 - 7)

Presiunea de intrare se măsoară cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbar).

Scoateți șurubul (A) de la priza de presiune și conectați manometrul: după efectuarea măsurării, înșurubați din nou ermetic șurubul (A).

IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie să se efectueze cu toate echipamentele pe gaz conectate și în funcțiune.

Controlul puterii în funcție de metoda volumetrică Cu ajutorul unui contor de gaz și al unui cronometru, se poate măsura consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi comparată cu valoarea **E** calculată astfel:

$$E = \frac{\text{Putere arzător}}{\text{Putere Calorică gaz}}$$

Este important ca măsurarea puterii să se efectueze când aparatul se află în stare de inerție.

Puterile arzătorului, nominală și redusă, calculate la valoarea de presiune nominală, se obțin consultând tabelul „ARZĂTOARE”. Valoarea puterii calorice a gazului poate fi solicitată furnizorului local de gaz.

Verificarea funcționării

Verificați dacă tipul de duze folosite corespunde celor indicate în tabelul „ARZĂTOARE”. Asigurați-vă că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioară sumei capacității de consum a tuturor echipamentelor racordate. Asigurați-vă că tubul de aducție gaz este cel adecvat.

Controlul flăcării pilot

Pentru un reglaj corect, flacăra trebuie să încercuiască termocuplul și trebuie să aibă o imagine perfectă; în caz contrar, verificați dacă injectorul este cel adecvat pentru tipul de gaz.

Controlul aerului primar

Fluxul volumului de aer este reglat corect atunci când există o protecție adecvată împotriva mării flăcării cu arzătorul rece sau când revine la arzătorul cald. În tabelul „ARZĂTOARE” este indicată măsura aerului primar pentru combustie.

Control funcțiuni

- Puneți aparatul în funcțiune.
- Verificați etanșeitatea tuburilor de gaz;
- Controlați flacăra arzătorului, chiar și la minim.

Avvertizări pentru instalator

Instalatorul trebuie să ofere utilizatorului explicații și demonstrații cu privire la funcționarea și folosirea aparatului conform instrucțiunilor și să-i înmâneze acestuia manualul de instrucțiuni.

De asemenea, trebuie să-l informeze pe operator că orice operație de restructurare sau de modificare edilitară, ce ar putea produce daune alimentării cu aer pentru combustie, va determina necesitatea unei noi verificări a funcțiilor aparatului.

Funcționarea cu alte tipuri de gaz

Pentru a putea trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz metan la gaz lichid, este necesară folosirea duzelor adecvate pentru respectivul arzător conform tabelului arzătoare. Duzele arzătoarelor pentru diversele tipuri de gaz, însemnate cu respectivul diametru în sutimi de mm, se află într-un plic furnizat împreună cu aparatul. După încheierea transformării sau a adaptării, efectuați operațiile de verificare ale funcțiilor aparatului conform indicațiilor din paragraful „Control funcțiuni”.



După modificarea predispoziției, indicați pe plăcuță 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. Localizați mânerul robinetului respectiv, aprindeți arzătorul și aduceți-l în poziția de minim.
 2. Reglați capacitatea de minim acționând asupra șurubului „B” (Fig. 7), deșurubând capacitatea crește iar înșurubând, scade.
 3. După obținerea flăcării considerate adecvate pentru funcționarea la minim, asigurați-vă că aceasta corespunde capacității de minim indicată în tabela arzătoarelor, punând în aplicație „metoda volumetrică” menționată mai sus, și anume:
 4. Efectuați lectura contorului de gaz și, în același timp, reporniți cronometrul.
 5. După un timp îndeajuns de lung, de exemplu 10 minute, opriți cronometrul și efectuați o nouă lectură a contorului.
 6. Calculați cât gaz a trecut în cele 10 minute (diferența dintre cele două lecturi) ex. lectura 1 – lectura 2 = 30 litri (0,03m³).
 7. Efectuați calculul puterii la minim, aplicând formula metodei volumetrice (paragraful precedent). Putere (kw) = consum (m³/h) pentru puterea calorică a metanului.
 8. Dacă puterea este inferioară valorii din tabel, deșurubați din nou șurubul de minim și repetați operația de verificare.
 9. Dacă puterea este superioară valorii din tabel, înșurubați din nou șurubul de minim și repetați operația de verificare.

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

Folosiți în exclusivitate piese de schimb originale furnizate de către fabricant. Înlocuirea pieselor va fi efectuată de personal autorizat!

Duza arzătorului principal (fig.4 - 4.1)

Pentru modelele G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP, accesul la duze se obține după ridicarea completă a cuvei și îndepărtarea cutiei de protecție a duzei. Pentru modelele G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP îndepărtați panoul anterior și corpul portduză. Cu o cheie fixă SW11 deșurubați duzele „B” și înlocuiți-le cu cele adecvate.

În „tabelul arzătoare” controlați distanța corectă „H” pentru aerul primar.

Reglarea flăcării pilot (Fig.5 - 5.1 - 5.2)

Flacăra pilot pentru modelele G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/

I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP funcționează cu duze și aer fix (fig.5 - 5.1). Unică operație necesară este constituția de înlocuirea duzelor în funcție de tipul de gaz în modul următor:

- demontați panoul frontal
- deșurubați șurubul de închidere „E” și înlocuiți duza „D” cu cea adecvată.

La modelele G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP arzătorul pilot este reglabil (Fig. 5.1). Acționați în modul următor:

- demontați panoul frontal
- reglați debitul de gaz al arzătorului pilot cu șurubul „G” și cel de aer cu inelul de fixare „H”

Bujia de aprindere (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Bujia „C” se extrage dinspre partea inferioară. Deconectați cablul de aprindere, slăbiți piulița de fixare și introduceți o nouă bujie.

Robinet / valvola de gaz

Slăbiți racordurile cu șurub ale tuburilor de gaz și ale termocuplului, slăbiți apoi șuruburile de fixare de la alimentarea la rampa de gaz și introduceți un nou robinet / valvolă.

Termocuplu (Fig. 5 - 5.1 - 5.2)

Slăbiți racordurile cu șurub ce fixează termocuplul „A” de conductoarele de gaz (robinet, 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.

INSTRUCIUNI DE FOLOSINȚĂ

Atenție! :

A nu se folosi în niciun caz ca friteuză.

Funcționarea corectă a echipamentului este garantată doar cu cuva coborâtă complet.

Înainte de prima folosire a aparatului, este necesară spălarea minuțioasă a interiorului cuvei de gătit.

Atenție!

Cuva de gătit se va umple până la maxim 40 mm sub bordură, incluzând alimentele, respectând semnul de nivel maxim.

Aparatul este prevăzut cu un selector pentru efectuarea tuturor operațiilor de pornire.


În continuare, sunt descrise toate procedeele necesare pentru folosirea corectă și în siguranță a aparatului.







Aprinderea arzătorului pilot

Deschideți robinetul de gaz poziționat amonte de aparat. Rotiți butonul supapei/robinetului din poziția “●” spre stânga în poziția “*”, mențineți butonul apăsat și, în același timp, acționați tasta de aprindere. Mențineți butonul apăsat pentru încă câteva secunde după aprindere. Eliberați butonul și controlați dacă arzătorul pilot s-a aprins. În cazul în care flacăra se stinge, repetați operația.

Aprinderea arzătorului principal

După ce ați aprins flacăra pilot, rotiți butonul supapei spre stânga până la punctul corespunzător temperaturii dorite sau simbolului .

| Poziție | grade °C |
|---|----------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

Pentru supapa termostatică, nivelul minim este în poziția  iar cel maxim, în poziția .

Reglajul termostatic implică aprinderea automată și stingerea arzătorului principal (reglaj ON/Off), rămâne aprinsă doar flacăra pilot.

Când butonul supapei/robinetului este rotit spre dreapta până la poziția “*”, sau butonul termostatului este în poziția “0”, arzătorul principal este stins permanent.

Stingerea arzătorului pilot

Pentru a stinge arzătorul pilot, apăsați butonul supapei/robinetului și rotiți-l până la poziția “●”.

În caz de stingere urmată de o nouă aprindere, așteptați aprox. 1 minut pentru a permite reset-ul automat al valvei.

Golirea cuvei de gătit (fig.8)

Scopul dispozitivului de răsturnare este acela de a facilita golirea cuvei. Acest dispozitiv este acționat de volanul poziționat în dreapta părții frontale. Rotind volanul în sensul acelor de ceasornic, cuva se ridică, rotindu-l în sensul opus acelor de ceasornic, cuva coboară. La modelele cu răsturnare motorizată, în locul volanului se acționează butoanele de ridicare și de coborâre a cuvei.



INSTRUCȚIUNI MODEL ELECTRIC



TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA MACROS 700

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) |
|------------|---|--|
| E7BR8/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x700x900 (1020) |

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA MAXIMA 900

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) |
|------------|--|--|
| E9BR8/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 1200x900x900 (1065) |

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA S700

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) |
|---------------|---|--|
| SE7BR4/FIX | Tigaie basculantă cu dulap, cuvă fixă cu fund de inox | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Tigaie basculantă cu dulap, cuvă fixă cu fund de inox | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Tigaie basculantă cu dulap cu cuvă fixă și fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Tigaie basculantă cu dulap cu cuvă fixă și fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 800x730x900 (920) |

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA S900

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) |
|-------------------------------|---|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM - SE9BR8/IRM+CDP | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM - SE9BR12/IRM+CDP | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Tigaie basculantă cu dulap, cuvă fixă cu fund de inox | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Tigaie basculantă cu dulap, cuvă fixă cu fund de inox | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Tigaie basculantă cu dulap cu cuvă fixă și fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Tigaie basculantă cu dulap cu cuvă fixă și fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 800x900x900 (920) |

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA LX900 TOP

| Aparat tip | Descriere | Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală) |
|-------------------------------|--|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Tigaie industrială cu suport cu cuvă rabatabilă cu fundul de inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Tigaie basculantă cu dulap și cuvă rabatabilă motorizată și fund de inox | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Tigaie basculantă cu dulap, cuvă fixă cu fund de inox | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Tigaie basculantă cu dulap, cuvă fixă cu fund de inox | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Tigaie basculantă cu cuvă fixă și fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Tigaie basculantă cu cuvă fixă și fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 800x900x580 (600) |


TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA MACROS 700
DATE TEHNICE

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

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA MAXIMA 900
DATE TEHNICE

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

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA S700
DATE TEHNICE

| MODEL | Rated power | Rated voltage | H07RN-F connection cable |
|----------------------------|-------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA S900
DATE TEHNICE

| MODEL | Rated power | Rated voltage | H07RN-F connection cable |
|---|-------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

TIGĂI INDUSTRIALE ELECTRICE SERIA LX900 TOP
DATE TEHNICE

| MODEL | Rated power | Rated voltage | H07RN-F connection cable |
|---|-------------|-----------------------------|--|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ 220-240 3 ~ | 5 x 2,5 mm ² 4 x 4 mm ² |

**ATENȚIE!**

Imaginile citate în capitolele "AVERTIZĂRI GENERALE", "INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ" și "INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE" sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

AVERTISMENT:

În cazul instalării modelelor SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF separat (nu în baterie), fixați piciorușul antirăsturnare de podea cu șuruburile cu diblu corespunzătoare (v. fig. 10) respectând distanțele minime de instalare (consultați capitolul Disponerea).

Atenție!

În cazul în care modelele LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF și LXE9BR8/FIX-BF nu sunt instalate pe o structură portantă suspendată, trebuie montate pe un suport special (v. fig. 11).

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 ulei.
- În cazul în care cablul de alimentare este defectuos, acesta trebuie să fie înlocuit de personal calificat pentru a preveni orice fel de riscuri.

Pentru a accesa regeleta 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 regeletei.

Conductorul de pământ trebuie să fie mai lung decât alți conductori astfel încât să se deconecteze ultimul în caz de tracțiune puternică a cablului sau de rupere a dispozitivului de blocare. Strângeți dispozitivul de blocare a cablului.

- Aparatul trebuie să fie introdus într-un sistem echipotențial.
- Racordarea se efectuează cu borna predispusă în partea inferioară a laturii drepte și marcate cu simbolul Internațional și un conductor având o secțiune nominală <math><10\text{ mm}^2</math>.

Această racordare se produce între toate aparatele instalate și instalația de punere la pământ a clădirii.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ**Atenție!**

A nu se folosi în niciun caz ca fritează.

Funcționarea corectă a echipamentului este garantată doar cu cuva coborâtă complet.

Înainte de prima folosire a aparatului, este necesară spălarea minuțioasă a interiorului cuvei de gătit

Înainte de a umple cuva, în cazul modelelor cu cuvă fixă, asigurați-vă că ați poziționat corect respectivul dop de închidere.

Atenție!

Cuva de gătit se va umple până la maxim 40 mm sub bordură, incluzând alimentele, respectând semnul de nivel maxim.

Atenție! Podeaua din jurul aparatului poate deveni alunecoasă.

În ceea ce privește emiterea de zgomote, nivelul de presiune acustică ponderat A se află sub 70 dB(A).

Aprindere

Acționați întrerupătorul principal aflat în partea superioară a aparatului.

Poziționați termostatul de pe poziția "●" la temperatura dorită, beculțele de semnalizare se aprind, cea verde indică faptul că aparatul primește tensiune, cea portocalie indică faptul că rezistențele sunt activate; imediat ce se atinge temperatura dorită, acest beculeț de semnalizare se stinge.

Stingere

Poziționați termostatul în poziția "●".

Golirea cuvei de gătit (fig.8)

Scopul dispozitivului de răsturnare este acela de a facilita golirea cuvei. Acest dispozitiv este acționat de volanul poziționat în dreapta părții frontale. Rotind volanul în sensul acelor de ceasornic, cuva se ridică, rotindu-l în sensul opus acelor de ceasornic, cuva coboară. La modelele



cu răsturnare motorizată, în locul volanului se acționează butoanele de ridicare și de coborâre a cuvei. Pentru modelele cu cuvă fixă procedați după cum urmează. Asigurați-vă că recipientul de colectare este poziționat corect în interiorul dulapului, îndepărtați dopul cuvei și așteptați ca aceasta să se golească.

MODELE CU COMENZI ELECTRONICE FUNCȚIONAREA CU B-FLEX (vezi fig. 12)

Aprire, reglare și stingere

Cu tigaia basculantă stinsă, cu cablul de alimentare conectat la rețea, ecranul "A" indică valoarea "OFF". Pentru a aprinde tigaia basculantă țineți apăsat, timp de câteva secunde, butonul "B", pe ecran va apărea temperatura de default de 50 °C iar litera "°C" licărește.

Pentru a modifica temperatura de coacere apăsați repede butonul "B" și rotiți-l. Când ecranul afișează temperatura dorită apăsați din nou butonul "B" pentru a memoriza noua valoare sau așteptați câteva secunde: sistemul memorizează ultima valoare indicată pe ecran.

La atingerea temperaturii configurate, tigaia basculantă va emite un semnal acustic iar litera "°C" va rămâne fixă. În acest moment, va trece în modalitatea de păstrare a temperaturii și va efectua aprinderi și stingeri continue pentru a menține constantă valoarea temperaturii.

Se va auzi un semnal acustic de fiecare dată ce tigaia basculantă va atinge temperatura configurată.

Pentru a stinge tigaia basculantă, țineți apăsat timp de câteva secunde butonul "B", ecranul "A" va afișa cuvântul "HOT" atât timp cât fundul cuvei tigăii basculante se va menține peste 60 °C, sub această temperatură va afișa "OFF".

Atenție

Aparatul este dotat cu următoarea siguranță:

- dacă ledul "H" este aprins înseamnă că a intervenit termostatul de siguranță.

În acest caz, tigaia basculantă nu funcționează până ce nu este restabilită siguranța

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

Deconectați aparatul de la curent (scoateți fuzibilele).

Pentru a facilita accesul la piesele de înlocuit, este necesară îndepărtarea panoului frontal, după scoaterea mânerului de reglare a temperaturii, a mânerului robinetului de încărcare apă și a volanului de răsturnare a cuvei de gătit.

Înlocuirea rezistențelor

- Deconectați cablurile de alimentare de la rezistență(e).
- La modelele cu cuvă rabatabilă, pentru a facilita înlocuirea, rotiți cuva la deschiderea maximă.
- Îndepărtați protecția izolantă din tablă deșurubând șuruburile de fixare la cuvă.
- Îndepărtați panoul de protecție al rezistențelor.
- Scoateți placa de suport rezistență a rezistenței defecte.
- Montați rezistența nouă în ordine inversă.

Înlocuirea becuțelor de semnalizare

- Deconectați cablurile de alimentare.
- Extrageți becul.
- Montați noul bec în ordine inversă.

Înlocuirea termostatului de funcționare sau a termostatului de siguranță

- Deconectați cablurile de alimentare după îndepărtarea panoului frontal.
- Scoateți bulbul din locașul său de pe fundul cuvei dinspre partea anterioară.
- Înlocuiți termostatul deșurubând șuruburile de blocare la suport.
- Montați noul termostat în ordine inversă

Înlocuirea întrerupătorului

- Deconectați cablurile de alimentare după îndepărtarea panoului frontal.
- Înlocuiți întrerupătorul deșurubând șuruburile de blocare la suport, după ce ați extras termostatul de funcționare coaxială.
- Montați noul întrerupător în ordine inversă.

**CERTIFICAT DE GARANȚIE**

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar.

Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fără a aduce daune caracteristicilor principale.

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual.

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare.



Руководство с инструкциями

Общие предупреждения **317**

Газовые опрокидывающиеся сковороды

Размеры **321**

Технические данные **322**

Специальные инструкции **323**

Электрические опрокидывающиеся сковороды

Размеры **326**

Технические данные **327**

Специальные инструкции **328**



ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ!

Иллюстрации, приведенные в главах “ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и “ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на первых страницах данного руководства.

Перед тем как запустить аппарат в эксплуатацию внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации содержащиеся в этом пособии.

Аппаратура предназначена для профессионального использования и должна обслуживаться квалифицированным персоналом.

Установка, запуск и эксплуатация аппаратуры должны производиться квалифицированным персоналом.

Все работы по установке должны производиться в соответствии с действующими нормативами. Изготовитель не отвечает за повреждения, вызванные плохой установкой, недостатками в техническом обслуживании и неправильной эксплуатацией.

ПОЛОЖЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И ДИРЕКТИВЫ

Изготовитель заявляет, что аппаратура соответствует директивам ЕЭС и специальным нормам, и настаивает, чтобы установка также производилась с соблюдением действующих норм.

Перед началом монтажа необходимо обеспечить, чтобы соблюдались следующие положения:

- местные строительные нормы и положения по противопожарной безопасности
- действующие нормы техники безопасности
- положения организации-поставщика газа
- положения организации-поставщика электроэнергии.

ХАРАКТЕРИСТИКИ АППАРАТУРЫ

Крепкая конструкция из стали с 4 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.

| | | | |
|------|-----|-----------|-----|
| | | | |
| MOD. | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX |
| | | | |

ДОВОДКА

Передвижение и транспортировка

Оборудование устанавливается на деревянный поддон что облегчает его перемещение и транспортировку с помощью автоподъемника или тележки как внутри цеха так и для погрузочно-разгрузочных работ. Оборудование помещается в прочную упаковку из трехслойного картона на которую наклеиваются и штампуются опознавательные знаки. Эти знаки содержат указания по перемещению, запрещают подъем с помощью крюков и воздействие атмосферных явлений на упаковку. Предупреждают о наличии хрупких предметов внутри и что упаковка должны быть в вертикальном положении. Также советуют, как приступить к правильному вскрытию упаковки. С низу до верха.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Перед началом работ по запуску в эксплуатацию необходимо освободить оборудование от упаковки. Некоторые детали защищены специальной клейкой пленкой, которая должна быть внимательно удалена. Если останутся остатки клея, их необходимо отчистить специальными составами, например, бензином; ни в коем случае нельзя использовать абразивные вещества. Установить ножки аппарата; аппарат необходимо выровнять с помощью пузырькового уровня; небольшой наклон может быть устранен с помощью регулировки высоты ножек. Точки подключения к газовой и/или электрической сети должны находиться рядом с аппаратом и быть легкодоступными. Рекомендуется установить аппарат под вытяжкой, чтобы отвод паров происходил быстрым образом. Проводить установку на расстоянии от стены не менее 5 см, если она не может выдержать температуру минимум 150 °C (см. Рис.1).

Если аппарат должен быть установлен очень близко к стене, разделительной стенке, кухонной мебели, декоративной стенке и т.д., рекомендуется, чтобы эти элементы выполнялись из негорючих материалов; в противном случае они должны быть отделаны негорючим материалом, имеющим адекватную термоизоляцию; также нужно уделять особое внимание регламентам, касающимся противопожарной безопасности.



ВНИМАНИЕ:

Объем воздуха, необходимый для процесса горения в горелке, равенется 2 м³/ч на каждый кВт установленной мощности.

Местная вентиляция

В помещении, где установлена аппаратура, должен быть предусмотрен отвод воздуха для обеспечения правильной работы аппаратуры и смены воздуха в данном помещении.

Объем воздуха, необходимый для процесса горения в горелке, равенется 2 м³/ч на каждый кВт установленной мощности.

Отверстия системы воздухоотвода должны иметь соответствующие размеры, должны быть защищены решетками и находиться в местах, где они не могут быть загорожены (См. Рис.2 - Рис.3).

Не устанавливайте аппаратуру рядом с другой, достигающей повышенных температур, чтобы не повредить электрические детали.

Во время установки нужно следить, чтобы воздухопроводы отвода и подачи воздуха не были загорожены.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимание!

Указывает, что данный прибор предназначен только для профессионального использования и должен использоваться только квалифицированным персоналом.

Использовать аппаратуру только тогда, когда она находится под наблюдением, и никогда не оставлять ее работать вхолостую.

Аппаратура не нуждается в специальной регулировке специалистами, предполагается только регулировка во время эксплуатации со стороны оператора.

Использовать только аксессуары, указанные изготовителем.

Во время первых включений аппаратуры может появляться едкий или горелый запах. Он проходит полностью после двух трех включений.

После использования зоны остаются горячими в течение некоторого времени даже при выключенной аппаратуре (остаточная температура). Не прикасайтесь руками и не подпускайте близко детей!

Эта аппаратура не 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.

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 из галогенизированных растворителей; **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 используйте 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 промойте чистой водой и тщательно осушить с помощью тряпочки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Аппаратура сконструирована таким образом, что почти не нуждается в обслуживании. Однако мы рекомендуем пользователям подписать договор на техническое обслуживание для проверки аппаратуры минимум



один раз в год специализированным персоналом нашей службы поддержки или техником-специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Перед выполнением любых работ по обслуживанию или ремонту необходимо отключить аппарат от газовой сети и отключить общее электрическое питание.

Использовать только оригинальные запасные детали, поставляемые изготовителем.

Периодически наносить медную пасту, поставляемую в комплекте со сквородой, на винты подъема чаши. Выполнить, как описано в инструкциях на рисунке 9.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ АППАРАТУРЫ

Если аппаратура бездействует в течение длительного времени, необходимо выполнить следующие действия:

- аккуратно почистить аппаратуру и сопредельные зоны (см. параграф "УХОД ЗА АППАРАТОМ")
- поверхность из нержавеющей стали покрыть слоем пищевого масла
- выполнить все операции по обслуживанию
- покрыть аппаратуру чехлом и оставить некоторые щели для циркуляции воздуха.

ПОДСОЕДИНЕНИЯ

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Подключение к патрубку 1/2" G или 3/4" G, находящемуся на аппарате может быть жестким или съёмным, используя стандартный разъем. Использовать гибкие шланги, они должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным реквизитам. По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью соответствующего спрея для определения утечки.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Перед подсоединением аппарата к сети нужно проверить, чтобы:

- Напряжение в сети соответствовало значениям, указанным на табличке
 - Заземление работало
 - Кабель подключения соответствовал мощности, потребляемой аппаратом. Выключатель должен быть в непосредственной близости от оборудования, быть сертифицированным и должен иметь сечение подходящее для аппарата. (См. таблицу ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ).
- Кабель должен быть хотя бы типа H07 RN-F. Чтобы получить доступ к клеммной колодке блока питания выполните следующие действия:

- Отключить питание от аппарата с помощью выключателя, расположенного перед оборудованием.
- Снять переднюю нижнюю панель, открутив крепежные винты.
- Вставить кабель через специальный зажим.

Аккуратно подсоединить провода к соответствующим зажимам клеммника. Провод заземления должен быть длиннее других проводов, чтобы в случае сильного натяжения кабеля или поломки зажима он отсоединился в последнюю очередь. Затянуть зажим.

ИЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ кабель заземления никогда не должен разрываться выключателем.

Эквипотенциал

Аппарат должен быть подключен к эквипотенциалу. Предусмотренный для него зажим находится рядом с входом кабеля.

Он промаркирован с помощью этикетки:



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СЕТИ

Скворода должна быть стационарно подключен к водопроводу, и не с помощью гибких шлангов. Если есть, подключите трубу подачи воды к распределительной сети с помощью механического фильтра и отсекающего крана. Прежде чем подключать фильтр, пропустите определенное количество воды, чтобы очистить трубопровод от любых железных отходов.

Внимание!

Производитель не несет ответственность и не покрывает убытки в период действия гарантии, вызванные неадекватной установкой, которая не соответствует инструкции.

ОТВОД ДЫМА

GAппараты должны устанавливаться в помещениях, в которых возможен отвод продуктов горения в соответствии с нормами установки. Аппаратура считается (см. таблицу технические данные) газовой аппаратурой типа "A":

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.

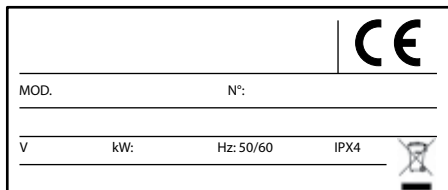


Приборы соответствуют директивам ЕС:

| | |
|---------------|--|
| 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 60335-2-39 | Частные требования для электрических профессиональных ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ |

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 ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ****ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ 700**

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|----------------|---|--|
| G7BR8/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x700x900 (1020) |

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ 900

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|--------------------|---|--|
| G9BR8/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 1200x900x900 (1065) |

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ S900

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|--|---|--|
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 800x900x900 (965) |
| SG9BR12/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 1200x900x900 (965) |
| SG9BR12/I+RM - SG9BR12/I+RM+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 1200x900x900 (965) |

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ LX900TOP

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|--|---|--|
| LXG9BR8/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM - LXG9BR8/I+RM+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 800x900x740 (760) |



ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность тока 220-240 В | Средительный кабель тип НО7RN-F | Номинальная мощность | Средняя мощность | Номинальная мощность G.350 | Номинальная мощность G.27 | Потребление СПГ G30/31 | Потребление метана G20 | Потребление метана G25 | Потребление метана G25.1 | Потребление метана G25.3 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G2.350 | Первичный воздух для горения | Конструкция типа | Горелка | Вес | |
|---------|-------------------------------------|---------------------------------|----------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------|---------|------|----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | A | n° | kg | |
| G7BR8/1 | / | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность тока 220-240 В | Средительный кабель тип НО7RN-F | Номинальная мощность | Средняя мощность | Номинальная мощность G.350 | Номинальная мощность G.27 | Потребление СПГ G30/31 | Потребление метана G20 | Потребление метана G25 | Потребление метана G25.1 | Потребление метана G25.3 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G2.350 | Первичный воздух для горения | Конструкция типа | Горелка | Вес |
|-------------|-------------------------------------|---------------------------------|----------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------|---------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | A | n° | kg |
| G9BR8/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 4,0 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 4,0 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR12/1 | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 6,0 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR12/1+RM | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 6,0 | A | 6 | 5 | 205 |

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ S900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность тока 220-240 В | Средительный кабель тип НО7RN-F | Номинальная мощность | Средняя мощность | Номинальная мощность G.350 | Номинальная мощность G.27 | Потребление СПГ G30/31 | Потребление метана G20 | Потребление метана G25 | Потребление метана G25.1 | Потребление метана G25.3 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G2.350 | Первичный воздух для горения | Конструкция типа | Горелка | Вес |
|--------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|----------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------|---------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | A | n° | kg |
| S69BR8/1 - S69BR8/1+OP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 4,0 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR8/1+RM - S69BR8/1+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 4,0 | A | 1 | 20 | 157 |
| S69BR12/1 - S69BR12/1+RM+OP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 6,0 | A | 6 | 5 | 220 |
| S69BR12/1+RM - S69BR12/1+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 6,0 | A | 6 | 5 | 220 |

ГАЗОВЫЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ LX900 TOP

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность тока 220-240 В | Средительный кабель тип НО7RN-F | Номинальная мощность | Средняя мощность | Номинальная мощность G.350 | Номинальная мощность G.27 | Потребление СПГ G30/31 | Потребление метана G20 | Потребление метана G25 | Потребление метана G25.1 | Потребление метана G25.3 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G27 | Потребление городского газа G2.350 | Первичный воздух для горения | Конструкция типа | Горелка | Вес |
|---|-------------------------------------|---------------------------------|----------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------|---------|-----|
| | kW | / | kW | kW | kW | kW | kg/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | m³/h | A | n° | kg |
| LX69BR8/1 - LX69BR8/1+RM - LX69BR8/1+RM+OP | 0,0006 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 4,0 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX69BR12/1 - LX69BR12/1+RM - LX69BR12/1+RM+OP | 0,4 | 3x1,5mm2 | 20 | / | 18 | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 4,0 | A | 1 | 20 | 150 |

**ВНИМАНИЕ!**

Иллюстрации, приведенные в главах “ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и “ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на первых страницах данного руководства.

ЗАПУСК

Перед запуском целесообразно проверить, чтобы характеристики аппаратуры (категория и тип используемого газа) соответствовали типологии и группе газов, подающихся в данном месте.

В противном случае нужно перейти на необходимую типологию газа или привести оборудование в соответствие к типологии требуемого газа (см. параграф “Работа с другими типами газа”). Для запуска в работу придерживайтесь инструкций по использованию.

Проверка мощности

Используйте сопла для номинальной мощности, предусмотренные на аппаратах.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- сокращенная.

А данные сопла приведены в таблице “ГОРЕЛКИ”.

Давление подачи газа должно находиться в следующих диапазонах:

- от 18 до 22,5 mbar для газов первой типологии (метан)
- от 27 до 37 mbar для газов третьей типологии (бутан-пропан)

Вне этих границ давления аппараты работать не могут. Для переключения мощности на минимальную необходимо соблюдать данные таблицы “ГОРЕЛКИ”

Если предполагается в дальнейшем контролировать мощность, можно это сделать с помощью счетчика, следуя так называемому «волюметрическому методу».

По правилам достаточно проверять правильность работы сопел.

Проверка давления на входе (Рис. 6)

Давление на входе замеряется манометром (разрешение мин. 0,1 mbar).

Снять винт (А) в месте для измерения давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (А).

ВАЖНО: Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединена и работает.

Контроль мощности по волюметрическому методу:

С помощью газового счетчика и хронометра можно измерить потребление газа в единицу времени. Это значение сравнивается со значением E, рассчитываемым следующим образом:

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

Важно, чтобы измерение мощности производилось тогда, когда аппарат находится в состоянии инерции. Значение мощности горелки, номинальной и сокращенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу “ГОРЕЛКИ”. Значение тепловой мощности газа может быть запрошено у местного поставщика газа.

Проверка функционирования

Проверить, соответствует ли тип используемых сопел типу, предусмотренному в таблице “ГОРЕЛКИ”. Проверить, чтобы используемый редуктор давления имел пропускную способность выше суммы пропускных способностей, необходимой с учетом потребления всего подключенного оборудования. Проконтролировать, что трубопровод подачи газа соответствовал требованиям.

Пробный контроль запального пламени

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару и должно не иметь внешних дефектов; в противном случае проверить, подходит ли форсунка для этого типа газа.

Контроль первичного воздуха

Поток воздуха правильно отрегулирован, когда существует адекватное сопротивление против подъема пламени при холодной горелке или возврата при горячей горелке. В таблице “ГОРЕЛКИ” приведен объем первичного воздуха для горения.

Контроль функций

- Включить аппарат.
- Проверить герметичность газовых труб.
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме.

Инструкция для установщика

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями

- проинформировать оператора, что любая работа по реконструкции или модификации помещения, которая может повредить подачу воздуха для сгорания делает необходимым выполнение новой проверки работы аппарата..

Работа с другими типами газа

Для перехода на газ другого типа, например на газ-метан или сжиженный газ, требуется использовать сопла, подходящие для горелки в соответствии с таблицей «Горелки». Сопла горелок для различных типов газа, на которых обозначен их диаметр в сотых



долях мм, находятся в пакете, поставляемом вместе с аппаратом. По окончании переделки или подгонки нужно провести проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе «Контроль функций». После замены нужно указать на табличке новый тип газа.

Регулировка минимального режима (Рис.7)

В соответствии с таблицей «ГОРЕЛКИ» отрегулируйте винт минимального режима «В» следующим образом:

- для работы на сжиженном газе завинтите регулировочный винт минимального режима до упора.
 - для работы с газом-метаном:
1. Определить ручку, относящуюся ко крану, включить горелку и перевести ее в положение минимального режима.
 2. Отрегулировать минимальный объем с помощью винта «В» (Рис.7), отвинчивая для увеличения и завинчивая для уменьшения объема.
 3. Когда пламя достигнет размеров, соответствующих работе в минимальном режиме, проверьте, чтобы оно соответствовало размеру минимального режима, указанному в таблице горелки, проверка осуществляется с помощью уже описанного выше «волюметрического метода», т.е.
 4. Прочитать показания счетчика газа и одновременно запустить хронометр.
 5. После достаточно продолжительного времени, например, 10 минут, остановить хронометр и заново прочесть показания счетчика.
 6. Рассчитать объем газа, пропущенного за 10 минут (разница между двумя показаниями), например показания 1^a - показания $2^a = 30$ литров ($0,03\text{м}^3$).
 7. Теперь рассчитать минимальную мощность, применяя формулу волюметрического метода (предыдущий параграф). Мощность (кВт) = потребление ($\text{м}^3/\text{ч}$) на тепловую мощность метана
 8. Если мощность окажется ниже значения, указанного в таблице, отвинтить винт от минимального положения и повторить контроль.
 9. Если мощность окажется выше значения, указанного в таблице, завинтить винт от минимального положения и повторить контроль.

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ (ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ)

Использовать только оригинальные запасные детали, поставляемые изготовителем. Замена деталей должна производиться лицами, имеющими разрешение на проведение работ!

Сопло главной горелки (рис.4-4.1)

Доступ к соплам моделей G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP можно получить после того как была поднята емкость и изъята защитная коробка сопла. Для

моделей G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP снять переднюю панель и рампу с держателями сопла. С помощью жесткого ключа SW11 открутить сопла «В» и заменить их на соответствующие. Проверить в «таблице горелок» правильное расстояние Н для первичного воздуха.

Регулировка племени запальника (Рис.5 – 5.1 – 5.2)

Пламя запальника в моделях G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM, SG9BR8/I+CDP, SG9BR8/I+RM+CDP через сопла с постоянно подающимся воздухом (рис. 5-5.1). Единственная запрашиваемая операция заключается в замене сопла в зависимости от типа газа действуя следующим образом:

- снять фронтальную панель
 - изъять крепежные винты «Е» и заменить сопло «D».
- В моделях modelli G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM, SG9BR12/I+CDP, SG9BR12/I+RM+CDP запальник регулируется (рис. 5.2). Выполнить следующее:
- снять фронтальную панель
 - отрегулировать подачу газа запальной горелки с помощью винта «G» и воздух с помощью гайки «H».

Свеча зажигания (Рис. 5 - 5.1 - 5.2)

Свеча «С» вынимается снизу. Отсоединить кабель зажигания, ослабить крепежную гайку и вставить новую свечу.

Кран / газовый клапан

Отвинтить винтовые соединения газовых труб и термопары, ослабить крепежные винты на подаче питания газовой системы и вставить новый кран / клапан.

Термопара (Рис.5-5.1-5.2)

Ослабить винтовые соединения, крепящие термопару «А» к газовой арматуре (краны, клапаны) и к запальной горелке «В»; вставить новую деталь.

После замены вновь установить в правильном порядке приборную панель и соответствующие детали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После произведения замены деталей системы подачи газа необходимо произвести проверку герметичности и работы различных элементов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Внимание!:

Ни в коем случае не использовать как фритюрницы.

Правильная работа оборудования гарантируется только с полностью опущенной чашей.

Перед включением аппарата для первой готовки необходимо внимательно вымыть варочную емкость.

**Внимание!**

Варочная емкость должна заполняться максимум до уровня 40 мм ниже борта перелива в случае переполнения, соблюдая отмеченный максимальный уровень, это касается также и приготавливаемой пищи..


Аппарат оснащен переключателем для осуществления всех операций запуска при варке.



Далее приведена последовательность всех процедур для надежного и правильного использования аппаратуры.



Открыть газовый кран, расположенный на подводке перед аппаратом.

Повернуть ручку термостата в положение "●" в левую сторону в положение "※"«», держать ручку термостата в нажатом положении и одновременно нажать на кнопку пьезоэлектрического включения. Продержать нажатой ручку термостата еще несколько секунд после включения. Оставить ручку термостата и проверить, включилась ли запальная горелка. Если огонь погас, то необходимо повторить операцию.

Включение основной горелки

Включив запальный огонь, повернуть ручку термостата налево до точки, соответствующей желаемой температуре или символу .

| Положение | градусы °C |
|---|------------|
|  | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
|  | 290 |

Для термостатического клапана минимум соответствует положению  а максимум – положению .

Термостатическая регулировка вызывает автоматическое включение и выключение главной горелки (регулировка ON/OFF), при этом остается включенным только запальный огонь.

Когда ручка термостата повернута вправо до положения «0», основная горелка полностью выключена.

Выключение запальной горелки

Для выключения запальной горелки, а также предупреждения включения основной горелки, нажать ручку термостата и повернуть ее до положения "●".

В случае выключения и последующего включения подождать 1 минуту, чтобы позволить выполнить автоматический сброс клапана.

Освобождение варочной емкости (рис. 8)

Опрокидывающее устройство служит для упрощения освобождения емкости.

Это устройство приводится в действие с помощью вентиля, расположенного с правой стороны в передней части.

При повороте вентиля против часовой стрелки емкость поднимается, при повороте против часовой стрелки емкость опускается.

В моделях с механизированным опрокидыванием вместо вентиля используются кнопки подъема и спуска емкости.



ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ 700

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|----------------|---|--|
| E7BR8/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x700x900 (1020) |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ 900

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|----------------|---|--|
| E9BR8/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 1200x900x900 (1065) |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ S700

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|----------------|--|--|
| SE7BR4/FIX | Опрокидывающаяся сковорода со шкафчиком, чаша неподвижная, дно из стали | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Опрокидывающаяся сковорода со шкафчиком, чаша неподвижная, дно из стали | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | Сковорода с тумбой и неподвижной ванной, дно из нержавеющей стали, с командами VFlex | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | Сковорода с тумбой и неподвижной ванной, дно из нержавеющей стали, с командами VFlex | mm 800x730x900 (920) |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВРОДЫ СЕРИЯ S900

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|--------------------------------|--|--|
| SE9BR8/I - SE9BR8/I+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/I+RM - SE9BR8/IRM+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I - SE9BR12/I+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/I+RM - SE9BR12/IRM+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Опрокидывающаяся сковорода со шкафчиком, чаша неподвижная, дно из стали | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Опрокидывающаяся сковорода со шкафчиком, чаша неподвижная, дно из стали | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Сковорода с тумбой и неподвижной ванной, дно из нержавеющей стали, с командами VFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Сковорода с тумбой и неподвижной ванной, дно из нержавеющей стали, с командами VFlex | mm 800x900x900 (920) |

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ СЕРИЯ LX900 TOP**

| Тип аппаратуры | Описание | Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота) |
|--------------------------------------|---|--|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Сковорода со столом и опрокидывающейся емкостью с дном из нержавеющей стали | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Опрокидывающаяся сковорода со шкафчиком, чаша неподвижная, дно из стали | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Опрокидывающаяся сковорода со шкафчиком, чаша неподвижная, дно из стали T | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | Сковорода с неподвижной ванной, дно из нержавеющей стали, с командами BFlex | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | Сковорода с неподвижной ванной, дно из нержавеющей стали, с командами BFlex | mm 800x900x580 (600) |


ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 700 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Номинальное напряжение | Соединительный кабель типа H07RN-F |
|---------|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ 900 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Номинальное напряжение | Соединительный кабель типа H07RN-F |
|-----------------------|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ S700 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Номинальное напряжение | Соединительный кабель типа H07RN-F |
|----------------------------|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ S900 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Номинальное напряжение | Соединительный кабель типа H07RN-F |
|---|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ - СЕРИЯ LX900 TOP ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| МОДЕЛЬ | Номинальная мощность | Номинальное напряжение | Соединительный кабель типа H07RN-F |
|---|----------------------|------------------------|------------------------------------|
| | kW | V | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

**ВНИМАНИЕ!**

Иллюстрации, приведенные в главах “ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и “ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на первых страницах данного руководства.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

При установке моделей SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF отдельно (не в наборе), закрепить ножку против опрокидывания к полу соответствующими дюбелями (см.рис.10), соблюдая минимальные установочные расстояния (смотреть в разделе Установки).

Внимание!

Когда модели LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF и LXE9BR8/FIX-BF не устанавливаются на подвесной несущей конструкции, должны быть установлены на соответствующей опоре (см. Рис. 11).

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 (1mA на кВт мощности).
- Проверить состояние системы заземления.
- Этот аппарат относится к типу Y (поставляется без кабеля и без вилки), поэтому кабель и другие необходимые для подключения аксессуары должны быть предоставлены лицами, производящими установку.
- Кабель для подключения к электрической линии должен соответствовать характеристикам, приведенным в таблице “Технические данные” и относится к типу H07RN-F, не повреждаемому маслами.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом, чтобы не допустить каких-либо рисков.

Для получения доступа к клеммным зажимам подачи питания нужно выполнить следующие операции:

- Отключить питание от аппарата с помощью выключателя, расположенного перед оборудованием.
- Снять переднюю нижнюю панель, открутив крепежные винты.
- Вставить кабель через специальный зажим. Аккуратно подсоединить провода к соответствующим зажимам клеммника. Провод заземления должен быть длиннее других проводов,

чтобы в случае сильного натяжения кабеля или поломки зажима он отсоединился в последнюю очередь. Затянуть зажим.

- Аппарат также должен быть подсоединен к системе эквипотенциала.
- Соединение производится с помощью зажима, расположенного в нижней части справа, обозначенного международным символом, и провода, имеющего номинальное сечение $<10 \text{ mm}^2$. Данное соединение производится между всем установленным оборудованием и системой заземления здания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Внимание!: Ни в коем случае не использовать как фритюрницы.

Правильная работа оборудования гарантируется только с полностью опущенной чашей.

Перед запуском аппарата для первой готовки необходимо аккуратно вымыть внутреннюю часть варочной емкости.

Перед тем как заполнить чашу, в моделях с неподвижной чашой, необходимо убедиться что правильно установлена пробка.

Внимание!:

Варочная емкость должна заполняться максимум до уровня 40 мм ниже борта перелива в случае переполнения, соблюдая отмеченный максимальный уровень, это касается также и приготавливаемой пищи. Обратите внимание что вокруг аппарат может быть скользким пол.

В эмиссии воздушного шума, взвешенный уровень звукового давления A составляет менее 70 дБ (A).

Включение

Включить с помощью главного выключателя, расположенного перед оборудованием.

Перевести термостат в положение “●” нужной температуры, при этом включатся световые индикаторы, зеленая лампочка указывает, что аппарат находится под напряжением, оранжевая означает, что включены ТЭНы; как только будет достигнута нужная температура, этот световой индикатор выключится.

Выключение

Перевести термостат в положение “●”.

Освобождение варочной чаши (рис.8)

Опрокидывающее устройство служит для упрощения



освобождения емкости.

Это устройство приводится в действие с помощью вентиля, расположенного с правой стороны в передней части.

При повороте вентиля против часовой стрелки емкость поднимается, при повороте против часовой стрелки емкость опускается.

В моделях с механизированным опрокидыванием вместо вентиля используются кнопки подъема и спуска емкости.

Для моделей с неподвижной чашей выполнить операции как далее описано.

Проверить, чтобы лоток для сбора был правильно установлен внутри шкафика, изъять пробку из чаши и подождать пока жидкость сольется.

МОДЕЛИ Э ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ РАБОТА С В-FLEX (смотри рис. 12)

Включение, регулировка и выключение

Сковорода выключена, силовой кабель подключен к сети, на дисплее «А» отображается значение «OFF». Чтобы включить сковороду удерживайте нажатой несколько секунд ручку «В», на дисплее отобразится температура, установленная по умолчанию 50 °С, и символ «°С» начнет мигать.

Чтобы изменить температуру приготовления, быстро нажмите ручку «В» и поверните ее. Когда на дисплее отобразится требуемая температура, снова нажмите ручку «В», чтобы сохранить новое значение или подождать несколько секунд: система запоминает последнее значение, указанное на дисплее.

Когда заданная температура будет достигнута, сковорода выдаст акустический сигнал, а символ «°С» будет постоянно включенным. На этом этапе сковорода перейдет в режим сохранения температуры и будет постоянно включаться, и выключаться, чтобы поддерживать постоянную температуру.

Каждый раз, когда сковорода достигнет заданной температуры будет издаваться звуковой сигнал.

Чтобы выключить сковороду, держите ручку «В» нажатой в течение нескольких секунд, на дисплее «А» отобразится слово «HOT», пока температура дна сковороды будет выше 60 °С, при температуре ниже 60 °С на дисплее появиться «OFF».

Внимание

Прибор оснащен следующей безопасностью:

- если горит индикатор «Н», это означает, что сработал предохранительный термостат.

В этом случае сковорода не будет работать, пока не будет восстановлена безопасность.

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ (ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ)

Отключить электропитание аппарата (вынуть плавкие предохранители).

Чтобы облегчить доступ до заменяемых деталей, необходимо снять переднюю панель, открутив ручку регулировки температуры, ручку крана залива воды и вентиль опрокидывания варочной емкости.

Замена ТЭНов

- Отсоединить кабели питания от ТЭНа / ТЭНов.
- В моделях с опрокидывающейся емкостью для упрощения операций по замене нужно повернуть емкость до максимально открытого положения.
- Снять защитную изоляцию в виде пластины, открутить крепежные винты емкости.
- Снять защитную панель ТЭНов.
- Снять опорную панель поврежденного ТЭНа.
- Установить новый ТЭН в обратной последовательности.

Замена световых индикаторов

- Отсоединить кабели питания.
- Вывинтить лампу.
- Установить новую лампу в обратной последовательности.

Замена рабочего термостата или предохранительного термостата

- Отсоединить кабель подачи питания, предварительно сняв переднюю панель.
- Открутить колбу из гнезда, расположенного на дне емкости с передней части.
- Заменить термостат, открутив крепежные винты от опоры.
- Установить новый термостат в обратной последовательности.

Замена выключателя

- Отсоединить кабель подачи питания, предварительно сняв переднюю панель.
- Заменить выключатель / переключатель, открутив крепежные винты от опоры, а также открутить рабочий соосный термостат.
- Установить новый выключатель в обратной последовательности.

**ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ**

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: _____ ГОРОД: _____

ОБЛАСТЬ: _____ **ДАТА УСТАНОВКИ:** _____**МОДЕЛЬ** _____**ЗАВОДСКОЙ НОМЕР** _____**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Изготовитель не несет ответственности за неточности в данной брошюре, вызванные ошибками при печати, а также оставляет за собой право вносить в изделие изменения, которые сочтет полезными или необходимыми, не влияющие на основные характеристики. Изготовитель не несет ответственности в случае, если не были в точности соблюдены правила, изложенные в данном руководстве. Изготовитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб, нанесенный неправильной установкой, неправильным выполнением работ, плохим техническим обслуживанием и некорректным использованием.



Kullanım Kılavuzu

| | |
|---|------------|
| Genel uyarılar | 333 |
|  Gazlı mangallar | |
| Ebatlar | 337 |
| Teknik veriler | 338 |
| Özel bilgiler | 339 |
|  Elektrikli mangallar | |
| Ebatlar | 342 |
| Teknik veriler | 343 |
| Özel bilgiler | 344 |



GENEL UYARILAR

DİKKAT!

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

Cihazı çalıştırmadan önce işbu kitapçıkta yer alan kullanım bilgilerini dikkatlice okuyunuz.

Cihaz profesyonel kullanıma yöneliktir ve kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır.

Cihazın kurulum, çalıştırma ve bakım işlemleri kalifiye personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Kurulum için gerekli tüm işler yürürlükteki yönetmeliklere uygun şekilde gerçekleştirilmelidir. İmalatçı, yanlış kurulum, hatalı bakım ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

KANUN HÜKÜMLERİ, TEKNİK KURALLAR VE YÖNETMELİKLER

İmalatçı cihazların CEE yönetmeliklerine ve ilişkin özel standartlara uygun olduklarını beyan etmektedir. Ayrıca, kurulumun yürürlükteki standartlara uygun şekilde yapılmasını talep etmektedir.

Montaj aşamasında aşağıda belirtilen kurallara uyunuz:

- inşaat yönetmelikleri ve yerel yangın önleme kuralları
- yürürlükteki iş kazalarını önleme yönetmelikleri
- gaz dağıtım Kurumunun kuralları
- elektrik enerjisi dağıtım Kurumunun kuralları.

CİHAZLARIN ÖZELLİKLERİ

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı.

18/10 krom nikel çelik kaplama.

Seri numarası plakası cihazın ön cephesinde bulunur ve bağlantı için gerekli tüm bilgileri içerir.

| | | | |
|------|-----|-----------|-----|
| | | | |
| MOD: | N°: | | |
| Σ Qn | | | |
| V | kW: | Hz: 50/60 | IPX |

ÇALIŞTIRMA

Hareket ettirme ve taşıma

Gerek fabrika içerisinde gerekse yükleme ve boşaltma işlemlerinde, forklift veya arabalarla taşımayı ve hareket ettirmeyi kolaylaştırmak için, cihazlar ahşap paletler

üzerine yerleştirilirler.

Yapışkan ve baskılı sinyal işaretlerinin olduğu sağlam üç dalgalı karton ambalajlar ile kaplanırlar. Bu sinyaller hareket ettirmeye ilişkin bilgileri içerir, kancalar aracılığıyla kaldırmayı ve ambalajın atmosfer etkenlerine maruz bırakılmasını yasaklar.

İçinde hassas objelerin bulunduğunu ve ambalajın dikey pozisyonda tutulması gerektiğini bildirir. Ayrıca ambalajın doğru şekilde nasıl açılması gerektiğini bildirir. Aşağıdan yukarı doğru.

ÖN HAZIRLIK

Çalıştırmadan önce, cihazı ambalajından çıkarınız. Bazı parçalar yapışkan film kaplama ile korunurlar, bu kaplamayı çok dikkatli çıkarınız. Tutkal parçalarının kalması durumunda, bu kalıntıları, benzin gibi uygun maddeler ile temizleyiniz; hiçbir şekilde aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

Cihazın ayaklarını monte ediniz; cihaz su terazisi ile seviyelendirilmelidir; küçük seviye farkları ayakları ayarlayarak giderilebilir. Gaz ve/veya elektrik şebekesine bağlantı cihazın yakınlarında ve kolaylıkla erişilebilir olmalıdır.

Buhar tahliyesinin hızlı bir şekilde gerçekleşmesi için, cihazın davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir. En az 150°C'lik bir ısıya dayanmıyorsa, kurulumu duvardan 5 cm'den az olmayacak bir mesafeye yapınız (bakınız Resim 1).

Cihazın duvarlara, paravanlara, mutfak mobilyalarına, dekoratif duvarlara çok yakın yerleştirilmesinin gerekmesi halinde, bunların yanıcı olmayan malzeme ile üretilmiş olmaları tavsiye edilir; aksi taktirde, uygun termik izolasyona sahip yanıcı olmayan malzeme ile kaplanmaları gerekir, ve yangınları önlemeye ilişkin kurallara son derece dikkat edilmesi gerekir.

DİKKAT:

Brülörlerin yanması için gerekli hava, her kW kurulu güç için 2 m³/h'ye eşittir.

Yerel havalandırma

Cihazın kurulu olduğu yerde, cihazın doğru çalışmasını ve odanın hava değişimini garanti edecek hava prizlerinin mevcut olması gerekir.



Brülörlerin yanması için gerekli hava, her kW kurulu güç için 2 m³/h'ye eşittir.

Hava prizlerinin ebatları aynı olmalıdır, ızgaralar ile korunmalı ve tıkanamayacak şekilde yerleştirilmelidirler. (Bakınız Resim 2 – Resim 3)

UYARILAR

DİKKAT!

Bu cihazın sadece profesyonel kullanım amaçlı olduğunu ve kalifiye personel tarafından kullanılmasını gerektiriyi gösterir.

Cihazları sadece denetim altında kullanınız ve asla bozta çalıştırmayınız.

Cihazlar, kullanım aşamasında kullanıcı tarafından gerçekleştirilen ayarlar haricinde, uzman personel tarafından özel ayar müdahaleleri gerektirmezler

Sadece ve sadece imalatçı tarafından belirtilen aksesuarları kullanınız.

Cihazın ilk kullanımları esnasında acı veya yanık kokusu duyulabilir. İlk iki veya üç çalışmadan sonra koku tamamen kaybolacaktır.

Kullanım sonrasında, bazı bölümler kapalı olsalar da belli bir süre sıcak kalırlar (kalan ısı). Dokunmaktan kaçınınız ve çocukları uzak tutunuz !

İşbu cihaz zihinsel ve fiziksel becerileri yetersiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmaya uygun değildir, ayrıca, emniyetlerinden sorumlu bir kişinin denetimi olmaksızın veya cihazın kullanımına ilişkin bilgi verilmeksizin, yeterli deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından da kullanılmamalıdır. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olunması için gözetim altında bulundurulmaları gerekir.

Bu kurallar çok önemlidir, ihmal edilmeleri durumunda cihazlarda arıza durumları görülebilir ve kullanıcı için tehlike durumları meydana gelebilir.

CİHAZIN TEMİZLİĞİ

DİKKAT!

- Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.
- Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayrııcı şalter üzerinde işlem görünüz.

Cihazın günlük temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder.

Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojeniz başka solvent

kullanınız; **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / 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 kirletmeksizin, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz. Metal tozu, kalan metal talaşlar ve genelde demir içerikli malzeme, paslanmaz çelik yüzeyler ile temas etmeleri durumunda pas lekelerinin oluşmasına neden olabilirler. Yeni cihazlar üzerinde de görülebilecek yüzeydeki olası pas lekeleri su ile inceltilmiş deterjan ve Scotch Brite tipinde bir sünger ile giderilebilirler.

Zor çıkan kirler durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayınız; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotch Brite sünger) kullanımını öneririz.

Gümüş parlatma maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkanmasıyla çıkan kloridrik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz. Hasar vermeme amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yönlentmeyiniz. 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 teknisyen 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.

Haznenin kaldırma vidası üzerine, periyodik olarak, mangal ile birlikte tedarik edilmiş olan bakır macunu sürünüz. Resim 9'da belirtilen talimatlara uyunuz.

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.

BAĞLANTILAR

GAZ BAĞLANTISI

Cihaz üzerinde öngörülen 1/2" G, veya 3/4" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun olmalıdırlar. Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir sprey kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Cihazı şebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- Şebeke geriliminin plakada belirtilen değerlere uygun olduğunu
- Topraklamanın etkin olduğunu
- Bağlantı kablosunun cihaz tarafından emilen güce uygun olduğunu.

Tek kutuplu şalter cihazın yakınlarında bulunmalıdır, standartlara uygun olmalı ve cihaza uygun bir kesite sahip olmalıdır (TEKNİK VERİLER tablosuna bakınız).

Kablo en az H07 RN-f tipinde olmalıdır.

Besleme terminal kutusuna erişim için aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- Cihazın başına yerleştirilmiş şalter üzerinde işlem görerek cihazın beslemesini kesiniz.
- Sabitleme vidalarını gevşeterek ön paneli çıkarınız.
- Özel kablo tutucu aracılığıyla kabloyu geçiriniz.
- Kondüktörleri terminal kutusunun ilişkin terminallerine dikkatlice bağlayınız.

Topraklama kondüktörü, 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.

SARI-YEŞİL topraklama kablosu asla kesilmemelidir.

Eşpotansiyel bağlantı

Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Öngörülen terminal kablo girişine yakın yerleştirilmiştir.

Bir etiket ile belirtilir:



SU ŞEBEKESİNE BAĞLANTI

Cihaz su şebekesine esnek borulu bağlantı setleri ile değil, kalıcı şekilde bağlanmalıdır. Mevcut ise, 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.

Dikkat!

Üretici uygunsuz ve talimatlara uygun olmayan kurulumlardan kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu değildir ve garanti kapsamında olsa dahi bu zararları karşılamaz.

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 boşaltmalıdırlar.

Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından gerekli hava değişimini öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacak kapasiteye sahip bir hava aspiratörünün kullanımına izin verilir, tablo 1'e bakınız.




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 60335-2-39 | - Ticari amaçlı elektrikli PİŞİRME TAVALARİ 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 | IPX2  |

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 görececek 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 toplanması çevre ve sağlık üzerindeki olası negatif etkileri önlemeye ve cihazın üretilmiş olduğu malzemelerin yeniden kullanılmasına ve/veya geri kazanılmasına katkıda bulunur.

Ürünün kullanıcı tarafından yasalara aykırı şekilde imha edilmesi, yürürlükte olan kanun yönetmelikleri ile öngörülen cezaların uygulanmasını gerektirir.

Kullanıcının ürünü yasadışı olarak imha etmesi, mevcut düzenlemelerde belirtilen yaptırımların uygulanmasına neden olacaktır.



GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER



MACROS 700 SERİSİ GAZLI MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|------------|--|---|
| G7BR8/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x700x900 (1020) |

MAXIMA 900 SERİSİ GAZLI MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|-------------|---|---|
| G9BR8/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR8/I+RM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (1065) |
| G9BR12/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (1065) |
| G9BR12/I+RM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (1065) |

S900 SERİSİ GAZLI MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|-------------|---|---|
| SG9BR8/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (965) |
| G9BR8/I+RM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (965) |
| G9BR12/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (965) |
| G9BR12/I+RM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (965) |

LX900 TOP SERİSİ GAZLI MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|--------------|---|---|
| LXG9BR8/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x740 (760) |
| LXG9BR8/I+RM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x740 (760) |



GAZLI MANGALLAR - MACROS 700 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

| MODEL | H07RN-F tipi bağlantı kabloşu | Nominal güç | Azaltılmış güç | Nominal güç G2.350 | Nominal güç G27 | Nominal güç G2.350/ G27 tüketimi | GPL G30/31 tüketimi | Doğalgaz Tüketimi G20 | Doğalgaz Tüketimi G25 | Doğalgaz Tüketimi G25.1 | Doğalgaz Tüketimi G25.3 | Şehir Gazı G27 Tüketimi | Şehir Gazı G2.350 Tüketimi | Yanma için primer hava | İnşaat tipi | Brülör | Ağırlık | |
|---------|-------------------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------------------|--|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------|--------|---------|----|
| | kW | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kW | kg |
| G7BR8/I | / | 14,5 | 8,5 | 13,5 | 14,5 | 1,1 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 2,0 | 29 | A | 2 | 7,25 | 99 |

GAZLI MANGALLAR - MAXIMA 900 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

| MODEL | H07RN-F tipi bağlantı kabloşu | Nominal güç | Azaltılmış güç | Nominal güç G2.350 | Nominal güç G27 | GPL G30/31 tüketimi | Doğalgaz Tüketimi G20 | Doğalgaz Tüketimi G25 | Doğalgaz Tüketimi G25.1 | Doğalgaz Tüketimi G25.3 | Şehir Gazı G27 Tüketimi | Şehir Gazı G2.350 Tüketimi | Yanma için primer hava | İnşaat tipi | Brülör | Ağırlık | |
|-------------|-------------------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------|--------|---------|-----|
| | kW | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kW | kg |
| G9BR8/I | 0,0006 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR8/I+RM | 0,4 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| G9BR1Z/I | 0,0006 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |
| G9BR1Z/I+RM | 0,4 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 205 |

GAZLI MANGALLAR - S900 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

| MODEL | H07RN-F tipi bağlantı kabloşu | Nominal güç | Azaltılmış güç | Nominal güç G2.350 | Nominal güç G27 | GPL G30/31 tüketimi | Doğalgaz Tüketimi G20 | Doğalgaz Tüketimi G25 | Doğalgaz Tüketimi G25.1 | Doğalgaz Tüketimi G25.3 | Şehir Gazı G27 Tüketimi | Şehir Gazı G2.350 Tüketimi | Yanma için primer hava | İnşaat tipi | Brülör | Ağırlık | |
|------------------------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------|--------|---------|-----|
| | kW | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kW | kg |
| SG9BR8/I - SG9BR8/I+CDP | 0,0006 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR8/I+RM - SG9BR8/I+RM+CDP | 0,4 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 157 |
| SG9BR1Z/I | 0,0006 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |
| SG9BR1Z/I+RM - SG9BR1Z/I+RM+CDP | 0,4 | 30 | / | 30 | 30 | 2,4 | 3,2 | 3,7 | 3,7 | 3,6 | 3,9 | 4,4 | 60 | A | 6 | 5 | 220 |

GAZLI MANGALLAR - LX900 TOP SERİSİ

TEKNİK VERİLER

| MODEL | H07RN-F tipi bağlantı kabloşu | Nominal güç | Azaltılmış güç | Nominal güç G2.350 | Nominal güç G27 | GPL G30/31 tüketimi | Doğalgaz Tüketimi G20 | Doğalgaz Tüketimi G25 | Doğalgaz Tüketimi G25.1 | Doğalgaz Tüketimi G25.3 | Şehir Gazı G27 Tüketimi | Şehir Gazı G2.350 Tüketimi | Yanma için primer hava | İnşaat tipi | Brülör | Ağırlık | |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------|--------|---------|-----|
| | kW | kW | kW | kW | kW | kg/h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | m ³ /h | A | n° | kW | kg |
| LX9BR8/I | 0,0006 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |
| LX9BR8/I+RM - LX9BR8/I+RM+CDP | 0,4 | 20 | / | / | 18 | 1,6 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 2,4 | 2,3 | / | 40 | A | 1 | 20 | 150 |

**DİKKAT!**

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

ÇALIŞTIRMA

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunulan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadıklarını kontrol etmek gerekir. Aksi takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız). Çalıştırma için kullanım bilgilerine uyunuz.

Güç kontrolü

Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanınız.

Güç iki tip olabilir:

- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal güç
- azaltılmış güç.

Bu memeler 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilmişlerdir.

Gaz besleme basıncı aşağıdaki değer aralıklarına girmelidir:

- ikinci kategori gazlar için 18 ile 22,5 mbar arası (doğalgaz)
- üçüncü kategori gazlar için 27 ile 37 mbar arası (bütan-propan)

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalıştırmak mümkün değildir. Gücü minimuma ayarlamak için 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilen verilere uymak gerekir.

Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, 'volümetrik yöntem' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.

Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

Giriş basıncının kontrolü (Resim 6)

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 yöntem 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 işinin cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

Diğer gaz tipleri ile çalışma

Başka bir gaz tipine, örneğin doğalgazdan likit gaza geçmek için, brülörler tablosuna göre, brülör için uygun memelerin kullanılması gerekir. İlişkin yüzdelik mm çap ile işaretlenmiş farklı gaz tipleri için brülör memeleri, cihaz ile birlikte tedarik edilen bir poşette bulunurlar. Dönüştürme veya uyarılma konusunda, 'İşlevlerin kontrolü' paragrafında belirtildiği gibi cihazın işlevlerini kontrol ediniz.

Ön hazırlık tamamlandıktan sonra, yeni gaz tipini plaka üzerinde belirtiniz.

Minimum ayarı (Resim 7)

'BRÜLÖRLER' tablosunu referans alarak, 'B' minimum vidasını aşağıda belirtildiği gibi ayarlayınız:

- Likit gazla çalışma için, minimum ayar vidasını yerine oturunca kadar sıkıştırınız.
- doğalgazla çalışma için:



1. İlişkin vana düğmesini belirleyiniz, brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.
2. "B" vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız (Resim 8), gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.
3. Minimum çalışma için uygun kabul edilen alev ulaşıldığında, bunun, brülör tablosunda belirtilen minimum kapasiteye uygun olup olmadığını kontrol ediniz, kontrol, yukarıda belirtilen 'volümetrik yõteme' göre yapılır, yani:
4. Gaz sayacını okuyunuz ve aynı anda kronometreyi başlatınız.
5. Yeterli süre sonunda, örneğin 10 dakika sonra, kronometreyi durdurunuz ve sayacın yeni değerini okuyunuz.
6. 10 dakikada ne kadar gaz geçtiğini hesaplayınız (iki okuma arasındaki fark) örneğin: 1. okuma - 2. okuma = 30 litre (0,03m³).
7. Volümetrik yöntem formülünü uygulayarak, minimumdaki güç hesabını yapınız (önceki paragraf). Güç (kw) = dogalgaz ısı gücü için tüketim (m³/h)
8. Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.
9. Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

Sadece ve sadece imalatçı tarafından tedarik edilen orijinal yedek parçaları kullanınız. Parçalar yetkili personel tarafından değiştirilmelidir!

Ana brülör memesi (resim 4 – 4.1)

G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM modelleri için memelere erişim hazne tamamen kaldırıldıktan ve meme koruma kutusu çıkarıldıktan sonra mümkündür. G7BR8/I, G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM modelleri için ön paneli ve meme taşıma rampasını gevşetiniz. Sabit bir SW11 anahtarı ile "B" memelerini değiştiriniz ve uygun olanları ile değiştiriniz. "Brülörler tablosunda" primer hava için "H" doğru mesafesini kontrol ediniz.

Pilot alev ayarı (Resim 5 – 5.1 - 5.2)

G7BR8/I, G9BR8/I, G9BR8/I+RM, SG9BR8/I, SG9BR8/I+RM modellerinde pilot alev memeli ve sabit havalıdır (res.5 - 5.1). Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektir:

- ön paneli sökünüz

- "E" kapatma vidasını gevşetiniz ve "D" memesini uygun olanıyla değiştiriniz.

G9BR12/I, G9BR12/I+RM, SG9BR12/I, SG9BR12/I+RM modellerinde pilot ayarlanabilir (res: 5.2). Aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- ön paneli sökünüz

- pilot brülörün gaz kapasitesini "G" vidası ile ve havayı "H" bileziği ile ayarlayınız

Ateşleme bujisi (Resim 5 - 5.1 - 5.2)

"C" bujisi alttan çekip çıkarılır. Ateşleme kablosunu çıkarınız, sabitleme somununu gevşetiniz ve yeni bir buji yerleştiriniz.

Gaz musluğu / vanası

Gaz borularının ve termokupun vidalı rakorlarını gevşetiniz, gaz rampa beslemesi sabitleme vidalarını gevşetiniz ve yeni bir musluk / vana yerleştiriniz.

Termokup (Resim 5 - 5.1 - 5.2)

"A" termokupunu gaz donanımına (musluklar, vanalar) ve "B" pilot brülörüne sabitleyen vidalı rakorları gevşetiniz; yeni parçayı yerleştiriniz.

Değiştirme işlemi tamamlandıktan sonra, paneli ve ilişkin parçaları doğru sırayla monte ediniz.

UYARI

Gaz besleme parçalarını değiştirdikten sonra, muhtelif unsurların sızdırmazlığını ve işlevlerini kontrol etmek gerekir.

KULLANIM BİLGİLERİ

Dikkat! :

Kesinlikle ve kesinlikle kızartma makinesi olarak kullanmayınız.

Cihazın doğru çalışması sadece hazne tamamen alçaltılmış ise garanti edilir.

Cihazı ilk pişirme için çalıştırmadan önce, pişirme haznesinin içinin dikkatlice yıkanması elzemdir.

Dikkat! :

Pişirme haznesi, pişirilecek yemek dahil olarak maksimum seviye işaretine uyularak, taşma kenarının altından maksimum 40 mm'ye kadar doldurulmalıdır.

Cihaz, pişirmeye başladıktan sonra tüm işlemleri gerçekleştirmek için bir selektör ile donatılmıştır.

Aşağıda, cihazın güvenli ve doğru kullanımı için tüm prosedürler sırasıyla belirtilmiştir.

Pilot brülörün çalıştırılması

Cihazın başına yerleştirilmiş olan gaz musluğunu açınız. Termostat düğmesini "●" pozisyonundan sola doğru "✳", pozisyonuna çeviriniz, termostat düğmesini basılı tutunuz ve aynı anda brülör ateşleme tuşuna basınız. Termostat düğmesini çalıştırdıktan sonra birkaç saniye daha basılı tutunuz. Termostat düğmesini bırakınız ve pilot brülörün çalıştığını kontrol ediniz. Alevin sönmesi durumunda, işlemi tekrarlayınız.

Ana brülörün çalıştırılması

Pilot alevi ateşledikten sonra, termostat düğmesini



istenilen ısıya karşılık gelen noktaya kadar, sola doğru çeviriniz.

| Pozisyon | derece °C |
|----------|-----------|
| 0 | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
| 0 | 290 |

Termostatik vana için, minimum 0 pozisyonunda, maksimum ise 0 pozisyonundadır.

Termostatik ayar ana brülörün otomatik ateşlenmesini ve kapatılmasını sağlar (ON/OFF ayarı), sadece pilot alev açık kalır.

Termostat düğmesi sağa “*”, pozisyonuna doğru çevrildiğinde, ana brülör sürekli olarak kapalıdır.

Pilot brülörün kapatılması

Pilot brülörü kapatmak için, ana brülörün çalışmasını önlemek amacıyla, termostat düğmesine basınız ve “●” pozisyonuna kadar çeviriniz.

Kapatma ve sonrasında yeniden ateşleme durumunda, vananın otomatik sıfırlanmasına imkan tanımak için yaklaşık 1 dakika bekleyiniz.

Pişirme haznesinin boşaltılması (res.8)

Ters çevirme düzeni haznenin boşaltılmasını kolaylaştırır. Bu düzen, ön cephede sağ tarafta bulunan volan aracılığıyla işletilir.

Volan saat tersi yönünde çevrildiğinde hazne yukarı kaldırılır, saat yönünde çevrildiğinde ise hazne alçaltılır.

Motorize ters çevrilmeli modellerde, volan yerine hazne yükselme ve alçalma tuşları çalıştırılır.



ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER

MACROS 700 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|------------|--|---|
| E7BR8/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x700x900 (1020) |

MAXIMA 900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|------------|---|---|
| E9BR8/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR8/IRM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (1065) |
| E9BR12/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (1065) |
| E9BR12/IRM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (1065) |

S700 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|---------------|--|---|
| SE7BR4/FIX | Paslanmaz çelik tabanlı, sabit hazneli donanımlı mangal | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX | Paslanmaz çelik tabanlı, sabit hazneli donanımlı mangal | mm 800x730x900 (920) |
| SE7BR4/FIX-BF | BFlex kumandalı, sabit hazne ve paslanmaz çelik tabanlı dolaplı mangal | mm 400x730x900 (920) |
| SE7BR8/FIX-BF | BFlex kumandalı, sabit hazne ve paslanmaz çelik tabanlı dolaplı mangal | mm 800x730x900 (920) |

S900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|---------------|---|---|
| SE9BR8/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR8/IRM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (965) |
| SE9BR12/I | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR12/IRM | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 1200x900x900 (965) |
| SE9BR4/FIX | Paslanmaz çelik tabanlı, sabit hazneli donanımlı mangal | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX | Paslanmaz çelik tabanlı, sabit hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x900 (920) |
| SE9BR4/FIX-BF | Tigaie basculantâ cu dulap cu cuvã fixã ŝi fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 400x900x900 (920) |
| SE9BR8/FIX-BF | Tigaie basculantâ cu dulap cu cuvã fixã ŝi fund de inox, cu comenzi BFlex | mm 800x900x900 (920) |

LX900 TOP SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR

| Cihaz tipi | Tanım | Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik) |
|-------------------------------|---|---|
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/I+CDP | Paslanmaz çelik tabanlı ters çevrilebilir hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/IRM+CDP | Paslanmaz çelik tabanlı ve ters çevrilebilir motorlu hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x740 (760) |
| LXE9BR4/FIX | Paslanmaz çelik tabanlı, sabit hazneli donanımlı mangal | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX | Paslanmaz çelik tabanlı, sabit hazneli donanımlı mangal | mm 800x900x580 (600) |
| LXE9BR4/FIX-BF | BFlex kumandalı, sabit hazne ve paslanmaz çelik tabanlı mangal | mm 400x900x580 (600) |
| LXE9BR8/FIX-BF | BFlex kumandalı, sabit hazne ve paslanmaz çelik tabanlı mangal | mm 800x900x580 (600) |

**MACROS 700 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR****TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | Nominal gerilim | H07RN-F tipi bağlantı kablosu |
|---------|-------------|-----------------|-------------------------------|
| | kW | kV | n° |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

MAXIMA 900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR**TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | Nominal gerilim | H07RN-F tipi bağlantı kablosu |
|-----------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|
| | kW | kV | n° |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |

S700 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR**TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | Nominal gerilim | H07RN-F tipi bağlantı kablosu |
|----------------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|
| | kW | V | n° |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

S900 SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR**TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | Nominal gerilim | H07RN-F tipi bağlantı kablosu |
|---|-------------|-----------------|-------------------------------|
| | kW | kV | n° |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM - SE9BR8/I+CDP - SE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR12/I - SE9BR12/IRM - SE9BR12/I+CDP - SE9BR12/IRM+CDP | 14,4 | 380-415 3N ~ | 5 x 4 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 10 mm ² |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |

LX900 TOP SERİSİ ELEKTRİKLİ MANGALLAR**TEKNİK VERİLER**

| MODEL | Nominal güç | Nominal gerilim | H07RN-F tipi bağlantı kablosu |
|---|-------------|-----------------|-------------------------------|
| | kW | kV | n° |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/I+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 380-415 3 ~ | 4 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 ~ | 3 x 10 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N ~ | 5 x 2,5 mm ² |
| | | 220-240 3 ~ | 4 x 4 mm ² |



DİKKAT!

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

UYARILAR:

SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX-BF modellerinin tek tek kurulumu durumunda (bütün olarak değil), minimum kurulum mesafelerine uyarak (Ön Hazırlık bölümüne bakınız), devrilmeyi önleyici ayağı, uygun dübeli vidalar ile zemine sabitleyiniz (bakınız res. 10).

Dikkat!

LXE9BR4/FIX, LXE9BR8/FIX, LXE9BR4/FIX-BF ve LXE9BR8/FIX-BF modelleri asılı taşıyıcı bir yapıya kurulmadıkları zaman, özel destek üzerine monte edilmelidirler (bakınız res. 11).

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Dikkat: cihaz teknik plakada belirtilen gerilim için teslim edilir.

- Yukarıda belirtildiği gibi, cihaz ve elektrik hattı arasında, aşırı gerilim III kategorisi durumlarında tamamen devreden çıkarılmaya olanak tanıyan tek kutuplu bir şalter ile cihazın nominal gücüne uygun özelliklerde bir diferansiyel şalter bulunmalıdır (kW gücü için 1mA).
- Topraklama tesisinin etkinliğini kontrol ediniz.
- İşbu cihaz Y tipi kabul edilmektedir (kablesuz 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 görerek cihazın beslemesini kesiniz.
- Sabitleme vidalarını gevşeterek ön paneli çıkarınız.
- Özel kablo tutucu aracılığıyla kabloyu geçiriniz.
- Kondüktörleri terminal kutusunun ilişkin terminallerine dikkatlice bağlayınız.

Topraklama kondüktörü, kablunun sert bir şekilde çekilmesi veya kablo tutucunun kopması durumunda devreden çıkacak en son kablo olacak şekilde, diğer kondüktörlerden daha uzun olmalıdır. Kablo tutucuyu sıkıştırınız.

- Cihaz ayrıca eşpotansiyel bir sistem içerisine yerleştirilmelidir.

Bağlantı, sağ tarafın alt kısmına yerleştirilmiş ve uluslararası sembol ile belirtilen terminal ve 10 mm²'den küçük bir nominal kesite sahip bir kondüktör ile gerçekleştirilir.

Bu bağlantı kurulu tüm cihazlar ile binanın topraklama tesisi arasında gerçekleştirilir.

KULLANIM BİLGİLERİ

Dikkat: Kesinlikle ve kesinlikle kıvırtma makinesi olarak kullanmayınız.

Cihazın doğru çalışması sadece hazne tamamen alçaltılmış ise garanti edilir.

Cihazı ilk pişirme için çalıştırmadan önce, pişirme haznesinin içinin dikkatlice yıkanması elzemdir.

Sabit hazneli modellerde, hazneyi doldurmadan önce, özel kapatma tıpasının doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Dikkat! :

Pişirme haznesi, pişirilecek yemek dahil olarak maksimum seviye işaretine uyularak, taşma kenarının altından maksimum 40 mm'ye kadar doldurulmalıdır.

Cihaz çevresindeki zeminin kaygan olma olasılığına dikkat ediniz.

Uçak gürültüsü duyulduğunda, ağırlıklı ses basınç seviyesi A 70 dB (A) altındadır.

Ateşleme

Cihazın başındaki ana şalteri çalıştırınız.

Termostatı “●” pozisyonundan istenilen ısıya getiriniz, ikaz lambaları yanacaktır, yeşil ikaz lambası cihazın gerilim altında olduğunu gösterir, turuncu ikaz lambası rezistansların devrede olduğunu gösterir; istenilen ısıya ulaşılır ulaşılmaz bu ikaz lambası söner.

Kapatma

Termostatı “●” pozisyonuna getiriniz.

Pişirme haznesinin boşaltılması (res.8)

Ters çevirme düzeni haznenin boşaltılmasını kolaylaştırır. Bu düzen, ön cephede sağ tarafta bulunan volan aracılığıyla işletilir.

Volan saat tersi yönünde çevrildiğinde hazne yukarı kaldırılır, saat yönünde çevrildiğinde ise hazne alçaltılır.

Motorize ters çevrilmeli modellerde, volan yerine hazne yükselme ve alçalma tuşları çalıştırılır.

Kapatma

Termostatı “●” pozisyonuna getiriniz.

Pişirme haznesinin boşaltılması (resim 8)

Ters çevirme düzeni haznenin boşaltılmasını kolaylaştırır. Bu düzen, ön cephede sağ tarafta bulunan volan aracılığıyla işletilir.

Volan saat yelkovanı yönünde çevrildiğinde hazne yukarı kaldırılır, saat yelkovanı tersi yönünde çevrildiğinde ise hazne alçaltılır.

Motorlu ters çevrilmeli modellerde, volan yerine hazne yükseltme ve alçalma tuşları işletilir.



Sabit hazneli modeller için aşağıdaki şekilde hareket ediniz. Toplama teknesinin mobilya içine doğru şekilde yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz, hazne tıpasını çıkarınız ve tahliyeyi bekleyiniz.

ELEKTRONİK KUMANDALI MODELLER B-FLEX İLE ÇALIŞMA (bakınız res. 12)

Çalıştırma, ayarlama ve kapatma

Besleme kablosu şebekeye bağlı iken, mangal kapalı olduğunda, 'A' ekranı 'OFF' (KAPALI) değerini gösterir. Mangalı çalıştırmak için birkaç saniye süreyle "B" düğmesini basılı tutunuz, ekran üzerinde 50 °C default ısıyı belirir ve "°C" yazısı yanıp söner.

Pişirme ısıyı değiştirmek için hızlıca "B" düğmesine basınız ve çeviriniz. Ekran istenen ısıyı gösterdiğinde, yeni değeri kaydetmek için yeniden "B" düğmesine basınız veya birkaç saniye bekleyiniz: sistem ekran üzerinde gösterilen son değeri kaydeder.

Ayarlanan ısıya ulaştığında mangal akustik bir sinyal verecek ve "°C" yazısı sabit olacaktır. Bu noktada ısıyı koruma yöntemine geçecektir ve ısı değerini sabit tutmak için sürekli açma ve kapama gerçekleştirecektir.

Mangal ayarlanan ısıya her ulaştığında akustik bir sinyal duyulacaktır.

Mangalı kapatmak için birkaç saniye süreyle "B" düğmesini basılı tutunuz, "A" ekranı mangalın hazne tabanı 60 °C üzerinde kaldığı müddetçe "HOT" (SICAK) yazısını gösterir, altına inildiğinde ise "OFF" (KAPALI) yazısını gösterir.

Dikkat

Cihaz aşağıdaki güvenliğe sahiptir:

- "H" ışıklı ikaz lambası yanıyor, emniyet termostatının müdahale ettiği anlamına gelir. Bu durumda, emniyet yeniden düzenleninceye kadar mangal çalışmaz

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

Cihazın beslemesini kesiniz (sigortaları kesiniz).

Değiştirilecek parçalara erişimi kolaylaştırmak için, ısı ayar düğmesini, su doldurma musluğu kolunu ve pişirme haznesini ters çevirme kumanda volanını çekip çıkardıktan sonra, ön paneli çıkarmak gerekir.

Rezistansların değiştirilmesi

- Besleme kablolarını rezistansa/rezistanslara bağlayınız.
- Ters çevrilebilir hazneli modellerde, değiştirme işlemini kolaylaştırmak için hazneyi maksimum açıklık pozisyonuna getiriniz.
- Hazneye sabitleme vidalarını gevşeterek, sac izolasyon koruma kapağını çıkarınız.
- Rezistansların koruma panelini çıkarınız.
- Arızalı rezistanstan rezistans destek plakasını çıkarınız.
- Yeni rezistansı ters sırayla monte ediniz.

İkaz lambalarının değiştirilmesi

- Besleme kablolarını sökünüz.
- Lambayı çekip çıkarınız.
- Yeni lambayı ters sırayla monte ediniz.

Çalışma termostatının veya emniyet termostatının değiştirilmesi

- Ön paneli çıkardıktan sonra, besleme kablolarını sökünüz.
- Ön taraftan hazne tabanından çekirdeği yuvasından çekip çıkarınız.
- Blokaj vidalarını gevşeterek termostatı değiştiriniz.
- Yeni termostatı ters sırayla monte ediniz.

Şalterin değiştirilmesi

- Ön paneli çıkardıktan sonra, besleme kablolarını sökünüz.
- Koaksiyal çalışma termostatını çekip çıkardıktan sonra, desteğe blokaj vidalarını gevşeterek şalteri değiştiriniz.
- Yeni şalteri ters sırayla monte ediniz.

GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: _____

CADDE: _____

POSTA KODU: _____ MAHALLE: _____

İL: _____ KURULUM TARİHİ: _____

MODEL _____

SERİ NUMARASI _____

UYARI

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içerilen olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muafır ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksizin, yararlı veya gerekli her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içerilen yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır.



- ركب التيرموستات الجديد حسب الترتيب العكسي.

استبدال المفتاح الكهربائي

- افصل كبلات التغذية الكهربائية بعد إبعاد اللوح الأمامي.
- استبدل المفتاح الكهربائي بعد فك براغي التثبيت على السناد، وبعد أن تقوم أيضاً بسحب تيرموستات التشغيل المتحد المحور.
- ركب المفتاح الكهربائي الجديد حسب الترتيب العكسي.

ثواني، تظهر على شاشة الديسبلاي (A) الكتابة كلمة حار "HOT" ويستمر ظهور تلك الكلمة طالما تتجاوز درجة حرارة قاع الحوض 06 مئوية وعندما تنخفض درجة حرارة قاع الحوض دون تلك الدرجة تظهر بدلاً عنها كلمة طافى "OFF".

أنتبه!

يحتوي الجهاز على معدات الأمان التالية:
- إذا كانت الإشارة الضوئية "H" شائعة فإن ذلك يعني أنه قد تدخل ترموستات الأمان.
في هذه الحالة لا تعود الشواوية الى العمل حتى تتم إعادتها الى شروط الأمان.

استبدال المركبات

اقطع التيار الكهربائي عن الجهاز (أبعد الفيوزات). لتسهيل الوصول إلى الأجزاء المطلوب استبدالها، يجب إبعاد اللوح الأمامي، بعد أن يتم سحب قبضة ضبط درجة الحرارة ومقبض حنفية تعبئة الماء والعجلة التي تدار باليد وخاصة بقلب حوض الطهي.

استبدال المقاومات (عناصر التسخين)

- افصل كبلات التغذية الكهربائية عن المقاومة/المقاومات.
- في الموديلات المزودة بحوض قابل للقلب، لف الحوض إلى غاية فتحه بأقصى حد، لكي تسهل من عملية الاستبدال.
- أبعاد صفحة حماية العزل، من خلال فك براغي التثبيت على الحوض.
- أبعاد لوح حماية المقاومات.
- أبعاد الصفحة التي تستند عليها المقاومة المعطوبة.
- ركب المقاومة الجديدة حسب الترتيب العكسي.

استبدال المؤشرات الضوئية

- افصل كبلات التغذية الكهربائية.
- اسحب اللمية.
- ركب اللمية الجديدة حسب الترتيب العكسي.

استبدال تيرموستات التشغيل و تيرموستات الأمان

- افصل كبلات التغذية الكهربائية بعد إبعاد اللوح الأمامي.
- اسحب البصلة من مقرها المتواجد على قعر الحوض من الجهة الأمامية.

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 من 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 الكتاب.

تنبيهات:**في حالة تركيب الموديلات**

SE7BR4/FIX, SE7BR4/FIX-BF, SE9BR4/FIX, SE9BR4/FIX-BF, LXE9BR4/FIX, LXE9BR4/FIX-BF, LXE9BR8/FIX-BF

بشكل منفصل لكل منها (دون تشكيل مجموعة عمل)، يجب تثبيت الساق المضاد للانقلاب على الأرض باستعمال براغي مجهزة بجاوية تثبيت (أنظر الشكل 10) واحترام المسافة الدنيا للتركيب (أنظر فصل التحديد المسبق للمواقع).

إنتبه!

عندما لا يتم تركيب الموديلات LXE9BR4/FIX-BF و LXE9BR8/FIX, LXE9BR8/FIX على هيكل حامل معلق، يجب أن يتم تركيبهم على وسيلة حمل مناسبة تدعمهم (أنظر الشكل 11).

التوصيل الكهربائي

تنبيه: يورد الجهاز بالفلطية المبنية على اللوحة الفنية.

- كما يتبنا سابقاً، يجب تركيب مفتاح أحادي القطب ما بين الجهاز والخط الكهربائي، بحيث يسمح من الفصل التام في ظل ظروف الفئة III من تجاوز الفلطية، ومفتاح تفاضلي ضمن مواصفات متناسبة مع القدرة الاسمية للجهاز (1 ميلي أمبير لكل كيلواط من القدرة).

- تحقق من كفاءة نظام التأسيس.

- هذا الجهاز من النوع Y (يورد بدون كبل وبدون قابس كهربائي)، لذلك يجب على الشخص الذي يقوم بعملية التركيب توفير الكبل الكهربائي والمعدات الأخرى اللازمة للتوصيل.

- يجب أن تكون مواصفات كبل التوصيل بالخط الكهربائي مطابقة للمواصفات 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.

للتوصيل إلى لوحة أطراف التوصيل الكهربائي، يجب اتباع الإجراءات التالية:

- أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية من خلال استعمال المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز.

- ابعاد اللوح الأممي 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 يتصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكبل. شد مثبت الكبل.

- يجب توصيل الجهاز أيضاً بنظام متساوي الجهد.

- تتم عملية التوصيل مع طرف التوصيل المعد في الجزء السفلي من الجانب الأيمن والمميز برمز دولي ومن خلال استعمال موصل يقطع اسمي > 10 ملم².

يتم هذا التوصيل ما بين جميع الأجهزة المركبة ونظام تأسيس البناء.

تعليمات الاستعمال**تنبيه!**

لا تستعمل الجهاز مطلقاً على شكل مقلاة.

يتم ضمان عمل الأداة بالشكل الصحيح، فقط عندما يكون الحوض مخفض تماماً.



قبل تشغيل الجهاز لأول عملية طهي يجب تنظيف داخل حوض الطهي بعناية.

قبل ملئ الحوض في الموديلات المزودة بحوض ثابت، تحقق من تركيب سدادة الغلق بالشكل الصحيح.

تنبيه!

يجب ملئ الحوض إلى غاية مسافة 40 ملم من الحافة العلوية حد أقصى، مع احترام إشارة الحد الأقصى المبينة، وبما فيه الطعام المطلوب طهيه. يجب أخذ الحيطة والحذر عندما تكون الأرضية حول الجهاز زلقة.

يقل مستوى ضغط الصوت عن 70 dB (A).

الإشعال

شغل المفتاح الكهربائي الرئيسي.

انقل التيرموستات من الوضعية "●" إلى درجة الحرارة المطلوبة. يُشعل المؤشر الضوئي، بحيث يدل الضوء الأخضر على أن الجهاز يعمل، بينما يدل الضوء البرتقالي على تشغيل المقومات (عناصر التسخين). يُطفأ الضوء البرتقالي حال الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

الإطفاء

ضع التيرموستات على وضعية "●"

تفريغ حوض الطهي (شكل 8)

يساعد جهاز قلب الحوض على تسهيل تفريغ الحوض نفسه. يتم تشغيل هذا الجهاز بواسطة عجلة تدار باليد تتواجد على الجانب الأيمن من الجزء الأمامي. عند لف العجلة باتجاه عقارب الساعة، يصعد الحوض، بينما يهبط عند لفة بعكس اتجاه عقارب الساعة. في الموديلات المزودة بمحرك قلب الحوض، يتم تشغيل أزرار الصعود والهبوط بدلاً من العجلة التي تدار باليد.

في الموديلات المزودة بحوض ثابت، اتبع الإجراءات التالية. تحقق أولاً من أن وعاء التجميع مركب بالشكل الصحيح داخل الموبيليا، ثم أبعاد سدادة الحوض وانتظر إلى حين أن يفرغ.

موديلات بمقادير إلكترونية

تشغيل بواسطة ب – فليكس "Bflex"
(انظر الشكل 12)

التشغيل، العيار والإطفاء

عندما تكون الشواية الكهربائية مطفاة، ويكون كبل التغذية بالكهرباء موصولاً وعلى شاشة الديسبلاي "A"، تظهر الكتابة "OFF". من أجل إشعال الشواية الكهربائية يجب ضغط العتلة "B" بشكل مستمر لبضعة ثواني، تظهر على شاشة الديسبلاي 50 درجة مئوية "C" ويشعل بشكل متتابع.

من أجل تغيير درجة الطبخ أضغط بسرعة العتلة "B" ودورها. عندما تظهر على الشاشة درجة الحرارة المرغوبة، أضغط مجدداً العتلة "B". تحفظ الذاكرة تلك الدرجة أو تنتظر بضعة ثواني. تحفظ ذاكرة النظام درجة الحرارة الأخيرة التي ظهرت على الشاشة.

عندما تبلغ الحرارة الدرجة التي تم إدخالها في الذاكرة، تصدر الشواية إشارة صوتية ويثبت "الديجيت C". عندئذ يدخل الجهاز في مرحلة المحافظة على درجة الحرارة ويقوم بعمليات إشعال وإطفاء باستمرار من أجل ضمان ثبات درجة الحرارة.

سيتم سماع إشارة صوتية كلما بلغ الجهاز الدرجة التي تم إدخالها في الذاكرة. من أجل إطفاء الجهاز يجب ضغط العتلة "B" بشكل مستمر لبضعة



أجهزة للتهي البيئي تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 700

| الموديل | القدرة الاسمية كيلواط | الفلطية الاسمية فولت | كيل التغذية الكهربائية نوع |
|---------|--------------------------|--|----------------------------|
| | | | H07RNF |
| E7BR8/I | 9 | 380-415 3N~ 380-415 3~ 240-220 ~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 2,5 x 4 ملم |
| | | | 10 x 3 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |

أجهزة للتهي البيئي تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة S700

| الموديل | القدرة الاسمية كيلواط | الفلطية الاسمية فولت | كيل التغذية الكهربائية نوع |
|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|
| | | | H07RNF |
| SE7BR4/FIX - SE7BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| SE7BR8/FIX - SE7BR8/FIX-BF | 9,6 | 380-415 3N~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |

أجهزة للتهي البيئي تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 900

| الموديل | القدرة الاسمية كيلواط | الفلطية الاسمية فولت | كيل التغذية الكهربائية نوع |
|-----------------------|--------------------------|--|----------------------------|
| | | | H07RNF |
| E9BR8/I - E9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N~ 380-415 3~ 240-220 ~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 2,5 x 4 ملم |
| | | | 10 x 3 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| E9BR12/I - E9BR12/IRM | 14,4 | 380-415 3N~ 380-415 3~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 4 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| | | | 10 x 4 ملم |

أجهزة للتهي البيئي تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة S900

| الموديل | القدرة الاسمية كيلواط | الفلطية الاسمية فولت | كيل التغذية الكهربائية نوع |
|--------------------------------|--------------------------|--|----------------------------|
| | | | H07RNF |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM | 9,6 | 380-415 3N~ 380-415 3~ 240-220 ~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 2,5 x 4 ملم |
| | | | 10 x 3 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| SE9BR8/I - SE9BR8/IRM | 14,4 | 380-415 3N~ 380-415 3~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 4 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| | | | 10 x 4 ملم |
| SE9BR4/FIX - SE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| SE9BR8/FIX - SE9BR8/FIX-CDP | 9,6 | 380-415 3N~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |

أجهزة للتهي البيئي تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة LX 900 TOP

| الموديل | القدرة الاسمية كيلواط | الفلطية الاسمية فولت | كيل التغذية الكهربائية نوع |
|---|--------------------------|--|----------------------------|
| | | | H07RNF |
| LXE9BR8/I - LXE9BR8/IRM - LXE9BR8/1+CDP - LXE9BR8/IRM+CDP | 9,6 | 380-415 3N~ 380-415 3~ 240-220 ~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 2,5 x 4 ملم |
| | | | 10 x 3 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| LXE9BR4/FIX - LXE9BR4/FIX-BF | 4,8 | 380-415 3N~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |
| LXE9BR8/FIX - LXE9BR8/FIX+CDP | 9,6 | 380-415 3N~ 240-220 3~ | عدد |
| | | | 2,5 x 5 ملم |
| | | | 4 x 4 ملم |



تعليمات الموديلات الكهربائية

أجهزة لطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 700

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|------------|---|---|
| E7BR8/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 700 x 800 (1020) ملم |

أجهزة لطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة 900

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|------------|--|---|
| E9BR8/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 700 x 800 (1020) ملم |
| E9BR8/IRM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 800 (1065) ملم |
| E9BR12/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (1065) ملم |
| E9BR12/IRM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (1065) ملم |

أجهزة لطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة S700

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|---------------|--|---|
| SE7BR4/FIX | جهاز لطهي البطيء مع موبيليا وحوض ثابت مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 730 x 400 (920) ملم |
| SE7BR8/FIX | جهاز لطهي البطيء مع موبيليا وحوض ثابت مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 730 x 800 (920) ملم |
| SE7BR4/FIX-BF | شواية ذات قاعدة حاملة مرفقة بحوض ثابت وقاع من الصلب غير القابل للصدأ، تتمتع بمعاود بفلينكس "Bflex" | 900 x 730 x 400 (920) ملم |
| SE7BR8/FIX-BF | شواية ذات قاعدة حاملة مرفقة بحوض ثابت وقاع من الصلب غير القابل للصدأ، تتمتع بمعاود بفلينكس "Bflex" | 900 x 730 x 800 (920) ملم |

أجهزة لطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة S900

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|---------------|--|---|
| SE9BR8/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 800 (965) ملم |
| SE9BR8/IRM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 800 (965) ملم |
| SE9BR12/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (965) ملم |
| SE9BR12/IRM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (965) ملم |
| SE9BR4/FIX | جهاز لطهي البطيء مع موبيليا وحوض ثابت مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 400 (920) ملم |
| SE9BR8/FIX | جهاز لطهي البطيء مع موبيليا وحوض ثابت مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 800 (920) ملم |
| SE9BR4/FIX-BF | شواية ذات قاعدة حاملة مرفقة بحوض ثابت وقاع من الصلب غير القابل للصدأ، تتمتع بمعاود بفلينكس "Bflex" | 900 x 900 x 400 (920) ملم |
| SE9BR8/FIX-BF | شواية ذات قاعدة حاملة مرفقة بحوض ثابت وقاع من الصلب غير القابل للصدأ، تتمتع بمعاود بفلينكس "Bflex" | 900 x 900 x 800 (920) ملم |

أجهزة لطهي البطيء تعمل بواسطة الكهرباء مجموعة LX 900 TOP

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|------------------------------|--|---|
| LXE9BR8/I- LXE9BR8/I+CDP | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 740 x 900 x 800 (760) ملم |
| LXE9BR8/IRM- LXE9BR8/IRM+CDP | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 740 x 900 x 800 (760) ملم |
| LXE9BR4/FIX | جهاز لطهي البطيء مع موبيليا وحوض ثابت مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 580 x 900 x 400 (600) ملم |
| LXE9BR8/FIX | جهاز لطهي البطيء مع موبيليا وحوض ثابت مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 580 x 900 x 800 (600) ملم |
| LXE9BR4/FIX-BF | شواية مرفقة بحوض ثابت وقاع من الصلب غير القابل للصدأ، تتمتع بمعاود بفلينكس "Bflex" | 580 x 900 x 400 (600) ملم |
| LXE9BR8/FIX-BF | شواية مرفقة بحوض ثابت وقاع من الصلب غير القابل للصدأ، تتمتع بمعاود بفلينكس "Bflex" | 580 x 900 x 800 (600) ملم |



بطفاً الحارق الرئيسي بشكل دائم عند لفّ قبضة الصمام/الحنفية باتجاه اليمين إلى غاية الوضعية “*” أو لف قبضة الثيرموسنات إلى الوضعية 0.

إطفاء الحارق الدائلي

لإطفاء الحارق الدائلي، اضغط على قبضة الصمام/الحنفية ولقها إلى غاية الوضعية “●”.

في حالة الإطفاء والإشعال من جديد، انتظر 1 دقيقة تقريباً لكي تسمح من الضبط الأوتوماتيكي للصمام.

تفريغ حوض الطهي (شكل 8)

يُساعد جهاز قلب الحوض على تسهيل تفريغ الحوض نفسه. يتم تشغيل هذا الجهاز بواسطة عجلة تدار باليد تتواجد على الجانب الأيمن من الجزء الأمامي. عند لف العجلة باتجاه عقارب الساعة، يصعد الحوض، بينما يهبط عند لفه بعكس اتجاه عقارب الساعة. في الموديلات المزودة بمحرك لقلب الحوض، يتم تشغيل أزرار الصعود والهبوط بدلا من العجلة التي تدار باليد.



جهاز التوقيت، ثم اقرأ العداد من جديد.

تنبيه
بعد الانتهاء من استبدال الأجزاء التي تمد بالغاز، يجب التحقق من المناعة ومن وظائف العناصر المختلفة.

تعليمات الاستعمال

تنبيه!

لا تستعمل الجهاز مطلقاً على شكل مقلاة!

يتم ضمان عمل الأداة بالشكل الصحيح، فقط عندما يكون الحوض مخفض تماماً.

قبل تشغيل الجهاز لأول عملية طهي يجب تنظيف داخل حوض الطهي بعناية.

تنبيه!

يجب ملئ الحوض إلى غاية مسافة 04 ملم من الحافة العلوية كحد أقصى، مع احترام إشارة الحد الأقصى المبيّنة، وبما فيه الطعام المطلوب طهيه.
الجهاز مزود بمفتاح انقطاع من أجل القيام بجميع عمليات بدء الطهي.
نئين لاحقاً وبشكل متتالي جميع الإجراءات اللازمة من أجل استعمال الجهاز بشكل آمن وصحيح.

إشعال الحارق الدليلي

افتح حنفية الغاز المتواجدة قبل الجهاز.

لفّ قبضة الصمام/الحنفية من الوضعية "●" باتجاه اليسار إلى الوضعية "✱"، ثم اضغط باستمرار على القبضة ونفس الوقت شغل زرّ الإشعال. استمر بالضغط على القبضة لوضع ثواني بعد الإشعال. أرخي قبضة التيرموستات، ثم تحقق من إشعال الحارق الدليلي. أعد العملية في حالة إطفاء الشعلة.

إشعال الحارق الرئيسي

بعد إشعال الشعلة الدليلية، لفّ قبضة الصمام باتجاه اليسار وإلى غاية النقطة المطابقة لدرجة الحرارة المطلوبة أو للرمز Ⓐ.

| الوضعية | درجة الحرارة المنوبة |
|---------|----------------------|
| ⓪ | 160 |
| 2 | 170 |
| 3 | 185 |
| 4 | 200 |
| 5 | 215 |
| 6 | 235 |
| 7 | 260 |
| Ⓐ | 290 |

بخصوص صمام التيرموستات، يكون الحد الأدنى في وضعية ⓪ والحد الأقصى في وضعية Ⓐ.
يؤدي ضبط التيرموستات إلى الإشعال الأوتوماتيكي وإلى إطفاء الحارق الرئيسي (ضبط OFF/ON)، وتبقى مشعلة فقط الشعلة الدليلية.

6. احسب كمية الغاز التي مرت خلال الـ 10 دقائق (الفرق بين القراءة الأولى والثانية). على سبيل المثال أول قراءة - ثاني قراءة = 03 لتر (0,03 م³).

7. احسب الآن قيمة الحد الأدنى للقدرة، من خلال تطبيق الطريقة الحجمية (الفقرة السابقة). القدرة (كيلواط) = الاستهلاك (م³/ساعة) ضرب القيمة الحرارية للميثان.

8. إذا كانت القدرة تقلّ عن القيمة المبيّنة في الجدول، فكّ برغي الحد الأدنى، ثم أعد الفحص.

9. إذا كانت القدرة تزيد عن القيمة المبيّنة في الجدول، شدّ برغي الحد الأدنى، ثم أعد الفحص.

استبدال المرڪبات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية تورّد من قبل الشركة المصنعة. يتم استبدال القطع عن طريق أشخاص مخوّلين لهذا الغرض!

صمام الحارق الرئيسي (شكل 4 - 4.1)

يمكن الوصول إلى الصمامات في الموديلات G9BR8/I و G9BR8/I+RM و G9BR8/I و SG9BR8/I، بعد أن يتم رفع الحوض بشكل كامل وإبعاد علبة حماية الصمام. بخصوص الموديلات G7BR8/I و G9BR12/I و G9BR12/I+RM و SG9BR12/I و SG9BR12/I+RM، أبعاد اللوح الأمامي وحامل الصمامات. من خلال استعمال مفتاح ربط SW11، فكّ الصمامات B واستبدلها بصمامات مناسبة. تحقق في "جدول الحوارق" عن البعد الصحيح H للهواء الرئيسي.

تعديل اللهب الدليلي (شكل 5 - 5.1 - 5.2)

يصدر اللهب الدليلي في الموديلات G7BR8/I و G9BR8/I و SG9BR8/I+RM و SG9BR87I و S9BR8/I+RM الصمامات والهواء الثابت (شكل 5 - 5.1). العملية الوحيدة المطلوبة هي استبدال الصمامات حسب نوع الغاز ومن خلال اتباع الطريقة التالية:

- افتح اللوح الأمامي السفلي.
- فكّ براغي العلق E واستبدل الصمام D بصمام مناسب.
- يمكن تعديل اللهب الدليلي في الموديلات G9BR12/I و SG9BR12/I+RM و SG9BR12/I+RM (شكل 5.2)، من خلال اتباع الطريقة التالية:
- فكّ اللوح الأمامي
- اضبط سعة غاز الحارق الدليلي بواسطة البرغي G والهواء بواسطة الصمولة الحلقيّة H.

شمعة إشعال بالشرر (شكل 5 - 5.1 - 5.2)

يتم سحب شمعة الإشعال بالشرر C من الأسفل. أفضل كبل الإشعال، وأرخي صمولة التثبيت، ثم أدخل شمعة جديدة.

حنفية / صمام الغاز

أرخي وصلات أنابيب الغاز والمزدوجة الحرارية، ثم أرخي براغي تثبيت التوريد إلى أنبوب الغاز، ومن بعدها أدخل الحنفية / الصمام.

المزدوجة الحرارية (شكل 5 - 5.1 - 5.2)

أرخي الصلوات المثبتة للمزودة الحرارية A على علبة (حنفيات، صمامات) الغاز والحارق الدليلي B. أدخل القطعة الجديدة. استكمل عملية الاستبدال، ثم ركب بالترتيب الصحيح اللوحة الأمامية وأجزائها.

**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.

أن أنابيب مد الغاز هي من النوع المناسب.

التحقق من اللهب الدليلي

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 المحقن يتناسب مع نوع الغاز.

التحقق من الهواء الدليلي

يكون حجم الهواء مضبوط بالشكل الصحيح، إذا توفرت حماية مناسبة ضد ارتفاع الشعلة عندما يكون الحارق بارد أو عودة الشعلة عندما يكون الحارق حار. يتضمن جدول "الحوارق" قياس الهواء الرئيسي للاحتراق.

التحقق من الوظائف

- شغل الجهاز
- تحقق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقق من شعلة الحارق، وعندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

تنبيهات لمن يقوم بتركيب الجهاز

اشرح وبين للمستخدم طريقة عمل الجهاز حسب التعليمات وأعطيه كتيب التعليمات.
أخير العامل، بأنه في حالة إجراء ترميم أو تعديل على البناء يمكن أن يؤثر على الإمداد بالهواء اللازم للاحتراق، يجب التحقق من جديد من وظائف الجهاز.

العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز

للتنقل إلى نوع آخر من الغاز، وعلى سبيل المثال من الميثان إلى الغاز المسال، يجب استخدام صمامات مناسبة للحارق وذلك حسب جدول الحوارق. تتواجد صمامات الحوارق لأنواع المختلفة من الغاز داخل مغلف يورد مع الجهاز ويكون مبين عليها قياس القطر بأجزاء من المائة من المليمتر. عند الانتهاء من عملية التعديل أو التكييف، تحقق من وظائف الجهاز كما هو مبين في فقرة "مراقبة الوظائف".
بعد تعديل الجهاز، بين على اللوحة نوع الغاز الجديد المستعمل.

تعديل الحد الأدنى من التدفق (شكل 7)

من خلال الاستعانة بجدول "الحوارق"، عدل برغي الحد الأدنى B حسب ما يلي:

- من أجل العمل بالغاز المسال، لف برغي التعديل إلى الحد الأدنى وإلى غاية التوقف.
 - من أجل العمل بغاز الميثان:
1. حدد القبضة المطابقة للحفنية، ثم أشعل الحارق وضعه على وضعية الحد الأدنى.
 2. عدل سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي B (شكل 7)، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفك وتقلص في حالة الشد.
 3. عند التوصل إلى شعلة الحد الأدنى المطلوبة، تحقق من أن الشعلة نفسها مطابقة لسعة الحد الأدنى المبينة في جدول الحوارق. يتم التحقق بواسطة "الطريقة الحجمية" المبينة أعلاه، أي:
 4. اقرأ عداد الغاز وبنفس الوقت شغل جهاز التوقيت.
 5. بعد فترة كافية من الوقت تعادل على سبيل المثال 01 دقائق، أوقف

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 التكييف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز"). عند تشغيل الجهاز، اتبع تعليمات الاستعمال.

التحقق من القدرة

استعمل الصمامات الخاصة بالقدرة الاسمية المعدة على الجهاز. القدرة يمكن أن تكون نوعين:

- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز
- مخفضة.

يُشار إلى هذه الصمامات في جدول "الحوارق".

يجب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات التالية:

- من 18 إلى 22,5 ميلي بار لغاز العائلة الثانية (الميثان)

- من 27 إلى 37 ميلي بار لغاز العائلة الثالثة (الوثان-البروبان).

لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات. لضبط الضغط على الحد الأدنى، يجب مراجعة بيانات جدول "الحوارق".

إذا أردت إجراء تحقق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عداد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".
وفي العادة، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمامات.

مراقبة ضغط الدخل (شكل 6)

يقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار) أبعد البرغي (A) عن مأخذ الضغط، ثم أوصل المانومتر. أجري عملية القياس، ثم شد البرغي (A) بإحكام.
هام: يتم التحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدات الغاز موصولة وتعمل.

التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية

من خلال الاستعانة بعداد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معينة.
وهذه القيمة يتم مقارنتها مع القيمة E التي يتم حسابها على النحو التالي:

قدرة الحارق

$$E = \frac{\text{قدرة الحارق}}{\text{القيمة الحرارية للغاز}}$$

من المهم أن تتم عملية القياس عندما يكون الجهاز في حالة جمود. يتم الحصول على قدرات الحارق الاسمية والمخفضة المحسوبة حسب قيمة الضغط الاسمي من خلال الاطلاع على جدول "الحوارق".
يمكن معرفة القيمة الحرارية للغاز عن طريق المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

التحقق من العمل

تحقق من أن نوع الصمامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في جدول "الحوارق". تحقق من أن سعة مخفض الضغط المستخدم تزيد عن مجموع ساعات الاستهلاك لجميع المعدات الموصولة. تحقق من



تعليمات الموديلات التي تعمل بواسطة الغاز

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة 700

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|------------|---|--|
| G7BR8/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 700 x 800 (1020) ملم |

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة 900

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|-------------|--|--|
| G9BR8/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 700 x 800 (1020) ملم |
| G9BR8/I+RM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 800 (1065) ملم |
| G9BR12/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (1065) ملم |
| G9BR12/I+RM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (1065) ملم |

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة S900

| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|-------------|--|--|
| SG9BR8/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 800 (965) ملم |
| G9BR8/I+RM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 800 (965) ملم |
| G9BR12/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (965) ملم |
| G9BR12/I+RM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 900 x 900 x 1200 (965) ملم |

أجهزة الطهي البطيء بالغاز مجموعة LX900 TOP


| نوع الجهاز | المواصفات | القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) |
|--------------|--|--|
| LXG9BR8/I | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 740 x 900 x 800 (760) ملم |
| LXG9BR8/I+RM | جهاز طهي بطيء مع موبيليا وحوض قابل للقلب مزود بمحرك مع قعر من الفولاذ الغير قابل للصدأ | 740 x 900 x 800 (760) ملم |

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

| | |
|---------------|--|
| 2014/35/UC | فلطية منخفضة |
| 2014/30/UE | EMC (التوافق الكهرومغناطيسي) |
| 2011/65/EU | تصنيفات 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 60335-2-39 | تعليمات خاصة من أجل أجهزة كهربائية للقلبي "أجهزة الطهي البطني"، والطبخ على الصفايح الساخنة والشوي على السيخ 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 بالتوجيهات الأوروبية 2012/19 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العلبة 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

التأريخي 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 لتقديم ومعد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الاستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يعطبل من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الاستفادة منه خلال 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 ويمنح امكانية الاستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.

وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) مصنفة على شكل أجهزة غاز من نوع A. وهي غير مصممة لتوصيلها مع مجرى لتصريف منتجات الاحتراق. وهذه الأجهزة يجب أن تصرف منتجات الاحتراق داخل شفاطات خاصة أو أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصرف مباشرة للخارج. وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفاط هواء موصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة، راجع الجدول 1، زيادة على تغيير الهواء اللازم لراحة العمال.

- ادهن السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بقليل من الزيت الغذائي
- اجري جميع عمليات الصيانة
- غطي الجهاز بمادة مناسبة مع مراعاة ترك بعض الشقوق لدوران الهواء.

التوصيلات

توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس 2/1" أو 4/3" المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل مطابق للنظم السائدة.
في حالة استعمال أنابيب مرنة يجب أن تكون هذا الأخيرة من الفولاذ الغير قابل للصدأ ومطابقة للنظم السائدة عند الانتهاء من عملية التوصيل، تحقق من مناعة التوصيل من خلال استخدام سبراي كاشف لتسرب الغاز.

التوصيل الكهربائي

قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن:
- لفطية الشبكة الكهربائية مطابقة لللفطية المبينة على لوحة - التأريض فعال
- كبل التوصيل مناسب للقدرة الممتصة من الجهاز.
المفتاح الكهربائي الأحادي القطب، يجب أن يتواجد بالقرب من الجهاز، ويجب أن يكون معتمد وله مقطع مناسب للجهاز. (راجع جدول المعلومات الفنية).
الكبل الكهربائي يجب أن يكون على الأقل من نوع HO7RN-F للوصول إلى لوحة أطراف التوصيل، اتبع الإجراءات التالية:
- أفضل التيار الكهربائي عن الجهاز بواسطة المفتاح الكهربائي المتواجد قبل الجهاز.
- أبعد اللوح الأمامي من خلال فك براغي التثبيت.
- أدخل الكبل عبر مثبت الكبل.
أوصل بحرص الموصلات بأطراف التوصيل المطابقة لها والمتواجدة داخل لوحة أطراف التوصيل.
كبل التأريض يجب أن يكون أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبت الكبل. شد مثبت الكبل.

متساوي الجهد

يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض في المنطقة السفلية الأمامية من الجهاز. وهو مميز بطاقة معلومات:



التوصيل بشبكة المياه

يجب وصل الجهاز مع شبكة الماء بشكل دائم، وأن لا يكون ذلك بواسطة مجموعة من معدات وصل مؤقتة وأنابيب مرنة. يمكن "إذا وجد" وضع فلتر ميكانيكي وصمام يوقف أو يسمح بتدفق الماء في نقطة وصل أنابيب دخول الماء مع شبكة توزيع الماء. قبل وضع الفلتر، يجب تمرير كمية كافية من الماء لتنظيف الأنابيب من ما قد يوجد فيها من رواسب مركبات الحديد.

الإنذار!

الشركة المنتجة غير مسؤولة ولاتعوض على أساس الضمان أضرار ناشئة عن تركيب غير مناسب ولايطابق التعليمات.

تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق،

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 وتتسأ حالات تشكل خطر على المستخدم.

العناية بالجهاز

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.
- إذا كان الجهاز من النوع الذي يعمل بواسطة الكهرباء، استخدم مفتاح العزل لقطع التيار الكهربائي.
يضمن تنظيف الجهاز يومياً عمله بشكل سليم وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أوساخ مستعصية أو الأستيون أو المذيبات غير المهلجنة لا تستعمل مساحيق غسيل حاكة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش صارة. في حالة ملامسة المساحيق المعدنية والحجارة المعدنية ومخلفات أشغال المواد الحديدية بشكل عام للسطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، يمكن أن تؤدي إلى تشكيل بقع من الصدأ. في حالة وجود بقع صدأ حتى على الأجهزة الجديدة، يمكن تنظيفها بواسطة منظف مخفف بالماء وقطع إسفنجة من نوع "سكوتش برايت".

إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنجة اصطناعية (على سبيل المثال إسفنجة من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً خاصة بتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرضيات. لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء النظيف، ثم جفف من خلال استخدام قطعة قماش.

الصيانة

تم إنشاء الأجهزة بطريقة تقلل من أعمال الصيانة. على الرغم من ذلك، ننصح المستخدم بتوقيع عقد رعاية من أجل مراقبة الأجهزة مرة في السنة على الأقل من قبل الجهاز المختص العامل داخل شركتنا أو من قبل فني مختص.

تنبيه!

قبل القيام بأي عمل صيانة أو تصليح، أفضل الجهاز عن شبكة الغاز أو اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.
استعمل فقط قطع غير أصلية موزدة من قبل الشركة الصانعة.

بشكل دوري، ضع المعجون النحاسي الموزد مع جهاز الطهي البطيء على براغي رفع الحوض. اتبع التعليمات حسب ما هو مبين في الشكل 9.

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")

تنبيهات عامة

تنبيه!

تتواجد الأشكال المشار إليها في فصول "التنبيهات العامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" على الصفحات الأولى من هذا الكتّيب.

قبل تشغيل الجهاز، اقرأ بحرص تعليمات الاستعمال المتواجدة في هذا الكتّيب.
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 المصنّعة أي مسؤولية في حالة عمل الجهاز بشكل غير صحيح نتيجة لعملية تركيب أو صيانة خاطئة أو نتيجة لاستعماله بشكل خاطئ.

الإعداد

قبل البدء بعملية التشغيل، أبعاد الغلاف عن الجهاز. تكون بعض القطع محمية بواسطة فيلم لاصق، بحيث يجب إبعاده بحرص. إذا بقيت بعض مخلفات الصمغ، يجب تنظيفها بواسطة العناصر المناسبة، مثل البنزين. لا تستعمل على الإطلاق عناصر حادة.

رُكّب أقدام الجهاز. يجب التحقق من استواء الجهاز بواسطة ميزان التسوية. يمكن التغلب على عدم استواء الجهاز من خلال تعديل ارتفاع الأقدام نفسها. يجب أن تكون وصلات شبكة الغاز و/أو الشبكة الكهربائية بالقرب من الجهاز ومن السهل الوصول إليها.

يُنصح بوضع الجهاز تحت 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 مواد غير قابلة للاشتعال. على العكس من ذلك، يجب كسائها بمواد غير قابلة للاحتراق وذات عزل حراري مناسب، كما يجب الإهتمام بشكل كبير في النظم المتعلقة بالوقاية من الحرائق.

الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

نُصِرَاح الشركة المصنّعة 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 والتعليقات 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.

تلاءم خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 10/18.

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل.

تنبيه:

يعادل الهواء اللازم لاحتراق الحارق 2 م³/ساعة لكل كيلواط من القدرة المركبة.

تهوية الغرفة

يجب أن يتواجد في الغرفة التي يركّب فيها الجهاز فتحات تهوية لضمان عمل الجهاز بالشكل الصحيح ومن أجل تغيير هواء الغرفة نفسها.

يعادل الهواء اللازم لاحتراق الحارق 2 م³/ساعة لكل كيلواط من القدرة المركبة.

يجب أن تكون فتحات التهوية بقياس مناسب، ويجب حمايتها بواسطة الشبك، كما يجب أن تتواجد في مكان يضمن عدم إعاقتها. (راجع الشكل 2 - الشكل 3).

لا تُركّب الجهاز بالقرب من وحدات أخرى تصل حرارتها إلى درجات عالية، خوفاً من تلف المركبات الكهربائية.
أثناء مرحلة التركيب، تحقق من أن مجاري شطف وتصريف الهواء خالية من العوائق.



الموديل:

عدد:

فولت:

كيلواط:

٦٠/٥٠

٥هيرتس:

IPX4





المعالجة والنقل

توضع الأجهزة على سفالة (بالة) من الخشب لتسهيل نقلها ومعالجتها بواسطة الرافعات الشوكية أو العربات سواء داخل المصنع أو عند تحميلها ونقلها. يتم تغطيتها بأغلفة من الكرتون الموج بثلاثة طبقات ويوضع عليها إشارات لاصقة مطبوعة. تشمل هذه الإشارات على تعليمات حول كيفية معالجتها وتمنع من رفعها بواسطة المشابك ومن تعريض الغلاف إلى العوامل الجوية.
كما تنبّه أيضاً العامل على وجود أشياء حسّاسة في الداخل وحول

تنبيهات

يشير إلى أن هذا الجهاز معد فقط للاستعمال المهني وإلى أن استخدامه يجب أن يتم حصراً من قبل أشخاص مؤهلين.
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.

دليل الاستعمال

| | |
|-----|--|
| 358 | تنبيهات عامة |
| | أجهزة الطهي البطيء بالغاز  |
| 354 | القياسات |
| 353 | المعلومات الفنية |
| 352 | تعليمات محدّدة |
| | أجهزة كهربائية للطهي البطيء  |
| 349 | القياسات |
| 348 | المعلومات الفنية |
| 347 | تعليمات محدّدة |

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____