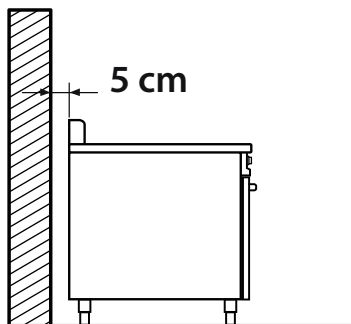
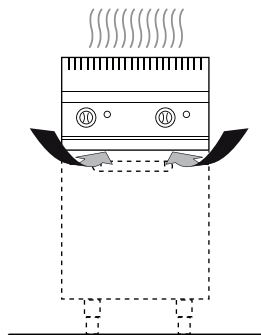


MANUALE D'ISTRUZIONI BRASIERE	33	IT
OPERATING INSTRUCTIONS BRATT PANS	46	EN
MODE D'EMPLOI SAUTEUSES	59	FR
BEDIENUNGSANLEITUNG BRÄTER	72	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES SARTENES	85	ES
HANDLEIDING BRAADSLEDEN	98	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES BRASEIRAS	111	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ	124	GR
NÁVOD K POUŽITÍ VARNÉ KOTLE	138	CS
NÁVOD K POUŽITIU PANVÍC	151	SK
HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ FŐZŐEDÉNYEK	164	HU
BRUGERVEJLEDNING STEGEPANDE	177	DA
BRUKSANVISNING STEKEBORD	190	NO
BRUKSANVISNING STEKBORD	203	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA PATELNIĘ	216	PL
MANUAL DE INSTRUCCIUNI TIGĀI INDUSTRIALE	229	RO

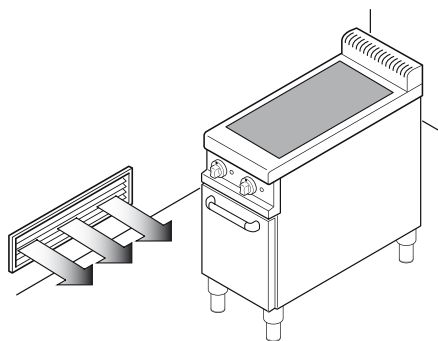
1



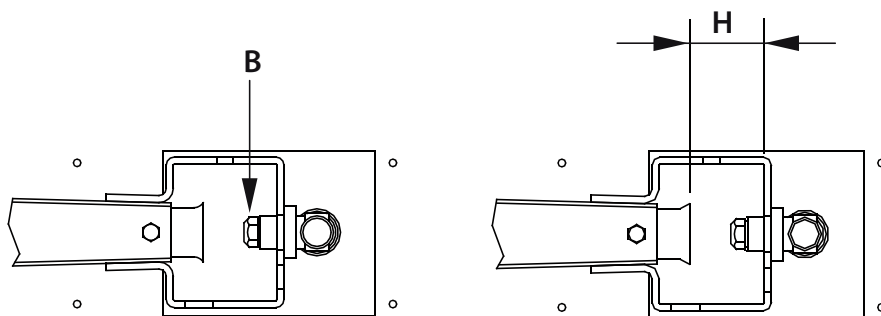
2



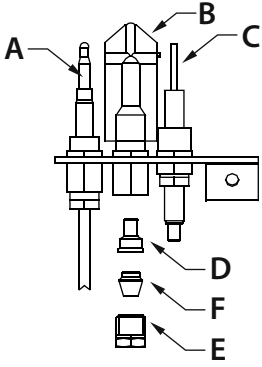
3



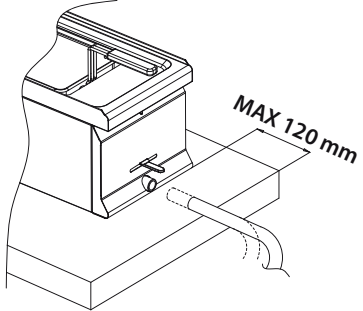
4



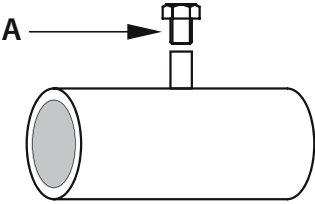
5



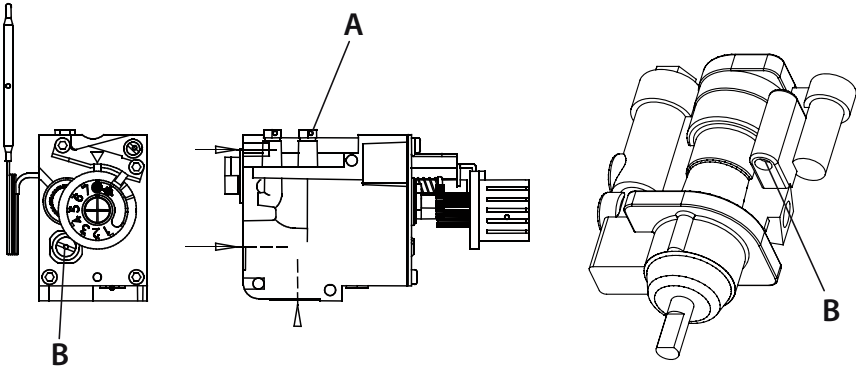
6



7



8





PALNIKI

PL

		G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	G7BR8 - G7BR8/1
Moc nominalna dla pojedynczego palnika	kW	20	7,25
Moc nominalna dla pojedynczego palnika G27	kW	18	7,25
Moc nominalna dla pojedynczego palnika G2,350	kW	/	6,75
Moc zredukowana dla pojedynczego palnika	kW	/	4,25

Nazwa gazu	Palnik	Ø Dysz głównych	Ø By Pass	Reg. wstępnego powietrza	Ø Dysz pilota	Ø Dysza śródzaplona
GAS G20 20mbar METAN	G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	400	/	14	27	/
	G7BR8 - G7BR8/1	220	Regulowana	Stala	51	70
GAS G27 20mbar LPG	G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	580	/	14	27	/
	G7BR8 - G7BR8/1	265L	Regulowana	Stala		70
GAS G30/G31 37mbar LPG	G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	210	/	25	22	/
	G7BR8 - G7BR8/1					45
GAS G2 350 13mbar METAN	G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	/	/	/	/	/
	G7BR8 - G7BR8/1	530L	Regulowana	Stala	75	90

QUEIMADORES

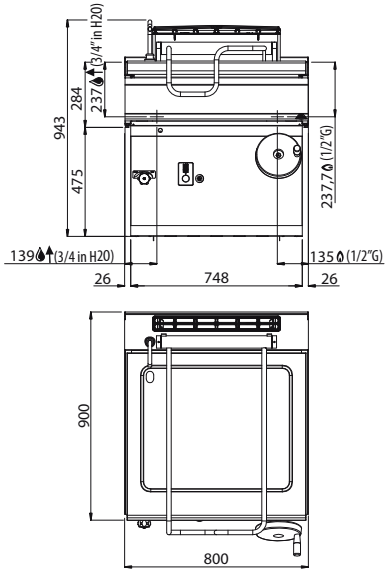
PT

		G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	G7BR8 - G7BR8/1
Potência nominal para cada queimador	kW	20	7,25
Potência nominal para cada queimador G27	kW	18	7,25
Potência nominal para cada queimador G2,350	kW	/	6,75
Potência reduzida para cada queimador	kW	/	4,25

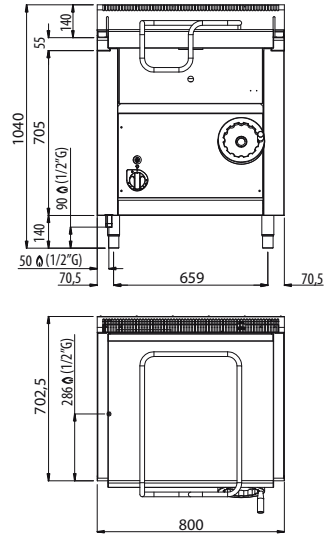
Nome do gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. ar primária	Ø Bicos Piloto	Ø Bico de intercepção
GÁS G20 20mbar METANO	G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	400	/	14	27	/
	G7BR8 - G7BR8/1	220	Regulável	Fixo	51	70
GÁS G30/G31 28-30/37mbar GPL	G9BR8 - G9BR8/1 - SG9BR8 SG9BR8/1 - LXG9BR8/1	225	/	25	22	/
	G7BR8 - G7BR8/1	135L	160	Fixo	45	45



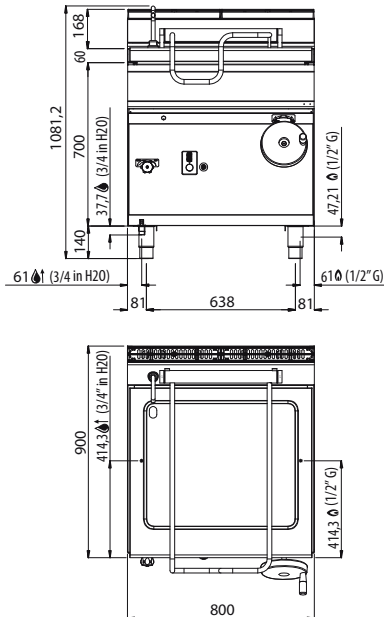
LXG9BR8/I



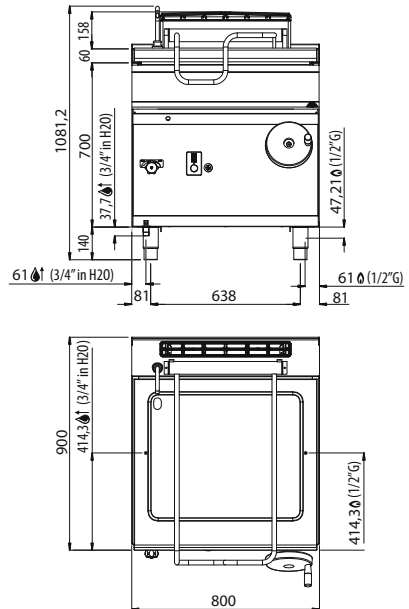
G7BR8 - G7BR8/I



G9BR8 - G9BR8/I



SG9BR8 - SG9BR8/I





**Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
 Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektrische schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
 Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz
 Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana
 Opis schematów elektrycznych • Legenda fişelor electrice**

mA	Morsettiera di arrivo linea	Input terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmbrett
B1	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
B2	Teleruttore	Remote control switch	Télérupteur	Fernschalter
B3	Microinterruttore	Micro-switch	Microinterrupteur	Mikroschalter
T1	Termostato di lavoro	Operating thermostat	Thermostat de travail	Betriebsthermostat
T2	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
R	Resistenze	Heating elements	Résistances	Widerstände
L1	Lampada spia arancione	Orange pilot lamp	Voyant orange	Orangefarbene Kontrollleuchte
L2	Lampada spia verde	Green pilot lamp	Voyant vert	Grüne Kontrollleuchte

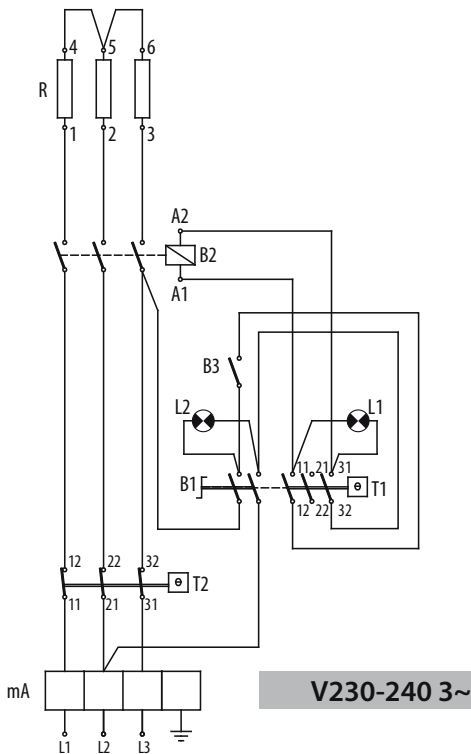
mA	Caja de conexiones de llegada línea	Klemmenbord inkomende lijn	Painel de chegada da linha	Κλεμοσειρά αρχής γραμμής
mD	Caja de conexiones de derivación	Klemmenbord aftakkingen	Painel de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
B1	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
B2	Telerruptor	Contactgever	Contator	Αυτόματος διακόπτης
B3	Microinterruptor	Microschakelaar	Microinterruptor	Μικροδιακόπτης
T1	Termostato de trabajo	Bedrijfsthermostaat	Termostato de trabalho	Θερμοστάτης λειτουργίας
T2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termostato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
R	Resistencias	Weerstanden	Resistências	Αντιστάσεις
L1	Piloto naranja	Oranje controlelamp	Lâmpada laranja	Λυχνία ένδειξης πορτοκαλί
L2	Piloto verde	Groene controlelamp	Lâmpada verde	Λυχνία ένδειξη πράσινη

mA	Vstupní svorkovnice sítě	Svorkovnica na privod vedenia	Beérkező vonali kapcsolótábla	Klemkasse til indgangsledning
mD	Derivační svorkovnice	Derivačná svorkovnica	Elágazó kapcsolótábla	Forgreningsklemme
B1	Vypínač	Vypínač	Megszakító	Kontakt
B2	Dálková vypínač	Dialkovo ovládaný vypínač	Távkapcsoló	Kontaktor
B3	Mikrospínač	Mikrospínač	Mikromegszakító	Mikroafbryder
T1	Regulační termostát	Prevádzkový termostát	Munkatermosztát	Arbejdstermostat
T2	Bezpečnostní termostát	Bezpečnostný termostát	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
R	Odpory	Odpory	Ellenállások	Modstande
L1	Oranžová kontrolka	Oranžová svetelná kontrolka	Narancssárga jelzőlámpa	Orange kontrolllampe
L2	Zelená kontrolka	Zelená svetelná kontrolka	Zöld jelzőlámpa	Grøn kontrolllampe

mA	Terminalblokk	Fästklämma för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa dopływu linii	Regletå sosire linie
mD	Koblingsboks	Uttagkläda för utgångsledning	Skrzynka zaciskowa derywacji	Regletå de derivație
B1	Bryter	Strömbrytare	Włącznik	Intrenrupator
B2	Kontaktor	Fjärrkontroll	Stycznik	Teleruptor
B3	Mikrobryter	Mikrobrytare	Mikrowyłącznik	Microintrenrupator
T1	Driftstermostat	Arbetstermostat	Termostat pracy	Termostat de funcționare
T2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat awaryjny	Termostat de siguranță
R	Modstander	Modstånd	Rezystancje	Rezistențe
L1	Oranje varselampe	Orange kontrollampa	Pomarańczowa lampka kontrolna	Bec de semnalizare portocaliu
L2	Grøn varselampe	Grøn kontrollampa	Zielona lampka kontrolna	Bec de semnalizare verde

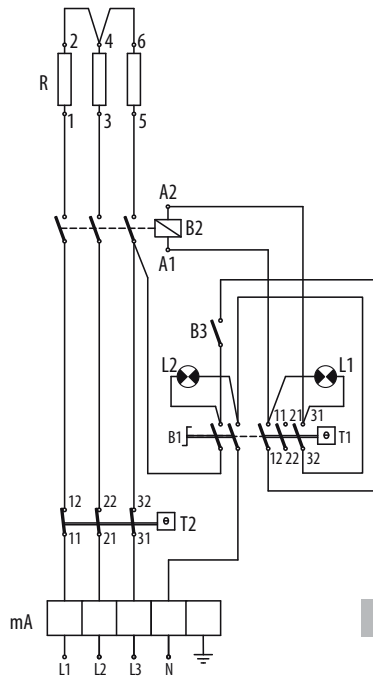


• E7BR8 • E7BR8/I

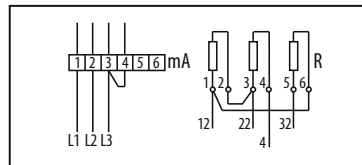




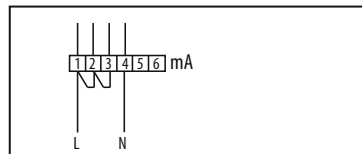
• E7BR8 • E7BR8/I



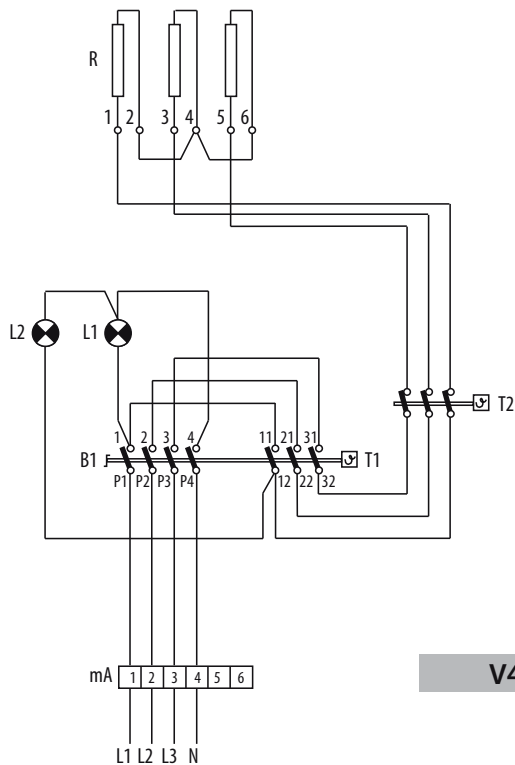
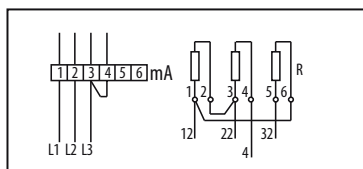
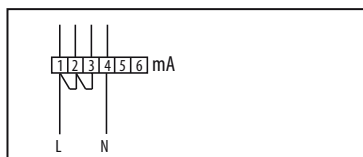
V400 3N~



V230 3~

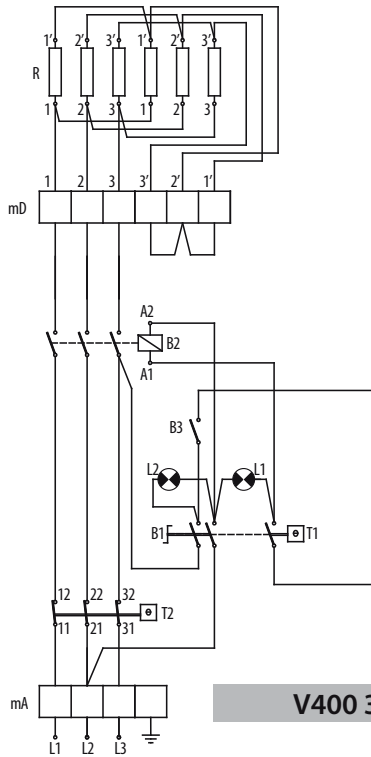


V230 ~

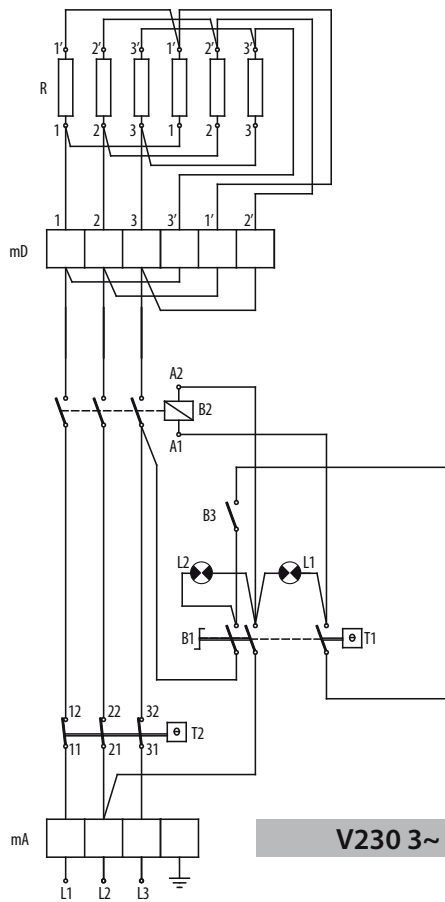
**E7BR4B · E7BR4M · E6BR6B · E6BR6M****V400 3N~****V230 3~****V230 ~**



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

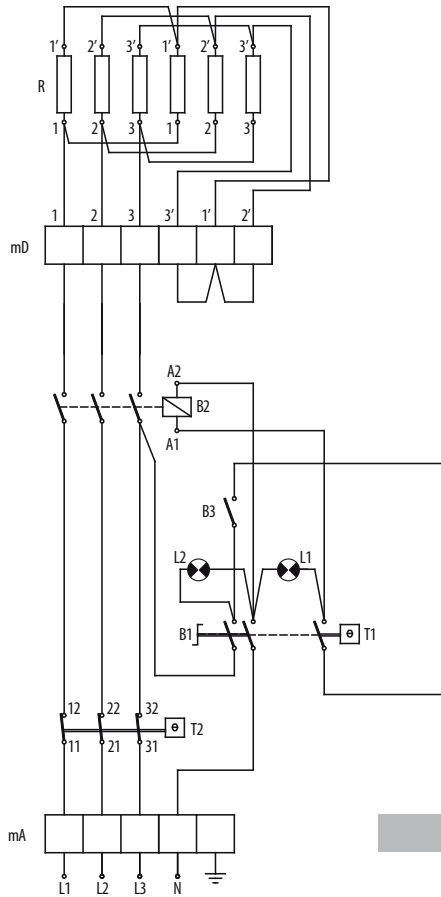


V400 3~

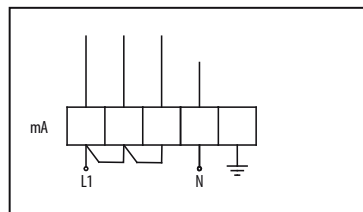
**E9BR8 - E9BR8/I - SE9BR8 - SE9BR8/I - LXE9BR8/I**



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

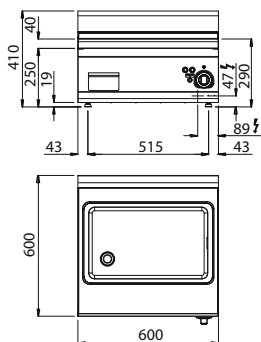
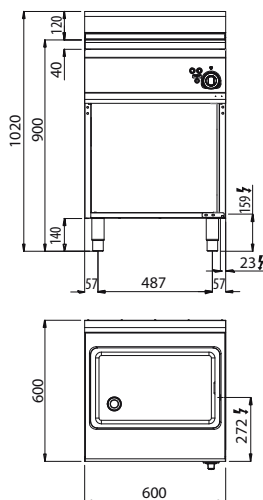
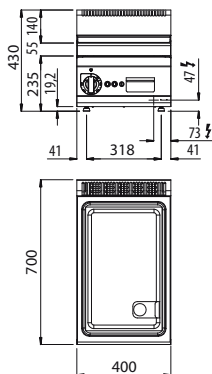
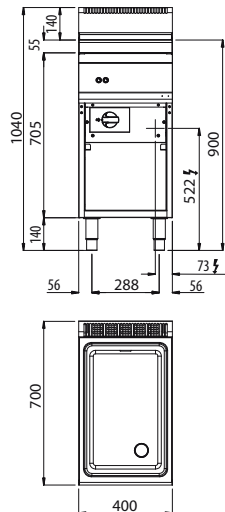


V400 3N~



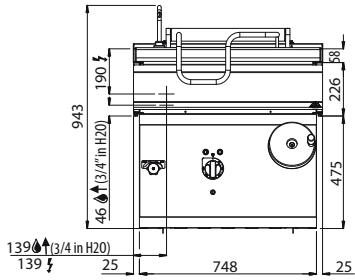
V230 ~

- Legenda schemi elettrici a pag. 24 • Legend for wiring diagrams on page 24 • Légende des schémas électriques à la page 24 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 24
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 24 • Legenda elektriske schema's op pag. 24 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 24 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 24
- Legenda k elektrickým schémátům naleznete na str. 24 • Legenda k elektrickým schémám nájdete na str. 24 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 24. oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 24 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 24 • Teckenforklaring till kopplingssscheman på sid. 24
- Opis schematów elektrycznych na str. 24 • Legenda scheme electrice la pag. 24

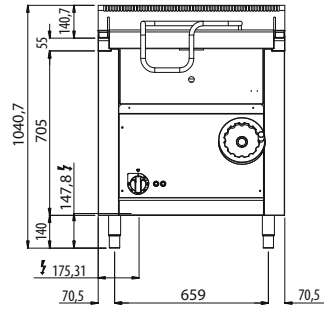
**E6BR6B****E6BR6M****E7BR4B****E7BR4M**



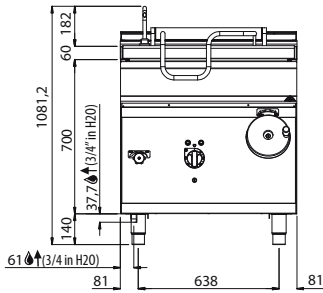
LXE9BR8/I



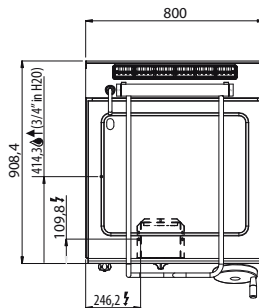
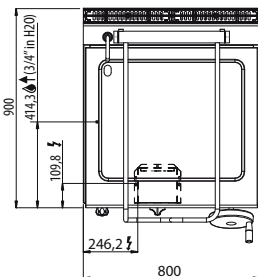
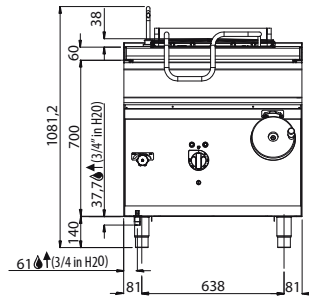
E7BR8 - E7BR8/I





E9BR8 - E9BR8/I



SE9BR8 - SE9BR8/I



Instrukcja użytkownika

Informacje ogólne	217
 Patelnie gazowe	
Wymiary	220
Dane techniczne	221
Instrukcje szczegółowe	222
 Patelnie elektryczne	
Wymiary	225
Dane techniczne	226
Instrukcje szczegółowe	227

INFORMACJE OGÓLNE

UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcje użytkowania zawarte w niniejszej ulotce informacyjnej. Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być używane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Instalacja, uruchomienie oraz konserwacja urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel. Wszystkie prace instalacyjne muszą być wykonane zgodnie z obowiązującymi normami. Konstruktor nie odpowiada za szkody spowodowane niepoprawną instalacją, niedokładną konserwacją ani użytkowaniem przez osoby bez doświadczenia.

ROZPORZĄDZENIA PRAWNE, NORMY TECHNICZNE ORAZ DYREKTYWY

Konstruktor deklaruje, że urządzenia spełniają wymagania norm WE oraz norm szczegółowych. Wymaga on również, aby instalacja urządzenia odbyła się z przestrzeganiem obowiązujących norm. Podczas montażu należy przestrzegać następujących rozporządzeń:



- rozporządzenia z zakresu budownictwa oraz norm przeciwpożarowych wewnątrz pomieszczeń
- obowiązujących norm bezpieczeństwa pracy
- rozporządzeń Organu dostarczającego gaz
- rozporządzeń Organu dostarczającego energię elektryczną.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZEŃ

Solida struktura stalowa, z 4 nóżkami o nastawnej wysokości.

Obudowa ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Tabliczka znamionowa jest umieszczona na frontowej części urządzenia i zawiera wszystkie informacje niezbędne do jego podłączenia.

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

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie. Niektóre elementy są osłonięte taśmą przyklepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji, na przykład benzyną; nie należy absolutnie używać substancji ściernych. Zamontować nóżki urządzenia; urządzenie musi być wypoziomowane poziomnicą bąbelkową; niewielkie nierówności w poziomie mogą zostać usunięte przez regulację nóżek.

Powietrze niezbędne do spalania palników wynosi 2 m³/h dla każdego kW zainstalowanej mocy.

Zaleca się umieszczenie urządzenia pod okapem kuchennym w celu szybkiego odprowadzania oparów.

Instalować urządzenie w odległości nie mniejszej niż 5 cm od ściany, jeśli nie jest ona odporna na temperaturę minimum 150°C (patrz rys.1).

Jeżeli urządzenie musi być ustawione blisko ścian, ścianek działowych, mebli kuchennych, elementów ozdobnych itd., zaleca się ich wykonanie

z materiałów niepalnych; W przeciwnym przypadku muszą one być obite materiałem niepalnym, posiadającym odpowiednią izolację termiczną; jednocześnie należy pilnie przestrzegać wszelkich norm przeciwpożarowych.

UWAGA:

Ilość powietrza niezbędna palnikom do paleria się wynosi 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.

Wentylacja pomieszczenia

Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi posiadać wywietrzniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu.

Ilość powietrza niezbędna palnikom do paleria się wynosi 2 m³/h na każdy kW zainstalowanej mocy.

Wywietrzniki muszą być odpowiednich rozmiarów, muszą być chronione kratką i umieszczone w sposób zapobiegający ich zatkanie (Patrz Rys.2- Rys.3).

Uwaga!

Przy wersjach Top, należy zwracać uwagę na odległość urządzenia od zewnętrznej krawędzi blatu (rys.6).

Należy pamiętać, że wybrany statyw lub obudowa muszą wytrzymać ciężar urządzenia.

Nie instalować urządzeń w pobliżu innych osiagających wysokie temperatury, gdyż temperatury te mogą uszkodzić komponenty elektryczne urządzenia.

Podczas instalacji należy upewnić się, że żaden z kanałów wlotowych i wylotowych powietrza nie jest zatkany ani zamknięty przez żadną przeszkodę.

Dla urządzeń z piecem gazowym "FGP" podłoże musi być bezwzględnie wykonane z odpornego na ciepło i niepalnego materiału.

OSTRZEŻENIA

Nie pozostawiać pracujących urządzeń nigdy bez nadzoru i nie używać ich do pracy na pusto.

Urządzenia nie wymagają żadnych szczególnych operacji regulacji ze strony wyspecjalizowanego personelu; wymagane są wyłącznie ustawienia wykonywane podczas użytkowania urządzenia.

Używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez konstruktora.

Podczas kilku pierwszych operacji użytkowania możliwe jest wydobywanie się gryzącego zapachu spalenizny. Zjawisko to znika całkowicie po dwóch, trzech kolejnych użyciach urządzenia.

Po użyciu urządzenia, jego części pozostają gorące przez jakiś czas (pozostałe ciepło). Unikać dotykania rękoma i trzymać z dala od dzieci!

Te normy są bardzo ważne, ich zaniedbanie może spowodować niepoprawne działanie urządzeń lub zagrożenie dla użytkownika.

DBANIE O URZĄDZENIE

UWAGA!

- **Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie i pozostawić do ostudzenia.**
- **W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny aby odciążyć zasilanie elektryczne.**

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie.

Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; **nie stosować ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie**

kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia. Nie stosować szczotek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy. Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia powierzchni, mogą poważnie je zarysować. Pył metalu, opiłki metalowe pozostałe po obróbce oraz ogólnie materiał żelazny, jeśli będą w kontakcie z powierzchniami wykonanymi ze stali nierdzewnej inox, mogą spowodować powstanie plam rdzy. Ewentualne powierzchniowe plamy rdzy, które mogą istnieć również na urządzeniach nowych, mogą być usunięte przy użyciu rozcieńczonego wodą środka czyszczącego oraz gąbeczki typu Scotch Brite.

Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. gąbka Scotchbrite).

Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg. Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić. Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.

KONSERWACJA

Urządzenia zostały skonstruowane w taki sposób, że wymagają niewiele prac konserwacyjnych. Pomimo tego zalecamy użytkownikowi podpisanie kontraktu odnośnie asysty technicznej w celu skontrolowania urządzenia przynajmniej raz w roku przez wyspecjalizowany personel z naszego centrum asysty technicznej, lub przez wyspecjalizowanego technika.

UWAGA!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek konserwacji lub naprawy należy odłączyć urządzenie od sieci dostawy gazu / odłączyć główne zasilanie elektryczne.

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora urządzenia.

NIEUŻYWANIE URZĄDZENIA PRZEZ DŁUGI OKRES CZASU

Jeśli urządzenie pozostaje beczynne przez długi okres czasu, należy postępować jak poniżej:

- wyczyścić dokładnie urządzenie oraz przyległą strefę, (patrz paragraf „DBANIE O URZĄDZENIE”).
- pokryć cienką warstwą oleju jadalnego wszystkie powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej inox
- wykonać wszystkie prace konserwacyjne
- przykryć urządzenie pokryciem, zostawiając kilka szpar dla obiegu powietrza.

PODŁĄCZENIA

PODŁĄCZENIE GAZU

Podłączenie kołnierzone 3/8" G lub 1/2" G przewidziane dla urządzenia może być stałe lub odłączane z użyciem odpowiedniego złącza odpowiadającego normom. Jeśli używamy złączy elastycznych, muszą być one wykonane ze stali nierdzewnej oraz spełniać obowiązujące normy. Po zakończonym podłączeniu sprawdzić czy nie ma wycieków gazu używając odpowiedniego sprayu do wykrywania niebezpieczeństwa.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do sieci upewnić się że:

- Napięcie sieciowe odpowiada wartościom umieszczonym na tabliczce znamionowej
- Uziemienie działa bez zarzutu
- Kabel podłączeniowy jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez urządzenie.

Dodatkowo, przed urządzeniem musi być dostępne urządzenie z otwarciem kontaktów na przynajmniej 3 mm umożliwiające wielobiegunowe odłączenie urządzenia. Do tego celu można zastosować m.in. wyłączniki awaryjne. Wyłącznik wielobiegunowy musi znajdować się w pobliżu urządzenia, musi posiadać homologację oraz musi być o przekroju odpowiednim dla urządzenia. (patrz tabela DANE TECHNICZNE).

Kabel musi być przynajmniej typu H07 RN-F.

ŻÓŁTO-ZIELONY kabel uziemienia musi być dłuższy od innych, gdyż w przypadku pęknięcia klamry spinającej kable musi on odłączyć się dopiero po kablach napięcia.

ŻÓŁTO-ZIELONY kabel uziemienia nie może być nigdy porzutywany.

Ekwipotencjał

Urządzenie musi być podłączone do systemu

ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla. Jest on oznakowany etykietą:



PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

Podłączyć rury dopływu wody do sieci wodnej używając mechanicznego filtra oraz kraniku odcinającego jej dopływ.

Przed podłączeniem filtra przepuścić sporą ilość wody w celu wyeliminowania z przewodów ewentualnych osadów żelazawych.

UWAGA: maksymalne dopuszczalne ciśnienie dla kraniku wynosi 700 kPaści.

ODPROWADZANIE WODY

Podłączyć do sieci rury odprowadzające wodę z urządzeń.

ODPROWADZANIE OPARÓW

Urządzenie muszą być ustawione w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania, zgodnie z normami instalacyjnymi. Urządzenia są zakwalifikowane (patrz tabela danych technicznych) jako urządzenia gazowe typu „A”:

Nie jest przewidziane ich podłączenie do konduktu odprowadzającego produkty spalania.

Urządzenia muszą odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub podobnych instalacji, podłączonych do komina o odpowiedniej wydajności, lub bezpośrednio na zewnątrz pomieszczenia.

W ich braku, dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza podłączonego bezpośrednio na zewnątrz, o wydajności przynajmniej jak to opisano w tabeli 1 i zwiększonej o ilość zmienianego powietrza niezbędnego dla dobrego samopoczucia operatorów.



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszenia zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów. Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiająca następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

**INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH****PATELNIĘ GAZOWE SERIA 700**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
G7BR8	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym	mm 800x700x900 (1020)
G7BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x700x900 (1020)

PATELNIĘ GAZOWE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
G9BR8	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym	mm 800x900x900 (1065)
G9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (1065)

PATELNIĘ GAZOWE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
SG9BR8	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym	mm 800x900x900 (965)
SG9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (965)

PATELNIĘ GAZOWE SERIA LX900TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
LXG9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x740 (760)

**PATELNIIE GAZOWE SERIA 700****DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc nomi- nalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G2,350	Moc nominalna G27	Zużycie GPL G30/31	Zużycie metanu G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25,1	Zużycie gazu miejskiego G27	Zużycie gazu miejskiego G2,350	Powietrze podstawowe dla spalania	Konstrukcja typu	Palnik
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°
G7BR8 - G7BR8/1	14,5	8,5	13,5	14,5	1,1	1,5	1,8	1,8	1,9	2,0	29	A	2
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°

PATELNIIE GAZOWE SERIA 900**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc nomi- nalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G2,350	Moc nominalna G27	Zużycie GPL G30/31	Zużycie metanu G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25,1	Zużycie gazu miejskiego G27	Zużycie gazu miejskiego G2,350	Powietrze podstawowe dla spalania	Konstrukcja typu	Palnik
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°
G9BR8 - G9BR8/1	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°

PATELNIIE GAZOWE SERIA S900**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc nomi- nalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G2,350	Moc nominalna G27	Zużycie GPL G30/31	Zużycie metanu G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25,1	Zużycie gazu miejskiego G27	Zużycie gazu miejskiego G2,350	Powietrze podstawowe dla spalania	Konstrukcja typu	Palnik
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°
SG9BR8 - SG9BR8/1	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°

PATELNIIE GAZOWE SERIA LX900 TOP**DANE TECHNICZNE**

MODEL	Moc nomi- nalna	Moc zredukowana	Moc nominalna G2,350	Moc nominalna G27	Zużycie GPL G30/31	Zużycie metanu G20	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25,1	Zużycie gazu miejskiego G27	Zużycie gazu miejskiego G2,350	Powietrze podstawowe dla spalania	Konstrukcja typu	Palnik
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°
LX9BR8/1	20	/	/	18	1,6	2,0	2,5	2,5	2,3	/	40	A	1
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	A	n°

**UWAGA!**

Rysunki cytowane w rozdziałach „INFORMACJE OGÓLNE”, „INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH” oraz „INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH” są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że jego charakterystyki (kategoria oraz rodzaj używanego gazu) są zgodne z rodzajem i grupą gazów dostępnych w miejscu użytkowania urządzenia.

W przeciwnym przypadku należy przejść na rodzaj wymaganego gazu lub przystosować urządzenie do grupy wymaganego gazu (patrz paragraf „Funkcjonowanie z innymi rodzajami gazów”). Podczas uruchomienia przestrzegać zaleceń użytkownika.

Kontrola mocy

Dla mocy nominalnej używać dysz znajdujących się na urządzeniach.

Istnieją dwa typy mocy:

- nominalna, opisana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana.

Dysze są opisane w tabeli „PALNIKI”

Ciśnienie gazu zasilania musi znajdować się w następujących zakresach:

- od 18 do 22,5 mbar dla gazu drugiego rodzaju (metan)
- od 27 do 37 mbar dla gazu trzeciego rodzaju (butan-propan).

Z gazami o ciśnieniu poza wymienionymi powyżej zakresami urządzenie nie będzie pracowało. W celu ustawienia mocy minimalnej należy stosować się do danych wymienionych w tabeli „PALNIKI”.

Istnieje możliwość wykonania dodatkowej kontroli mocy przy użyciu licznika, stosując tak zwaną „metodę wolumetryczną”.

Zazwyczaj jednak wystarczy sprawdzenie poprawnego działania dyszy.

Kontrola ciśnienia na wejściu (Rys.7 - 8)

Ciśnienie na wejściu jest mierzone za pomocą manometru (min. precyzja 0,1 mbar).

Odkręcić śruby (A) z wyczki nienia i podłączyć manometr: po dokonany odczycie przykręcić szczelnie śruby (A).

WAŻNE: Kontrola ciśnienia musi być wykonywana z wszystkimi urządzeniami gazowymi podłączonymi i działającymi.

Kontrola mocy za pomocą metody wolumetrycznej

z użyciem licznika gazu i stopera: mierzone jest zużycie gazu w jednostce czasu. Otrzymana wartość jest porównywana z wartością **E**, obliczoną w następujący sposób:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Ciepło spalania gazu}}$$

Ważnym jest, aby kontrola mocy była przeprowadzana z urządzeniem w stanie bezwładności.

Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczane względem wartości ciśnienia nominalnego są utrzymywane poprzez konsultację tabeli „PALNIKI”. Wartość ciepła spalania gazu można otrzymać od miejscowego dostawcy gazu.

Kontrola działania

Upewnić się, że rodzaj stosowanych dyszy odpowiada tym wymienionym w tabeli „PALNIKI”. Upewnić się, że stosowany reduktor ciśnienia posiada przepływowość większą od sumy przepływowości zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Upewnić się, że przewód dostawy gazu jest odpowiedni.

Kontrola płomienia pilotującego

W celu regulacji płomienia musi on otaczać termoparę i być doskonale wyraźny; w przeciwnym przypadku sprawdzić czy wtryskiwacz jest odpowiedni dla danego typu gazu.

Kontrola przepływu powietrza początkowego.

Przepływ powietrza jest uregulowany prawidłowo, jeśli istnieje odpowiednia ochrona przed podnoszeniem się płomienia przy chłodnym palniku oraz przed powrotem do palnika ciepłego. W tabeli „PALNIKI” została podana podstawowa ilość powietrza początkowego niezbędna do spalania.

Kontrola działania

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Sprawdzić płomień palnika, również przy ustawieniu minimalnym.

Uwagi dla instalatora

Wytłumaczyć i zademonstrować użytkownikowi działanie i zastosowanie urządzenia zgodnie z instrukcjami oraz wręczyć mu instrukcję użytkownika.

Poinformować operatora, że jakkolwiek odnowa lub zmiana konstrukcji pomieszczenia mogąca uszkodzić dopływ powietrza dla procesu spalania wymaga ponownej kontroli działania urządzenia.

Działanie z innymi rodzajami gazów

W celu przejścia na inny rodzaj gazu, na przykład z metanu na gaz płynny, należy zastosować odpowiednie dysze palnika, zgodnie z tabelą palników. Dysze palników dla różnych rodzajów gazu, z opisaną średnicą podaną w setnych mm, znajdują się w torebce dostarczonej wraz z urządzeniem. Po dokonanej zmianie lub przystosowaniu należy sprawdzić funkcje urządzenia, jak to opisano w paragrafie „Kontrola funkcji”.



Po zmianie należy wpisać na tabliczce znamionowej nowy rodzaj gazu.

Ustawienie minimum (Rys.8)

Stosując się do zaleceń z tabeli „PALNIKI”, ustawić śruby minimum „B” w następujący sposób:

- pracując z gazem płynnym, przykręcić śruby regulacji minimum.
- pracując z metanem:
 1. Znaleźć odpowiednie pokrętko, zapalić palnik i ustawić go na minimum.
 2. Ustawić minimalny przepływ regulując śrubę „B” (Rys.8), odkręcając ją zwiększamy przepływ, przykręcając zmniejszamy.
 3. Po ustawieniu płomienia, który uważamy za odpowiedni dla funkcji minimalnej, upewnić się, że odpowiada on wartości wymienionej w tabeli palników; sprawdzić używając „metody wolumetrycznej” opisanej już uprzednio i czyli:
 4. Odczytać licznik gazu i jednocześnie uruchomić stoper.
 5. Po dość długim upływie czasu, około 10 minut, zatrzymać stoper i ponownie odczytać licznik.
 6. Obliczyć ile gazu przepłynęło przez 10 minut (różnica między dwoma odczytami), np.: odczyt 1 – odczyt 2 = 30 litrów (0,03m³).
 7. Następnie obliczyć moc minimalną, stosując wzór metody wolumetrycznej (poprzedni paragraf). Moc (kw) = zużycie (m³/h) pomnożone przez ciepło spalania metanu.
 8. Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
 9. Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, dokręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora. Wymiana elementów może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany personel!

Dysz głównego palnika (Rys.4)

Dostęp do dysz uzyskujemy unosząc całkowicie zbiornik i usuwając osłonę dyszy.

Używając klucza stałego SW 11 odkręcić dyszę „B” i wymienić ją używając odpowiedniej dyszy. Sprawdzić w „tabeli palników” odpowiednią odległość „H” powietrza początkowego.

Regulacja płomienia pilotującego (Rys.5)

Płomień ten działa dzięki dyszom i stałemu dopływowi powietrza. Jedyną wymaganą operacją to wymiana dysz w zależności od używanego gazu w następujący sposób:

- zdjąć pokrętko kraniku dopływu
- zdjąć pokrętko przechyłu zbiornika gotowania
- usunąć przedni panel
- odkręcić śruby zamykające „E” i wymienić dyszę „D” na inną odpowiednią.

Świecełka zapłonu (Rys. 5)

Świecełkę „C” wyciąga się z dołu. Odczepić kabel zasilania, poluzować nakrętki mocujące i włożyć nową świecełkę.

Kranik / zawór gazu

Poluzować przyśrubowane złączki przewodów gazowych oraz termopary, następnie poluzować śruby mocujące zasilanie gazem rampy i umieścić nowy kranik/ zawór.

Termopara (Rys.5)

Poluzować śruby mocujące termoparę „A” do osprzętu (kraniki, zawory) gazu oraz do palnika „B”; włożyć nowy element.

Po zakończonej wymianie zamontować w odpowiedniej kolejności obudowę i wszystkie elementy.

OSTRZEŻENIE

Po zakończonej wymianie elementów zasilania gazem należy koniecznie sprawdzić szczelność oraz działanie wszystkich elementów.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Uwaga! :

Nie używać absolutnie jako frytkownicy.

Przed uruchomieniem urządzenia dla pierwszego gotowania należy koniecznie umyć dokładnie wnętrze zbiornika gotowania.

Uwaga!

Zbiornik gotowania należy napełniać maksymalnie do 40 mm poniżej krawędzi przelewu, z uwzględnieniem znaku maksymalnego poziomu, łącznie z potraj, która będzie gotowana.

Urządzenie jest wyposażone w przełącznik umożliwiający wykonanie wszystkich operacji rozpoczęcia gotowania. Poniżej zostały opisane wszystkie operacje niezbędne do bezpiecznego i poprawnego użytkowania urządzenia.



Zapalenie płomienia pilotującego

Otworzyć kranik gazu znajdujący się na górze urządzenia. Przesunąć pokrętko termostatu z pozycji „●” na pozycję „*”, trzymać wciśnięte pokrętko termostatu i jednocześnie uruchomić przycisk włączenia piezoelektrycznego. Przytrzymać pokrętko termostatu wciśnięte kilka sekund po zapaleniu. Zwolnić pokrętko i sprawdzić włączenie się płomienia pilotującego. W przypadku zgaśnięcia płomienia powtórzyć operację.




Włączenie głównego palnika

Po włączeniu płomienia pilotującego, przekręcić pokrętkę termostatu w lewo aż do punktu odpowiadającego żądanej temperaturze.


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

Dla zaworu termostaticznego, minimum jest w pozycji  maksimum jest w pozycji .

Regulacja termoastyczna powoduje automatyczne włączenie i wyłączenie palnika głównego (regulacja ON/OFF), pozostaje zapalony wyłącznie płomień pilotujący.

Jeśli pokrętkę termostatu jest przekręcone w prawo aż do pozycji , palnik główny jest zawsze zgaszony.

Zgaszenie palnika pilotującego

Żeby wyłączyć palnik pilotujący w celu zapobieżenia włączenia się palnika głównego, przycisnąć pokrętkę o przekręcić go aż do pozycji .

Opróżnienie zbiornika gotowania (wyłącznie modele ze zbiornikiem przechylanym)

Urządzenie przechylające ułatwia opróżnianie zbiornika. Urządzenie to jest uruchamiane za pomocą pokrętki umieszczonego z prawej strony panelu czołowego. Przekręcając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara unosimy zbiornik, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zbiornik się obniża.

Opróżnienie zbiornika gotowania dla modeli ze zbiornikiem stałym

W celu opróżnienia zbiornika wyjąć zatyczkę z teflonu. Uwaga, upewnić się, że zbiorniczek zbierający sosy lub miseczka zbierająca są umieszczone na właściwym miejscu przed przystąpieniem do opróżniania zbiornika.



INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH



PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
E6BR6B	Patelnia stołowa ze zbiornikiem stałym	mm 600x600x900 (1020)
E6BR6M	Patelnia z obudową ze zbiornikiem stałym	mm 600x600x900 (1020)

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
E7BR4B	Patelnia stołowa ze zbiornikiem stałym	mm 400x700x900 (1020)
E7BR4M	Patelnia z obudową ze zbiornikiem stałym	mm 400x700x900 (1020)
E7BR8	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym	mm 800x700x900 (1020)
E7BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x700x900 (1020)

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
E9BR8	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym	mm 800x900x900 (1065)
E9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (1065)

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
SE9BR8	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym	mm 800x900x900 (965)
SE9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x900 (965)

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA LX900TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: Typ (h całkowita)
LXE9BR8/I	Patelnia z obudową ze zbiornikiem przechyłanym i dnem ze stali nierdzewnej	mm 800x900x740 (760)


PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 600
DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	kV	n°
E6BR6B	4	400-415 3N ~	5 x 1,0 mm ²
		230-240 ~	3 x 2,5 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 1,5 mm ²
E6BR6B	4	400-415 3N ~	5 x 1,0 mm ²
		230-240 ~	3 x 2,5 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 1,5 mm ²

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 700
DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	kV	n°
E7BR4B	4	400-415 3N ~	5 x 1,0 mm ²
		230-240 ~	3 x 2,5 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 1,5 mm ²
E7BR4M	4	400-415 3N ~	5 x 1,0 mm ²
		230-240 ~	3 x 2,5 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 1,5 mm ²
E7BR8	9	400-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		400-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		230-240 ~	3 x 10 mm ²
E7BR8	9	230-240 3 ~	4 x 4 mm ²
		400-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		400-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
E7BR8/I	9	230-240 ~	3 x 10 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 4 mm ²

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA 900
DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	kV	n°
E9BR8	9,6	400-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		400-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		230-240 ~	3 x 10 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 4 mm ²
E9BR8/I	9,6	400-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		400-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		230-240 ~	3 x 10 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 4 mm ²

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA S900
DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	kV	n°
SE9BR8	9,6	400-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		400-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		230-240 ~	3 x 10 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 4 mm ²
SE9BR8/I	9,6	400-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		400-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		230-240 ~	3 x 10 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 4 mm ²

PL

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP
DANE TECHNICZNE

URZĄDZENIE TYPU	Moc nominalna	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy typu H07RN-F
	kW	kV	n°
LXE9BR8/I	9,6	400-415 3N ~	5 x 2,5 mm ²
		400-415 3 ~	4 x 2,5 mm ²
		230-240 ~	3 x 10 mm ²
		230-240 3 ~	4 x 4 mm ²

**UWAGA!**

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Uwaga: Urządzenie jest przystosowane do pracy z napięciem wymienionym na tabliczce znamionowej.

- Jak już wspomniano, pomiędzy urządzeniem i linią elektryczną musi być umieszczony wyłącznik wielobiegunowy, który umożliwi całkowite odłączenie urządzenia w przypadku przepięcia III i wyłącznik różnicowy posiadający charakterystyki odpowiadnie dla mocy nominalnej urządzenia (1mA na kW mocy).
- Sprawdź poprawne działanie uziemienia.
- To urządzenie jest typu Y (dostarczone bez kabla i bez wtyczki), dlatego też kable i wszystkie akcesoria niezbędne do jego podłączenia są na koszt instalatora.
- Kabel podłączeniowy do linii elektrycznej musi posiadać charakterystyki wymienione w tabeli „Dane techniczne” i być typu H07RN-F odpornego na olej.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez wykwalifikowany personel, w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.

W celu dostępu do skrzynki zaciskowej postępować jak poniżej:

- Odciąć dopływ prądu za pomocą wyłącznika umieszczonego na górze urządzenia.
- Usunąć panel czołowy odkręcając śruby mocujące.
- Przeprowadzić kabel przez odpowiednią klamrę zaciskową.
Podłączyć starannie przewody do odpowiednich zacisków skrzynki zaciskowej.

Przewód uziemienia musi być dłuższy od innych gdyż w przypadku silnego napięcia kabla lub pęknięcia klamry spinającej kable musi on odłączyć się dopiero po kablach napięcia. Zamknąć klamrę.

- Dodatkowo, urządzenie musi być umieszczone wewnątrz systemu ekwipotentjalnego.
- Podłączenie jest wykonywane przy użyciu zacisku znajdującego się w dolnej części prawego boku i oznaczonego międzynarodowym symbolem oraz przewodu o przekroju nominalnym $<10 \text{ mm}^2$.
Takie połączenie musi być wykonane pomiędzy wszystkimi zainstalowanymi urządzeniami i linią uziemienia pomieszczenia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**Uwaga! :**

Nie używać absolutnie jako frytkownicy.

Przed uruchomieniem urządzenia dla pierwszego gotowania należy koniecznie umyć dokładnie wewnątrz

zbiornika gotowania.

Uwaga!

Zbiornik gotowania należy napełniać maksymalnie do 40 mm poniżej krawędzi przelewu, z uwzględnieniem znaku maksymalnego poziomu, łącznie z potraí, która będzie gotowana.

Włączenie

Włączyc wyłącznik główny na górze urządzenia.
Przestawić termostat z pozycji "●" na żadaną temperaturę, zapalą się lampi kontrolne, zielona oznacza że urządzenie jest pod napięciem, pomarańczowa że rezystancje zostały włączone; jak tylko zostanie osiągnięta żadana temperatura, ta lampka kontrolna zgaśnie.

Opróżnienie zbiornika gotowania (wyłącznie modele ze zbiornikiem przechyłanym)

Urządzenie przechylające ułatwia opróżnianie zbiornika. Urządzenie to jest uruchamiane za pomocą pokrętła umieszczonego z prawej strony panelu czołowego. Przekręcając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara unosimy zbiornik, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zbiornik się obniża.

Opróżnienie zbiornika gotowana dla modeli ze zbiornikiem stałym

W celu opróżnienia zbiornika wyjąć zatyczkę z teflonu. Uwaga, upewnić się, że zbiorniczek zbierający sosy lub miseczka zbierająca są umieszczone na właściwym miejscu przed przystąpieniem do opróżniania zbiornika.

Wyłączenie

Ustawić termostat na pozycji "●":

**WYMIANA ELEMENTÓW
(CZĘŚCI ZAMIENNE)**

Odciąć zasilanie od urządzenia (wyjąć bezpieczniki).
W celu łatwiejszego dostępu do wymienianych elementów należy zdjąć panel czołowy , po odkręceniu pokrętła regulacji temperatury, pokrętła kraniku wody oraz pokrętła sterującego przechyleniem zbiornika gotowania.

Wymiana rezystancji

- Rozłączyć kable zasilania od rezystancji.
- W modelach ze zbiornikiem przechyłanym, dla łatwiejszej wymiany, przechylić zbiornik do pozycji maksymalnego otwarcia.
- Usunąć osłonę izolacji z blachy, odkręcając śruby mocujące do zbiornika.
- Usunąć panel ochronny rezystancji.
- Usunąć płytę wsporczą rezystancji z zepsutej



- rezystancji.
- Zamontować nową rezystancję postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana lampek kontrolnych

- Odłączyć kabel zasilania.
- Wyjąć lampkę kontrolną.
- Zamontować nową lampkę postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana termostatu roboczego lub termostatu awaryjnego

- Rozłączyć kable zasilania, po uprzednim usunięciu panelu czołowego.

- Wyjąć żarówkę z jej gniazda na przedniej stronie dna zbiornika.
- Wyjąć termostat odkręcając śruby mocujące.
- Zamontować nowy termostat postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana wyłącznika

- Rozłączyć kable zasilania, po uprzednim usunięciu panelu czołowego.
- Wymienić wyłącznik odkręcając śruby mocujące i dodatkowo wyjmując współosiowy termostat roboczy.
- Zamontować nowy wyłącznik postępując w odwrotnej kolejności.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

PL

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku.

Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane.

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji.

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użytkowaniem.