

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

BRASIERA A GAS SERIE DOMINA

SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

GAS-FED BRATPAN DOMINA SERIES

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

SAUTEUSE GAZ SERIE DOMINA

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GASBEHEIZTE BRATGERÄT SERIE DOMINA

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

MARMITA A GAS SERIE DOMINA

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

**GBR9T
GBRA9T**

**GBRVI9T
GBRAVI9T**

**GBR9T-25
GBRA9T-25**

**GBRVI9T-25
GBRAVI9T-25**



ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 13
ENGLISH	<i>page</i>	14 - 25
FRANÇAIS	<i>page</i>	26 - 37
DEUTSCH	<i>Seite</i>	38 - 49
ESPAÑOL	<i>página</i>	50 - 61

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Brasiera ribaltabile a gas Serie Domina CAT. II (Gas Metano e GPL)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	4
2.1	Informazioni riguardanti le brasiere a gas Serie Domina	5
2.2	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Collegamento acqua	5
2.6	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore, pilota e vite del minimo. Apparecchio tipo: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T	6
	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore, pilota e vite del minimo. Apparecchio tipo: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25	6
2.7	Collegamento all'impianto del gas	6
2.7.1	Scarico dei prodotti di combustione	6
2.7.2	Come ottenere la portata termica nominale	6
2.7.3	Controllo della pressione	7
2.7.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido	7
2.7.5	Controllo del funzionamento	7
2.8	Collegamento elettrico	7
2.8.1	Messa a terra	7
2.9	Regolazione della pressione del gas al bruciatore	8
2.9.1	Valvola SIT 820	8
2.9.2	Taratura del regolatore di pressione	9
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	10
3.1	Sostituzione ugello bruciatore	10
3.2	Sostituzione ugello bruciatore pilota	10
3.3	Regolazione bruciatore principale	10
3.4	Caratteristiche della fiamma	10
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti	10
5.	Istruzioni per l'utente	11
5.1	Accensione pilota	12
5.2	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	12
5.3	Spegnimento	12
5.4	Sollevamento e svuotamento della vasca	12
5.5	Limitatore di temperatura	12
5.6	Brasiera con sollevamento automatico	12
6.	Manutenzione e pulizia	13
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	62

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questo apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso dell'apparecchiatura.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto scritto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONI O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 BRASIERA RIBALTABILE A GAS SERIE DOMINA CAT. II (GAS METANO E GPL)

MOD.	Dimensioni in mm.					Portata Termica Totale (Hi)		Consumo gas (15°C)			Potenza elettrica assorbita	Peso Netto
	esterno	vasca						GPL G30 G31 g/h	Metano H G20 m³/h	Metano H G25 m³/h		
		L x P x A*	L x P x A*	Cap. lt.	Vol. m³	Super. dm²	Kcal/h				kW	
GBR9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBRA9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRAV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBR9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150
GBRA9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRAV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150

Tensione di alimentazione: 220...240V - 1F

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

- Vasca in acciaio inox AISI 304 20/10 ad angoli arrotondati, fondo in acciaio inox AISI 304 da 10 mm. o in compound da 13 mm. nella versione VI, per favorire l'ottimale distribuzione della temperatura.
- Superficie di cottura 50 dm².
- Ribaltamento vasca manuale con volantino od automatico con motoriduttore comandato da pulsante per salita e discesa.
- Rubinetto carico acqua.
- Coperchio bilanciato con molla a torsione.
- Cerniera e maniglione in acciaio inox, dispositivo di sicurezza per l'interruzione del riscaldamento durante il sollevamento della vasca.
- Riscaldamento a gas mediante bruciatore inox a più rami di fiamma stabilizzata controllato da valvola elettrica.
- Accensione del bruciatore elettronica.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

(Vedere tabelle dati tecnici 1.1 e 2.6).

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale.

Tutte le brasiere sono corredate di uno speciale telaio di supporto, indispensabile per il fissaggio alla trave di sostegno.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE BRASIERE A GAS SERIE DOMINA

Questo libretto è valido per le Brasiere Serie Domina del tipo A Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).
Vedere tabella 1.1 - 2.5 . La targhetta secondo le norme EN 203 parte 1 si trova sotto il bordo inferiore del cruscotto.

		Mod.	
		Matr.N°	
V	Hz	kW	Type tipo
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE
NL			
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37
		25,30,50	
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH
DE		NO	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
P n	20,37,50	20,29	20,50
		20,20,50	
30			
ΣQn		G20	m³/h
(Hi)		G25	m³/h
		G30	Kg/h
		G31	Kg/h

2.2 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. (Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12-10-96.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.

2.5 COLLEGAMENTO ACQUA

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

- L'apparecchio venga alimentato con acqua potabile.
- I tubi di entrata acqua siano collegati alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione da chiudersi quando l'apparecchio non è in funzione o per interventi di manutenzione.
- Tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega la brasiere sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di eventuali scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare e determinare col tempo, l'ossidazione della brasiere.
- È consigliabile prima di collegare l'ultimo tratto di tubazioni agli attacchi della brasiere, lasciare defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare il tubo da eventuali scorie ferrose.

2.6 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, PILOTA E VITE DEL MINIMO. APPARECCHIO TIPO: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE VASCA		BY-PASS	PILOTA	Pressione Gas all'ugello		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARCATO	"targhet" MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ITALIA II2H3+	2H	G20 METANO	20	17	25	370 L	-	-	36	13,8	-	21	-	2222	-
ITALIA II2H3+	3+	G30 BUTANO	29	20	35	225/300 W	-	-	19	27,5	-	21	-	651	1656
		G31 PROPANO	37	25	45					35,5				859	1631

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

L = Ugello lungo 25 mm.

K = Ugello corto 15 mm.

F= fisso

TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, PILOTA E VITE DEL MINIMO. APPARECCHIO TIPO: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			BRUCIATORE VASCA		BY-PASS	PILOTA	Pressione Gas all'ugello		Portata Termica Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARCATO	"targhet" MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ITALIA II2H3+	2H	G20 METANO	20	17	25	400 W	-	-	36	13,5	-	24	-	2540	-
ITALIA II2H3+	3+	G30 BUTANO	29	20	35	235/300 W3	-	-	19	27,4	-	24	-	744	1893
		G31 PROPANO	37	25	45					35,0				982	1864

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

L = Ugello lungo 25 mm.

K = Ugello corto 15 mm.

F= fisso

2.7 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi.
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.7.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 1.1 dati tecnici) come apparecchi a gas tipo A.

APPARECCHIA A GAS TIPO: A

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione. L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno 2 m³/h • kW P.T. (portata termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.7.2 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas. Vedere la Tabella II (art. 2.6) per gli ugelli, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B.: I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione.

Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per ogni bruciatore e il relativo ugello, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria, la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B.: Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20-22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 - 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.7.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe) Tav. 1

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).

Svitare la vite (A), attaccare la gomma al silicone al manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione “dinamica” a monte. Rimontare la vite (A), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (Pi) Tav. 1

Per il controllo della presa di pressione all'ugello (Pos 6) occorre svitare la vite (E).

2.7.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II. Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II. Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente. Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.7.5 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso Cap. 5.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare la targhetta adesiva “predisposizione gas” sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.8 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente.

In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico.

L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm. esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile.
- interruttore automatico con relativi relé magnetotermici.

2.8.1 MESSA A TERRA

È indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli ($\perp$) posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (giallo-verde)

2.9 REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE DEL GAS AL BRUCIATORE

2.9.1 VALVOLA SIT 820

Premessa:

Le valvole SIT 820 NOVA sono controlli multifunzionali progettati per ottimizzare le prestazioni dei moderni apparecchi a gas: **sicurezza, silenziosità, affidabilità.**

La SIT è certificata, dallo sviluppo dei prodotti alla produzione e al controllo di qualità, secondo la ISO 9001.

Principali caratteristiche delle valvole:

SIT 822 NOVA: Valvola multifunzionale automatica con elettrovalvola EV1 di sicurezza ON-OFF in classe **B** ed elettrovalvola EV2 di regolazione in classe **RM**, entrambe a funzionamento silenzioso.

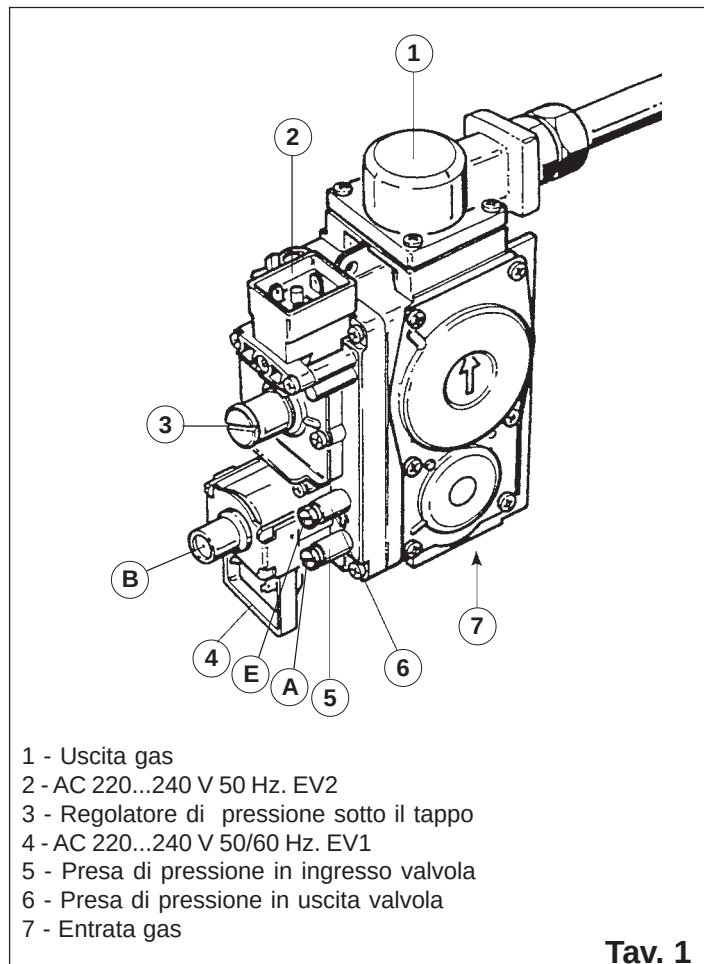
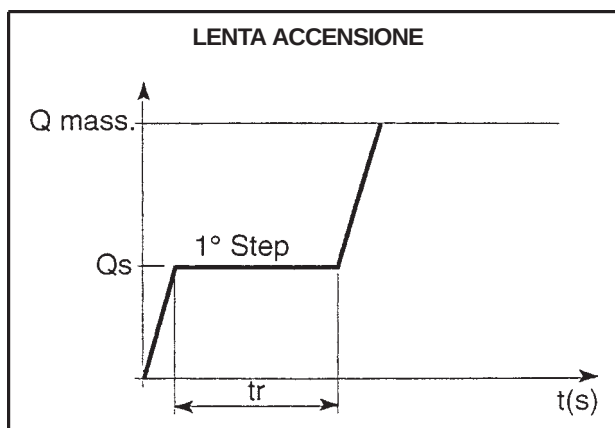
- Passaggio da metano a G.P.L. è molto facile.
- Facilità di tarare la pressione all'ugello.
- Regolatore di pressione servoassistito.
- Dispositivo di lenta accensione "1° Step".

$Q_{mass.}$ = Portata termica massima

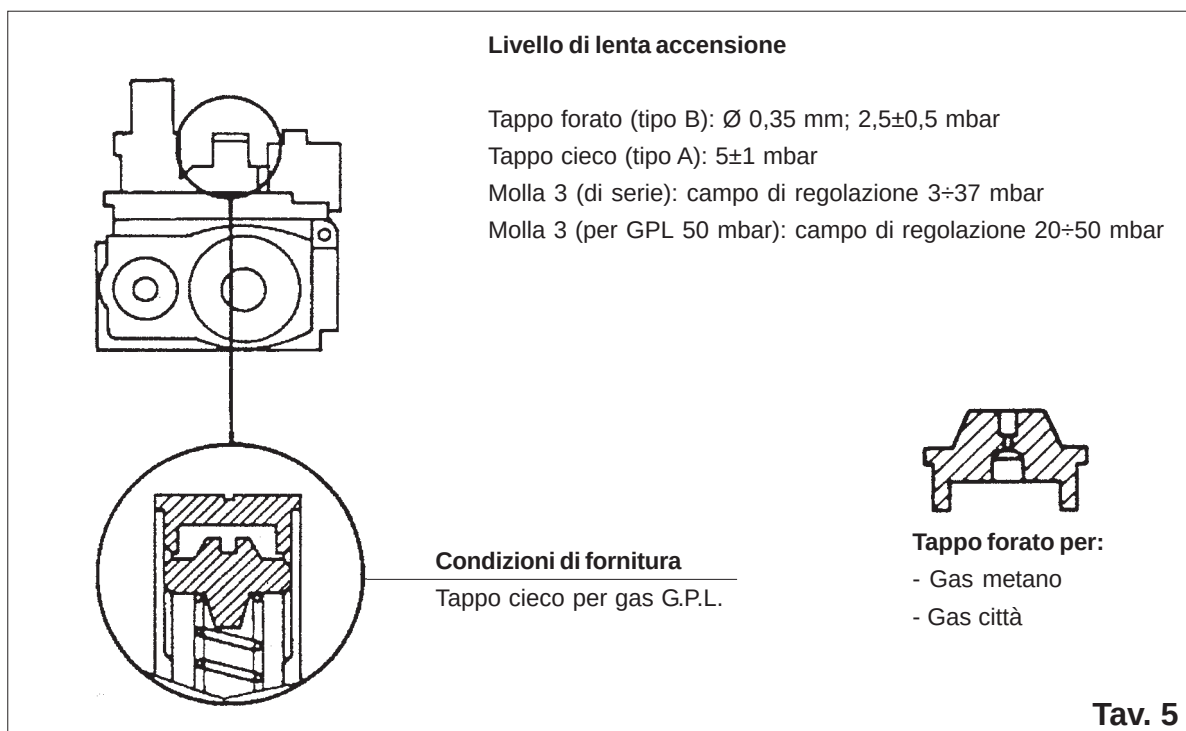
Q_s = Portata di lenta accensione

t_r = Tempo di lenta accensione variabile
da 3 a 12 sec.

Tempo di ripristino ≤ 10 sec.



Tav. 1



2.9.2 TARATURA DEL REGOLATORE DI PRESSIONE (TAV.6)

N.B. E' obbligatorio l'uso di un manometro (0-100 mbar)

a) Togliere la vite 1, tipo A o B.

b) Avvitare la vite 2 per aumentare la pressione di uscita, svitare per ridurla.

Per escludere il regolatore di pressione, nell'utilizzo con GPL, avvitare a battuta, delicatamente, la vite 2.

In queste condizioni è garantita l'esclusione fino a 37 mbar.

Per escludere il regolatore di pressione a valori più elevati è necessario sostituire la molla 3.

N.B. Regolazione della pressione iniziale del gas al bruciatore

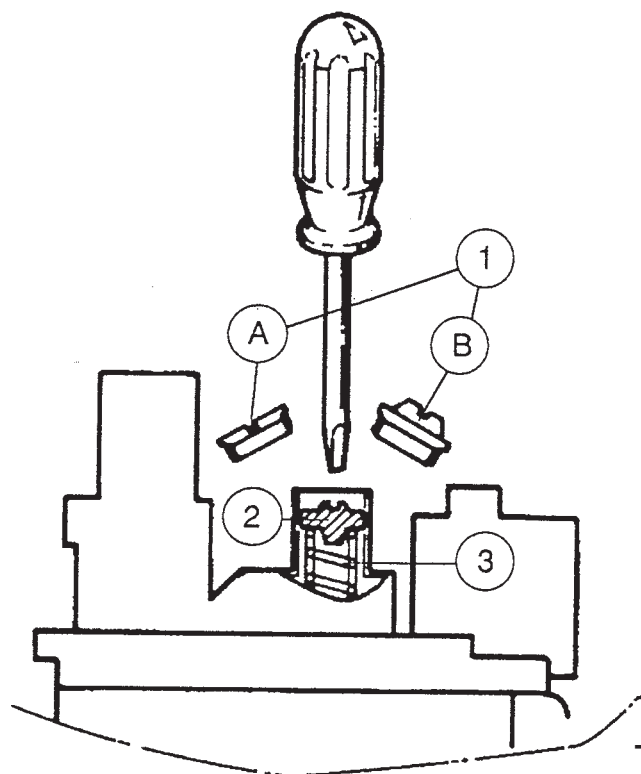
L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a:

A) Gas liquido 30 mbar (butano) o gas propano 37 mbar con

- Tappo cieco
- Molla (Tav.6 pos.3) tipo 3÷37 mbar

B) Gas metano 20 mbar con

- Tappo forato
- Molla tipo 3÷30 mbar (Tav.6 pos.3) regolato in modo tale che si ottenga la giusta pressione all'ugello.



3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

- Si accede all'ugello dal sotto macchina, il particolare è visibile e non protetto.
- Svitare l'ugello con una chiave di 17 mm (Tav. 2 pos. 3)
- Sostituire l'ugelli con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II.
- Stringere bene l'ugello con una chiave di 17 mm.

NB: Non dimenticare di inserire la rondella in alluminio.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

- Accedere al gruppo pilota dal sotto macchina.
- Smontare la candelella (Fig. 3 pos. 5) perchè questa è molto fragile.
- Svitare il dado con una chiave da 10 mm (Fig. 3 pos. 2) e smontare l'ugello pilota. L'ugello è agganciato al bicono (Tav. 3 pos. 3).
- Sostituire l'ugello pilota con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II Cap. 2.6.
- Stringere bene il dado con chiave da 10 mm.

NB: Controllare la tenuta con bolle di sapone.

- Rimontare la candelella.

3.3 REGOLAZIONE BRUCIATORE PRINCIPALE

- Per la regolazione dell'aria primaria; svitare la vite (Tav. 2 pos. 2) con una chiave a tubo di 8 mm.
- Impostare la distanza X mm della boccolo/venturi (Tav. 2 pos. 1) corrispondente al gas prescelto.
- Bloccare la boccola con la vite (Tav. 2 pos. 2)
- Accendere il bruciatore pilota e il bruciatore principale secondo le istruzioni del Cap. 5

3.4 CARATTERISTICHE DELLA FIAMMA

Ad un controllo visivo la fiamma deve essere di colore azzurro cupo esente da punte gialle troppo evidenti e con coni stabili alla base.

Nel caso di fiamma con eccesso di aria le fiamme sono corte, viola, tendenti a staccarsi dal bruciatore.

A regolazione avvenuta non devono verificarsi nè distacco nè ritorno di fiamma durante il funzionamento, sia a bruciatore caldo, sia a bruciatore freddo.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIU' IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi. Sono da controllare il gruppo bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas e smontare il frontalino.
- Procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

A - Termocoppia (Fig. 3 pos. 4)

- Svitare il dado (Fig. 3 pos. 1) con una chiave di 10 mm.
- Smontare il dado sulla valvola con una chiave del 9 (Vedi Tav. 4)
- Sostituire la termocoppia.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candelella (Tav. 3 pos. 5)

- Smontare il dado (Tav. 3 pos. 9) con una chiave del 10

- Staccare il cavo dell'alta tensione.
- Sostituire la candele.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C - Bruciatore pilota (Fig. 3 pos. 6)

- Smontare la candele
- Smontare la termocoppia con una chiave di 10 mm.
- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm.
- Smontare il pilota con una chiave a brugola di 4 mm.
- Sostituire il bruciatore pilota.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Stringere bene il dado (Fig. 3 pos. 2) e controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

D - Bruciatore principale (Tav. 3)

- Smontare il cruscotto superiore.
- Smontare il cruscotto inferiore.
- Dieto la valvola gas svitare la parte frontale della camera di combustione (n° 7 viti taglio croce o con chiave e tubo di 7).
- Con una chiave di 10 accedere all'interno della camera di combustione (mantenendo sempre la vasca della brasiera in posizione orizzontale e avendo l'avvertenza di spegnere l'interruttore generale per togliere tensione all'impianto della macchina) svitare le 2 viti che fissano il bruciatore pilota al bruciatore principale e sfilarlo dalla parte sotto la macchina.
- Eseguire le operazioni del caso e rimontare il tutto in ordine inverso.

E - Termostato e termostato limite

- Smontare il cruscotto inferiore Tav. 4 Pos. C
- Togliere tensione alla macchina
- Tirare i bulbi verso l'esterno.
- Staccare i fili connessi a pressione.
- Sostituire il particolare difettoso.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

F - Valvole multifunzionali gas

- Staccare l'interruttore dell'alimentazione elettrica.
- Smontare il cruscotto Tav. 4 pos. C
- Smontare la termocoppia con una chiave 9 mm.
- Smontare il dado del tubo gas Ø 6 mm con una chiave 10 mm.
- Allentare il dado del tubo gas Ø 14 mm con una chiave di 24 mm e smontare la flangia con O.R. (uscita valvola).
- Smontare le viti con una chiave di 8 mm (entrata valvola).
- Togliere lo spinotto di alimentazione 230 V.
- Togliere la valvola dalla sede.
- Controllare se le guarnizioni sono ancora in buono stato, in caso contrario sostituirle.
- Rimontare il tutto in senso inverso; per i collegamenti elettrici usare lo schema elettrico.
- Controllare la perdita gas con bolle di sapone sui collegamenti gas appena stretti.
- Regolare la pressione all'ugello secondo la Tabella II iniettori.
- Montare il tappo sul regolatore di pressione secondo la Tabella II iniettori.

5.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Da usare sotto sorveglianza !!!

Mai usare la brasiera come friggitrice, questo è molto pericoloso !!!

PREMESSA

Prima di mettere in funzione l'apparecchietta, lavare accuratamente l'interno della vasca con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

Il riempimento della vasca si ottiene aprendo il rubinetto (N) che introdurrà l'acqua attraverso l'erogatore (E).

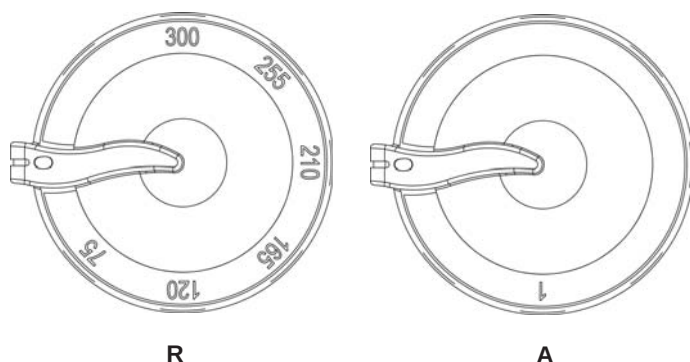
Non adoperare mai sale da cucina di grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo della vasca ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale di pezzatura minima (minore di 3 mm.) e ad avvenuta ebollizione. Se ciò non è possibile ed il sale da sciogliersi è a grana grossa schioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.

5.1 ACCENSIONE PILOTA (TAV. 1)

- Accendere l'interruttore di linea e ruotare la manopola A nella pos. 1 per dare tensione (230 V) alla brasiera
- Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio.
- Ruotare la manopola R fino alla temperatura desiderata.
- Premere la manopola B (Tav. 1) della valvola gas quando è nella posizione (★).
- Premere e tenere premuta la manopola fino all'accensione del pilota.

L'accensione è verificabile guardando attraverso lo spioncino ricavato nel cruscotto.

- Ruotare la manopola B (Tav. 1) in senso antiorario nella posizione (🔥) per dare il consenso al bruciatore di accendersi.
- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola (B Tav. 1) della valvola in senso orario nella posizione contrassegnata con il simbolo (●)



POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	320°C

5.2 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver acceso il pilota, il bruciatore si accende girando la manopola (B Tav. 1) in senso antiorario e portarla sulla posizione (🔥).

5.3 SPEGNIMENTO

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola in senso orario portandola nella posizione accensione pilota (★). Per lo spegnimento anche del pilota, ruotare ancora la manopola (B Tav. 1) in senso orario portandola nella posizione contrassegnata con il simbolo (●).

5.4 SOLLEVAMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Per agevolare lo svuotamento della vasca, la brasiera munita di un spioncino meccanico di sollevamento che viene messo in movimento ruotando il volantino di ribaltamento (V), che fa sollevare la vasca sino a ribaltarsi di 90°.

ATTENZIONE: durante il funzionamento del bruciatore, assicurarsi che la vasca sia perfettamente orizzontale e appoggiata al piano.

5.5 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le brasieri sono dotate di un termostato di sicurezza Z, (posizionato sotto il cruscotto inferiore a destra) che interviene in caso di anomalia di funzionamento del termostato di servizio. Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato. Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

5.6 BRASIERE CON SOLLEVAMENTO AUTOMATICO

- Inserire l'interruttore generale (omnipolare)
- Inserire l'interruttore "acceso/spento", la lampada spia verde di "Tensione sull'apparecchio" si accenderà.
- Con il pulsante (S, sollevamento vasca) si può sollevare la vasca.
- Con il pulsante inferiore (D, discesa vasca) la vasca scenderà.

NB: Il motore per il sollevamento vasca viene automaticamente fermato nella posizione massimo aperto e completamente chiuso. Se la vasca non è scesa completamente il sistema di riscaldamento vasca non può funzionare.

ATTENZIONE: Manutenzione obbligatoria ogni 6 mesi.

Il meccanismo di sollevamento vasca sia in manuale che elettrico ha bisogno di manutenzione. Questo tipo di manutenzione deve essere eseguito da un centro assistenza autorizzato.

- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

VASCA DI COTTURA

Svuotare la vasca, quindi pulire accuratamente usando un opportuno detergente ed evitando di raschiare o graffiare il fondo della vasca stessa. Risciacquare abbondantemente in modo da togliere ogni traccia di detergente.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con un opportuno prodotto detergente.

CONTENTS

SECTION	DESCRIPTION	PAGES
	General notices	15
1.	Technical data	16
1.1	Gas-fed tilting bratpan Domina Series, Category II (Natural gas and L.P.G.)	16
1.2	Technical characteristics	16
2.	Installation instructions	16
2.1	Information about gas-fed tilting bratpan Domina series	17
2.2	Laws, regulations and technical directives to be complied with	17
2.3	Installation place	17
2.4	Positioning	17
2.5	Water connections	17
2.6	Table II: Gas technical data, pressure, nozzles, burners, pilot and idle screw unit type: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T	18
	Table II: Gas technical data, pressure, nozzles, burners, pilot and idle screw unit type: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25	18
2.7	Gas system connection	18
2.7.1	Discharge of exhaust flue products.	19
2.7.2	How to achieve the nominal thermal capacity	19
2.7.3	Pressure check	19
2.7.4	Liquid gas operation control	19
2.7.5	Operation control	19
2.8	Electrical connection	19
2.8.1	Earthing	20
2.9	Adjusting the gas pressure at the burner	20
2.9.1	Sit 820 valve	20
2.9.2	Setting the pressure regulator	21
3.	Trasforming for operation with another type of gas	22
3.1	Replacement burner injector	22
3.2	Replacement pilot burner injector	22
3.3	Main burner adjustment	22
3.4	Characteristics of the flame	22
4.	Replacing the most important components	22
5.	User instructions	23
5.1	Burners ignition	24
5.2	Igniting the main burner and adjusting the temperature	24
5.3	Extinction	24
5.4	Container lifting and draining	24
5.5	Temperature limiting device	24
5.4	Automatic tiliting pan Mod GBRA and GBRAVI	24
6.	Maintenance and cleaning	25
	INSTALLATION DIAGRAM	62

GENERAL NOTICES

- Read the instructions contained in this manual carefully as they provide important information on the correct installation, operation and maintenance procedures.
- Store this manual carefully for future reference by the operators.
- After removing the packing, make sure the unit is in good order and, in case of doubt, do not use the unit, call in professionally qualified personnel.
- Before connecting the unit, make sure that the data on the plate correspond to those of the gas mains.
- The unit must only be used by a specifically trained person.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the unit from the gas supply.
- Deactivate the unit if a fault occurs or it functions badly. For any repairs, call solely an authorized technical service centre and ask for genuine parts. Failure to comply with the above may jeopardize the safety of the unit.
- This unit must only be used for the purposes for which it has been expressly designed.
- Never wash the unit with direct or high-pressure jets of water.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.
- If the unit is not to be used for a long time, give all the steel surfaces a good wipe over with a cloth lightly soaked in Vaseline oil in order to apply a protective film. Periodically ventilate the premises.

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 GAS-FED TILTING BRATPAN DOMINA SERIES, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL	DIMENSION mm.					THERMAL CAPACITY (Hi)		GAS CONSUMPTION (15°C)			POWER INPUT TOTAL	Net weight
	EXTERN	TANK						L.P.G. G30 G31 g/h	Natural Gas H G20 m³/h	Natural Gas L G25 m³/h		
		W x D x H*	W x D x H	Vol. lt.	Vol. m³							Surface dm²
GBR9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBRA9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRAV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBR9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150
GBRA9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRAV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150

*SUPPLY VOLTAGE: 220...240 - 1F

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

- AISI 304 20/10 stainless steel pan with rounded corners, AISI 304 bottom 10 mm thick or compound 13 mm thick in the VI version for optimum temperature distribution.
- Cooking surface area 50 dm².
- Manual pan tilting with handwheel or automatic with gearmotor controlled by up/down push-button..
- Water supply tap
- Balanced lid with torsion spring.
- Hinge and handle made of stainless steel, safety device to stop heating when lifting the pan.
- Gas heating with stainless steel burner with stabilized flame branches, controlled by electric valve.
- Electronic burner ignition.
- Safety thermostat with manual reset.

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

See technical data tables : 1.1 and 2.6

WARNINGS:

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof, or it has to be placed at a distance of 10 cm.

Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

2.1 INFORMATION ABOUT GAS-FED TILTING BRATPAN DOMINA SERIES

This manual applies to our Gas-Fed tilting Bratpan Domina Series, Type A Category II (Natural Gas and L.P.G.).
See table 1.1 - 2.6

The label according to EN437 and EN203 regulations, Part 1, is located at back and inside.

Example for Italy label:

Category II 2H3÷

Pe = Incoming Pressure

Pi = Nozzle Pressure

V		Hz	kW		Type
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE	NL	tipo
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	mbar
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	mbar
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE	NO
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30
ΣQn		G20	m³/h	G30	Kg/h
(Hi)		G25	m³/h	G31	Kg/h

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the Gas Supply Company, which should issue an authorisation before installation.
- Instructions for the "Installation of gas equipment"
- Hygienic regulations.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2 cu.m/hr x kW P.T. (Thermal capacity)).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.5 WATER CONNECTIONS

In order to perform a correct installation, it is essential that :

- The unit be supplied with drinkable water.
- The water inlet pipe be connected to water main by check-valves to be shut off when the unit is not operating or when servicing it.
- Between check-valves and the pipe connecting the folding, mechanical filter be installed in order to prevent any ferrous slag to be introduced, which may corrode by oxidation and in the long run oxidise the folding itself. It is advisable, however, before connecting the last piping section the folding fittings, to drain a certain amount of water in order to clear the pipes from any ferrous slag.

2.6

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, NOZZLES, BURNERS, PILOT AND IDLE SCREW
UNIT TYPE: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T

COUNTRY	NOZZLE CATEGORY	GAS TYPE	INCOMING GAS PRESSURE mbar			BURNER		BY-PASS	PILOT	NOZZLE GAS PRESSURE		THERMAL CAPACITY NOM. kW (1)		GAS CONSUMPTION (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type STAMPED	R.o.A. X mm.	Ø mm. STAMPED	"TARGHET" STAMPED	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T.Min. ca.33%	l/h	g/h
ENG., ICEL., DENM., FIN., SWED., PORT., GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	370 L	-	-	36	13,8	-	21	-	2222	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	415 L	25	-	36	11,5	-	21	-	2585	-
ICEL., DENMARK, FINLAND, SWEDEN	3B/P	G30* G31	29	25	35	225/300 W	-	-	19	27,5	-	21	-	651 753	1656 1431
GREECE	3F	G30* G31	29 37	20 25	35 45	225/300 W	-	-	19	27,5 35,2	-	21	-	651 859	1656 1631
NORWAY	3P	G31*	30	25	35	230/300 W	-	-	19	28,4	-	21	-	859	1631
ENGLAND, IRELAND PORTUGAL	3P	G31*	37	25	45	225/300 W	-	-	19	35,2	-	21	-	859	1631
ENGLAND, NETHERLANDS	3P	G31*	50	42,5	57,5	205/300 W	27	-	19	48,1	-	21	-	859	1631

R.o.A. = Regulation of primary air

* Pressure regulator excluded

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200W. Nozzle marking Ø 1/100

K = Short nozzle l = 15 mm

L = Long nozzle=25 mm

F = Fixed

TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, NOZZLES, BURNERS, PILOT AND IDLE SCREW
UNIT TYPE: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25

COUNTRY	NOZZLE CATEGORY	GAS TYPE	INCOMING GAS PRESSURE mbar			BURNER		BY-PASS	PILOT	NOZZLE GAS PRESSURE		THERMAL CAPACITY NOM. kW (1)		GAS CONSUMPTION (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type STAMPED	R.o.A. X mm.	Ø mm. STAMPED	"TARGHET" STAMPED	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T.Min. ca.33%	l/h	g/h
ENG., ICEL., DENM., FIN., SWED., PORT., GREECE, IRELAND	2H	G20	20	17	25	400 W	-	-	36	13,5	-	24	-	2540	-
NETHERLANDS	2L	G25	25	20	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ICEL., DENMARK, FINLAND, SWEDEN	3B/P	G30* G31	29	25	35	235/300 W3	-	-	19	27,4	-	24	-	744 861	1893 1635
GREECE	3F	G30* G31	29 37	20 25	35 45	235/300 W3	-	-	19	27,4 35,0	-	24	-	744 982	1893 1864
NORWAY	3P	G31*	30	25	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ENGLAND, IRELAND PORTUGAL	3P	G31*	37	25	45	235/300 W3	-	-	19	35,0	-	24	-	982	1864
ENGLAND, NETHERLANDS	3P	G31*	50	42,5	57,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

R.o.A. = Regulation of primary air

* Pressure regulator excluded

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200W. Nozzle marking Ø 1/100

K = Short nozzle l = 15 mm

L = Long nozzle=25 mm

F = Fixed

2.7 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1)
- The unit is tested and fitted to operate with natural gas H G20 - 20mbar.

* **N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.**

- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with bubble soap.

2.7.1 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS.

The units should be installed in premises suitable for the discharge of flue products, which must occur in compliance with the installation instructions. Our equipment (see Table 1.1 for technical data) is classified as:

GAS UNITS TYPE A

They are not suitable to be connected to a flue discharge control. The gas unit should be positioned beneath a draft hood with its system complying with the Regulations. (This unit needs at least 2cu.m/hr • kW T.C. (Thermal Capacity).

Check kitchen ventilation: it should be complying with the Regulations in force.

2.7.2 HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply.

Indication shown on packing and/or the label of the unit.

If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.

See Table II for the nozzle, the idle screw (bypass), the primary air regulation, (X mm), the pilot nozzle and the nozzle pressure for the main burner.

N.B.: The names of nozzles “2H” and “3+” are shown on the left side of Table II.

2H= G20 - 20mbar

3+= G30 - 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure.

In our sector, we almost always have to deal with G31 - 37mbar!

Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air, the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.

Attention: If the incoming gas’ “dynamic” pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.

N.B.: Should the pressure vary more to than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20 - 22mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20 - 25mbar, notify the gas Company.

Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

2.7.3 PRESSURE CHECK

INCOMING PRESSURE CHECK (Pe) Fig. 1

Check the inlet pressure with a manometer (0,80mbar w.g. accuracy at least 0,1 mbar).

Unscrew the screw (A) of the pressure test nipple (B).

Connect a silicone rubber tube to the manometer and or the test nipple (B) light on the pilot and main burner and check the dynamic inlet pressure.

Tight screw (A) with the washer (C) for the gas soundness.

Check Gas leak with a soapsolution; never with a lighted match.

NOZZLE PRESSURE CHECK (Pi) Fig. 1

In order to check the pressure tube of the nozzle (Pos 6), loosen the screw (E).

2.7.4 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.

Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.

Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient. See also the publication “Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems”.

2.7.5 OPERATION CONTROL

- Startup your cooker in according to the instructions of Chapter 5.
- Carry check for no gas leak occurred on reason of installation work. Do it in according to local prescriptions.
- Check pilot flam lighting and ignition of the main burner.
- Check exhausts regular conveyance outdoor.
- Place a sticker for record of adjustment data given to your cooker. This will turn into appreciable advantage given to the technicians who shall take care of your appliance on occasion of maintenance or of repairs.

2.8 ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent

personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

2.8.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols ($\perp$) placed on the line-receiving terminal board. The earthing system should comply with the law in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).

2.9 ADJUSTING THE GAS PRESSURE AT THE BURNER

2.9.1 SIT 820 VALVE

Foreword:

The SIT 820 NOVA valves are multi-functional controls designed to optimize the performance of modern gas appliances: **safety, quiet operation, durability.**

SIT is certified, from product development to production and quality control, to ISO 9001.

Main features of the valves:

SIT 822 NOVA: Automatic multi-functional valve with ON-OFF safety solenoid valve EV1 in class **B** and adjustment solenoid valve EV2 in class **RM**, both with silent operation.

- Passing from natural gas to L.P.G. is extremely easy.
- Setting the pressure at the nozzle is easy.
- Servo-assisted pressure regulator.
- Slow ignition device "1° Step".

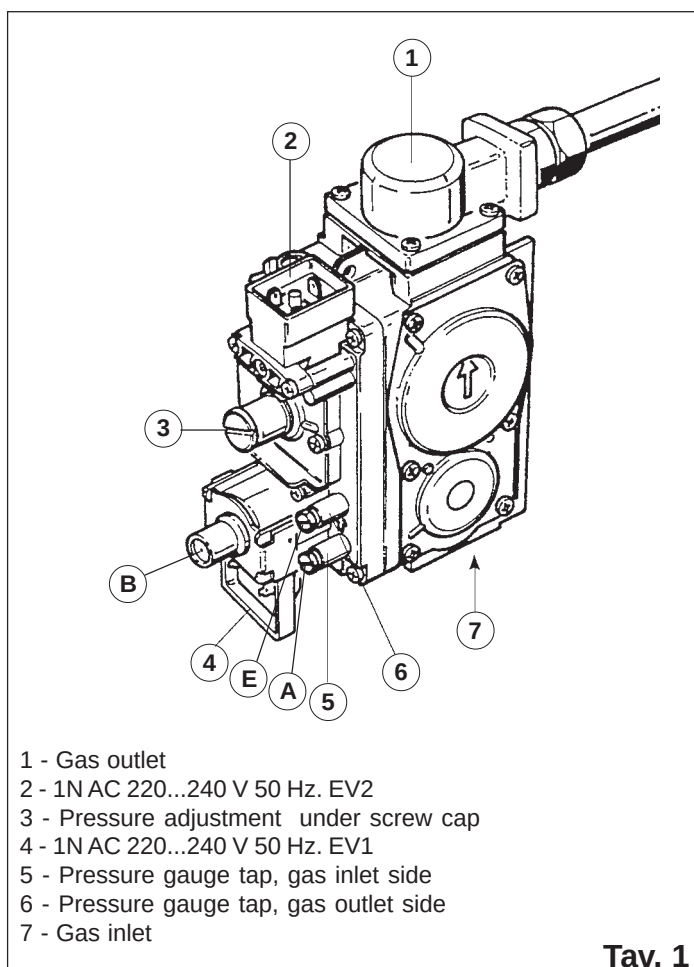
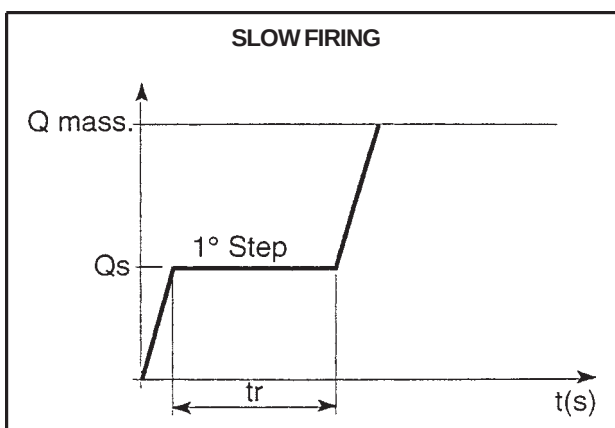
Q mass. = Maximum heat capacity

Qs = Slow ignition capacity

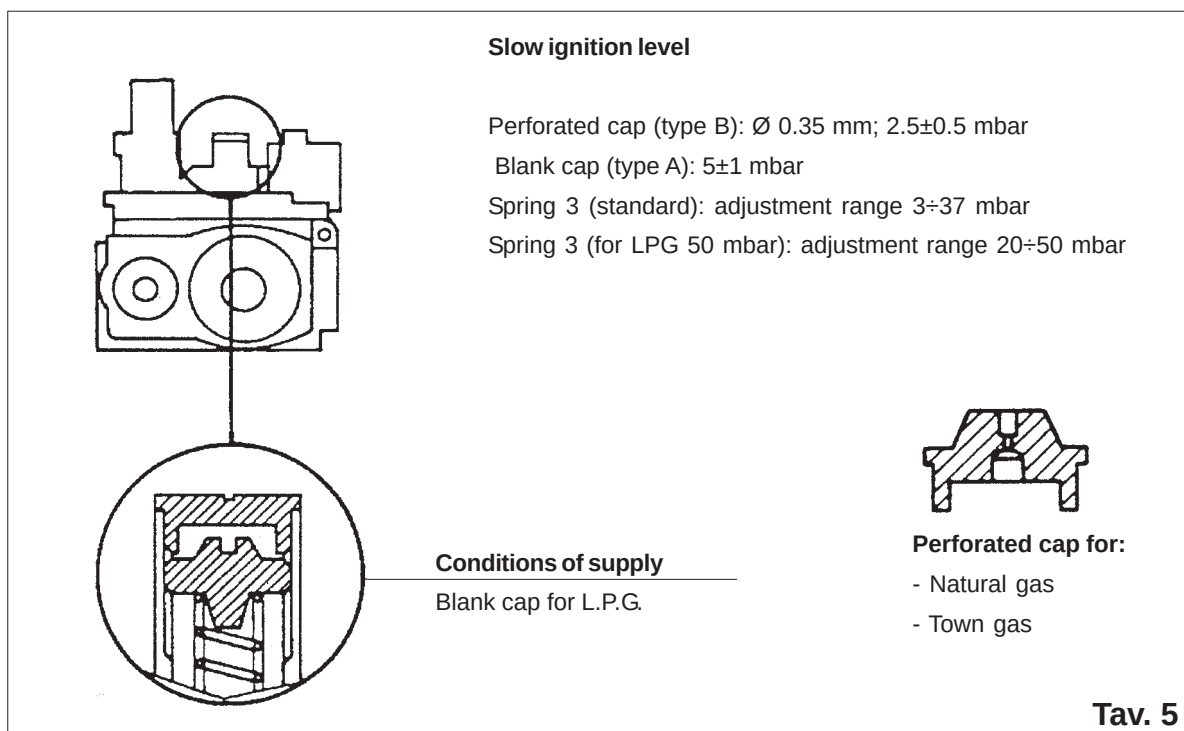
tr = Slow ignition time variable

from 3 to 12 sec.

Reset time ≤ 10 sec.



Tav. 1



2.9.2 SETTING THE PRESSURE REGULATOR (TAB.6)

N.B. It is compulsory to use a pressure gauge (0-100 mbar)

a) Take out the screw 1, type A or B.

b) Screw down the screw 2 to increase the outlet pressure, unscrew it to decrease it.

To exclude the pressure regulator, when using LPG, gently screw down the screw 2 fully.

In these conditions exclusion is guaranteed down to 37 mbar.

To exclude the pressure regulator at higher values it is necessary to replace the spring 3.

N.B. Adjusting initial gas pressure at the burner

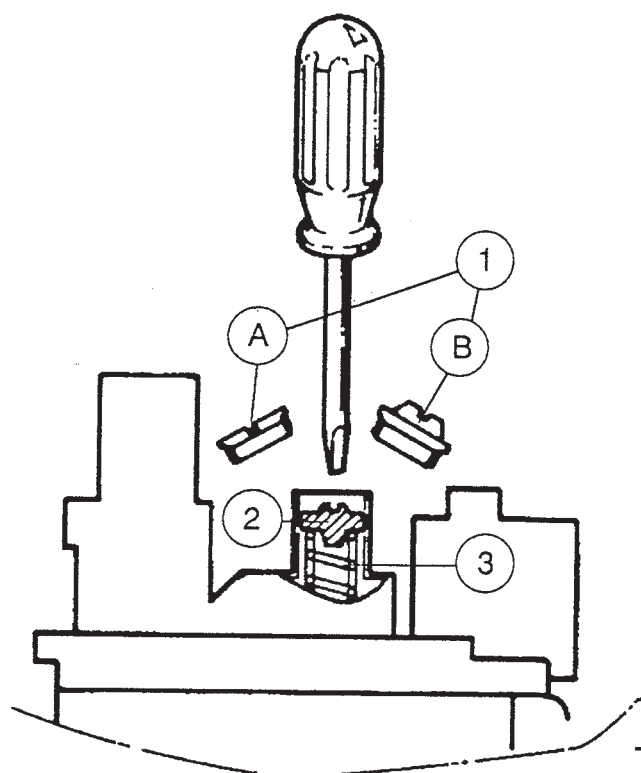
The oven is tested and fitted for operating on:

A) Liquid gas 30 mbar (butane) or propane gas 37 mbar with

- Blank cap
- Spring (Tab.6 pos.3) type 3÷37 mbar

B) Natural gas 20 mbar with

- Perforated cap
- Spring type 3÷30 mbar (Tab.6 pos.3) adjusted so as to obtain the right pressure at the nozzle.



3.

TRASFORMING FOR OPERATION WITH ANOTHER TYPE OF GAS

3.1 REPLACEMENT BURNER INJECTOR

- You access the nozzle from under the machine. The item is visible and not protected.
- Unscrew the injector with a 17 mm key (Plate 2 pos. 3).
- Replace the injector with the suitable one, according to the Injector Table II.
- Tighten the injector with a 17 mm key.
- **N.B. Do not forget to put the aluminium washer!**

3.2 REPLACEMENT PILOT BURNER INJECTOR

- Access the pilot unit from under the machine.
- First of all unscrew the nut and take away the sparking plug (Plate 3 pos. 5) because it is very delicate.
- Unscrew nut (Plate 3 pos. 2) with a 10 mm key.
- The injector is hooked on the biconus (Plate 3 pos. 3)
- Replace the pilot injector with a suitable one, according to the injector Table II Chapter 2.5.
- Tight the nut (Plate 3 pos. 2) very well with a 10 mm key.
- **Check seal with soap bubbles.**
- Remount sparking plug.

3.3 MAIN BURNER ADJUSTMENT

- Primary air adjustment: unscrew the screw (Plate 2 pos. 2) with a 8 mm key.
- Set the x mm distance of the bush/Venturi tube (Plate 2 pos. 1) correspondent to the gas chosen, according to Table II Chapter 2.5.
- Lock the bush with the screw. (Plate 2 pos. 2)
- Ignite pilot burner and main burner according to user's instructions Chapt. 5.

3.4 CHARACTERISTICS OF THE FLAME

According to a visual check, flame must be deep blue and it must not have any yellow point and with stable cones at the source. If the flame has too much air, there will be short, violet flames, lifting of the burner flames. After adjustment, flames must not lift or have any flash back while working, both with hot burner and/or cold burner.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

4.

REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS

This appliance has to be checked at least every 6 months. It has to be checked the burner unit, ignition and operation of the burner.

- For any repairs, consult exclusively an authorised assistance centre and ask for original spare parts.
- Before carrying out the disassembling of components and their replacement, shut off the gas valve.
- Remove the front panel.
- Proceed to replace the most important components:

A – Thermocouple (Plate 3 pos. 4).

- Unscrew nut (Plate 3 pos. 1) with a 10 mm key; pilot burner side.
- Unscrew nut (Plate 4) with a 9 mm key; multifunction valve side.
- Exchange thermocouple.
- Remount all in the opposite direction.

B – Sparking plug pilot burner (Plate 3 pos. 5)

- Unscrew nut (Plate 3 pos. 9) with a 10 mm key.
- Take away the high tension cable.

- Exchange sparking plug.
- Remount all in the opposite direction.

C – Spark ignition device

- This device is in the box of the electrically components.
- To exchange the ignition transformer is very easy.
- Use wiring diagram for the electric connections.

D – Pilot burner (Plate 3)

- First of all take away the sparking plug (See B) because it is very delicate.
- Disconnect thermocouple (See A) with a 10 mm key (Plate 3 pos. 2).
- Take away the pilot burner with a “special” spanner 4 mm.
- Exchange pilot burner.
- Remount all in the opposite direction.
- Check gas seal with soap bubbles.
- Tight very good nut (Plate 3 pos. 2) with a 10 mm key.

E – Mean burner (Plate 3)

- Disassemble the upper panel board.
- Disassemble the lower panel board.
- Behind the gas valve, loosen the front part of the combustion chamber (n° 7 cross-slotted screws or with socket spanner no. 7).
- With spanner no. 10 access the inside of the combustion chamber (by always keeping the tank of the brazier in horizontal position and by turning off the main switch to turn off the power of the machine system), loosen the 2 screws that fix the pilot burner to the main burner and remove it from under the machine.
- Carry out the required operations and reassemble the whole by proceeding in reverse order.

F – Thermostat and limite thermostat

- Disassemble the lower panel board Table 4 Pos. C
- Turn off the machine
- Extract the bulbs
- Disconnect the pressure-connected wires.
- Replace the faulty item.
- Remount all in the opposite direction.

G – Multifunction Control

- Disconnect the switch of the electrical power supply.
- Disassemble the panel board Table 4 pos. C
- Unscrew nut thermocouple with a 9 mm key.
- Unscrew nut gas supply pilot burner with a 10 mm key.
- Unscrew nuts of gas inlet and outlet with a 25 mm key.
- Remove the 230 V power supply plug.
- Remove the valve from its seat.
- Check if the gaskets are still in a good state, replace them, if necessary.
- Check gas seal with soap bubbles.
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION: Check the gas seal with soap bubbles.

5.

USER INSTRUCTIONS

Please always use this device under your personal control !

Never use the bratpan as a frying pan ; it may be very dangerous !

FOREWORD

Before operating this device, wash thoroughly the inner part of the container with warm water and detergent and rinse repeatedly.

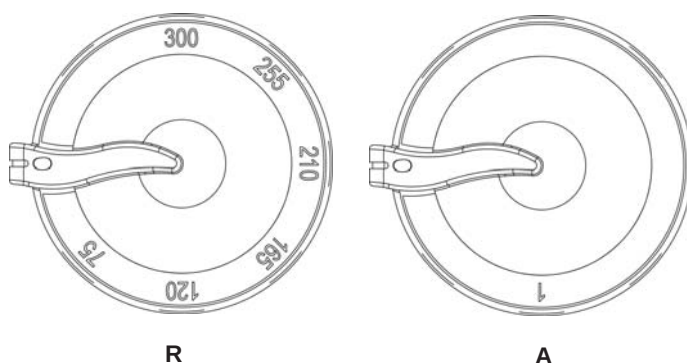
Open tap (N) to fill the container. Water will be supplied by tap (E).

Never use large crystals of salt ; it may deposit on the bottom of the container and because of its heavy weight, may not be completely dissolved. In the long run, all salt not dissolved may generate corrosion problems on the contact spot. Please use

small crystals of salts (less than 3 mm) only after boiling. If this is not possible and the salt to be dissolved has large crystals, dissolve it in warm water in a separate container.

5.1 BURNERS IGNITION (FIG. 5-6)

- Turn on the switch and turn knob A in pos. 1 to turn the power (230 V) of the brazier on
- Open the main cock of the gas distribution network.
- Turn knob R till the desired temperature.
- Press knob B (Table 1) of the gas valve when it is in position (★).
- Press and hold down the knob until the pilot starts.
- Turn knob B (Table 1) counter-clockwise in position (🔥) to allow the ignition of the burner.
- To turn the burner off, turn the knob (B Table 1) of the valve clockwise in the position marked with the symbol (●).



KNOB POSITION	OIL TEMPERATURE
1	60°C
2	90°C
3	120°C
4	150°C
5	185°C
6	215°C
7	245°C
8	285°C

5.2 IGNITING THE MAIN BURNER AND ADJUSTING THE TEMPERATURE

Having ignited the pilot, the burner is activated by turning the knob (B Tav. 1) counter-clockwise and set it to position (🔥).

5.3 EXTINCTION

The shut down of the main burner occurs by turning the knob clockwise and setting it to pilot starting position (★). To turn of the pilot, turn the knob (B Table 1) clockwise and set it to the position marked with the symbol (●).

5.4 CONTAINER LIFTING AND DRAINING

In order to facilitate the drainage of the container, the bratpan is equipped with a mechanical lifting device that is moved by rotating the tilting hand wheel (V) ; it lifts the container until tilting at 90°.

Warning : during the operation of the burner, make sure that the container is in a perfect horizontal position and is laying onto the floor.

5.5 TEMPERATURE LIMITING DEVICE

Bratpans are equipped with a safety thermostat Z, (placed under the lower board panel on the right) that is activated in case of an irregular operation of the standard thermostat.

After the activation of the safety thermostat, you need to re-activate the thermostat in order for the bratpan to operate. This operation has to be carried out by highly skilled personnel who will investigate the reason of the activation.

5.4 AUTOMATIC TILTING PAN MOD. GBRA AND GBRAVI

- Switch on omnipolar switch for the power.
 - Switch to position 1 the main appliance switch (Plate 5 pos. 1). The green controllamp indicates that your appliance is not.
 - With the push button (Plate 5 pos. 9) you can tilt the pan.
 - Upper push button pan is tilting. Lower push button pan goes down.
- N.B. tilting motor stops automatically if the “Pan” is in the maximum or minimum position.
If the “Pan” isn’t completely down, the gas burner cannot work.

Attention: Check every 6 month the working of the tilting-mecchanism. See Maintenance.

- Before maintenance operations, put the electric power supply off. Close the water-and gas cocks.
- Daily scale stainless steel parts with tepid soapy water, then abundantly rinse and dry with care.
- Never use abrasive products (such as steel wool, brush or normal steel scrapers) that can rust the stainless steel surface. In case, polishing by using stainless steel wool in silking direction.
- If the appliance is not used for a long period, energetically clean all the steel surfaces, by using a cloth damped with vaseline oil to lay off a protective film. Periodically air the rooms.
- Absolutely avoid any continuous or discontinuous contacts with ferrous materials do not cause galvanic corrosions.
- The cover of the brais cooker, when not in service, must be open.
- After emptying the pan, carefully wash it in order to scrape off the scale; in preference, we recommended to use nylon brushes.
- As regards models with iron bottom, after cleaning, turn the appliance on for some minutes, turning the knobs on maximum position, in order to dry the bottom in the shortest time. Then lubricate it by using a light thread of oil.
- Periodically (every six months) lubricate screw and nut screw of the turnover mechanism, by using heat resistant grease. To execute such operation, disassemble the front panel.

CAUTION

During connection, it is absolutely necessary, to avoid the contact of tank stainless steel surfaces with ferrous materials.

Eliminate any eventual metal chips that can foul the bottom or the walls of the tank, during water pipe connection.

If the appliance is not used for a long time, do not leave water inside the tank.

The manufacturer does not answer for the damage due to non-observance of the a.m. instructions.

Do not wash the appliance with high pressure or direct jets because any possible infiltration inside the electric system could damage the regular operation of the appliance and its safety system.

TABLE DE MATIERES

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Regles generales	27
1.	Donnees techniques	28
1.1	Sauteuse gaz basculante Serie Domina, Cat. II (Gaz Méthane et G.P.L.)	28
1.2	Caracteristiques techniques	28
2.	Instructions pour l'installation	28
2.1	Plaquette d'identification des sauteuses gaz basculante Serie Domina	29
2.2	Legislation a respecter	29
2.3	Lieu d'installation	29
2.4	Mise en place	29
2.5	Raccord eau	29
2.6	Tableau II : Donnees techniques gaz, pression, gicleurs bruleurs flamme pilote et vis du minimum, appareil modele GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T	30
	Tableau II : Donnees techniques gaz, pression, gicleurs bruleurs flamme pilote et vis du minimum, appareil modele GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25	30
2.7	Raccordement a l'installation du gaz	30
2.7.1	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration	30
2.7.2	Comment obtenir un debit thermique nominal	31
2.9.1	Controle de la pression	31
2.7.4	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	31
2.7.5	Controle du fonctionnement	31
2.8	Branchement electrique	31
2.8.1	Mise a la terre	32
2.9	Reglage de la pression du gaz au bruleur	32
2.9.1	Soupape sit 820	32
2.9.2	Etalonnage du regulateur de pression	33
3.	Conversion du type de gas	34
3.1	Substitution de l'injecteur du bruleur	34
3.2	Reglage de la veilleuse	34
3.3	Reglage de bruleur principal	34
3.4	Caracteristiques de la flamme	34
4.	Changement des composants plus importants	34
5.	Mode d'emploi	35
5.1	Allumage du bruleur pilote	36
5.2	Allumage du bruleur principal et reglage de la temperature	36
5.3	Extinction	36
5.4	Manutention et vidage de la cuve	36
5.5	Dispositif de limitation de la temperature	36
5.6	Sauteuses a soulevement automatique	36
6.	Entretien & nettoyage	37
	SCHEMAS D'INSTALLATION	62

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONI O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 SAUTEUSE GAZ BASCULANTE SERIE DOMINA, CAT. II (GAZ MÉTHANE ET G.P.L.)

MODELE.	DIMENSIONS mm.					Débit Thermique ⁽ (Hi)		CONSOMMATION GAZ (15°C)			Puissance Electrique Absorbée(*)	POIDS NET
	EXTERNE	BAC						GPL G30 G31 g/h	GAZ NAT. H G20 m³/h	GAZ NAT. H G25 m³/h		
		L x P x H	Vol. lt.	Vol. m³	Super. dm²							
						Kcal/h	kW					kg
GBR9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRVI9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBRA9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRAVI9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBR9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRVI9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150
GBRA9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRAVI9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150

Tensione di alimentazione: 220...240V - 1F

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve en acier Inox AISI 304 20/10 a angles arrondis, fond en acier AISI 304 de 10 mm ou en "compound" de 13 mm dans la version VI pour favoriser la meilleure distribution de la temperature.
- Surface de cuisson: 50 dm².
- Basculement manuel de la cuve a laide d'une manette ou automatique a laide d'un motoréducteur.
- Robinet de remplissage.
- Ouverture et fermeture du couvercle assisté par un ressort a torsion.
- Charnière et poignée en acier Inox.
- Dispositif/de sécurité interrompant le chauffage pendant la remontée de la cuve.
- Brûleur Inox a flamme auto-stabilisée contrôlé par une valve électrique.
- Allumage électronique du brûleur.
- Thermostat de sécurité a réenclenchement manuel.
- Dispositif/de sécurité interrompant l'arrivée de gaz pendant la remontée de la cuve. ‘

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.6

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES SAUTEUSES GAZ BASCULANTE SERIE DOMINA

Cette notice concerne les Sauteuses gaz basculante de la série Domina du type A Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).
Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 - 2.6

Conformément à la norme EN 203 1ère partie, la plaquette d'identification se trouve : au dos et à l'intérieur

Exemple de la plaquette
italienne : Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont

Pi = pression au gicleur

V		Hz		kW		Type	tipo
IT-GR-GB-ES-IE		PT		FR-BE		NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	mbar		
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	mbar		
LU		IS-DK-FI-SE		AT-CH		DE	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P		
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30		
ΣQ_n		kW		G20	m³/h	G30	Kg/h
(Hi)				G25	m³/h	G31	Kg/h

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 RACCORD EAU

Pour une bonne installation il est indispensable que:

- l'appareil soit alimenté avec de l'eau potable.
- le tuyau d'arrivée de l'eau soit reliés au réseau de distribution à travers de robinet qui doit être fermé lorsque l'appareil ne fonctionne pas ou lors des opérations d'entretien.
- un filtre mécaniques soit installé entre le robinet et le tuyau de raccordement pour empêcher l'émission de scories de fer qui, en s'oxydant, provoquent l'oxydation de sauteuse.

Avant de raccorder la dernière section des tuyauteries aux raccords de sauteuse, il est conseillé de laisser s'écouler une certaine quantité d'eau afin d'évacuer les éventuelles scories de fer présentes dans la tuyauterie.

TABLEAU II : DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEURS FLAMME PILOTE ET VIS DU MINIMUM, APPAREIL MODELE GBR9T - GBRA9T - GBRV19T - GBRAV19T

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR		BY-PASS	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLEUR		DEBIT THERMIQUE NOM. (1)		CONSUMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type MARQUE	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARQUE	"TARGHET" MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca. 33%	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	G 20	20	17	15	370 L	-	-	36	13,8	-	21	-	2222	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G 20* G 25	20 25	17 17	23 30	350 L	-	-	36	17,1 21,9	-	21	-	2222 2366	-
FRANCE, BELGIQ., PORTUG.	3+	G30 G 31*	29 37	20 25	35 45	225/300 W	-	-	19	27,5 35,2	-	21	-	651 859	1656 1631
LUXEMBOURG	3P	G 31	37	25	45	225/300 W	-	-	19	36,2	-	21	-	859	1631
LUXEMBOURG	3P	G 31*	50	42,5	57,5	205/300 W	27	-	19	48,1	-	21	-	859	1631
PORTUGAL	3P	G 31*	67	50	80	195/300 W	22	-	19	59,4	-	21	-	859	1631

R.d.A. = Réglage de l'air primaire

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ.

Marquage gicleur Ø 1/100 mm

*Régulateur de pression exclu

K = Gicleur court l = 15 mm

L = Gicleur long l = 25 mm

F = Fixe

R = Réglable

TABLEAU II : DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEURS FLAMME PILOTE ET VIS DU MINIMUM, APPAREIL MODELE GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRV19T-25 - GBRAV19T-25

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR		BY-PASS	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLEUR		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSUMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type MARQUE	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARQUE	"TARGHET" MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca. 33%	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	G 20	20	17	15	400 W	-	-	36	13,5	-	24	-	2540	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G 20* G 25	20 25	17 17	23 30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FRANCE, BELGIQ., PORTUG.	3+	G30 G 31*	29 37	20 25	35 45	235/300 W3	-	-	19	27,4 35,0	-	24	-	744 982	1893 1864
LUXEMBOURG	3P	G 31	37	25	45	235/300 W3	-	-	19	36,0	-	24	-	982	1864
LUXEMBOURG	3P	G 31*	50	42,5	57,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PORTUGAL	3P	G 31*	67	50	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

R.d.A. = Réglage de l'air primaire

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ.

Marquage gicleur Ø 1/100 mm

*Régulateur de pression exclu

K = Gicleur court l = 15 mm

L = Gicleur long l = 25 mm

F = Fixe

R = Réglable

2.7 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé.
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.
- * **N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10 % de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.7.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 2.1 des données techniques) :

APPAREIL DE TYPE A

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

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique. Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

2.7.2 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.

Reportez-vous au tableau II (art. 3.4) pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.

N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.

2H = G20 à 20 mbar

3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.

Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.

Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.

Note: Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 • 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 • 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

2.9.1 CONTROLE DE LA PRESSION

CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (pe) Fig. 1

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).

Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz ; dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont.

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz (C) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (pi) Fig. 1

Dévissez la vis (E) pour contrôler la prise de pression à l'injecteur (Rep. 6).

2.7.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

2.7.5 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi Chap. 5.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage et l'inter-allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.8 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit s'effectuer dans le respect des normes CEI par des professionnels agréés et compétents.

Il faudra examiner d'abord les données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est de type fixe.

IMPORTANT : Il faudra prévoir, en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts soit de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel d'un débit adapté, avec fusibles,
- interrupteur automatique avec relais magnétothermiques correspondants.

2.8.1 MISE A LA TERRE

L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre. A ce propos, il faudra relier les bornes reportant le symbole ($\perp$) placés sur le bornier d'arrivée de la ligne, à une prise de terre, réalisée conformément aux normes en vigueur.

AVERTISSEMENTS

La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION ! N'INTERROMPEZ JAMAIS LE CABLE DE TERRE (Jaune - Vert).

2.9 REGLAGE DE LA PRESSION DU GAZ AU BRULEUR

2.9.1 SOUPAPE SIT 820

Avant-propos :

Les soupapes SIT 820 NOVA sont des contrôles multifonctions conçus pour optimiser les performances des appareils au gaz modernes : elles garantissent, sécurité, fiabilité et fonctionnement silencieux.

Toutes les phases de fabrication, de la conception au contrôle de qualité en passant par la production, sont certifiées ISO 9001.

Caractéristiques principales des soupapes :

SIT 822 NOVA: Soupape multifonctions automatique avec électrosoupape EV1 de sécurité ON-OFF en classe **B** et électrosoupape EV2 de réglage en classe **RM**, toutes les deux ont un fonctionnement silencieux.

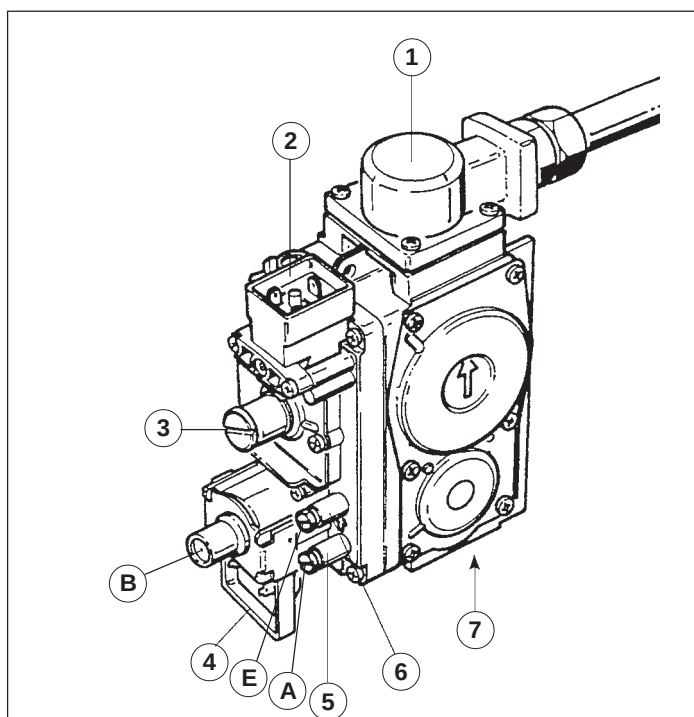
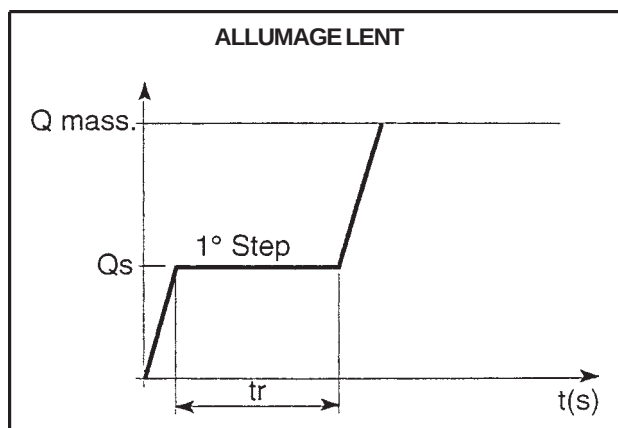
- Passage du méthane au G.P.L. simplifié.
- Etalonnage de la pression à la buse facilité.
- Régulateur de pression assisté.
- Dispositif d'allumage lent "1° Step".

Q mass. = Puissance thermique maximum

Qs = Débit d'allumage lent.

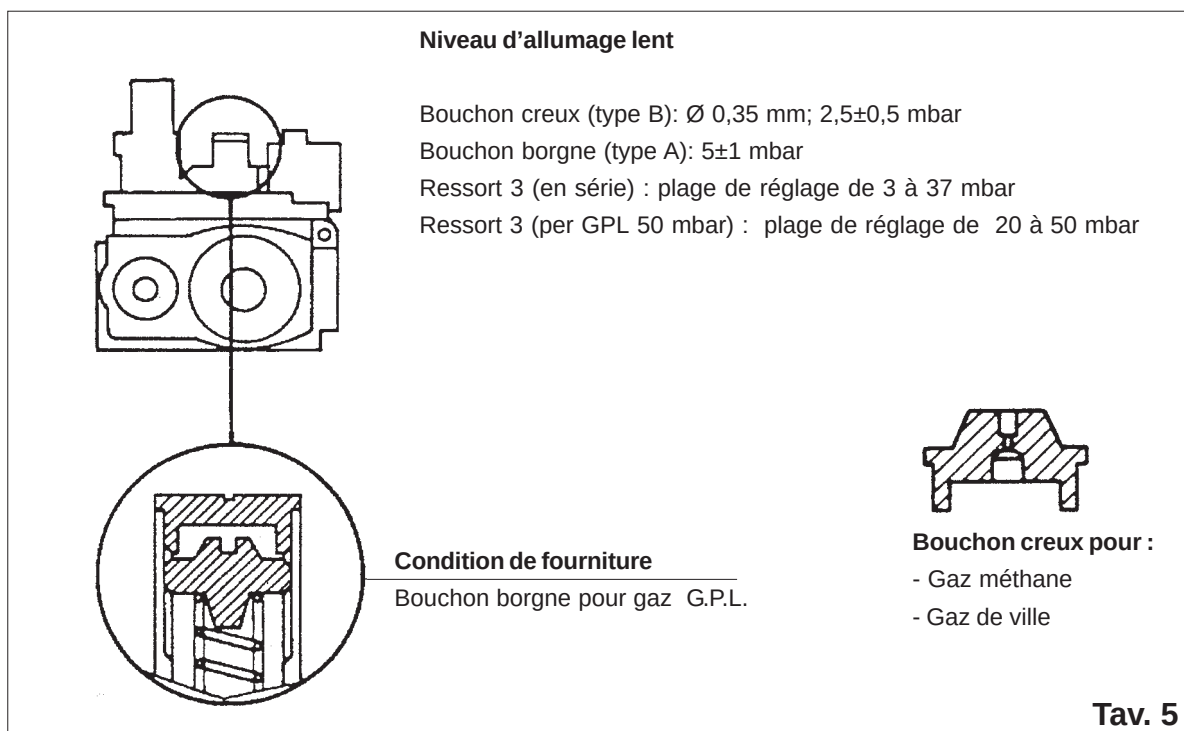
tr = Durée de l'allumage lent variant de 3 à 12 sec.

Délai de rétablissement ≤ 10 sec.



- 1 - Sortie du gaz
- 2 - AC 220...240 V 50 Hz. EV2
- 3 - Réglage de la pression
- 4 - AC 220...240 V 50 Hz. EV1
- 5 - Prise de pression en entrée soupape
- 6 - Prise de pression en sortie soupape
- 7 - Entrée du gaz

Tav. 1



2.9.2 ETALONNAGE DU REGULATEUR DE PRESSION (DES. 6)

N.B. L'utilisation d'un manomètre est obligatoire (0-100 mbar).

a) Dévissez la vis 1, modèle A ou B.

b) Vissez la vis 2 pour augmenter la pression de sortie, dévissez-la pour la diminuer.

Pour désactiver le régulateur de pression, dans l'utilisation avec GPL, vissez délicatement la vis 2.

Dans ces conditions, la désactivation est garantie jusqu'à 37 mbar. Pour désactiver le régulateur de pression à des valeurs plus hautes, il faut remplacer le ressort 3.

N.B. Réglage de la pression initiale du gaz au brûleur

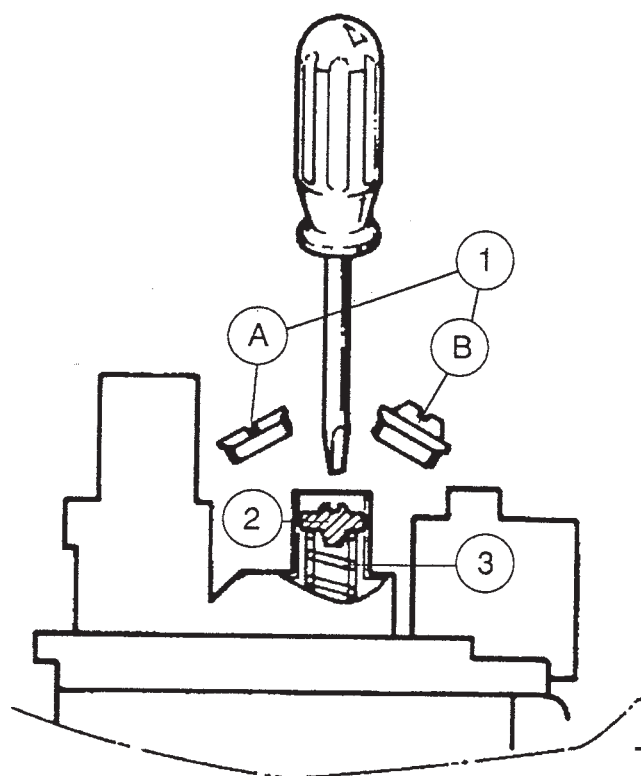
Le four a été testé et prédisposé pour fonctionner à :

A) Gaz liquide 30 mbar (buthane) ou gaz propane 37 mbar avec

- Bouchon borgne
- Ressort (Des.6 rep.3) type 3÷37 mbar

B) Gaz méthane 20 mbar avec

- Bouchon creux
- Ressort type 3÷30 mbar (Des.6 rep.3) réglé de telle façon à obtenir la juste pression sur la buse (cfr. Tableau II, III, IV).



3.1 SUBSTITUTION DE L'INJECTEUR DU BRULEUR

- On accède à l'injecteur par le dessous de la machine, la pièce est visible et pas protégée.
- Dévisser l'injecteur au money d'une clé de 17 mm (Fig. 2 pos. 3).
- Remplacer l'injecteur par celui correspondant au type de gaz choisi, selon les indications du tableau II.
- Bien serrer l'injecteur au money d'une clé de 17 mm.

NOTA : Ne pas oublier d'introduire la rondelle en aluminium .

3.2 REGLAGE DE LA VEILLEUSE

- Accédez au groupe pilote par le dessous de la machine.
- Dévisser le bouchon à vis (Fig. 3 pos. 2) et desserrer la vis de réglage.
- Allumer la veilleuse et régler la flamme au money de l'injecteur à vis et en réglant l'air primaire.
- Replacer le bouchon à vis

NOTA : Ne pas oublier d'introduire la rondelle 'étanchéité' !

3.3 REGLAGE DE BRULEUR PRINCIPAL

- Pour la réglage de l'air primaire : desserrer la vis (Fig. 2 pos. 2) avec une clef en tube de 8 mm.
- Etablir la distance X mm de la douille du venturi (Fig. 2 pos. 1) correspondant au gaz choisi selon le tableau II.
- Bloquer la douille avec la vis (Fig. 2 pos. 2).
- Allumer le brûleur de la veilleuse et le brûleur principal en suivant les indications pour les utilisateurs, Chapitre 5.

3.4 CARACTERISTIQUES DE LA FLAMME

- La flamme, qu'on peut contrôler visuellement, doit être bleu foncé sans pointes jaunes trop évidentes et avec des cônes stables à sa base
- Quand il y a trop d'air, les flammes sont sourtes, violettes et tendent à se détacher du brûleur.
- Le réglage effectué, la flamme ne doit ni se détacher ni faire retour pendant le fonctionnement, tant à chaud qu'à froid.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum.

- **Attention!** Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces d'origine.
- Avant d'effectuer toute opération de réparation, fermez le robinet du gaz.
- Démontez le panneau frontal.

A - Thermocouple (Des. 3 pos. 4)

- Dévissez l'écrou (Des. 3 pos. 1) avec une clé de 10.
- Dévissez l'écrou qui fixe la valve du gaz (Des. 4) avec une clé de 9.
- Montez un thermocouple neuf.
- Remontez le tout en sens inverse.

B - Bougie (Des. 3 pos. 5)

- Dévissez l'écrou avec une clé de 10 (Des. pos. 9).
- Débranchez le câble haute tension de la bougie.
- Remplacez la bougie usée par une neuve.
- Remontez le tout en sens inverse.

D - Brûleur pilote (Des. 3 pos. 6)

- Démontez la bougie
- Démontez le thermocouple avec une clé de 10.
- Démontez la sortie du gaz avec une clé de 10.
- Démontez le corps du pilote avec une clé à 6 pans de 4 mm.
- Remplacez le brûleur pilote.
- Remontez le tout en sens inverse.

ATTENTION: Contrôlez l'étanchéité avec de l'eau savonneuse.

E - Brûleur principal (Des. 3)

- Démontez le bandeau de commande supérieur.
- Démontez le bandeau de commande inférieur.
- Derrière la valve du gaz, dévisser la partie frontale de la chambre de combustion (7 vis cruciformes ou avec clé et tube de 7).
- A l'aide d'une clé de 10, accédez à la chambre de combustion (en veillant à toujours maintenir horizontalement la cuve de la sauteuse et déconnecter l'interrupteur général pour couper l'arrivée de courant), dévissez les 2 vis qui fixent le brûleur pilote au brûleur principal et retirez-le du dessous de l'appareil.
- Effectuez les opérations nécessaires puis remontez le tout en sens inverse.

F - Thermostat et thermostat limite

- Démontez le bandeau de commande inférieur Planche 4 Rep. C.
- Débranchez l'appareil.
- Tirez les bulbes vers l'extérieur.
- Détachez les fils reliés à la pression.
- Changez la pièce défectueuse.
- Remontez le tout en suivant l'ordre inverse de démontage.

G - Soupapes multifonctions gaz

- Déconnectez l'interrupteur électrique.
- Démontez le bandeau de commande Planche 4 rep. C.
- Démontez le thermocouple à l'aide d'une clé de 9 mm.
- Dévissez l'écrou du flexible du gaz Ø 6 mm à l'aide d'une clé de 10 mm.
- Dévissez l'écrou du flexible du gaz Ø 14 mm à l'aide d'une clé de 24 mm et démontez la bride avec joint torique (sortie soupape).
- Dévissez les 4 vis à l'aide d'une clé de 8 mm (entrée soupape).
- Enlevez la fiche d'alimentation 230 V.
- Démontez la valve de son siège.
- Contrôlez l'usure des joints et changez-les en cas de besoin.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse, pour les branchements électriques, basez-vous sur le schéma électrique.
- Contrôlez s'il n'y a pas de fuites de gaz sur les raccords avec de l'eau savonneuse.
- Réglez la pression sur la buse en fonction du Tableau II des injecteurs.
- Montez le bouchon sur le régulateur de pression en fonction du Tableau II des injecteurs.

5.

MODE D'EMPLOI

A utiliser avec prudence !

N'utilisez jamais la sauteuse comme friteuse, cela peut s'avérer très dangereux !

AVANT - PROPOS

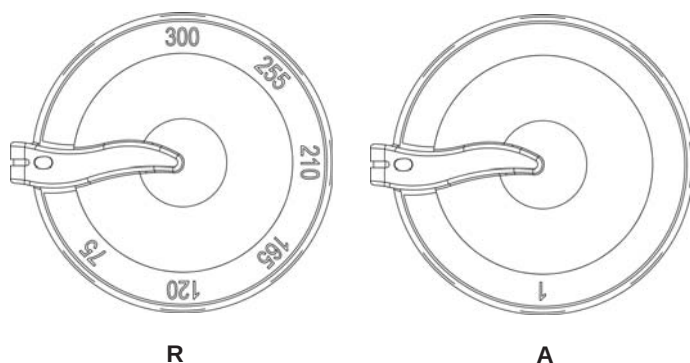
Avant de mettre en marche la sauteuse, lavez soigneusement l'intérieur de la cuve avec de l'eau chaude et du détergent. Rincez-la ensuite abondamment avec de l'eau.

Le remplissage de la cuve s'obtient en actionnant le levier (N) qui versera l'eau à travers le robinet (E).

N'utilisez jamais du sel gros de cuisine car, étant trop lourd pour se dissoudre complètement, il se dépose au fond de la cuve et crée, avec le temps, des phénomènes de corrosion. Il est donc conseillé d'utiliser du sel fin de cuisine et de le verser dans l'eau seulement quand elle bout. En cas d'impossibilité d'utiliser du sel fin, faites dissoudre le sel gros dans de l'eau chaude dans un récipient à part.

5.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PILOTE (TAV. 1)

- Allumez l'interrupteur d'alimentation et tournez la manette A sur 1 pour alimenter la sauteuse (230 V).
- Ouvrez le robinet général d'arrivée du gaz et de l'eau.
- Tournez la manette R sur la température souhaitée.
- Appuyez sur le bouton B (Planche 1) de la valve du gaz lorsqu'elle est dans la position (★).
- Appuyez sans la lâcher, sur la manette jusqu'à l'allumage du pilote.
- Tournez la manette B (Planche 1) vers la gauche sur la position (🔥) per pour permettre au brûleur de s'allumer.
- Pour éteindre le brûleur, tournez la manette (B Planche 1) de la valve vers la droite dans la position indiquée par le symbole (●).



POSITION DE LA MANETTE	TEMPERATURE
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	320°C

5.2 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Après avoir allumé la flamme pilote, le brûleur s'allume en positionnant la manette (B Tav. 1) vers la gauche sur la position (🔥).

5.3 EXTINCTION

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant la manette vers la droite sur la position d'allumage du pilote (★). Pour éteindre le pilote, tournez encore la manette (B Planche 1) vers droite sur la position reportant le symbole (●).

5.4 MANUTENTION ET VIDAGE DE LA CUVE

Pour faciliter le vidage de la cuve, la sauteuse est équipée d'un dispositif mécanique de levage qui s'actionne grâce à la manette (V) qui fait basculer la cuve de 90°.

ATTENTION! Pendant le fonctionnement du brûleur, assurez-vous que la cuve est parfaitement horizontale et qu'elle repose bien sur le plan.

5.5 DISPOSITIF DE LIMITATION DE LA TEMPERATURE

Les sauteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité Z, (placé sous le bandeau de commandes inférieur à droite) qui se déclenche en cas d'anomalie du thermostat de service.

Pour faire repartir la sauteuse après le déclenchement du thermostat de sécurité (Z), il faut réenclencher le thermostat. Cette opération doit être confiée à un personnel spécialisé qui doit d'abord éliminer la cause du déclenchement avant de réenclencher le thermostat.

5.6 SAUTEUSES A SOULEVEMENT AUTOMATIQUE

- Connectez l'interrupteur général (omnipolaire)
- Connectez l'interrupteur "allumé/éteint" (rep. 1), le témoin lumineux vert signalant l'alimentation de l'appareil, s'allumera.
- Le bouton supérieur (rep. 9) sert à soulever la cuve.
- Le bouton inférieur (rep. 9) sert à abaisser la cuve.

NB: Le moteur pour le soulèvement de la cuve s'arrête automatiquement en position complètement ouverte et complètement fermée. Si la cuve n'est pas complètement abaissée, le chauffage de la cuve n'entre pas en fonction.

ATTENTION ! Révision obligatoire tous les 6 mois.

Qu'il soit manuel ou électrique, le mécanisme de soulèvement de la cuve doit être soumis à une révision régulière. Cette révision doit être effectuée par un centre de SAV

- Avant d'effectuer les opérations d'entretien, débrancher l'alimentation électrique.
- Laver journallement les surfaces en acier inoxydable avec de l'eau savonnée tiède, rincer abondamment et essuyer soigneusement.
- Eviter absolument de nettoyer l'acier inoxydable à l'aide de pailles de fer, brosses ou grattoirs en acier ordinaire : des particules de fer pourraient s'y déposer et provoquer, par leur oxydation, des points de rouille. Eventuellement utiliser un tampon à récurer, en le passant dans le sens approprié.
- Si l'appareil n'est pas employé pendant de longues périodes, passer énergiquement sur toutes ses surfaces en acier un chiffon légèrement imbibé d'huile de Vaseline de façon à y étaler une couche protectrice. Aérer périodiquement les locaux.
- Eviter d'une manière absolue le contact continu ou intermittent avec du matériel ferreux pour que ne puisse se former aucune amorce de corrosion galvanique. Par conséquent louches, pelles, cuilles, etc..., doivent être en acier inoxydable.
- Le couvercle de la sauteuse doit rester ouvert quand elle n'est pas en service.

CUVE DE CUISSON

Videz la cuve, puis nettoyez-la soigneusement avec un détergent en évitant de racler ou de rayer le fond de la cuve. Rincez ensuite abondamment de façon à éliminer toute **trace de détergent**.

PIECES EN ACIER INOXYDABLE

Les pièces en acier inoxydable doivent aussi être nettoyées avec de l'eau savonneuse puis séchées avec un chiffon doux. Pour conserver la brillance, frottez régulièrement les pièces avec un produit prévu à cet effet.

ATTENTION ! Ne lavez pas l'appareil en dirigeant des jets d'eau directement dessus. N'utilisez pas non plus un nettoyeur haute pression.

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	39
1.	Technische Daten	40
1.1	Kippbares Gasbeheiztes Bratgerät Serie Domina Kat. II (Methangas und Flüssiggas)	40
1.2	Technische Eigenschaften	40
2.	Installationsanleitungen	40
2.1	Informationen Zu Den Kippbares Gasbeheiztes Serie Domina	41
2.2	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	41
2.3	Installationsort	41
2.4	Aufstellung	41
2.5	Kaltwasseranschluß	41
2.6	Tabelle II: Technische Daten Über: Gas, Druck, Brennerdüsen, Leitflammeund Kleinststufen-einstellschraube Für Gerät Typ: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T	42
	Tabelle II: Technische Daten Über: Gas, Druck, Brennerdüsen, Leitflammeund Kleinststufen-einstellschraube Für Gerät Typ: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25	42
2.7	Anschluss An Die Gasanlage	42
2.7.1	Abgasung	43
2.7.2	Erreichen Der Nennwärmeleistung	43
2.7.3	Kontrolle	43
2.7.4	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas	43
2.7.5	Betriebskontrolle	43
2.8	Elektro Installation	43
2.8.1	Erdleiteranschluss	44
2.9	Gasdruckeinstellung Am Brenner	44
2.9.1	Ventil Sit 820	44
2.9.2	Einstellung Des Druckreglers	45
3.	Umrüstung Für Den Betrieb Mit Anderen Gasarten	46
3.1	Auswechseln Der Brennerdüse	46
3.2	Auswechseln Der Düse Des Leitflammenbrenners	46
3.3	Einstellen Des Hauptbrenners	46
3.4	Eigenschaften Der Flamme	46
4.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	46
5.	Anweisungen Für Den Verwender	47
5.1	Anzünden Des Leitflammenbrenners	48
5.2	Anzünden Des Hauptbrenners Und Einstellung Der Temperatur	48
5.3	Ausschalten	48
5.4	Abheben Und Entleeren Des Beckens	48
5.5	Temperaturbegrenzer	48
5.6	Bratgeräte Mit Automatischer Hebevorrichtung	48
6.	Wartung Und Reinigung	49
	INSTALLATIONSPLÄNE	62

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor den Säuberungs- oder Wartungsvorgängen muß das Gerät vom Gasversorgungsnetz abgetrennt werden.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftenwidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1 KIPPBARES GASBEHEIZTES BRATGERÄT SERIE DOMINA KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL	ABMESSUNGEN mm.					Wärmeleistung (Hi)		Gasverbrauch (15°C)			Nennauf- nahme	Netto gewicht
	AUBENMASSE	WANNE						Flüssiggas G30/G31	Methan H - G20	Methan L - G25		
		B x T x H	B x T x H	Cap. lt.	Vol. m³	Super. dm²	Kcal/h				kW	g/h
GBR9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBRA9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRAV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBR9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150
GBRA9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRAV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150

*) Betriebsspannung 220...240V - 1F

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Tragende konstruktion und Außenverkleidung aus Chromnickelstahl AISI 304 (18/10). Wanne und Deckel aus dem selben Material, der Boden besteht aus einer 10 mm dicken Platte aus Spezialstahl. VI = Wanne aus Chromnickelstahl AISI 304 (18/10).
- Höhenverstellbare Füße sind aus Aluminium.
- Hauptbrenner aus Chromnickelstahl AISI 304.
- Vollzündgesicherte Gasarmatur, elektrische Zündeinrichtung für den Zündflammenbrener.
- Hauptbrenner aus Chromnickelstahl AISI 304 mit « Ein-Aus » -Schaltung.
- Die Kippvorrichtung der Wanne ist elektrisch gesteuert ; Typ : GBRA und GBRAVI oder Haudbedient Typ. GBR und GBRVI.
- Die Wanneisolierung besteht aus hochwärtigen Isoliermaterial (Al-Si-Oxyd).
- Die Temperaturregelung erfolgt durch einen Thermostat, Anwendungsbereich zwischen 75 bis 275°C.
- Ein Sicherheitsthermostat unterbricht die Gaszufuhr bei Überschreitung von 340°C.
- Sämtliche Anschlüsse entsprechen den ISO-Vorschriften.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

(Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1 und 2.6).

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein, oder eine Entfernung von 10 cm. haben.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN KIPPBARES GASBEHEIZTES SERIE DOMINA

Diese Anleitung gilt für unsere Kippbares Gasbeheiztes der Serie Domina Typ A Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).

Siehe 1.1 - 2.6

Das Schild nach EN-Norm 437 und 203 Teil 1 befindet sich : auf der Rückseite und innen.

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

V		Hz	kW		Type	tipo
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE		NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+		II2L3P	
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37		25,30,50	
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH		DE	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P		II2ELL3B/P	
P n	20,37,50	20,29	20,50		20,20,50	
ΣQn		G20	G30		G31	
(Hi)	kW	m³/h	m³/h		Kg/h	

2.2 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen "Installation von Gasanlagen".
- Die Hygienenormen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie.
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seiten- und Hinterenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.5 KALTWASSERANSCHLUß

Maximaler Wasserdruck : 4 mbar (400 kPa).

Ein bauseitiger Wasserabsperrhahn ist dem Gerät vorzuschalten. Zwischen Absperrhahn und Zuleitungsrohr sind mechanische Filter anzubringen, dies um zu verhindern, daß eventuelle Stahlspäne nicht in die Kippbratpfanne geraten und die Pfanne selbst oxydieren. Von dem Anschluß sollte auch eine gewisse Wassermenge ausfließen, so daß die Versorgungsleitung von eventuellen Spänen gereinigt wird.

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE FÜR GERÄT TYP: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T

LAND	DÜSEN-KATEGORIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			BRENNER		BY-PASS	LEIT-FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVERBRAUCH (15°C)	
			Nenndr.	Min.	Max.	Ømm. Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ømm. MARKIERT	"TARGHET" MARKIERUNG	Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist. ca. 33%	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G20	20	17	25	370 L	-	-	36	13,8	-	21	-	2222	-
DEUTSCHLAND	2LL	G 25	20	17	25	415 L	25	-	36	11,5	-	21	-	2585	-
BELGIEN, FRANCHREICH	2E+	G20* G25	20 25	17 17	23 30	350 L	-	-	36	17,1 21,9	-	21	-	2222 2366	- -
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3BP	G30* G 31	50	42,5	57,5	195/300 W	22	-	19	48,3	-	21	-	661 753	1656 1631
BELGIEN, FRANCHREICH	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	225/300 W	-	-	19	27,5 35,2	-	21	-	661 859	1656 1631

P.L.E. = Primärlufteinstellung
*Ausgeschlossen Druckregler

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
K = kurze Düse L = Lange Düse F = Fix

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE FÜR GERÄT TYP: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25

LAND	DÜSEN-KATEGORIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			BRENNER		BY-PASS	LEIT-FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVERBRAUCH (15°C)	
			Nenndr.	Min.	Max.	Ømm. Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ømm. MARKIERT	"TARGHET" MARKIERUNG	Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist. ca. 33%	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G20	20	17	25	400W	-	-	36	13,5	-	24	-	2540	-
DEUTSCHLAND	2LL	G 25	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BELGIEN, FRANCHREICH	2E+	G20* G25	20 25	17 17	23 30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3BP	G30* G 31	50	42,5	57,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BELGIEN, FRANCHREICH	3P	G 31*	37	25	45	235/300W3	-	-	19	35	-	24	-	982	1864

P.L.E. = Primärlufteinstellung
*Ausgeschlossen Druckregler

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
K = kurze Düse L = Lange Düse F = Fix

2.7 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1) und Art . 2.7.1.
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20-20 mb geprüft und voreingestellt.
- * **MERKE:** Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.
- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

2.7.1 ABGASUNG

Die Geräte müssen in Räumen installiert werden, die eine angemessenen Abgasung in Übereinstimmung mit den installationsnormengerechten Vorschriften gestatten. Unsere Geräte gelten (siehe Tabelle 1.1 technische Daten) als:

GASGERÄTETYP: A

Sind nicht für den Anschluß an ein Kontrollsystem der Abgasung voreingestellt.

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät erfordert eine Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmeleistung).

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.7.2 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.

Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.

Siehe hierzu Tabelle II (Art. 3.4) für die Düsen, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammdüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

MERKE: Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.

2H = G 20 - 20 mb

3+ = G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung. In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!

Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für jeden Brenner und die entsprechende Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammdüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

ACHTUNG: Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.

MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 _ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 _ 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen. Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

2.7.3 KONTROLLE

KONTROLLE DES VORDRUCKES (Pe) Abb. 1

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.

Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.

Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (Pi) Abb. 1

Zur Kontrolle des Druckanschlusses an die Düse (Pos. 6), die Schraube (E) lösen.

2.7.4 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.

Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann. Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

2.7.5 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen (Sehen Kap.5).
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.8 ELEKTROINSTALLATION

Aufstellungs, Instalation und Wartung, insbesondere also die Aufstellung, der gasseitige Anschluß und die Inbetriebnahme, darf nur durch ein beim Gasversorgungsunternehmen eingetragenes Instalationsunternehmen ausgeführt werden unter Beachtung der genannten Vorschriften.

Bemerkung: Laut internationalen Vorschriften ist beim Anschluß des Gerätes ein Einrichtung vorgesehen. Die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mmallpolig vom Netz zu trennen. Al geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

2.8.1 ERDLEITERANSCHLUSS

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Hierzu müssen die mit dem Symbol ($\perp$) gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.9 GASDRUCKEINSTELLUNG AM BRENNER

2.9.1 VENTIL SIT 820

Vorbemerkung:

Die Ventile SIT 820 NOVA sind Multifunktions-Kontrolleinrichtungen, die für die Optimierung der Leistungen moderner gasgespeister Geräte entwickelt wurden: **Sicherheit, Geräuschlosigkeit, Zuverlässigkeit.**

Die SIT ist von der Produktentwicklung bis zur Produktion und zur Qualitätskontrolle nach ISO 9001 zertifiziert.

Haupteigenschaften der Ventile:

SIT 822 NOVA: Automatisches Multifunktionsventil mit Sicherheits-Magnetventil MV1 ON-OFF der Klasse **B** und Einstell-

Magnetventil MV2 Klasse **RM**, beide geräuscharm.

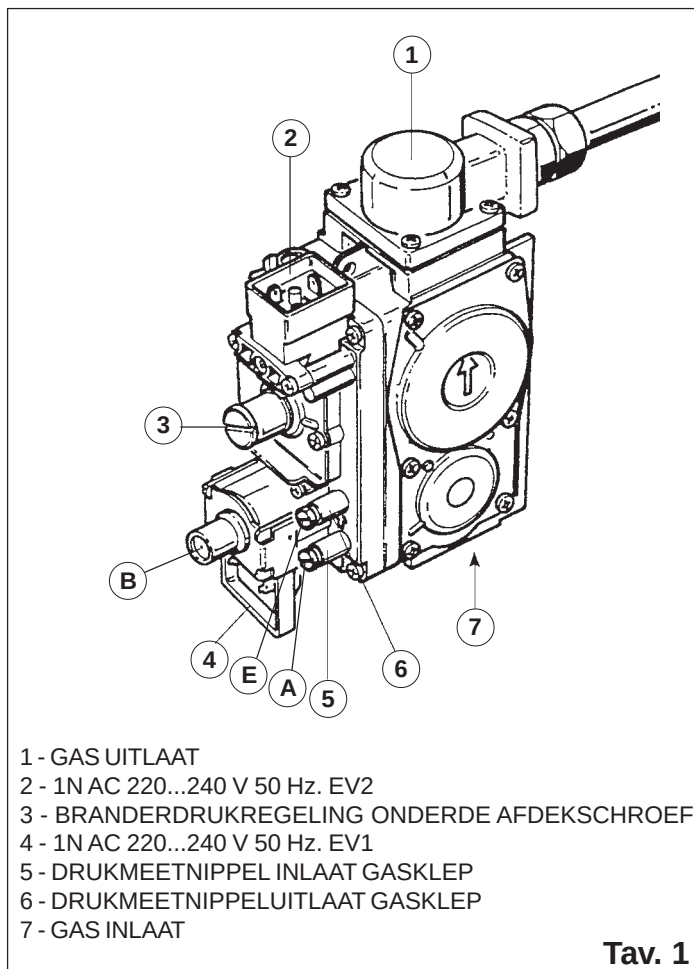
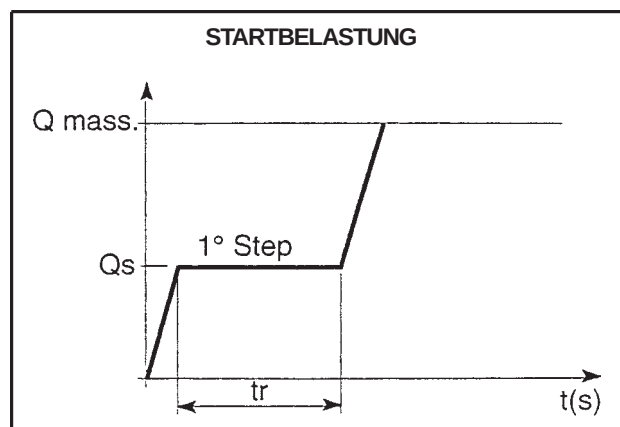
- Sehr leichte Umstellung von Methan auf Flüssiggas.
- Leichte Einstellung des Düsendruckes.
- Servogesteuerter Druckregler.
- Startbelastungsvorrichtung "1°Step".

Q max. = Maximale Wärmeleistung

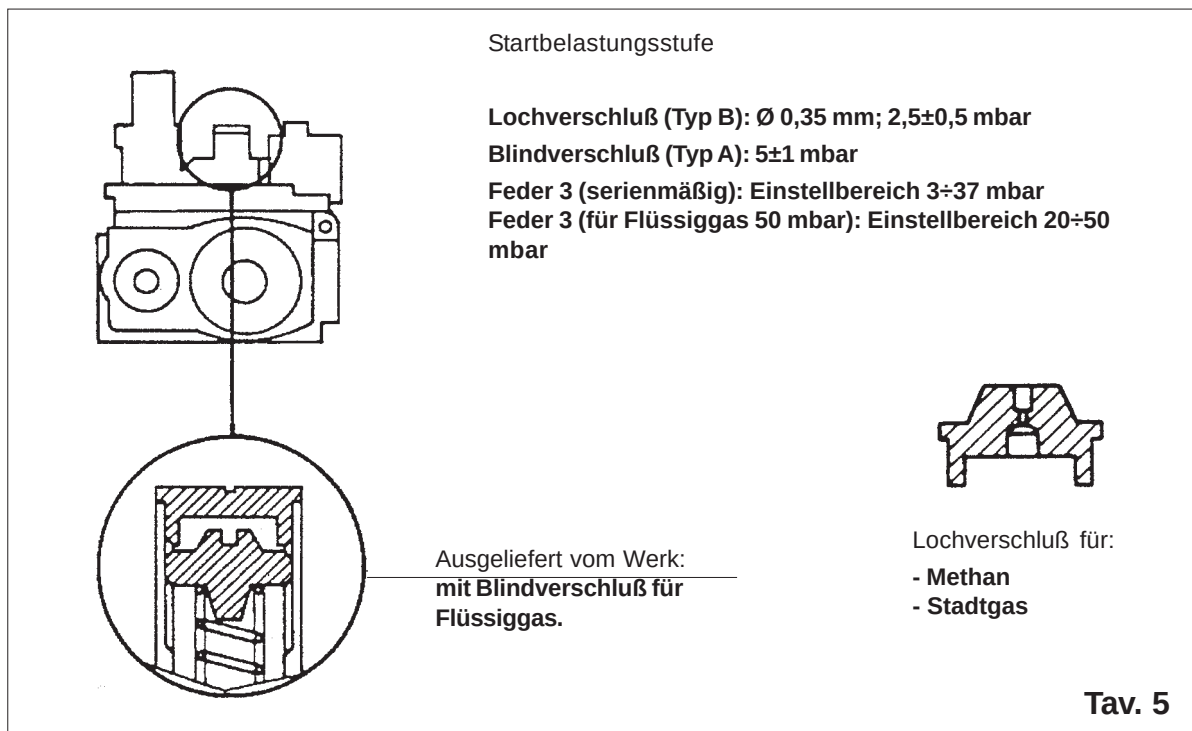
Qs = Leistung bei Startbelastung

tr = Veränderliche Startbelastungszeit von 3 bis 12 Sek.

Rückstellzeit ≤ 10 Sek.



Tav. 1



2.9.2 EINSTELLUNG DES DRUCKREGLERS (TAF. 6)

Anmerkung: Verwendung eines Manometers vorgeschrieben (0-100 mbar)

a) Schraube 1 abnehmen, Typ A oder B..

b) Durch Einschrauben der Schraube 2 die Druckabgabe erhöhen, durch Ausschrauben vermindern.

Um den Druckregler für die Verwendung von Flüssiggas auszuschließen, die Schraube 2 vorsichtig und ganz einschrauben. In diesem Zustand ist die Ausschließung bis 37 mbar gesichert.

Um den Druckregler bis zu höheren Druckwerten auszuschließen, die Feder 3 ersetzen.

Anmerkung: Anfangs-Gasdruckeinstellung am Brenner

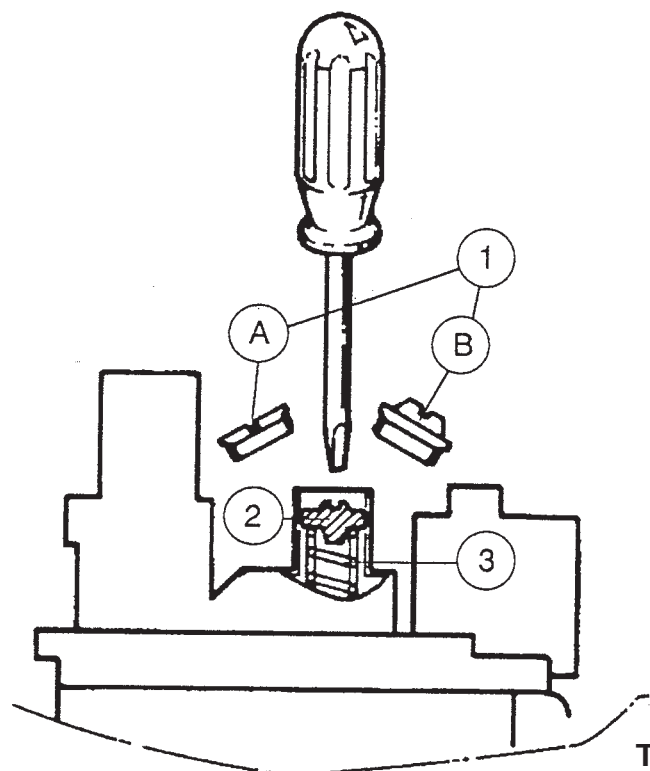
Das Gerät wird auf folgende Betriebsart geprüft und vorbereitet:

A) Flüssiggas 30 mbar (Butan) oder Propangas 37 mbar mit

- Blindverschluß
- Feder (Taf. 6 Pos.3) Typ $3 \div 37 \text{ mbar}$

B) Methangas 20 mbar mit

- Lochverschluß
- Feder Typ $3 \div 30 \text{ mbar}$ (Taf.6 Pos.3) so eingestellt, daß der richtige Druck an der Düse erreicht wird (siehe Tabelle II, III, IV).



3.1 AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

- Zugriff zur Düse besteht von der Unterseite des Geräts; das Teil ist sichtbar und nicht geschützt.
- Die Düse mit einem 17 mm-Schlüssel lösen (Taf. 2 Pos. 3)
- Die Düse mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (siehe Tabelle II)
- Die Düse mit einem 17 mm-Schlüssel gut festziehen.

MERKE: Nicht vergessen, die Aluscheibe einzulegen

3.2 AUSWECHSELN DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS

- Von der Unterseite des Geräts an die Leitflammeinheit gelangen.
- Die Glühkerze demontieren (Abb. 3 Pos. 5), da diese leicht zerbrechlich ist.
- Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel lösen (Abb. 3 Pos. 2) und die Leitflammdüse demontieren. Die Düse ist am Doppelkegel eingehakt (Taf. 3 Pos. 3).
- Die Leitflammdüse mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (siehe Tabelle II Kap. 2.6)
- Die Mutter mit einem 10 mm-Schlüssel gut festziehen.

MERKE: Mit Seifenblasen nach Dichtigkeit überprüfen.

- Die Glühkerze wieder einbauen.

3.3 EINSTELLEN DES HAUPTBRENNERS

- Zur Einstellung der Primärluft, die Schraube (Taf. 2 Pos. 2) mit einem 8 mm-Steckschlüssel lösen.
- Den Abstand X mm der Buchse/Venturi (Taf. 2 Pos. 1) je nach der gewählten Gasart einstellen.
- Die Buchse mit der Schraube blockieren (Taf. 2 Pos. 2).
- Den Leitflammenbrenner und den Hauptbrenner laut Anleitungen im Kap. 5 zünden.

3.4 EIGENSCHAFTEN DER FLAMME

Bei der Sichtkontrolle muss die Flamme tief hellblau sein, keine zu stark sichtbaren gelben Spitzen aufweisen und an der Basis stabile Kegelansätze haben.

Wenn in den Flammen zu viel Luft ist, sind sie kurz, violett und neigen dazu, sich vom Brenner abzuheben.

Nach erfolgter Einstellung dürfen sich während des Betriebs sowohl bei warmem als auch kaltem Brenner weder Abhebungen noch Flammenrückschläge ereignen.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe.

- Durchführung eventueller Reparaturen nur durch befugte technische Betreuungsstellen und unter Verwendung von Originalersatzteilen.
- Vor der Abmontage und dem Ersetzen von Bestandteilen unbedingt den Gashahn schließen, und das Stirnbrett abmontieren.
- Die Ölfangschale herausziehen und danach den Austausch der wichtigsten Ersatzteile vornehmen:

A - Thermoelement (Abb. 3 pos. 4)

- Verschraubung Slw. 8 am Zündflammenbrenner lösen und abnehmen (Abb. 3 pos. 1).
- Mutter Slw. 9 an der Gasarmatur abdrehen (Abb. 4).
- Das Thermoelement kann nun ausgetauscht werden.

B - Zündkerze (Abb. 3 pos. 5)

- Hock – Spannungskabel entfernen.

- Verschraubung Slw. 8 am Zündflammenbrenner lösen und abnehmen (Abb. 3 pos. 8).
- Die Zündkerze kann nun ausgetauscht werden.

C - Zündflammenbrenner (Abb. 3 pos. 6)

Hock – Spannungskabel entfernen.

Verschraubung Slw. 10 am Zündflammenbrenner und an der Gasarmatur lösen und die Gasleitung abmontieren.

Verschraubungen mit Innbusschlüssel 4 lösen und Zündflammenbrenner abnehmen.

In umgekehrter Reihenfolge neue Teile einbauen

ACHTUNG: Nach jeder Arbeit an gasführenden Teilen ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.

D - Hauptbrenner (Abb. 3)

- Das obere Schaltbrett demontieren.
- Das untere Schaltbrett demontieren.
- Den Vorderteil der Brennkammer hinter dem Gasventil losschrauben (7 Kreuzschlitzschrauben mit Steckschlüssel Nr. 7).
- Mit einem 10-er Schlüssel Zugriff nehmen in die Brennkammer (dabei das Becken des Bratgeräts in horizontaler Stellung halten und den Hauptschalter ausschalten, um die Anlage des Geräts spannungslos zu setzen), die 2 Schrauben lösen, die den Leitflammenbrenner am Hauptbrenner befestigen und von der Geräteunterseite herausziehen.
- Die erforderlichen Vorgänge durchführen und alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

E - Thermostat und Grenz-Thermostat

- Das untere Schaltbrett Taf. 4 Pos. C demontieren.
- Das Gerät spannungslos setzen.
- Die Kugeln nach außen ziehen.
- Die durch Drücken angeschlossenen Kabel abtrennen.
- Das fehlerhafte Teil auswechseln.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

F) Gas-Multifunktionsventile

- Den Schalter der Stromversorgung ausschalten.
- Das Schaltbrett Taf. 4 Pos. C demontieren.
- Das Thermoelement mit einem 9 mm-Schlüssel abmontieren.
- Die Mutter des Gasrohres Ø 6 mm mit einem 10 mm-Schlüssel abmontieren.
- Die Mutter des Gasrohres Ø 14 mm mit einem 24 mm-Schlüssel lockern und den Flansch mit O-Ring (Ventilausgang) abmontieren.
- Die 4 Schrauben mit einem 8 mm-Schlüssel abmontieren (Ventileingang).
- Den 230V-Steckerstift der Stromversorgung entfernen.
- Das Ventil aus dem Sitz nehmen.
- Kontrollieren, ob die Dichtungen noch in gutem Zustand sind, andernfalls auswechseln.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen; für den elektrischen Anschluß den Schaltplan befolgen.
- Mit Seifenblasen die soeben festgezogenen Gasanschlußstellen nach Gasleckagen überprüfen.
- Den Druck an der Düse nach Tabelle II (Einspritzdüsen) einstellen.
- Den Stopfen nach Tabelle II (Einspritzdüsen) auf den Druckregler montieren.

5.

ANWEISUNGEN FÜR DEN VERWENDER

Nur unter Aufsicht benutzen!!!

Das Bratgerät nie als Friteuse verwenden: sehr gefährlich!!!

VORBEMERKUNG

Vor Inbetriebnahme des Geräts das Becken innen sorgfältig mit Warmwasser und Spülmittel waschen und reichlich nachspülen.

Zum Auffüllen des Beckens den Hahn (N) öffnen, der das Wasser über den Wasserspender (E) einlaufen läßt.

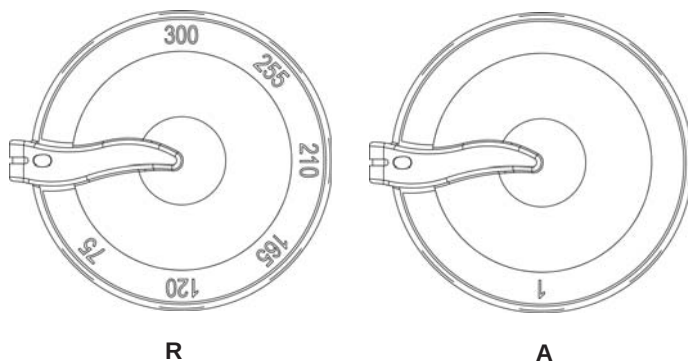
Verwenden Sie nie grobes Salz, da dieses sich auf dem Boden absetzen würde und wegen seiner Schwere nicht in Zirkulation gebracht werden könnte, wodurch es sich nicht vollständig auflösen würde. Solche unaufgelöste Salzablagerungen könnten

Verwenden Sie nie grobes Salz, da dieses sich auf dem Boden absetzen würde und wegen seiner Schwere nicht in Zirkulation gebracht werden könnte, wodurch es sich nicht vollständig auflösen würde. Solche unaufgelöste Salzablagerungen könnten auf lange Dauer an den Kontaktstellen Korrosionserscheinungen verursachen. Es wird daher empfohlen, erst bei kochendem Wasser feinstes Salz (Salzkörner kleiner als 3 mm) in das Becken zu geben. Sollte kein feines Salz zur Verfügung stehen, dann bitte das grobe Salz vorher in einem anderen Behälter mit warmem Wasser lösen.

5.1 ANZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS (ABB. 1)

Den Netzschalter einschalten und den Drehschalter A auf Pos. 1 drehen, um das Bratgerät mit Strom zu versorgen (230 V).

- Den Drehschalter R bis auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Auf den Drehschalter B (Taf. 1) des Gasventils drücken, wenn er auf Pos. (★) gedreht ist.
- Auf den Drehschalter drücken und bis zur Zündung der Leitflamme gedrückt halten.
- Den Drehschalter B (Taf. 1) im Gegenuhrzeigersinn auf Pos. (🔥) drehen, um die Brennerzündung freizugeben.
- Um den Brenner auszuschalten, den Drehschalter (B Taf. 1) des Ventils im Uhrzeigersinn in die Position mit dem Symbol (●) drehen.



SCHALTERSTUFEN	TEMPERATUR
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	320°C

5.2 ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS UND EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Nach erfolgter Zündung der Leitflamme, den Brenner durch Drehen des Drehschalters (B Taf. 1) im Gegenuhrzeigersinn einschalten und auf Pos. (🔥) bringen.

5.3 AUSSCHALTEN

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter im Uhrzeigersinn auf die Leitflammenzündposition (★) drehen. Um auch den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Drehschalter (B Taf. 1) nochmals im Uhrzeigersinn bis auf die Position mit dem Symbol (●) drehen.

5.4 ABHEBEN UND ENTLEEREN DES BECKENS

Um die Beckenentleerung zu erleichtern, ist das Bratgerät mit einer mechanischen Abhebevorrichtung bestückt, die mit einem Kipp-Handrad (V) betätigt wird und das Becken abhebt und um 90° kippt.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, daß das Becken perfekt horizontal ist und auf der Ebene aufsitzt, wenn der Brenner in Funktion ist.

5.5 TEMPERATURBEGRENZER

Die Bratgeräte sind mit einem Sicherheitsthermostat Z (Position unter dem rechten unteren Schaltbrett) ausgestattet, der bei Störbetrieb des Betriebsthermostats einschaltet.

Wenn dieser Sicherheitsthermostat angesprochen wurde, muß der Betriebsthermostat wieder funktionsfähig gemacht werden, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können. Dieser Vorgang ist durch qualifiziertes Personal durchzuführen, welches die Ursache der Einschaltung des Sicherheitsthermostats feststellen wird.

5.6 BRATGERÄTE MIT AUTOMATISCHER HEBEVORRICHTUNG

- Den Hauptschalter einschalten (Haupt-Netzschalter).
- Den Schalter „Ein/Aus“ (Pos. 1) einschalten, die grüne Kontrolllampe „Gerät unter Spannung“ wird aufleuchten.
- Mit der oberen Taste (Pos. 9) kann das Becken abgehoben werden.
- Mit der unteren Taste (Pos. 9) wird das Becken abgesenkt.

MERKE: Der Motor der Beckenabhebung stoppt automatisch in der maximalen Öffnungsposition und in der kompletten Schließposition. Falls das Becken nicht ganz abgesenkt wurde, kann das Beckenheizsystem nicht funktionieren.

ACHTUNG: Wartung alle 6 Monate vorgeschrieben.

Der Beckenabhebungsmechanismus ist sowohl in der manuellen als auch elektrischen Ausführung wartungsbedürftig. Diese Wartung muss durch eine autorisierte Kundendienststelle durchgeführt werden.

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

KOCHWANNE

Wanne mit einem geeigneten Reinigungsmittel gründlich reinigen, ohne dabei auf dem Wannenboden zu schaben oder zu kratzen. Reichlich nachspülen, um jede Spur von Reinigungsmittel zu entfernen.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

Die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

CAPITULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Advertencias generales	51
1.	Datos técnicos	52
1.1	Marmita volcable a gas Serie Domina, Categoría II (Gas metano y GPL)	52
1.2	Características técnicas	52
2.	Instrucciones para la instalación	52
2.1	Informaciones sobre las marmita volcable a gas Serie Domina.	53
2.2	ley, normas y directivas técnicas a respetar	53
2.3	Lugar de instalación	53
2.4	Ubicación	53
2.5	Conexión del agua	53
2.6	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador, piloto y tornillo del mínimo. Aparato tipo: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T	54
	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador, piloto y tornillo del mínimo. Aparato tipo: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25	54
2.7	Conexión con la instalación del gas	54
2.7.1	Descarga de los productos de combustión	54
2.7.2	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	55
2.7.3	Control de la presión	55
2.7.4	Regulación de la capacidad térmica mínima	55
2.7.5	Control del funcionamiento	55
2.8	Conexión eléctrica	55
2.8.1	Toma de tierra	55
2.9	Ajuste de la presión del gas en el quemador	56
2.9.1	Válvula sit 820	56
2.9.2	Calibrado del regulador de presión	57
2.9.3	Control del funcionamiento a gas líquido	55
3.	Transformación para funcionar con otro tipo de gas	58
3.1	Sustitución tobera quemador	58
3.2	Sustitución de la tobera del quemador pilota	58
3.3	Regulación del quemador principal	58
3.4	Características de la llama	58
4.	Sostitución de los componentes más importantes	58
5.	Instrucciones para el usuario	59
5.1	Encendido quemadores	60
5.2	Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura	60
5.3	Apagado	60
5.4	Elevación y vaciado del recipiente	60
5.5	Limitador de temperatura	60
5.6	Sartenes con elevación automática	60
6.	Manutención y limpieza	61
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	62

ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1.1 MARMITA VOLCABLE A GAS SERIE DOMINA, CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MOD.	Dimensiones mm.					Capacidad térmica total (Hi)		Consumo gas (15°C)			Consumo Total Potencia(*)	Peso Neto
	exterior	cubeta						GPL G30 G31 g/h	Metano H G20 m³/h	Metano H G25 m³/h		
		L x P x A*	L x P x A*	Cap. lt.	Vol. m³	Super. dm²	Kcal/h	kW				
GBR9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBRA9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	140
GBRAV9T	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	18060	21	1654-1631	2,222	2,585	0,25	150
GBR9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150
GBRA9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	140
GBRAV9T-25	1125x900x362	80 x 63 x 20	73/100	1,2	50	20640	24	1893-1864	2,540	2,954	0,25	150

* Tension de alimentacion: 220...240V - 1F

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable.

- Recipiente de acero inoxidable AISI 304 20/10 con angulos redondeados, fondo de AISI 304 de 10 mm. o de compound de 13 mm. en la version VI para favorecer una distribución de la temperatura ideal.
- Superficie de cocción 50 dm².
- Vuelco del recipiente manual con rueda o bien, vuelco automático mediante motorreductor dirigido por un botón de subida y bajada.
- Llave llenado agua.
- Tabareda equilibrada con muelle de torsion.
- Bisagra y manilla de acero inoxidable, dispositivo de seguridad para la interrupción del suministro de calor durante la elevación del recipiente.
- Suministro de calor mediante quemador de acero inoxidable ramificado con llama estabilizada, controlado da una válvula eléctrica.
- Encendido electrónico del quemador.
- Termóstato de seguridad y reactivacion manual.
- Dispositivo de seguridad para la interrupción del suministro de calor durante la elevación del recipiente y

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1 y 2.6).

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible, o ser a una distancia de 10 cm.

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS MARMITA VOLCABLE A GAS SERIE DOMINA.

El presente manual es válido para nuestras Marmita volcable de la Serie Domina tipo A Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.)

Véase 1.1 - 2.6 La placa según las normas EN437 e EN 203 parte 1 se encuentra : en la parte trasera y en el interior.

Ejemplo de placa Italiana: Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector

		Mod.	
		Matr.N°	
V	Hz	kW	Type tipo
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P
P n	20,37,50	20,29	20,50
DE		NO	
Cat.	II2ELL3B/P	I3P	
P n	20,20,50	30	
$\sum Q_n$		G20	G30
(Hi)		G25	G31

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas higiénicas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m³/h • Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la mación en que se instala el mismo.

2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales y trasera debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 CONEXIÓN DEL AGUA

Para efectuar una instalación correcta es indispensable que:

- El aparato sea alimentado con agua potable.
- Los tubos de entrada del agua estén conectados con la red de suministro mediante grifos de interceptación que se cierren cuando el aparato no esté funcionando o durante las operaciones de mantenimiento.
- Entre los grifos de interceptación y el tubo que conecta la marmita volcable hayan sido instalados filtros mecánicos para impedir la introducción de eventuales escorias ferrosas que, oxidándose, pueden herrumbrar el recipiente, a través del tiempo.

Antes de conectar el último tramo de tubo de la conexión de la marmita volcable, se aconseja dejar fluir cierta cantidad de agua para purgar el tubo de materiales ferrosos.

2.6 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO. APARATO TIPO: GBR9T - GBRA9T - GBRVI9T - GBRAVI9T

PAÍS CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			QUEMADOR		BY-PASS	PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ø mm. Tipo MARCADO	"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín. 33% aprox.	l/h	g/h
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G 20	20	17	15	370 L	-	-	36	13,8	-	21	-	2222	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G 30 G 31	29 37	20 25	25 45	225/300 W	-	-	19	27,4 36,8	-	21	-	651 859	1656 1631
PORTUGAL	3P	•) G 31	67	50	80	195/300 W	22	-	19	59,4	-	21	-	859	1631

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto L= 15 mm F = Fijo R = Regulable
(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm. L = Inyector largo L= 25 mm

TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO. APARATO TIPO: GBR9T-25 - GBRA9T-25 - GBRVI9T-25 - GBRAVI9T-25

PAÍS CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			QUEMADOR		BY-PASS	PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ø mm. Tipo MARCADO	"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín. 33% aprox.	l/h	g/h
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G20	20	17	15	400 W	-	-	36	13,5	-	24	-	2540	-
ESPAÑA PORTUGAL	3P	•) G 31	37	25	45	235/300 W3	-	-	19	35	-	24	-	982	1864
PORTUGAL	3P	•) G 31	67	50	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto L= 15 mm F = Fijo R = Regulable
(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm. L = Inyector largo L= 25 mm

2.7 CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato debe ser alimentado con gas que reúna las características y la presión indicada en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véase la Fig. 1)
- El aparato está probado y predispuesto para la función a gas Metano H G20 - 20 mbar.
- * **Nota. Si la presión en la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red del gas debe ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y antes debe colocarse un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de racor con burbujas de jabón.

2.7.1 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos tienen que ser instalados en ambientes aptos para la descarga de los productos de combustión, que tiene que realizarse en el respeto de las normas de instalación. Nuestros aparatos se consideran (véase Tabla 1.1 datos técnicos) como:
APARATOS A GAS TIPO: A

No han sido previstos para la conexión a un control de la descarga de los productos de la combustión.

El aparato a gas se coloca debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe tener las características conformes a las Normas. (Este aparato necesita por lo menos 2 m³/h, - Kw. C.T (C.T. = Capacidad térmica)

Controlar la aireación de la cocina; debe ser según las normas en vigor.

2.7.2 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría que corresponda con el gas de la red de suministro. Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.

Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.

Nota. Los nombres de los inyectores “2H” y “3+” se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar!

En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y el inyector correspondiente, el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.

Atención: si la presión “dinámica” del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II, la conexión está prohibida; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja. Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde con los valores indicados en la Tabla II.

2.7.3 CONTROL DE LA PRESIÓN

CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (Pe) Fig. 1

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).

Desatornillar el tornillo (A), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.

Colocar el tornillo (A) , controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (Pi) Fig. 2

Para el control de la toma de presión hacia la tobera (Pos 6) hay que desenroscar el tornillo (E).

2.7.4 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

La regulación de la capacidad térmica mínima no es posible porque el quemador tiene un funcionamiento “encendido/apagado” a través de la valvula eléctrica.

2.9.3 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

2.7.5 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso Cap. 5 .
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Verificar la descarga regular de los productos de combustión.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.8 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica la tiene que realizar únicamente personal autorizado y competente, de acuerdo con las normas CEI.

En primer lugar habrá que examinar los datos indicados en la tabla datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico. La conexión prevista es de tipo fijo.

IMPORTANTE: Será necesario colocar antes de cada aparato, un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que disponga de una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm. Por ejemplo:

- interruptor manual de adecuada capacidad, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés magnetotérmicos.

2.8.1 TOMA DE TIERRA

Es indispensable conectar el equipo a una toma de tierra.

Para hacerlo será necesario conectar los bornes indicados con los símbolos () colocados en la barra de bornes llegada línea a una eficaz toma de tierra, realizada según las normas en vigor..

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS

La seguridad eléctrica estará garantizada sólo si se dispone de una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad eléctrica vigentes. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad en caso de que no se respeten estas normas de prevención de accidentes.

Es imprescindible verificar este requisito, en caso de duda, soliciten un control específico de la instalación a personal profesionalmente especializado.

El fabricante no será considerado responsable por posibles daños causados por la falta de toma de tierra en la instalación.
ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRA (Amarillo-verde).

2.9 AJUSTE DE LA PRESIÓN DEL GAS EN EL QUEMADOR

2.9.1 VÁLVULA SIT 820

Premisa:

Las válvulas SIT 820 NOVA son controles multifuncionales diseñados para mejorar las prestaciones de los modernos aparatos a gas: **seguros, silenciosos, fiables.**

La SIT dispone de certificación que abarca desde el desarrollo de los productos hasta el control de calidad, conforme con las normas ISO 9001.

Principales características de las válvulas:

SIT 822 NOVA: Válvula multifuncional automática con electroválvula EV1 de seguridad ON-OFF en clase B y electroválvula EV2 de ajuste en clase RM, ambas de funcionamiento silencioso.

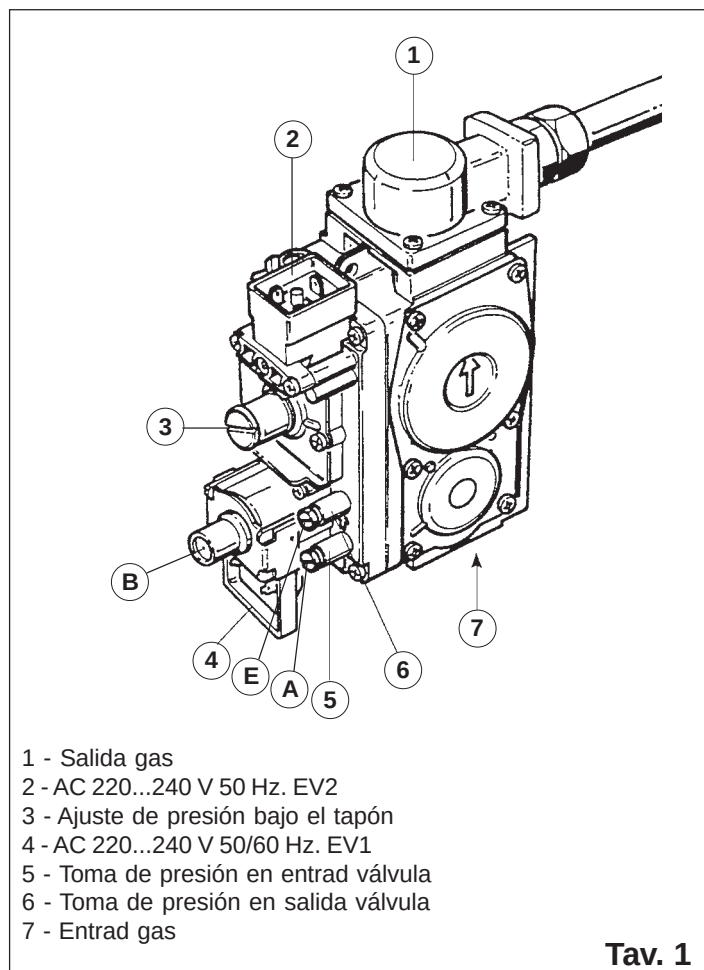
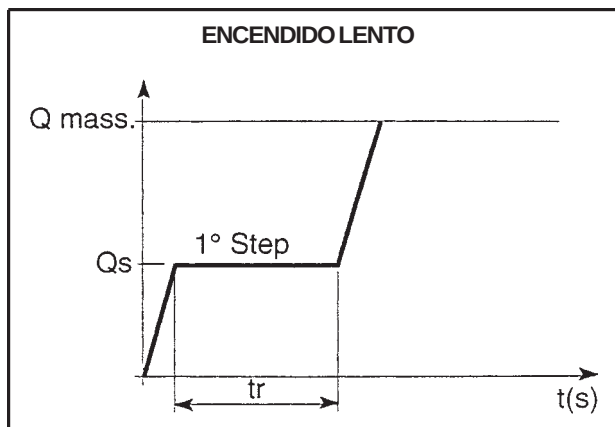
- Pasaje de metano a G.P.L. es muy fácil.
- Facilidad de calibrar la presión en la boquilla.
- Regulador de presión servoasistido.
- Dispositivo de encendido lento "1° Step".

Q máx. = Capacidad térmica máxima

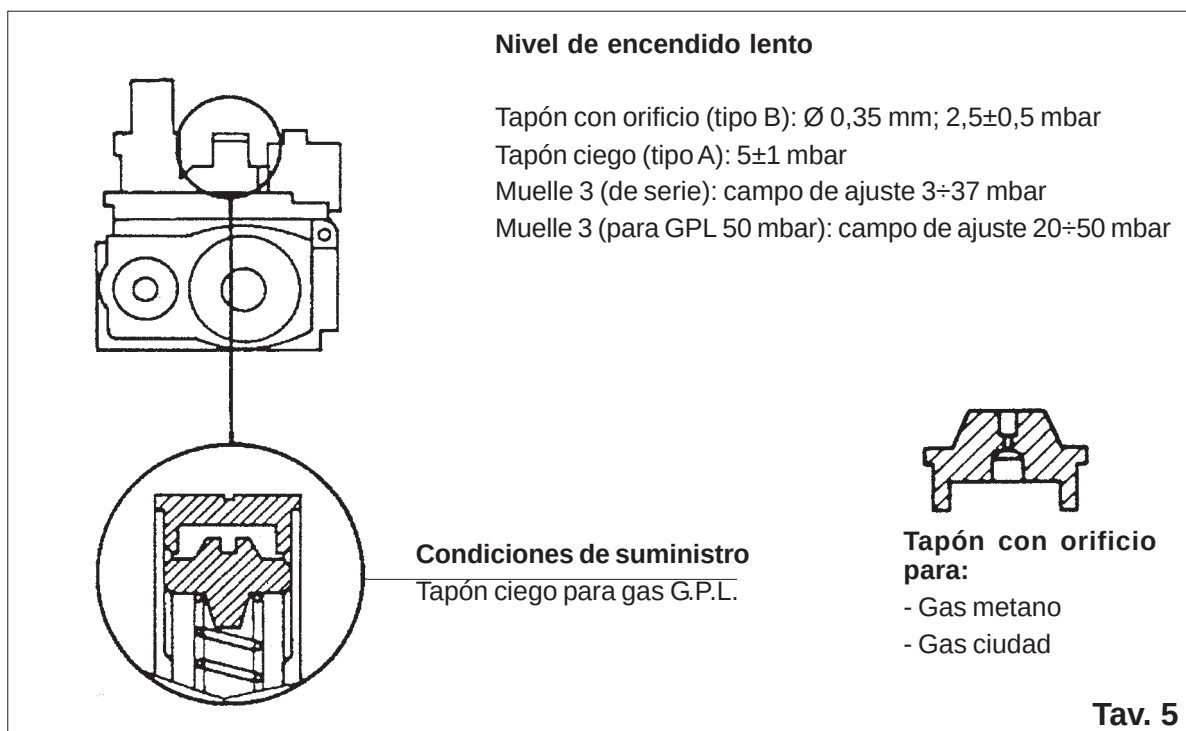
Qs = Capacidad de encendido lento

tr = Tiempo de encendido lento variable de 3 a 12 seg.

Tiempo de reactivación ≤ 10 seg.



Tav. 1



2.9.2 CALIBRADO DEL REGULADOR DE PRESIÓN (FIG.4)

NOTA: Es obligatorio utilizar un manómetro (0-100 mbar)

a) Extraer el tornillo 1, tipo A o B.

b) Atornillar el tornillo 2 para aumentar la presión de salida, destornillar para reducirla.

Para deshabilitar el regulador de presión, en el uso con GPL, atornillar, con suavidad, el tornillo 2.

En estas condiciones se garantiza la desactivación hasta 37 mbar.

Para deshabilitar el regulador de presión con valores más altos será necesario sustituir el muelle 3.

NOTA: Ajuste de la presión inicial del gas en el quemador

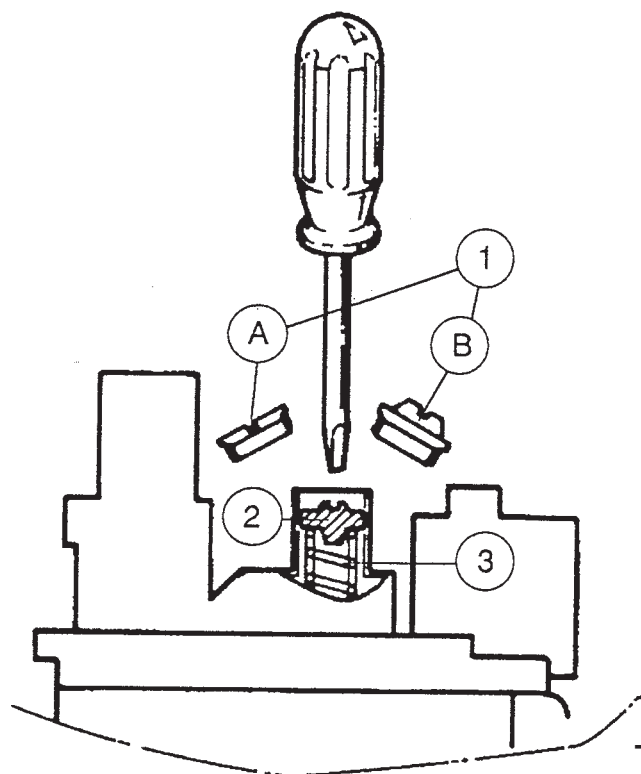
El equipo se ha probado y está preparado para funcionar con:

A) Gas líquido 30 mbar (butano) o gas propano 37 mbar con

- Tapón ciego
- Muelle (Fig.4 pos.3) tipo $3 \div 37 \text{ mbar}$

B) Gas metano 20 mbar con

- Tapón con orificio
- Muelle tipo $3 \div 30 \text{ mbar}$ (Fig.4 pos.3) regulado de manera que se obtenga la presión justa en la boquilla (véase Tabla II, III, IV).



Tav. 6

3. TRANSFORMACIÓN PARA FUNCIONAR CON OTRO TIPO DE GAS

3.1 SUSTITUCIÓN TOBERA QUEMADOR

- Se accede a la tobera por debajo de la máquina, la pieza es visible y no está protegida.
- Desenrosque la tobera con una llave de 17 mm (Tabla 2 pos. 3)
- Reemplace las toberas con las correspondientes al tipo de gas seleccionado según lo indicado en la Tabla II.
- Apriete bien la tobera con una llave de 17 mm.

NOTA: no olvide colocar la arandela de aluminio.

3.2 SUSTITUCIÓN DE LA TOBERA DEL QUEMADOR PILOTA

- Acceda al grupo piloto por debajo de la máquina.
- Desmonte la bujía (Fig. 3 pos. 5) porque es muy frágil.
- Desatornille la tuerca con una llave de 10 mm (Fig. 3 pos. 2) y desmonte la tobera piloto. La tobera está enganchada en la bobina bicónica (Tabla 3 pos. 3).
- Sustituya la tobera piloto con la correspondiente al tipo de gas seleccionado según lo indicado en la Tabla II Cap. 2.6.
- Apriete bien la tuerca con llave de 10 mm.

NOTA: Controle la estanqueidad con burbujas de jabón.

- Monte de nuevo la bujía.

3.3 REGULACIÓN DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Para la regulación del aire primario; desenrosque el tornillo (Tabla 2 pos. 2) con una llave a tubo de 8 mm.
- Programe la distancia X mm del manguito/venturi (Tabla 2 pos. 1) correspondiente al tipo de gas seleccionado.
- Bloquee el manguito con el tornillo (Tabla 2 pos. 2)
- Encienda el quemador piloto y el quemador principal según las instrucciones del Cap. 5

3.4 CARACTERÍSTICAS DE LA LLAMA

Al control visual la llama tiene que ser de color azul claro profundo sin puntas de color amarillo demasiado evidentes y con conos estables en la base.

En caso de que la llama con exceso de aire, las llamas son cortas, moradas, tendientes a separarse del quemador.

Después de la regulación no tiene que producirse ni separación ni retroceso de la llama durante el funcionamiento, tanto con el quemador caliente como con el quemador frío.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

4. SOSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo.

En caso de reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.

Antes de desmontar los componentes y sustituirlos cerrar el grifo del gas, desmontar la parte del frente.

Extraer el recipiente de recogida y realizar la sustitución de los componentes más importantes:

A - Termopar (Fig. 3 pos. 4)

- Desenrosque la tuerca (Fig. 3 pos. 1) con una llave de 10 mm.
- Desmonte la tuerca en la válvula con una llave del 9 (Vea la Tabla 4)
- Sustituya el termopar.
- Monte de nuevo todo siguiendo el orden inverso de desmontaje.

B - Bujía (Tabla 3 pos. 5)

- Desmonte la tuerca (Tabla 3 pos. 9) con una llave del 10

- Desconecte el cable de la alta tensión.
- Sustituya la bujía.
- Monte de nuevo todo siguiendo el orden inverso de desmontaje.

C - Quemador piloto (Fig. 3 pos. 6)

- Desmonte la bujía
- Desmonte la termopar con una llave de 10 mm.
- Desmonte la acometida del gas, con una llave de 10 mm.
- Desmonte el piloto con una llave de Allen de 4 mm.
- Sustituya el quemador piloto.
- Monte de nuevo todo siguiendo el orden inverso de desmontaje.

ATENCIÓN: apriete bien la tuerca (Fig. 1 pos. 2) y controle la estanqueidad del gas con burbujas de jabón.

D - Quemador principal (Tabla 3)

- Desmonte el tablero superior.
- Desmonte el tablero inferior.
- Detrás de la válvula a gas desenrosque la parte frontal de la cámara de combustión (nº 7 tornillos con corte en cruz o con llave y tubo de 7).
- Con una llave de 10 entre dentro de la cámara de combustión (manteniendo siempre el recipiente de la sartén en posición horizontal y apagando el interruptor general para quitar la tensión a la instalación de la máquina) desenrosque los 2 tornillos que fijan el quemador piloto en el quemador principal y sáquelo por la parte de debajo de la máquina.
- Ejecute las operaciones necesarias y vuelva a montar todo en orden inverso.

E - Termóstato y termóstato límite

- Desmonte el tablero inferior Tabla 4 Pos. C
- Quite la tensión de la máquina
- Tire los bulbos hacia el exterior.
- Desconecte los hilos conectados a presión.
- Reemplace la pieza defectuosa.
- Montar todo en orden inverso.

F - Válvulas multifuncionales gas

- Desconecte el interruptor de la alimentación eléctrica.
- Desmonte el tablero Tabla 4 pos. C
- Desmonte la tuerca del termopar con una llave del 9.
- Desmonte la tuerca de la alimentación quemador piloto con una llave del 10.
- Desmonte la entrada y la salida del gas con una llave de 25.
- Quite el enchufe de alimentación 230 V.
- Quite la válvula de su asiento.
- Controle que las juntas estén en buen estado, de lo contrario reemplácelas.
- Desmonte la válvula de la estructura portante.
- Desmonte los dos codos de bronce.
- Monte de nuevo todo siguiendo el orden inverso de desmontaje.
- Controle la estanqueidad del gas con burbujas de jabón.

5.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Usar bajo vigilancia

No usar nunca la marmita como freidora, ¡es peligroso!!!

PREMISA

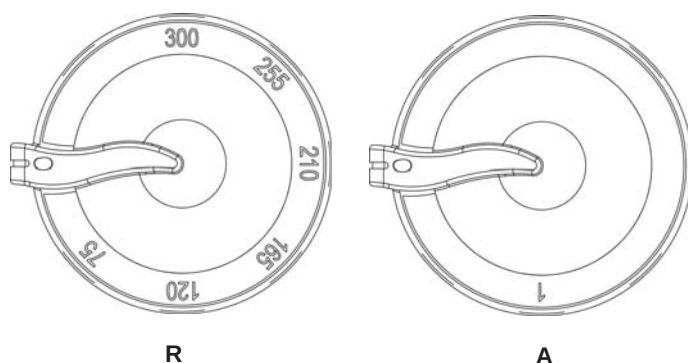
Antes de poner en funcionamiento el aparato, lavar cuidadosamente el interior del recipiente con agua caliente y detergente, enjuagando luego abundantemente.

Para llenar el recipiente hay que abrir el grifo (N) que introduce el agua a través del distribuidor (E).

No usar nunca sal gruesa de cocina que, al depositarse en el fondo del recipiente y siendo demasiado pesada para ser puesta en circulación, no tendría la posibilidad de disolverse completamente. Esta sal sin disolver, con el tiempo puede originar puntos de contacto con fenómenos de corrosión. Se aconseja por tanto usar en el recipiente sal fina (menor de 3 m.) y a la ebullición. Si no fuera posible y la sal fuera gruesa, hay que disolverla con agua caliente en un recipiente separado.

5.1 ENCENDIDO QUEMADORES (FIG. 1)

- Encienda el interruptor de línea y ponga el pomo A en la pos. 1 para dar tensión (230 V) a la sartén
- Abrir el grifo de la alimentación gas.
- Gire el pomo R hasta la temperatura deseada.
- Apriete el pomo B (Tabla 1) de la válvula a gas cuando está en la posición (★).
- Apriete y mantenga apretado el pomo hasta que se encienda el piloto.
- Gire el pomo B (Tabla 1) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición (🔥) para dar el consenso al quemador para que se encienda.
- Para apagar el quemador gire el pomo (B Tabla 1) de la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición indicada con el símbolo (●).



POMO DE MANDO	TEMPERATURA
1	90 °C
2	130 °C
3	180 °C
4	210 °C
5	240 °C
6	260 °C
7	290 °C
8	320 °C

5.2 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Después de haber encendido el piloto, el quemador se enciende girando el pomo (B Tav. 6) en sentido contrario a las agujas del reloj y póngala en la posición (🔥).

5.3 APAGADO

El apagado del quemador principal se obtiene girando el pomo en el sentido de las agujas del reloj hasta ponerla en la posición de encendido piloto (★). Para el apagado incluso del piloto, gire de nuevo el pomo (B Tabla 1) en el sentido de las agujas del reloj poniéndola en la posición marcada con el símbolo (●)..

5.4 ELEVACIÓN Y VACIADO DEL RECIPIENTE

Para facilitar el vaciado del recipiente, la marmita consta de un dispositivo mecánico de elevación que se mueve girando la manivela de volcado (V), levantando el recipiente hasta darlo vuelta de 90°.

ATENCIÓN: durante el funcionamiento del quemador; asegurarse que el recipiente esté perfectamente horizontal y apoyado en un plano.

5.5 LIMITADOR DE TEMPERATURA

El recipiente de cocción consta de un termostato de seguridad Z (posicionado debajo del tablero inferior a la derecha) que interviene en caso de irregularidades de funcionamiento del termostato de servicio.

Cuando éste interviene, para poner nuevamente en funcionamiento el aparato, hay que volver a armar el termostato. Esta operación tiene que ser efectuada por personal experto, que identificará la causa del desperfecto.

5.6 SARTENES CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA

- Conecte el interruptor general (omnipolar)
- Conecte el interruptor “encendido/apagado” (pos. 1), la lámpara testigo verde de “Tensión del aparato” se enciende.
- Con el pulsador (S = salida) se puede elevar el recipiente.
- Con el pulsador inferior (D = bajada) el recipiente baja.

NOTA: el motor para la elevación del recipiente se para automáticamente en la posición de máxima apertura y completamente cerrado. Si el recipiente no se ha bajado completamente, el sistema de calentamiento del recipiente no puede funcionar.

ATENCIÓN: mantenimiento obligatorio cada 6 meses.

El mecanismo de elevación del recipiente tanto en manual como eléctrico tiene necesidad de mantenimiento. Este tipo de mantenimiento debe ser efectuado en un centro de asistencia autorizado.

- Antes de efectuar operaciones de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica, gas y del agua.
- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evite de la manera más absoluta el contacto continuo o esporádico con material ferroso, para no causar formas de corrosión galvánica. Por tanto cucharones, paletas y cucharas tienen que ser de acero inoxidable.
- La tapa de la sartén tiene que quedar abierta, cuando no se la usa.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

RECIPIENTE DE COCCIÓN

- Vaciar el recipiente luego limpiar cuidadosamente usando un detergente adecuado y evitando raspar o rayar el fondo del recipiente. Enjuagar abundantemente para quitar todo residuo de detergente.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

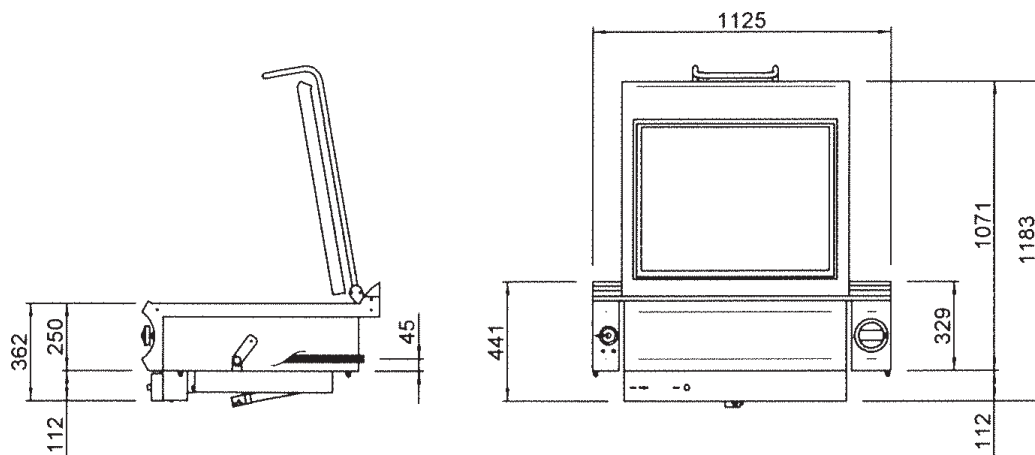
- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM

SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE

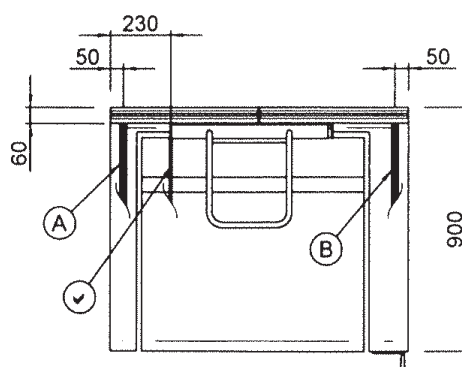
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

GBR9T - GBRVI9T
GBR9T-25 - GBRVI9T-25

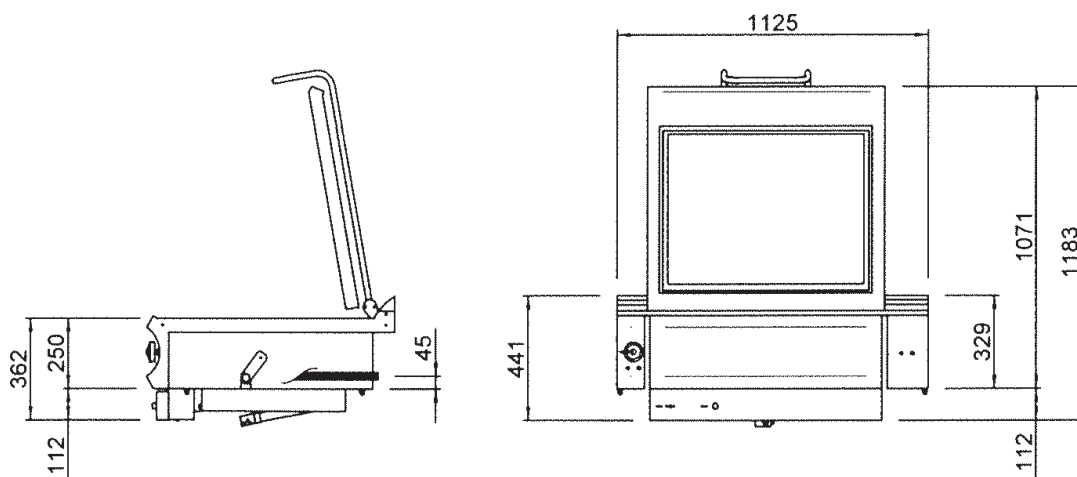


A = Attacco gas G 3/4"
G 3/4" gas coupling
Raccord gaz G 3/4"
Gasanschluß G 3/4"
Conexión gas G 3/4"

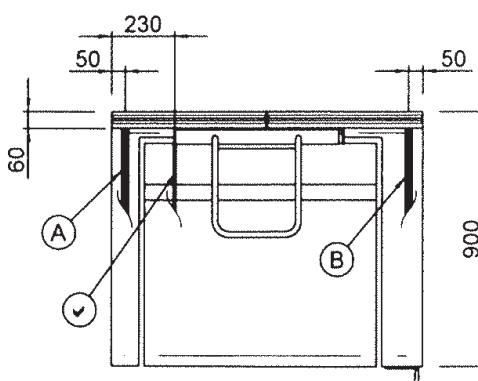
B = Attacco acqua G 1/2"
Water connection G 1/2"
Raccord eau G 1/2"
Wasseranschluß G 1/2"
Conexión agua G 1/2"

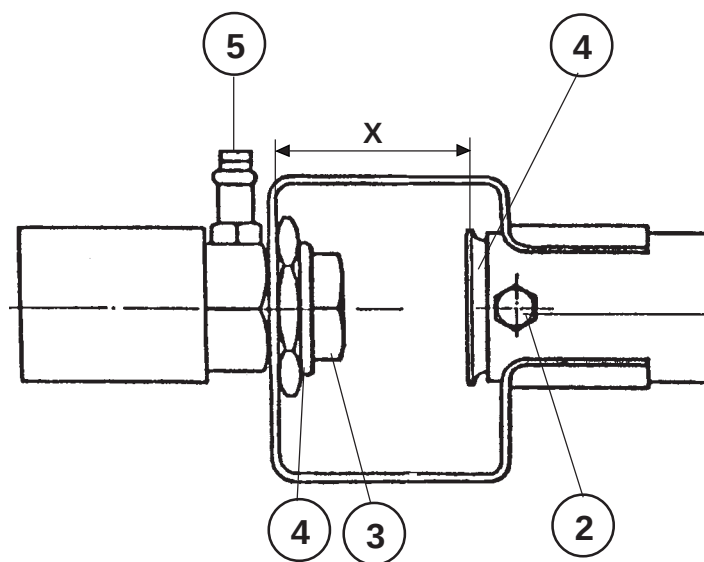


GBRA9T - GBRAVI9T
GBRA9T-25 - GBRAVI9T-25

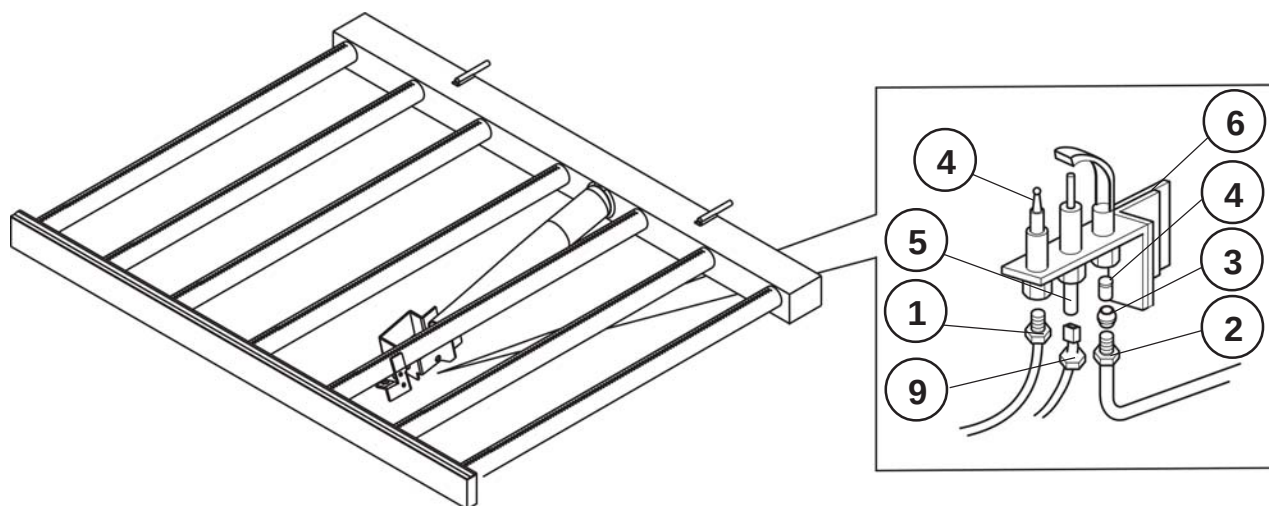


⚡ = Entrata cavo d'alimentazione
Power supply cable
Entrée cable d'alimentation
Eingang für Anschlußkabel
Entrada cable de alimentación

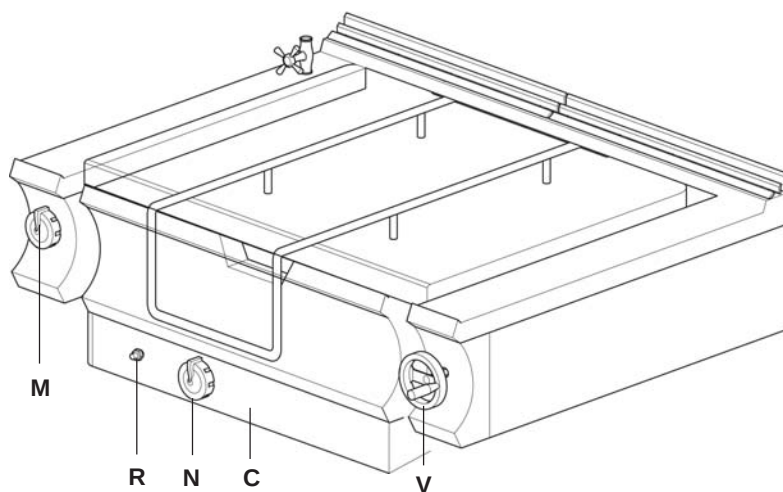




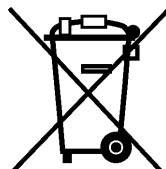
Tav. 2/Abb. 2



Tav.3 /Abb. 3



Tav. 4/Abb. 4

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Nr. contratto / Contract no. **I 8400**

GASTEC Italia certifica che le **apparecchiature per ristorazione**, tipi

GASTEC Italia hereby declares that the **gas heated catering equipment**, types



Marchio / trade mark: **EUROTEC, MBM**

Modelli / models:

DOMINA

GBR9T

GBR9T-25

GBRVI9T

GBRVI9T-25

GBRA9T

GBRA9T-25

GBRAVI9T

GBRAVI9T-25

costruite da

made by

EUROTEC S.r.l.,

di / in

Noverasco di Opera (MI), Italia

soddisfano i requisiti riportati nella

meet the essential requirements as described in the

Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)

Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/EEC)

NIP/ PIN : 0694BL2540

Rapporto / report : 162540

Tipi di apparecchi / appliance type : A₁

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

AT	II _{2H3B/P}	BE	II _{2E+3+}	DE	II _{2ELL3B/P}
DK	II _{2H3B/P}	ES	II _{2H3+}	FI	II _{2H3B/P}
FR	II _{2E+3+}	GB	II _{2H3+}	GR	II _{2H3+}
IE	II _{2H3+}	IS	I _{3B/P} I _{3P}	IT	II _{2H3+}
LU	II _{2E3P}	PT	II _{2H3P} II _{2H3+}	SE	II _{2H3B/P}
NL	II _{2L3P}	NO	I _{3B/P} I _{3P}	CH	II _{2H3B/P}

San Vendemiano, **31 Ottobre 2003**

San Vendemiano, 31 October 2003


Daniël Vangheluwe,
vice presidente.
vice president



GASTEC Italia Spa.
Treviso 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
Italia



CERTIFICATO