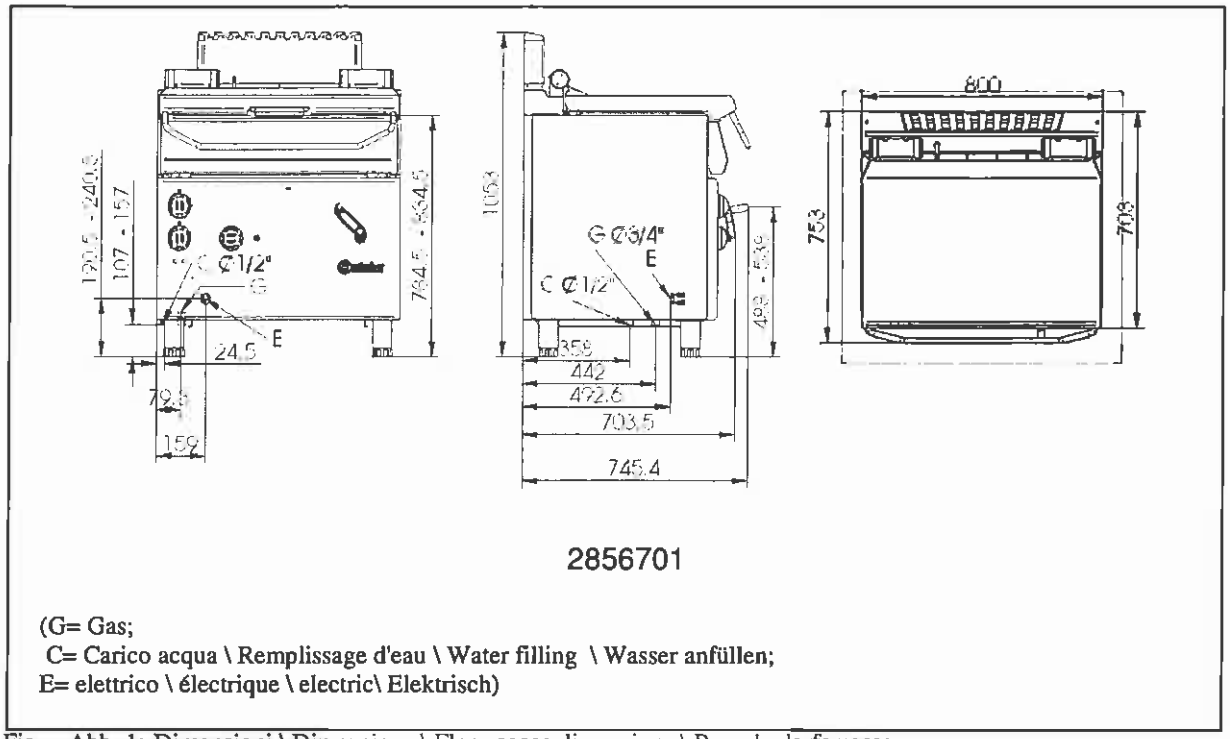
D/A/CH

Bartscher

GASBETRIEBENE KIPPBRATPFANNEN
MOTORISIERTE GASBETRIEBENE KIPPBRATPFANNEN
ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN
MOTORISIERTE ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN
SERIE 70

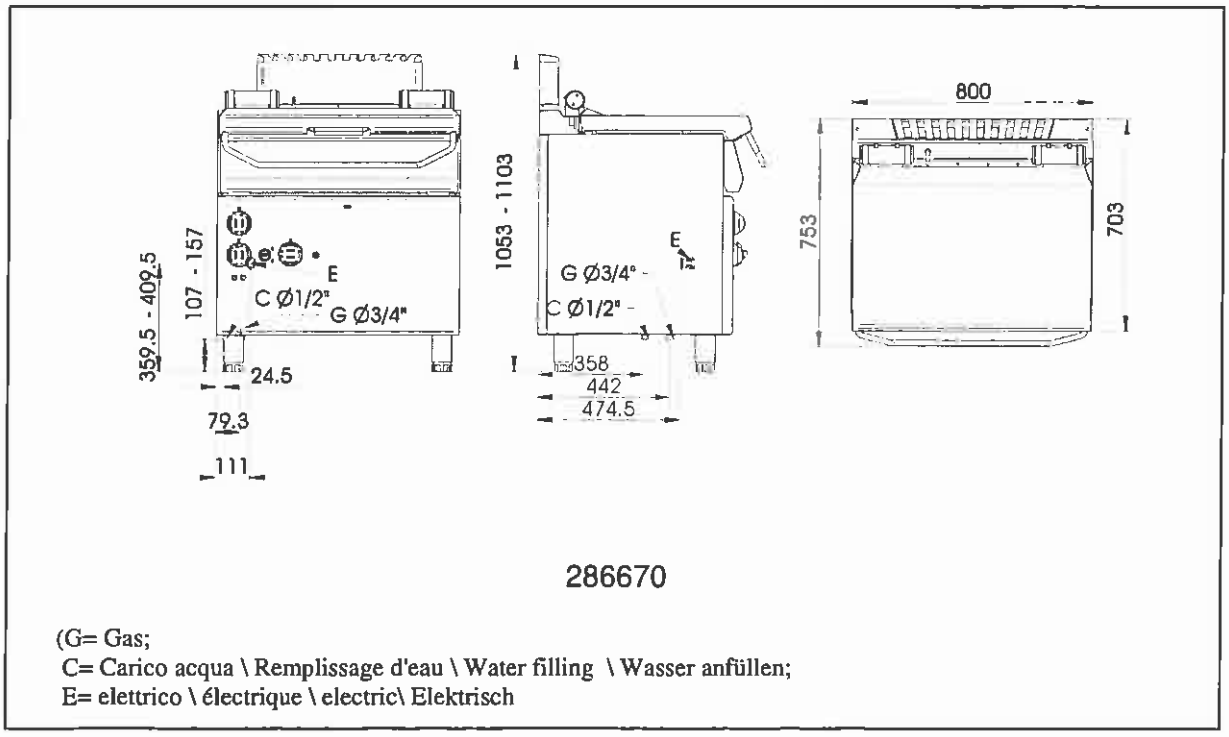
286.600
286.670
285.6001
285.6701

INSTALLATION, BENUTZUNG UND WARTUNG



(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen;
E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse



(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen;
E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch

Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

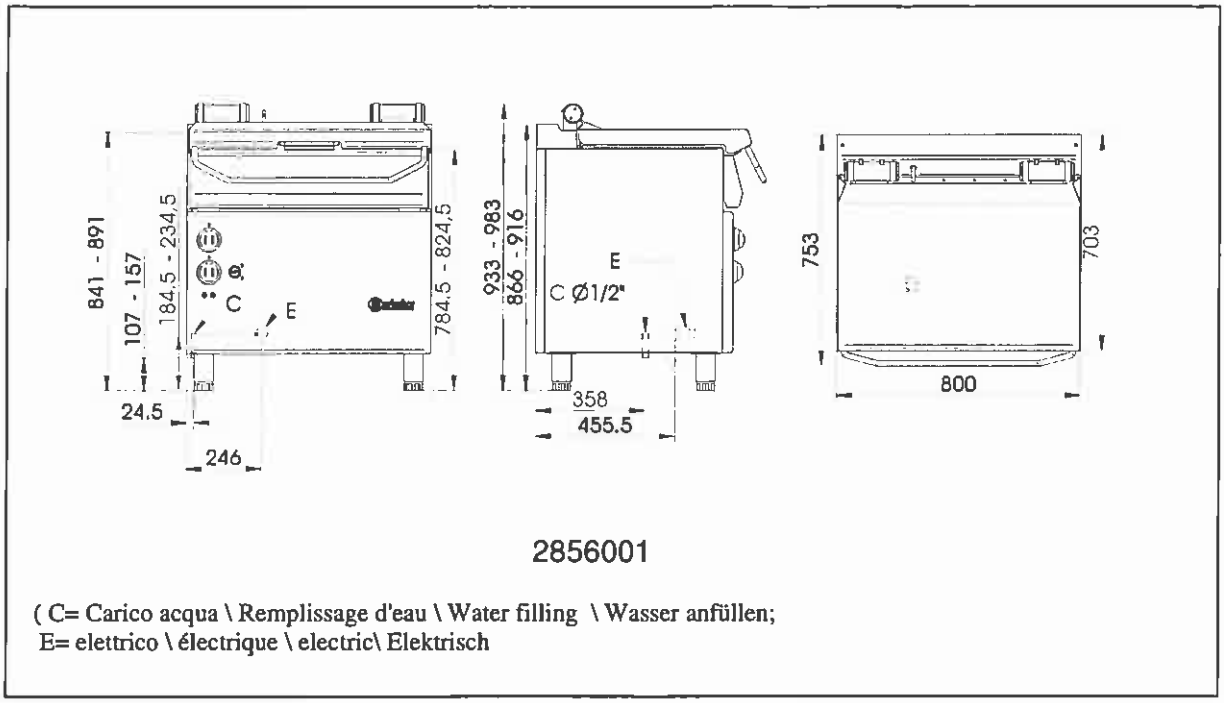


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

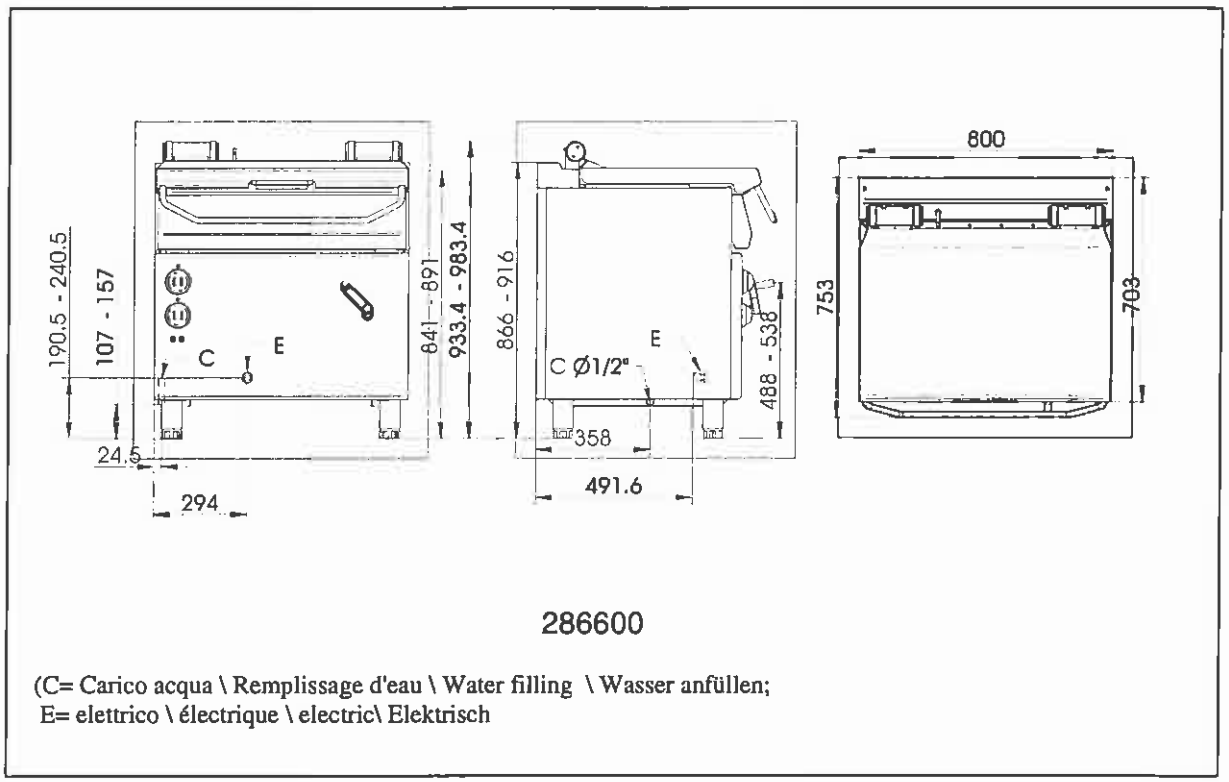


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.
Bartscher	I_{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV ☐
	I_{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS ☐
	$I_{3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY ☐ MT ☐
	II_{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU ☐
	II_{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR ☐ BE ☐
CE XXXX	II_{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT ☐ PT ☐ GR ☐ GB ☐
Nr.	II_{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES ☐ IE ☐ CH ☐
TIPO/TYPE A	II_{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL ☐
MOD.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE ☐
ART.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT ☐ CH ☐ CZ ☐ SK ☐
N°.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI ☐ LT ☐ BG ☐
kW B	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO ☐ SK ☐ RO ☐
ΣQn m³/h C	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE ☐ SI ☐ HR ☐ TR ☐
kg/h D	$II_{2HS3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU ☐
	$II_{2L3B/P}$	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL ☐
kW E V~ F	$III_{1a2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE ☐
Hz G	$III_{1a2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK ☐
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Menl for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gāz – Przysposobione na gas – Nalatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin									G20 20mbar (H)

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild

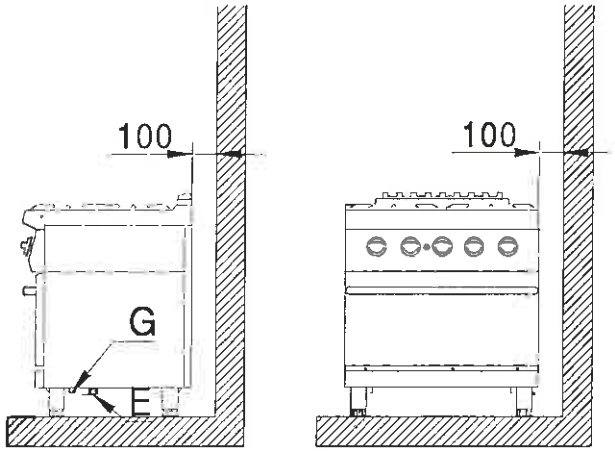


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

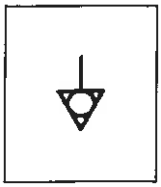


Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

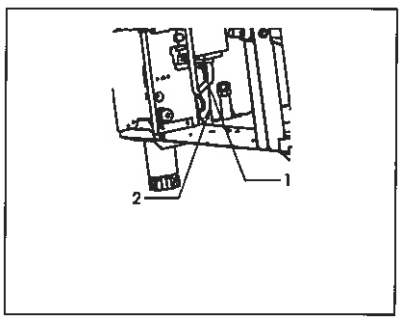
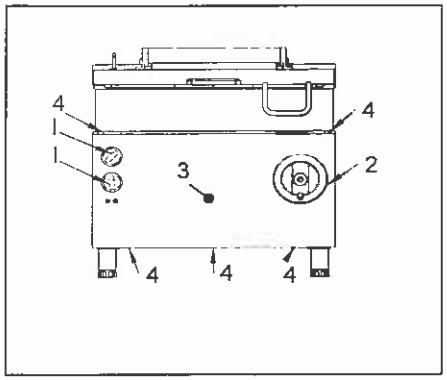
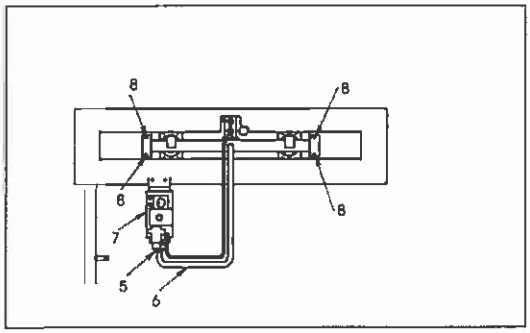


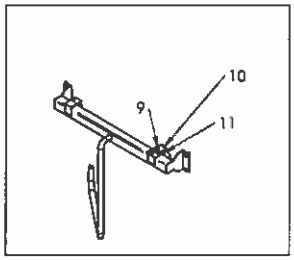
Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks





Figg.. – Abb. 9, 10, 11 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners



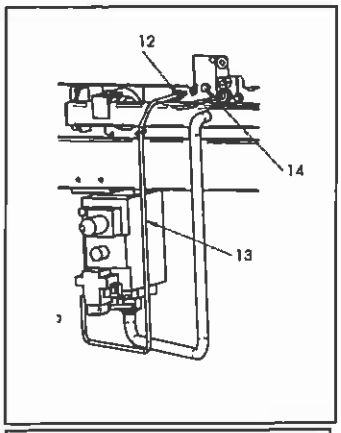


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

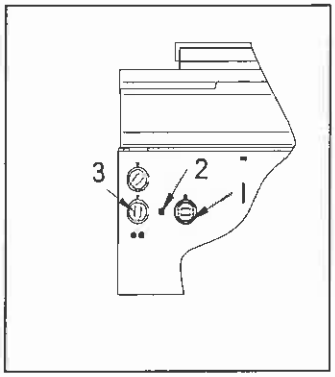


Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät)

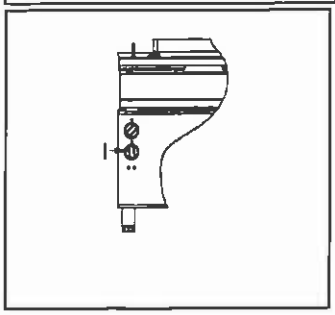


Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

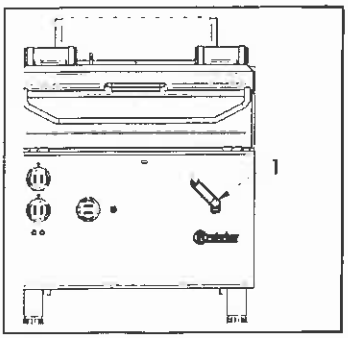
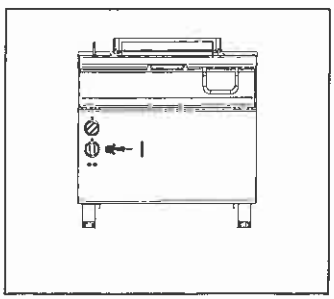


Fig. – Abb. 15 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel)

Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische kippung)



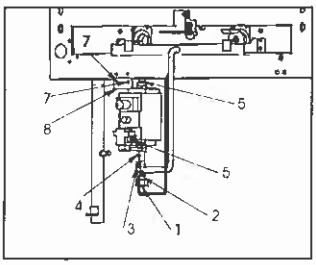
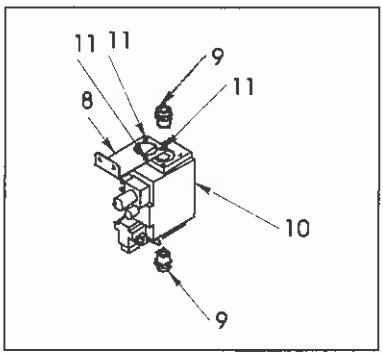
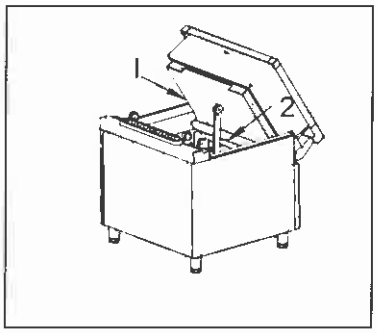
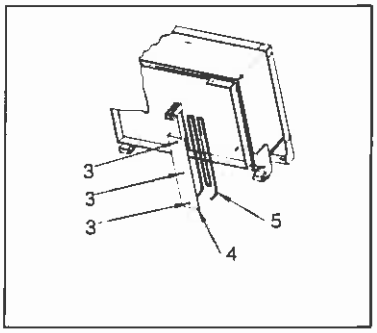


Fig. – Abb. 17,18 : Sostituzione della valvola in sicurezza\ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve\ Austausch der sicherheitsventil







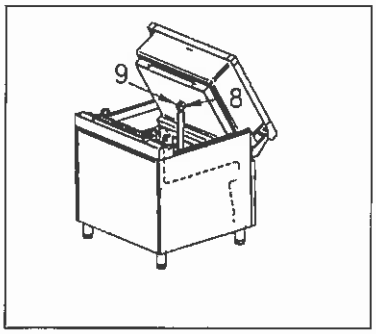


Fig. – Abb. 19,20,21 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du résistances \ Substituting the heating element\ Austausch der panzerwiderstande

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Maße der Pfanne BxTxH [mm]	Fassungsvermögen Pfanne [Lit.]	Gas-leisl. (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) m3/h]	Verbrennungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekl.Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]]
2856701	Manuelle Gas-Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 3	50	3x1
2856001	Motorisierte Gas-Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1
286670	Manuelle elektrische Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5							7,5	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
286600	Motorisierte elektrische Kippbratpfanne 1 Modul	800x700x850	700x440x170	52.5							7.65	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH – KAT. $II_{2ELL3B/P}$, $II_{2H3B/P}$)

Gasart	Nenn-leistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritz-ventile [1/100 mm]	Durchmesser By-pass [1/100 mm]	Zündbrenner-Einspritzventile [N°]	Luftregelung "x" [mm]
BRENNER KIPPBRATPFANNE 1 MODUL						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	12,50	-	R105 x 2	-	30	Offen
Erdgase (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Geschlossen
Erdgase (G25)	12,50	-	210 x 2	-	51	Geschlossen

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie $II_{2ELL3B/P}$, $II_{2H3B/P}$ gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 5 – Seite 4) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2006/95/CE	- Niederspannung (LVD)
CEE 2004/108	- Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
90/396/CEE	- Gasbetriebene Geräte
98/37/CE	- Geräteregelungen

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gasbetriebene Kippbratpfanne

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.
Jede Pfanne ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasventil ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.
Der Tiegel ist aus rostfreiem Stahl gebaut und der Boden ist aus weichem Stahl für eine bessere Wärmestrahlung.
Die Pfanne ist zur Gänze aus Edelstahl hergestellt und verfügt je nach Version über ein manuelles oder motorisiertes Kippsystem. Das Aufheizen erfolgt durch röhrenförmige Brenner aus rostfreiem Edelstahl, die besonders für die ihnen zugedachten hohen Temperaturen geeignet sind.

Elektrische Kippbratpfanne

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.
Jede Pfanne ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 90°C und 300°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung gewährleistet.
Der Tiegel ist aus rostfreiem Stahl gebaut und der Boden ist aus weichem Stahl für eine bessere Wärmestrahlung.
Die Pfanne ist zur Gänze aus Edelstahl hergestellt und verfügt je nach Version über ein manuelles oder motorisiertes Kippsystem. Die Heizung erfolgt durch Spezielle Strahlungsheizkörper mit hoher Leistung, die von einem Thermostat betätigt sind.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 6, seite 4)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In

beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. (siehe Abbildung auf der Seite). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (**DE**):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunterneh-mens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungs-anlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumlufttechnische Anlagen für Küchen"VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschirften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

Rauchabzug

Diese Geräte ensprechen dem Typ "A1" und benötigen daher für die Ableitung der Verbrennungsabgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer

gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m3/h pro kW installierte Gasleistung)

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinem Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt "Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart" vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von 3/4 Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich hinter der Bedienblende der Auflageplatte, letztere wird durch das Lösen der zwei Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht (in der Hand-Ausführung muß die Kurbel herausgezogen werden). Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von**

mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf. Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechende Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).
Das Gerät muss weiters mit einem ÄQUIPOTENZIAL-System verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Folge angeführten Symbol gekennzeichnet (Abb. 7 – *Seite* 4).

Anschluss an die Wasserversorgung

Das Wasserzuflussrohr unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen mit der Wasserversorgung verbinden.

Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 8, seite 4).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer - entweder aus "U"-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1 mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die "Volumetrische Methode" angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren

Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebenem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall ist die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.
Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 9-10-11, seite 5)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1) und das Handrad für die Pfannenanhebung (2) zu entfernen, anschließend die Bedienblende (3) durch Lösen der vier

Befestigungsschrauben (4) abnehmen. Nun den Anschluss (5), der die Rampe (6) am Elektroventil (7) festhält und die Schrauben (8), die das Ventil am Rahmen blockieren, lösen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube (9), die die Primärluftregelung blockiert aufschrauben, den Bügel (10) ganz öffnen, die Düse (11) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten, die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 11, seite 5)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (9), die den Bügel der Luftregelung (10) hält, lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle 2 einstellen, die Schraube (9) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 9-10-12, seite 5)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1) und das Handrad für die Pfannenanhebung (2) zu entfernen, anschließend die Bedienblende (3) durch Lösen der vier Befestigungsschrauben (4) abnehmen. Nun den Anschluss (5), der die Rampe (6) am Elektroventil (7) festhält und die Schrauben (8), die das Ventil am Rahmen blockieren, laut den Abbildungen 8 und 9 lösen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den Anschluss (12), der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (13) festhält herausschrauben und die Düse (14) entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen, den Anschluss ganz hineinschrauben und alle vorher entfernten Teile wieder befestigen..

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Gasbetriebene Kippbratpfanne (Abb. 13, seite 5)

Beim Anzünden des Brenners der Kippbratpfanne ist wie folgt vorzugehen:
- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung drehen ✷ ;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ✷ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch die Öffnung in der Gerätefront überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf 🔥 anzünden;
- durch Drehen des Thermostat-Kontrollschalters (3) die gewünschte Temperatur einstellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen, um auch den ✷Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen.

Elektrische Kippbratpfanne (Abb. 14, seite 5)

Um die Kippbratpfanne zu erhitzen, ist wie folgt vorzugehen:
- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Temperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die vorhandene

Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der eingestellten Pfannentemperatur erlischt.
- Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.

Manuelles Kippen der Pfanne (Abb. 15, seite 5)

Das manuelle Kippen der Pfanne wird durch das an der Vorderfront des Geräts angebrachte Handrad (1) erreicht. Durch Drehen des Handrads im Uhrzeigersinn wird die Pfanne angehoben, während ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein Absenken bewirkt.

Motorisiertes Kippen der Pfanne (Abb. 16, seite 5)

Das motorisierte Kippen der Pfanne wird durch den an der Vorderfront des Geräts angebrachten Wahlschalter (1) erreicht. Durch Drehen des Wahlschalters nach oben (Pfeil ▲) wird die Pfanne angehoben, durch Drehen nach unten (Pfeil ▼) wird sie abgesenkt.
Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist die Kippvorrichtung mit besonderer Vorsicht einzusetzen.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Kippbratpfanne niemals mit ohne Inhalt in Betrieb setzen.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Sollte das Gerät über einen längerem Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselinöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Sicherheitsventil (Abb.9, seite 5 –Abb. 17,18 seite 6)

Um das Ventil auszutauschen, sind die Drehschalter für Wasser und Gas und das Handrad zu entfernen, anschließend die Bedienblende durch Lösen der vier Befestigungsschrauben laut Abbildung 8 abnehmen. Nun können nacheinander der Stutzen der Hauptbrennerleitung (1), der Stutzen der Zündbrennerleitung (2), das Thermoelement (3), der Rampenstutzen (4) und die Schrauben (5), mit denen die Halteplatte (6) montiert ist, losgeschraubt werden; letztere dient zur Befestigung des neuen Elektroventils. Die Ventil-Gruppe zusammen mit den Verbindungsstücken und des Bügels entfernen; dann die Schrauben (11) des Bügels (8) zum Fixieren vom Ventil (10) lösen und die Verbidungsstücke (9) vom Ventil lösen; passen Sie darauf, daß die Gewinde micht beschädigt wird, da die Teile wieder gebraucht werden. Den Teil dann ersetzen und alles wieder an seinen Platz positionieren. Damit es besser dicht ist, wird empfohlen, die Verbindungsstücke (9) dem Ventil durch ein Gewindeschloss einzuschrauben.

Thermoelement

Um das Thermoelement auszutauschen, sind die Drehschalter für Wasser und Gas und das Handrad zu entfernen, anschließend die Bedienblende durch Lösen der vier Befestigungsschrauben abnehmen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Widerstände (Abb.19-20-21, seite 6)

Um die Widerstände auszutauschen, ist zuerst die Pfanne so hoch wie möglich anzuheben und dann die Abdeckung des Widerstandsbehälters (1), der Behälter (2) selbst und die Halterung des auszutauschenden Widerstandes (3) durch Lösen der Befestigungsschrauben (4) zu entfernen. Nun den Widerstand (5) von der Verkabelung lösen und herausziehen. Sollte sich der Austausch als zu schwierig
erweisen, kann der Vorgang erleichtert werden, indem die Bedienblende (6) und die Vorderfront (7) entfernt werden (siehe Abbildung 8) und die Pfanne nach dem Entfernen des Zapfens (8) und des Vorsteckers (9) nach vorne geneigt wird. Es wird dringend angeraten, diese letztgenannte Methode nur im Notfall und mit äußerster Vorsicht anzuwenden.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

GB/UK

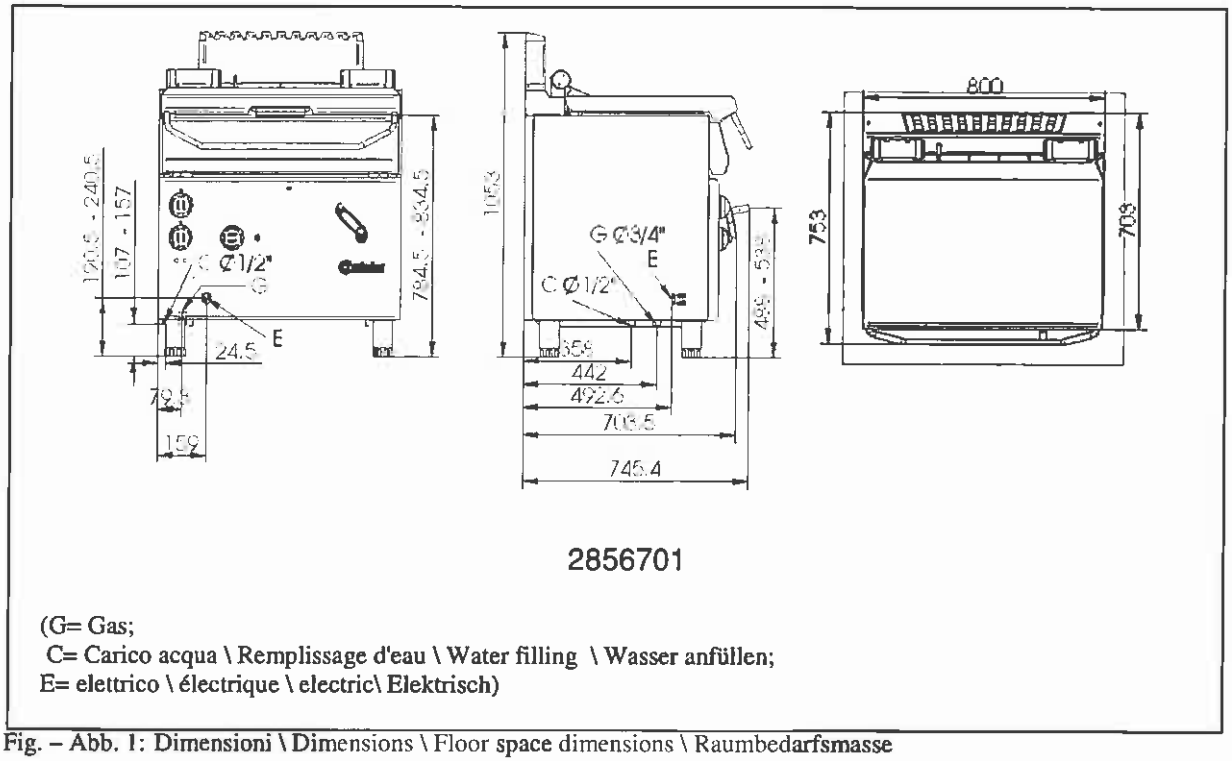
Bartscher

SERIE 70
GAS BRAISING PAN
MOTORIZED GAS BRAISING PAN
ELECTRIC BRAISING PAN
MOTORIZED ELECTRIC BRAISING PAN

286.600
286.670
285.6001
285.6701

INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE

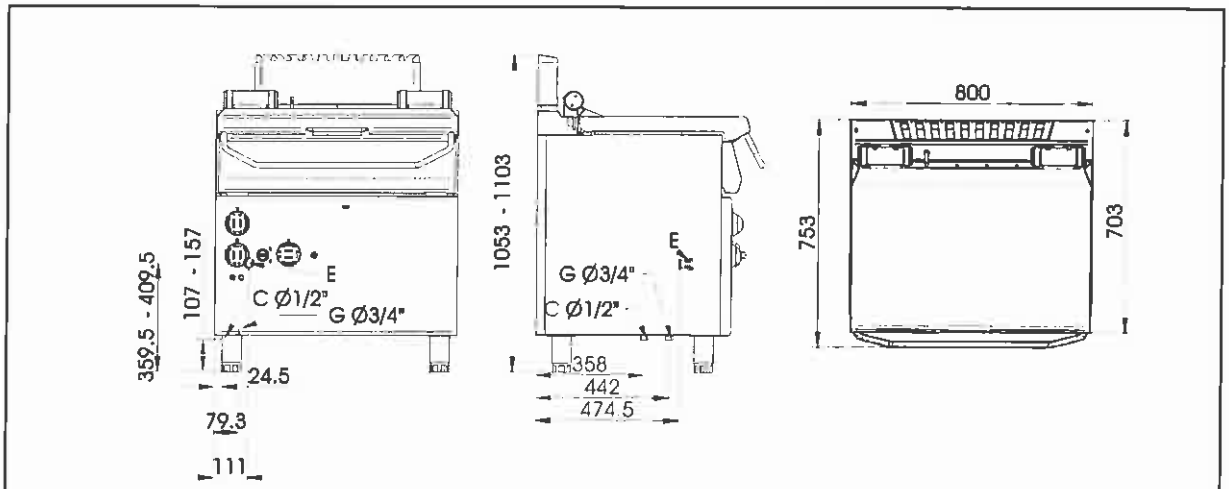
MISURE D'INGOMBRO



2856701

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen;
E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse



286670

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen;
E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch

Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

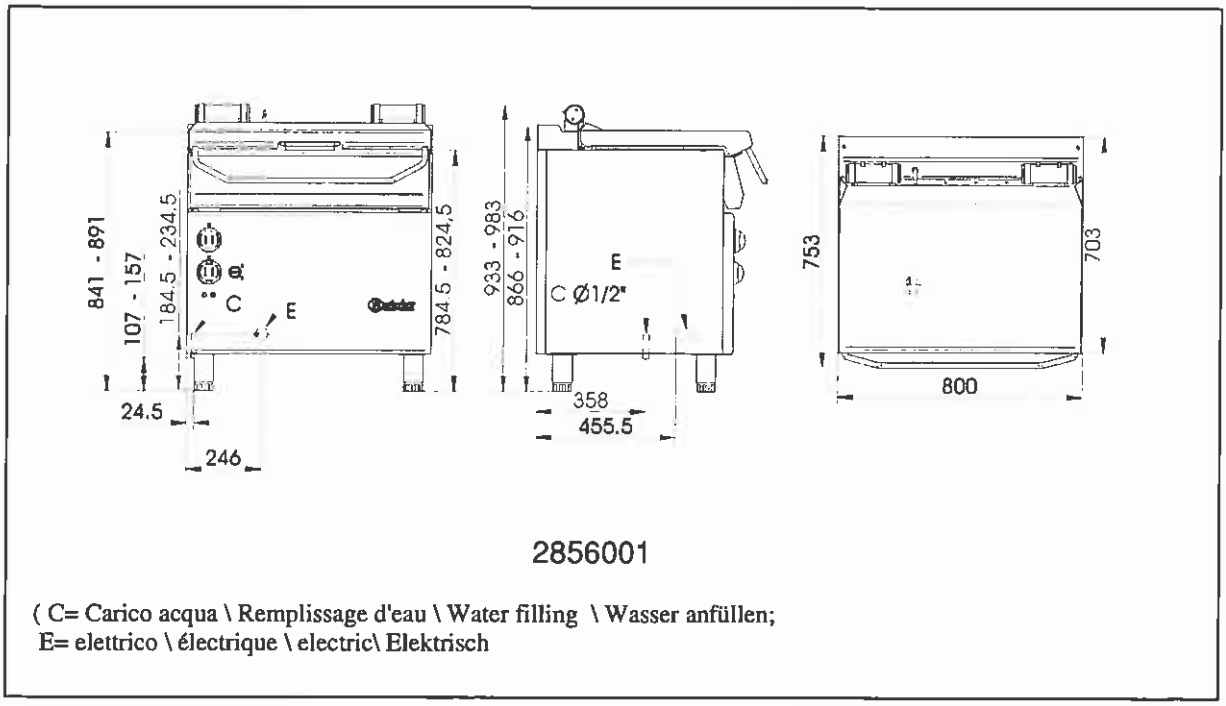


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

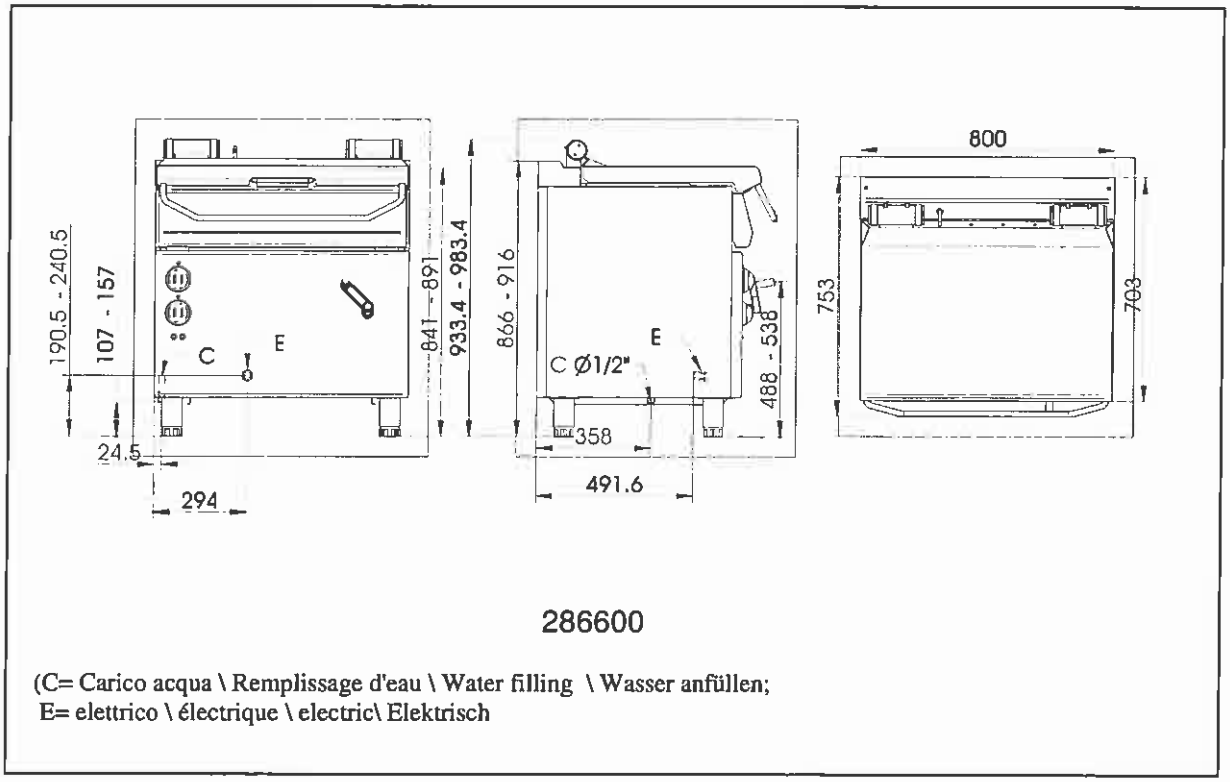


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.
Bartscher	I_{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV ☐
	I_{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS ☐
	$I_{3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY ☐ MT ☐
	II_{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU ☐
	II_{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR ☐ BE ☐
CE XXXX	II_{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT ☐ PT ☐ GR ☐ GB ☐
Nr.	II_{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES ☐ IE ☐ CH ☐
TIPO/TYPE A	II_{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL ☐
MOD.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE ☐
ART.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT ☐ CH ☐ CZ ☐ SK ☐
N°.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI ☐ LT ☐ BG ☐
kW B	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO ☐ SK ☐ RO ☐
ΣQn m³/h C	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE ☐ SI ☐ HR ☐ TR ☐
kg/h D	$II_{2HS3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU ☐
	$II_{2L3B/P}$	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL ☐
kW E V~ F	$III_{1+b2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE ☐
Hz G	$III_{1+2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK ☐
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προστοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára elökészített – Sagatavota darbam ar gāz – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin									G20 20mbar (H)

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild

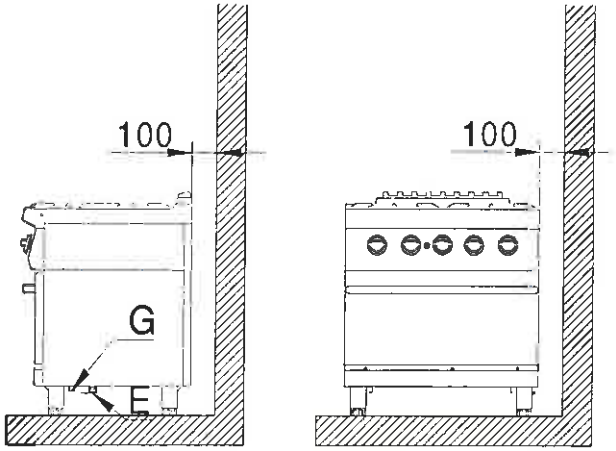


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

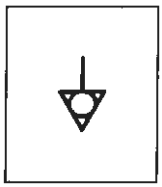


Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

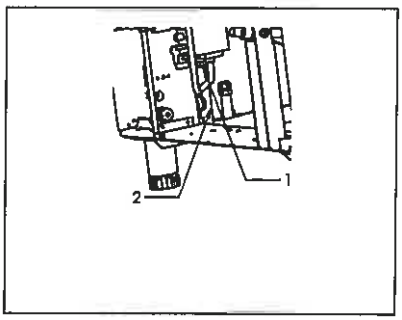
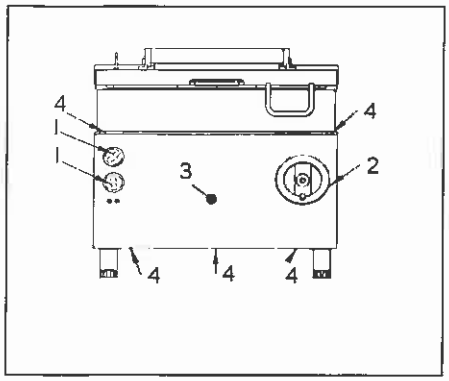
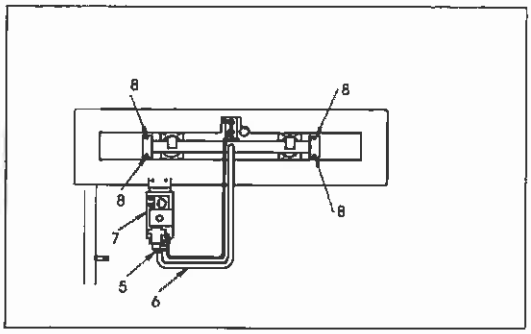


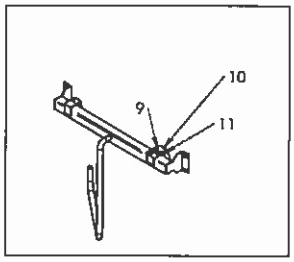
Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks





Figg.. – Abb. 9, 10, 11 :_Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur _Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners



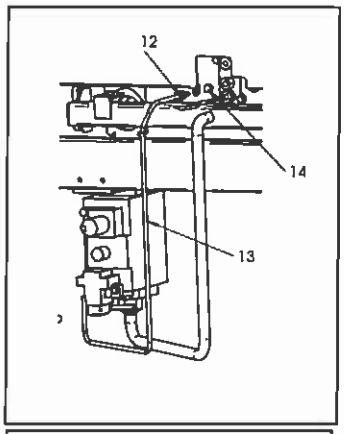


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

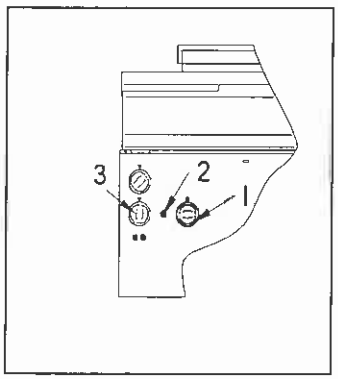


Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät)

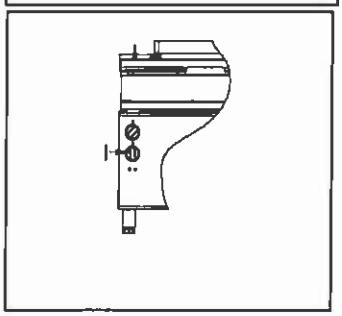


Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

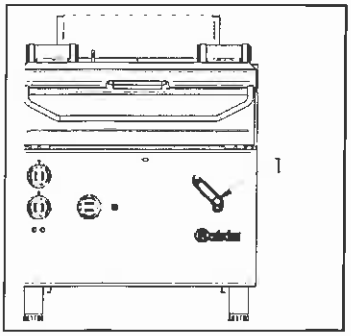
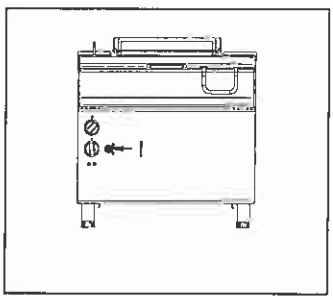


Fig. – Abb. 15 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel)

Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische kippung)



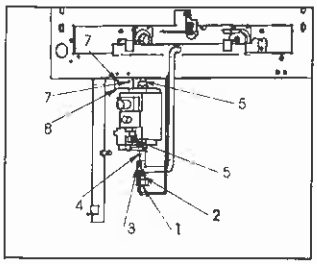
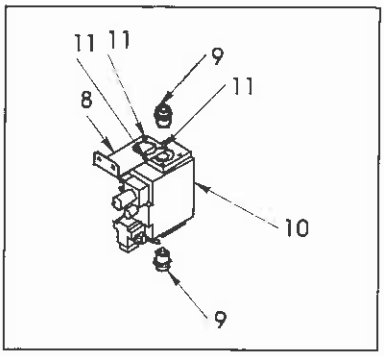
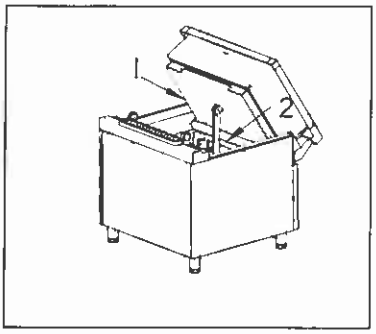
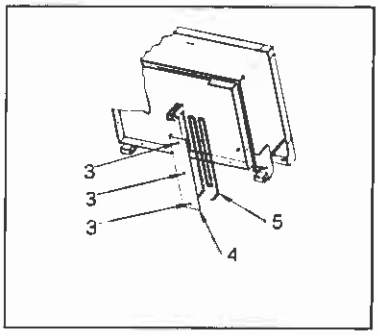


Fig. – Abb. 17,18 : Sostituzione della valvola in sicurezza\ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve\ Austausch der sicherheitsventil







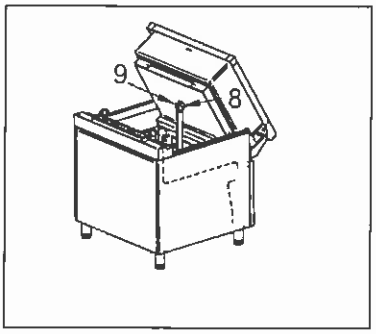


Fig. – Abb. 19,20,21 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du résistances \ Substituting the heating element\ Austausch der panzerwiderstande

(Table 1) TECHNICAL FEATURES (GB-IE-GR-CY-MT-IS- NL-SE-DK-FI-CZ-SK-LT-BG-NO-RO-EE-SI-HR-TR-HU-PL)

Model	Description	Dimensions LxDxH [mm]	Vat Dimensions LxDxH [mm]	Vat capacity [l]	Gas Power(B) [Kw]	Type (A)	LPG Consumption (G30) (D) [Kg/h]	METHANE Consumption. (G20) (C) [m3/h]	Air for comb. [m3/h]	Gas connector	Electric Power. (E) [Kw]	Voltage (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	H07 RN-F Type Cable [2 mm]
2856701	Gas Braising Pan 1 manual unit	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 3	50	3x1
2856001	Gas Braising Pan 1 motorized unit	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1
286670	Electric Braising Pan 1 manual unit	800x700x850	700x440x170	52.5							6,5	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
286600	Electric Braising Pan 1 motorized unit	800x700x850	700x440x170	52.5							6.75	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5

(Table 2) BURNER FEATURES (GB, IE, GR - CAT. II_{2H3+})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Close

(Table 3) BURNER FEATURES (IS - CAT. I_{3P})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open

(Table 4) BURNER FEATURES (CY, MT - CAT. $I_{3B/P}$)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open

(Table 5) BURNER FEATURES (LV - CAT. I_{2H})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Close

(Table 6) BURNER FEATURES (NL - CAT. $II_{2L3B/P}$)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	195 x 2	-	51	Close

Table 7) BURNER FEATURES (SE, DK, FI - CAT. $II_{2H3B/P}$)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Close

Table 8) BURNER FEATURES (CZ,SK,FI, LT, BG, NO, RO, EE, SI, HR, TR - CAT. $II_{2H3B/P}$)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G30-G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Close

Table 9) BURNER FEATURES (HU - CAT. $II_{2HS3B/P,}$)

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Close
Natural Methane Gas (G25.1)	12,50	-	175T x 2	-	51	Close

(Table 10) BURNER FEATURES (PL - CAT. II_{2E3P})

Gas Type	Normal Capacity [kW]	Reduced Capacity [kW]	Diam. Main Injector [1/100 mm]	By-pass Diameter [1/100 mm]	Pilot Injectors [N°]	Air Regulation "x" [mm]
BRAISING PAN BURNER 1 UNIT						
Liquid Gas LPG (G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Open
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Close

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *Installation must be carried out by qualified personnel following the manufacturer's instructions in the specific manual.*
- *The appliance must only be used by trained personnel and only for its intended use.*
- *In the event of breakdown or malfunctioning, switch off the appliance and call in after sales assistance only from an authorised centre.*
- *Use only original spare parts; otherwise no liability is accepted by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high- pressure water sprays, neither must the openings or air fumes on heat inlets/outlet s be blocked.*

ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorised changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet

For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having ensured that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*
- *The user must be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion, makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance.*

TECHNICAL FEATURES

The following instructions for set up and functioning refer to gas and mixed appliances belonging to categories $I_{3B/P}$, II_{2H3+} , $II_{2H3B/P}$, $II_{2HS3B/P}$, $III_{1ab2H3B/P}$ with a power pressure for Buthane/Propane (G30- G31) of 30/37 mbar, for Methane (G20- G25- G25.1) of 20/25 mbar, and for Town Gases (G110-120) of 8mbar. The data plate (fig. 5 – pag. 4) with all the information to refer to regarding the appliance, is situated inside the right or left side of the control panel, depending on the model. The appliances have been checked in accordance with the European directives below.

2006/95/CE	- Low Tension (LVD)
CEE 2004/108	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
90/396/EEC	- Gas Appliances
98/37/EC	- Appliance to the directives

and the particular reference norms.

Declaration of compliance
The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force, with particular regard to the system of fume evacuation and air exchange.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Gas Braising Pan

A sturdy steel structure placed on four legs, which make it possible to regulate the height. The extermal coating is made of Chrome-Nickel 18/10 stainless steel.
Each pan is provided with a thermostatic safety gas tap that allows temperature control in a range from 90° C to 300° inclusive; safety is ensured by means of a thermocouple which is kept active by the flame of the pilot burner.
The pan is made of stainless steel with the bottom of mild steel for a best thermal conduction, with a manual or motorized lifting system depending on the type. Heating is by means of stainless steel tubular burners, suitable for correct functioning at the high temperatures to which they are exposed.

Electric Braising Pan

A sturdy steel structure placed on four legs, which allow its height to be adjusted. The external coating is made of Chrome-Nickel 18/10 stainless steel.
Each pan is provided with a thermostat that allows temperature control in a range from 90°C to 300°C inclusive, safety is ensured by means of a safety manually controlled thermostat.
The pan is made of stainless steel acier with the bottom of mild steel for a best thermal conduction, with a manual or motorized lifting system depending on the type. Heating is by means of electric high performing radiate heating element and is thermostatically controlled.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig. 6,pag. 4)

It is advisable to install the appliance in a well-ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 100 mm from the side and back walls must be observed (as in the figure on the left). In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following provisions (**GB**):

- Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984
- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:
- Gas board rules
- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- Provisions of the Gas supplying company
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

Fume evacuation

These are "A1" Type appliances that do not require direct connection to an evacuation duct for combustion products. The products of combustion, however, must be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, otherwise directly outside. The use of an extractor fan connected directly to the external environment with a capacity no lower than that stated in table 1. This value must be increased with the air exchange necessary for the well being of the operators, in accordance with the norms in force. (Approximately a total of 35 m^3/h per kW of gas output installed).

INSTALLATION

Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ascertaining that it is intact and, if in doubt, do not use it but call in professionally qualified personnel. After having verified that the appliance is in good condition, the protective film may be removed. Carefully clean the external parts of the appliance with warm water and detergent using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue residues, remove them by using a suitable solvent (e.g. acetone). For no reason must abrasive substances be used. After having been put into place, the appliance must be levelled by regulating the adjustable feet.

Gas Connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the type of gas available corresponds to the type of gas the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to proceed as described in the paragraph *"Functioning with gas different from the setting"*. The connection to the threaded coupling, having a diameter of ¾ inch, situated on the bottom of the appliance, may be fixed or mobile using a compliant rapid pipe fitting. If flexible piping is used, this must be in stainless steel and compliant with the norm. All the seals on the junction threads must be in guaranteed materials certified for use with gas. Before the installation of each single appliance it is necessary to install a cut off cock for rapid interruption of the gas supply. This can be placed in an easily accessible position in such a way as to make it possible to turn off the gas supply when the appliance is not being used. When the connection has been completed, the tightness must be checked, by using a leak-finder spray.

Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The junction boxes are situated behind the frontal panel of the appliance and it is possibile to reach it by unscrewing the screws which fix the panel to the machine (in the manual model it is necessary to remove the handle then in the right side is situated the electric box with the terminal block. At the end, repeat all the phases on the contrary. Furthermore, the efficiency of the earth connection must be checked, and also that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H05 RN-F. **As in international provisions, before installing the appliance a multiple-pole device must be installed with a contact opening of at least 3 mm that must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).
The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown at page 4 (fig.7).

Water supply connection

Connect the water inlet pipe to the distribution system according to provisions by the norms in force.

Checking gas tightness and pressure (fig.8, pag. 4)

Before proceeding to check the pressure, it is necessary to check the tightness of the gas installation up to the nozzle with a leak-finder spray to ensure that no damage has been done to the appliance during transportation. Then it is possible to proceed with checking the inlet pressure, which is done by means of a gauge for liquids, either a "U" gauge or an electronic gauge with a minimum definition of 0.1 mbar. To carry out the reading, the screw (1) must be removed from the pressure outlet (2) and the rubber gauge pipe connected. Open the gas supply valve of the appliance, check

the pressure output and close the valve. Remove the gauge pipe and put back the screws correctly into the pressure outlet. The pressure value must be within the minimum and maximum values shown below:

Type of gas	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (Methane)	20	17	25
G20 (Methane)*	25	20	30
G25 (Methane)	25	20	30
G25.1 (Methane)*	25	20	30
G30 (Butane)	30	20	35
G31 (Propane)	37	25	45

(*These gases belong to $II_{2HS3B/P}$ category, which is used only in Hungary)

If the pressure reading is not within the limits of the table, find out the cause. After solving the problem, check the pressure again.

Checking the power

Normally, it is sufficient to check that the nozzles installed are the correct ones and that the burners function properly. If desired, the absorbed power can be further checked by using the "Volumetric Method". With the help of a chronometer and a counter, it is possible to read the volume of gas output to the appliance in time units. The right comparison volume [E] can be obtained with the formula shown overleaf in litres per hour (l/h) or in litres per minute (l/min). Divide the nominal and minimum outputs (power) shown in the table of burner features for the lowest heat capacity of the type of gas foreseen for use with the appliance. This value can be found in the norm tables or can be provided by the local gas Supply Company.

$$E = \frac{\text{Capacity}}{\text{Calorific Value}}$$

The reading must be done when the appliance is already in function.

Checking the pilot burner

Check the flame of the pilot burner, which must be neither too short nor too high but must lap the thermocouple and have a clear form; otherwise, it is necessary to check the size of the nozzle depending on the pilot version, as specified in the following paragraphs.

Checking the regulation of primary air

All the main burners are provided with primary air regulation. Checking must be done observing the values shown in the air regulation column of the burner features tables (pag. 7 - 9). To regulate the primary air, proceed as illustrated in the following paragraphs.

ATTENTION! All the parts, protected and sealed by the manufacturer may not be regulated by the installer unless specifically indicated.

REGULATIONS AND SUBSTITUTION FOR USING A DIFFERENT GAS TO THE TYPE PROVIDED FOR

Functioning with different gas to the type provided for.

For changing to another type of gas it is necessary to substitute the nozzle in the main burners and in the pilot burner, following the indications given in the following paragraphs. The type of nozzle to install can be found in tables (pag. 7 - 9). The nozzles for the main burner, marked with the relative diameter in hundredths, and the ones for the pilot burner, marked with a number, can be found in a transparent packet attached to the instruction booklet.
When the conversion is completed, check the tightness of the pipe-fittings and also that the ignition and functioning of both the pilot burner and the main burner, at both minimum and maximum, are correct. It may be necessary to check the output (power).

Substituting the burner nozzle (Fig.9-10-11, pag.5)

To replace the burner nozzle first of all remove the knobs (1) and the lifting crank (2), then remove the front panel (3) by unscrewing the 4 screws that hold it in place (4). Then unscrew the connection (5) that joins the ramp (6) to the electrovalve (7) and the screws (8) that fix it to the frame. After freeing this, loosen the screw (9) that blocks the primary air regulation, open the clamp wide (10) and unscrew the nozzle (11) with a spanner and replace it with an appropriate nozzle for the type of gas to be used as shown in tables 2-10. Put back the nozzle tightening it well and then adjust the primary air as indicated in the following paragraph. When all this has been done, put back the previously removed parts.

Regulating the primary air of the burner (Fig. 11, pag. 5)

After having substituted the burner nozzle, the primary air must be regulated; to do this, loosen the screw (9) which holds the air regulation clamp (10), bring value "X" to the correct measurement, referring to tables (pag. 7 - 9) , tighten the screw (9) and check the accuracy of value "X".

Substituting the pilot burner nozzle (Fig. 9-10-12, pag. 5)

To replace the pilot light burner first of all remove the knobs (1) and the lifting crank (2), then remove the front panel (3) by unscrewing the 4 screws that hold it (4). Then unscrew the connection (5) that fixes the ramp (6) to the electro-valve (7) and the screws (8) that hold it to the frame, as shown in figures 8 and 9. After freeing this area, loosen the connection (12) that attaches the main gas supply of the pilot burner (13) and remove the nozzle (14); replace it with an appropriate nozzle for the type of gas used, as shown in tables (pag. 7 - 9). Put back the nozzle and the supply pipe, tighten the connection well, then put back all the previously removed parts.

INSTRUCTIONS FOR USE

Gas Braising Pan (Fig. 13, pag. 5)

To switch on the braising pan burner, proceed in the following way:
- turn the knob (1) from the off position ● to the ignition position ✷ ;
- press the button hard;
- press the piezoelectric lighter button (2) ✷ to light the pilot burner;
- keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot on, this can be checked through the slit on the front of the appliance;
- switch on the main burner by moving the knob to 🔥 ;
- adjust to the required temperature by using the thermostat control knob (3).

To switch off the main burner, it is necessary to turn the knob to the right to the on position (✷), to switch off the pilot too, turn the knob again to the off position ● .

Electric Braising Pan (Fig. 15, pag. 5)

To switch on the braising pan, proceed in the following way:
- turn the thermostat knob (1) to the required heating position; the two pilot lights go on, the green one stays on permanently to show the presence of voltage, while the orange one goes out as soon as the pan reaches the required temperature.
- To switch off, turn the knob to the **0** position.

Manual Tilting (Fig. 15, pag. 5)

Tilting of the manual series is obtained using the crank (1) at the front of the appliance. The pan rises by turning the crank clockwise, and it is lowered by turning the crank anti-clockwise.

Motorized Tilting (Fig. 16, pag. 5)

Tilting of the motorized series is obtained by using the selector (1) at the front of the appliance. The pan rises by turning the selector to the top (arrow ▲) and is lowered by turning it to the bottom (arrow ▼).
Be careful with the tilting system when cleaning and doing maintenance.

ATTENTION! Only use the appliance under surveillance. Never heat the pan when it is empty.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut off valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high-pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold.

The parts in steel can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth; the detergent must be suitable for cleaning stainless steel and must not contain abrasive or corrosive substances. Do not use common steel wool or anything similar which, depositing iron particles, could cause rust. It is also better to avoid using sandpaper or emery paper. Only in the event of encrusted dirt, pumice stone in powder may be used but an abrasive synthetic sponge or stainless steel wool would be preferable, to be used in the direction of the grain. After washing, dry with a soft cloth.
If the appliance is not used for a long time it is advisable to turn off the gas tap, to disconnect the electricity supply, and wipe all steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil in order to spread a protective film and, every so often, air the room.

Maintenance

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut off valve is closed.

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialised personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check for correct ignition of burners and proper functioning at minimum;
- Check the tightness of the gas pipes;
- Check the condition of the power cable.

SUBSTITUTING COMPONENTS

ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cut off valve is closed.

The safety valve (fig.9, pag. 5– figg.17,18, pag. 5)

To replace the thermostat remove the water and gas knobs and the crank then remove the front panel by unscrewing the four screws that hold it in place, as in figure 9, then unscrew consecutively the pipe union that leads to the burner (1), the pilot burner pipe union (2), the thermocouple (3), the ramp union (4) and the screws (5) that fix the support plate in position (8). Pull the valve group including connections and the bracket out, unscrew the fixing screws (11) of the bracket (8) from the electro valve (10) then proceed to unscrew the connections (9) of the valve paying attention not to damage the thread, because the pieces will be recuperated. Then replace the part and proceed to reinstall everything following the inverse sequence. For a better warranty of the sealing it is

preferable to screw the connections (9) to the valve interposing a clamping screw. Then replace the part.

Thermocouple

To replace the thermocouple, remove the water and gas knobs and the crank. Then remove the front panel by unscrewing the four screws that hold it in place. It is then necessary to unscrew the fitting of the thermocouple on the cock and the one on the pilot unit, then replace the part.

Heating elements (fig.19-20-21, pag. 6)

To replace the heating elements, first of all lift up the pan as high as possible, remove the lid of the heating element box (1), the heating element box (2) and the support of the heating element to be replaced (3) by loosening the screws that hold it (4). Remove the heating element (5) after disconnecting it. If replacement is difficult, it can be made easier if the control panel is removed (6) and the front panel (7) (as shown in figure 8), and then turn the pan towards the front after having removed the pin (8) and the split pin (9). Take great care in doing this and only use this last manoeuvre if it is absolutely necessary.

WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORISED PERSONNEL.

ATTENTION! In the event that components of the gas installation have been substituted, it is necessary to check for tightness and correct functioning of the various parts.

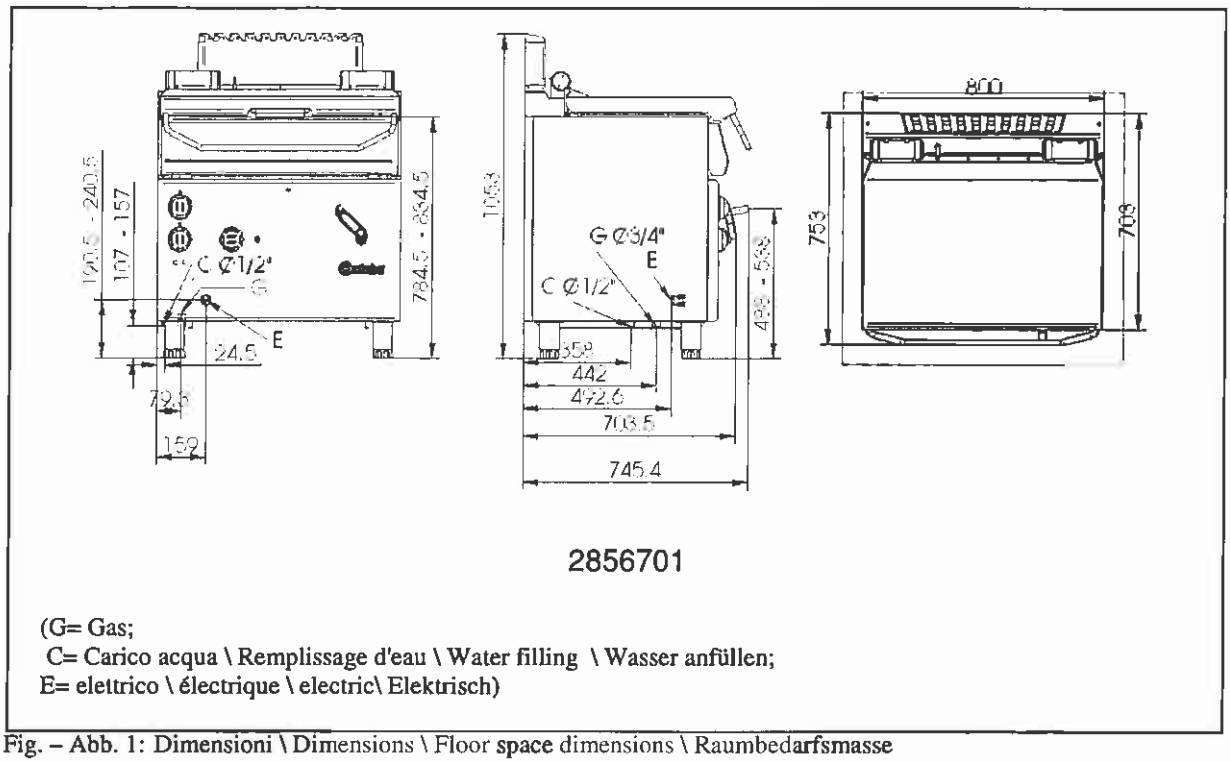
F/B/CH

MARMITE A GAZ
MARMITE A GAZ MOTORISEE
MARMITE ELECTRIQUE
MARMITE ELECTRIQUE MOTORISEE
SERIE 70

286.600
286.670
285.6001
285.6701

INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN

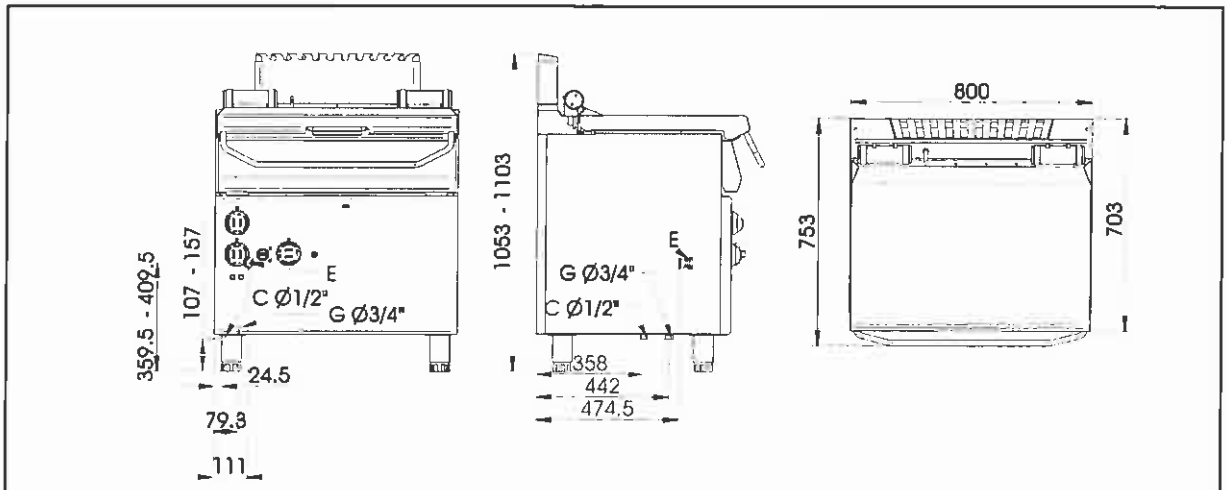
MISURE D'INGOMBRO



2856701

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen;
E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse



286670

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen;
E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch

Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

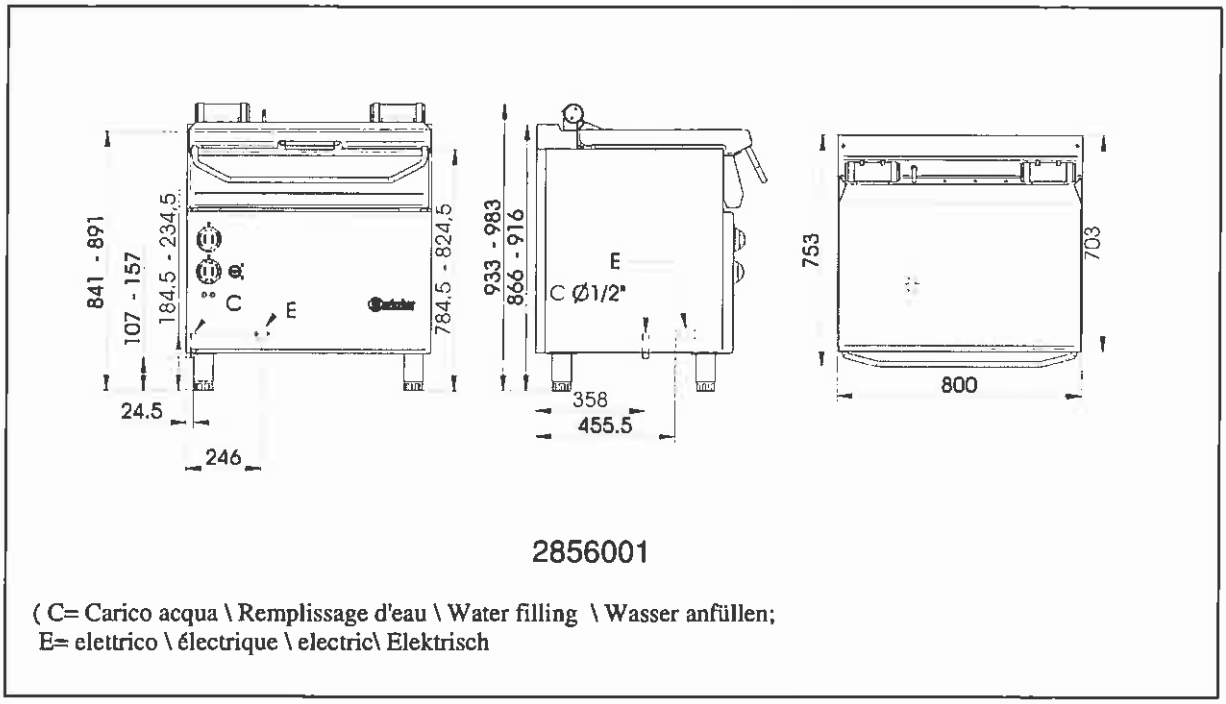


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

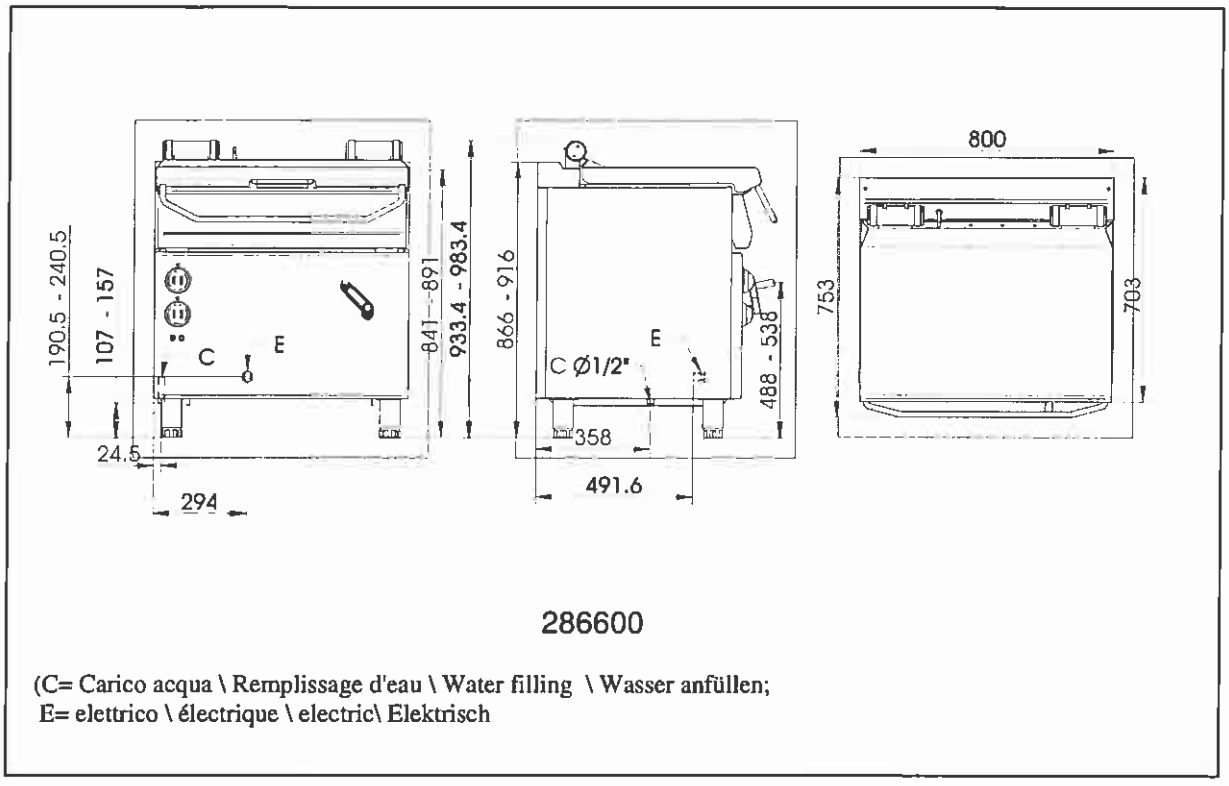


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.
Bartscher	I_{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV ☐
	I_{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS ☐
	$I_{3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY ☐ MT ☐
	II_{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU ☐
	II_{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR ☐ BE ☐
CE XXXX	II_{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT ☐ PT ☐ GR ☐ GB ☐
Nr.	II_{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES ☐ IE ☐ CH ☐
TIPO/TYPE A	II_{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL ☐
MOD.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE ☐
ART.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT ☐ CH ☐ CZ ☐ SK ☐
N°.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI ☐ LT ☐ BG ☐
kW B	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO ☐ SK ☐ RO ☐
ΣQn m³/h C	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE ☐ SI ☐ HR ☐ TR ☐
kg/h D	$II_{2HS3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU ☐
	$II_{2L3B/P}$	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL ☐
kW E V ~ F	$III_{1ab2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE ☐
Hz G	$III_{1a2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK ☐
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Tolmib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Segalavota darbam ar gāzi – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild

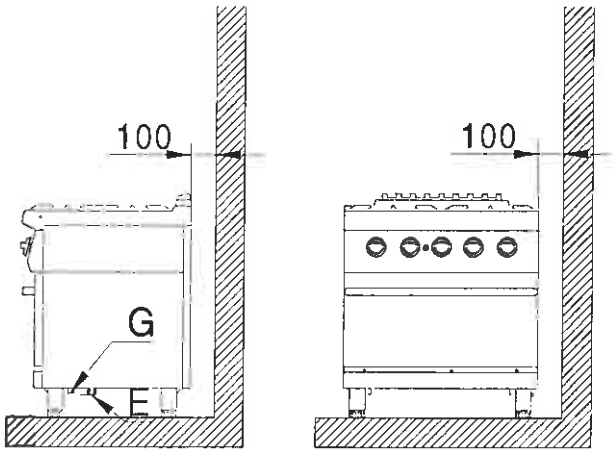


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

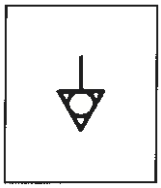


Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

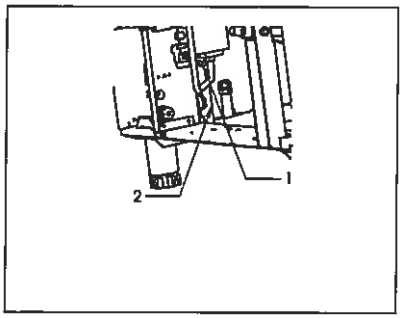
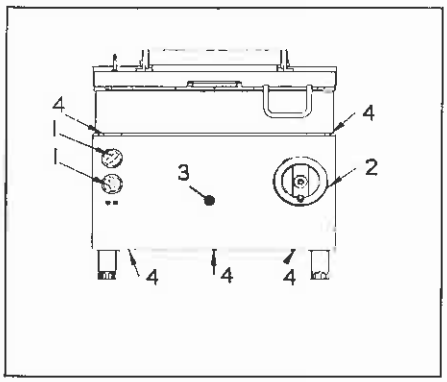
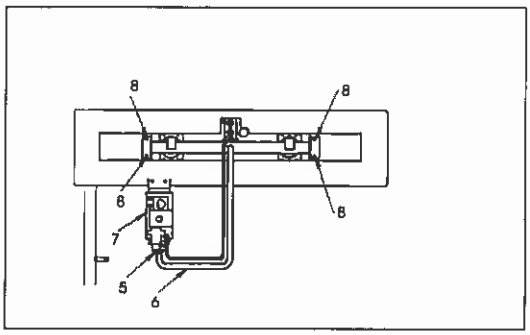


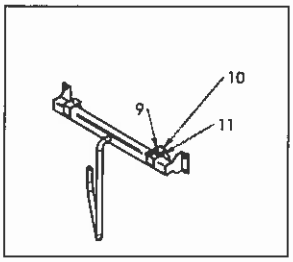
Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks





Figg.. – Abb. 9, 10, 11 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse

Fig. – Abb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners



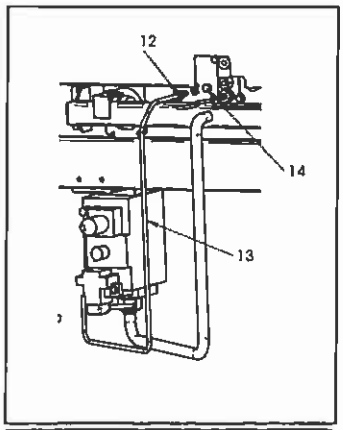


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

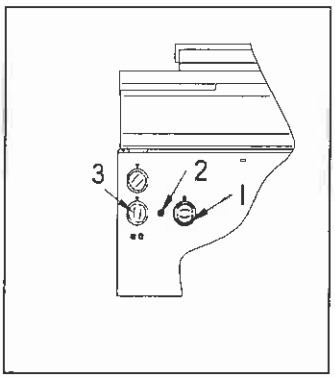


Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Bedienungsanleitungen (gasgerät)

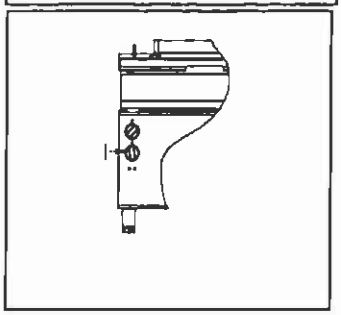


Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Bedienungsanleitungen (Elektroausführungen)

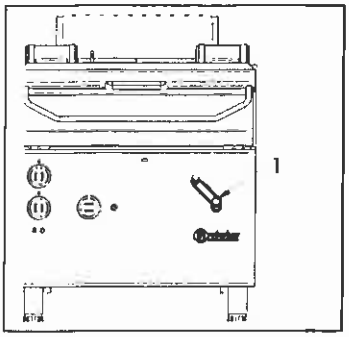
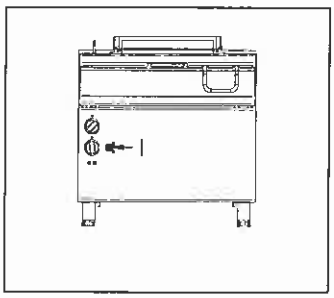


Fig. – Abb. 15 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Bedienungsanleitungen (handkurbel)

Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Bedienungsanleitungen (motorische kippung)



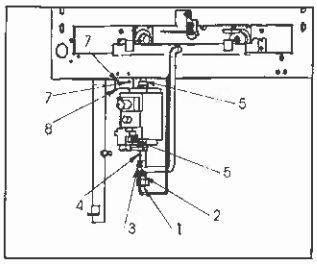
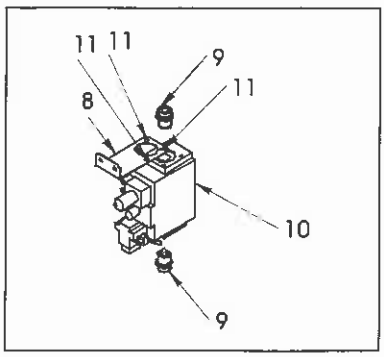
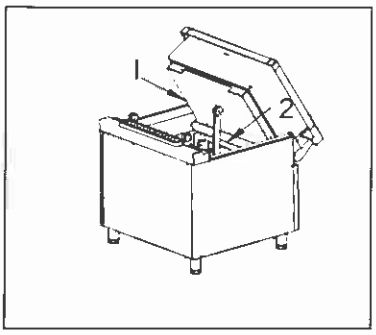
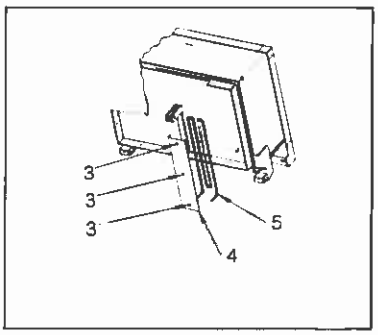


Fig. – Abb. 17,18 : Sostituzione della valvola in sicurezza\ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve\ Austausch der sicherheitsventil







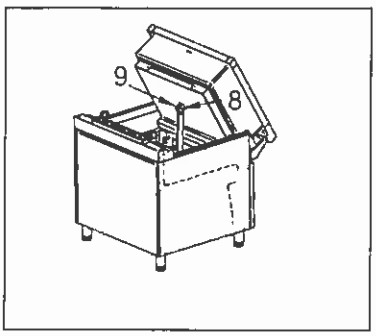


Fig. – Abb. 19,20,21 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du résistances \ Substituting the heating element\ Austausch der panzerwiderstande

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR – BE - LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Dimensions bac LxPxH [mm]	Capacité bac [l]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consommation GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consommation MÉTHANE (G20) (C) [m3/h]	Air de comb. [m3/h]	Racc. gaz	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble Type H07 RN-F [mm2]
2856701	Marmite à gaz 1 module manuelle	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 3	50	3x1
2856001	Marmite à gaz 1 module motorisée	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1
286670	Marmite électrique 1 module manuelle	800x700x850	700x440x170	52.5							6,5	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
286600	Marmite électrique 1 module motorisée	800x700x850	700x440x170	52.5							6.75	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2,5

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU CAT. II_{2E+3P})

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE						
Liquid Gas PLG (G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Ouvert
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Fermé
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	195 x 2	-	51	Fermé

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	Diam. injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-pass [1/100 mm]	Injecteur veilleuse [N°]	Réglage air "x" [mm]
BRÛLEUR MARMITE 1 MODULE						
Liquid Gas PLG (G30-G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	Ouvert
Natural Methane Gas (G20)	12,50	-	190 x 2	-	51	Fermé
Natural Methane Gas (G25)	12,50	-	195 x 2	-	51	Fermé

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (I_{2E} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 5 – pag. 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.
Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2006/95/CE	- Basse tension (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
90/396/CEE	- Appareils à gaz
98/37/CE	- Réglementation machines

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Marmites à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur de veilleuse.

Le bac de cuisson est réalisé en acier avec le fond en acier doux pour une meilleure conduite de la chaleur et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des brûleurs tubulaires en acier inox prévus pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

Marmite électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque marmite de cuisson est dotée d'un thermostat permettant le réglage de la température de 90°C à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple de sécurité à réarmement manuel.

Le bac de cuisson est réalisé en acier avec le fond en acier doux pour une meilleure conduite thermique et est doté d'un système d'inclinaison manuel ou motorisé selon la version. Le chauffage est assuré par des résistances à irradiation à haute productivité commandées par un thermostat.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 6 pag. 4)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(**FR**) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:

Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.

- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernant :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Appareils à gaz de type "A1"

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1. Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m^3/h par kW de puissance de gaz installée).

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds à hauteur réglable.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre *"Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu"*. Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de ¾ pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être constitué d'un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve derrière le

fronteau de l'appareil et on peut le joindre si on devisse les vis qui fixent le fronteau de la machine (dans la version manuelle il est nécessaire enlever la manivelle) après dans la partie droite se trouve la boite électrique avec le bornier. A la fin, répéter tous les opérations à l'inverse. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre**. Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).
L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole fig.7, pag. 4.

Branchement à l'alimentation d'eau

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au réseau d'alimentation en veillant à respecter les normes en vigueur.

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 8, pag. 4).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée. La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne rentrait pas dans les limites indiquées dans le tableau, en établir la cause et contrôler à nouveau la pression une fois effectuée l'intervention correctrice nécessaire.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnement correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance absorbé, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minute (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz; cette dernière valeur figure dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques. Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2 et 3. Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Changement du gicleur du brûleur (Fig. 9 -10 -11, pag. 5)

Pour changer le gicleur du brûleur il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Une fois ces opérations effectuées, dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure. Une fois libérée la zone d'intervention, desserrer la vis (9) de blocage du réglage d'air primaire, ouvrir à fond la bride (10) et dévisser le gicleur (11) à l'aide d'une clé. Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2 - 3). Veiller à monter le gicleur en le serrant bien et procéder enfin au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

Réglage de l'air primaire du brûleur (Fig. 11, pag. 5)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (9) de fixation de la bague en acier (10), amener la cote "x" à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2-3, resserrer la vis (9) et contrôler la cote "x".

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (Fig. 8-9-12, pag. 5)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse il est tout d'abord nécessaire de retirer toutes les commandes (1) et le volant d'inclinaison (2). Retirer ensuite le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Retirer le panneau frontal (3) en dévissant les quatre vis de fixation (4). Une fois ces opérations effectuées dévisser le raccord (5) de fixation de la rampe (6) à l'électrovanne (7) et les vis de fixation (8) de blocage de cette dernière à la structure comme indiqué sur les figures 8 et 9. Une fois libérée la zone d'intervention, dévisser le raccord (12) de fixation de la conduite d'alimentation de gaz de la veilleuse (13) et extraire le brûleur (14). Le remplacer ensuite par le brûleur adapté au type de gaz d'alimentation (voir tableau 2-3). Monter le gicleur et la conduite, serrer à fond le raccord et remettre en place tous les éléments précédemment démontés.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Marmite à gaz (Fig. 13, pag. 5)

Pour allumer le brûleur de la marmite, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ✷ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2)✷ pour allumer la veilleuse;maintenir enfoncée la commande jusqu'à ce que le thermocouple soit chaud de telle sorte que la veilleuse reste allumée; il est possible de contrôler cette opération à travers la fente présente sur le devant de l'appareil;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur la position 🔥 ;

- régler la température selon les besoins à l'aide de commande de contrôle du thermostat (3).

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage (✷); pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Marmite électrique (Fig. 14, pag. 5)

Pour allumer la marmite électrique procéder comme suit:
- amener la commande (1) du thermostat dans la position correspondant à la température voulue; les deux témoins doivent s'allumer (le témoin vert reste constamment allumé pour signaler la présence de tension tandis que le témoin orange s'éteint une fois la température programmée atteinte).
- pour éteindre la marmite replacer la commande sur la position **0.**

Inclinaison manuelle (Fig. 15, pag. 5)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue en actionnant le volant (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre et s'abaisse en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Inclinaison motorisée (Fig. 16, pag. 5)

Sur les modèles de la série manuelle, l'inclinaison est obtenue par l'intermédiaire du sélecteur (1) situé sur la partie frontale de l'appareil. La marmite se soulève en tournant le sélecteur vers le haut (flèche ▲) et s'abaisse en le tournant vers le bas (flèche ▼).
Observer la plus grande prudence en cas d'utilisation du dispositif d'inclinaison durant les opérations de nettoyage et d'entretien.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais allumer la marmite alors qu'elle est vide.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.
Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas de passer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et confiées à cette occasion à un personnel qualifié. Il est recommandé de passer un contrat de maintenance.

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement, y compris au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Vanne de sécurité (fig.9-17-18 pagg. 5,6)

Pour remplacer le thermostat il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation comme indiqué à la figure 8. Dévisser ensuite successivement le raccord de la conduite allant au brûleur (1), le raccord de la conduite du brûleur de veilleuse (2), la thermocouple (3), le raccord de la rampe (4) et les vis (5) de fixation de la plaque de soutien (6); celle-ci doit être utilisée pour la mise en place de l'électrovanne neuve. Enlever le groupe soupape qui comprend les raccordements et le bride: une fois dévissé les vis (11) de fixation du bride (8) au électrovanne (10), procéder à dévisser les raccordements (9) du soupape en faisant attention à ne pas abîmer le filet car les pièces viendront récupérées. Remplacer la pièce et réinstaller les composants en suivant la séquence inverse. Pour une meilleure étanchéité on conseille de visser les raccordements (9) au soupape en interposant de ferme filets étanches.

Thermocouple

Pour changer le thermocouple, il est nécessaire de retirer les commandes d'eau et de gaz ainsi que le volant d'inclinaison. Retirer ensuite le panneau frontal en dévissant les quatre vis de fixation. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps de la veilleuse. Procéder ensuite au changement du thermocouple.

Résistances (fig. 19-20-21 pag. 6)

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de soulever la marmite à la hauteur maximum. Retirer ensuite le couvercle du boîtier des résistances (2) et le supports de la résistance à changer (3) en desserrant à cet effet les vis de fixation (4). Extraire la résistance (5) après l'avoir débranchée. Pour faciliter au besoin ces opérations, il est possible de retirer le tableau de commande (6) et le panneau frontal (7) (comme indiqué à la figure 8) et d'incliner la marmite vers l'avant après avoir retiré l'axe (8) et la goupille (9). Cette dernière opération ne doit être effectuée qu'en cas de besoin

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

NL/B

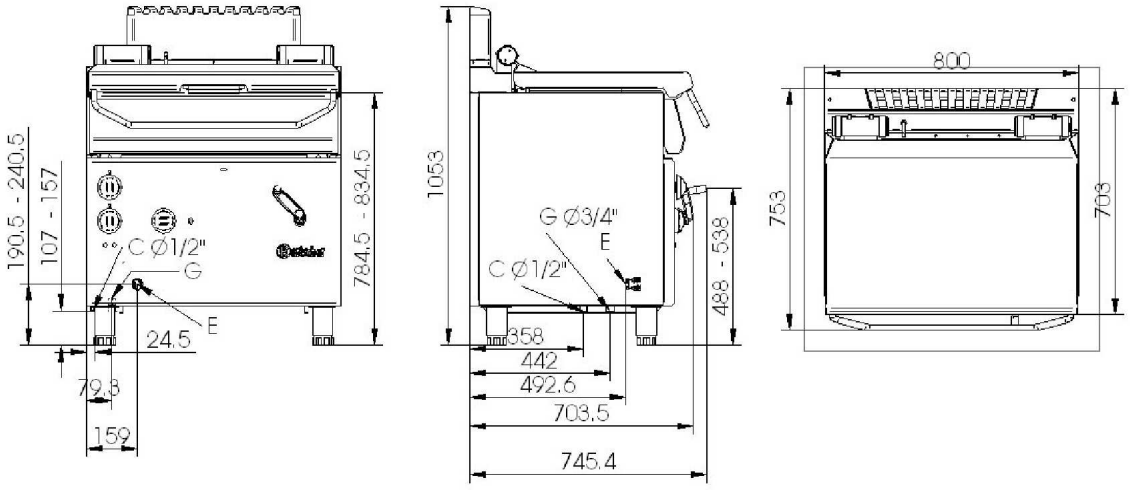
Bartscher

KANTELBARE GASBRAADPANNEN
AUTOMATISCHE KANTELBARE GASBRAADPANNEN
KANTELBARE ELEKTRISCHE BRAADPANNEN
AUTOMATISCHE KANTELBARE ELEKTRISCHE BRAADPANNEN
SERIE 70

286.600
286.670
285.6001
285.6701

INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

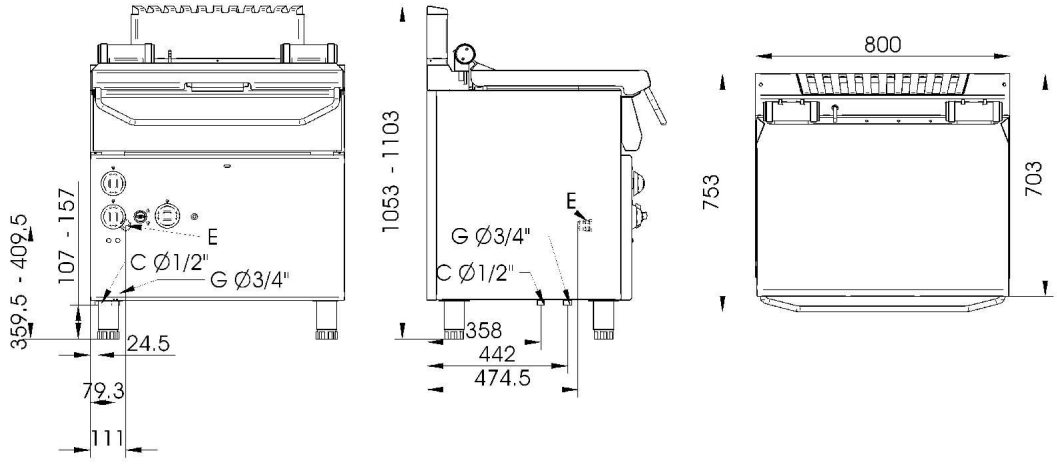
AFMETINGEN VAN DE BENODIGDE RUIMTE



2856701

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Vullen water; E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch)

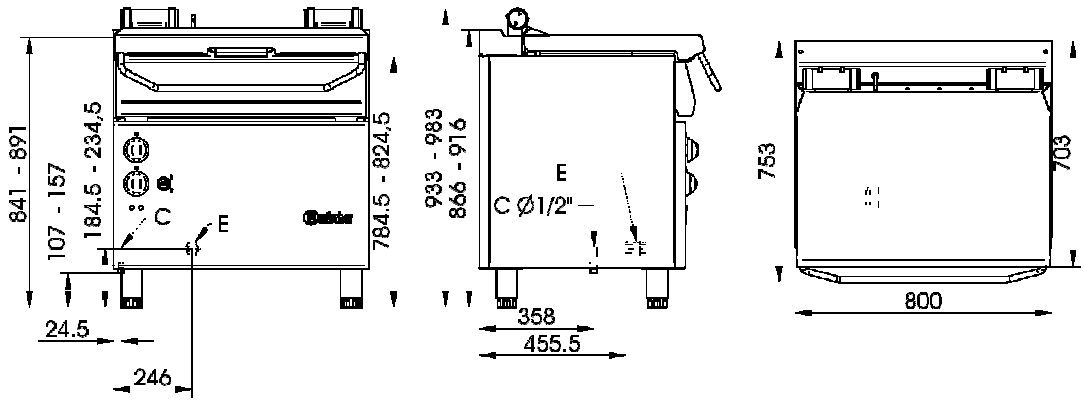
Fig. – Afb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte



286670

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Vullen water; E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch

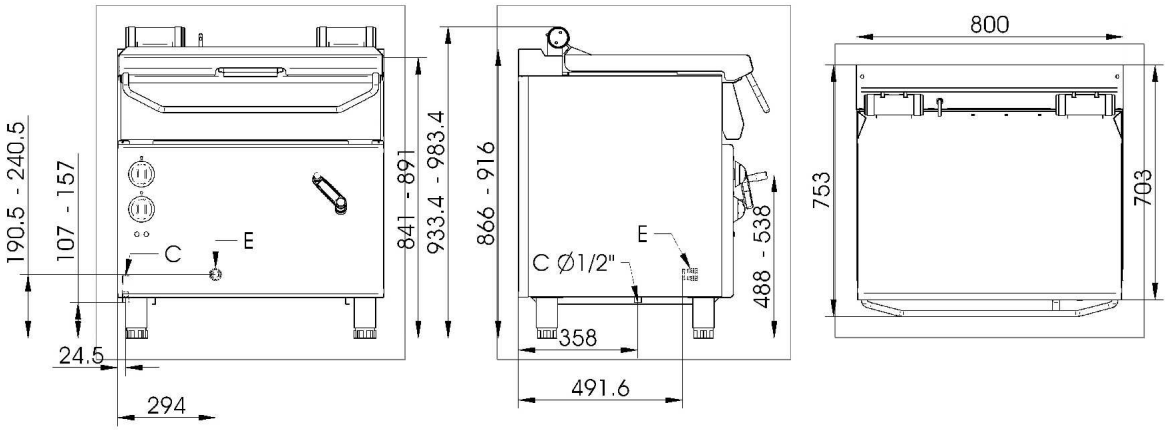
Fig. – Afb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte



2856001

(C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Vullen water; E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch

Fig. – Afb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte



286600

(C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Vullen water; E= elettrico \ électrique \ electric\ elektrisch

Fig. – Afb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	*Made in E.U.*			
Bartscher	I_{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV			
	I_{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS			
	$I_{3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	MT		
	II_{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU			
	II_{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	BE		
CE XXXX	II_{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB
Nr.	II_{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH	
TIPO/TYPE A	II_{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL			
MOD.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE			
Nr	$II_{2H3B/P}$	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
art.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
kW B	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO	
ΣQn m³/h C	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR
kg/h D	$II_{2HS3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU			
	$II_{2L3B/P}$	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL			
kW E V ~ F	$III_{1ab2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE			
Hz G	$III_{1a2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK			
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Geschikt voor gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-- Za ízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára elõkészített – Sagatavota darbam ar g z – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)			

Fig. – Afb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ Typeplaatje

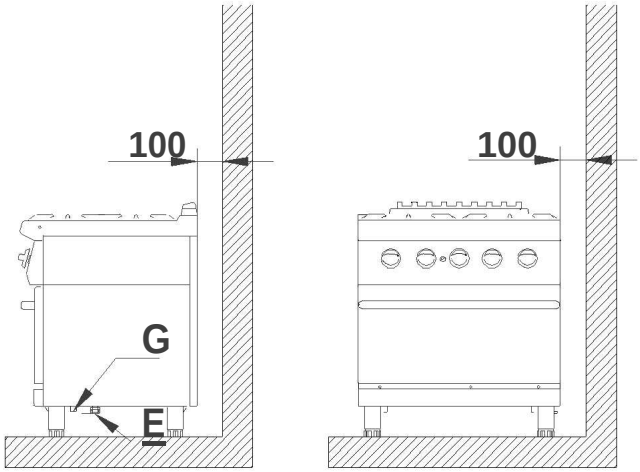


Fig. – Afb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installatieplaats

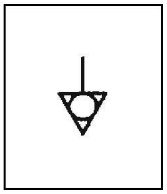


Fig. – Afb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial \ Equipotentiaalsymbool

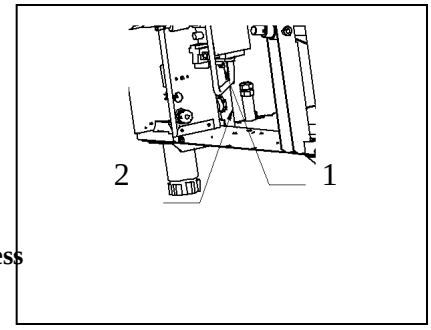
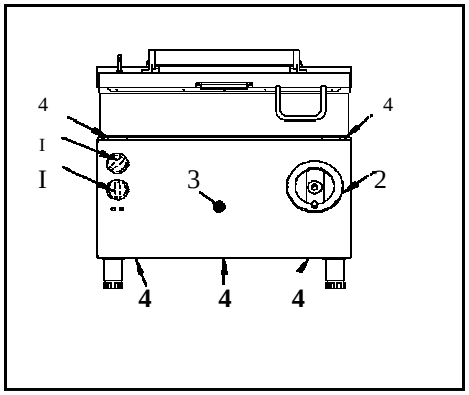
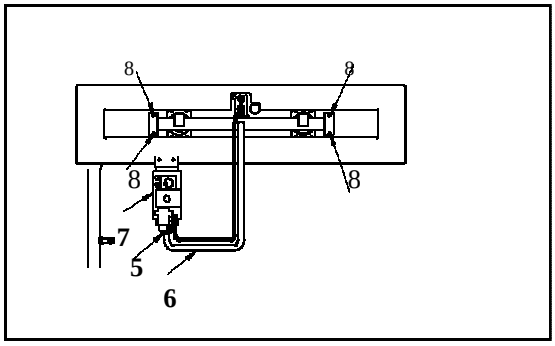


Fig. – Afb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Controle van de dichtheid en de gasdruk





Figg.. – Afb. 9, 10, 11 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander

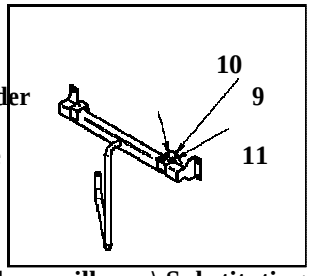
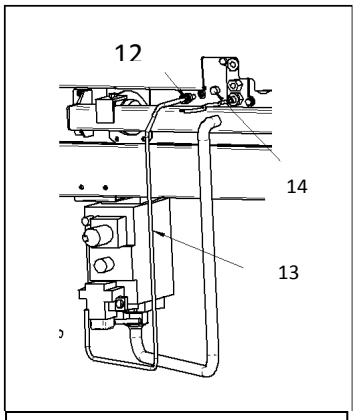


Fig. – Afb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Regeling van de primaire lucht van de hoofdbrander

Fig. – Afb. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Vervanging van de sproeier van de ontstekingsbrander



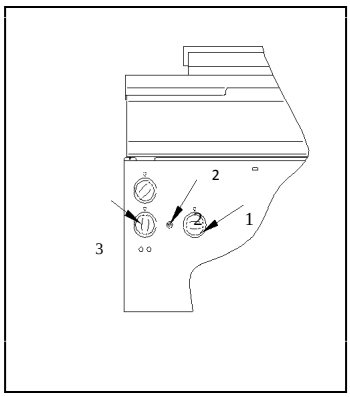


Fig. – Afb. 13 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Gebruiksaanwijzingen (gastoestel)

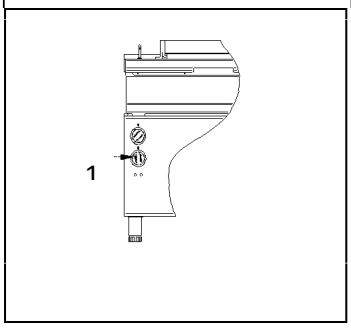


Fig. – Afb. 14 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Gebruiksaanwijzingen (elektrische uitvoeringen)

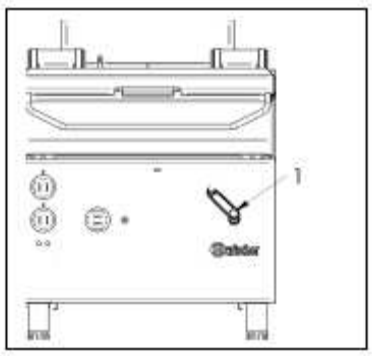
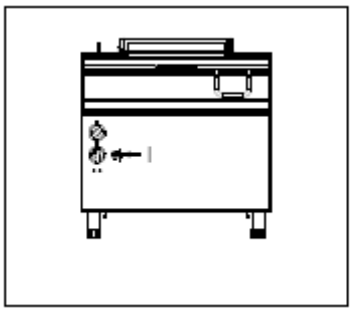


Fig. – Afb. 15 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Gebruiksaanwijzingen (handzwengel)

Fig. – Afb. 16 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Gebruiksaanwijzingen (motorische kanteling)



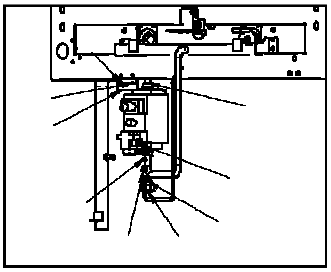
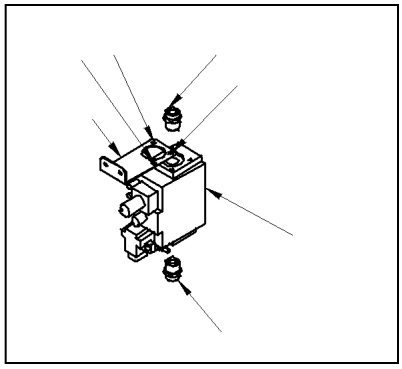
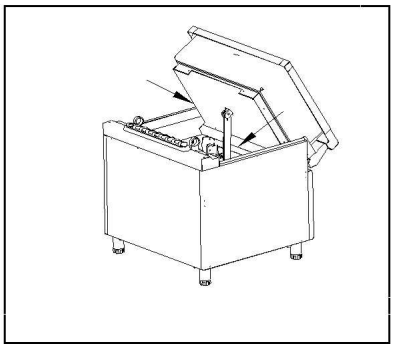
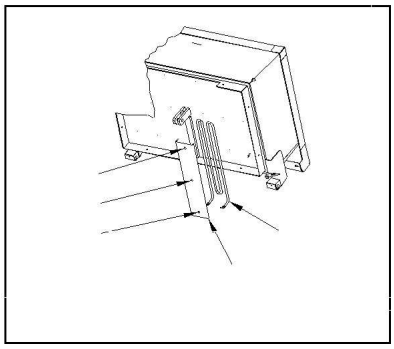


Fig. – Afb. 17,18 : Sostituzione della valvola in sicurezza\ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve\ Vervanging van de veiligheidsklep







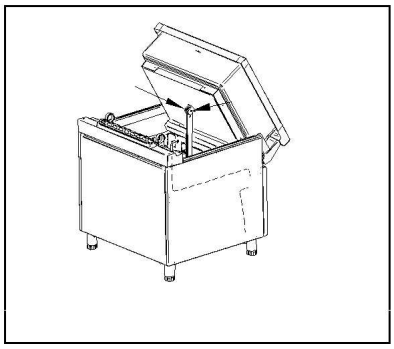


Fig. – Afb. 19, 20, 21 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du résistances \ Substituting the heating element\ Vervanging van de elektrische verwarmingselementen

(Tabel 1) TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN (NL)

model	beschrijving	afmetingen B X D X H [mm]	afmetingen braadpan B x D x H, [mm]	inhoud van de braadpan [l]	Gas-vermogen (B) [Kw]	Type (A)	verbruik van vloeibaar gas (G30) (D) [Kg/h]	verbruik methaan (G20) (C) [m3/h]	verbran-dingslucht [m3/h]	Gasaansluiting	Elektr. vermogen (E) [Kw]	spanning (F) [V]	frequentie (G) [Hz]	kabeltype H07 RN-F [mm2]
2856701	Met de hand bediende kantelbare gasbraadpan 1 module	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 3	50	3x1
2856001	Automatische kantelbare gasbraadpan 1 module	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1
286670	Met de hand bediende elektrische kantelbare braadpan 1 module	800x700x850	700x440x170	52.5							7,5	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
286600	Automatische elektrische kantelbare braadpan 1 module	800x700x850	700x440x170	52.5							7.65	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5

(Tabel 2) EIGENSCHAPPEN VAN DE BRANDER
(NL – CAT. $II_{2L3B/P}$)

Gassoort	Nominaal vermogen [kW]	Gereduceerd vermogen [kW]	Doosnede hoofdventiel [1/100 mm]	Doorsnede bypass [1/100 mm]	Ventielen van de waakvlam-brander [N°]	Luchtregeling "x" [mm]
GASBRANDER VOOR KANTELBARE BRAADPAN 1 MODULE						
Vloeibaar gas LPG (G30-G31)	**12,50**	**-**	**125 x 2**	**-**	**30**	**open**
Aardgas met een hoog methaangehalte (G25)	**12,50**	**-**	**195 x 2**	**-**	**51**	**gesloten**

AANWIJZINGEN

Algemene informatie

- *Lees onderstaande aanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat gaat plaatsen, gebruiken of onderhouden.*
- *De plaatsing moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen en volgens de aanbevelingen uit het handboek van de producent.*
- *Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor doelen die overeenkomen met zijn bestemming en alleen worden bediend door hiervoor geschoold personeel.*
- *Bij beschadigingen of gebrekkige werking het apparaat uitschakelen en advies inwinnen bij een geautoriseerde klantenservice.*
- *Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen; in het tegenovergestelde geval kan de producent niet aansprakelijk worden gesteld.*
- *Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met een hogedruk waterstraal. Zorg ervoor dat de openingen en spleten voor het aanzagen of uitstoten van lucht, rook en hitte niet verstopt zijn.*

OPGELET! De producent is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan als gevolg van gebrekkige installatie, opzettelijke beschadiging, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, gebrekkig onderhoud, montage van niet originele reserveonderdelen, het niet in acht nemen van lokale voorschriften of het niet in acht nemen van de aanbevelingen die zijn opgenomen in dit handboek.

Voor de installateur

- *De gebruiker moet geïnstrueerd worden over het functioneren van het apparaat. Als u zeker weet dat alle vragen van de gebruiker zijn beantwoord, kunt u hem de gebruiksaanwijzing overhandigen.*
- *De gebruiker moet erover geïnformeerd worden, dat het aanbrengen van wijzigingen of renovaties die invloed hebben op de noodzakelijke luchtvoorziening een nieuwe controle op de functionaliteit van het apparaat vereist.*

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

De hieronder vermelde aanwijzingen over de inbedrijfneming hebben betrekking op gasapparaten of gecombineerde apparaten behorende tot de categorieën **II2L3B/P,** die worden gekenmerkt door een aansluitingsstuk van 50 mbar bij een butaan/propaanmengsel (G30-G31) en 20 mbar voor aardgas (G25). Het typeplaatje (afb. 5 - blz. 4) dat alle gegevens over het apparaat bevat, bevindt zich - afhankelijk van het model - aan de binnenkant van de rechter- of linkerzijwand of aan de binnenkant van het bedieningspaneel. Alle apparaten zijn getest overeenkomstig de onderstaande EU-richtlijnen:

2006/95/EG - Laagspanningsrichtlijn (LVD)
2004/108/EG - Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
90/396/EEG - Gastoestellen
98/37/EG - Machinerichtlijn

en de overeenkomstige relevante voorschriften.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart de producent dat de door hem geproduceerde apparaten in overeenstemming zijn met de genoemde EEG-richtlijnen en hij wijst er nadrukkelijk op dat de installatie, in het bijzonder wat betreft de rookafvoer en de luchtverversing, alleen mag worden uitgevoerd onder naleving van de geldende voorschriften.

BESCHRIJVING VAN DE APPARATEN

Kantelbare gasbraadpan

Robuuste roestvrijstalen constructie op vier stelvoetjes die het mogelijk maken het apparaat in hoogte te verstellen. De behuizing is aan de buitenkant uitgevoerd in chroomnikkelstaal 18/10.
Elke braadpan is uitgerust met een thermostaat-veiligheidsgasventiel, waarmee de temperatuur gereguleerd kan worden van 90°C tot 300°C; de veiligheid van het apparaat wordt gegarandeerd door een thermoelement, dat werkt door de vlam van de waakvlambrander.
De binnenpan is gemaakt van roestvrij staal en de bodem van zacht staal, voor een betere warmte-uitstraling.
De braadpan is in zijn geheel gemaakt van roestvrij staal. Hij heeft - afhankelijk van de uitvoering - een handmatig of automatisch kantelsysteem. Verwarming vindt plaats met behulp van buisvormige branders van roestvrij staal die geschikt zijn voor hoge temperaturen.

Kantelbare elektrische braadpan

Robuuste roestvrijstalen constructie op vier stelvoetjes die het mogelijk maken het apparaat in hoogte te verstellen. De behuizing is aan de buitenkant uitgevoerd in chroomnikkelstaal 18/10.
Elke braadpan is uitgerust met een thermostaat, waarmee de temperatuur gereguleerd kan worden van 90°C tot 300°C; de veiligheid van het apparaat wordt gewaarborgd dankzij de handmatig resetbare veiligheidsthermostaat .
De binnenpan is gemaakt van roestvrij staal en de bodem van zacht staal, voor een betere warmte-uitstraling.
De braadpan is in zijn geheel gemaakt van roestvrij staal. Hij heeft - afhankelijk van de uitvoering - een handmatig of automatisch kantelsysteem. Verwarming vindt plaats door middel van speciale oppervlakten met een hoog vermogen die stralingswarmte afgeven en worden bestuurd met de thermostaat.

VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIE

Installatieplaats (afb. 6, blz. 5)

Het wordt aanbevolen om het apparaat in een goed geventileerde ruimte onder een afzuigkap te plaatsen. Het apparaat kan vrijstaand of naast andere apparaten geplaatst worden.

In beide gevallen moet u bij de installatie in de buurt van een muur van brandbaar materiaal een afstand van minimaal 100 mm tot de zijwanden en de achterwand van het apparaat aanhouden (zie de afbeelding op deze bladzijde). Is het niet mogelijk om een dergelijke afstand aan te houden, pas dan geschikte veiligheidsmaatregelen toe (bv. folie van hittebestendig materiaal), die de temperatuur van de wanden binnen veilige grenzen houden.

Installatie

De installatiewerkzaamheden, de eventuele ombouw in verband met de gassoort of de aanpassing aan afwijkende netspanningen, de montage van de installatie en de apparaten, ventilatie, rookafvoer en eventuele onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel met inachtneming van de geldende voorschriften. Verder dienen de volgende regelingen in acht te worden genomen (DE):

- DVGW-werkblad G600 TRGI (Technische Regels voor Gasinstallaties)
- TRF - Technische regels voor Vloeibaar Gas
- DVGW-werkblad G634, Installatie van Grootkeukenapparatuur
- de betreffende voorschriften voor ongevallenpreventie VGB 77
- De geldende voorschriften voor veiligheid en arbeidshygiëne
- De geldende wettelijke regelingen, zoals bouwverordeningen en brandweervoorschriften
- Regelingen van het gasbedrijf (GVU)
- Richtlijnen van het bouwtoezicht betreffende technische brandweervoorschriften aangaande ventilatie-installaties
- Veiligheidsregels in keukens ZH 1/37
- DIN 18160 deel 1 "Huisschoorstenen"
- De richtlijn "Technische Ventilatie-installaties in Keukens" VDI 2052
- Richtlijnen betreffende de toepassing van vloeibaar gas ZH 1/455
- Voorschriften betreffende de drinkwatervoorziening.

In andere landen dienen de lokale richtlijnen te worden opgevolgd:

- Verordeningen van de gasnetbeheerder
- Lokale bouwvoorschriften en brandweervoorschriften
- De geldende wetten betreffende ongevallenpreventie
- Bepalingen van het gasbedrijf
- Elektriciteitsnormen
- De geldende brandweervoorschriften

Rookafvoer

De beschreven apparaten voldoen aan de eisen van het type "A1". Daarom hebben ze geen directe aansluiting met een afvoerpijp nodig voor de afvoer van de verbrandingsgassen. De verbrandingsgassen moeten worden afgevoerd met behulp van afzuigkappen of vergelijkbare apparaten, die zijn verbonden met een werkende schoorsteen of een afzuigopening waardoor de gassen direct naar buiten worden afgevoerd. Wanneer bovenstaande inrichtingen ontbreken, is directe afvoer naar buiten toegestaan via een ventilatie-installatie, waarvan de capaciteit niet kleiner mag zijn dan de waarde die is opgenomen in tabel 1. Deze waarde moet volgens de geldende voorschriften verhoogd worden met de noodzakelijke luchtverversing voor het welzijn van de werknemers (totaal ca. 35 m3/h per kW geïnstalleerd gasvermogen).

INSTALLATIE

Voorbereiding

Haal het apparaat uit de verpakking en controleer of het niet beschadigd is. In geval van twijfel het advies van gekwalificeerd personeel inroepen voordat u het apparaat gaat gebruiken. Als u heeft vastgesteld dat de staat van het apparaat onberispelijk is, kunt u de beschermende laag verwijderen. Verwijder indien noodzakelijk de lijmresten van de buitenste delen van het apparaat met lauw water en wrijf het aansluitend met een zachte doek droog. Zijn er nog steeds lijmresten aanwezig, pas dan een geschikt oplosmiddel (bv. aceton) toe. In geen geval schuurmiddelen toepassen. Zet na plaatsing het apparaat waterpas met de stelvoetjes.

Gasaansluiting

Controleer voordat u het apparaat aansluit of het aangevoerde gas overeenstemt met de gassoort waarvoor het apparaat is ingericht, zodat de geschiktheid van het gas gewaarborgd is. Indien de gassoorten niet overeenstemmen, dient u te handelen volgens de aanbevelingen uit het hoofdstuk "Gasvoorziening met een gassoort die afwijkt van de fabrieksinstelling". De aansluiting op de schroefmof met een doorsnede van ¾" die zich op de bodem van het apparaat bevindt, kan met een genormaliseerde snelkoppeling vast of beweeglijk plaatsvinden. Indien u flexibele leidingen toepast, moeten deze zijn gemaakt van roestvrij staal en voldoen aan de geldende normen. Alle dichtingen van de schroefaansluitingen moeten zijn gemaakt van materialen die zijn toegelaten voor toepassing in gasinstallaties. Boven elk apparaat moet zich een goed toegankelijk afsluitkraantje bevinden, waarmee de gastoevoer na afloop van het werk kan worden afgesloten. Controleer na uitvoering van de aansluiting de dichtheid met een speciale spray voor het opsporen van gaslekken.

Elektrische aansluiting

Controleer voordat u het apparaat aansluit of de netspanning overeenstemt met de spanning waarvoor het apparaat is uitgerust, zodat de geschiktheid van de spanning gewaarborgd is. Indien er zich verschillen voordoen in de spanningswaarden, voer dan de noodzakelijke wijzigingen uit volgens het elektrische aansluitschema. De klemmenblokken bevinden zich achter het bedieningspaneel van de bovenste plaat. U kunt ze bereiken door de twee bevestigingsschroeven van de houder los te draaien en het bedieningspaneel met het klemmenblok eruit te trekken (bij de handbediende variant moet u het kantelwiel eruit trekken). Controleer vervolgens de functionaliteit van de aardingsinstallatie en zorg ervoor dat de aardeleiding aan de aansluitkant langer is dan de overige leidingen. De aansluitkabel moet een doorsnede hebben die past bij het vermogen van het apparaat en moet minimaal overeenkomen met het type H05 RN-F. **Conform de internationale richtlijnen moet boven het apparaat een meerpolig schakelmechanisme worden geïnstalleerd met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm, die de GEEL-GROENE aardeleiding niet mag onderbreken.**

Dit mechanisme moet in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat worden geïnstalleerd, zijn toegelaten en eigenschappen hebben die overeenkomen met het vermogen van het apparaat (zie technische eigenschappen).
Vervolgens moet het apparaat worden aangesloten op de EQUIPOTENTIAALinstallatie. Het bijbehorende klemmenblok bevindt zich in de nabijheid van de opening voor de voedingskabel en is gemarkeerd met een etiket met een symbool (afb. 7 – *Blz.* 4).

Aansluiting op de waterleiding

De wateraansluiting moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften.

Controle van de dichtheid en de gasdruk (afb. 8 - blz. 4).

Voordat u de gasdruk controleert, moet u eerst met een speciale spray de dichtheid van de installatie controleren tot aan de sproeier. Hierdoor is het mogelijk om vast te stellen of er geen beschadigingen zijn opgetreden tijdens het transport. Vervolgens controleert u de ingangsdruk met een manometer, een "U'-vormige buis of een elektronisch instrument met een schaalverdeling van minimaal 0,1 mbar. Om dit uit te voeren dient u de sluitschroef (1) van de drukaansluiting (2) los te draaien en te verbinden met het buisje van de manometer. Open het gaskraantje van het apparaat, meet de gasdruk en sluit het kraantje. Verwijder het buisje en draai de sluitschroef zorgvuldig terug in de drukaansluiting. De gemeten druk moet zich bevinden tussen de aangegeven minimum- en maximumwaarde:

Gassoort	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAKS} [mbar]
G20 (methaan)	20	17	25
G25 (methaan)	20	17	25
G30 (butaan)	50	42,5	57,5
G31 (propaan)	50	42,5	57,5

Als de gemeten druk buiten de grenswaarden valt, moet de oorzaak hiervan vastgesteld worden. Na het wegnemen van het probleem, opnieuw de druk meten.

Controle van het vermogen

Normaal gezien is het voldoende om na te gaan of de geïnstalleerde sproeiers overeenkomen met de aanbevelingen en of de branders zonder problemen functioneren. Indien het echter noodzakelijk is om het afgenomen vermogen vast te stellen kan hiervoor de "volumetrische methode" worden gebruikt. Met een chronometer en een teller is het mogelijk om de hoeveelheid gas die wordt afgegeven aan het apparaat per tijdseenheid vast te stellen. De juiste vergelijkingshoeveelheid [E] kan worden berekend in liters per uur (l/h) of liters per minuut (l/min) met de hieronder weergegeven formule. Het in de tabel met brandereigenschappen weergegeven nominaal en minimaal vermogen wordt gedeeld door de laagste calorische waarde die is voorzien voor de gassoort. Die waarde bevindt zich in de normtabel of kunt u opvragen bij uw gasbedrijf.

$$E = \frac{\text{vermogen}}{\text{calorische waarde}}$$

De meting moet worden uitgevoerd als het apparaat in werking is.

Controle van de waakvlambrander

Controleer de vlam van de waakvlambrander, deze mag niet te laag of te hoog zijn, maar moet het thermoelement omhullen en scherpe randen hebben. Als dit niet het geval is moet u het nummer van de sproeier controleren - aan de hand van de soort waakvlambrander; meer informatie hierover vindt u in de volgende paragrafen.

Controle van de primaire luchtregeling

Alle hoofdbranders zijn uitgerust met een primaire luchtregeling. De controle wordt uitgevoerd aan de hand van de waarden uit de kolom luchtregeling uit de tabel met brandstofeigenschappen. Om de regeling uit te voeren, volgt u de aanwijzingen uit de volgende paragrafen.

OPGELET! Alle elementen die door de producent zijn afgeschermd en verzegeld, mogen alleen door de installateur worden geregeld wanneer dit expliciet staat vermeld.

GASVOORZIENING MET EEN GASSOORT DIE AFWIJKT VAN DE FABRIEKSINSTELLING

Werking in het geval van een afwijkende gassoort.

Om het apparaat om te bouwen naar een andere gassoort is het noodzakelijk om de sproeiers van de hoofdbranders en de waakvlambranders te vervangen met inachtneming van de aanwijzingen die hieronder vermeld staan. In tabel 2 staat aangegeven welke sproeiers moeten worden gemonteerd. De sproeiers van de hoofdbranders die staan weergegeven met een doorsnede in honderdste millimeters en de bijpassende waakvlambranders, aangeduid met een nummer, bevinden zich in de doorzichtige zakjes die met de handleiding zijn meegeleverd.
Controleer na het ombouwen de dichtheid van de aansluitingen en verzeker u ervan dat de ontsteking en de werking van de waakvlambrander en de hoofdbrander zowel in de hoogste als in de de laagste stand goed is. Indien gewenst kunt u ook nog een controle op het vermogen uitvoeren.

Vervangen van de sproeier van de hoofdgasbrander (afb. 9-10-11, blz. 5)

Om de sproeier van de hoofdbrander te vervangen, verwijdert u eerst de draaischakelaar (1) en het handwiel voor het kantelen van de braadpan (2); vervolgens verwijdert u het bedieningspaneel (3) door de vier bevestigingsschroeven (4) los te draaien.

Daarna maakt u de aansluiting (5) los die de helling (6) bij het elektroventiel (7) ondersteunt, alsmede de schroeven (8) die het ventiel aan het frame blokkeren. Nadat de werkruimte is vrijgemaakt, draait u de schroef (9) los die de primaire lucht regeling blokkeert en opent u de regelaar (10) volledig. Draai de sproeier (11) los met een sleutel en vervang hem door een sproeier die past bij de gegeven gassoort (zie Tabel 2). Draai de nieuwe sproeier na het monteren goed aan en stel de primaire luchtregeling af volgens de aanwijzingen die in de volgende paragraaf. Na het beëindigen van alle werkzaamheden monteert u opnieuw de eerder verwijderde onderdelen van het apparaat.

Primaire luchtregeling van de hoofdbrander (afb. 11, blz. 5)

Na het vervangen van de sproeier van de hoofdbrander voert u de primaire luchtregeling uit. Draai hiertoe de schroef (9) die de beugel van de regeling (10) blokkeert los, stel de waarde "x" in volgens de gegevens uit tabel 2, draai de schroef (9) opnieuw aan en controleer de juistheid van de waarde "x".

Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander (afb. 9-10-11, blz. 5)

Om de sproeier van de waakvlambrander te vervangen, verwijdert u eerst de draaischakelaar (1) en het handwiel voor het kantelen van de braadpan (2); vervolgens verwijdert u het bedieningspaneel (3) door de vier bevestigingsschroeven (4) los te draaien. Daarna maakt u de aansluiting (5) los die de helling (6) bij het elektroventiel (7) ondersteunt, alsmede de schroeven (8) die het ventiel aan het frame blokkeren, overeenkomstig de afbeeldingen 8 en 9. Nadat de werkruimte is vrijgemaakt, schroeft u de aansluiting (12) los die de gasleiding voor de waakvlambrander (13) vasthoudt en verwijdert u de sproeier (14). Vervang de sproeier door een sproeier die past bij de gegeven gassoort (zie tabel 2). Bevestig na de montage van de nieuwe sproeier de leiding opnieuw, draai de aansluiting goed aan en monteer opnieuw alle eerder verwijderde onderdelen.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Kantelbare gasbraadpan (afb. 13, blz. 5)

Handel als volgt om de brander van de kantelbare braadpan aan te steken:

Draai de draaiknop (1) van de gesloten positie ● naar de positie aansteken ✸;

- druk de schakelaar volledig in;
- druk op de knop (2) ✸ van de piëzo-elektrische aansteker, om de waakvlambrander aan te steken;
- houd de schakelaar ingedrukt totdat het thermo-element is opgewarmd, waardoor de waakvlam continu kan branden. Dit proces kan gecontroleerd worden door de opening die zich in de branderruimte bevindt;
- steek de hoofdbrander aan door de draaiknop op de positie te zetten 🔥.
- Stel de gewenste temperatuur in door aan de draaiknop van de thermostaat (3) te draaien.

Om de hoofdbrander uit te schakelen draait u de draaiknop naar rechts tot de positie aansteken ✸. Als u eveneens de waakvlambrander uit wilt schakelen, draait u de draaiknop verder tot hij op de positie gesloten ● staat.

Kantelbare elektrische braadpan (afb. 14, blz. 5)

Handel als volgt om de kantelbare braadpan te verhitten:

- zet de draaiknop van de thermostaat (1) op de gewenste positie; beide controlelampjes gaan branden. Het groene lampje toont dat het apparaat voorzien wordt van en stroom, het brandt continu. Het oranje controlelampje dooft zodra de braadpan de gewenste temperatuur heeft bereikt.

- voor het uitschakelen van het apparaat zet u de draaiknop weer op de positie 0.

Handmatig kantelen van de braadpan (afb. 15, blz. 5)

U kunt de braadpan kantelen met behulp van het kantelwiel (1) dat op de voorzijde van het apparaat is aangebracht. Als u met de wijzers van de klok meedraait gaat de braadpan omhoog, draait u tegen de klok in dan daalt de braadpan.

Automatisch kantelen van de braadpan (afb. 16, blz. 5)

U kunt de braadpan automatisch laten kantelen met behulp van de keuzeschakelaar (1) die op de voorkant van het apparaat is aangebracht. Als u de keuzeschakelaar naar boven draait (pijl ▲) dan gaat de braadpan omhoog; als u hem naar beneden draait (pijl ▼) dan gaat de braadpan naar beneden.
Ga bijzonder voorzichtig met het kantelmechanisme om als u het apparaat schoonmaakt of onderhoudswerkzaamheden verricht.

OPGELET! Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken. Gebruik de kantelbare braadpan nooit als deze leeg is.

Storingen in de werking van het apparaat

Als u het apparaat om een of andere reden niet kunt inschakelen of uitschakelen tijdens de werking, dan dient u de energietoevoer en de juistheid van de ingestelde functies te controleren. Kunt u geen gebreken vaststellen, roep dan de hulp van de service in.

VERZORGING EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

Reiniging

OPGELET! Voordat u begint met schoonmaken dient u zich ervan te verzekeren dat de elektriciteitsaansluiting onderbroken en de gaskraan gesloten is. Richt tijdens het schoonmaken geen waterstraal of hogedruk waterstraal direct op het apparaat. Maak het apparaat alleen schoon als het is afgekoeld.

Maak de delen van roestvrij staal schoon met lauwwarm water, een neutraal schoonmaakmiddel en een zacht doekje; het schoonmaakmiddel moet zijn toegelaten voor de reiniging van roestvrij staal en mag geen schurende bestanddelen bevatten. Gebruik geen staalwol of vergelijkbare producten, omdat die de afzetting van roest kunnen veroorzaken. Ook de toepassing van schuurpapier wordt afgeraden. Alleen bij zeer moeilijk verwijderbare aanslag kan puimsteenpoeder worden toegepast, hoewel synthetische schuursponsjes of roestvrije staalwol aanbevelenswaardiger zijn. Na het reinigen van het apparaat droogt u het af met een droog, zacht doekje.

Als u van plan bent het apparaat gedurende langere tijd niet te gebruiken, sluit dan de gaskraan, onderbreek de netspanning en wrijf alle oppervlakten met een doekje dat gedrenkt is in vaselineolie, waardoor een verzorgende beschermlaag ontstaat. De ruimten van tijd tot tijd goed doorluchten.

Onderhoud

OPGELET! Voordat u begint met de vervanging dient u zich ervan te verzekeren dat de elektriciteitsaansluiting onderbroken en de gaskraan gesloten is.

Laat minimaal eenmaal per jaar de volgende onderhoudswerkzaamheden uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Aanbevolen wordt hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.

- Controleer of alle controle- en beveiligingsinstallaties goed functioneren.
- Controleer of de branders correct aangaan en of ze ook bij de laagste vlam juist functioneren.
- Controleer de dichtheid van de gasleiding.
- Controleer de staat van de voedingskabel.

VERVANGING VAN ONDERDELEN

OPGELET! Voordat u begint met de vervanging dient u zich ervan te verzekeren dat de elektriciteitsaansluiting onderbroken en de gaskraan gesloten is.

Veiligheidsventiel (afb. 9, blz. 5 - afb. 17, 18 blz. 6)

Om het ventiel te vervangen, verwijdert u eerst de draaischakelaars voor het water en het gas en het handwiel; vervolgens verwijdert u het bedieningspaneel door de vier bevestigingsschroeven los te draaien, volgens afbeelding 8. Daarna maakt u achtereenvolgens het aansluitstuk van de hoofdbrander (1), het aansluitstuk van de waakvlambrander (2), het thermoelement (3), het hellende aansluitstuk (4) en de schroeven (5) waarmee de houderplaat (6) is gemonteerd, los. Deze laatste plaat dient voor het bevestigen van het nieuwe elektroventiel. Verwijder de ventielgroep samen met de verbindingsstukken en de beugelelementen. Maak de schroeven (11) van de beugel (8) van het ventiel (10) los. Maak de verbindingselementen (9) van het ventiel los en let erop dat de schroefdraden niet beschadigd raken, omdat deze onderdelen opnieuw gebruikt worden. Vervang nu het onderdeel en bevestig alle elementen opnieuw op hun plaats. Aanbevolen wordt om de verbindingsstukken (9) aan het ventiel vast te schroeven met een schroefslot om zo te zorgen voor een betere dichtheid.

Thermoelement

Om het thermoelement te vervangen, verwijdert u eerst de draaischakelaars voor het water en het gas en het handwiel; vervolgens verwijdert u het bedieningspaneel door de vier bevestigingsschroeven los te draaien. Vervolgens draait u de aansluiting van het thermoelement bij het kraantje en bij het corpus van de waakvlambrander los en vervangt u het onderdeel.

Verwarmingselementen (afb. 19-20-21, blz. 6)

Om de verwarmingselementen te vervangen tilt u de braadpan zo hoog mogelijk op. Verwijder het beschermingsgedeelte van de bak met verwarmingselementen (1), de bak (2) zelf en de bevestiging (3) van het te verwijderen verwarmingselement door het losschroeven van de bevestigingsschroeven (4). Maak het verwarmingselement (5) los van de bekabeling en verwijder het. Als de vervanging moeilijk blijkt te zijn, dan kan het proces vergemakkelijkt worden door het bedieningspaneel (6) en de voorkant van het apparaat (7) te verwijderen (zie afb. 8) en de braadpan naar voren te kantelen - nadat u de pen (8) en de stoppen (9) heeft verwijderd. Het wordt dringend aangeraden bovengenoemde methode alleen in uitzonderlijke situaties en uiterst voorzichtig toe te passen.

UITSLUITEND ORIGINELE ONDERDELEN, GELEVERD DOOR DE PRODUCENT, MOGEN DIENEN ALS RESERVEONDERDELEN. DE WERKZAAMHEDEN MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR ERKENDE VAKMENSEN.

OPGELET! Als u onderdelen van de gasinstallatie heeft vervangen, moet u de dichtheid van deze onderdelen controleren en nagaan of de verschillende onderdelen op de juiste manier functioneren.

DE PRODUCENT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM ZONDER VOORAFGAANDE WAARSCHUWING DE EIGENSCHAPPEN VAN DE HIER GEPRESENTEERDE PRODUCTEN TE WIJZIGEN.

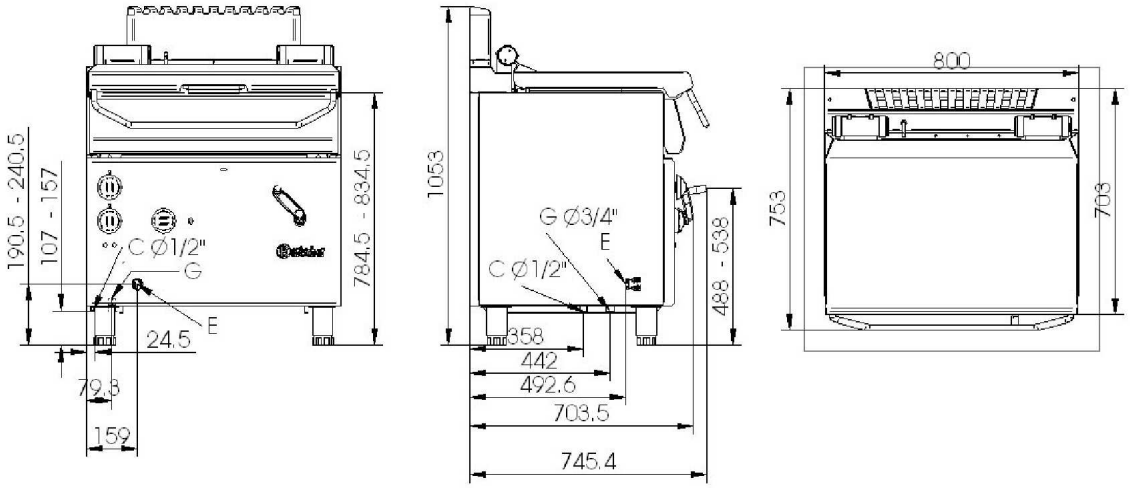
PL

GAZOWE PATELNIE UCHYLNE
AUTOMATYCZNE GAZOWE PATELNIE UCHYLNE
ELEKTRYCZNE PATELNIE UCHYLNE
AUTOMATYCZNE ELEKTRYCZNE PATELNIE UCHYLNE
SERIA 70

286.600
286.670
285.6001
285.6701

INSTALACJA, UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

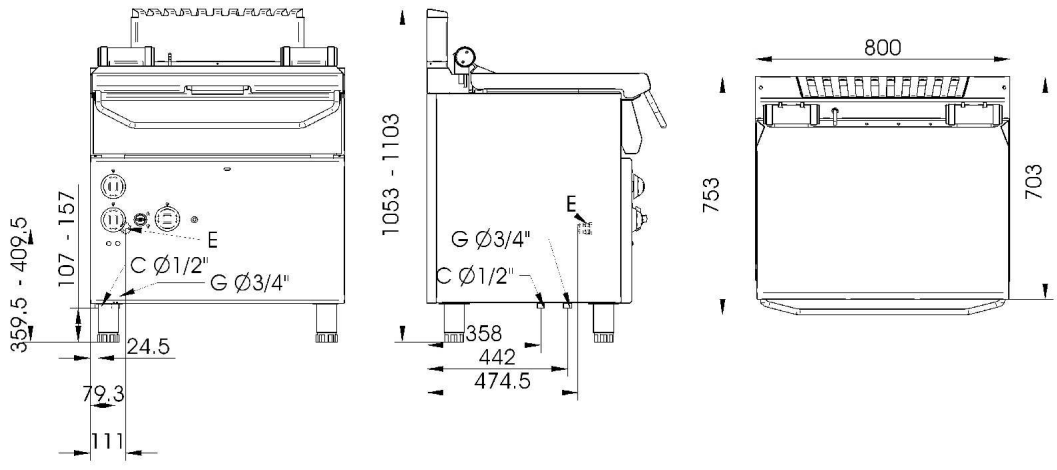
WYMIARY WYMAGANEGO MIEJSCA



2856701

(G= Gaz;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch)

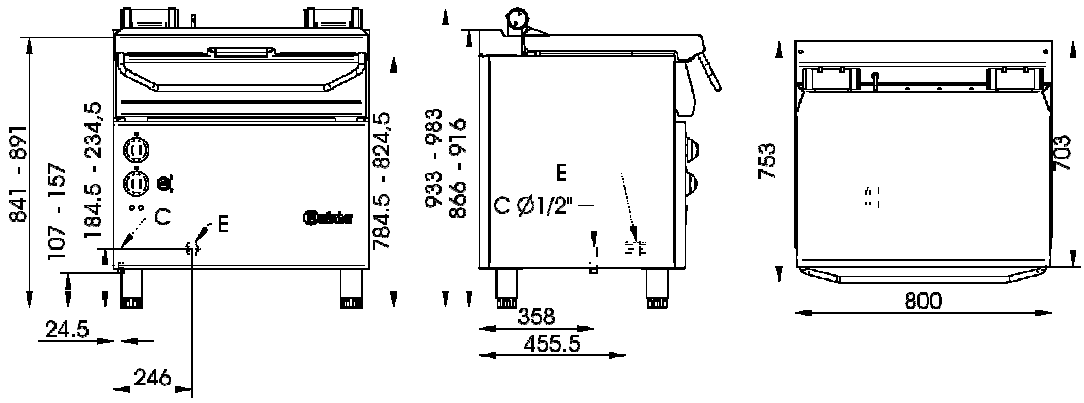
Fig. – Rys. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce



286670

(G= Gaz;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; E= elettrico \ électrique \ electric\ elektryczne

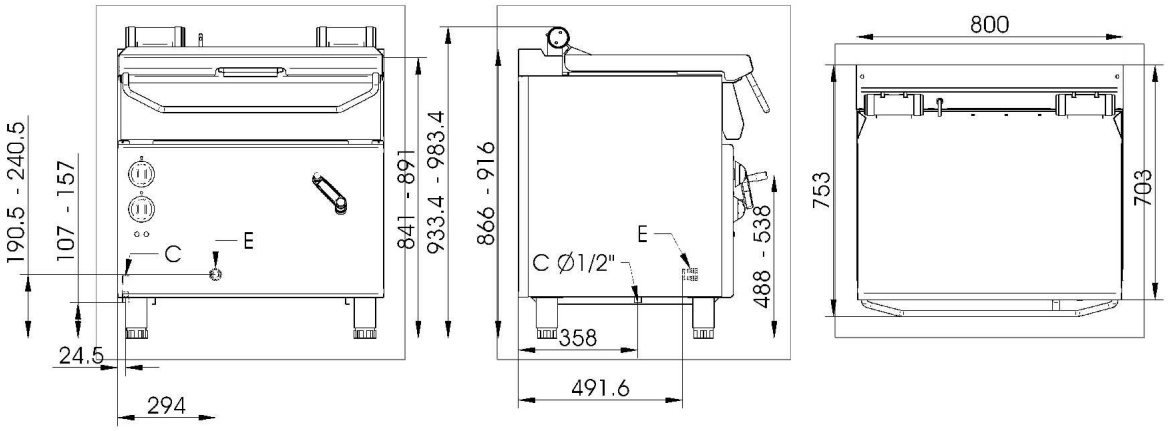
Fig. – Rys. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce



2856001

(C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; E= elettrico \ électrique \ electric\ elektryczne

Fig. – Rys. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce



286600

(C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Napełnianie wodą; E= elettrico \ électrique \ electric\ elektryczne

Fig. – Rys. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Zapotrzebowanie na miejsce

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	*Made in E.U.*				
	I_{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV				
	I_{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS				
	$I_{3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	MT			
	II_{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU				
	II_{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	BE			
CE XXXX Nr.	II_{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB	
	II_{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH		
TIPO/TYP A	II_{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL				
MOD.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE				
Nr	$II_{2H3B/P}$	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK	
art.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG		
kW B	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO		
ΣQn m³/h C	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR	
kg/h D	$II_{2HS3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU				
	$II_{2L3B/P}$	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL				
kW E V ~ F	$III_{1ab2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE				
Hz G	$III_{1a2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK				
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Przystosowanie do gazu-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-- Za ízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára elökészített – Sagatavota darbam ar g z – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)				

Fig. – Rys. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ Tabliczka znamionowa

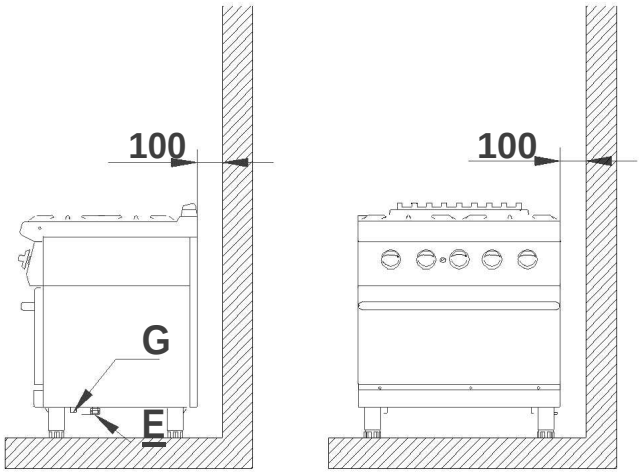


Fig. – Rys. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Miejsce instalacji

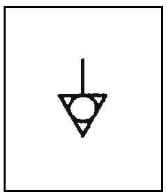


Fig. – Rys. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

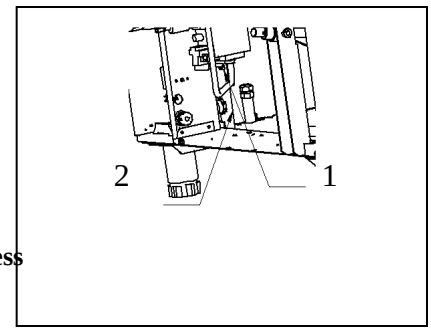
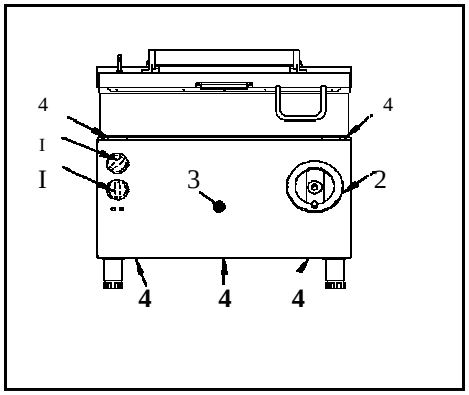
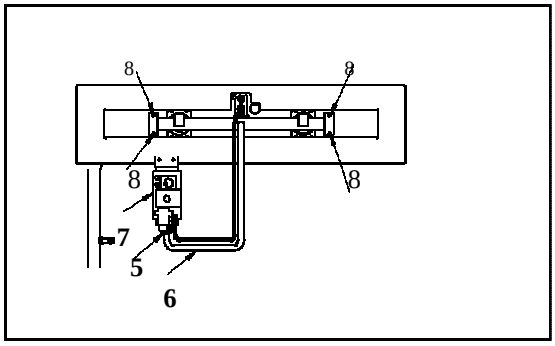


Fig. – Rys. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania





Figg.. – Rys. 9, 10, 11 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Wymiana dyszy palnika głównego

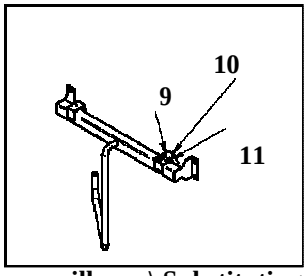
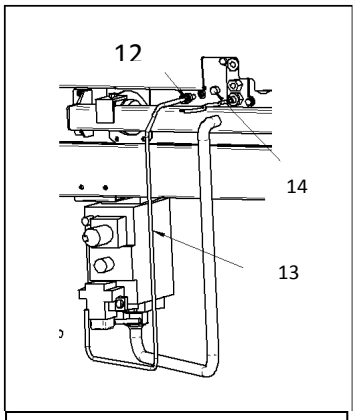


Fig. – Rys. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Regulacja powietrza pierwotnego palnika głównego

Fig. – Rys. 12 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Wymiana dyszy palnika zapłonowego



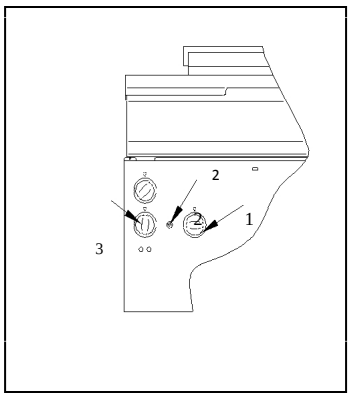


Fig. – Rys. 13 : Istruzioni uso (versione a gas) \ Instructions d'utilisation (gaz versions) \ Instruction for use (gas version) \ Instrukcje obsługi (urządzenie gazowe)

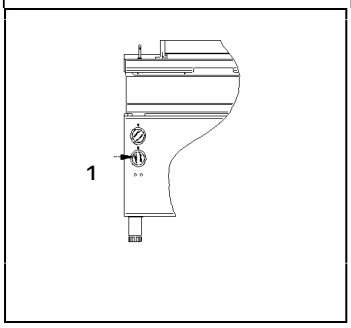


Fig. – Rys. 14 : Istruzioni uso (versione elettrico) \ Instructions d'utilisation (versions électriques) \ Instruction for use (electric version) \ Instrukcje obsługi (wersje elektryczne)

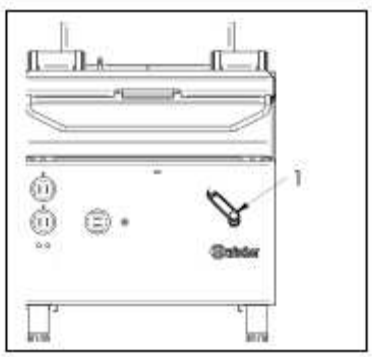
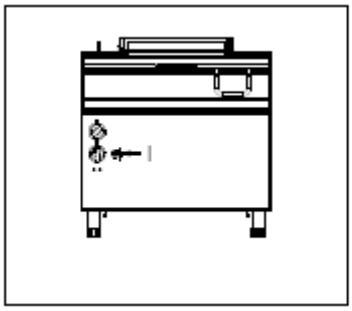


Fig. – Rys. 15 : Istruzioni uso (ribaltamento manuale) \ Instructions d'utilisation (relevage manuel) \ Instruction for use (manual) \ Instrukcje obsługi (korba ręczna)

Fig. – Rys. 16 : Istruzioni uso (ribaltamento motorizzato) \ Instructions d'utilisation (relevage motorisé) \ Instruction for use (motorized) \ Instrukcje obsługi (przechył automatyczny)



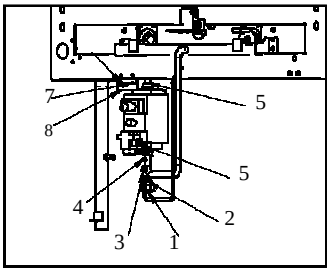
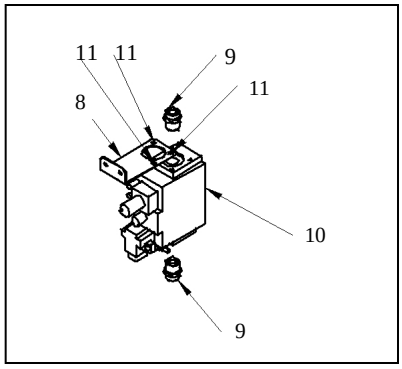
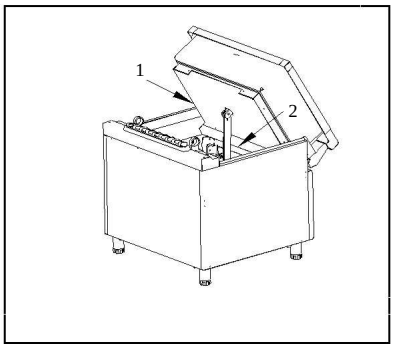
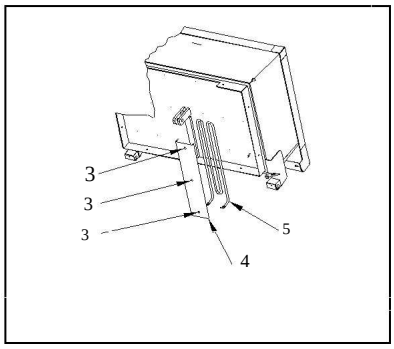


Fig. – Rys. 17,18 : Sostituzione della valvola in sicurezza\ Changement du vanne de sécurité \ Substituting the safety valve\ Wymiana zaworu bezpieczeństwa







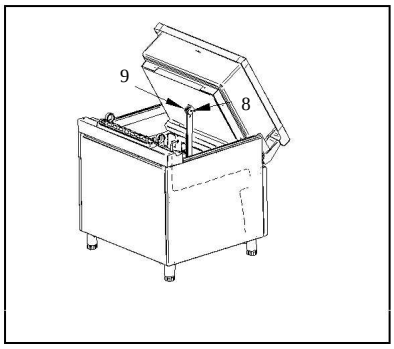


Fig. – Rys. 19,20,21 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du résistances \ Substituting the heating element\ Wymiana grzałek opancerzonych

(Tabela 1) WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE (PL)

model	opis	wymiary szer.x gł.x wys. [mm]	wymiary patelni szer. x gł. x wys, [mm]	pojemność patelni [l]	Moc gazowa (B) [Kw]	Typ (A)	zużycie gazu ciekłego (G30) (D) [Kg/h]	zużycie metan (G20) (C) m3/h]	powietrze spalania [m3/h]	Przyłącze gazowe	moc elektr. (E) [Kw]	napięcie (F) [V]	częstotliwość (G) [Hz]]	typ kabla H07 RN-F [mm2]]
2856701	Ręczna gazowa patelnia uchylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	25	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,0055	230 3	50	3x1
2856001	Automatyczna gazowa patelnia uchylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170	52.5	12,5	A1	0,986	1,322	38	UNI-ISO 7/1 R ¾	0,1555	230 3	50	3x1
286670	Ręczna elektryczna patelnia uchylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170	52.5							7,5	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5
286600	Automatyczna elektryczna patelnia uchylna 1 moduł	800x700x850	700x440x170	52.5							7.65	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5x2.5

(Tabela 2) WŁASNOŚCI PALNIKA (PL – CAT. $II_{2E3P)}$

Typ gazu	Moc nominalna [kW]	Moc zredukowana [kW]	Średnica dysz głównych [1/100 mm]	Średnica By-Pass'u [1/100 mm]	Dysze zapłonu [N°]	Regulacja powietrza "x" [mm]
PALNIK PATELNI UCHYLNEJ 1 moduł						
Gaz płynny LPG (G31)	12,50	-	125 x 2	-	30	otwarta
Gaz ziemny wysokometanowy (G20)	12,50	-	1900 x 2	-	51	zamknięta

WSKAZÓWKI

Informacje ogólne

- *Przed ustawieniem, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe zalecenia.*
- *Ustawienie powinno być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel specjalistyczny i zgodnie z zaleceniami zawartymi w odpowiednim podręczniku producenta.*
- *Urządzenie powinno być użytkowane zgodnie z przeznaczeniem i tylko przez personel, który został w tym celu przeszkolony.*
- *W przypadku uszkodzenia lub wadliwej pracy urządzenie należy wyłączyć i zasięgnąć porady autoryzowanej placówki serwisowej.*
- *Dopuszcza się stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych; w przeciwnym wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności.*
- *Czyszczenie urządzenia nie może być przeprowadzane z zastosowaniem strumienia wody pod ciśnieniem. Należy pamiętać, że otwory i szczeliny do zasysania lub wydmuchiwania powietrza, spalin i gorąca nie mogą być zatkane.*

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z wadliwej instalacji, celowych uszkodzeń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, wadliwej konserwacji, montażu nieoryginalnych części zamiennych, nieprzestrzegania lokalnych przepisów oraz nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszym podręczniku

Informacje dla instalatora:

- *Należy poinstruować użytkownika w zakresie eksploatacji urządzenia. Kiedy instalator upewni się, że wszystkie pytania i wątpliwości użytkownika zostały objaśnione, należy przekazać użytkownikowi instrukcję obsługi urządzenia.*
- *Należy poinformować użytkownika o tym, że przeprowadzanie zmian budowlanych lub remontów może spowodować zmianę niezbędnego dla celów spalania układu dostarczania powietrza, wskutek czego konieczne będzie ponowne sprawdzenie możliwości użytkowania urządzenia.*

WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

Wymienione poniżej instrukcje uruchomienia instalacji odnoszą się do urządzeń gazowych oraz kombinowanych, które należą do kategorii II_{2E3P} oraz posiadaj ą ciśnienie przyłączeniowe 50 mbar w przypadku butanu/propanu (G31) oraz 20 mbar w przypadku gazu ziemnego (G20).
Tabliczka znamionowa (rys. 5 – Strona 4) ze wszystkimi informacjami na temat urządzenia znajduje się – w zależności od modelu – po stronie wewnętrznej, na prawej lub lewej ściance bocznej albo po stronie wewnętrznej panelu obsługowego.

Wszystkie urządzenia zostały sprawdzone zgodnie z niżej wymienionymi dyrektywami UE

2006/95/WE	- Niskie napięcie (LVD)
EWG 2004/108	-Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
90/396/EWG	- Urządzenia gazowe
98/37/WE	- Regulacje dotyczące urządzeń

oraz odpowiadającymi im odnośnymi przepisami.

Deklaracja zgodności

Producent deklaruje niniejszym, że wytwarzane przez niego urządzenia spełniają wymogi wyżej wymienionych dyrektyw EWG. Producent jednoznacznie informuje, że instalacja urządzenia - w szczególności pod względem odprowadzania dymu oraz wymiany powietrza -może być przeprowadzana tylko z zachowaniem zapisów obowiązujących przepisów.

OPIS URZĄDZENIA

Gazowe patelnie uchylne

Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nastawnych nóżkach, poprzez które możliwa jest regulacja wysokości. Warstwa zewnętrzna składa się z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10.
Każda patelnia wyposażona jest w termostat - gazowy zawór bezpieczeństwa, który umożliwia regulację temperatury na poziomie ciepła pomiędzy 90°C a 300°C; bezpieczeństwo urządzenia zapewniane jest przez termoelement, którego skuteczność działania osiągana jest poprzez płomień palnika zapłonowego.
Tygiel wykonany jest z nierdzewnej stali, zaś dno z miękkiej stali, umożliwiającej lepsze promieniowanie ciepła.
Patelnia wyprodukowana jest w całości ze stali szlachetnej. Posiada – w zależności od wersji wykonania – ręczny lub zautomatyzowany system uchylania. Podgrzewanie następuje poprzez rurowe palniki z nierdzewnej stali szlachetnej, które odpowiednie są szczególnie dla wysokich temperatur.

Elektryczna patelnia uchylna

Wytrzymała konstrukcja ze stali szlachetnej na czterech nastawnych nóżkach, poprzez które możliwa jest regulacja wysokości. Warstwa zewnętrzna składa się z nierdzewnej stali chromowo-niklowej 18-10.
Każda patelnia wyposażona jest w termostat, który umożliwia regulację temperatury na poziomie ciepła pomiędzy 90° C a 300° C; bezpieczeństwo urządzenia zapewniane jest przez termostat bezpieczeństwa z ręczną rezerwą.
Tygiel wykonany jest z nierdzewnej stali, zaś dno z miękkiej stali, umożliwiającej lepsze promieniowanie ciepła.
Patelnia wyprodukowana jest w całości ze stali szlachetnej. Posiada– w zależności od wersji wykonania – ręczny lub zautomatyzowany system uchylania. Podgrzewanie następuje przez specjalne promieniujące powierzchnie grzejne o wysokiej mocy, które uruchamiane są termostatem.

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI

Miejsce instalacji (rys. 6, strona 4)

Zalecana jest instalacja urządzenia w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub pod okapem wyciągowym.
Urządzenie można stawiać wolnostojąco lub w zabudowie z innymi urządzeniami.

W obu tych przypadkach podczas instalacji w pobliżu ściany wykonanej z materiału zapalnego należy zachować odstęp minimalny 100 mm względem ścian bocznych oraz ściany tylnej (zob. rysunek na tej stronie). Jeśli zachowanie tego odstępu byłoby niemożliwe, muszą zostać zastosowane środki zabezpieczające (np. folie z materiału odpornego na ciepło), poprzez które zapewniona zostanie temperatura ścian pozostająca w określonych granicach bezpieczeństwa.

Instalacja

Prace instalacyjne, ewentualne przezbrojenie na gaz albo na napięcie, odmienne od wartości domyślnych, ustawienie instalacji i urządzeń, napowietrzanie, odprowadzanie dymu oraz ewentualne konserwacje mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, zgodnie ze wskazaniami producenta oraz z zachowaniem obowiązujących przepisów. Dodatkowo należy przestrzegać zapisów następujących regulacji prawnych (DE):

- Arkusz roboczy DVGW G600 TRGI (Zasady techniczne dla instalacji gazowych)
- TRF - Zasady techniczne dla gazu ciekłego
- Arkusz roboczy DVGW G634 Instalacja wielkogabarytowych urządzeń kuchennych; odnośne przepisy z zakresu zapobiegania nieszczęśliwym wypadkom VGB 77
- Obowiązujące przepisy VDE
- Odnośne rozporządzenia prawne, jak prawo budowlane oraz rozporządzenia przeciwpożarowe; regulacje dostawców gazu (GVU)
- Wytyczne nadzoru budowlanego dotyczące wymogów stawianych instalacjom wentylacyjnym, w zakresie techniki przeciwpożarowej
- Zasady bezpieczeństwa dla kuchni
- ZH 1/37 DIN 18160 część 1 “kominy domowe”
- Dyrektywa “Instalacje techniczne do wentylowania kuchni”
- VDI 2052 wytyczne dla stosowania gazu ciekłego ZH 1/455
- Przepisy z zakresu dostarczania wody pitnej.

Dla innych krajów obowiązują lokalne przepisy, np.:

- Regulacje spółki gazowej
- Lokalne zapisy prawa budowlanego oraz przepisy przeciwpożarowe
- Obowiązujące ustawy dotyczące zapobiegania nieszczęśliwym wypadkom
- Regulacje jednostki zaopatrującej w gaz
- Normy elektryczne
- Obowiązujące przepisy przeciwpożarowe

Wyciąg dymowy

Opisywane urządzenia spełniają wymogi typu “A1”. Z tego względu nie potrzebują one do odprowadzania spalin bezpośredniego połączenia z rurą odciągową. Spaliny muszą jednak być odprowadzane do przeznaczonych na nie okapów wyciągowych albo podobnych instalacji, które połączone są z wydajnym kominem lub z otworem odciągającym spaliny bezpośrednio na zewnątrz. W przypadku braku tego typu urządzeń dopuszczalne jest stosowanie wychodzącej bezpośrednio na zewnątrz instalacji odsysania powietrza, której moc nie może być niższa od wartości wymienionej w Tabeli 1. Wartość tę należy powiększyć o niezbędną wymianę powietrza dla dobrego samopoczucia pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami (ogółem około 35 m3/h na kW zainstalowanej mocy gazowej).

INSTALACJA

Prace wstępne

Wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić, czy nie posiada uszkodzeń zewnętrznych, a w razie wątpliwości przed skorzystaniem z urządzenia zwrócić się o radę do wykwalifikowanego personelu. Po stwierdzeniu nienagannego stanu urządzenia usunąć zabezpieczenia. Starannie oczyścić zewnętrzne części urządzenia od ewentualnych pozostałości substancji klejącej przy pomocy letniej wody oraz środka czyszczącego; następnie wytrzeć je do sucha miękką ściereczką. Jeśli nadal będą ślady kleju, zastosować w celu ich usunięcia odpowiedni rozpuszczalnik (np. aceton). W żadnym razie nie stosować środków do szorowania. Po ustawieniu urządzenia wyregulować jego poziom za pomocą nastawnych nóżek.

Podłączenie gazowe

Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy będący do dyspozycji rodzaj gazu zgodny jest z rodzajem przewidzianym dla danego urządzenia, a tym samym skontrolować jego przydatność do zastosowania w urządzeniu. Jeśli dwa rodzaje gazu nie są zgodne ze sobą, postępować według opisu "Użytkowanie w przypadku rodzaju gazu, odbiegającego od ustawień domyślnych". Podłączenie do znajdującej się na spodzie urządzenia gwintowanej złączki o średnicy 3/4 cala można wykonywać przy zastosowaniu normowanego szybkozłącza na stałe lub ruchomo. Jeśli stosowane są elastyczne przewody, muszą one składać się z nierdzewnej stali szlachetnej oraz spełniać wymogi odnośnych przepisów. Wszystkie uszczelki gwintowanych przyłączy muszą być produkowane z materiałów, które posiadają certyfikację dla stosowania z gazem. Nad każdym urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, musi być zamontowany zawór blokujący, poprzez który po zakończeniu pracy możliwe będzie zamknięcie dopływu gazu. Po przeprowadzonym podłączeniu skontrolować jego szczelność przy pomocy sprayu do wykrywania wycieków gazowych.

Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy będące do dyspozycji napięcie zgodne jest napięciem przewidzianym dla danego urządzenia, a tym samym skontrolować jego przydatność do zastosowania w urządzeniu. Jeśli napięcia nie są zgodne ze sobą i konieczna jest zmiana napięcia, podłączenie należy zmienić tak, jak przedstawiono to na schemacie elektrycznym. Listwy zaciskowe znajdują się za panelem obsługi płyty podporowej; do płyty tej można dostać się poprzez poluzowanie dwóch śrub mocujących oraz wyciągnięcie panelu obsługi z listwą zaciskową (w wariancie ręcznym trzeba wyciągnąć korbę). Następnie sprawdzić funkcjonowanie uziemienia oraz upewnić się, że przewód uziomowy po stronie podłączenia jest dłuższy niż pozostałe przewody. Kabel podłączeniowy musi posiadać odpowiedni dla przyjmowanego przez urządzenie napięcia przekrój oraz spełniać wymogi przynajmniej dla typu H05 RN-F. **Zgodnie z międzynarodowymi regulacjami powyżej urządzenia musi być zainstalowany wielobiegunowy układ z szerokością otwarcia styków**

przynajmniej 3 mm, która nie może jednak przełamywać ŻÓŁTO-ZIELONEGO kabla uziemienia. Układ taki musi zostać umieszczony w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz posiadać odpowiednią akceptację, a także obciążalność cieplną odpowiadającą poborowi mocy przez urządzenie (zob. właściwości techniczne).
Urządzenie musi być połączone z systemem EKWIPOTENCJALNYM. Listwa zaciskowa dla podłączenia znajduje się w pobliżu otworu na kabel zasilający i posiada oznaczenie w postaci etykiety z wymienionym poniżej symbolem (rys. 7 – *Strona* 4).

Podłączenie do układu zasilania w wodę

Połączyć rurę doprowadzającą wodę z układem zasilania w wodę przy zachowaniu obowiązujących regulacji ustawowych.

Kontrola szczelności i ciśnienia zasilania (rys. 8, strona 4).

Przed rozpoczęciem kontroli napięcia należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej aż do dyszy przy pomocy odpowiedniego do tego celu sprayu. W ten sposób upewnić się, że urządzenie nie odniosło uszkodzeń podczas transportu. Następnie skontrolować ciśnienie wlotowe przy użyciu manometru – albo z rury w kształcie "U" albo w sposób elektroniczny z minimalnym rozkładem ciśnienia 0,1 mbar. W celu przeprowadzenia pomiaru usunąć śrubę zamykającą (1) z przyłącza ciśnienia (2) i połączyć je z rurką manometru. Otworzyć zawór zasilania urządzenia w gaz, sprawdzić ciśnienie wtórne i ponownie zamknąć zawór. Usunąć rurkę i starannie przykręcić śrubę zamykającą do przyłącza ciśnienia. Wartość ciśnienia musi pozostawać w ramach niżej wymienionych wartości minimalnych i maksymalnych:

Rodzaj gazu	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAKS} [mbar]
G20 (metan)	20	17	25
G25 (metan)	20	17	25
G30 (butan)	50	42,5	57,5
G31 (propan)	50	42,5	57,5

Jeśli zmierzone ciśnienie nie odpowiada wartościom granicznym wymienionym w tabeli, należy ustalić przyczynę takiego stanu rzeczy. Po usunięciu problemu ponownie zmierzyć ciśnienie.

Sprawdzanie mocy

Zwykle wystarczy sprawdzić, czy zainstalowane dysze spełniają wymogi odnośnych wytycznych oraz czy palniki funkcjonują prawidłowo. Jeśli oprócz tego ma zostać skontrolowana także przyjmowana moc, można zastosować do tego celu "metodę wolumetryczną". Przy pomocy zegara i licznika możliwe jest ustalenie dostarczanej do urządzenia ilości gazu w określonej jednostce czasu. Właściwa ilość porównawcza [E] może zostać obliczona za pomocą poniższego wzoru w litrach na godzinę (l/h) lub w litrach na minutę (l/min). Obliczenia prowadzi się, dzieląc wymienione w tabeli właściwości palników moc znamionową oraz minimalną przez dolną wartość opałową ustawionego domyślnie rodzaju gazu;

wartość ta znajduje się w tabeli normatywnej, a jeśli nie, można ją uzyskać od lokalnej jednostki zaopatrującej w gaz.

$$E = \frac{\text{moc}}{\text{wartość energetyczna}}$$

Pomiaru należy dokonywać na użytkowanym urządzeniu.

Kontrola palnika zapłonowego

Skontrolować płomień palnika zapłonowego; nie powinien on być zbyt wysoki ani zbyt niski, ale powinien otaczać termoelement i być wyraźnie zarysowany; w przeciwnym razie należy skontrolować numer dyszy – w zależności od rodzaju palnika zapłonowego; dokładniejsze objaśnienia na ten temat zawarte są w kolejnych punktach tego podręcznika.

Kontrola regulacji powietrza pierwotnego

Wszystkie główne palniki posiadają układ regulacji powietrza pierwotnego. Kontrola przeprowadzana jest na podstawie wartości wymienionych w kolumnie „Regulacja powietrza“ tabeli „Właściwości palników“. Odnośnie przeprowadzania regulacji należy postępować zgodnie z rysunkami, przedstawionymi w kolejnych punktach podręcznika.

UWAGA! Wszystkie części zabezpieczone i zalakowane przez producenta mogą być regulowane przez instalatora jedynie wówczas, kiedy jest to wyraźnie napisane.

KONFIGURACJA I WYMIANA W PRZYPADKU RODZAJÓW GAZU INNYCH NIŻ DOMYŚLNE

Użytkowanie urządzenia z rodzajami gazów innymi niż domyślne.

Aby przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu, konieczna jest wymiana dysz głównych palników oraz palników zapłonowych, z zachowaniem wytycznych określonych w kolejnych punktach tego podręcznika. Informację na temat rodzaju przeznaczonych do zamontowania dysz można znaleźć w Tabeli 2. Dysze głównego palnika o średnicy względnej rzędu jednej setnej oraz dysze palnika zapłonowego, oznaczone numerem, znajdują się w przezroczystej koszulce i są dołączone do podręcznika.
Na końcu przestawiania sprawdzić szczelność przyłączy oraz upewnić się, że zapłon oraz użytkowanie palnika zapłonowego i głównego funkcjonują bez zarzutu zarówno w zakresie maksymalnym, jak i w zakresie minimalnym. Ewentualnie skontrolować także moc.

Wymiana dyszy palnika głównego (rys. 9-10-11, strona 5)

W celu wymiany dyszy palnika głównego usunąć najpierw przełącznik obrotowy (1) oraz kółko ręczne do podnoszenia patelni (2); następnie zdjąć panel obsługi (3) poprzez poluzowanie czterech

śrub mocujących (4). Następnie poluzować złącze (5), które utrzymuje pochylnię (6) przy elektrozaworze (7) oraz śruby (8), które blokują zawór przy ramie konstrukcji. Po zwolnieniu zakresu roboczego zakręcić śrubę (9), która blokuje układ regulacji powietrza pierwotnego, całkowicie otworzyć kabłąk (10), wykręcić dyszę (11) przy pomocy klucza oraz zastąpić przez dyszę odpowiednią dla zastosowanego rodzaju gazu (zob. Tabela 2). Solidnie przyśrubować dyszę oraz przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego zgodnie z instrukcjami niniejszego punktu. Po zakończeniu wszystkich prac ponownie umieścić usunięte wcześniej części urządzenia.

Regulacja powietrza pierwotnego głównego palnika (rys. 11, strona 5)

Po wymianie dyszy palnika głównego przeprowadzić regulację powietrza pierwotnego. W tym celu poluzować śrubę (9), która utrzymuje kabłąk regulacji powietrza (10) ustawić wartość x zgodnie z danymi z Tabeli 2, ponownie przykręcić śrubę (9) oraz sprawdzić poprawność wartości x.

Wymiana dyszy palnika zapłonowego (rys. 9-10-12, strona 5)

W celu wymiany dyszy palnika zapłonowego najpierw usunąć przełącznik obrotowy (1) oraz kółko ręczne do podnoszenia patelni (2); następnie zdjąć panel obsługowy (3) poprzez poluźnienie czterech śrub mocujących (4). Następnie poluzować złącze (5), które utrzymuje pochylnię (6) przy elektrozaworze (7) oraz śruby (8), które blokują zawór przy ramie konstrukcji, zgodnie z rysunkami 8 i 9. Po zwolnieniu zakresu roboczego wykręcić złącze (12), które utrzymuje przewód zasilania gazowego palnika zapłonowego (13) oraz usunąć dyszę (14). Zastąpić dyszę przez dyszę odpowiednią dla stosowanego rodzaju gazu (zob. Tabela 2). Po zamontowaniu nowej dyszy ponownie umieścić przewód, całkowicie wkręcić złącze oraz ponownie zamocować wszystkie wcześniej usunięte części.

INSTRUKCJE OBSŁUGI

Gazowa patelnia uchylna (rys. 13, strona 5)

Przy zapalaniu palnika patelni uchylnej należy postępować w następujący sposób:

- przekręcić przełącznik obrotowy (1) z pozycji zamkniętej ● na pozycję zapłonu ✸;
- całkowicie wcisnąć przycisk;
- nacisnąć przycisk (2) ✸ zapalarki piezoelektrycznej, aby zapalić palnik zapłonowy;
- przytrzymać wciśnięty przycisk, aż termoelement się nagrzeje i utrzyma palenie się palnika zapłonowego; czynność tą można sprawdzić przez otwór we froncie urządzenia;
- Zapalić palnik główny poprzez obrócenie przełącznika na 🔥 ;
- Ustawić odpowiednią temperaturę poprzez obrócenie przycisku kontrolnego termostatu (3).

Aby wyłączyć palnik główny, pokrętło należy przekręcić w prawo aż do pozycji zapłonu ✸ , aby wyłączyć również palnik zapłonowy, pokrętło należy ustawić w pozycji zamknięte ●.

Elektryczna patelnia uchylna (rys. 14, strona 5)

Aby rozgrzać uchylną patelnię należy postępować w następujący sposób:

- przestawić pokrętło termostatu (1) w pozycję oczekiwanej temperatury; zaświecą się obie lampki kontrolne. Lampka zielona pokazuje występujące zasilanie w prąd elektryczny

i dlatego świeci się stale; pomarańczowa lampka kontrolna gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury patelni.

- w celu wyłączenia urządzenia ustawić pokrętło ponownie w pozycji 0.

Ręczne uchylanie patelni (rys. 15, strona 5)

Ręcznie patelnię uchyla się poprzez umieszczone na froncie urządzenia kółko (1). Po obróceniu kółka zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara patelnia jest podnoszona; obrót w stronę przeciwną niż kierunek wskazówek zegara powoduje jej obniżenie.

Automatyczne uchylanie patelni (rys. 16, strona 5)

Automatyczne uchylanie patelni następuje poprzez umieszczony na froncie urządzenia przełącznik wyboru (1). Obrót przełącznika do góry (strzałka ▲) powoduje podniesienie patelni, zaś obrót w dół (strzałka ▼) jej obniżenie.
Podczas czyszczenia i konserwacji należy obchodzić się z mechanizmem uchylnym z zachowaniem szczególnej ostrożności.

UWAGA! Użytkować urządzenie tylko pod odpowiednim nadzorem. Nigdy nie korzystać z patelni uchylnej bez jej zawartości.

Zakłócenia w działaniu urządzenia

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie nie chce się włączyć albo – podczas użytkowania - wyłączyć, należy skontrolować doprowadzanie energii oraz poprawne ustawienie funkcji eksploatacyjnych; jeśli nie zostaną przy tym stwierdzone żadne wady, należy skontaktować się z obsługą klienta.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Czyszczenie

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnić się, że przyłącze sieciowe zostało odłączone a zawór zamykający dopływ gazu zamknięty. Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać stosowania bezpośredniego strumienia wody oraz strumienia wody pod wysokim ciśnieniem. Czyszczenie przeprowadzać tylko na urządzeniach, które zdążyły ostygnąć po ostatnim użyciu.

Części ze stali szlachetnej czyścić z użyciem letniej wody, neutralnego środka czyszczącego oraz ściereczki; środki czyszczące muszą być odpowiednie do oczyszczania stali nierdzewnej i nie mogą zawierać substancji szorujących lub żrących. Nie stosować zwykłej wełny stalowej lub tym podobnych materiałów, ponieważ wskutek odkładania się żelaza mogą powstawać miejsca występowania rdzy. Odradza się również stosowanie papieru szklanego albo ściernego. Jedynie w przypadku silnych zaschniętych zabrudzeń można wykorzystać pumeks w formie proszkowej, chociaż bardziej zalecane jest użycie syntetycznej gąbki do tarcia albo nierdzewnej wełny stalowej. Po umyciu urządzenia osuszyć je miękką ściereczką.

Jeśli z urządzenia nie będzie się korzystać przez dłuższy czas, zaleca się zamknąć kurek gazowy, odłączyć ewentualne przyłącze prądu elektrycznego oraz wytrzeć wszystkie powierzchnie ściereczką nasiąkniętą olejem wazelinowym, przez co utworzona zostanie zabezpieczająca warstwa ochronna. Od czasu do czasu przewietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

Konserwacja

UWAGA! Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych upewnić się, że przyłącze sieciowe urządzenia zostało odłączone, a zawór gazowy zamknięty.

Następujące prace konserwacyjne muszą być przeprowadzane raz w roku przez wykwalifikowany personel. Z tego względu zaleca się zawarcie odpowiedniej umowy na wykonywanie prac konserwacyjnych.

- sprawdzić prawidłowość funkcjonowania wszystkich urządzeń kontrolnych i zabezpieczających.
- sprawdzić prawidłowość zapłonu palnika oraz prawidłowość funkcjonowania także przy najmniejszym płomieniu.
- sprawdzić szczelność przewodu gazowego.
- sprawdzić stan kabla zasilającego.

WYMIANA CZĘŚCI URZĄDZENIA

UWAGA! Przed każdorazową wymianą upewnić się, że przyłącze sieciowe urządzenia zostało odłączone, a zawór gazowy zamknięty.

Zawór bezpieczeństwa (rys. 9, strona 5 – rys. 17, 18 strona 6)

W celu wymiany zaworu usunąć przełączniki obrotowe wody i gazu oraz kółko ręczne; następnie zdjąć panel obsługi poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących według rysunku 8. Następnie poluzować kolejno śruby króćców przewodu głównego palnika (1), króćców przewodu palnika zapłonowego (2), termoelement (3), króćce pochylni (4) oraz śruby (5), przy pomocy których montowana jest płyta ustalająca (6); płyta ta służy do zamocowania nowego elektrozaworu. Usunąć grupę zaworową razem z elementami łączącymi oraz elementy kabłąka; następnie poluzować śruby (11) kabłąka (8) od zaworu (10) i poluzować elementy łączące (9) od zaworu; uważać przy tym, by gwinty nie zostały uszkodzone, ponieważ części te ponownie zostaną wówczas użyte. Potem zastąpić część i wszystkie elementy ponownie umieścić na przewidzianym dla nich miejscu. Dla osiągnięcia większej szczelności zaleca się przykręcenie elementów łączących (9) do zaworu przy pomocy gwintowanego zamka.

Termoelement

W celu wymiany termoelementu usunąć przełączniki obrotowe wody i gazu oraz kółko ręczne; następnie zdjąć panel obsługowy poprzez poluzowanie czterech śrub mocujących. Potem odkręcić przyłącze termoelementu od kurka oraz od korpusu palnika zapłonowego i wymienić część.

Oporniki (rys.19-20-21, strona 6)

Aby wymienić oporniki, najpierw podnieść patelnię tak wysoko, jak to tylko możliwe, a następnie usunąć osłonę pojemnika z opornikami (1), sam pojemnik (2) oraz mocowanie wymienianego opornika (3) poprzez poluzowanie śrub mocujących (4). Następnie poluzować opornik (5) z okablowania i wyciągnąć go. Jeśli wymiana opornika okaże się trudna do przeprowadzenia, czynność tę można uprościć, usuwając panel obsługi (6) oraz front urządzenia (7) (zob. rysunek 8) oraz przechylając patelnię do przodu – po usunięciu czopa (8) i zatyczki (9). Zdecydowanie zaleca się stosowanie wyżej wymienionej metody jedynie w sytuacjach wyjątkowych oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.

PODCZAS WYMIANY MOŻNA STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE DOSTARCZANE PRZEZ PRODUCENTA ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE. PRACE ZWIĄZANE Z WYMIANĄ CZĘŚCI MUSZĄ BYĆ PRZEPROWADZANE PRZEZ AUTORYZOWANY, WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

UWAGA! Jeśli podczas prac związanych z wymianą następuje ingerencja w obrębie części instalacji gazowej, należy skontrolować ich szczelność oraz prawidłowość funkcjonowania poszczególnych elementów.

PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIANY WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW PRZEDSTAWIONYCH NA STRONACH TEGO PODRĘCZNIKA BEZ WCZEŚNIEJSZEJ ZAPOWIEDZI.