v.10-12.2025

stalgast

PATELNIA GAZOWA • GAS-NUDELKOCHER • TILTING GAS PAN CUISEUR À PÂTES À GAZ • COCEDOR DE PASTA A GAS • PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN • PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN

9740010, 9740030, 9740040

PL 4-9 46-54

DE 10-15 55-63

EN 16-20 64-72

FR 21-26 73-81

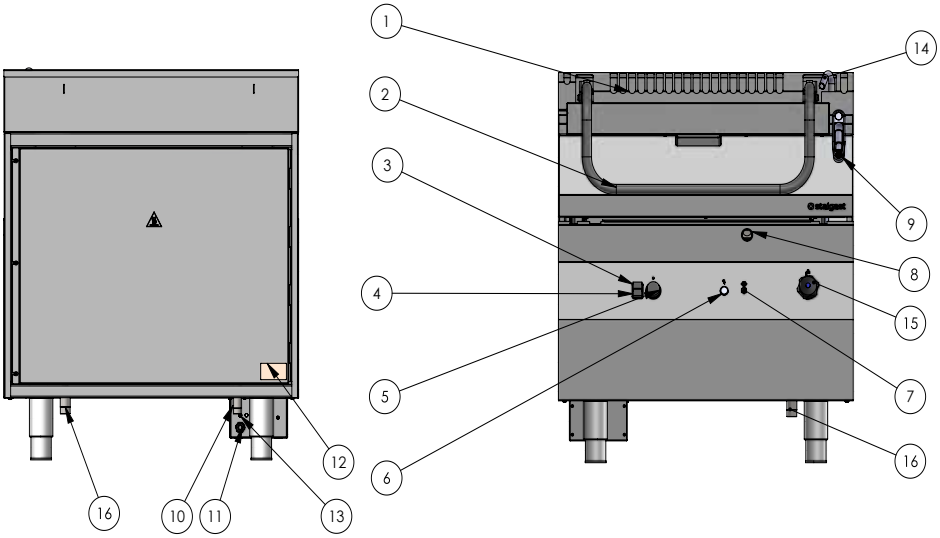
ES 27-32 82-90

CZ 33-38 91-99

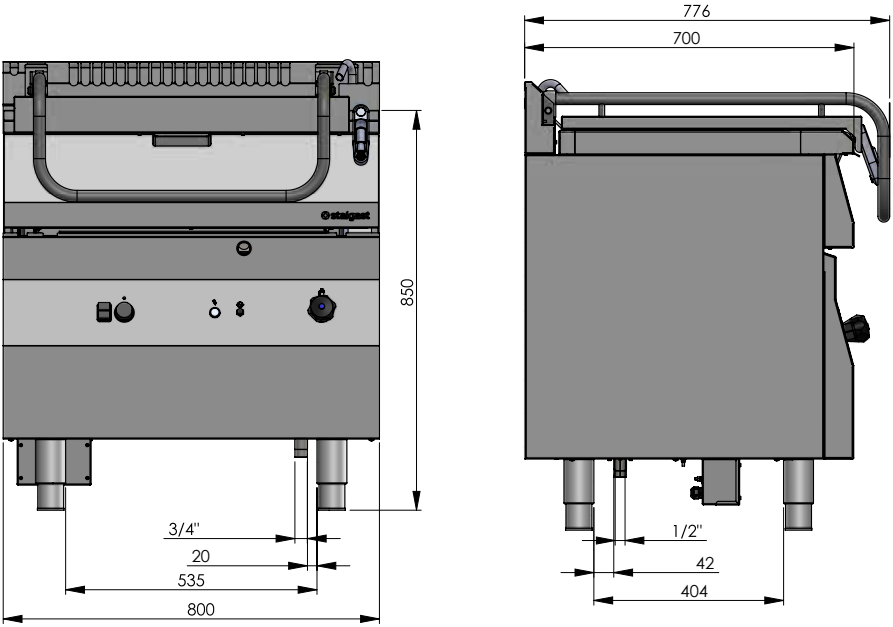
SK 39-44 100-108

Instrukcja obsługi / instrukcje dla instalatora - Instrukcja oryginalna
Gebrauchsanweisung / Anleitung für den Installateur - Übersetzung des Originals
Instruction manual / Instructions for the installer - translation of the original
Manuel d'instruction / Instructions pour l'installateur - traduction de l'original
Manual de instrucciones / Instrucciones para el instalador - traducción del original
Návod k použití / Pokyny pro instalatéra - překlad originálu
Návod na použitie / Pokyny pre inštalatéra - preklad originálu

1


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
16

2


850
3/4"
20
535
800
776
700
1/2"
42
404

Instrukcja obsługi
Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Manuel d’instruction
Manual de instrucciones
Návod k použití
Návod na použitie

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania" przy opisie produktu.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Uwaga! Jeżeli patelnia została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!
- Przed pierwszym uruchomieniem patelni należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjaliście

PL

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.
- Podłączenie patelni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E" w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.
- Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały

trudności dla użytkowników.

- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Podczas użytkowania misa nagrzewa się. Zachować ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na pokrywie
- Nie uderzać w pokrętło zaworu.
- Podczas gotowania na wodzie uważać podnosząc pokrywę – możliwość oparzenia gorąca parą. Stosować rękawice ochronne
- Nie należy pozostawiać patelni bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).

W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU: Nie wolno używać otwartego ognia (np.: zapalać zapałek, palić papierosów, itp.), włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową oraz przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.

PL

- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego przy pomocy zabezpieczenia prądowego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy zarzucić mokry koc na butlę w celu jej ostudzenia oraz zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączu gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Patelnia nie jest przeznaczona do smażenia na głębokim tłuszczu (np.frytek)

Patelnia gazowa wychylna linii 700 model 974... przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do smażenia i pieczenia mięs oraz ryb a ponadto do sporządzania sosów.

Patelni nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi.

W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

3. DANE TECHNICZNE

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1 -**Pokrywa patelni, **2 -** Rączka pokrywy patelni, **3 -** Przycisk wyłączenia palnika (klawisz zaworu z białą kropą), **4 -** Przycisk włączenia palnika pilota (klawisz zaworu z czerwoną iskrą), **5 -** Pokrętło regulacyjne termostatu, **6 -** Przycisk generatora iskry, **7 -** Reset termostatu bezpieczeństwa, **8 -** Wizjer płomienia pilota, **9 -**Korba podnoszenia misy , **10 -** Przyłącze gazu 1/2", **11 -** Kostka przyłączeniowa , **12 -** Tabliczka znamionowa**, 13 -** Zacisk ekwipotencjalny, **14 -** odpływ wody 16mm, **15 -** zawór wody, **16 -** przyłącze wody 3/4"

Parametry techniczne urządzenia	
Numer katalogowy	9740010, 9740030, 9740040
Wysokość	850 mm
Szerokość	800 mm
Głębokość	700 mm
Moc gazowa	17 kW
Wydajność	~200 kotl./h

Pojemność misy	ok. 57 l
Powierzchnia misy	0,35 m^2
Waga	125 kg
Napięcie	230V 50Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP21

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia . Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego , stosowanego do mycia naczyń kuchennych .Nie stosować środków ściernych i innych , które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki . Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia , następnie podłączyć do sieci.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić że pomieszczenie w którym stoi urządzenie jest dobrze wentylowane, ilość powietrza wyciągającego jest wystarczająca i nie jest zakłócana. W przypadku wątpliwość proszę skontaktować się z serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie urządzenia i eksploatacje zgodnie z instrukcją.
- Używać urządzenia zgodnie z przeznaczeniem tzn: do gotowania i smażenia mięsa, ryb, do duszenia potraw. Nie używać patelni jako frytownicy, ogólnie jako urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu. Olej po nagrzaniu powyżej temperatury 230°C może ulec zapłonowi i spowodować pożar.
- Dzięki wyposażeniu urządzenia w regulator temperatury można obniżać lub zwiększać wartość temperatury w zakresie od 50 do 250°C. Urządzenie zostało dodatkowo zaopatrzone w ogranicznik temperatury ustawiony na 360°C zabezpieczający misę przed przegrzaniem, co może się zdarzyć w przypadku uszkodzenia regulatora temperatury. Po zadziałaniu termostatu bezpieczeństwa urządzenie może być ponownie uruchomione po schłodzeniu patelni i po zresetowaniu termostatu bezpieczeństwa – czerwony przycisk na panelu sterującym
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatacje – uruchamianie palnika głównego
- W momencie gdy urządzenie osiągnie wybraną wartość temperatury zawór termostatyczny odcina do pływ gazu do palnika głównego. Po ostudzeniu misy (spadku temperatury) zawór automatycznie otwiera dopływ gazu i temperatura misy wzrasta
- Bardzo ważne jest przeprowadzenie procesu „wypalenia się” patelni podczas pierwszego użycia. Należy to zrobić następująco (podczas pierwszego podłączenia urządzenia):
    - **wlać do misy odpowiednią (2-3cm) ilość wody;**
    - **ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 100°C**
    - **po nagrzaniu odczekać ok. 15min, urządzenie wyłączyć, wylać pozostałą wodę, wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym, a następnie można przystąpić do smażenia.**
- **Podczas rozgrzewania patelni należy pamiętać o zamknięciu pokrywy misy.**
- **Ostrożnie otwierać pokrywę – możliwość poparzenia gorąca parą – używać rękawic ochronnych**
- **Podczas smażenia powinno się kontrolować temperaturę misy poprzez regulator temperatury (aby zapobiec przypieczeniu potraw lub niedogrzaniu).**
- Przed wyjęciem produktów z misy należy wyłączyć urządzenie.
- W celu usunięcia płynnych pozostałości z misy, należy użyć korby służącej do obrócenia misy i wylać jej zawartość do wcześniej przygotowanego zbiornika, tylko po uprzednim ich wystudzeniu.

4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia patelni należy sprawdzić czy urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania elektrycznego a następnie włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wypływowi gazu). W tym celu należy:

- Aby napełnić misę wodą - otwórz pokrywę nr 1 oraz użyj ręcznego pokrętła (nr 15) umieszczonego na przednim panelu (rys. 1). Zwróć szczególną uwagę aby nie wlać zbyt dużej ilości wody i spowodować zalanie urządzenia.
- Ustawić pokrętło zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć klawisz na zaworze oznaczony czerwoną gwiazdką, trzymając klawisz należy uruchomić generator iskry (zielony przycisk)
- Przez otwór kontrolny w panelu sprawdzamy działanie pilota – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając klawisz na zaworze przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- Po rozgrzaniu termopary puszczamy klawisz na zaworze, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie

PL

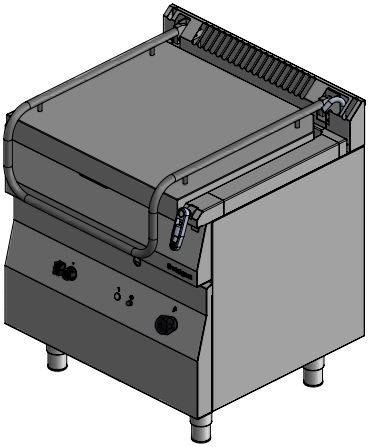
gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.

- Pokrętłem główny ustawiamy orientacyjne wartość temperatury misy według tabeli.

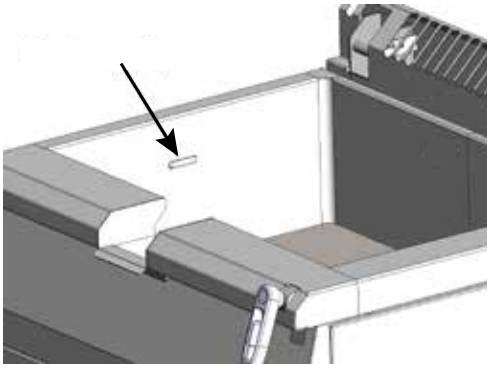
POZYCJA	TEMPERATURA °C
1	90
2	115
3	140
4	165
5	185
6	210
7	230
8	250

- Po osiągnięciu zadanej temperatury zawór odcina dopływ gazu do palnika. Jak misa ostygnie zawór włącza dopływ gazu i podgrzewa misę – utrzymuje stał temperaturę misy
- W celu całkowitego wyłączenia patelni należy obrócić pokrętło do pozycji gwiazdki a następnie wcisnąć klawisz na zaworze gazowym oznaczony białym kółkiem. Płomień kontrolny zgaśnie.
- W celu obrócenia misy patelni należy rozłożyć korbę a następnie kręcąc nią obrócić misę do żądanej pozycji.
- Misy nie należy napełniać powyżej poziomu zaznaczonego na wewnętrznej ściance. Zaznaczony poziom zapobiega wylaniu zawartości misy przez lejek podczas gotowania. **Zwróć szczególną uwagę aby nie wlać zbyt dużej ilości wody i spowodować zalanie urządzenia.**
- **Nie wolno włączać urządzenia, gdy misa jest pusta, ani wlewać wody, gdy zawartość misy jest gorąca, ponieważ spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna miski.**

PL



Korba podnoszenia misy patelni



Maksymalny poziom wody

UWAGA! Użytkowanie niniejszego urządzenia jako frytownicy jest zabronione. Grozi pożarem.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła napięcia i gazu.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu misy i umyciu jej za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarciu suchą szmatką. Podczas czyszczenia należy unikać:

- pozostawionej żywności na elementach z stali nierdzewnej (sól, ocet, kwasek cytrynowy) – może to spowodować uszkodzenie powierzchni
- używania ostrych gąbek, szczotek lub skrobaków
- mycia urządzenia myjką ciśnieniową
- używania substancji żrących (kwas solny) do czyszczenia podłogi

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- Podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.
- układ wentylacyjny pomieszczenia pracuje prawidłowo

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiejkolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

PL

W przypadku gdy pokrywa misy opada (nie zatrzymuje się w wybranym przez użytkownika punkcie nachylenia) należy zawołać serwis.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza pilota	
	Uszkodzony zawór gazu	
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	
Nie można włączyć patelni	Uszkodzona termopara lub źle podłączona termopara	Proszę wezwać SERWIS
	Uszkodzony zawór gazu	
Palnik główny nie działa.	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza palnika głównego	
	Uszkodzony zawór gazu	
Żółty płomień palnika głównego	Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego	Proszę wezwać SERWIS
	Zabrudzony palnik główny	
Zbyt niska temperatura misy	Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.	Proszę wezwać SERWIS
	Brak iskry na pilocie	Proszę wezwać SERWIS
Brak iskry na pilocie	Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci	Podłącz urządzenie do sieci 230V - wtyczka
	Uszkodzony generator iskry	Proszę wezwać SERWIS
	Sprawdź połączenia przewodów	

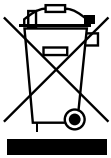
7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.

- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliżej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzętu nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad. Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch. Um Ihnen die besten technischen Lösungen für Ihre Geräte bieten zu können, entwickeln wir sie technologisch ständig weiter. Aus diesem Grund können die Bilder und Zeichnungen in diesem Handbuch von dem Gerät, das Sie gekauft haben, abweichen.

HINWEIS: Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, der für das Personal zugänglich ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Parameter des Geräts zu ändern. Die Vervielfältigung dieses Handbuchs ist ohne die Zustimmung des Herstellers verboten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Achtung: Wenn die Schale beim Transport beschädigt wurde, darf sie nicht angeschlossen werden!
- Bevor Sie die Pfanne zum ersten Mal in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Stecker des Netzkabels während des Gebrauchs vor Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen oder mit Wasser geflutet werden, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu lebensbedrohlichen Verletzungen führen.

DE

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätegehäuses.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig beschädigt wird, lassen Sie es immer von einer spezialisierten Reparaturwerkstatt überprüfen und eventuell reparieren, bevor Sie es weiter benutzen.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst - dies könnte Sie in Lebensgefahr bringen.
- Es ist verboten, dass nicht fachlich ausgebildete Personen Änderungen und Reparaturen durchführen.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen wollen, fassen Sie immer am Stecker, ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Sichern Sie das Netzkabel (oder Verlängerungskabel), damit niemand es versehentlich aus der Steckdose zieht oder darüber stolpert.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es ersetzt werden. Ein nicht abnehmbares Netzkabel kann in Fachwerkstätten oder durch eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Erlauben Sie Minderjährigen, körperlich oder geistig behinderten oder in ihrer Mobilität eingeschränkten Personen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse über die korrekte Verwendung des Geräts nicht, das Gerät zu benutzen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person betreiben.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, trennen Sie es immer vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- HINWEIS: Wenn der Stecker des Netzkabels mit der Steckdose verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Es ist nicht erlaubt, das Gerät einzuschalten, während die Schüssel leer ist, oder Wasser auszugießen, während der Inhalt der Schüssel heiß ist, da dies zu irreparablen und plötzlichen Schäden am Boden der Schüssel führt.
- Achten Sie darauf, dass der Stecker des nicht abnehmbaren Netzkabels zum Ausschalten leicht zugänglich ist.
- Der Anschluss der Schale an das Gasnetz oder die Flüssiggasflasche und ihre Einstellung darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur mit einer aktuellen „E"-Qualifikation für den Betrieb von Energiegeräten und -anlagen durchgeführt werden.
- Das Gerät ist für das Gas und den Druck geeignet, die auf dem Typenschild angegeben sind.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen, die der Modernisierung des Geräts und der ständigen Verbesserung der Qualität dienen. Diese Änderungen werden jedoch keine Schwierigkeiten für die Nutzer mit sich bringen.

- Die Verpackungsmaterialien sind recycelbar.
- Die Schüssel wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Geschirr nicht direkt auf den Deckel stellen.
- Klopfen Sie nicht auf den Knopf des Ventils.
- Wenn Sie auf Wasser kochen, müssen Sie beim Anheben des Deckels vorsichtig sein, da Sie sich am heißen Dampf verbrühen können. Schutzhandschuhe tragen.
- Lassen Sie die Pfanne während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Erhitzte Öle und Fette können sich aufgrund von Überhitzung spontan entzünden.
- Das Gerät muss an das Potentialausgleichssystem angeschlossen werden. Die entsprechende Klemme befindet sich in der Nähe der Kabeleinführung (Verteilerdose).

IM FALL EINES VERDAMMTEN GASSTOPPENS: Verwenden Sie keine offene Flamme (z. B.: Streichhölzer anzünden, rauchen usw.), schalten Sie keine elektrischen Geräte ein und aus (Klingel- oder Lichtschalter) und verwenden Sie keine anderen elektrischen oder mechanischen Geräte, die einen elektrischen Funken oder einen Schlag erzeugen. Schließen Sie in diesem Fall sofort das Ventil der Gasflasche oder den Absperrhahn der Gasanlage, lüften Sie den Raum und rufen Sie eine autorisierte Person zur Behebung der Ursache.

Im Falle der Entzündung von Gas, das aus einer undichten Anlage austritt, muss die Gaszufuhr sofort mit einem Absperrventil abgesperrt und das Gerät mit einer Stromschutzvorrichtung vom Stromnetz getrennt werden.

- Wenn aus einem undichten Gasflaschenventil austretendes Gas Feuer fängt, werfen Sie eine nasse Decke über die Flasche, um sie abzukühlen, und drehen Sie das Ventil der Flasche ab. Nach dem Abkühlen sollte die Flasche in einen offenen Bereich gebracht werden. Es ist verboten, einen defekten Zylinder wieder in Betrieb zu nehmen.
- Schließen Sie das Hauptventil der Gaszufuhr, wenn Sie das Gerät mehrere Tage lang nicht benutzen, und schließen Sie das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch.
- Öffnen Sie nicht das Ventil am Gasanschluss oder das Ventil an der Gasflasche, ohne sich vorher zu vergewissern, dass alle Gasventile des Geräts geschlossen sind.
- Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät am Bedienfeld ab und schließen Sie das Absperrventil nach dem Betrieb und während der Reinigung.

2. ZWECK DES GERÄTS

Die Pfanne ist nicht zum Frittieren (z.B. von Chips) geeignet.

Gas-Skillet der Linie 700, Modell 974... ist für den professionellen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, in Bars, Restaurants usw. bestimmt. Das Gerät ist zum Braten und Rösten von Fleisch und Fisch sowie zur Zubereitung von Soßen bestimmt.

Die Pfanne darf nicht anders verwendet werden als in der Gebrauchsanweisung angegeben.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere technische Abteilung.

3. TECHNISCHE DATEN

Geräteausstattung (Seite 2): 1 - Pfannendeckel, **2 -** Griff des Pfannendeckels, **3 -** Brenner-Aus-Taste (Ventilschlüssel mit weißem Punkt), **4 -** Zündbrenner-Ein-Taste (Ventilschlüssel mit rotem Funken), **5 -** Thermostat-Einstellknopf, **6 -** Funkenerzeuger-Taste, **7 -** Rückstellung des Sicherheitsthermostats, **8 -** Zündflammenanzeige, **9 -** Kurbel zum Anheben der Schale, **10 -** 1/2” Gasanschluss, **11 -** Anschlusswürfel, **12 -** Typenschild, **13 -** Potentialausgleichsklemme, **14 -** 16mm Wasserausgang, **15 -** Wasserventil, **16 -** 3/4” Wasseranschluss

Technische Daten des Geräts	
Katalognummer	SL3980SE, SL3980SP
Höhe	850 mm
Breite	800 mm
Tiefe	700 mm
Strom aus Gas	17kW
Kapazität	~200 kotl./h
Fassungsvermögen der Schale	ok. 57 l

Oberfläche der Schale	0,35 m^2
Gewicht	125 kg
Spannung	230V 50Hz
Grad des Schutzes gegen Wasser	IP21

4. BETRIEB DES GERÄTS

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie vom Gerät. Waschen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit warmem Wasser und einem für die Reinigung von Küchenutensilien geeigneten Entfettungsmittel und verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten. Verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Lassen Sie das Gerät nach dem Waschen vollständig trocknen und schließen Sie es dann an das Stromnetz an.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass der Raum, in dem das Gerät steht, gut belüftet ist, der Abluftstrom ausreichend ist und nicht behindert wird. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Der Endbenutzer ist für die Reinigung des Geräts und den Betrieb gemäß den Anweisungen verantwortlich.
- Benutzen Sie das Gerät bestimmungsgemäß, d.h. zum Kochen und Braten von Fleisch, Fisch und Schmoren von Speisen. Verwenden Sie die Pfanne nicht als Fritteuse, sondern generell als Frittiergerät. Öl kann sich bei einer Temperatur von über 230 °C entzünden und einen Brand verursachen.
- Durch die Ausstattung des Geräts mit einem Temperaturregler kann der Temperaturwert zwischen 50 und 250°C gesenkt oder erhöht werden. Das Gerät ist außerdem mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der auf 360°C eingestellt ist, um die Schüssel vor Überhitzung zu schützen, was bei einer Beschädigung des Temperaturreglers passieren kann. Wenn der Sicherheitsthermostat ausgelöst hat, kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden, nachdem die Pfanne abgekühlt ist und der Sicherheitsthermostat zurückgesetzt wurde - rote Taste auf dem Bedienfeld.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Zünder (Funkenerzeuger) ausgestattet, um den täglichen Betrieb zu erleichtern - Starten des Hauptbrenners.
- Wenn das Gerät den gewählten Temperaturwert erreicht, unterbricht das Thermostatventil den Gasfluss zum Hauptbrenner. Sobald die Schale abgekühlt ist (Temperaturabfall), öffnet das Ventil automatisch die Gaszufuhr und die Temperatur der Schale steigt.
- Es ist sehr wichtig, die Pfanne bei der ersten Verwendung auszubrennen". Dies sollte wie folgt geschehen (wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird):
  - **Gießen Sie eine angemessene Menge (2-3 cm) Wasser in die Schüssel;**
  - **die Temperatur am Drehknopf auf 100°C einstellen**
  - **nach dem Aufheizen ca. 15 Minuten warten, das Gerät ausschalten, das restliche Wasser abgießen, mit einem Papiertuch abtrocknen und dann mit dem Frittieren beginnen.**
- Denken Sie beim Erhitzen der Pfanne daran, den Deckel der Pfanne zu schließen.
- Öffnen Sie den Deckel vorsichtig - Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf - tragen Sie Schutzhandschuhe
- Während des Bratens sollte die Temperatur der Pfanne über den Temperaturregler kontrolliert werden (um ein Über- oder Untergaren der Speisen zu vermeiden).
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Produkte aus der Schüssel nehmen.
- Um die Flüssigkeitsreste aus der Schüssel zu entfernen, drehen Sie die Schüssel mit der Kurbel und gießen Sie den Inhalt erst nach dem Erkalten in den vorbereiteten Behälter.

4.1. Inbetriebnahme des Geräts

Um die Pfanne in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, und schalten Sie dann die Flamme der Zündflamme ein (die Zündflamme verhindert einen unkontrollierten Gasfluss). Um dies zu tun:

- Um die Schüssel mit Wasser zu füllen, öffnen Sie den Deckel Nr. 1 und betätigen Sie den Drehknopf (Nr. 15) an der Vorderseite (Abb. 1). Achten Sie besonders darauf, dass Sie nicht zu viel Wasser einfüllen und das Gerät überfluten.
- Stellen Sie den Drehknopf des Ventils auf die Sternposition
- Drücken Sie den mit einem roten Stern gekennzeichneten Knopf auf dem Ventil, halten Sie den Knopf gedrückt und starten Sie den Funkengenerator (grüner Knopf).
- Prüfen Sie durch die Kontrollöffnung in der Schalttafel den Betrieb der Zündflamme - die Flamme sollte hellblau leuchten. Halten Sie die Taste am Ventil etwa 20 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement zu erhitzen.
- Sobald sich das Thermoelement erwärmt hat, lassen wir den Schlüssel am Ventil los, die Zündflam-

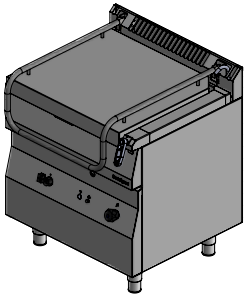
me geht nicht aus - das Gerät ist betriebsbereit. Wenn die Zündflamme erlischt, kehren wir zum ersten Punkt zurück.

- Stellen Sie mit dem Hauptknopf die ungefähre Schüsseltemperatur gemäß der Tabelle ein.

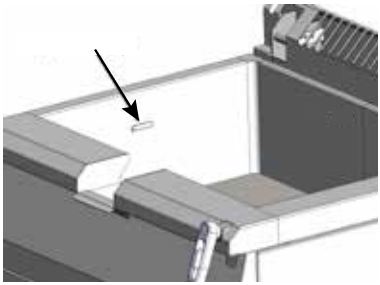
ITEM	TEMPERATUR °C
1	90
2	115
3	140
4	165
5	185
6	210
7	230
8	250

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Ventil die Gaszufuhr zum Brenner ab. Während die Pfanne abkühlt, schaltet das Ventil die Gaszufuhr ein und heizt die Pfanne auf - so bleibt die Temperatur der Pfanne konstant.
- Um die Pfanne vollständig auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf in die Sternstellung und drücken Sie dann die mit einem weißen Kreis markierte Taste auf dem Gasventil. Die Kontrollflamme erlischt.
- Zum Drehen der Schüssel klappen Sie die Kurbel aus und drehen dann die Schüssel durch Drehen in die gewünschte Position.
- Die Schüssel sollte nicht über den an der Innenwand markierten Stand hinaus gefüllt werden. Der markierte Füllstand verhindert, dass der Inhalt der Schüssel während des Kochens durch den Trichter ausläuft. **Achten Sie besonders darauf, dass Sie nicht zu viel Wasser einfüllen und das Gerät überfluten.**
- **Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Schüssel leer ist, und gießen Sie kein Wasser ein, wenn der Inhalt der Schüssel heiß ist, da dies zu irreparablen und plötzlichen Schäden am Boden der Schüssel führt.**

DE



Kurbel zum Anheben der Pfanne



Maximaler Wasserstand

ACHTUNG: Die Verwendung dieses Geräts als Fritteuse ist verboten. Es besteht Brandgefahr.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät von der Strom- und Gasversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Die tägliche Wartung besteht darin, die Schüssel zu entleeren und sie mit einem in Wasser mit Spülmittel angefeuchteten Tuch zu reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch abzuwischen. Bei der Reinigung vermeiden:

- Essensreste auf Edelstahlteilen (Salz, Essig, Zitronensäure) - dies kann die Oberfläche beschädigen
- Verwendung von scharfen Schwämmen, Bürsten oder Schabern
- Reinigung des Geräts mit einem Hochdruckreiniger
- Verwendung von ätzenden Substanzen (Salzsäure) zur Reinigung des Bodens

Überprüfen Sie das einmal im Monat:

- Gas- und Elektroanschlüsse sind korrekt

- das Versorgungskabel nicht beschädigt ist
- alle Komponenten des Geräts ordnungsgemäß funktionieren
- das Raumlüftungssystem korrekt funktioniert

Das Gerät muss einmal im Jahr gewartet werden, um den Verschleiß zu überprüfen und eventuelle Mängel an Bauteilen und Komponenten festzustellen. Wird eine Störung festgestellt, so ist qualifiziertes technisches Personal (technischer Dienst) verpflichtet, diese zu beseitigen.

Wenn der Schüsseldeckel herunterfällt (nicht an dem vom Benutzer gewählten Kipppunkt anhält), rufen Sie den Kundendienst.

Die monatliche Wartung, die jährliche Instandhaltung und die Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal (Technischer Dienst) durchgeführt werden.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Die Fernbedienung für den Hauptbrenner funktioniert nicht	Gasdruck zu niedrig	Bitte rufen Sie SERVICE
	Pilotdüse verstopft	
	Gasventil defekt	
	Sicherheitsthermostat ausgelöst.	
Die Pfanne lässt sich nicht einschalten	Defektes Thermoelement oder falsch angeschlossenes Thermoelement	Bitte rufen Sie SERVICE
	Defektes Gasventil	
Der Hauptbrenner funktioniert nicht.	Gasdruck zu niedrig	Bitte rufen Sie SERVICE
	Hauptbrennerdüse verstopft	
	Defektes Gasventil	
Gelbe Flamme des Hauptbrenners	Schlechte Luftzufuhr zum Hauptbrenner	Bitte rufen Sie SERVICE
	Hauptbrenner verschmutzt	
Schüsseltemperatur zu niedrig	Falsch platzierter Regelthermostatfühler.	Bitte rufen Sie SERVICE
	Kein Funke an der Zündflamme	Bitte rufen Sie SERVICE
Kein Funke auf der Fernbedienung	Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.	Das Gerät an das 230V-Netz anschließen - Stecker einstecken
	Defekter Funkenerzeuger	Bitte rufen Sie SERVICE
	Kabelverbindungen prüfen	

7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.

Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use.
Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.
The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.
CAUTION: The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- **Caution! If the pan has been damaged during transport, it must not be connected!**
- Please read this instruction manual and safety guidelines carefully before starting the pan.
- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into water or is flooded, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an authorized technician.

Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.

- Never open the housing of the device by yourself.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cable plug with wet hands.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never try to repair the device by yourself - **it could lead to life-threatening situations.**
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by persons other than trained professionals.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or extension cord) to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable
- **If the power cord is damaged, it should be replaced. The inseparable power cord may be replaced by a specialist repair shop or by a qualified person.**
- Control the operation of the device during use.
- It is prohibited for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- Is not allowed to turn on the appliance when the bowl is empty or to pour water when the contents of the bowl are hot, as this will cause irreparable and sudden damage to the bottom of the bowl.
- **Ensure easy access to disconnect the plug of the inseparable power cord.**
- **The pan must be connected to the LPG system or LPG tank and adjusted by an authorized gas appliance installer who holds a current „E" qualification certificate for the operation of the equipment and power installations.**
- **The appliance is adapted to the gas type and pressure stated on the rating plate.**
- The manufacturer reserves the right to make changes to update the device and to continually improve quality without prior notice. These changes will not, however, create difficulties for users.
- The materials from which the package is made are suitable for use as secondary raw materials.
- The bowl heats up during use. Exercise caution in order to avoid touching the hot parts.
- Do not place dishes directly on the cover
- Do not hit the valve knob.
- When cooking in water, maintain caution while raising the lid - possibility of burns with hot steam. Wear protective gloves
- Do not leave the pan unattended during operation. Hot oils and fats may spontaneously ignite due to overheating.

EN

- The device must be connected to the equipotential system. The appropriate clamp is located near the cable entry (junction box).

IN CASE OF SUSPECTED GAS ESCAPE: Do not use open flames (e.g.: light matches, smoke cigarettes, etc.), turn on or off electrical appliances (bell or light switch), or use other electrical and mechanical devices that cause an electric or shock hazard. In this case, immediately shut down the gas tank valve or shut off the gas system and vent the room, and then call a qualified person to remove the cause.

- In the event of gas escaping from a leaky installation, immediately shut off the gas supply by means of a shut-off valve and disconnect the appliance from the power supply with current protection.
- In the event of gas leaking from a leaky gas tank valve place a wet blanket on the tank to cool it down and close the valve on the tank. After cooling down, take the tank outdoors. It is forbidden to reuse damaged tanks.
- In the case of a few days of downtime, close the main valve on the gas system, or, if using a gas tank, close after each use.
- Do not open the valve on the gas connection or the tank valve without first checking that all gas valves on the unit are closed.
- Turn off the gas supply on the control panel and close the shut-off valve after use and during cleaning.

2. PURPOSE OF THE DEVICE

The frying pan is not designed for deep frying (e.g. fries)

Tilting gas frying pan of the 700 line, model 974... is designed for professional use in catering outlets, bars, restaurants, etc. The appliance is intended for frying and roasting meat and fish, and for the preparation of sauces.

The pan should not be operated in a manner that is not provided for in the user manual.

For additional questions, please consult our technical department

3. TECHNICAL DATA

Unit's equipment (page 2): **1 -**Pan cover, **2 -** Pan cover handle, **3 -** Burner off switch (valve key with white dot), **4 -** Pilot burner ignition button (valve key with red spark), **5 -** Thermostat adjustment knob, **6 -** Spark generator button, **7 -** Safety thermostat reset, **8 -** Pilot light, **9 -** Bowl raising handle , **10 -** 1/2 inch gas connection , **11 -** Terminal box , **12 -** Rating plate, **13 -** Equpotential's bolt, **14-** water outlet 16mm, **15 -** water valve, **16 -** water connection 3/4"

Technical parameters of the device	
Catalog number	9740010, 9740030, 9740040
Height	850 mm
Width	800 mm
Depth	700 mm
Gas power	17kW
Performance	~200 burgers/h
Bowl capacity	approx. 57 l
Bowl surface	0,35 m^2
Weight	125 kg
Voltage:	230V 50Hz
Water protection degree	IP21

4. DEVICE OPERATION

- Before first use, please remove the protective film from the device. Wash interior and exterior surfaces with warm water and a degreasing agent, which is used for washing kitchen utensils. Do not use abrasive cleaners or others that could scratch the surface. Only use a damp cloth for cleaning. After washing the device, leave it to dry completely, then reconnect to the mains.
- Before use, make sure that the room where the appliance is in is well ventilated, the amount of exhaust air is sufficient and is not disturbed. If in doubt, please contact our service. The end user is responsible for cleaning and using the unit in accordance with the manual.
- Use the appliance in accordance with its intended purpose: cooking and frying meat, fish, stewing

food. Do not use the pan as a fryer, or generally as a deep fryer appliance. After heating above the temperature 230°C, the oil may ignite and cause fire.

- With the device equipped with a temperature controller, you can increase or decrease the temperature within the range from 50 to 250°C. The appliance is additionally equipped with a temperature limiter set to 360°C to protect the bowl against overheating, which may happen if the temperature controller is damaged. After the safety thermostat has been triggered, the appliance can be restarted after the pan has cooled down and after resetting the safety thermostat - red button on the control panel
- The unit is equipped with an electric igniter (spark generator) to facilitate daily operation - starting the main burner
- When the device reaches the desired temperature, the thermostatic valve cuts off the gas supply to the main burner. After the bowl has cooled down (temperature dropped), the valve automatically opens the gas supply and the temperature of the bowl increases
- **It is very important to carry out the process of „burning" the pan during first use. This should be done as follows (during the first connection):**
    - **pour the appropriate (2-3cm) amount of water in the bowl**
    - **use the knob to set the temperature at 100°C**
    - **please wait for approx. 15 min after the heating up, turn off the appliance, pour out remaining water, wipe dry with a paper towel and then proceed with frying**
- **Be sure to close the lid of the bowl while the pan warms up.**
- **Carefully open the cover - possibility of burns with hot steam - use protective gloves**
- **While frying, control the temperature of the bowl using the temperature controller (to prevent burning or undercooking the food).**
- Turn the appliance off before removing the products from the bowl.
- In order to remove the residual liquid from the bowl, use a crank to tilt the bowl and pour its contents, once cool, into the previously prepared tank

EN

4.1. Starting the appliance

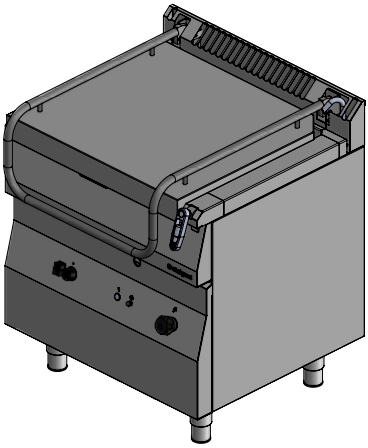
In order to run the pan, make sure that the appliance is connected to a power supply (if such a connection is provided) and then light up the control pilot flame (control pilot prevents uncontrolled gas leaks). To do this:

- In order to fill the bowl with water - open pan cover number 1 and use manual water valve number 15 at front panel (Fig 1). **Please paid attention to prevent overflowing, flooding the device.**
- Set the valve knob to the position marked with asterisk
- Press the key on the valve marked with red star, hold the key to activate the spark generator (green button)
- Through control hole in the panel, check the operation of the pilot - the flame should be lit with a bright blue color. Hold the button on the valve for about 20 seconds to heat up the thermocouple.
- When the thermocouple is warmed up, release the button on the valve; if the pilot flame does not go out - the unit is ready for use. If the pilot flame goes out, return to the first step.
- Use the main dial to set the approximate temperature of the bowl as per the table.

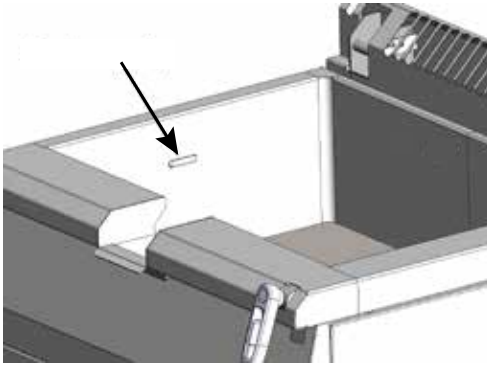
POSITION	TEMPERATURE °C
1	90
2	115
3	140
4	165
5	185
6	210
7	230
8	250

- Once the set temperature has been reached, the valve cuts off the gas supply to the burner. As the bowl cools down, the valve engages the gas supply and heats up the bowl - keeps the constant temperature of the bowl.
- To turn off the pan completely, turn the knob to the asterisk position and then press the button on the gas valve, marked with a white circle. The control flame will go out.

- To rotate the bowl of the pan, unfold the crank and then rotate it to tilt the bowl to the desired position.
- The bowl should not be filled above the level marked on the inner wall. The marked level prevents the bowl from overflowing through the funnel while cooking. **Please paid attention to prevent overflowing, flooding the device.**
- **Is not allowed to turn on the appliance when the bowl is empty or to pour water when the contents of the bowl are hot, as this will cause irreparable and sudden damage to the bottom of the bowl**.



Pan lifting crank



Maximum water level

EN

CAUTION!! Using this appliance as a deep fryer is prohibited. This may cause a fire.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting any maintenance work, disconnect the device from voltage and gas.

Daily maintenance involves emptying the bowl and washing it with a cloth dampened in water with a dishwashing liquid and then wiping with a dry cloth. When cleaning, avoid:

- leaving food on stainless steel surfaces (salt, vinegar, citric acid) - may damage the surface
- using sharp sponges, brushes or scrapers
- cleaning the appliance with pressure washer
- using caustic (hydrochloric) substances to clean the floor

Once a month, please check whether:

- All gas and electrical connections are executed properly
- the power cord hasn't been damaged
- all the components of the device are working properly.
- the room ventilation system works properly

Once a year the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device. In case any faults are detected, they have to be removed by qualified technical personnel (technical service).

If the lid of the bowl drops down (does not stop at a user-selected point of inclination), notify the maintenance service.

Monthly maintenance, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

6. TROUBLESHOOTING

The main burner pilot does not work	Gas pressure too low	Please call MAINTENANCE
	The nozzle of the pilot is clogged	
	Gas valve defective	
	Safety thermostat was triggered.	
The pan cannot be turned on	Thermocouple broken or poorly connected	Please call MAINTENANCE
	Gas valve defective	
The main burner does not work.	Gas pressure too low	Please call MAINTENANCE
	Main burner nozzle clogged	
	Gas valve defective	
Main burner flame burns yellow	Wrong amount of air supplied to the main burner	Please call MAINTENANCE
	Soiled main burner	
Bowl temperature too low	Incorrect placement of the thermostat regulator sensor.	Please call MAINTENANCE
	Gas valve defective	Please call MAINTENANCE
No spark on the pilot	Make sure the unit is connected to the mains	Connect your device to a 230V network - plug
	Spark generator defective	Please call MAINTENANCE
	Check the wiring connections	

EN

7. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- L**eave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.

The symbol of the crossed-out garbage garbage can on the product, its packaging or instructions means that the product must not be disposed of in regular waste containers. It is the user's responsibility to take the used equipment to a designated collection point for proper treatment.

8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee. Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty. Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de l'utiliser pour la première fois.

Afin de vous offrir les meilleures solutions techniques pour vos appareils, nous les développons continuellement sur le plan technologique. C'est pourquoi les images et les dessins figurant dans le présent manuel peuvent différer de l'appareil que vous avez acheté.

REMARQUE: Conservez le manuel dans un endroit sûr et accessible au personnel. Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres techniques de l'appareil. La reproduction du manuel sans l'accord du fabricant est interdite.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention :** si la machine à pâtes a été endommagée pendant le transport, ne la branchez pas !
- Avant d'utiliser la machine à pâtes pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi et les recommandations de sécurité.
- Une utilisation incorrecte et une mauvaise manipulation peuvent endommager gravement l'appareil ou blesser des personnes.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une manipulation et une utilisation incorrectes de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, protégez l'appareil et la fiche du cordon d'alimentation de tout contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau par inadvertance ou est inondé d'eau, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et faites vérifier l'appareil par un spécialiste.
- L'alimentation en eau doit être raccordée conformément à la norme EN1717 et aux réglementations internes de votre pays.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles.

- N'ouvrez jamais vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans les ouvertures du boîtier de l'appareil.
- Ne touchez pas la fiche du cordon d'alimentation avec des mains mouillées.
- Si l'appareil tombe ou est endommagé, faites-le toujours inspecter et éventuellement réparer par un centre de réparation spécialisé avant de continuer à l'utiliser.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même, vous pourriez mettre votre vie en danger.
- Il est interdit aux personnes n'ayant pas reçu une formation professionnelle d'effectuer des modifications et des réparations.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout contact avec des objets pointus ou chauds et éloignez-le des flammes nues. Si vous souhaitez débrancher l'appareil de la prise de courant, saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Fixez le cordon d'alimentation (ou la rallonge) de manière à ce que personne ne le retire par erreur de la prise de courant ou ne trébuche dessus.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé. Un câble d'alimentation non amovible ne peut être remplacé que dans des ateliers de réparation spécialisés ou par une personne qualifiée.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil pendant son utilisation.
- Les mineurs, les personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, les personnes à mobilité réduite ou les personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes pour utiliser correctement l'appareil ne doivent pas utiliser l'appareil. Les personnes susmentionnées ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il est en cours de nettoyage, il faut toujours le débrancher en retirant la fiche de la prise de courant.
- **REMARQUE :** Si la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur une prise de courant, l'appareil reste sous tension à tout moment.
- **La fiche du câble d'alimentation inamovible doit être facilement accessible pour la mise hors tension.**
- **Le raccordement de la machine à pâtes au système de gaz ou à la bouteille de gaz liquide et son réglage doivent être effectués uniquement par un installateur d'appareils à gaz agréé disposant d'un certificat de qualification en cours de validité pour l'exploitation d'équipements et d'installations énergétiques.**
- **L'appareil est adapté au gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique.**
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications afin de moderniser l'appareil et d'en améliorer continuellement la qualité, sans préavis. Toutefois, ces modifications ne créeront pas de

FR

difficultés pour les utilisateurs.
- Les matériaux d'emballage sont recyclables.
- La table de cuisson et le plan de travail deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes.
- Ne posez pas de plats directement sur la table de cuisson.
- Ne frappez pas le bouton du robinet.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- L'appareil doit être raccordé au système équipotentiel. La borne appropriée est située près de l'entrée du câble (boîte de jonction).
- Seules les parties de l'appareil mentionnées dans le mode d'emploi peuvent être réglées. Les autres composants ne peuvent pas être réglés.
- Le compartiment de l'appareil doit être nettoyé quotidiennement de tout dépôt. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir. L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation en gaz s'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.
- La cuve de la machine à pâtes est équipée d'un tuyau de trop-plein (évacuation de l'eau excédentaire dans les égouts). une attention particulière doit être portée pour éviter le débordement de l'eau - l'inondation de l'appareil

En cas de suspicion de fuite de gaz, ne pas: utiliser une flamme nue (par exemple, allumer des allumettes, fumer des cigarettes, etc.), allumer et éteindre des appareils électriques (sonnette ou interrupteur) et utiliser d'autres appareils électriques et mécaniques qui provoquent une étincelle électrique ou un choc. Si cela se produit, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet d'arrêt du système de gaz et aérez la pièce, puis appelez une personne autorisée pour remédier à la cause.

- **Si le gaz s'échappant du système qui fuit prend feu, coupez immédiatement l'alimentation en gaz à l'aide du robinet d'arrêt et déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique à l'aide du dispositif de protection contre le courant.**
- **Si le gaz s'échappant du robinet de la bouteille de gaz qui fuit prend feu, placez une couverture humide sur la bouteille pour la refroidir et fermez le robinet de la bouteille. Une fois refroidie, la bouteille doit être transportée dans un endroit dégagé. Il est interdit de remettre en service une bouteille défectueuse.**
- Fermez le robinet principal de l'alimentation en gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant plusieurs jours, et lorsque vous utilisez une bouteille de gaz après chaque utilisation.
- N'ouvrez pas le robinet du raccordement au gaz ou le robinet de la bouteille sans avoir vérifié au préalable que tous les robinets de gaz de l'appareil sont fermés.
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil au niveau du panneau de commande et fermez le robinet d'arrêt à la fin de l'utilisation et pendant le nettoyage.

FR

2. OBJECTIF DU DISPOSITIF

La poêle ne convient pas pour la friture (par exemple, les frites).

La poêle à gaz de la ligne 700, modèle 974... est destinée à un usage professionnel dans les établissements de restauration collective, les bars, les restaurants, etc. L'appareil est destiné à frire et à rôtir la viande et le poisson, ainsi qu'à préparer des sauces.

La poêle ne doit pas être utilisée à d'autres fins que celles spécifiées dans le mode d'emploi.

Pour toute question supplémentaire, veuillez consulter notre service technique.

3. DONNÉES TECHNIQUES

Équipement de l'appareil (page 2): **1 -** Couvercle de la casserole, **2 -** Poignée du couvercle de la casserole, **3 -** Bouton d'arrêt du brûleur (clé du robinet avec point blanc), **4 -** Bouton d'allumage du brûleur pilote (clé du robinet avec étincelle rouge), **5 -** Bouton de réglage du thermostat, **6 -** Bouton du générateur d'étincelles, **7 -** Réarmement du thermostat de sécurité, **8 -** Voyant flamme pilote, **9 -** Manivelle de levage de la cuve, **10 -** Raccordement gaz 1/2", **11 -** Cube de raccordement, **12 -** Plaque signalétique, **13 -** Borne équipotentielle, **14 -** Purgeur d'eau 16mm, **15 -** Robinet d'eau, **16 -** Raccordement eau 3/4".

Spécifications techniques de l'appareil	
Numéro de catalogue	9740010, 9740030, 9740040
Hauteur	850 mm
Largeur	800 mm

Profondeur	700 mm
Puissance du gaz	17 kW
Capacité	~200 côtelettes/h
Capacité de la cuve	ok. 57 l
Surface du bol	0,35 m2
Poids	125 kg
Tension	230V 50Hz
Degré de protection contre l'eau	IP21

4. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Retirez le film protecteur de l'appareil avant la première utilisation. Lavez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un produit dégraissant adapté au nettoyage des ustensiles de cuisine. Utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyage. Après avoir lavé l'appareil, laissez-le sécher complètement, puis branchez-le sur le secteur.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la pièce dans laquelle il est placé est bien ventilée, que le flux d'air évacué est suffisant et qu'il n'est pas obstrué. En cas de doute, contactez le service après-vente. L'utilisateur final est responsable du nettoyage de l'appareil et de son utilisation conformément aux instructions.
- Utilisez l'appareil comme prévu, c'est-à-dire pour cuire et frire de la viande, du poisson et pour braiser des aliments. N'utilisez pas la poêle comme friteuse, ou plus généralement comme dispositif de friture. L'huile, lorsqu'elle est chauffée à plus de 230°C, peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- En équipant l'appareil d'un régulateur de température, la valeur de la température peut être réduite ou augmentée entre 50 et 250°C. L'appareil est également équipé d'un limiteur de température fixé à 360°C pour protéger la cuve d'une surchauffe, ce qui peut se produire si le régulateur de température est endommagé. Une fois que le thermostat de sécurité s'est déclenché, l'appareil peut être remis en marche après refroidissement de la casserole et réinitialisation du thermostat de sécurité - bouton rouge sur le panneau de commande.
- L'appareil est équipé d'un allumeur électrique (générateur d'étincelles) pour faciliter le fonctionnement quotidien - démarrage du brûleur principal
- Lorsque l'appareil atteint la valeur de température sélectionnée, le robinet thermostatique coupe l'arrivée de gaz au brûleur principal. Une fois que la cuvette a refroidi (baisse de température), la vanne ouvre automatiquement l'arrivée de gaz et la température de la cuvette augmente.
- Il est très important d'effectuer le „burn out" de la casserole lors de la première utilisation. Cette opération doit être effectuée comme suit (lorsque l'appareil est branché pour la première fois):
    - **Verser une quantité appropriée (2-3 cm) d'eau dans le bol ;**
    - **régler la température sur 100°C à l'aide du bouton de commande**
    - **après le chauffage, attendez environ 15 minutes, éteignez l'appareil, videz l'eau restante, essuyez-la avec une serviette en papier et vous pouvez commencer à frire.**
- **Lorsque vous faites chauffer la casserole, n'oubliez pas de fermer le couvercle.**
- **Ouvrez le couvercle avec précaution - la vapeur chaude peut provoquer des brûlures - utilisez des gants de protection.**
- **Lors de la friture, la température de la poêle doit être contrôlée à l'aide du régulateur de température (pour éviter que les aliments ne soient trop chauds ou pas assez cuits).**
- Eteindre l'appareil avant de retirer les produits du bol.
- Pour retirer les résidus liquides de la cuve, tourner la cuve à l'aide de la manivelle et verser le contenu dans le récipient préalablement préparé, seulement après qu'il ait refroidi.

4.1. Mise en service de l'appareil

Pour démarrer la poêle, vérifiez que l'appareil est bien raccordé au réseau électrique, puis allumez la flamme de la veilleuse de contrôle (la veilleuse de contrôle permet d'éviter un débit de gaz incontrôlé). Pour ce faire, procédez comme suit

- Pour remplir la cuvette d'eau - ouvrez le couvercle n° 1 et utilisez le bouton manuel (n° 15) situé sur le panneau avant (fig. 1). Veillez à ne pas verser trop d'eau et à ne pas inonder l'appareil.
- Placez le bouton de la vanne en position étoile
- Appuyer sur le bouton de la vanne marqué d'une étoile rouge, tout en maintenant le bouton enfoncé, démarrer le générateur d'étincelles (bouton vert).
- Par le trou de contrôle du panneau, vérifiez le fonctionnement de la veilleuse - la flamme doit être d'un bleu vif. En maintenant la touche de la vanne enfoncée pendant environ 20 secondes, faites

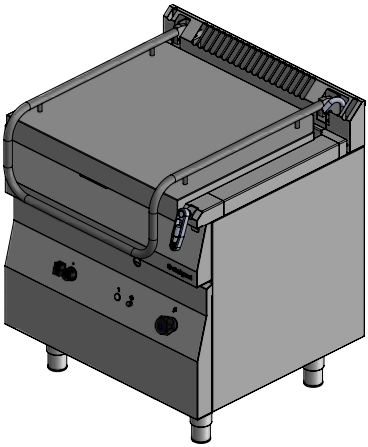
chauffer le thermocouple.

- Après avoir réchauffé le thermocouple, relâchez le bouton de la valve, la flamme de la veilleuse ne s'éteint pas - l'appareil est prêt à fonctionner. Si la flamme pilote s'éteint, nous revenons au premier point.
- Utiliser le bouton principal pour régler la température approximative de la cuvette selon le tableau.

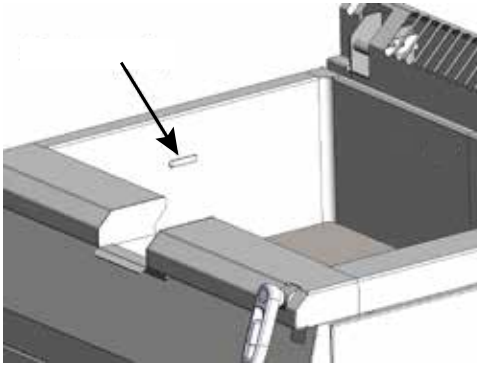
POSITION	TEMPERATURE °C
1	90
2	115
3	140
4	165
5	185
6	210
7	230
8	250

- Lorsque la température réglée est atteinte, la vanne coupe l'alimentation en gaz du brûleur. Lorsque la casserole refroidit, le robinet rétablit l'alimentation en gaz et réchauffe la casserole, ce qui permet de maintenir la température de la casserole à un niveau constant.
- Pour éteindre complètement la casserole, tournez le bouton en position étoile, puis appuyez sur le bouton du robinet de gaz marqué d'un cercle blanc. La flamme témoin s'éteint.
- Pour tourner la cuve de la poêle, dépliez la manivelle et tournez la cuve dans la position souhaitée en la faisant tourner.
- La cuve ne doit pas être remplie au-delà du niveau indiqué sur la paroi intérieure. Le niveau marqué empêche le contenu de la cuve de se déverser par l'entonnoir pendant la cuisson. **Veillez à ne pas verser trop d'eau et à ne pas inonder l'appareil.**
- **Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque la cuve est vide et ne versez pas d'eau lorsque le contenu de la cuve est chaud, car cela endommagerait soudainement et irrémédiablement le fond de la cuve.**

FR



Manivelle de levage du bac



Niveau d'eau maximum

ATTENTION : L'utilisation de cet appareil comme friteuse est interdite. Risque d'incendie.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PL'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique et du gaz avant toute opération d'entretien.

L'entretien quotidien consiste à vider la cuvette et à la laver avec un chiffon imbibé d'eau additionnée de produit vaisselle, puis à l'essuyer avec un chiffon sec. Lors du nettoyage, il convient d'éviter

- les aliments laissés sur les pièces en acier inoxydable (sel, vinaigre, acide citrique) - cela peut en-

dommager la surface
- l'utilisation d'éponges, de brosses ou de grattoirs pointus
- nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression
- utiliser des substances corrosives (acide chlorhydrique) pour nettoyer le sol

Une fois par mois, vérifiez-le:
- Les raccordements au gaz et à l'électricité sont corrects
- le câble d'alimentation n'est pas endommagé
- tous les composants de l'appareil fonctionnent correctement
- le système de ventilation de la pièce fonctionne correctement

L'appareil doit être entretenu une **fois par** an afin de vérifier l'état d'usure et de détecter d'éventuels défauts des composants et des pièces. Si un dysfonctionnement est détecté, un personnel technique qualifié (service technique) est nécessaire pour y remédier.

Si le couvercle du bol tombe (ne s'arrête pas au point d'inclinaison choisi par l'utilisateur), faites appel au service technique.

L'entretien mensuel, l'entretien annuel et les réparations de l'appareil ne peuvent être effectués que par du personnel technique qualifié (service technique).

6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

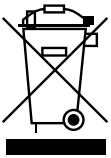
La télécommande du brûleur principal ne fonctionne pas	Pression de gaz trop faible	Appeler le SERVICE
	Buse de pilotage obstruée	
	Vanne de gaz défectueuse	
	Thermostat de sécurité déclenché	
La casserole ne peut pas être allumée	Thermocouple défectueux ou mal raccordé	Appeler le SERVICE
	Vanne de gaz défectueuse	
Le brûleur principal ne fonctionne pas.	Pression de gaz trop basse	Appeler le SERVICE
	Gicleur du brûleur principal bouché	
	Soupape à gaz défectueuse	
Flamme jaune du brûleur principal	Mauvaise alimentation en air du brûleur principal	SERVICE D'APPEL
	Brûleur principal encrassé	
Température de la cuvette trop basse	Capteur du thermostat de contrôle mal positionné.	SERVICE D'APPEL
	Pas d'étincelle sur la télécommande	Appeler le service
Pas d'étincelle sur la télécommande	Vérifier que l'appareil est raccordé au réseau électrique	Raccorder l'appareil au réseau 230 V - brancher
	Générateur d'étincelles défectueux	Appeler le SERVICE
	Vérifier les connexions du câblage	

7. ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS USAGÉS

Informations destinées aux utilisateurs sur le traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques.
- **Laissez l'ancien équipement dans le magasin où vous achetez le nouvel équipement.** Chaque magasin est tenu d'accepter gratuitement l'ancien équipement si vous lui achetez un nouvel équipement du même type et de la même quantité. La condition est que vous apportiez l'équipement au magasin à vos propres frais.
- **Apportez votre ancien équipement à un point de collecte.** Vous trouverez des informations sur le point de collecte le plus proche sur le site web de la municipalité.
- **Déposez l'équipement dans un centre de service.** Si la réparation de l'appareil n'est pas rentable ou techniquement impossible, le centre de service est tenu de l'accepter gratuitement.
- **Retourner l'équipement usagé sans quitter son domicile.** Si vous n'avez pas le temps ou la possibilité d'apporter votre équipement à un point de collecte, vous pouvez faire appel à des entreprises spécialisées.

FR

N'oubliez pas: n'éliminez pas les déchets d'équipements avec d'autres déchets. Vous vous exposez à de lourdes amendes.



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit, son emballage ou ses instructions signifie que le produit ne doit pas être jeté dans les conteneurs de déchets normaux. Il incombe à l'utilisateur d'apporter l'équipement usagé à un point de collecte désigné en vue d'un traitement approprié.

8. GARANTIE

Le vendeur est responsable au titre de la garantie.

Les dommages résultant de dépôts de calcaire dans l'appareil ne sont pas couverts par la garantie. La garantie ne couvre pas non plus les dommages causés par des forces extérieures telles que la foudre, la modification de la tension d'alimentation, le réglage incorrect de la tension, l'alimentation à partir d'une prise de courant inappropriée, les dommages mécaniques, thermiques et chimiques causés à l'appareil et les défauts qui en découlent.

La garantie ne couvre pas les éléments tels que : les ampoules, les éléments en caoutchouc, les éléments chauffants endommagés par le calcaire, les vis et les éléments soumis à une usure naturelle, par exemple les brûleurs, les joints en caoutchouc et toutes sortes d'éléments endommagés mécaniquement.

FR

Gracias por adquirir nuestro producto. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizarlo por primera vez.

Queda prohibida la reproducción de este manual sin el consentimiento del fabricante.

Las fotos y los dibujos son meramente ilustrativos y pueden diferir del aparato adquirido.

PRECAUCIÓN: El manual debe guardarse en un lugar seguro, a disposición del personal. El fabricante se reserva el derecho de modificar los parámetros técnicos del aparato sin previo aviso.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Atención Si el cocedor de pasta se ha dañado durante el transporte, ¡no debe conectarse!**
- Lea atentamente este manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad antes de poner en marcha el cocedor de pasta.
- Un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado pueden provocar graves daños en el aparato o lesiones a las personas.
- El aparato sólo debe utilizarse para el fin para el que ha sido diseñado.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado del aparato.
- Durante el funcionamiento, el aparato y el enchufe del cable de alimentación deben protegerse contra el contacto con agua u otros líquidos. Si el aparato cae accidentalmente al agua o se inunda, es necesario desenchufarlo inmediatamente de la toma de corriente y encargar la revisión del aparato a un técnico autorizado.
- El sistema de agua debe conectarse de acuerdo con la norma EN1717 y con la normativa nacional.

El incumplimiento de estas instrucciones puede poner en peligro la vida del usuario.

- No abra nunca la carcasa del aparato por su cuenta.
- No introduzca ningún objeto en las aberturas de la carcasa del aparato.
- No toque el enchufe del cable de alimentación con las manos mojadas.
- En caso de que el aparato se caiga o resulte dañado de cualquier otro modo, antes de seguir utilizándolo siempre es necesario que sea inspeccionado y posiblemente reparado en un punto de reparación especializado.
- No intente nunca reparar el aparato usted mismo, **ya que podría poner en peligro su vida**.
- Está prohibido que cualquier cambio o reparación sea realizado por personas que no sean profesionales capacitados.
- Proteja el cable de alimentación del contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado de las llamas. Si desea desconectar el aparato de la toma de corriente, agárrelo siempre por el enchufe y nunca tire del cable.
- Asegure el cable (o alargador) para que nadie tire de él por error y para que nadie tropiece con el cable.
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse. El cable de alimentación inseparable puede ser sustituido por un taller especializado o por una persona cualificada.**
- Controle el funcionamiento del aparato durante su uso.
- Está prohibido que el aparato sea utilizado por menores, personas con discapacidad física o psíquica y personas con movilidad reducida, así como por personas sin la experiencia y los conocimientos adecuados sobre el uso correcto del aparato. Estas personas sólo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- Si el aparato no se utiliza en ese momento o se limpia, es necesario desconectarlo siempre de la fuente de alimentación retirando el enchufe de la toma de corriente.
- **PRECAUCIÓN:** Si el enchufe del cable de alimentación está conectado a la toma de corriente, el aparato permanece bajo tensión.
- Garantice un fácil acceso para desconectar el enchufe del cable de alimentación inseparable.
- El cocedor de pasta debe ser conectado al sistema de GLP o al depósito de GLP y ajustado por un instalador de aparatos de gas autorizado que posea un certificado de cualificación vigente para el funcionamiento del equipo y las instalaciones de alimentación.
- El aparato está adaptado al tipo de gas y a la presión indicados en la placa de características.
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios para actualizar el aparato y mejorar continuamente la calidad sin previo aviso. No obstante, estos cambios no crearán dificultades a los usuarios.
- Los materiales con los que está fabricado el aparato son aptos para su uso como materias primas secundarias.
- La placa de cocción y la encimera se calientan durante el uso. Tenga cuidado para evitar tocar las partes calientes.

- No coloque la vajilla directamente sobre la encimera
- No golpee el mando de la válvula.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- El aparato debe estar conectado al sistema equipotencial. La abrazadera adecuada se encuentra cerca de la entrada de cables (caja de empalmes)
- Sólo los componentes del aparato mencionados en el manual de instrucciones están sujetos a normativas. Los demás componentes están sujetos a la normativa
- La cámara del aparato debe limpiarse diariamente de depósitos. Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito antes de poner en marcha el aparato. El aparato está equipado con un termostato de seguridad, que cortará el suministro de gas en caso de falta de agua en el depósito.
- **La cámara está equipada con un tubo de rebose. Preste atención para evitar que se desborde e inunde el aparato.**

En caso de sospecha de escape de gas, no: Encienda cerillas, fume cigarrillos, encienda o apague aparatos eléctricos (timbre o interruptor de la luz) o utilice otros dispositivos eléctricos y mecánicos que provoquen un riesgo eléctrico o de descarga. En este caso, cierre inmediatamente la válvula del depósito de gas o cierre la instalación de gas y ventile la habitación; a continuación, llame a una persona cualificada para que elimine la causa.

- En caso de escape de gas de una instalación con fugas, cierre inmediatamente el suministro de gas mediante una válvula de cierre.
- En caso de escape de gas por la válvula de un depósito de gas con fugas Coloque una manta húmeda sobre el depósito para enfriarlo y cierre la válvula del depósito. Una vez enfriado, saque el depósito al exterior. Está prohibido reutilizar los tanques dañados.
- Cierre la válvula principal del sistema de gas o, si utiliza un depósito de gas, ciérrela después de cada uso.
- No abra la válvula de la conexión de gas ni la válvula del depósito sin comprobar antes que todas las válvulas de gas del aparato están cerradas.
- Cierre el suministro de gas en el panel de control y cierre la válvula de cierre después del uso y durante la limpieza.

2. FINALIDAD DEL DISPOSITIVO

La poêle ne convient pas pour la friture (par exemple, les frites).

La poêle à gaz de la ligne 700, modèle 974... est destinée à un usage professionnel dans les établissements de restauration collective, les bars, les restaurants, etc. L'appareil est destiné à frire et à rôtir la viande et le poisson, ainsi qu'à préparer des sauces.

La poêle ne doit pas être utilisée à d'autres fins que celles spécifiées dans le mode d'emploi.

Pour toute question supplémentaire, veuillez consulter notre service technique.

ES

3. DATOS TÉCNICOS

Equipamiento del aparato (página 2): **1 -** Tapa de la cuba, **2 -** Mango de la tapa de la cuba, **3 -** Botón de apagado del quemador (llave de válvula con punto blanco), **4 -** Botón de encendido del quemador piloto (llave de válvula con chispa roja), **5 -** Pomo de ajuste del termostato, **6 -** Botón generador de chispa, **7 -** Puesta a cero del termostato de seguridad, **8 -** Visor de la llama piloto, **9 -** Manivela de elevación de la cuba, **10 -** Conexión de gas 1/2", **11 -** Cubo de conexión, **12 -** Placa de características, **13 -** Terminal equipotencial, **14 -** Desagüe de agua 16mm, **15 -** Válvula de agua, **16 -** Conexión de agua 3/4".

Especificaciones técnicas del dispositivo	
Número de catálogo	9740010, 9740030, 9740040
Altura	850 mm
Anchura	800 mm
Profundidad	700 mm
Potencia de gas	17 kW
Capacidad	~200 chuletas/h
Capacidad de la cuba	ok. 57 l
Superficie de la cuba	0,35 m2
Peso	125 kg
Tensión	230V 50Hz
Grado de protección contra el agua	IP21

4. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

- Retire la película protectora del aparato antes de utilizarlo por primera vez. Lave el interior y el exterior del aparato con agua caliente y un producto desengrasante adecuado para la limpieza de utensilios de cocina . Utilice sólo un paño húmedo para la limpieza . Después de lavar el aparato, déjelo secar completamente y conéctelo a la red eléctrica.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la habitación en la que está colocado está bien ventilada, el caudal de aire de salida es suficiente y no está obstruido. En caso de duda, póngase en contacto con el servicio técnico. El usuario final es responsable de la limpieza del aparato y de su funcionamiento conforme a las instrucciones.
- Utilice el aparato según lo previsto, es decir, para cocinar y freír carne, pescado y para estofar alimentos. No utilice la sartén como freidora, en general como aparato para freír grasa. El aceite, cuando se calienta a más de 230°C, puede inflamarse y provocar un incendio.
- Equipando el aparato con un regulador de temperatura, se puede reducir o aumentar el valor de la temperatura entre 50 y 250°C. El aparato también está equipado con un limitador de temperatura ajustado a 360°C para proteger la cuba contra el sobrecalentamiento, que puede producirse si se daña el regulador de temperatura. Una vez disparado el termostato de seguridad, el aparato se puede volver a poner en marcha después de que la cubeta se haya enfriado y se haya restablecido el termostato de seguridad (botón rojo del panel de control).
- El aparato está equipado con un encendedor eléctrico (generador de chispas) para facilitar el funcionamiento diario - arranque del quemador principal
- Cuando el aparato alcanza el valor de temperatura seleccionado, la válvula termostática corta el flujo de gas al quemador principal. Una vez que la cuba se ha enfriado (descenso de temperatura), la válvula abre automáticamente el suministro de gas y la temperatura de la cuba aumenta.
- Es muy importante realizar el proceso de „quemado" de la cacerola durante el primer uso. Esto debe hacerse de la siguiente manera (cuando se conecta el aparato por primera vez):
    - **vierta una cantidad adecuada (2-3 cm) de agua en el recipiente;**
    - **ajustar la temperatura en el mando de control a 100 °C**
    - **después de calentar, espere unos 15 minutos, apague el aparato, vierta el agua restante, seque con una toalla de papel y ya puede empezar a freír.**
- **Al calentar la sartén, recuerde cerrar la tapa de la sartén.**
- **Abra la tapa con cuidado - posibles quemaduras por el vapor caliente - utilice guantes protectores.**
- **Al freír, la temperatura de la sartén debe controlarse mediante el regulador de temperatura (para evitar que los alimentos se calienten demasiado o queden poco hechos).**
- Apague el aparato antes de retirar los productos del recipiente.
- Para retirar los restos de líquido del bol, gire el bol con la manivela y vierta el contenido en el recipiente previamente preparado, sólo después de que se haya enfriado.

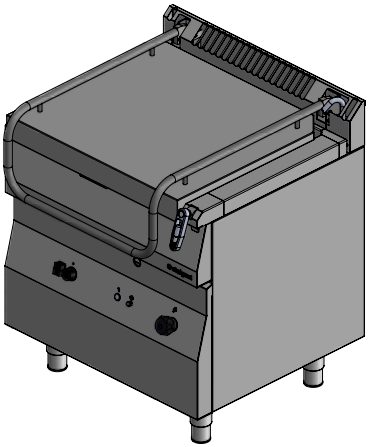
4.1. Puesta en marcha del aparato

Para poner en marcha la olla, compruebe que el aparato está conectado a la red eléctrica y, a continuación, encienda la llama del piloto de control (el piloto de control impide el flujo incontrolado de gas). Para ello

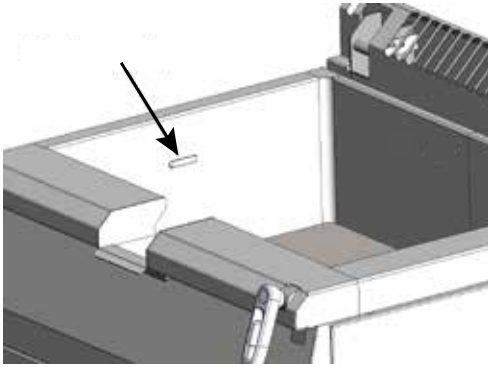
- Para llenar el recipiente con agua, abra la tapa nº 1 y utilice el botón manual (nº 15) situado en el panel frontal (fig. 1). Tenga especial cuidado para no verter demasiada agua y provocar la inundación de la unidad.
- Coloque el mando de la válvula en la posición de estrella.
- Pulse el botón de la válvula marcado con una estrella roja, mientras mantiene pulsado el botón, ponga en marcha el generador de chispas (botón verde)
- A través del orificio de control en el panel compruebe el funcionamiento del piloto - la llama debe brillar con un color azul brillante. Manteniendo pulsada la tecla de la válvula durante unos 20 segundos, caliente el termopar.
- Después de calentar el termopar suelte el botón de la válvula, la llama piloto no se apaga - el dispositivo está listo para funcionar. Si la llama piloto se apaga volvemos al primer punto.
- Ajuste con el botón principal la temperatura aproximada de la cuba según la tabla.

PUNTO	TEMPERATURA ºC
1	90
2	115
3	140
4	165
5	185
6	210
7	230
8	250

- Cuando se alcanza la temperatura fijada, la válvula corta el suministro de gas al quemador. Cuando la olla se enfría, la válvula abre el suministro de gas y calienta la olla, manteniendo constante la temperatura de la olla.
- Para apagar completamente la olla, gire el mando a la posición de estrella y, a continuación, pulse el botón de la válvula de gas marcado con un círculo blanco. La llama indicadora se apagará.
- Para girar la cubeta de la sartén, despliegue la manivela y, a continuación, gire la cubeta hasta la posición deseada haciéndola girar.
- La cubeta no debe llenarse por encima del nivel marcado en la pared interior. El nivel marcado impide que el contenido de la cubeta se derrame por el embudo durante la cocción. **Tenga especial cuidado de no verter demasiada agua y provocar que el aparato se inunde.**
- **No encienda el aparato cuando el recipiente esté vacío ni vierta agua cuando el contenido del recipiente esté caliente, ya que causaría daños irreparables y repentinos en el fondo del recipiente.**



Manivela de elevación del plato



Nivel máximo de agua

PRECAUCIÓN: Queda prohibido el uso de este aparato como freidora. Riesgo de incendio.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desconecte el aparato de la red eléctrica y del gas antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

El mantenimiento diario consiste en vaciar la cuba y lavarla con un paño humedecido en agua con detergente líquido y, a continuación, pasar un paño seco. Durante la limpieza, evite:

- restos de comida en las piezas de acero inoxidable (sal, vinagre, ácido cítrico): pueden dañar la superficie
- uso de esponjas, cepillos o rascadores afilados
- limpiar el aparato con un limpiador a presión
- utilizar sustancias corrosivas (ácido clorhídrico) para limpiar el suelo

ES

Una vez al mes, compruébalo:
- las conexiones eléctricas y de gas son correctas
- el cable de alimentación no está dañado
- todos los componentes del aparato funcionan correctamente
- el sistema de ventilación de la habitación funciona correctamente

El aparato debe revisarse **una vez al** año para comprobar su desgaste y detectar posibles averías en componentes y piezas. Si se detecta alguna avería, se requiere personal técnico cualificado (servicio técnico) para subsanarla.

Si la tapa de la cuba se cae (no se detiene en el punto de inclinación seleccionado por el usuario), llame al servicio técnico.

El mantenimiento mensual, la revisión anual y las reparaciones del aparato sólo pueden ser realizadas por personal técnico cualificado (servicio técnico).

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El mando a distancia del quemador principal no funciona	Presión de gas demasiado baja	Llamar al SERVICIO
	Boquilla piloto obstruida	
	Válvula de gas defectuosa	
	Termostato de seguridad activado	
La olla no puede encenderse	Termopar defectuoso o mal conectado	Llamar al SERVICIO
	Válvula de gas defectuosa	
El quemador principal no funciona	Presión de gas demasiado baja	Servicio de llamadas
	Boquilla del quemador principal obstruida	
	Válvula de gas defectuosa	
Llama amarilla del quemador principal	Suministro de aire incorrecto al quemador principal	SERVICIO DE LLAMADAS
	Quemador principal sucio	
Temperatura de la cuba demasiado baja	Sensor del termostato de control mal colocado	SERVICIO DE LLAMADAS
	No hay chispa en el mando a distancia	Llamar al SERVICIO
No hay chispa en el mando a distancia	Compruebe que el aparato está conectado a la red eléctrica	Conectar el aparato a la red de 230 V - enchufar
	Generador de chispas defectuoso	Llamar al SERVICIO
	Comprobar las conexiones del cableado	

7. ELIMINACIÓN DE EQUIPOS USADOS

Información para los usuarios sobre los principios correctos de eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

- **Deje el aparato viejo en la tienda donde vaya a comprar un aparato nuevo.** Cada tienda tiene la obligación de llevarse tu aparato viejo gratuitamente si compras un aparato nuevo del mismo tipo y en la misma cantidad. La única condición es entregar el aparato en la tienda a tu cargo.
- **Lleve el aparato usado a un punto de recogida.** Encontrarás información sobre el punto más cercano en la web municipal o en el tablón de anuncios de la oficina municipal.
- **Deje el aparato en el punto de servicio.** Si la reparación del aparato es antieconómica o imposible por razones técnicas, el servicio está obligado a aceptar el aparato gratuitamente.
- **Devuelva el aparato usado sin salir de casa.** Si no tiene tiempo o capacidad para transportar su aparato a un punto de recogida, puede recurrir a los servicios de empresas especializadas.

Recuerde No elimine los equipos usados junto con los residuos domésticos. Esto podría dar lugar a multas elevadas.

El símbolo del cubo de basura tachado en el producto, su embalaje o las instrucciones significa que el producto no debe desecharse en los contenedores de basura habituales. Es responsabilidad del usuario llevar el equipo usado a un punto de recogida designado para su tratamiento adecuado.

8. GARANTÍA

El vendedor será responsable en virtud de la garantía.

Los daños resultantes de la formación de depósitos de cal en el aparato no están sujetos a reparación en virtud de la garantía.

La garantía no cubre elementos tales como: bombillas, componentes de goma, elementos calefactores dañados por la cal, tornillos y elementos sometidos a desgaste natural, por ejemplo, juntas de goma y todo tipo de elementos dañados mecánicamente. También quedan excluidos de la garantía los daños de los componentes derivados de un uso inadecuado.

La garantía queda anulada automáticamente en caso de rotura del precinto de garantía o de reparaciones independientes.

Děkujeme vám za zakoupení našeho produktu. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze.

Abychom vám mohli poskytnout nejlepší technická řešení pro vaše spotřebiče, neustále je technologicky vyvíjíme. Z tohoto důvodu se obrázky a nákresy v tomto návodu mohou lišit od přístroje, který jste si zakoupili.

UPOZORNĚNÍ: Tento návod k obsluze uchovávejte na bezpečném místě, které je přístupné personálu. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technických parametrů zařízení. Reprodukce této příručky bez souhlasu výrobce je zakázána.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNYA

- **Upozornění: Pokud byl strojek na těstoviny během přepravy poškozen, nezapojujte jej!**
- Před prvním uvedením strojku na těstoviny do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a bezpečnostní doporučení.
- Nesprávná obsluha a nesprávné použití mohou způsobit vážné poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Spotřebič se smí používat pouze k účelům, pro které byl zkonstruován.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávnou obsluhou a používáním spotřebiče.
- Při používání chraňte spotřebič a zástrčku napájecího kabelu před kontaktem s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud by spotřebič neúmyslně spadl do vody nebo byl vodou zaplaven, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zkontrolovat odborníkem.
- Přívod vody musí být připojen v souladu s normou EN1717 a v souladu s vnitřními předpisy vaší země.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek ohrožení života.

- Nikdy sami neotvírejte kryt spotřebiče.
- Do otvorů krytu spotřebiče nevkládejte žádné předměty.
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokrýma rukama.
- Pokud spotřebič spadne nebo je jinak poškozen, vždy jej před dalším používáním nechte zkontrolovat a případně opravit ve specializovaném servisním středisku.
- Spotřebič nikdy neopravujte sami - **může to ohrozit váš život.**
- Je zakázáno, aby úpravy a opravy prováděly osoby, které nejsou odborně vyškoleny.
- Chraňte napájecí kabel před kontaktem s ostrými nebo horkými předměty a před otevřeným ohněm. Pokud chcete spotřebič odpojit ze zásuvky, vždy uchopte zástrčku, nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Zajistěte napájecí kabel (nebo prodlužovací kabel) tak, aby jej nikdo omylem nevytáhl ze zásuvky nebo o něj nezakopl.
- Pokud se napájecí kabel poškodí, měl by být vyměněn. Neodstranitelný napájecí kabel může být vyměněn ve specializovaných opravnách nebo kvalifikovanou osobou.
- Během používání spotřebiče kontrolujte jeho funkčnost.
- Nedovolte, aby spotřebič obsluhovaly nezletilé osoby, tělesně nebo mentálně postižené osoby nebo osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí správného používání spotřebiče. Výše uvedené osoby mohou spotřebič obsluhovat pouze pod dohledem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Pokud spotřebič právě nepoužíváte nebo jej právě čistíte, vždy jej odpojte od elektrické sítě vytažením zástrčky ze zásuvky.
- **POZNÁMKA:** Pokud je zástrčka napájecího kabelu připojena k zásuvce, zůstává spotřebič stále pod napětím.
- **Zástrčka neodnímatelného přívodního kabelu musí být snadno přístupná pro vypnutí.**
- **Připojení strojku na těstoviny k plynovému systému nebo k lahvi na kapalný plyn a jeho seřízení smí provádět pouze autorizovaný montér plynových zařízení s platným osvědčením o kvalifikaci pro provoz energetických zařízení a instalací.**
- **Spotřebič je vhodný pro plyn a tlak uvedený na typovém štítku.**
- Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny za účelem modernizace zařízení a neustálého zlepšování kvality, a to bez předchozího upozornění. Tyto změny však nebudou uživatelům působit potíže.
- Obalové materiály jsou recyklovatelné.
- Varná deska a pracovní plocha se během používání zahřívají. Dbejte na to, abyste se nedotýkali horkých částí.
- Nepokládejte nádobí přímo na varnou desku.
- Nenarážejte na knoflík ventilu.
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.

CZ

- Spotřebič musí být připojen k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka se nachází v blízkosti kabelového vstupu (rozvodné krabice).
- Seřizovat lze pouze ty části spotřebiče, které jsou uvedeny v návodu k obsluze. Ostatní součásti seřizování nepodléhají.
- Prostor spotřebiče je třeba denně čistit od případných usazenin. Před spuštěním spotřebiče se ujistěte, že je v nádrži dostatek vody. Přístroj je vybaven bezpečnostním termostatem, který přeruší přívod plynu, pokud v nádrži není dostatek vody.
- Nádrž strojku na těstoviny je vybavena přepadovou trubkou (odvádějící přebytečnou vodu do kanalizace). Je třeba věnovat zvláštní pozornost tomu, aby nedošlo k přetečení vody - zaplavení přístroje.

V případě podezření na únik plynu se nedoporučuje: používat otevřený oheň (např. zapalovat zápalky, kouřit cigarety apod.), zapínat a vypínat elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač) a používat jiná elektrická a mechanická zařízení, která způsobují jiskření nebo úraz elektrickým proudem. Pokud k tomu dojde, okamžitě uzavřete ventil plynové lahve nebo uzavírací kohout plynového systému a vyvětrejte místnost, poté zavolejte oprávněnou osobu, která odstraní příčinu.

- Pokud se plyn unikající z netěsného systému vznítí, okamžitě uzavřete přívod plynu uzavíracím ventilem a odpojte spotřebič od elektrické sítě proudovým chráničem.
- Pokud se plyn unikající z netěsného ventilu plynové lahve vznítí, přehoďte přes láhev mokrou deku, aby se ochladila, a uzavřete ventil na láhvi. Po ochlazení láhev odneste na volné prostranství. Poškozenou láhev je zakázáno znovu provozovat.
- **Pokud spotřebič několik dní nepoužíváte, uzavřete hlavní ventil na přívodu plynu a po každém použití uzavřete ventil na plynové lahvi.**
- **Neotvírejte ventil na plynové přípojce ani ventil na lahvi, aniž byste se předtím přesvědčili, že jsou všechny plynové ventily na spotřebiči uzavřeny.**
- Po ukončení provozu a během čištění vypněte přívod plynu do spotřebiče na ovládacím panelu a uzavřete uzavírací ventil.

2. ÚČEL ZAŘÍZENÍ

Pánev není vhodná pro smažení (např. hranolků).

Plynová pánev řady 700, model 974.... je určena pro profesionální použití v zařízeních hromadného stravování, barech, restauracích apod. Je určena ke smažení a grilování masa a ryb a k přípravě omáček.

Pánev se nesmí používat jiným způsobem, než je uvedeno v návodu k použití.

V případě dalších dotazů se obraťte na naše technické oddělení.

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Vybavení spotřebiče (strana 2): **1 -** víko mísy, **2 -** rukojeť víka mísy, **3 -** tlačítko vypnutí hořáku (klíč ventilu s bílou tečkou), **4 -** tlačítko zapálení pilotního hořáku (klíč ventilu s červenou jiskrou), **5 -** knoflík nastavení termostatu, **6 -** tlačítko generátoru jiskry, **7 -** Bezpečnostní reset termostatu, **8 -** Kontrolka pilotního plamene, **9 -** Rukojeť pro zvedání nádrže, **10 -** Plynová přípojka 1/2”, **11 -** Připojovací náboj, **12 -** Jmenovka, **13 -** Svorka pro vyrovnání potenciálů, **14 -** Vypouštění vody 16 mm, **15 -** Vodní ventil, **16 -** Vodní přípojka 3/4”.

CZ

Technické specifikace zařízení	
Katalogové číslo	9740010, 9740030, 9740040
Výška	850 mm
Šířka	800 mm
Hloubka	700 mm
Výkon plynu	17 kW
Kapacita	~200 kotlet /h
Kapacita mísy	ok. 57 l
Povrch mísy	0,35 m2
Hmotnost	125 kg
Napětí	230V 50Hz
Stupeň ochrany proti vodě	IP21

4. PROVOZ ZAŘÍZENÍ

- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče ochrannou fólii . Vnitřní i vnější stranu spotřebiče omyjte teplou vodou a odmašťovacím prostředkem vhodným pro čištění kuchyňského náčiní . K čištění používejte pouze vlhký hadřík . Po umytí nechte spotřebič zcela vyschnout a poté jej připojte k elektrické síti.
- Před spuštěním spotřebiče se ujistěte, že místnost, ve které je spotřebič umístěn, je dobře větraná, proudění odpadního vzduchu je dostatečné a není znemožněno. V případě pochybností se obraťte na servisní oddělení. Za čištění jednotky a její provoz v souladu s návodem k obsluze odpovídá koncový uživatel.
- Spotřebič používejte v souladu s jeho určením, tj. k vaření a smažení masa, ryb a k dušení potravin. Nepoužívejte pánev jako fritézu, obecně jako fritovací zařízení. Olej se při zahřátí nad 230 °C může vznítit a způsobit požár.
- Vybavením spotřebiče regulátorem teploty lze snížit nebo zvýšit hodnotu teploty v rozmezí 50 až 250 °C. Přístroj je také vybaven omezovačem teploty nastaveným na 360 °C, který chrání mísu před přehřátím, k němuž může dojít při poškození regulátoru teploty. Jakmile dojde k aktivaci bezpečnostního termostatu, lze přístroj znovu spustit po vychladnutí mísy a resetování bezpečnostního termostatu - červené tlačítko na ovládacím panelu.
- Spotřebič je vybaven elektrickým zapalovačem (generátorem jisker), který usnadňuje každodenní provoz - spuštění hlavního hořáku
- Jakmile spotřebič dosáhne zvolené hodnoty teploty, termostatický ventil přeruší přívod plynu do hlavního hořáku. Jakmile se mísa ochladí (pokles teploty), ventil automaticky otevře přívod plynu a teplota mísy se zvýší.
- Je velmi důležité provést proces „vyhoření" mísy při prvním použití. Ten by měl být proveden následujícím způsobem (při prvním připojení spotřebiče):
    - **nalijte do mísy přiměřené množství vody (2-3 cm);**
    - **nastavte teplotu na ovládacím knoflíku na 100 °C.**
    - **po zahřátí počkejte přibližně 15 minut, vypněte přístroj, vylijte zbylou vodu, otřete ji papírovou utěrkou do sucha a poté můžete začít smažit.**
- **Při zahřívání pánve nezapomeňte zavřít víko pánve.**
- **Víko otevírejte opatrně - hrozí popálení horkou párou - používejte ochranné rukavice.**
- **Při smažení je třeba regulovat teplotu pánve pomocí regulátoru teploty (aby se jídlo příliš nezahřálo nebo nedovařilo).**
- Před vyjmutím výrobků z mísy spotřebič vypněte.
- Chcete-li z mísy odstranit zbytky tekutin, otočte mísou kličkou a obsah vylijte do předem připravené nádoby až po vychladnutí.

4.1. Uvedení zařízení do provozu

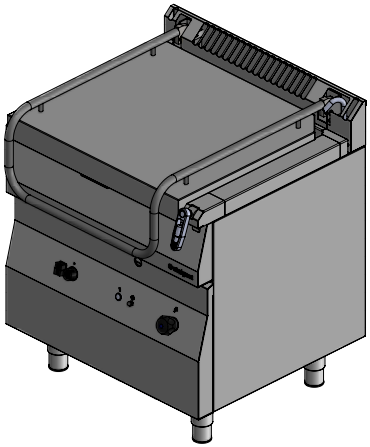
Chcete-li pánev spustit, zkontrolujte, zda je spotřebič připojen k elektrické síti, a poté zapněte plamen kontrolního pilota (kontrolní pilot zabraňuje nekontrolovanému proudění plynu). Za tímto účelem proveďte následující úkony:

- Pro naplnění mísy vodou - otevřete kryt č. 1 a použijte ruční knoflík (č. 15) umístěný na předním panelu (obr. 1). Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste nenalili příliš mnoho vody a nezpůsobili zaplavení přístroje.
- Nastavte knoflík ventilu do polohy hvězdičky.
- Stiskněte tlačítko na ventilu označené červenou hvězdičkou a při jeho držení spusťte generátor jisker (zelené tlačítko).
- Kontrolním otvorem v panelu zkontrolujte činnost pilota - plamen by měl zářit jasně modrou barvou. Podržením tlačítka na ventilu po dobu asi 20 sekund zahřejte termočlánek.
- Po zahřátí termočlánku uvolněte tlačítko na ventilu, pilotní plamen nezhasne - zařízení je připraveno k provozu. Pokud pilotní plamen zhasne, vrátíme se k prvnímu bodu.
- Pomocí hlavního knoflíku nastavte přibližnou teplotu mísy podle tabulky.

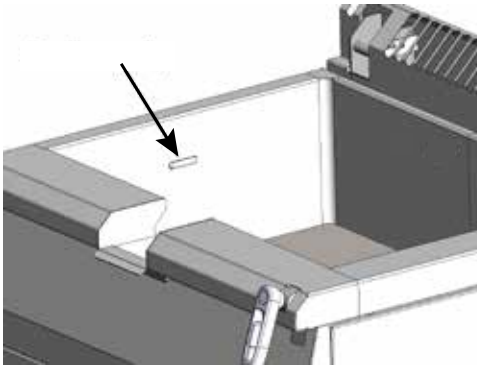
CZ

POLOHA	TEPLOTA °C
1	90
2	115
3	140
4	165
5	185
6	210
7	230
8	250

- Po dosažení nastavené teploty ventil přeruší přívod plynu do hořáku. Jakmile pánev vychladne, ventil zapne přívod plynu a pánev ohřeje - udržuje tak stálou teplotu pánve.
- Chcete-li pánev zcela vypnout, otočte knoflíkem do polohy hvězdičky a poté stiskněte tlačítko na plynovém ventilu označené bílým kolečkem. Kontrolní plamínek zhasne.
- Pro otočení mísy pánve odklopte kličku a poté otočením mísy do požadované polohy.
- Mísa by neměla být naplněna nad úroveň vyznačenou na vnitřní stěně. Vyznačená hladina zabraňuje vylití obsahu mísy přes nálevku během vaření. **Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste nenalili příliš mnoho vody a nezpůsobili zaplavení spotřebiče.**
- **Nezapínejte spotřebič, když je mísa prázdná, ani nenalévejte vodu, když je obsah mísy horký, protože by došlo k nevratnému a náhlému poškození dna mísy.**



Klika pro zvedání pánve



Maximální hladina vody

CZ

UPOZORNĚNÍ: Použití tohoto spotřebiče jako fritézy je zakázáno. Nebezpečí požáru.

5. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakékoli údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě a přívodu plynu.

Každodenní údržba spočívá ve vyprázdnění mísy a jejím umytí hadříkem navlhčeným ve vodě s mycím prostředkem a následném otření suchým hadříkem. Při čištění se vyvarujte:

- potraviny ponechané na nerezových dílech (sůl, ocet, kyselina citronová) - mohou poškodit povrch.
- používání ostrých houbiček, kartáčů nebo škrabek
- čištění spotřebiče tlakovou myčkou
- používání korozivních látek (kyselina chlorovodíková) k čištění podlahy

Jednou za měsíc to zkontrolujte:

- Plynové a elektrické přípojky jsou správné
- přívodní kabel není poškozen
- všechny součásti spotřebiče fungují správně
- systém větrání místnosti funguje správně

Spotřebič musí být **jednou ročně** podroben servisu, aby se zkontrolovalo opotřebení a zjistily případné závady na součástech a dílech. Pokud je zjištěna jakákoli závada, je k jejímu odstranění zapotřebí kvalifikovaný technický personál (technický servis).

Pokud víko mísy spadne (nezastaví se v bodě náklonu zvoleném uživatelem), zavolejte servis.

Měsíční údržbu, roční servis a opravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný technický personál (technický servis).

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Dálkové ovládání hlavního hořáku nefunguje	Příliš nízký tlak plynu	Hovor SERVIS
	Pilotní tryska je ucpaná	
	Plynová armatura je vadná	
	Bezpečnostní termostat se vypnul	
Pánev nelze zapnout	Vadný termočlánek nebo nesprávně připojený termočlánek	Volání SERVIS
	Vadný plynový ventil	
Hlavní hořák nefunguje.	Příliš nízký tlak plynu	Volání SERVICE
	Ucpaná tryska hlavního hořáku	
	Vadný plynový ventil	
Žlutý plamen hlavního hořáku	Špatný přívod vzduchu do hlavního hořáku	VOLAT SLUŽBU
	Hlavní hořák je znečištěný	
Příliš nízká teplota mísy	Nesprávně umístěné čidlo regulačního termostatu.	VOLAT SLUŽBU
	Na dálkovém ovladači není jiskra	Volání SERVIS
Na dálkovém ovladači není jiskra	Zkontrolujte, zda je spotřebič připojen k elektrické síti.	Připojte spotřebič k síti 230 V - zapojte do zásuvky
	Vadný generátor jiskry	Zavolejte SERVIS
	Zkontrolujte zapojení kabeláže	

7. LIKVIDACE POUŽITÉHO ZAŘÍZENÍ

Informace pro uživatele o správném nakládání s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními.

- **Staré vybavení nechte v obchodě, kde si koupíte nové vybavení.** Každý obchod je povinen přijmout staré vybavení zdarma, pokud si u něj zakoupíte nové vybavení stejného typu a množství. Podmínkou je, že vybavení přivezete do prodejny na vlastní náklady.
- **Staré vybavení odvezte na sběrné místo.** Informace o nejbližším místě najdete na webových stránkách obce.
- **Zařízení odevzdejte v servisním středisku.** Pokud je oprava zařízení neekonomická nebo technicky nemožná, servisní středisko je povinno jej bezplatně přijmout.
- **Použité zařízení vraťte, aniž byste opustili domov.** Pokud nemáte čas nebo možnost odvézt zařízení na sběrné místo, lze využít služeb specializovaných firem.

Nezapomeňte: Nevyhazujte odpadní zařízení společně s ostatním odpadem. Mohly by vám za to hrozit vysoké pokuty.

Symbol přeškrtnutého odpadkového koše na výrobku, jeho obalu nebo v návodu znamená, že výrobek se nesmí vyhazovat do běžných odpadkových nádob. Uživatel je povinen odnést použité zařízení na určené sběrné místo k řádnému zpracování.

CZ

8. ZÁRUKA

Prodejce nese záruční nebo pozáruční odpovědnost.

Poškození způsobené usazeninami vápníku ve spotřebiči nepodléhá záruční opravě. Záruka se rovněž nevztahuje na: poškození způsobené vnějšími vlivy, jako je blesk, změna napájecího napětí, nesprávné nastavení napětí, napájení z nevhodné zásuvky, mechanické, tepelné, chemické poškození zařízení a jimi způsobené závady.

Záruka se nevztahuje na tyto prvky: žárovky, gumové prvky, topné prvky poškozené vodním kamenem, šrouby a prvky podléhající přirozenému opotřebení, např. hořáky, gumová těsnění a všechny druhy mechanicky poškozených prvků.

CZ

Ďakujeme vám za zakúpenie nášho výrobku. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie.

Aby sme vám mohli poskytnúť najlepšie technické riešenia pre vaše spotrebiče, neustále ich technologicky vyvíjame. Z tohto dôvodu sa obrázky a nákresy v tomto návode môžu líšiť od spotrebiča, ktorý ste si zakúpili.

UPOZORNENIE: Tento návod uchovávajte na bezpečnom mieste, ktoré je prístupné pre personál. Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technických parametrov zariadenia. Reprodukcia tohto návodu bez súhlasu výrobcu je zakázaná.

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Poznámka: Ak bol strojček na cestoviny počas prepravy poškodený, nezapájajte ho!**
- Pred prvým uvedením strojčeka na cestoviny do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu a bezpečnostné odporúčania.
- Nesprávna obsluha a používanie môžu spôsobiť vážne poškodenie spotrebiča alebo zranenie osôb.
- Spotrebič sa smie používať len na účely, na ktoré bol navrhnutý.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou obsluhou a používaním spotrebiča.
- Pri používaní chráňte spotrebič a zástrčku napájacieho kábla pred kontaktom s vodou alebo inými kvapalinami. Ak by spotrebič náhodou spadol do vody alebo bol zaplavený vodou, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič skontrolovať odborníkom.
- Prívod vody musí byť pripojený v súlade s normou EN1717 a v súlade s vnútornými predpismi vašej krajiny.

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok ohrozenie života.

- Nikdy neotvárajte kryt spotrebiča sami.
- Do otvorov v kryte spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Nedotýkajte sa zástrčky napájacieho kábla mokrými rukami.
- Ak spotrebič spadne alebo sa inak poškodí, pred ďalším používaním ho vždy nechajte skontrolovať a opraviť v špecializovanom servisnom stredisku.
- Spotrebič nikdy neopravujte sami - mohlo by to ohroziť váš život.
- Je zakázané nechať vykonávať nastavenia a opravy osobami, ktoré nie sú odborne vyškolené.
- Napájací kábel chráňte pred kontaktom s ostrými alebo horúcimi predmetmi a pred otvoreným ohňom. Keď chcete spotrebič odpojiť zo zásuvky, vždy uchopte zástrčku, nikdy neťahajte za napájací kábel.
- Napájací kábel (alebo predlžovací kábel) zaistite tak, aby ho nikto náhodne nevytiahol zo zásuvky alebo oň nezakopol.
- Ak sa napájací kábel poškodí, je potrebné ho vymeniť. Neodstrániteľný napájací kábel môže byť vymenený v špecializovanom servise alebo kvalifikovanou osobou.
- Skontrolujte funkčnosť spotrebiča počas jeho používania.
- Nedovoľte, aby spotrebič obsluhovali neplnoleté osoby, telesne alebo mentálne postihnuté osoby alebo osoby bez dostatočných skúseností a znalostí správneho používania spotrebiča. Uvedené osoby môžu spotrebič obsluhovať len pod dohľadom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo ho čistíte, vždy ho odpojte od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky zo zásuvky.
- **POZNÁMKA:** Keď je zástrčka napájacieho kábla pripojená do zásuvky, spotrebič zostáva pod napätím.
- **Zástrčka neodnímateľného napájacieho kábla musí byť ľahko prístupná na vypnutie.**
- **Pripojenie strojčeka na cestoviny k plynovej sústave alebo k fľaši na kvapalný plyn a jeho nastavenie smie vykonávať len autorizovaný plynárenský inštalatér s platným osvedčením o odbornej spôsobilosti na obsluhu energetických zariadení a inštalácií.**
- **Spotrebič je vhodný pre plyn a tlak uvedený na typovom štítku.**
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny s cieľom modernizovať zariadenie a neustále zlepšovať kvalitu bez predchádzajúceho upozornenia. Tieto zmeny však nespôsobia používateľom žiadne nepríjemnosti.
- Obalové materiály sú recyklovateľné.
- Varná doska a pracovná plocha sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich častí.
- Neumiestňujte riad priamo na varnú dosku.
- Nedotýkajte sa gombíka ventilu.
- Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.

- Spotrebič musí byť pripojený k ekvipotenciálnemu systému. Príslušná svorka sa nachádza v blízkosti káblového vstupu (rozvodnej skrinky).
- Nastavovať sa môžu len tie časti spotrebiča, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu. Ostatné časti nie sú predmetom nastavovania.
- Priestor spotrebiča sa musí denne čistiť od všetkých usadenín. Pred spustením spotrebiča sa uistite, že je v nádrži dostatok vody. Spotrebič je vybavený bezpečnostným termostatom, ktorý preruší prívod plynu, ak v nádrži nie je dostatok vody.
- Nádrž strojčeka na cestoviny je vybavená prepadovou rúrkou (na odvádzanie prebytočnej vody do kanalizácie). Je potrebné dbať na osobitnú opatrnosť, aby nedošlo k pretečeniu vody - zaplaveniu strojčeka.

V prípade podozrenia na únik plynu sa neodporúča: používanie otvoreného ohňa (napr. zapaľovanie zápaliek, fajčenie cigariet atď.), zapínanie a vypínanie elektrických spotrebičov (zvonček alebo vypínač) a používanie iných elektrických a mechanických zariadení, ktoré spôsobujú iskry alebo úraz elektrickým prúdom. Ak k tomu dôjde, okamžite zatvorte ventil plynovej fľaše alebo uzatvárací ventil plynového systému a vyvetrajte miestnosť, potom zavolajte oprávnenú osobu, aby odstránila príčinu.

- **Ak sa plyn unikajúci z netesného systému vznieti, okamžite uzavrite prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu a odpojte spotrebič od elektrickej siete pomocou prepäťovej ochrany.**
- **Ak sa plyn unikajúci z netesného ventilu plynovej fľaše vznieti, hoďte na fľašu mokrú deku, aby sa ochladila, a zatvorte ventil na fľaši. Po vychladnutí fľašu odstráňte na voľné priestranstvo. Poškodenú fľašu je zakázané znovu prevádzkovať.**
- Ak spotrebič nepoužívate niekoľko dní, po každom použití zatvorte hlavný ventil prívodu plynu a zatvorte plynovú fľašu.
- Neotvárajte ventil na plynovej prípojke ani ventil na tlakovej fľaši bez toho, aby ste sa predtým uistili, že všetky plynové ventily na spotrebiči sú uzavreté.
- Na konci prevádzky a počas čistenia vypnite prívod plynu do spotrebiča na ovládacom paneli a zatvorte uzatvárací ventil..

2. ÚČEL ZARIADENIA

Panvica nie je vhodná na fritovanie (napr. hranolčekov).

Plynová panvica modelu 700 line 974... je určená na profesionálne použitie v stravovacích zariadeniach, baroch, reštauráciách atď. Prístroj je určený na smaženie a opekanie mäsa a rýb, ako aj na prípravu omáčok.

Panvica sa nesmie používať iným spôsobom, ako je uvedené v návode na použitie.

V prípade ďalších otázok sa obráťte na naše technické oddelenie.

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Vybavenie jednotky (strana 2): **1 -** kryt panvice, **2 -** rukoväť krytu panvice, **3 -** vypínač horáka (kľúč ventilu s bielou bodkou), **4 -** tlačidlo zapaľovania pilotného horáka (kľúč ventilu s červenou iskrou), **5 -** gombík nastavenia termostatu, **6 -** tlačidlo generátora iskier, **7 -** reset bezpečnostného termostatu, **8 -** kontrolka pilotného horáka, **9 -** rukoväť zdvíhania misy, **10 -** plynová prípojka 1/2 palca, **11 -** svorkovnica, **12 -** menovitý štítok, **13 -** skrutka ekvipotenciálu, **14 -** vývod vody 16 mm, **15 -** vodný ventil, **16 -** vodná prípojka 3/4” ”

Technické špecifikácie zariadenia	
Katalógové číslo	9740010, 9740030, 9740040
Výška	850 mm
Šírka	800 mm
Hĺbka	700 mm
Plynová sila	17 kW
Kapacita	~200 kotl./h
Kapacita misy	ok. 57 l
Povrch misy	0,35 m2
Hmotnosť	125 kg
Napätie	230V 50Hz
Stupeň ochrany proti vode	IP21

SK

4. PREVÁDZKA ZARIADENIA

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča ochrannú fóliu. Vnútro a vonkajšok spotrebiča umyte teplou vodou a odmasťovacím prostriedkom vhodným na čistenie kuchynského náradia . Na čistenie používajte len vlhkú handričku . Po umytí nechajte spotrebič úplne vyschnúť a potom ho pripojte k elektrickej sieti.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že miestnosť, v ktorej je spotrebič umiestnený, je dobre vetraná, prúdenie odsávaného vzduchu je dostatočné a nie je blokované. V prípade pochybností sa obráťte na servisné oddelenie. Konečný používateľ je zodpovedný za čistenie jednotky a jej prevádzku v súlade s návodom na obsluhu.
- Spotrebič používajte v súlade s jeho určením, t. j. na varenie a vyprážanie mäsa, rýb a na dusenie potravín. Nepoužívajte panvicu ako fritézu, všeobecne ako fritovací prístroj. Olej sa pri zahriatí nad 230 °C môže vznietiť a spôsobiť požiar.
- Vybavením spotrebiča regulátorom teploty je možné znížiť alebo zvýšiť hodnotu teploty v rozmedzí 50 až 250 °C. Prístroj je vybavený aj obmedzovačom teploty nastaveným na 360 °C, ktorý chráni misu pred prehriatím, ku ktorému môže dôjsť v prípade poškodenia regulátora teploty. Po spustení bezpečnostného termostatu je možné zariadenie znovu spustiť po vychladnutí misy a resetovaní bezpečnostného termostatu - červené tlačidlo na ovládacom paneli
- Spotrebič je vybavený elektrickým zapaľovačom (generátorom iskier) na uľahčenie každodennej prevádzky - spustenie hlavného horáka
- Keď spotrebič dosiahne zvolenú hodnotu teploty, termostatický ventil preruší prívod plynu do hlavného horáka. Po ochladení misy (pokles teploty) ventil automaticky otvorí prívod plynu a teplota misy sa zvýši.
- Je veľmi dôležité vykonať proces „vyhorenia" misy počas prvého použitia. Tento postup by sa mal vykonať nasledovne (pri prvom pripojení spotrebiča):
    - **do misky nalejte primerané množstvo vody (2-3 cm);**
    - **nastavte teplotu na ovládacom gombíku na 100 °C**
    - **po zahriatí počkajte približne 15 minút, vypnite zariadenie, vylejte zvyšnú vodu, utrite do sucha papierovou utierkou a potom môžete začať fritovať.**
- **Pri zohrievaní panvice nezabudnite zatvoriť veko panvice.**
- **Pokrievku otvárajte opatrne - je možné popálenie horúcou parou - používajte ochranné rukavice**
- **Pri vyprážaní by sa mala teplota panvice kontrolovať pomocou regulátora teploty (aby sa jedlo príliš neprehrialo alebo nedovarilo).**
- Pred vybratím výrobkov z misky spotrebič vypnite.
- Ak chcete odstrániť zvyšky tekutín z misky, otočte kľukou misku a obsah vylejte do vopred pripravenej nádoby až po vychladnutí.

4.1. Uvedenie zariadenia do prevádzky

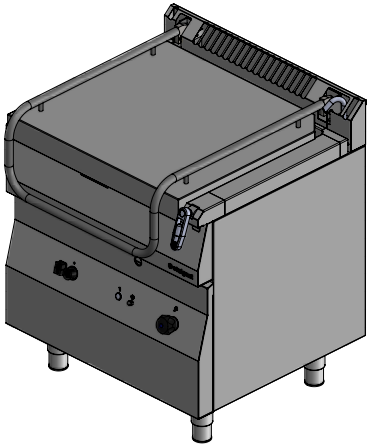
Ak chcete panvicu spustiť, skontrolujte, či je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, a potom zapnite plameň kontrolného pilota (kontrolný pilot zabraňuje nekontrolovanému prúdeniu plynu). Na tento účel:

- Ak chcete naplniť misku vodou - otvorte kryt č. 1 a použite ručný gombík (č. 15) umiestnený na prednom paneli (obr. 1). Dbajte na to, aby ste nenaliali príliš veľa vody a nespôsobili tak zaplavenie prístroja.
- Nastavte gombík ventilu do polohy hviezdy
- Stlačte tlačidlo na ventile označené červenou hviezdičkou, pričom držte tlačidlo, spustite generátor iskier (zelené tlačidlo)
- Cez kontrolný otvor v paneli skontrolujte činnosť pilota - plameň by mal svietiť jasnou modrou farbou. Podržaním tlačidla na ventile približne 20 sekúnd zahrejte termočlánok.
- Po zahriatí termočlánku uvoľnite tlačidlo na ventile, pilotný plameň nezhasne - zariadenie je pripravené na prevádzku. Ak pilotný plameň zhasne, vrátime sa k prvému bodu.
- Pomocou hlavného gombíka nastavte približnú teplotu misky podľa tabuľky.

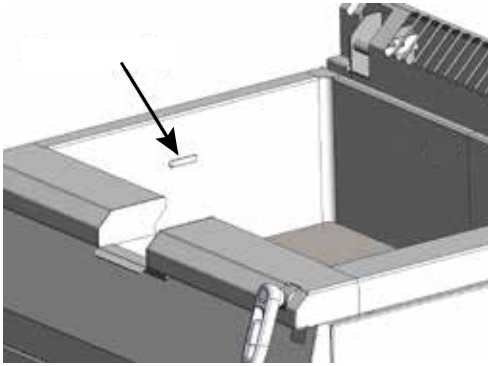
SK

POLOHA	TEPLOTA °C
1	90
2	115
3	140
4	165
5	185
6	210
7	230
8	250

- Po dosiahnutí nastavenej teploty ventil preruší prívod plynu do horáka. Keď panvica vychladne, ventil zapne prívod plynu a zohrieva panvicu - udržiava konštantnú teplotu panvice.
- Ak chcete panvicu úplne vypnúť, otočte gombík do polohy hviezdičky a potom stlačte tlačidlo na plynovom ventile označené bielym kruhom. Kontrolný plameň zhasne.
- Ak chcete otočiť misu panvice, odklopte kľuku a potom otočením misy do požadovanej polohy.
- Misa by nemala byť naplnená nad úroveň vyznačenú na vnútornej stene. Označená úroveň zabraňuje vyliatiu obsahu misy cez lievik počas varenia. **Dbajte najmä na to, aby ste nenaliali príliš veľa vody a nespôsobili tak zaplavenie spotrebiča.**
- **Nezapínajte spotrebič, keď je misa prázdna, ani nenalievajte vodu, keď je obsah misy horúci, pretože to spôsobí nenapraviteľné a náhle poškodenie dna misy.**



Kľučka na zdvíhanie panvy



Maximálna hladina vody

UPOZORNENIE: Používanie tohto spotrebiča ako fritézy je zakázané. Nebezpečenstvo požiaru.

SK

5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred vykonaním akejkoľvek údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete a prívodu plynu.

Každodenná údržba spočíva vo vyprázdnení misy a jej umytí handričkou navlhčenou vo vode s prostriedkom na umývanie riadu a následnom utretí suchou handričkou. Pri čistení sa vyhnite:

- potraviny ponechané na častiach z nehrdzavejúcej ocele (soľ, ocot, kyselina citrónová) - môžu poškodiť povrch
- používanie ostrých húb, kefiek alebo škrabiek
- čistenie spotrebiča tlakovým čističom
- používanie korozívnych látok (kyselina chlorovodíková) na čistenie podlahy

Raz za mesiac to skontrolujte:

- Pplynové a elektrické prípojky sú správne
- prívodný kábel nie je poškodený
- všetky komponenty spotrebiča fungujú správne
- systém vetrania miestnosti funguje správne

Spotrebič sa musí **raz ročne** podrobiť servisnej prehliadke, aby sa skontrolovalo jeho opotrebenie a zistili sa prípadné poruchy komponentov a častí. Ak sa zistí akákoľvek porucha, na jej odstránenie je potrebný kvalifikovaný technický personál (technický servis).

Ak veko misy spadne (nezastaví sa v bode naklonenia zvolenom používateľom), zavolajte servis.

Mesačnú údržbu, ročný servis a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný technický personál (technický servis).

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Diaľkové ovládanie hlavného horáka nefunguje	Príliš nízky tlak plynu	Hovor SERVIS
	Pilotná dýza je upchatá	
	Poškodený plynový ventil	
	Bezpečnostný termostat sa spustil	
Panvica sa nedá zapnúť	Chybný termočlánok alebo nesprávne pripojený termočlánok	Volajte službu SERVICE
	Poškodený plynový ventil	
Hlavný horák nefunguje.	Príliš nízky tlak plynu	Volajte službu SERVICE
	Hlavná dýza horáka je upchatá	
	Chybný plynový ventil	
Žltý plameň hlavného horáka	Nesprávny prívod vzduchu do hlavného horáka	ZAVOLAJTE NA SLUŽBU SERVICE
	Hlavný horák je znečistený	
Teplota misky je príliš nízka	Nesprávne umiestnený snímač regulačného termostatu.	ZAVOLAJTE NA SLUŽBU
	Žiadna iskra na diaľkovom ovládaní	Volajte na službu SERVIS
Na diaľkovom ovládaní nie je iskra	Skontrolujte, či je spotrebič pripojený k elektrickej sieti	Pripojte spotrebič k sieti 230 V - zapojte do zásuvky
	Chybný generátor iskier	Zavolajte SERVIS
	Skontrolujte zapojenie káblov	

7. LIKVIDÁCIA POUŽITÉHO ZARIADENIA

Informácie pre používateľov o správnom zaobchádzaní s odpadom z elektrických a elektronických zariadení.

- **Staré zariadenie nechajte v obchode, kde si kúpite nové zariadenie.** Každý obchod je povinný prijať staré zariadenie bezplatne, ak si v ňom kúpite nové zariadenie rovnakého typu a množstva. Podmienkou je, že zariadenie do predajne priveziete na vlastné náklady.
- **Staré zariadenie odneste na zberné miesto.** Informácie o najbližšom mieste nájdete na webovej stránke obce.
- **Zariadenie nechajte v servisnom stredisku.** Ak je oprava zariadenia nehospodárna alebo technicky nemožná, servisné stredisko je povinné ho bezplatne prijať.
- **Použité zariadenie vráťte bez toho, aby ste opustili domov.** Ak nemáte čas alebo možnosť odniesť zariadenie na zberné miesto, môžete využiť služby špecializovaných spoločností.

Pamätajte: Nevyhadzujte odpad zo zariadenia spolu s iným odpadom. Mohli by vám za to hroziť vysoké pokuty.

Symbol preškrtnutého odpadkového koša na výrobku, jeho obale alebo návode znamená, že výrobok sa nesmie vyhadzovať do bežných nádob na odpad. Používateľ je zodpovedný za to, aby použité zariadenie odovzdal na určené zberné miesto na riadne spracovanie.

SK

8. ZÁRUKA

Predajca nesie záručnú alebo pozáručnú zodpovednosť.

Poškodenie spôsobené usadeninami vápnika v spotrebiči nepodlieha záručnej oprave. Záruka sa tiež nevzťahuje na: poškodenie spôsobené vonkajšími vplyvmi, ako je blesk, zmena napájacieho napätia, nesprávne nastavenie napätia, napájanie z nevhodnej zásuvky, mechanické, tepelné, chemické poškodenie zariadenia a nimi spôsobené závady.

Záruka sa nevzťahuje na prvky, ako sú: žiarovky, gumové prvky, vykurovacie prvky poškodené vodným kameňom, skrutky a prvky podliehajúce prirodzenému opotrebovaniu, napr. horáky, gumové tesnenia a všetky druhy mechanicky poškodených prvkov.

SK

Instrukcje dla instalatora
Anleitung für den Installateur
Instructions for the installer
Instructions pour l’installateur
Instrucciones para el instalador
Pokyny pro instalatéra
Pokyny pre inštalatéra

1. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Powierzchnia robocza urządzenia zamocowana jest na stelażu z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować patelnię. Poziomowanie jest możliwe w zakresie ± 20mm.

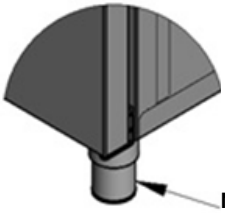
Głównymi elementami urządzenia są: misa wykonana ze stali nierdzewnej oraz palnik główny o mocy 17kW.

Z przodu urządzenia znajduje się panel sterowania, na którym umieszczone zostały regulator temperatury, termostat bezpieczeństwa, przycisk generatora iskry. Korba zamocowana na krawędzi misy służy do wychylania misy. Ponadto misa posiada górną pokrywę zainstalowaną na zawiasach, którą można unieść za pomocą przymocowanego do niej uchwytu. Pokrywa wyposażona jest w system samobalansujący który można regulować poprzez naciąg dwóch sprężyn. Dostęp do naciągu po zdjęciu osłony czołowej.

2. INSTALACJA PATELNI

- Patelnię należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy ją wypoziomować za pomocą nóżek.

PL



Nóżka regulowana

- Patelnię należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Urządzenie może być zestawiane w ciąg urządzeń. W przypadku, gdy urządzenie nie jest zestawione w ciągu z innymi urządzeniami tej samej linii, ściany przylegające do urządzenia (tył i bok) powinny być wykonane z materiałów niepalnych, a urządzenie ustawione w odległości 10 cm od każdej ściany.
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA! Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy misa jest pusta oraz wlewanie wody, gdy zawartość misy jest gorąca, gdyż spowoduje to nieodwracalne i nagłe uszkodzenie dna misy.

Urządzenie jest sprzedawane na konkretny rodzaj gazu co jest poświadczone na tabliczce znamionowej. Wszelkie zmiany dotyczące rodzaju gazu mogą być wykonane tylko przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia oraz muszą zostać wpisane w kartę gwarancyjną dołączoną do urządzenia.

3. PODŁĄCZENIE

3.1. Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej

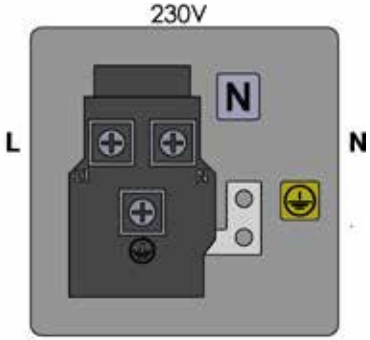
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następującym symbolem: (IEC 60417-5021).

Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.

Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej (typ H07RN-F 3G1,5 mm[2)] - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



PE – przewód ochronny (żółto-zielony)

N – przewód neutralny (niebieski)

L1– przewód fazowy (pozostałe kolory)

Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda jednofazowego zasilanego prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym In=30mA za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej

3.2. Warunki podłączenia do sieci gazowej

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z dnia 15 czerwca 2002 r.).

W pozostałych krajach muszą być przestrzegane przepisy dotyczące instalacji urządzeń zasilanych paliwami gazowymi.

Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność : moc urządzenia(W) / (podzielić przez) kubatura pomieszczenia (m^3) < 175 W/m^3.
- Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu(np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

Uwaga: Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowany, aby mieścił tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20 kg. Całkowite obciążenie cieplne urządzenia (suma obciążeń wszystkich palników) nie powinna przekraczać 12 kW.

- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35 °C.

Patelnia może być przyłączona do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje patelni na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.

Proces instalacji i zmiany dysz musi zostać poświadczony odpowiednimi zapisami w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia.

Patelnia na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan – butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50 cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunięciem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 m i nie może być większa niż 1,5 m.

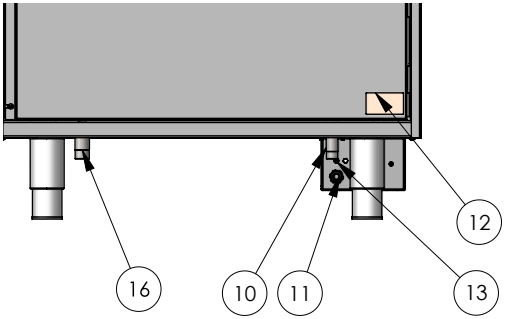
Patelnia na gaz ziemny (E) powinna być przyłączona do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Urządzenie ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”.

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie rodzaju zasilania (inny rodzaj gazu), musi być zweryfikowane ciśnienie zasilania za pomocą manometru. Króciec do sprawdzenia ciśnienia zasilania jest na rurze zasilającej przed zaworem. Ciśnienie powinno mieścić się między wartościami granicznymi zamieszczonymi w tabeli 3.2.

3.3. Podłączenie urządzenia do sieci wodnej

- Przyłącze wody znajduje się pod urządzeniem (nr 16 na rysunku)
- Zasilanie wodne należy podłączyć do wylotu 3/4”.
- wartość ciśnienia wody powinna zawierać się pomiędzy 2-4 bary
- W przypadku, gdy ciśnienie jest wyższe należy zainstalować reduktor ciśnienia
- użyj głównego zaworu. Powinien być zainstalowany w łatwo dostępnym miejscu (nie za urządzeniem)

Urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z EN 1717 i obowiązującymi krajowymi przepisami wodnymi.



10. Przyłącze gazu 1/2”
11. Kostka przyłączeniowa
12. Tabliczka znamionowa
13. Zacisk ekwipotencjalny
16. Przyłącze wody 3/4”

Widok na tył urządzenia

PL

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie	
Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	Zużycie maksymalne	
													[kg/h]	[m³/h]
G20	20	17,00	305	C010166	13				< 0.25	40 x1	C010657	ustawić		1,799
G20	25	17,00	295	C011466	13				< 0.25	40x1	C010657	ustawić		1,799
G27	20	17,00	350	C010914	13				< 0.25	40 x1	C010657	ustawić		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	otwarty	1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16				< 0.25	20 x1	C010658	otwarty	1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16				< 0.25	20 x1	C010658	otwarty	1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	otwarty	1,320	-> G31

Tabela 3.1

PL

Patelnia przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kategoria gazu	Typ gazu	Ciśnienie zasilania	Kraj przeznaczenia
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabela 3.2

Moc cieplna palnika patelni: **17 kW**

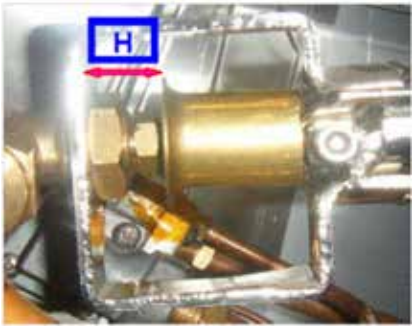
2H	- rodzina 2 grupa H	(20mbar) - gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2E	- rodzina 2 grupa E	(20mbar) - gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	- rodzina 2 grupa LW	(20mbar) - gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	- rodzina 3 grupa B/P	(37mbar) - gaz propan-butan (G30/G31)
3B/P	- rodzina3 grupa B/P	(50mbar) - gaz propan-butan (G30/G31)
3P	- rodzina 3 grupa P	(37mbar) - gaz propan (G31)

4. ADAPTACJA URZĄDZENIA NA INNY RODZAJ GAZU:

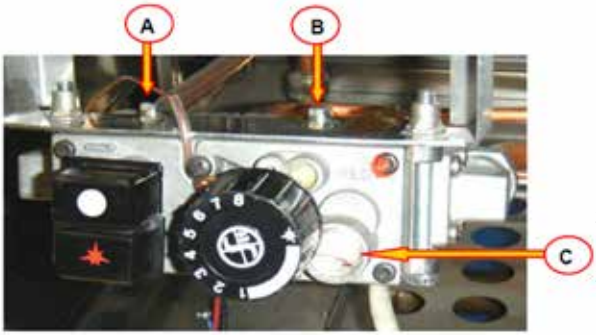
1. Wymienić dysze w palniku głównym – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w tabeli 3.1.

Dysza główna

2. Odkręcić wkręt mocujący tulejkę w korpusie palnika, wysunąć lub wsunąć tulejkę w korpus do takiego położenia, w którym płomień palnika przy pełnej mocy pali się równym niebieskim płomieniem i „nie zrywa się" – zgodnie z tabelą 3.1, następnie należy dokręcić wkręt mocujący tulejkę.



3. Wyregulować przepływ minimalny palnika głównego w zaworze sterującym – należy wykręcić dwa obroty wkręt umieszczony obok pokrętła na zaworze gazu (C).



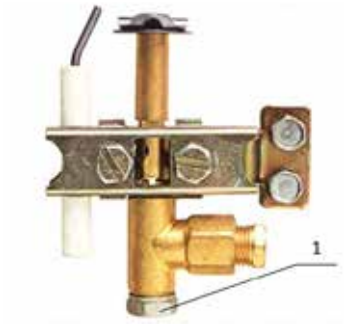
A – Miejsce próbkowania ciśnienia zasilania

B – Miejsce próbkowania ciśnienia zasilania palnika głównego

C – Wkręt regulacyjny płomień minimalny palnika głównego

PL

4. Ustawić odpowiednią dyszę w pilocie palnika głównego. W tym celu należy odkręcić zabezpieczenie i wymienić dyszę pilota płomienia według tabeli 3.1.



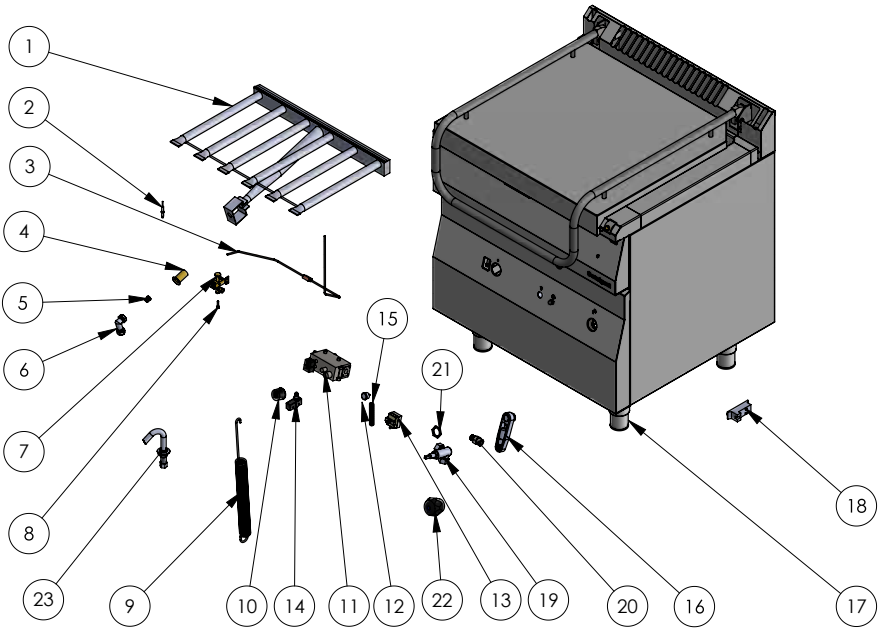
Dysza pilota

Uwaga dla serwisu: Przy wymianie termostatu zabezpieczającego kapilarę należy wsunąć w gniazdo na głębokość 180mm, natomiast przy wymianie zaworu Minisit kapilarę należy wsunąć w gniazdo na głębokość 120mm

Uwaga: Po zmianie na inny rodzaj gazy należy pamiętać o:
- wymianie uszczelek
- sprawdzeniu szczelności
- sprawdzić poprawność pracy palników
- zmianie danych na tabliczkach

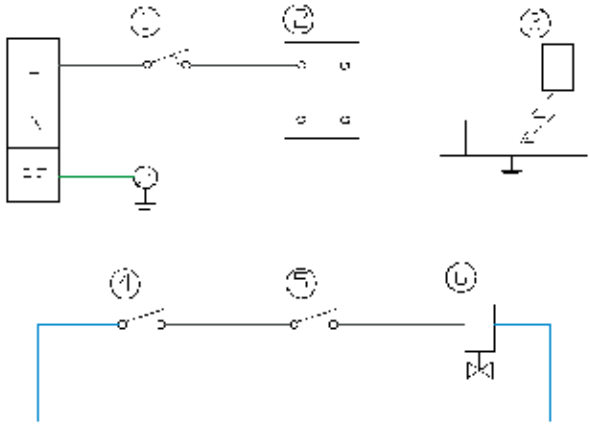
5. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Numer	Nazwa części	Numer	Nazwa części
1	Palnik	13	Termostat bezpieczeństwa
2	Elektroda	14	Włącznik/krańcówka
3	Termopara	15	Sprężyna włącznika
4	Regulator powietrza	16	Korba
5	Dysza palnika głównego	17	Nóżka
6	Kolanko dyszy	18	Generator iskry
7	Pilot palnika głównego	19	Zawór wody
8	Dysza pilota	20	Redukcja
9	Sprężyna pokrywy	21	Nakrętka zaworu
10	Pokrętło	22	Pokrętło
11	Zawór termostatyczny	23	Dopływ wody
12	Włącznik		



PL

6. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



1. Przycisk
2. Regulator iskrownika
3. Elektroda
4. Termostat bezpieczeństwa
5. Łącznik krańcówki
6. Termopara

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	• Ciśnienie gazu jest za niskie • Dysza pilota jest zapchana. • Zawór gazu jest uszkodzony. • Zadziałał termostat bezpieczeństwa.
Nie utrzymuje się płomień pilota	• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota. • Zadziałał termostat bezpieczeństwa.

Palnik główny nie działa.	• Ciśnienie gazu jest za niskie • Dysza palnika głównego jest zapchana • Zawór gazu jest uszkodzony.
Żółty płomień palnika głównego	• Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego • Zabrudzony palnik główny – otwory
Zła temperatura płyty	• Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego. • Zawór gazu jest uszkodzony.
Brak iskry na pilocie	• Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci • Sprawdź połączenia przewodów

8. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy patelni można wymienić po usunięciu panelu i obudowy przedniej. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

PL

a. Zawór termostatyczny gazu

- odkręcić rurę miedziana o średnicy 10mm od głównego palnika, klucz 17
- odkręcić rurę miedziana o średnicy 6mm od pilota palnika, klucz 9
- odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 9
- wyjąć czujkę zaworu z gniazda w dnie misy
- odkręcić zawór gazu od wspornika
- przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA: Po wymianie zaworu termostatycznego kapilara musi być włożona do gniazda na głębokość 120 mm.

b. Termopara bezpieczeństwa

- odkręć termoparę z zawory termostatycznego, klucz 9
- odkręć pilota z misy palnika
- odkręć termoparę z pilota
- wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA: Po wymianie termostatu bezpieczeństwa kapilara musi być włożona do gniazda na głębokość 180mm.

c. Elektroda

- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
- odkręć pilota z misy palnika
- odkręć elektrodę
- wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

d. Włącznik zapłonu

- odłącz przewody elektryczne z włącznika zapłonu
- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

e. Generator iskry

- otwórz puszkę w której jest generator – odkręć pokrywę
- odłącz generator od przewodów zasilających
- wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

f. Palnik główny

- odkręć osłonę zwężki Venturiego
- odkręć śruby mocujące palnik do misy
- odkręć kolanko mocujące dyszę palnika głównego
- wymień palnik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

g. Termostat bezpieczeństwa

- wyjmij czujkę termostatu bezpieczeństwa z gniazda w dnie płyty
- odłącz przewody elektryczne od termostatu
- wymień termostat, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

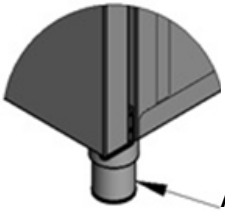
UWAGA: Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.

1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

Das Gehäuse des Gerätes ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die Arbeitsfläche des Gerätes ist an einem Gestell mit vier Beinen befestigt, mit deren Hilfe man die Pfanne ausnivellieren kann. Das Ausnivellieren ist in einem Bereich von ± 20mm möglich. Die Hauptelemente des Gerätes sind: der aus rostfreiem Stahl gefertigte Tiegel und der Hauptbrenner mit einer Leistung von 17kW. Vorne am Gerät befindet sich ein Steuerungspanel, auf dem sich der Temperaturregler, das Sicherheitsthermostat, der Knopf des Funkengenerators befinden. Die am Rande des Tiegels befestigte Kurbel dient dem Kippen des Tiegels. Außerdem besitzt der Tiegel einen Oberdeckel, der an Scharnieren befestigt ist und den man mit Hilfe eines montierten Griffes hochheben kann. Der Deckel ist mit einem sich selbst ausnivellierenden System ausgestattet, den man durch das Spannen/Anziehen zweier Federn regulieren kann. Der Zugang zum Anziehen der Federn ist nach dem Abnehmen der frontalen Verkleidung möglich

2. DIE INSTALLATION DER PFANNE

- Die Pfanne sollte an einer stabilen Oberfläche im geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden Dann sollte sie mit Hilfe der Füße ausnivelliert werden.



Ausnivellieren des Gerätes

- Die Pfanne sollte auf solche Weise aufgestellt werden, dass sie zumindest von der Frontseite zugänglich ist.
- Das Gerät kann in einer Reihe von Geräten gestapelt werden. Wenn das Gerät nicht mit anderen Geräten der gleichen Reihe aufgereiht wird, müssen die an das Gerät angrenzenden Wände (Rückseite und Seite) aus nicht brennbarem Material bestehen und das Gerät muss 10 cm von jeder Wand entfernt stehen.
- Die Steckdose sollte über die aktuellen Messungen verfügen, die mit der Stromschlag-Sicherheit zusammenhängen.

ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn der Tiegel leer ist und das Wasser hineinzugießen, wenn der Inhalt des Tiegels heiß ist, da dies eine plötzliche und irreversible Beschädigung des Bodens des Tiegels verursachen wird. Das Gerät wird passend zu einer konkreten Gasart verkauft, die auf dem Leistungsschild ausgewiesen ist. Jegliche Veränderungen bezüglich der Gasart können nur durch eine Person ausgeführt werden, die entsprechende Zulassungen besitzt und müssen in die dem Gerät beigefügte Garantiekarte eingetragen werden.

3. ANSCHLUSS

3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet, angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss zusätzlich gekauft werden.**
- Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem Symbol markiert: (IEC 60417-5021).

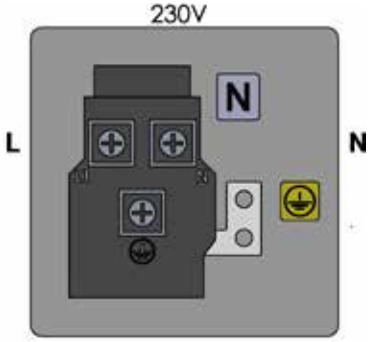
Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden

DE

Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein (typ H07RN-F 3G1,5 mm^2) – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich



PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nullleiter (blau)

L1, L2, L3 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230 V 50 Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz 1n=30 mA ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden

3.2. Bedingungen des anschlusses an das gasnetz

Die für die Installation der Gasgeräte vorgesehenen Räume müssen mit den Richtlinien in der Verordnung des Ministers für Raumwirtschaft und Bauwesen in der Sache der technischen Bedingungen, denen die Gebäude und ihre Anordnung entsprechen sollten (Gesetzblatt vom15. Juni 2002) übereinstimmen.

In den verbliebenen Ländern müssen die Vorschriften eingehalten werden, die die Installation der Geräte betreffen, die mit Gas-Brennstoffen versorgt werden.

Die Pfanne sollte an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihm ermöglicht, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen und Wänden.

- Die Kubatur des Küchenraumes sollte dem folgenden Verhältnis entsprechen: die Leistung des Gerätes (W) / (geteilt durch) die Kubatur des Raumes (m^3) < 175 W/m^3.
- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr als zwei 11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.
- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5 m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken

Achtung: wenn das Gerät ein Fach für die Aufbewahrung der Gasflasche hat, sollte er so geplant sein, dass er nur eine Flasche mit einer maximalen Ladekapazität von 20 kg in sich aufnehmen kann. Die gesamte Wärmebelastung des Gerätes (die Summe der Belastungen aller Brenner) darf nicht 12 kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.

Die Temperatur der Räume, in denen die Flasche installiert wird darf nicht 35 ^{0}C überschreiten.

Der Herd kann an die Gasinstallation oder an Gasflaschen nur durch eine Person angeschlossen werden, die eine Zulassung für die Ausführung der Installationsdienstleistungen hat Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollte ein autorisierter Installateur durchführen.

Der Prozess der Installation und der Veränderung der Düsen muss durch entsprechende Eintragungen in die dem Gerät beigefügte Garantiekarte bescheinigt werden.

Die Pfanne für das Flüssiggas sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B" besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 m und nicht größer als 1,5m sein.

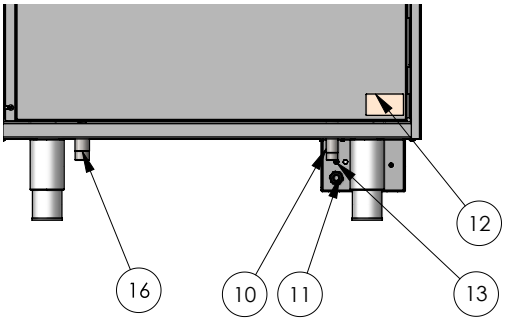
Die Pfanne für den Erdgas (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Das Gerät hat ein Anschlussende mit einem R 1/2"-Gewinde.

Während der ersten Installation des Gerätes und nach jeder Veränderung der Speisung (andere Gas--Art), sollte der Druck der Speisung mit Hilfe eines Manometers geprüft werden. Der Stutzen zur Überprüfung des Druckes der Speisung ist am Versorgungsrohr vor dem Ventil angebracht. Der Druck sollte sich zwischen den zwei in der Tabelle 3.2 angegebenen Grenzwerten befinden

3.3. Anschluss des geräts an das wassernetz

- Der Wasseranschluss befindet sich unterhalb des Gerätes (Nr. 16 im Bild)
- Schließen Sie die Wasserversorgung an den 3/4"-Ausgang an.
- Der Wasserdruck sollte zwischen 2-4 bar liegen
- Wenn der Druck höher ist, muss ein Druckminderer installiert werden verwenden Sie das Hauptventil. Er sollte an einer leicht zugänglichen Stelle (nicht hinter dem Gerät) installiert werden

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit EN 1717 und den geltenden nationalen Wasserrichtlinien installiert werden



10. 1/2" Gasanschluss
11. Abzweigdose
12. Leistungsschild
13. Äquipotential-Schraube
16. 3/4" Wasseranschluss

Rückansicht des Geräts

DE

Gas... Druck		Nennleistung				Reduzierte Leistung			Zündapparat				Verbrauch	
													Maximaler Verbrauch	
Gas	Versorgungsdruck [mbar]	[kW]	Ø des Hauptbrenners [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand des Luftmischers H [mm]	[kW]	Ø Bypass (minimale Lage – Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	17,00	305	C010166	13				< 0.25	40 x1	C010657	einrichten		1,799
G20	25	17,00	295	C011466	13				< 0.25	40x1	C010657	einrichten		1,799
G27	20	17,00	350	C010914	13				< 0.25	40 x1	C010657	einrichten		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	öffnen	1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16				< 0.25	20 x1	C010658	öffnen	1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16				< 0.25	20 x1	C010658	öffnen	1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	öffnen	1,320	-> G31

Tabelle 3.1

Die Pfanne ist an die Versorgung mit folgenden Gas-Brennstoffen angepasst:

Gas-Kategorie	Gasart	Versorgungsdruck	Bestimmungsland
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabelle 3.2

Thermische Leistung des Pfannenbrenners: **17 kW**

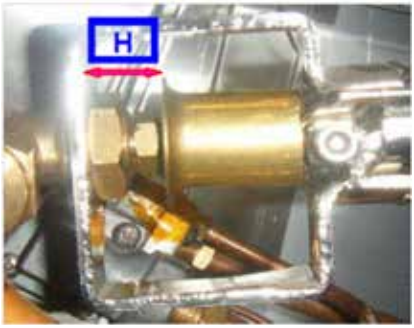
2H	- Gasfamilie 2 Gruppe H	(20mbar) - methanreicher Erdgas (G20)
2E	- Gasfamilie 2 Gruppe E	(20mbar) - methanreicher Erdgas (G20)
2Lw	- Gasfamilie 2 Gruppe L	(20mbar) - stickstoffreiches Erdgas (G27)
3B/P	- Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(37mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/G31)
3B/P	- Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(50mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/G31)
3P	- Gasfamilie 3 Gruppe P	(37 mbar) - Propangas (G31)

4. UMSTELLUNG DER PFANNE AUF ANDERE GASART:

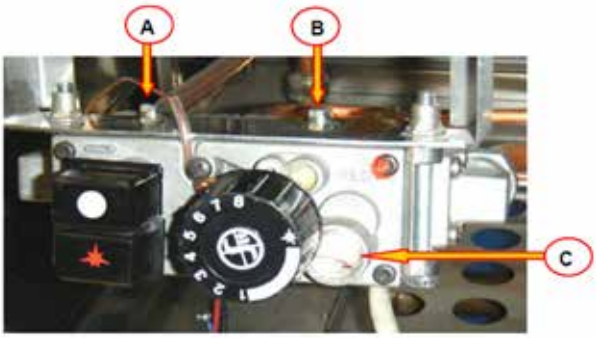
1. Die Düse im Hauptbrenner austauschen – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind in tabelle 3.1

Hauptdüse

2. Die die Muffe in dem Brenner-Gehäuse befestigende Schraube abschrauben, die Muffe aus dem Gehäuse herausziehen oder in es hineinschieben bis sie in einer Lage ist, in der das Feuer des Brenners bei voller Leistung gleichmäßig mit blauer Flamme brennt und „nicht abbricht" – gemäß Tabelle 3.1; als nächstes sollte man die die Muffe befestigende Schraube fest anziehen.



3. Den Mindestzulauf zum Hauptbrenner in dem Steuerungsventil regulieren – man sollte die neben dem Drehknopf an dem Gasventil (C) befindliche Schraube um zwei Umdrehungen abschrauben



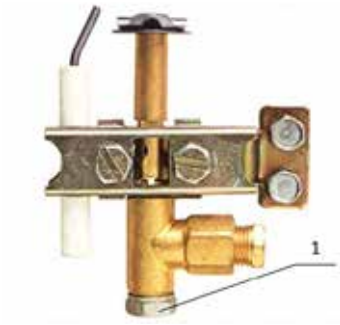
A – Die Stelle für die Druckentnahme

B – Die Stelle für die Entnahme des Drucks am Hauptbrenner

C – Regulierende Schraube minimale Flamme des Hauptbrenners

DE

4. Die entsprechende Düse im Kontrollbrenner des Hauptbrenners einstellen Dazu sollte die Absicherung abgeschraubt werden und die Düse des Kontrollbrenners gemäß Tabelle 3.1 ausgetauscht werden.



Die Düse des Kontrollbrenners

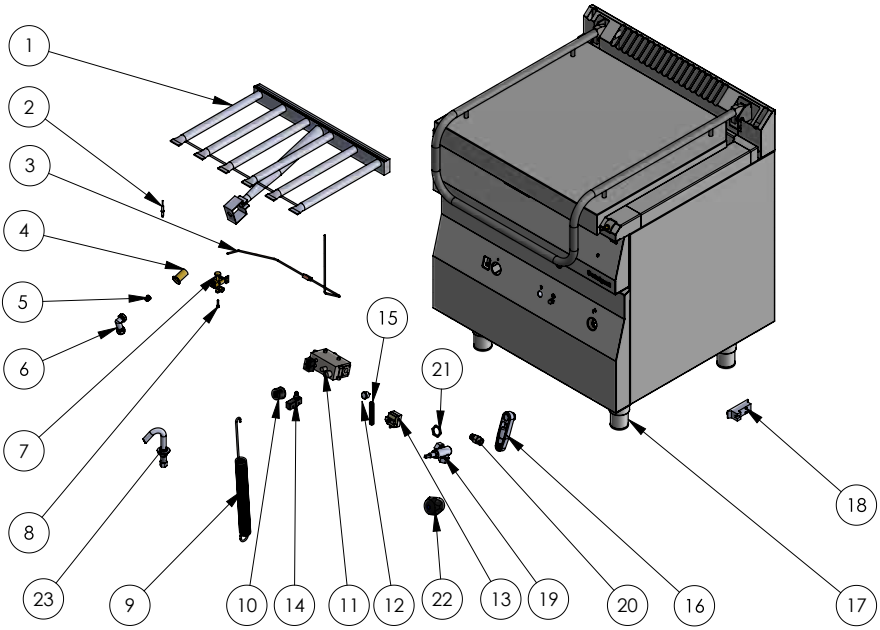
DE

Bemerkung für den Service: beim Austausch des die Kapillare absichernden Thermostats sollte man den Sockel 180mm tief hineinschieben, dagegen bei dem Austausch des Minisit-Ventils sollte die Kapillare 120mm tief in den Sockel hineingeschoben werden

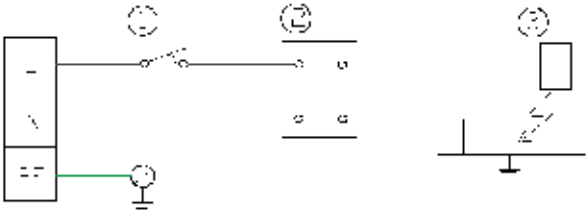
Achtung: Nach der Änderung der Gasart sollte man Folgendes beachten:
- Austausch der Dichtungen
- Prüfung der Dichtigkeit
- Prüfung des richtigen Funktionierens der Brenner
- Änderung der Daten in den Tabellen

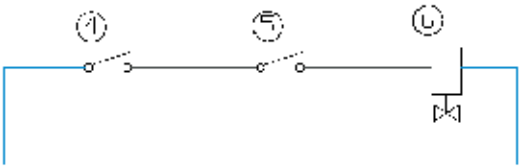
5. DIE AUFSTELLUNG DER ERSATZTEILE

Pos.	Bezeichnung des Teils	Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Brenner	13	Sicherheitsthermostat
2	Elektrode	14	Ein/Aus-Schalter
3	Thermoelement	15	Feder schalten
4	Luftregler	16	Korba
5	Hauptbrennerdüse	17	Messer
6	Düsenknie	18	Funkenerzeuger
7	Fernsteuerung des Hauptbrenners	19	Wasserventil
8	Pilotdüse	20	Reduktion
9	Deckelfeder	21	Ventilmutter
10	Das Zifferblatt	22	Das Zifferblatt
11	Thermostatisches Ventil	23	Wasserversorgung
12	Schalter		



6. ELEKTRISCHES SCHEMA





1. Knopf
2. Regler des Zündfunkengebers
3. Elektrode
4. Sicherheitsthermostat
5. Endschalter
6. Thermoelement

7. PROBLEMLÖSUNGEN

Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht	• Der Gasdruck ist zu niedrig • Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft. • Das Gasventil ist beschädigt. • Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert
Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten	• Beschädigtes oder durch die Pilotflamme unzureichend aufgewärmtes Thermoelement • Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.
Der Hauptbrenner funktioniert nicht.	• Der Gasdruck ist zu niedrig • Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft • Das Gasventil ist beschädigt.

Gelbe Flamme des Hauptbrenners	• Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich • Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen
Falsche Temperatur des Tiegels	• Falsch angeordneter Sensor des Regelthermostats • Das Gasventil ist beschädigt
Kein Funke an den Pilotflammenbrenner	• Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist • Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse

8. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Die Hauptelemente der Pfanne kann man nach der Entfernung des Panels und der vorderen Verkleidung austauschen. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeit sollte man den Gaszufluss zum Gerät verschließen und den Strom abschalten. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

a. Das Gasthermostatventil

- das kupferne Rohr mit dem Durchmesser 12 mm von dem Hauptbrenner abschrauben, Schlüssel 17
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Kontrollbrenner abschrauben, Schlüssel 9
- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 9
- den Sensor des Ventils aus dem Sockel am Boden des Tiegels herausnehmen
- das Gasventil von dem Tragarm abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

ACHTUNG: Nach dem Austausch des thermostatischen Ventils muss die Kapillare 120mm tief in den Sockel hineingelegt werden

b. Das Thermoelement

- das Thermoelement von dem Thermostatventil abschrauben, Schlüssel 9
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

ACHTUNG: Nach dem Austausch des Sicherheitsthermostats muss die Kapillare 180mm tief in den Sockel hineingelegt werden

c. Elektrode

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

d. Sicherheitsthermostat

- den Sensor des Sicherheitsthermostats aus dem Sockel am Boden des Tiegels herausnehmen
- die Stromleitungen von dem Thermostat abschalten
- das Thermostat austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

e. Der Einschalter der Zündung

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

f. Funkengenerator

- den Kasten öffnen, in der sich der Generator befindet
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

g. Der Hauptbrenner

- die Verkleidung der Venturidüse abschrauben
- die den Brenner an den Tiegel befestigenden Schrauben abschrauben
- das die Düse des Hauptbrenners befestigende Kniestück abschrauben
- den Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

ACHTUNG: Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtheit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden.

1. CHARACTERISTIC OF THE DEVICE

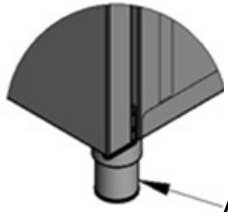
The housing is made of stainless steel. The working surface of the appliance is mounted on a frame with four legs, which can be used to level the pan. Leveling is possible within the range of ±10mm.

The main elements of the appliance are: bowl made of stainless steel and 17kW main burner.

On the front of the appliance, there is a control panel, with a temperature controller, safety thermostat, spark generator button. The crank mounted on the edge of the bowl is used for tipping the bowl. Moreover, the bowl has a lid installed on hinges, which can be lifted using the handle attached to it. The cover is equipped with a self-balancing system that can be adjusted by the tension of two springs. Access to the tension is possible after removing the front cover.

2. PAN INSTALLATION

- The pan should be placed on a stable surface indoors while power supply is out. Then it must be leveled using the adjustable feet.



- The pan should be set in such a way as to allow access, at least from the front.
- The device can be put together in a string of devices. If the device is not put together in a string with other devices of the same line, the walls adjacent to the device (back and side) should be made of non-combustible materials, and the device should be set at a distance of 10 cm from each wall.
- The power outlet should have an up-to-date readings related to electric shock protection.

EN

CAUTION!! Is not allowed to turn on the appliance when the bowl is empty or to pour water when the contents of the bowl are hot, as this will cause irreparable and sudden damage to the bottom of the bowl.

The appliance is sold for a specific type of gas, as certified on the rating plate. Any changes to the type of gas can only be made by a qualified person and must be included in the warranty card attached to the appliance.

3. CONNECTION

3.1. Conditions for connection to mains

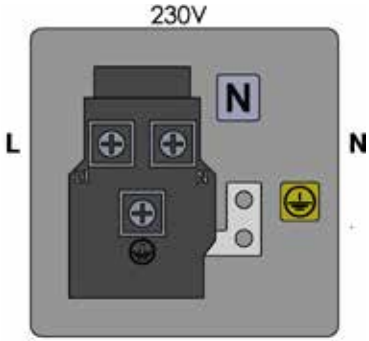
- You must check if voltage in grid is equal to the grid indicated on device's rating plate
- To plug the device in electricity network you must perform plugging of the power cord in the terminal box placed on the back wall of the device. **The power cord with a plug IS NOT the part of the set and you must buy it.**
- You must necessarily join the device to the installation of equalising electrical potentials with the help of equipotential bolt placed in the back of the device. It is marked by the following symbol: (IEC 60417-5021).

To join the device to the installation of equalising electrical potentials, you must:

- Remove the nut from the bolt
- Introduce equpotential's cable
- Tighten the nut until it stops
- You must plug the second end of equipotential cable in the countervailing rail.j.

Connection of the device with installation of equalising electrical potentials.

The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated (typ H07RN-F 3G1,5 mm^2) - it can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops!



PE – protective wire (yellow-green)

N – neutral wire (blue)

L1 – phase wires (other colors)

Connecting the unit to the mains.

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 230V 50Hz one-phase socket equipped with a circuit breaker In=30mA by means of a plug or directly to the power supply

EN

3.2. Conditions for connecting to the gas network

The premises for the installation of gas appliances must comply with the guidelines contained in the Ordinance of the Minister of Spatial Management and Construction on the technical conditions to be met by buildings and their location (Journal of Laws of 15 June 2002).

In other countries, the regulations for the installation of gas-fueled equipment must be observed.

The pan should be placed in a location that is easily accessible, away from combustible objects and walls.

- The volume of the kitchen space should meet the dependence: appliance power (W) / (divided by) cubic volume of the room (m^3) < 175 W/m^3.
- Appliances adapted for propane-butane gas combustion cannot be installed below ground level (e.g. cellars) and there must be no more than two 11 kg propane-butane cylinders in the room.
- The cylinders should be located at least 1.5 m (5 ft) from heat emitters (heaters, stoves, etc.), except for the set with cylinder cabinets.

Caution: If the device has a gas cylinder compartment, the compartment should be designed to fit only one cylinder with a maximum load of 20 kg. The total thermal load of the device (sum of all burner loads) should not exceed 12 kW.

- Do not place the cylinder near any appliances that generate sparks.
- The cylinders should be stored in a vertical position and protected against impact, overturning, accidental displacement.
- The temperature in the rooms where cylinders are installed must not exceed 35 °C.

The pan may be connected to a propane-butane tank or gas installation only by a person authorized to perform installation services. Adaptations of the pan to another type of gas must be carried out by an authorized fitter.

The installation and replacement of nozzles must be certified by the relevant warranty card accompanying the product.

LPG pan should be connected to a hose (hose for propane-butane with safety mark „B”) via seamless steel tubing with a length of at least 50 cm. The cable should be secured with clamps at both ends against slipping. The length of the hose cannot be less than 1.2 m and cannot exceed 3.0 m.

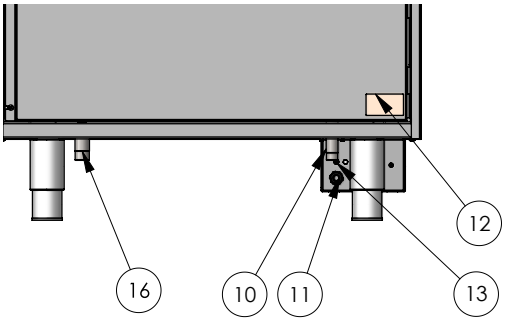
Pans running on natural gas (E) should be connected to the gas network inside the building rigidly or by means of flexible metal hoses with an updated safety mark. The device has a connection end with R 1/2” thread.

During the first installation of the device and after each change of supply (another type of gas), the supply pressure must be verified with a manometer. The spigot for pressure checks is on the supply pipe before the valve. The pressure should be between the limit values given in Table 3.2

3.3. Water connection

- Water connection is under the unit (Fig number 16)
- the water supply pipe should be connected to outlet 3/4” pipe
- the water pressure shold be between 2-4 bars
- if the pressure is higher, use the pressure reducer
- use the main valve. It should be instaled in easily accessible place (not behind the device)

The appliance should be installed in accordance with EN 1717 and the national water regulations in force



10. Gas connection 1/2”
11. Terminal box
12. Data plate
13. Equpotential’s bolt
16. Water connection 3/4”

The view from the back

EN

Gas ... Pressure		Rated power				Reduced power			Igniter				Consumption	
													Maximum consumption	
Gas	Supply pressure [mbar]	[kW]	Ø of the main nozzle [1/100 mm]	Main nozzle code	Distance from the air mixer H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [1/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [1/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	17,00	305	C010166	13				< 0.25	40 x1	C010657	set		1,799
G20	25	17,00	295	C011466	13				< 0.25	40x1	C010657	set		1,799
G27	20	17,00	350	C010914	13				< 0.25	40 x1	C010657	open		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	open	1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16				< 0.25	20 x1	C010658	open	1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16				< 0.25	20 x1	C010658	open	1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	otwarty	1,320	-> G31

Table 3.1

EN

The pan is designed for supply with the following gas fuels:

Gas categorie	Gas type	Supply pressure	Destination country
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Table 3.2

Pan burner thermal power: **17 kW**

2H	- family 2 group H	(20mbar) – high-methane natural gas (G20)
2E	- family 2 group E	(20mbar) – high-methane natural gas (G20)
2Lw	- family 2 group L	(20mbar) – nitrogen-rich natural gas (G27)
3B/P	- family 3 group B/P	(37mbar) – propane-butane (G30/G31)
3B/P	- family 3 group B/P	(50mbar) – propane-butane (G30/G31)
3P	- family 3 group P	(37mbar) – propane (G31)

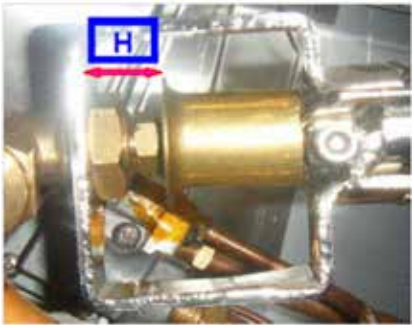
EN

4. ADAPTING THE PAN TO ANOTHER GAS TYPE:

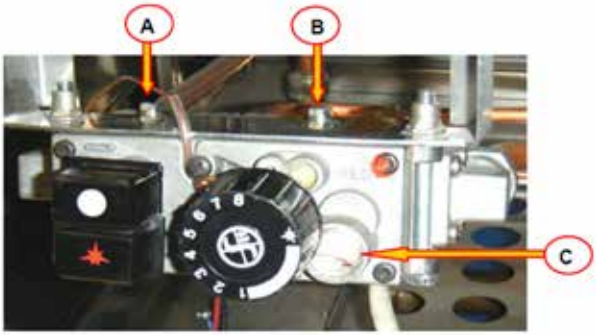
1. Replace nozzles in the main burner - the nozzle diameters for the respective gas are given table 3.1.

Main nozzle

2. Remove the screw that secures the bushing in the burner body, pull or push the sleeve into the body to such a position in which the flame at full power burns a blue and does not break up - as shown in Table 3.1, then tighten the screw that secures the busing.



3. Adjust the minimum flow of the main burner in the control valve - by loosening the screw located next to the knob on the gas valve (C) by two rotations.



A – Place of sampling supply pressure

B – Place for sampling supply pressure of main burner

C – Adjustable screw for the main burner minimal flame

EN

4. Set the appropriate nozzle on the main burner pilot. To this end, unscrew the protection and replace the flame pilot nozzle in accordance with Table 3.1.

Pilot flame nozzle

EN

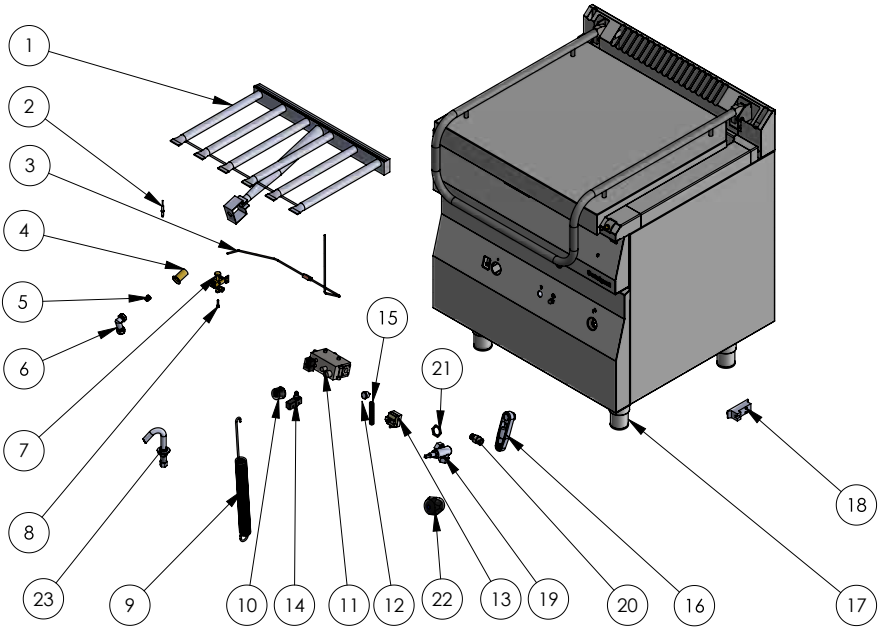
Note for maintenance staff: When replacing the safety thermostat, insert the capillary in the socket by 180mm; whereas when replacing the minisit valve, insert the capillary in the socket by 120mm

Note: When changing to another type of gas, remember to:

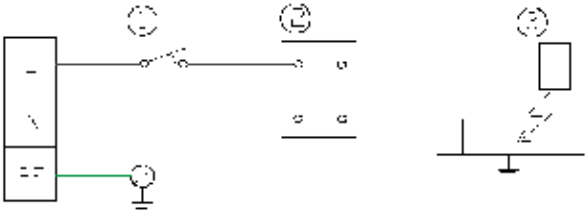
- replace gaskets
- checking for leaks
- verify correct operation of burners
- change the data on the plates

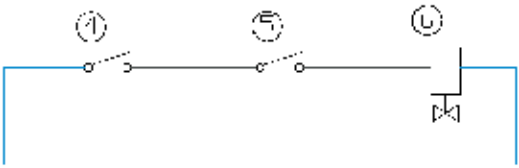
5. LIST OF SPARE PARTS

NO.	Part name:	NO.	Part name:
1	Burner	13	Safety thermostat
2	Electrode	14	Switch/limit switch
3	Thermocouple	15	Switch spring
4	Air regulator	16	Crank
5	Main burner nozzle	17	Foot
6	Nozzle elbow	18	Spark generator
7	Main burner pilot	19	Water valve
8	Pilot nozzle	20	Reduction
9	Cover spring	21	Valve nut
10	Knob	22	Knob
11	Thermostatic valve	23	Water inlet
12	Switch		



6. WIRING DIAGRAM





1. Button
2. Spark regulator
3. Electrode
4. Safety thermostat
5. Limit switch coupler
6. Thermocouple

7. TROUBLESHOOTING

The main burner pilot does not work	• Gas pressure is too low • The pilot nozzle is clogged. • The gas valve is defective. • Safety thermostat was triggered..
The pilot's flame is not retained	• Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame. • Safety thermostat was triggered.
The main burner does not work.	• Gas pressure is too low • The main burner nozzle is clogged • The gas valve is defective.

Main burner flame burns yellow	• Wrong amount of air supplied to the main burner - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle • Soiled main burner - holes
Wrong bowl temperature	• Incorrect placement of the thermostat regulator sensor. • The gas valve is defective
No spark on the pilot	• Make sure the unit is connected to the mains • Check the wiring connections

8. REPLACEMENT OF BASIC COMPONENTS

Main components of the pan can be replaced after removal of the panel and the front cover. All operations must be performed by qualified technicians. Before beginning work, close the gas supply to the unit and disconnect the power supply. Wait until the appliance has cooled down

a. Gas thermostatic valve

- unscrew the copper tube with a diameter of 12mm from the main burner, key 17
- unscrew the copper tube with a diameter of 6mm from the burner pilot, key 9
- unscrew the safety thermocouple, key 9
- remove the valve sensor from the socket at the bottom of the bowl
- unscrew the gas valve from the bracket
- screw in the new valve, reverse the other steps

DANGER: after replacing the thermostatic valve, the capillary must be inserted into the socket at a depth of 120mm.

b. Safety thermocouple

- unscrew the thermocouple from the thermostatic valve, key 9
- unscrew the pilot from the burner bowl
- unscrew the thermocouple from the pilot
- replace the thermocouple, reverse the other steps

DANGER: After replacing the safety thermost, the capillary must be inserted into the socket at a depth of 180mm.

EN

c. Electrode

- remove the high voltage cable from the electrode
- unscrew the pilot from the burner bowl
- unscrew the electrode
- replace the electrode, reverse the other steps

d. Safety thermostat

- remove the safety thermostat detector from the socket at the bottom of the bowl
- disconnect electrical wires from the thermostat
- replace the thermostat, reverse the other steps

e. Ignition switch

- disconnect electrical wires from the ignition switch
- remove the switch from the front panel
- replace the switch, reverse the other steps

f. Spark generator

- open the box where the generator is
- disconnect the generator from the power wires
- replace the generator, the reverse other steps

g. Main burner

- unscrew the Venturi cover
- unscrew the screws fixing the burner to the bowl
- unscrew the elbow mounting the main burner nozzle
- replace the burner; reverse the other steps

DANGER: After replacing the gas system components, test the system for tightness with a gas detector.

1. CARACTÉRISTIQUES DE CONCEPTION DE L'APPAREIL

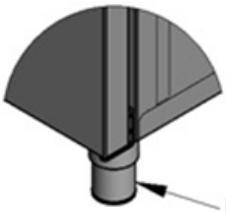
Le boîtier de l'appareil est en acier inoxydable. La surface de travail de l'appareil est montée sur un cadre muni de quatre pieds permettant de niveler le plateau. La mise à niveau est possible dans une plage de ± 20 mm.

Les principaux composants de l'appareil sont la casserole en acier inoxydable et le brûleur principal de 17 kW.

Un panneau de commande situé à l'avant de l'appareil abrite le régulateur de température, le thermostat de sécurité et le bouton du générateur d'étincelles. Une manivelle fixée sur le bord de la cuvette permet de l'incliner. En outre, la cuve est équipée d'un couvercle supérieur monté sur charnières, qui peut être soulevé à l'aide d'une poignée qui y est fixée. Le couvercle est équipé d'un système d'auto--équilibrage qui peut être réglé en tendant deux ressorts. L'accès à la tension se fait après avoir retiré le couvercle avant.

2. INSTALLATION

- La casserole doit être placée sur une surface stable dans une pièce fermée, l'alimentation électrique étant coupée. Elle doit ensuite être mise à niveau à l'aide des pieds.



Pied réglable

- Le bac doit être placé de manière à ce que l'on puisse y accéder au moins par l'avant. Il doit y avoir un mur en matériaux non combustibles derrière l'appareil.
- L'appareil peut être aligné dans une série d'appareils. Si l'appareil n'est pas aligné avec d'autres appareils, les murs adjacents à l'appareil (arrière et côté) doivent être faits de matériaux incombustibles et l'appareil doit être placé à 10 cm de chaque mur.
- La prise de courant doit avoir des mesures de courant relatives à la sécurité contre les chocs électriques.

ATTENTION : Il est interdit d'allumer l'appareil lorsque la cuvette est vide ou de verser de l'eau lorsque le contenu de la cuvette est chaud, sous peine d'endommager irrémédiablement et soudainement le fond de la cuvette.

L'appareil est vendu pour un type de gaz spécifique qui est certifié sur la plaque signalétique. Toute modification du type de gaz ne peut être effectuée que par une personne qualifiée et doit être consignée sur la carte de garantie fournie avec l'appareil.

3. CONNEXION

3.1. Conditions de raccordement au réseau électrique

- Vérifier que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Pour raccorder l'appareil au réseau électrique, il est nécessaire de brancher le câble d'alimentation à la boîte à bornes située à l'arrière de l'appareil Le câble d'alimentation avec fiche ne fait. **PAS partie du kit et doit être acheté.**
- Il est obligatoire de connecter l'appareil au système de liaison équipotentielle électrique à l'aide de la vis de liaison équipotentielle située à l'arrière de l'appareil. Elle est marquée du symbole suivant: (IEC 60417-5021).

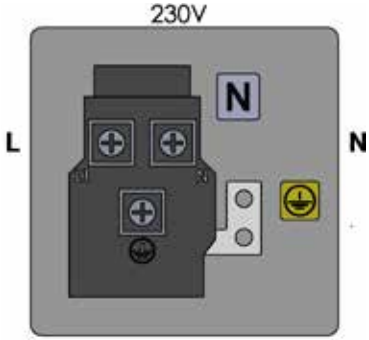
Pour raccorder l'appareil à un système de liaison équipotentielle électrique, il faut:

- dévisser l'écrou de la vis
- insérer le fil de liaison équipotentielle
- revisser l'écrou jusqu'à la butée
- connecter l'autre extrémité du câble d'équipotentialité au bus d'équipotentialité.

FR

Raccorder l'appareil à un système de liaison équipotentielle électrique.

Le câble d'alimentation doit être un câble flexible, résistant à l'huile, avec un conducteur de mise à la terre et une gaine en polychloroprène (type H07RN-F 3G1,5 mm^2) - il peut être préparé par le fabricant et disponible auprès de lui ou dans les ateliers de réparation spécialisés !



PE - conducteur de protection (jaune-vert)

N - fil neutre (bleu)

L1 - fil de phase (autres couleurs)

Raccordement de l'appareil au système électrique

- L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne ayant une qualification en électricité.
- L'appareil doit être raccordé à une prise monophasée alimentée en courant électrique de 230V 50Hz équipée d'un disjoncteur avec protection contre le courant résiduel In=30mA au moyen d'une fiche ou directement au système d'alimentation.

FR

3.2. Conditions de raccordement au réseau de gaz

Les locaux destinés à l'installation d'appareils à gaz doivent respecter les directives énoncées dans le règlement du ministre de l'aménagement du territoire et de la construction relatif aux conditions techniques auxquelles doivent répondre les bâtiments et leur emplacement (Journal officiel du 15 juin 2002).

Dans d'autres pays, les réglementations relatives à l'installation d'appareils utilisant des combustibles gazeux doivent être respectées.

La poêle à frire doit être placée dans un endroit permettant d'y accéder facilement, loin des objets combustibles et des murs.

- La capacité cubique du local de cuisson doit être conforme à la relation : puissance de l'appareil (W) / (divisée par) capacité cubique (m^3) < 175W/m^3.
- Les appareils à gaz propane-butane ne doivent pas être installés au-dessous du niveau du sol (par exemple, dans les caves) et il ne doit pas y avoir plus de deux bouteilles de propane-butane de 11 kg dans la pièce.
- Les bouteilles doivent être placées à au moins 1,5 m des appareils émettant de la chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.), à l'exclusion des armoires à bouteilles.

Remarque: si l'appareil est équipé d'un compartiment pour les bouteilles de gaz, ce compartiment doit être conçu pour contenir une seule bouteille avec une charge maximale de 20 kg. La charge thermique totale de l'appareil (la somme des charges de tous les brûleurs) ne doit pas dépasser 12 kW.

- Les bouteilles ne doivent pas être placées à proximité d'autres équipements provoquant des étincelles.
- Les bouteilles doivent être placées en position verticale et protégées contre les chocs, les basculements et les déplacements accidentels.
- La température des locaux où les bouteilles sont installées ne doit pas dépasser 35 °C.

La poêle à frire ne peut être raccordée à une bouteille de propane-butane ou à une installation de gaz

que par un installateur agréé. La conversion de la poêle à un autre type de gaz doit être effectuée par un installateur agréé.

L'installation et le remplacement des buses doivent être certifiés par les mentions appropriées sur la carte de garantie fournie avec l'appareil.

Le bac à GPL doit être raccordé à un tuyau (un tuyau pour le gaz propane-butane portant la marque de sécurité „B") par l'intermédiaire d'un tuyau en acier sans soudure d'au moins 50 cm de long. Le tuyau doit être fixé aux deux extrémités avec des colliers de serrage pour éviter qu'il ne glisse. La longueur du tuyau ne doit pas être inférieure à 1,2 m ni supérieure à 1,5 m.

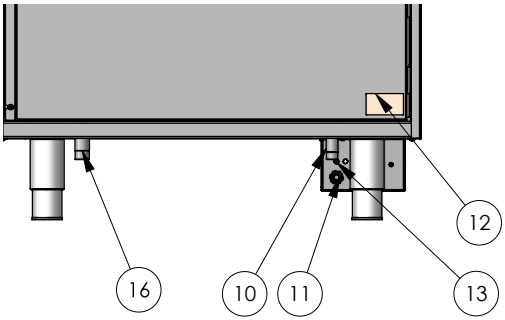
Le bac à gaz naturel (E) doit être raccordé à l'installation de gaz à l'intérieur du bâtiment, soit de manière rigide, soit à l'aide de tuyaux métalliques flexibles portant une marque de sécurité en vigueur. L'unité est dotée d'une extrémité de raccordement avec un filetage R 1/2".

Lors de la première installation de l'appareil et après toute modification du type d'alimentation (changement de type de gaz), la pression d'alimentation doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre. L'embout pour la vérification de la pression d'alimentation se trouve sur le tuyau d'alimentation avant le robinet. La pression doit être comprise entre les limites indiquées dans le tableau 3.2.

3.3. Raccordement de l'appareil à l'alimentation en eau

- Le raccordement à l'eau est situé sous l'appareil (n° 16 sur le schéma).
- L'alimentation en eau doit être raccordée à la sortie 3/4".
- La pression de l'eau doit être comprise entre 2 et 4 bars.
- Si la pression est plus élevée, un réducteur de pression doit être installé.
- utiliser la vanne principale. Il doit être installé dans un endroit facilement accessible (pas derrière l'appareil).

L'appareil doit être installé conformément à la norme EN 1717 et aux réglementations nationales applicables en matière d'eau.



10. Raccordement au gaz 1/2
11. Cube de raccordement
12. Plaque signalétique
13. Borne équipotentielle
16. Raccordement eau 3/4

Vue arrière

FR

Gaz ... Pression		Puissance nominale				Puissance réduite			Allumeur				Consommation	
Gaz	Pression d'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de la buse principale [1/100 mm]	Code de la buse principale	Distance H[mm]	[kW]	Ø By-pass (position minimale - tours) [1/100mm].	Code de by-pass	[kW]	Ø Diamètre de la buse pilote [1/100mm]	Code de la buse de pilotage de la flamme	Régulateur d'air [mm]	Consommation maximale	
													[kg/h]	[m³/h]
G20	20	17,00	305	C010166	13				< 0.25	40 x1	C010657	mettre en place		1,799
G20	25	17,00	295	C011466	13				< 0.25	40x1	C010657	mettre en place		1,799
G27	20	17,00	350	C010914	13				< 0.25	40 x1	C010657	mettre en place		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	ouvrir	1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16				< 0.25	20 x1	C010658	ouvrir	1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16				< 0.25	20 x1	C010658	ouvrir	1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	ouvrir	1,320	-> G31

Tabela 3.1

La poêle convient aux combustibles gazeux suivants:

Catégorie de gaz	Type de gaz	Pression d'alimentation	Pays de destination
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tableau 4.2

Puissance thermique du brûleur de casseroles: **17 kW**

2H	- famille 2 groupe H	(20mbar) – gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2E	- famille 2 groupe E	(20mbar) – gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2Lw	- famille 2 groupe LW	(20mbar) – gaz naturel azoté (G27)
3B/P	- famille 3 groupe B/P	(37mbar) – gaz propane-butane (G30/G31)
3B/P	- famille 3 groupe B/P	(50mbar) – gaz propane-butane (G30/G31)
3P	- famille 3 groupe P	(37mbar) – gaz propane (G31)

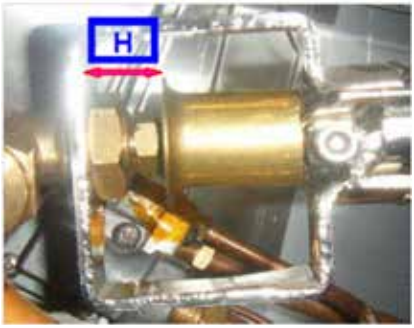
FR

4. CONVERSION DE L'APPAREIL À UN AUTRE TYPE DE GAZ

1. Remplacer les gicleurs du brûleur principal - les diamètres des gicleurs pour le gaz approprié sont indiqués dans le tableau 3.1.

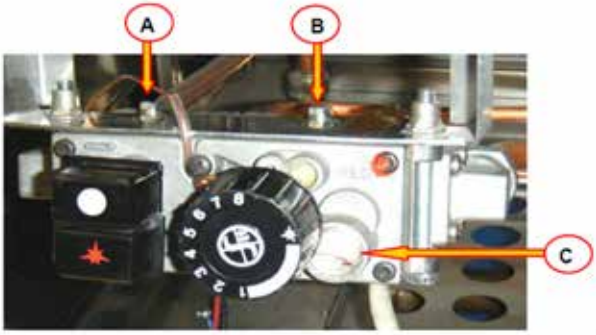
Buse principale

2. Dévisser la vis de fixation du manchon dans le corps du brûleur, glisser ou faire glisser le manchon dans le corps jusqu'à une position où la flamme du brûleur à pleine puissance brûle avec une flamme bleue uniforme et „ne se brise pas" - selon le tableau 3.1, puis serrer la vis de fixation du manchon.



FR

3. Régler le débit minimum du brûleur principal au niveau de la vanne de contrôle - retirer la vis située à côté du bouton de la vanne de gaz (C) de deux tours.



A - Point d'échantillonnage de la pression d'alimentation

B - Point d'essai de la pression d'alimentation du brûleur principal

C - Vis de réglage de la flamme minimale du brûleur principal

4. Réglez le bon gicleur sur la veilleuse du brûleur principal. Pour ce faire, dévissez le dispositif de sécurité et remplacez le gicleur de la veilleuse de flamme conformément au tableau 3.1.

Buse pilote

Note pour le service : Lors du remplacement du thermostat de sécurité, le capillaire doit être inséré à 180 mm de profondeur dans le manchon, tandis que lors du remplacement de la vanne Minisit, le capillaire doit être inséré à 120 mm de profondeur dans le manchon.

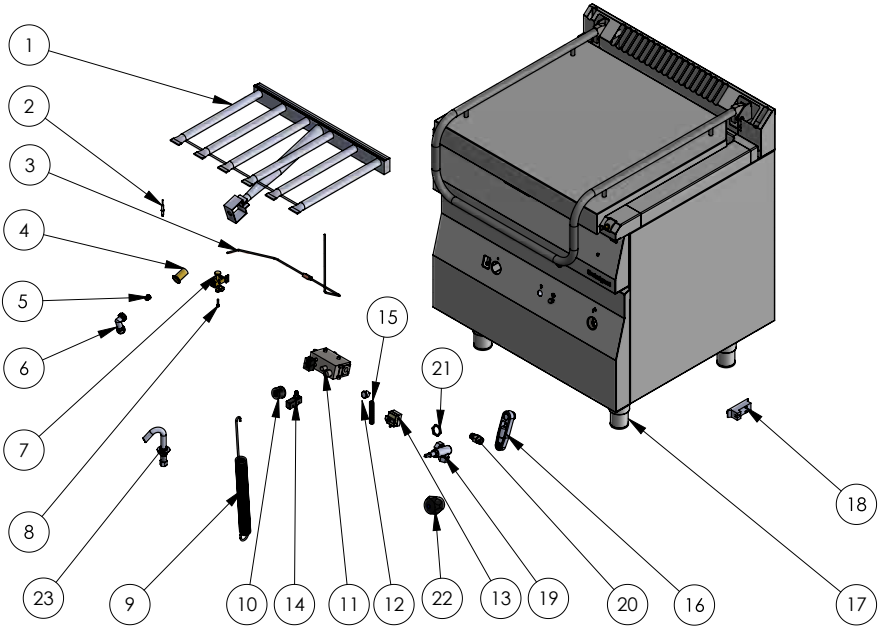
Note: Lorsque vous passez à un autre type de gaz, n'oubliez pas:

- remplacement des joints
- vérifier l'absence de fuites
- vérification du fonctionnement des brûleurs
- modification des données sur les plaques

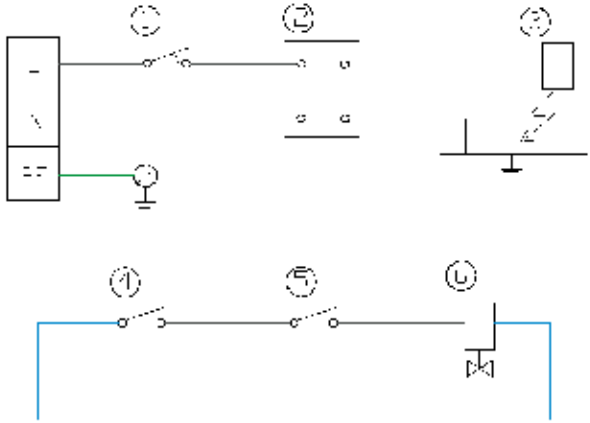
FR

5. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

Nombre	Nom de la pièce	Nombre	Nom de la pièce
1	Brûleur	13	Thermostat de sécurité
2	Électrode	14	Interrupteur marche/arrêt
3	Thermocouple	15	Ressort de l'interrupteur
4	Régulateur d'air	16	Manivelle
5	Gicleur du brûleur principal	17	Pied
6	Coude du gicleur	18	Générateur d'étincelles
7	Pilote du brûleur principal	19	Valve à eau
8	Gicleur de la veilleuse	20	Réduction
9	Ressort du couvercle	21	Ecrou de soupape
10	Bouton	22	Bouton
11	Soupape thermostatique	23	Alimentation en eau
12	Interrupteur		



6. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



1. Bouton
2. Régulateur d'écartement
3. Electrode
4. Thermostat de sécurité
5. Interrupteur de fin de course
6. Thermocouple

7. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

La veilleuse du brûleur principal ne fonctionne pas	• La pression du gaz est trop faible • La buse de pilotage est obstruée. • La vanne de gaz est défectueuse. • Le thermostat de sécurité s'est déclenché.
La flamme de la veilleuse n'est pas maintenue	• Thermocouple défectueux ou insuffisamment chauffé par la flamme pilote. • Le thermostat de sécurité s'est déclenché.
Le brûleur principal ne fonctionne pas.	• La pression du gaz est trop faible • La buse du brûleur principal est obstruée • La vanne de gaz est défectueuse.

Flamme jaune du brûleur principal	• Mauvaise alimentation en air du brûleur principal - réglage nécessaire du manchon de la buse du brûleur principal • Brûleur principal encrassé - trous
Mauvaise température de la plaque	• Le capteur du thermostat de contrôle est mal positionné. • Le robinet de gaz est défectueux.
Pas d'étincelle sur la télécommande	• Vérifier que l'appareil est connecté au réseau • Vérifier les connexions des câbles

8. LE REMPLACEMENT DES COMPOSANTS ESSENTIELS

Les principaux composants de la casserole peuvent être remplacés en retirant le panneau et le boîtier avant. Tous les travaux doivent être effectués par du personnel technique qualifié. Avant de commencer les travaux, fermez l'alimentation en gaz de l'appareil et débranchez l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir.

a. Vanne de gaz thermostatique

- dévisser le tuyau en cuivre de 10 mm du brûleur principal, clé de 17
- dévisser le tuyau en cuivre de 6 mm du brûleur de la veilleuse, clé de 9
- dévisser le thermocouple de sécurité, clé de 9
- dévisser le capteur de la vanne de son siège au fond de la cuvette
- dévisser la vanne de gaz du support
- visser la nouvelle vanne, effectuer les étapes restantes dans l'ordre inverse

NOTE : Après le remplacement de la vanne thermostatique, le capillaire doit être inséré à 120 mm de profondeur dans le siège.

b. Thermocouple de sécurité

- dévisser le thermocouple de la vanne thermostatique, clé de 9
- dévisser la veilleuse de la cuvette du brûleur
- dévisser le thermocouple de la veilleuse
- remplacer le thermocouple en effectuant les étapes restantes dans l'ordre inverse

NOTE: Après avoir remplacé le thermostat de sécurité, le capillaire doit être inséré à 180 mm de profondeur dans le socle.

c. Électrode

- retirer le câble haute tension de l'électrode
- dévisser la veilleuse de la cuvette du brûleur
- dévisser l'électrode
- remplacer l'électrode en effectuant les étapes restantes dans l'ordre inverse

d. Commutateur d'allumage

- débrancher les fils électriques du commutateur d'allumage
- retirer le commutateur du panneau avant
- remplacer le commutateur en suivant les étapes suivantes dans l'ordre inverse.

e. Générateur d'étincelles

- ouvrir le boîtier du générateur - dévisser le couvercle
- débrancher le générateur des fils d'alimentation électrique
- remettre le générateur en place en effectuant les étapes suivantes dans l'ordre inverse

f. Brûleur principal

- dévisser le couvercle du tube venturi
- dévisser les vis qui fixent le brûleur à la cuvette
- dévisser le coude qui fixe le gicleur principal du brûleur
- remplacer le brûleur en effectuant les étapes suivantes dans l'ordre inverse

g. Thermostat de sécurité

- retirer le détecteur du thermostat de sécurité de la prise située dans la partie inférieure de la plaque
- débrancher les fils électriques du thermostat
- remplacer le thermostat en suivant les étapes suivantes dans l'ordre inverse.

REMARQUE : Après avoir remplacé les composants du système de gaz, il convient de vérifier l'étanchéité du système à l'aide d'un capteur de gaz.

1. CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO DEL DISPOSITIVO

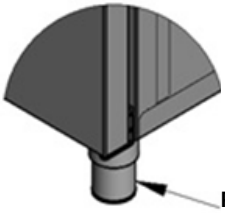
La carcasa del aparato es de acero inoxidable. La superficie de trabajo del aparato está montada sobre un bastidor con cuatro patas con las que se puede nivelar la cubeta. La nivelación es posible dentro de un margen de ± 20 mm.

Los principales componentes del aparato son la cubeta de acero inoxidable y el quemador principal de 17 kW.

Hay un panel de control en la parte frontal de la unidad que aloja el regulador de temperatura, el termostato de seguridad y el botón del generador de chispas. Una manivela fijada al borde de la cuba sirve para inclinarla. Además, la cuba tiene una tapa superior instalada sobre bisagras, que se puede levantar mediante un asa fijada a ella. La tapa está equipada con un sistema de autoequilibrado que puede ajustarse tensando dos muelles. Se accede a la tensión tras retirar la tapa frontal.

2. INSTALACIÓN DE LA BANDEJA

- La olla debe colocarse sobre una superficie estable en una habitación cerrada con la alimentación desconectada. A continuación, debe nivelarse con las patas.



Pata ajustable

- El recipiente debe colocarse de forma que se pueda acceder a él al menos por la parte frontal. Detrás del aparato debe haber una pared de material incombustible.
- El aparato puede estar alineado en una serie de aparatos. Si el aparato no está alineado con otros aparatos en la misma línea, las paredes adyacentes al aparato (trasera y lateral) deben ser de materiales incombustibles y el aparato debe colocarse a 10 cm de cada pared.
- La toma de corriente debe tener medidas de corriente relacionadas con la seguridad contra descargas eléctricas.

ATENCIÓN: No está permitido encender el aparato cuando la cuba está vacía ni verter agua cuando el contenido de la cuba está caliente, ya que esto causaría daños irreparables y repentinos en el fondo de la cuba.

ES

El aparato se vende para un tipo específico de gas que está certificado en la placa de características. Cualquier cambio en el tipo de gas sólo puede ser realizado por una persona cualificada y debe constar en la tarjeta de garantía suministrada con el aparato.

3. CONEXIÓN DEL DISPOSITIVO

3.1. Condiciones de conexión a la red eléctrica

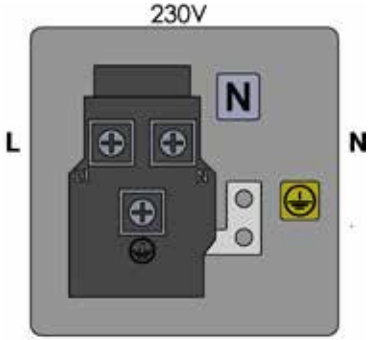
- Compruebe que la tensión de red coincide con la indicada en la placa de características del aparato.
- Para conectar el aparato a la red eléctrica es necesario conectar el cable de alimentación a la caja de bornes situada en la parte trasera del aparato. **+**.
- Es obligatorio conectar el aparato al sistema de conexión equipotencial eléctrica mediante el tornillo de conexión equipotencial situado en la parte trasera del aparato. Está marcado con el siguiente símbolo: (IEC 60417-5021).

Para conectar el aparato a un sistema de conexión equipotencial eléctrica:

- desenroscar la tuerca del tornillo
- inserte el cable de conexión equipotencial
- vuelva a enroscar la tuerca hasta el tope
- conecte el otro extremo del cable equipotencial al bus equipotencial.

Conectar el aparato a un sistema de conexión equipotencial eléctrica.

El cable de alimentación debe ser un cable flexible, resistente al aceite, con conductor de puesta a tierra, con cubierta de policloropreno (tipo H07RN-F 3G1,5 mm^2) - ¡puede prepararlo el fabricante y adquirirlo en su establecimiento o en talleres especializados!



PE - conductor de protección (amarillo-verde)

N - conductor neutro (azul)

L1 - conductor de fase (otros colores)

Conexión del aparato a la red eléctrica

- El aparato sólo debe ser conectado a la red eléctrica por una persona con cualificación eléctrica.
- El aparato debe conectarse a una toma monofásica alimentada con corriente eléctrica de 230V 50Hz equipada con un interruptor automático con protección diferencial In=30mA mediante un enchufe o directamente a la red eléctrica.

3.2. Condiciones de conexión a la red de gas

Los locales destinados a la instalación de aparatos de gas deben cumplir las directrices establecidas en el Reglamento del Ministro de Ordenación del Territorio y Construcción sobre las condiciones técnicas que deben reunir los edificios y su emplazamiento (Diario Oficial de 15 de junio de 2002).

En otros países, deben respetarse las normas relativas a la instalación de aparatos que utilizan combustibles gaseosos.

Coloque la sartén en un lugar de fácil acceso, lejos de objetos combustibles y paredes.

- La cilindrada del local de cocción debe cumplir la relación: potencia del aparato (W) / (dividir por) la cilindrada (m3) < 175 W/m3.
- Los aparatos de gas propano-butano no deben instalarse por debajo del nivel del suelo (por ejemplo, sótanos) y no debe haber más de dos bombonas de propano-butano de 11 kg en el local.
- Las bombonas deben colocarse a una distancia mínima de 1,5 m de los aparatos que irradien calor (radiadores, cocinas, etc.), con exclusión de los armarios para bombonas.

Nota: Si el aparato tiene un compartimento para bombonas de gas, este compartimento debe estar diseñado para alojar una sola bombona con una carga máxima de 20 kg. La carga térmica total del aparato (la suma de las cargas de todos los quemadores) no debe superar los 12 kW.

- Los cilindros no deben colocarse cerca de otros equipos que provoquen chispas.
- Las botellas deben colocarse en posición vertical y protegidas contra golpes, vuelcos y desplazamientos accidentales.
- La temperatura del local donde se instalen las botellas no debe superar los 35 °C.

La sartén sólo puede ser conectada a una bombona de propano-butano o a una instalación de gas por un instalador autorizado. La conversión de la sartén a otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador autorizado.

El proceso de instalación y cambio de las boquillas debe certificarse con las anotaciones correspondientes en la tarjeta de garantía que acompaña al aparato.

El recipiente de GLP debe conectarse a una manguera (una manguera para gas propano-butano con la marca de seguridad „B”) mediante un tubo de acero sin soldadura de al menos 50 cm de longitud. La manguera debe fijarse en ambos extremos con abrazaderas para evitar que se deslice. La longitud de la manguera no debe ser inferior a 1,2 m ni superior a 1,5 m.

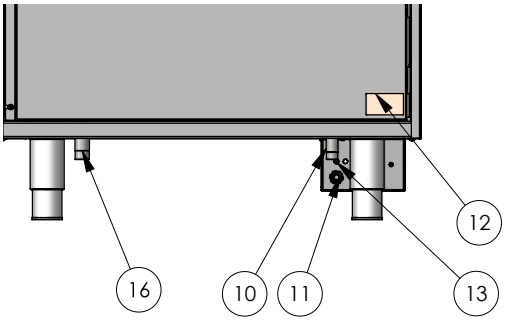
El recipiente de gas natural (E) debe conectarse al suministro de gas del interior del edificio de forma rígida o con tubos metálicos flexibles con marca de seguridad vigente. La unidad tiene un extremo de conexión con rosca R 1/2”.

Al instalar el aparato por primera vez y después de cualquier cambio en el tipo de suministro (distinto tipo de gas), debe comprobarse la presión de suministro con un manómetro. La espita para comprobar la presión de suministro se encuentra en la tubería de suministro antes de la válvula. La presión debe situarse entre los límites indicados en la tabla 3.2.

3.3. Conexión del aparato al suministro de agua

- La toma de agua se encuentra debajo del aparato (nº 16 en el dibujo).
- El suministro de agua debe conectarse a la salida de 3/4”.
- La presión del agua debe estar comprendida entre 2 y 4 bares.
- Si la presión es superior, deberá instalarse un reductor de presión
- en la válvula principal. Debe instalarse en un lugar de fácil acceso (no detrás del aparato).

La unidad debe instalarse de acuerdo con la norma EN 1717 y la normativa nacional aplicable en materia de aguas.



10. Conexión de gas 1/2
11. Conexión cubo
12. Placa de características
13. Borne equipotencial
16. Conexión de agua 3/4

Vista trasera

ES

Gas ... Presión		Potencia nominal				Potencia reducida			Encendedor				Consumo	
Gas	Presión de alimentación [mbar]	[kW]	Ø de la boquilla principal [1/100 mm].	Código de boquilla principal	Distancia H[mm]	[kW]	Ø By-pass (posición mínima - revoluciones) [1/100mm]	Código by-pass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla piloto [1/100mm]	Código de la boquilla piloto de llama	Regulador de aire [mm]	Consumo máximo	
													[kg/h]	[m³/h]
G20	20	17,00	305	C010166	13				< 0.25	40 x1	C010657	configurar		1,799
G20	25	17,00	295	C011466	13				< 0.25	40x1	C010657	configurar		1,799
G27	20	17,00	350	C010914	13				< 0.25	40 x1	C010657	configurar		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	abrir	1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16				< 0.25	20 x1	C010658	abrir	1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16				< 0.25	20 x1	C010658	abrir	1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	abrir	1,320	-> G31

Tabela 3.1

El recipiente es apto para los siguientes combustibles gaseosos:

Categoría de gas	Tipo de gas	Presión de suministro	País de destino
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Cuadro 3.2

Potencia térmica del quemador: **17 kW**

2H	-familia 2 grupo H	(20mbar) – gas natural con alto contenido en metano (G20)
2E	-familia 2 grupo E	(20mbar) – gas natural con alto contenido en metano (G20)
2Lw	-familia 2 grupo LW	(20mbar) – gas natural nitrogenado (G27)
3B/P	-familia 3 groupa B/P	(37mbar) – gas propano-butano (G30/G31)
3B/P	-familia 3 groupa B/P	(50mbar) – gas propano-butano (G30/G31)
3P	-familia 3 grupo P	(37mbar) – gas propano (G31)

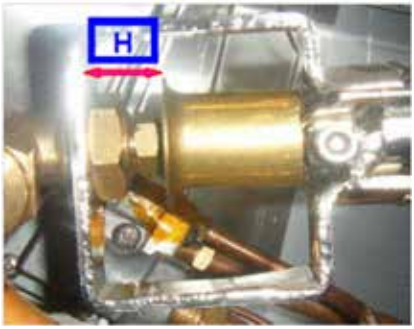
ES

4. CONVERSIÓN DEL APARATO A OTRO TIPO DE GAS:

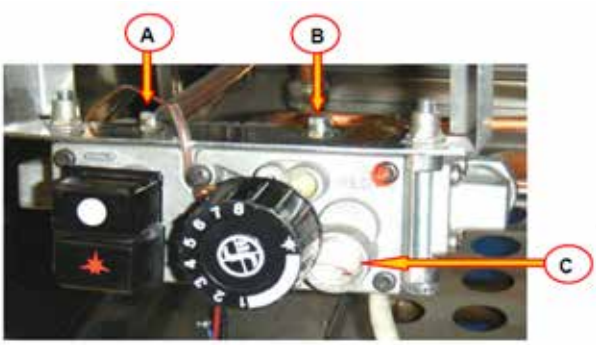
1. Sustituya las boquillas del quemador principal - los diámetros de las boquillas para el gas correspondiente se indican en la Tabla 3.1.

Boquilla principal

2. Desenrosque el tornillo de fijación del manguito en el cuerpo del quemador, deslice o introduzca el manguito en el cuerpo hasta una posición en la que la llama del quemador a plena potencia arda con una llama azul uniforme y „no se rompa" - según la tabla 3.1, a continuación apriete el tornillo de fijación del manguito.



3. Ajuste el caudal mínimo del quemador principal en la válvula de control: retire dos vueltas el tornillo situado junto al pomo de la válvula de gas (C).



A - Punto de muestreo de la presión de alimentación

B - Punto de prueba de la presión de alimentación del quemador principal

C - Tornillo de ajuste de la llama mínima para el quemador principal

ES

4. Ajuste la boquilla correcta en el piloto del quemador principal. Para ello, desenrosque el cierre de seguridad y sustituya la boquilla del piloto de llama según la Tabla 3.1.

Boquilla piloto

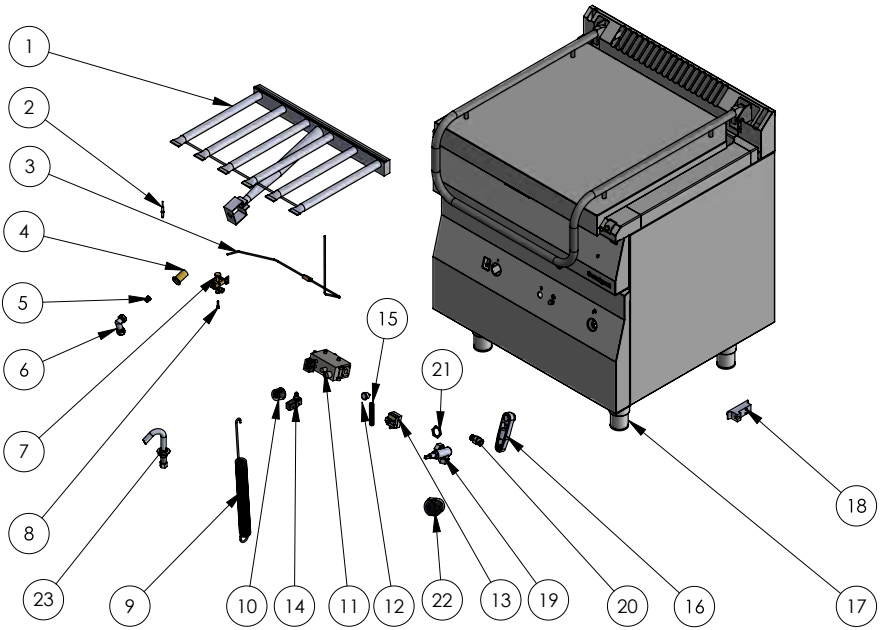
Nota para el servicio técnico: Al sustituir el termostato de seguridad, el capilar debe introducirse a 180 mm de profundidad en el asiento, mientras que al sustituir la válvula Minisit, el capilar debe introducirse a 120 mm de profundidad en el asiento.

Nota: Cuando cambie a otro tipo de gas, recuerde
- sustitución de juntas
- comprobación de fugas
- comprobar el funcionamiento de los quemadores
- cambiar los datos de las placas

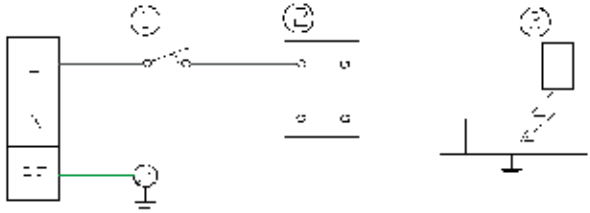
5. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO

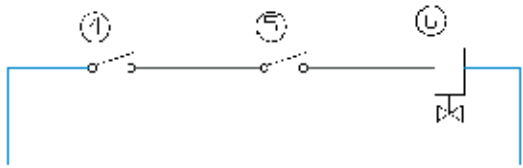
ES

Número	Nombre de la pieza	Número	Nombre de la pieza
1	Quemador	13	Termostato de seguridad
2	Electrodo	14	Interruptor de encendido/apagado
3	Termopar	15	Muelle interruptor
4	Regulador de aire	16	Manivela
5	Boquilla del quemador principal	17	Pie
6	Codo de boquilla	18	Generador de chispa
7	Piloto quemador principal	19	Válvula de agua
8	Boquilla piloto	20	Reducción
9	Muelle de la tapa	21	Tuerca de válvula
10	Pomo	22	Pomo
11	Válvula termostática	23	Suministro de agua
12	Interruptor		



6. ESQUEMA ELÉCTRICO





1. Botón
2. Regulador de chispa
3. Electrodo
4. Termostato de seguridad
5. Final de carrera
6. Termopar

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El piloto del quemador principal no funciona	• Presión de gas demasiado baja • La boquilla del piloto está obstruida. • La válvula de gas está defectuosa. • El termostato de seguridad se ha disparado.
La llama piloto no se mantiene	• Termopar defectuoso o insuficientemente calentado por la llama piloto. • Termostato de seguridad disparado.
El quemador principal no funciona	• Presión de gas demasiado baja • La boquilla del quemador principal está obstruida • La válvula de gas está defectuosa

ES

Llama amarilla del quemador principal	• Suministro de aire deficiente al quemador principal - ajuste necesario del manguito de la boquilla del quemador principal • Quemador principal sucio - agujeros
Mala temperatura de la placa	• Sensor del termostato de control mal colocado. • Válvula de gas defectuosa.
No hay chispa en el mando a distancia	• Compruebe que el dispositivo está conectado a la red • Compruebe las conexiones de los cables

8. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES ESENCIALES

Los principales componentes del plato pueden sustituirse retirando el panel y la carcasa frontal. Todos los trabajos deben ser realizados por personal técnico cualificado. Antes de iniciar los trabajos, cierre el suministro de gas del aparato y desconecte la alimentación eléctrica. Deje que el aparato se enfríe.

a. Válvula termostática de gas

- desenroscar el tubo de cobre de 10 mm del quemador principal, llave 17
- desenroscar el tubo de cobre de 6 mm del quemador piloto, llave 9
- desenroscar el termopar de seguridad, llave 9
- desenroscar el sensor de la válvula de su asiento en el fondo de la cuba
- desenroscar la válvula de gas del soporte
- enrosque la nueva válvula, realice los pasos restantes en orden inverso

NOTA: Después de sustituir la válvula termostática, el capilar debe introducirse a 120 mm de profundidad en el asiento.

b. Termopar de seguridad

- desenroscar el termopar de la válvula termostática, llave 9
- desenroscar el piloto de la cuba del quemador
- desenroscar el termopar del piloto
- sustituya el termopar siguiendo los pasos restantes en orden inverso

NOTA: Después de sustituir el termostato de seguridad, el capilar debe introducirse a 180 mm de profundidad en el zócalo.

c. Electrodo

- retire el cable de alta tensión del electrodo
- desenroscar el piloto de la cuba del quemador
- desenroscar el electrodo
- vuelva a colocar el electrodo, realizando los pasos restantes en orden inverso

d. Interruptor de encendido

- desconecte los cables eléctricos del interruptor de encendido
- retire el interruptor del panel frontal
- vuelva a colocar el interruptor, siguiendo los pasos restantes en orden inverso

e. Generador de chispas

- abra la caja del generador - desatornille la tapa
- desconecte el generador de los cables de alimentación
- vuelva a colocar el generador, realizando los pasos restantes en orden inverso

f. Quemador principal

- desenroscar la tapa del tubo venturi
- desenroscar los tornillos que fijan el quemador a la cuba
- desenroscar el codo que fija la boquilla principal del quemador
- vuelva a colocar el quemador, realizando los pasos restantes en orden inverso

g. Termostato de seguridad

- retire el detector del termostato de seguridad de la toma situada en la parte inferior de la placa
- desconecte los cables eléctricos del termostato
- vuelva a colocar el termostato, siguiendo los pasos restantes en orden inverso

NOTA: Después de sustituir los componentes del sistema de gas, debe comprobarse la estanqueidad del sistema con un sensor de gas.

1. KONSTRUKČNÍ VLASTNOSTI ZAŘÍZENÍ

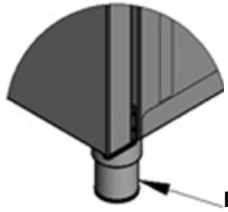
Kryt jednotky je vyroben z nerezové oceli. Pracovní plocha spotřebiče je upevněna na rámu se čtyřmi nožičkami, pomocí kterých lze pánev vyrovnat. Nivelace je možná v rozmezí ± 20 mm.

Hlavními součástmi jednotky jsou pánev z nerezové oceli a hlavní hořák o výkonu 17 kW.

Na přední straně jednotky se nachází ovládací panel, na kterém je umístěn regulátor teploty, bezpečnostní termostat a tlačítko generátoru jisker. K naklápění mísy se používá klika připevněná k okraji mísy. Kromě toho má mísa na pantech instalované horní víko, které lze zvednout pomocí připevněné rukojeti. Víko je vybaveno samovyvažovacím systémem, který lze nastavit napnutím dvou pružin. Přístup k napnutí je možný po sejmutí předního krytu.

2. INSTALACE PÁNVE

- Pánev by měla být umístěna na stabilním povrchu v uzavřené místnosti s vypnutým napájením. Poté by měla být vyrovnána pomocí nožiček.



- Pánev by měla být umístěna tak, aby k ní byl přístup alespoň z přední strany. Za spotřebičem by měla být stěna z nehořlavých materiálů.
- Spotřebič může být řazen do řady spotřebičů. Pokud spotřebič není řazen s jinými spotřebiči ve stejné řadě, měly by být stěny sousedící se spotřebičem (zadní a boční) z nehořlavých materiálů a spotřebič umístěn 10 cm od každé stěny.
- Elektrická zásuvka by měla mít měření proudu týkající se bezpečnosti před úrazem elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ: Není dovoleno zapínat spotřebič, když je mísa prázdná, ani nalévat vodu, když je obsah mísy horký, protože by došlo k nevratnému a náhlému poškození dna mísy.

Spotřebič se prodává pro určitý typ plynu, který je certifikován na typovém štítku. Jakékoli změny typu plynu smí provádět pouze kvalifikovaná osoba a musí být zaznamenány v záručním listu dodaném se spotřebičem.

3. PŘIPOJENÍ ZAŘÍZENÍ

3.1. Podmínky připojení k elektrické síti

- Zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku spotřebiče.
- Pro připojení spotřebiče k elektrické síti je nutné připojit napájecí kabel ke svorkovnici umístěné na zadní straně spotřebiče. **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí sady a je nutné jej dokoupit.**
- Spotřebič je nutné připojit k systému vyrovnání elektrických potenciálů pomocí šroubu pro vyrovnání potenciálů umístěného na zadní straně spotřebiče. Je označen následujícím symbolem: (IEC 60417-5021).

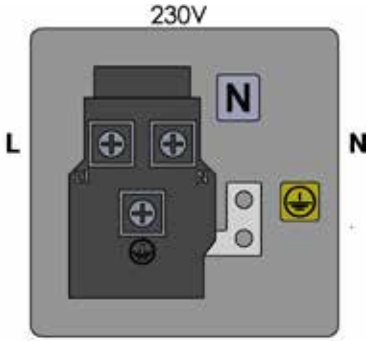
Připojení spotřebiče k systému vyrovnání potenciálů:

- vyšroubujte matici na šroubu
- vložte vodič pro vyrovnání potenciálů
- našroubujte matici zpět, kam až to půjde
- připojte druhý konec ekvipotenciálního vodiče k ekvipotenciální sběrnici.

Připojení spotřebiče k systému vyrovnání potenciálů.

CZ

Napájecí kabel by měl být ohebný, olejivzdorný kabel s uzemňovacím vodičem, s polychloroprenovým pláštěm (typ H07RN-F 3G1,5 mm2) - může být připraven výrobcem a k dostání u něj nebo ve specializovaných opravnách!



PE - ochranný vodič (žlutozelený)

N - nulový vodič (modrý)

L1 - fázový vodič (jiné barvy)

Připojení spotřebiče k elektrické síti

- Spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze osoba s elektrotechnickou kvalifikací.
- Přístroj by měl být připojen k jednofázové zásuvce napájené elektrickým proudem 230V 50Hz vybavené jističem s proudovým chráničem In=30mA pomocí zástrčky nebo přímo k napájecímu systému.

3.2. Podmínky pro připojení k plynárenské síti

Prostory určené pro instalaci plynových spotřebičů musí splňovat pokyny stanovené v nařízení ministra územního plánování a výstavby o technických podmínkách, které musí splňovat stavby a jejich umístění (Sbírka zákonů ze dne 15. června 2002).

V ostatních zemích je třeba dodržovat předpisy pro instalaci spotřebičů na plynná paliva.

Pánev umístěte na snadno přístupné místo, mimo hořlavé předměty a stěny.

- Objem varné místnosti by měl odpovídat vztahu: výkon spotřebiče (W) / (děleno) objemem (m3) < 175W/m3.
- Plynové spotřebiče na propan-butan nesmí být instalovány pod úrovní terénu (např. ve sklepě) a v místnosti nesmí být více než dvě 11kg lahve na propan-butan.
- Lahve musí být umístěny nejméně 1,5 m od spotřebičů vyzařujících teplo (radiátory, sporáky atd.), s výjimkou skříněk na lahve.

Poznámka: Pokud má spotřebič prostor pro plynovou láhev, měl by být tento prostor navržen tak, aby pojal pouze jednu láhev s maximálním zatížením 20 kg. Celkové tepelné zatížení spotřebiče (součet zatížení všech hořáků) by nemělo překročit 12 kW.

- Tlakové lahve by neměly být umístěny v blízkosti jiných zařízení, která způsobují jiskření.
- Tlakové láhve by měly být umístěny ve vzpřímené poloze a chráněny před nárazy, převrácením a náhodným posunutím.
- Teplota v prostorách, kde jsou lahve instalovány, nesmí překročit 35 °C.

Pánev smí k propan-butanové láhvi nebo plynovému zařízení připojit pouze autorizovaný montér. Přestavbu pánve na jiný typ plynu by měl provádět autorizovaný montér.

Postup instalace a výměny trysek musí být potvrzen příslušnými záznamy v záručním listu přiloženém ke spotřebiči.

Pánev na LPG by měla být připojena k hadici (hadice na propan-butan s bezpečnostní značkou „B”) prostřednictvím bezešvé ocelové trubky o délce nejméně 50 cm. Hadice musí být na obou koncích zajištěna hadicovými svorkami, aby se zabránilo jejímu sklouznutí. Délka hadice nesmí být menší než 1,2 m a větší než 1,5 m.

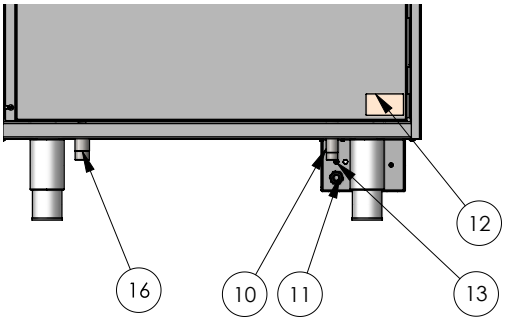
Pánev na zemní plyn (E) musí být připojena k plynovému zařízení uvnitř budovy buď pevně, nebo pomocí ohebných kovových trubek s aktuální bezpečnostní značkou. Jednotka má připojovací konec se závitem R 1/2”.

Při první instalaci spotřebiče a po každé změně typu přívodu (jiný druh plynu) je třeba ověřit přívodní tlak pomocí manometru. Hrot pro kontrolu přívodního tlaku je na přívodním potrubí před ventilem. Tlak by se měl pohybovat mezi mezními hodnotami uvedenými v tabulce 3.2.

3.3. Připojení spotřebiče k přívodu vody

- Přípojka vody se nachází pod spotřebičem (č. 16 na obrázku).
- Přívod vody by měl být připojen k 3/4” vývodu.
- Tlak vody by se měl pohybovat mezi 2-4 bary.
- Pokud je tlak vyšší, měl by být nainstalován redukční ventil.
- použijte hlavní ventil. Měl by být instalován na snadno přístupném místě (ne za spotřebičem).

Jednotka by měla být instalována v souladu s normou EN 1717 a platnými národními předpisy o vodě.



10. Plynová přípojka 1/2”
11. Blok konektorů
12. Jmenovka
13. Ekvipotenciální svorka
16. Připojení vody 3/4”

Pohled zezadu

CZ

Plyn ... Tlak		Jmenovitý výkon				Snížený výkon			Zapalovač				Spotřeba	
													Spotřeba maximum	
Plyn	Napájecí tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimální poloha - otáčky) [1/100mm]	By-pass kód	[kW]	Ø Průměr pilotní trysky [1/100mm]	Kód pilotní trysky plamene	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	17,00	305	C010166	13				< 0.25	40 x1	C010657	nastavit		1,799
G20	25	17,00	295	C011466	13				< 0.25	40x1	C010657	nastavit		1,799
G27	20	17,00	350	C010914	13				< 0.25	40 x1	C010657	nastavit		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	otevřít	1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16				< 0.25	20 x1	C010658	otevřít	1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16				< 0.25	20 x1	C010658	otevřít	1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	otevřít	1,320	-> G31

Tabulka 3.1

Pánev je vhodná pro následující plynná paliva:

Kategorie plynu	Typ plynu	Přívodní tlak	Země určení
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabulka 4.2

Tepelný výkon pánvového hořáku: **17 kW**

2H	- rodina 2 skupina H	(20mbar) – zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
2E	- rodina 2 skupina E	(20mbar) – zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
2Lw	- rodina 2 skupina LW	(20mbar) – dusíkatý zemní plyn (G27)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(37mbar) –plyn propan-butan (G30/G31)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(50mbar) – plyn propan-butan (G30/G31)
3P	- rodina 3 skupina P	(37mbar) – plyn propan (G31)

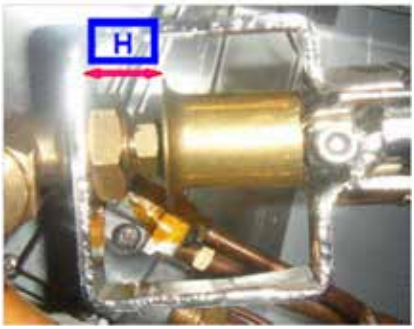
CZ

4. PŘESTAVBA SPOTŘEBIČE NA JINÝ TYP PLYNU

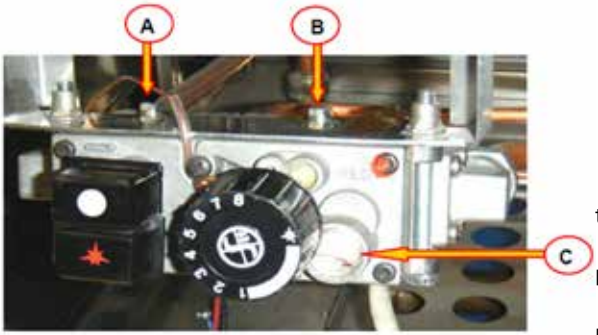
1. Vyměňte trysky na hlavním hořáku - průměry trysek pro příslušný plyn jsou uvedeny v tabulce 3.1.

Hlavní tryska

2. Odšroubujte upevňovací šroub objímky v tělese hořáku, zasuňte nebo zasuňte objímku do tělesa do polohy, kdy plamen hořáku při plném výkonu hoří rovnoměrným modrým plamenem a „neláme se" - podle tabulky 3.1, poté utáhněte upevňovací šroub objímky.



3. Nastavte minimální průtok hlavního hořáku na regulačním ventilu - vyšroubujte šroub umístěný vedle knoflíku na plynovém ventilu (C) o dvě otáčky.



A - Místo odběru vzorků přívodního tlaku

B - Zkušební bod přívodního tlaku pro hlavní hořák

C - Šroub pro nastavení minimálního plamene hlavního hořáku

CZ

4. Nastavte správnou trysku na pilotním hořáku hlavního hořáku. Za tímto účelem odšroubujte pojistku a vyměňte trysku pilotního plamene podle tabulky 3.1.

Pilotní tryska

Poznámka pro servis: Při výměně bezpečnostního termostatu musí být kapilára zasunuta 180 mm hluboko do sedla, zatímco při výměně ventilu Minisit musí být kapilára zasunuta 120 mm hluboko do sedla.

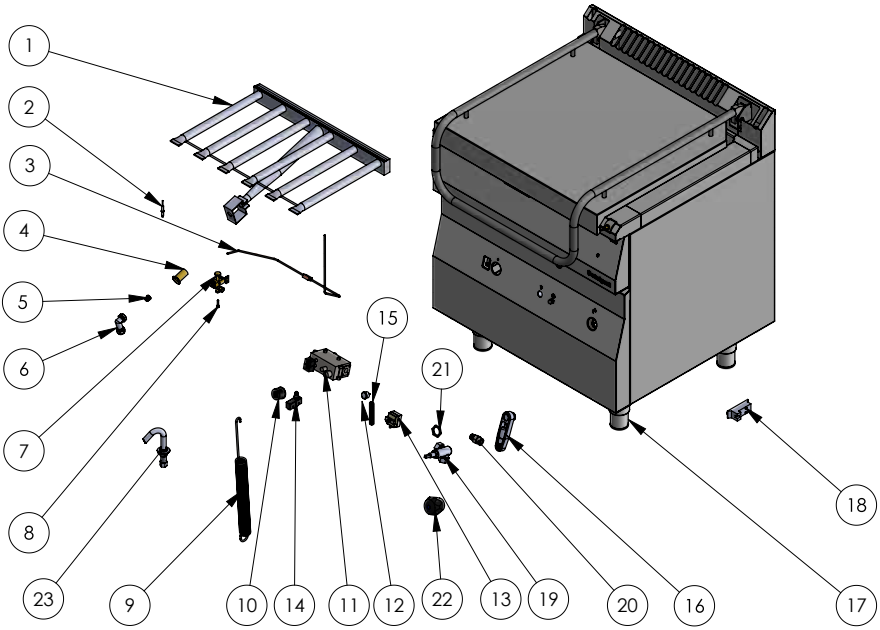
Poznámka: Při výměně na jiný typ plynu je třeba vzít na vědomí:

- výměna těsnění
- kontrola těsnosti
- zkontrolovat činnost hořáků
- vyměňte údaje na deskách

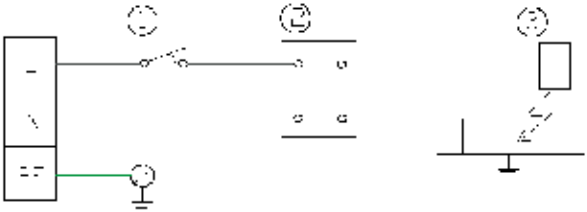
5. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ

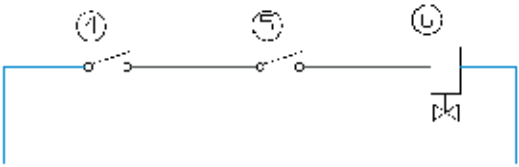
Číslo	Název dílu	Číslo	Název dílu
1	Hořák	13	Bezpečnostní termostat
2	Elektrody	14	Vypínač
3	Termočlánek	15	Pružina spínače
4	Regulátor vzduchu	16	Klika
5	Hlavní tryska hořáku	17	Nožní
6	Koleno trysky	18	Generátor jisker
7	Pilot hlavního hořáku	19	Vodní ventil
8	Pilotní tryska	20	Redukce
9	Pružina krytu	21	Matice ventilu
10	Knoflík	22	Knoflík
11	Termostatický ventil	23	Přívod vody
12	Spínač		

CZ



6. ELEKTRICKÉ SCHÉMA





1. Tlačítko
2. Regulátor jiskřiště
3. Elektrody
4. Bezpečnostní termostat
5. Koncový spínač
6. Termočlánek

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nefunguje pilot hlavního hořáku	• Tlak plynu je příliš nízký • Pilotní tryska je ucpaná. • Plynový ventil je vadný. • Bezpečnostní termostat se spustil.
Pilotní plamen není udržován	• Termočlánek je vadný nebo není dostatečně zahříván pilotním plamenem. • Bezpečnostní termostat sepnul.
Hlavní hořák nefunguje.	• Tlak plynu je příliš nízký • Hlavní tryska hořáku je ucpaná • Plynový ventil je vadný.

CZ

Žlutý plamen hlavního hořáku	• Špatný přívod vzduchu do hlavního hořáku - nutné seřízení objímky trysky hlavního hořáku • Hlavní hořák je znečištěný - otvory
Špatná teplota desky	• Nesprávně umístěné čidlo regulačního termostatu. • Plynová armatura je vadná.
Na dálkovém ovladači není jiskra	• Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k síti • Zkontrolujte připojení kabelů

8. VÝMĚNA ZÁKLADNÍCH SOUČÁSTÍ

Hlavní součásti pánve lze vyměnit sejmutím panelu a předního krytu. Veškeré práce musí provádět kvalifikovaný technický personál. Před zahájením prací uzavřete přívod plynu ke spotřebiči a odpojte přívod elektrické energie. Nechte spotřebič vychladnout.

a. Termostatický plynový ventil

- odšroubujte měděnou trubku o průměru 10 mm z hlavního hořáku, klíč 17
- odšroubujte měděnou trubku 6 mm z pilotního hořáku, klíč 9
- odšroubujte bezpečnostní termočlánek, klíč 9
- odšroubujte čidlo ventilu z jeho uložení na dně mísy.
- odšroubujte plynový ventil z podpěry
- našroubujte nový ventil a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

POZNÁMKA: Po výměně termostatického ventilu musí být kapilára zasunuta 120 mm hluboko do sedla.

b. Bezpečnostní termočlánek

- odšroubujte termočlánek z termostatického ventilu, klíč 9
- odšroubujte pilotní ventil z misky hořáku.
- odšroubujte termočlánek z pilota.
- vyměňte termočlánek a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

POZNÁMKA: Po výměně bezpečnostního termostatu musí být kapilára zasunuta 180 mm hluboko do zásuvky.

c. Elektrody

- odpojte vysokonapěťový kabel od elektrody.
- odšroubujte pilot z mísy hořáku.
- odšroubujte elektrodu
- vyměňte elektrodu a zbývající kroky proveďte v opačném pořadí.

d. Spínač zapalování

- odpojte elektrické vodiče od spínače zapalování.
- vyjměte spínač z předního panelu
- vyměňte spínač a postupujte podle zbývajících kroků v opačném pořadí.

e. Generátor jisker

- otevřete skříň generátoru - odšroubujte kryt
- odpojte generátor od napájecích vodičů.
- vyměňte generátor a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

f. Hlavní hořák

- odšroubujte kryt Venturiho trubice
- vyšroubujte šrouby upevňující hořák k misce.
- odšroubujte koleno, které upevňuje hlavní trysku hořáku.
- vyměňte hořák a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

g. Bezpečnostní termostat

- vyjměte bezpečnostní termostatický detektor ze zásuvky ve spodní části desky.
- odpojte elektrické vodiče od termostatu.
- vyměňte termostat a postupujte podle zbývajících kroků v opačném pořadí.

POZNÁMKA: Po výměně součástí plynového systému je třeba systém otestovat na těsnost pomocí plynového čidla.

1. KONŠTRUKČNÉ CHARAKTERISTIKY ZARIADENIA

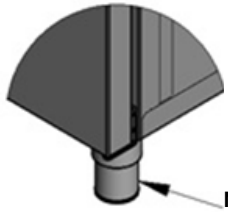
Kryt jednotky je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele. Pracovná plocha spotrebiča je namontovaná na ráme so štyrmi nožičkami, pomocou ktorých možno panvicu vyrovnať. Vyrovnanie je možné v rozsahu ± 20 mm.

Hlavnými komponentmi zariadenia sú panvica z nehrdzavejúcej ocele a hlavný horák s výkonom 17 kW.

Na prednej strane zariadenia sa nachádza ovládací panel, na ktorom je umiestnený regulátor teploty, bezpečnostný termostat a tlačidlo generátora iskier. Na vyklopenie misky sa používa kľučka pripevnená k okraju misky. Okrem toho má misa horné veko inštalované na pántoch, ktoré sa dá zdvihnúť pomocou kľučky, ktorá je k nemu pripevnená. Veko je vybavené samovyvažovacím systémom, ktorý možno nastaviť napnutím dvoch pružín. Prístup k napnutiu je možný po odstránení predného krytu.

2. INŠTALÁCIA PANVICE

- Panvica by mala byť umiestnená na stabilnom povrchu v uzavretej miestnosti s vypnutým napájaním. Potom by sa mala vyrovnať pomocou nožičiek.



Nastaviteľná noha

- Panvica by mala byť umiestnená tak, aby k nej bol prístup aspoň z prednej strany. Za spotrebičom by mala byť stena z nehorľavých materiálov.
- Spotrebič môže byť zoradený do radu spotrebičov. Ak spotrebič nie je zoradený s inými spotrebičmi v rovnakej rade, steny susediace so spotrebičom (zadná a bočná) by mali byť z nehorľavých materiálov a spotrebič by mal byť umiestnený 10 cm od každej steny.
- Elektrická zásuvka by mala mať merania prúdu týkajúce sa bezpečnosti pred úrazom elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE: Nie je dovolené zapínať spotrebič, keď je misa prázdna, ani nalievať vodu, keď je obsah misy horúci, pretože to spôsobí nenapraviteľné a náhle poškodenie dna misy.

Spotrebič sa predáva pre určitý typ plynu, ktorý je certifikovaný na typovom štítku. Akékoľvek zmeny typu plynu môže vykonávať len kvalifikovaná osoba a musia byť zaznamenané v záručnom liste dodanom so spotrebičom.

3. PRIPOJENIE ZARIADENIA

3.1. Podmienky pripojenia k elektrickej sieti

- Skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na výrobnom štítku spotrebiča Na pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti je potrebné pripojiť napájací kábel do svorkovnice umiestnenej na zadnej strane spotrebiča. **Napájací kábel so zástrčkou NIE JE súčasťou súpravy a je potrebné ho dokúpiť.**
- Je povinné pripojiť spotrebič k systému vyrovnania elektrických potenciálov pomocou skrutky vyrovnania potenciálov umiestnenej na zadnej strane spotrebiča. Je označená nasledujúcim symbolom: (IEC 60417-5021).

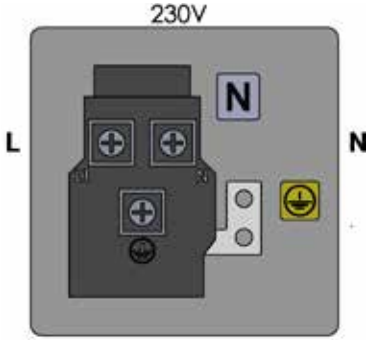
Pripojenie spotrebiča k elektrickému systému vyrovnania potenciálov:

- odskrutkujte maticu na skrutke
- vložte vodič na vyrovnanie potenciálov
- naskrutkujte maticu späť, pokiaľ to pôjde
- pripojte druhý koniec vodiča vyrovnania potenciálov k zbernici vyrovnania potenciálov.

SK

Pripojenie spotrebiča k elektrickému systému vyrovnania potenciálov.

Napájací kábel by mal byť ohybný, olejuvzdorný kábel s uzemňovacím vodičom, s polychloroprénovým plášťom (typ H07RN-F 3G1,5 mm^2) - môže ho pripraviť výrobca a je k dispozícii u neho alebo v špecializovaných opravovniach!



PE - ochranný vodič (žltozelený)

N - nulový vodič (modrý)

L1 - fázový vodič (iné farby)

Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti

- Spotrebič môže k elektrickej sieti pripájať len osoba s elektrotechnickou kvalifikáciou.
- Prístroj by mal byť pripojený do jednofázovej zásuvky napájanej elektrickým prúdom 230 V 50 Hz vybavenej ističom s prúdovou ochranou In=30 mA pomocou zástrčky alebo priamo do elektrickej siete.

3.2. Podmienky pripojenia na plynovú sieť

Priestory určené na inštaláciu plynových spotrebičov musia spĺňať usmernenia stanovené v nariadení ministra územného plánovania a výstavby o technických podmienkach, ktoré musia spĺňať stavby a ich umiestnenie (Zbierka zákonov z 15. júna 2002).

V iných krajinách sa musia dodržiavať predpisy týkajúce sa inštalácie plynových spotrebičov.

Panvicu umiestnite na miesto, ktoré umožňuje ľahký prístup k nej, mimo horľavých predmetov a stien.

- Objem miestnosti na varenie by mal byť v súlade so vzťahom: výkon spotrebiča (W) / (delené) objemom (m^3) < 175W/m^3.
- Plynové spotrebiče na propán-bután sa nesmú inštalovať pod úrovňou terénu (napr. pivnice) a v miestnosti nesmú byť viac ako dve 11 kg fľaše na propán-bután.
- Tlakové fľaše musia byť umiestnené vo vzdialenosti najmenej 1,5 m od spotrebičov vyžarujúcich teplo (radiátory, sporáky atď.), s výnimkou skríň na fľaše.

Poznámka: Ak má spotrebič priestor na plynovú fľašu, tento priestor by mal byť navrhnutý tak, aby sa doň zmestila len jedna fľaša s maximálnym zaťažením 20 kg. Celkové tepelné zaťaženie spotrebiča (súčet zaťaženia všetkých horákov) by nemalo presiahnuť 12 kW.

- Tlakové fľaše by sa nemali umiestňovať v blízkosti iných zariadení, ktoré spôsobujú iskrenie.
- Tlakové fľaše by mali byť umiestnené vo vzpriamenej polohe a chránené pred nárazmi, prevrátením a náhodným posunutím.
- Teplota v priestoroch, kde sú fľaše nainštalované, nesmie prekročiť 35 °C.

Panvicu môže k propán-butánovej fľaši alebo plynovej inštalácii pripojiť len autorizovaný montážnik. Prestavbu panvice na iný typ plynu by mal vykonať autorizovaný montážnik.

Postup inštalácie a výmeny trysiek musí byť potvrdený príslušnými záznamami v záručnom liste priloženom k spotrebiču.

Panvica na LPG by mala byť pripojená k hadici (hadica na propán-bután s bezpečnostnou značkou „B") prostredníctvom bezšvíkovej oceľovej rúrky dlhej najmenej 50 cm. Hadica musí byť na oboch koncoch zaistená hadicovými svorkami, aby sa zabránilo jej skĺznutiu. Dĺžka hadice nesmie byť menšia ako 1,2

SK

m a väčšia ako 1,5 m.

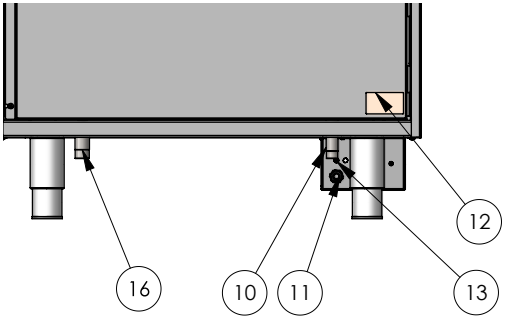
Panvica na zemný plyn (E) by mala byť pripojená k plynovej inštalácii vo vnútri budovy buď pevne, alebo pomocou ohybných kovových rúrok s aktuálnou bezpečnostnou značkou. Jednotka má pripojovací koniec so závitom R 1/2”.

Pri prvej inštalácii spotrebiča a po každej zmene typu prívodu (iný druh plynu) sa musí overiť prívodný tlak pomocou manometra. Hrot na kontrolu prívodného tlaku sa nachádza na prívodnom potrubí pred ventilom. Tlak by sa mal pohybovať medzi limitmi uvedenými v tabuľke 3.2.

3.3. Pripojenie spotrebiča k prívodu vody

- Prípojka vody sa nachádza pod spotrebičom (č. 16 na obrázku).
- Prívod vody by mal byť pripojený k 3/4” výstupu.
- Tlak vody by sa mal pohybovať v rozmedzí 2 - 4 barov.
- Ak je tlak vyšší, mal by sa nainštalovať redukčný ventil použiť hlavný ventil. Mal by byť nainštalovaný na ľahko prístupnom mieste (nie za spotrebičom).

Jednotka by sa mala inštalovať v súlade s normou EN 1717 a platnými vnútroštátnymi predpismi o vode.



10. Pripojenie plynu 1/2”
11. Blok konektorov
12. Štítok s názvom
13. Ekvipotenciálna svorka
16. Prípojka vody 3/4”

Pohľad zozadu

SK

Plyn ... Tlak		Menovitý výkon				Znížený výkon			Zapalarka				Spotreba	
Plyn	Napájací tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavnej dýzy [1/100 mm]	c Kód hlavnej dýzy	Vzdialenosť H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimálna poloha - otáčky) [1/100mm]	By-pass kód	[kW]	Ø Priemer pilotnej dýzy [1/100mm]	Kód pilotnej trysky plameňa	Regulátor vzduchu [mm]	Spotreba maximum [kg/h]	Spotreba maximum [m³/h]
G20	20	17,00	305	C010166	13				< 0.25	40 x1	C010657	nastaviť		1,799
G20	25	17,00	295	C011466	13				< 0.25	40x1	C010657	nastaviť		1,799
G27	20	17,00	350	C010914	13				< 0.25	40 x1	C010657	nastaviť		2,194
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	otvoriť	1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16				< 0.25	20 x1	C010658	otvoriť	1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16				< 0.25	20 x1	C010658	otvoriť	1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16				< 0.25	20 x1	C010658	otvoriť	1,320	-> G31

Tabuľka 3.1

SK

Panvica je vhodná pre nasledujúce plynové palivá:

Kategória plynu	Typ plynu	Prívodný tlak	Krajina určenia
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabuľka 3.2

Tepelný výkon panvicového horáka: **17 kW**

SK

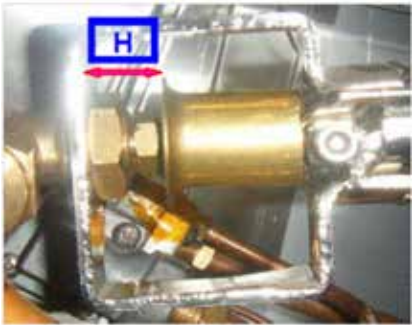
2H	-rodina 2 skupina H	(20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2E	-rodina 2 skupina E	(20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	-rodina 2 skupina LW	(20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	-rodina 3 skupina B/P	(37mbar) – gaz propan-butan (G30/G31)
3B/P	-rodina 3 skupina B/P	(50mbar) – gaz propan-butan (G30/G31)
3P	-rodina 3 skupina P	(37mbar) – gaz propan (G31)

4. PRESTAVBA SPOTREBIČA NA INÝ TYP PLYNU

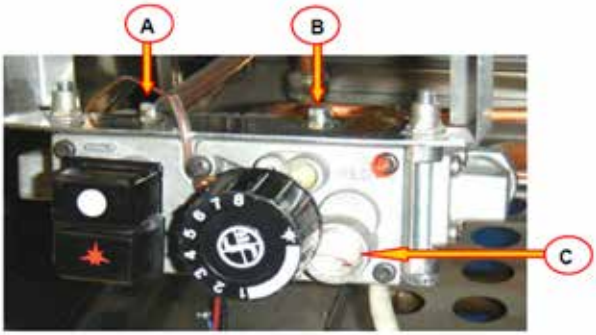
1. Vymeňte dýzy na hlavnom horáku - priemery dýz pre príslušný plyn sú uvedené v tabuľke 3.1.

Hlavná dýza

2. Odskrutkujte upevňovaciu skrutku objímky v telese horáka, zasuňte alebo zasuňte objímku do telesa do polohy, v ktorej plameň horáka pri plnom výkone horí rovnomerným modrým plameňom a „neláme sa" - podľa tabuľky 3.1, potom utiahnite upevňovaciu skrutku objímky.



3. Nastavte minimálny prietok hlavného horáka na regulačnom ventile - odstráňte skrutku umiestnenú vedľa gombíka na plynovom ventile (C) o dve otáčky.



A - Miesto odberu vzoriek prívodného tlaku

B - Skúšobné miesto tlaku v prívode pre hlavný horák

C - Skrutka na nastavenie minimálneho plameňa hlavného horáka

SK

4. Nastavte správnu dýzu na pilotnom horáku hlavného horáka. Na tento účel odskrutkujte bezpečnostnú poistku a vymeňte pilotnú dýzu plameňa podľa tabuľky 3.1.

Pilotná tryska

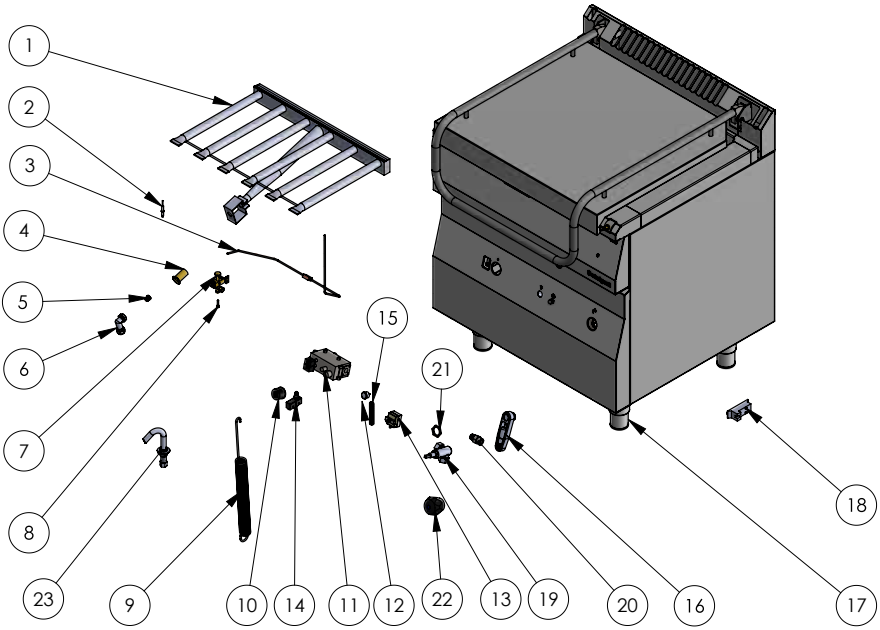
Poznámka pre servis: Pri výmene bezpečnostného termostatu musí byť kapilára vložená 180 mm hlboko do sedla, zatiaľ čo pri výmene ventilu Minisit musí byť kapilára vložená 120 mm hlboko do sedla.
Poznámka: Pri prechode na iný typ plynu nezabudnite:

- výmena tesnení
- kontrola tesnosti
- kontrola činnosti horáka
- výmena údajov na doskách

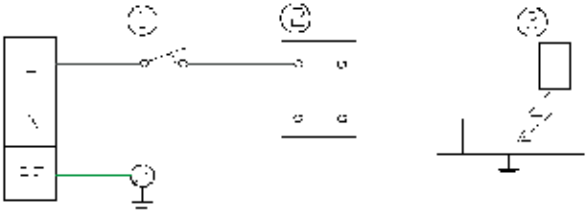
5. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV

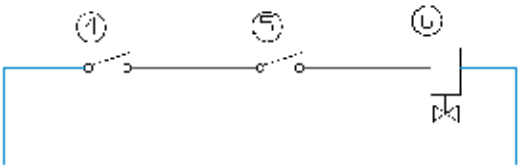
Číslo	Názov časti	Číslo	Názov časti
1	Horák	13	Bezpečnostný termostat
2	Elektróda	14	Spínač zapnutia/vypnutia
3	Termočlánok	15	Pružina spínača
4	Regulátor vzduchu	16	Kľučka
5	Hlavná dýza horáka	17	Noha
6	Koleno dýzy	18	Generátor iskier
7	Pilot hlavného horáka	19	Vodný ventil
8	Pilotná dýza	20	Redukcia
9	Pružina krytu	21	Ventilová matica
10	Kľučka	22	Kľučka
11	Termostatický ventil	23	Prívod vody
12	Spínač		

SK



6. ELEKTRICKÁ SCHÉMA





1. Tlačidlo
2. Regulátor iskrového miesta
3. Elektróda
4. Bezpečnostný termostat
5. Koncový spínač
6. Termočlánok

SK

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nefunguje pilot hlavného horáka	• Tlak plynu je príliš nízky • Pilotná tryska je upchatá. • Plynový ventil je poškodený. • Bezpečnostný termostat sa spustil.
Pilotný plameň nie je udržiavaný	• Poškodený termočlánok alebo nedostatočne zahriaty pilotným plameňom. • Bezpečnostný termostat sa spustil.
Hlavný horák nefunguje.	• Tlak plynu je príliš nízky • Hlavná dýza horáka je upchatá • Plynový ventil je poškodený.

Žltý plameň hlavného horáka	• Zlý prívod vzduchu do hlavného horáka - potrebné nastavenie objímky dýzy hlavného horáka • Hlavný horák je znečistený - otvory
Zlá teplota platne	• Nesprávne umiestnený snímač regulačného termostatu. • Plynový ventil je chybný.
Žiadna iskra na diaľkovom ovládaní	• Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k sieti • Skontrolujte káblové pripojenia

8. VÝMENA ZÁKLADNÝCH KOMPONENTOV

Hlavné komponenty panvice možno vymeniť odstránením panela a predného krytu. Všetky práce musí vykonávať kvalifikovaný technický personál. Pred začatím práce uzavrite prívod plynu do spotrebiča a odpojte elektrický prívod. Nechajte spotrebič vychladnúť.

a. Termostatický plynový ventil

- odskrutkujte 10 mm medenú rúrku z hlavného horáka, kľúč 17
- odskrutkujte 6 mm medenú rúrku z pilotného horáka, kľúč 9
- odskrutkujte bezpečnostný termočlánok, kľúč 9
- odskrutkujte snímač ventilu z jeho uloženia na dne misy
- odskrutkujte plynový ventil z podpery
- naskrutkujte nový ventil, ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

POZNÁMKA: Po výmene termostatického ventilu musí byť kapilára vložená 120 mm hlboko do sedla.

b. Bezpečnostný termočlánok

- odskrutkujte termočlánok z termostatického ventilu, kľúč 9
- odskrutkujte pilot z misky horáka
- odskrutkujte termočlánok z pilota
- vymeňte termočlánok, pričom ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

POZNÁMKA: Po výmene bezpečnostného termostatu musí byť kapilára zasunutá 180 mm hlboko do zásuvky.

c. Elektróda

- odpojte vysokonapäťový kábel od elektródy
- odskrutkujte pilot z misky horáka
- odskrutkujte elektródu
- vymeňte elektródu, pričom ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

d. Spínač zapaľovania

- odpojte elektrické káble od spínača zapaľovania
- vyberte spínač z predného panela
- vymeňte spínač, pričom postupujte podľa zostávajúcich krokov v opačnom poradí

e. Generátor iskier

- otvorte skrinku generátora - odskrutkujte kryt
- odpojte generátor od napájacích káblov
- vymeňte generátor a vykonajte zostávajúce kroky v opačnom poradí

f. Hlavný horák

- odskrutkujte kryt Venturiho trubice
- odskrutkujte skrutky upevňujúce horák k miske
- odskrutkujte koleno, ktoré upevňuje hlavnú dýzu horáka
- vymeňte horák, pričom ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

g. Bezpečnostný termostat

- vyberte bezpečnostný termostatický detektor zo zásuvky v spodnej časti dosky
- odpojte elektrické vodiče od termostatu
- vymeňte termostat, pričom postupujte podľa zostávajúcich krokov v opačnom poradí

POZNÁMKA: Po výmene komponentov plynového systému by sa mal systém otestovať na tesnosť pomocou plynového snímača.

Stalgast Radom Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville–Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalgast.es
www.stalgast.es