

**Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento
SARTEN BASCULANTE A GAS**

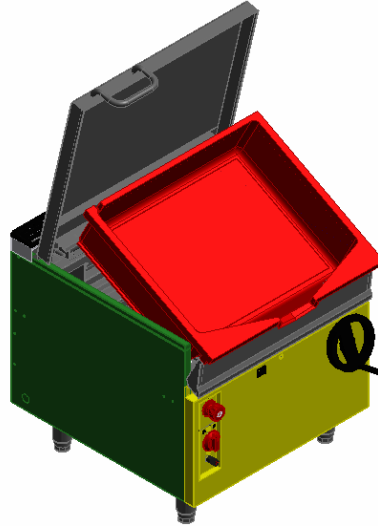
**Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et
l'entretien
SAUTEUSE BASCULANTE A GAZ**

**Allgemeine bedienungssanleitung zur installation, bedienung
und wartung
GAS-KIPPBRATPFANNE**

**General instructions for installation, use and maintenance
GAS TILTING BRATT PAN**

**Istruizioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione
PADELLA BASCULANTE A GAS**

**Montaj, kullamin ve bakım için kullanım kilavuzu
GAZLI DEVRİLİR TAVA**



Mod:

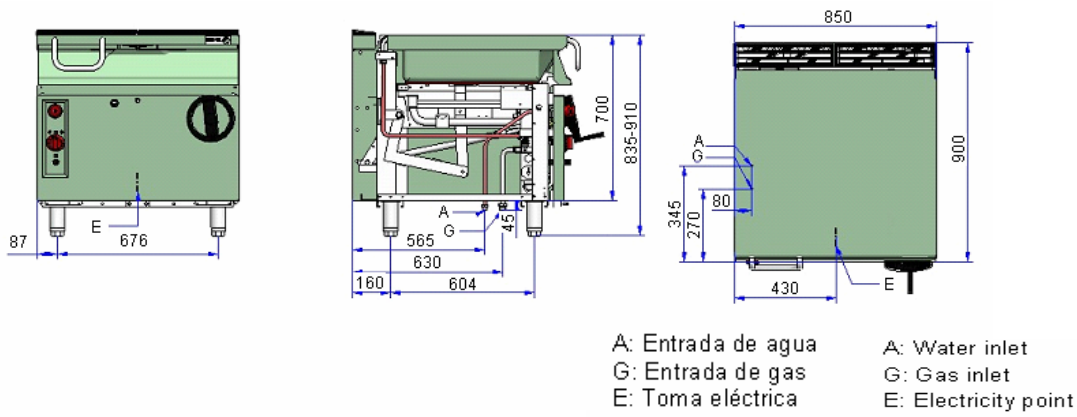
**SBG9-10, SBG9-10 I
SBG9-10 S, SBG9-10 IS
SBG9-10 M, SBG9-10 IM,
SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS,
SBG9-15 IMS
SBG9-15 IM**

X026501

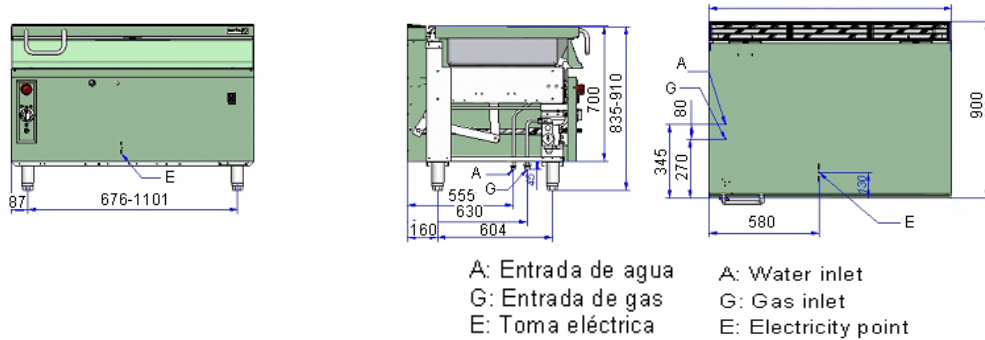
SBG7-10 I



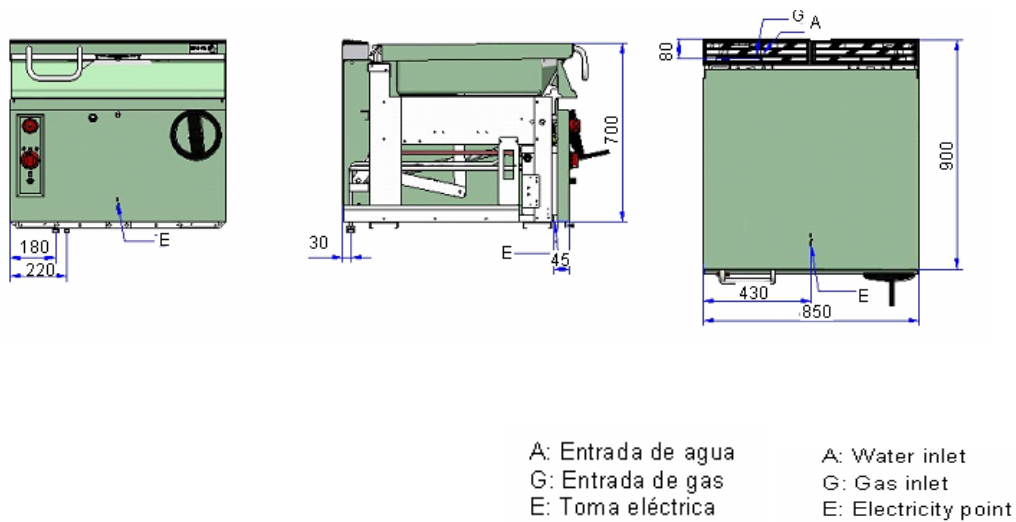
SBG9-10, SBG9-10I



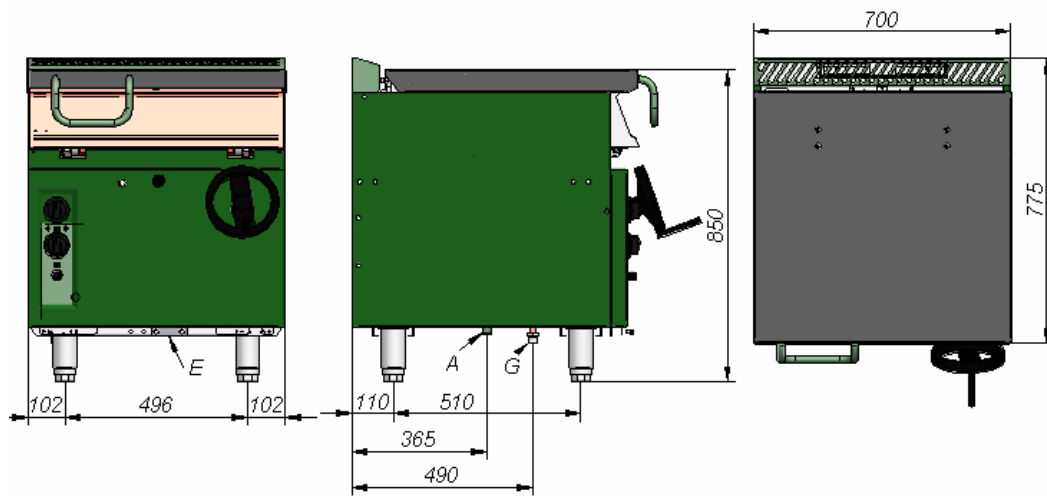
SBG9-10 M, SBG9-10 IM, SBG9-15 IM



SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS, SBG9-15 IMS



SBG7-10



A: Entrada de agua
G: Entrada de gas
E: Toma eléctrica

A: Water inlet
G: Gas inlet
E: Electricity point

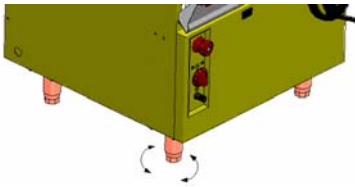


Fig.1

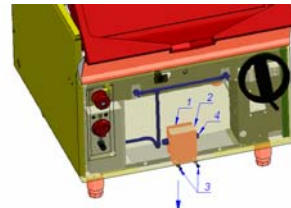


Fig.2

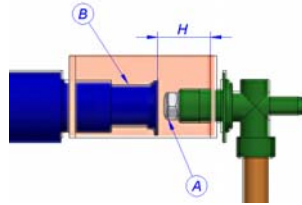


Fig.3

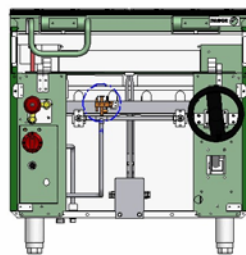
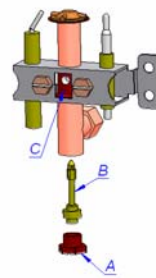
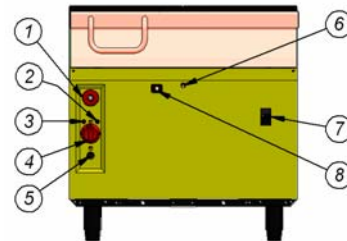
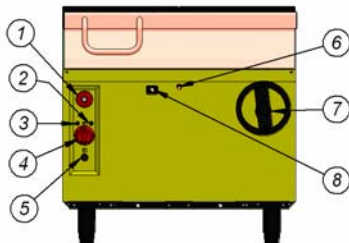


Fig.4



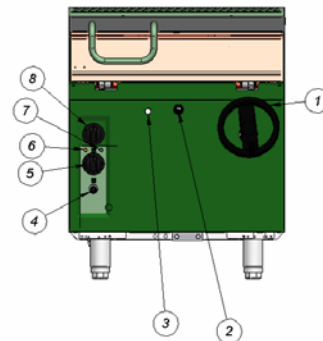
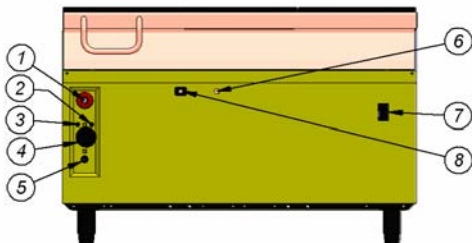
1 - SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS

2 - SBG9-10M, SBG9-10IM, SBG9-10MS, SBG9-10I MS



3 - SBG9-15 IM, SBG9-15IMS

4 - SBG7-10



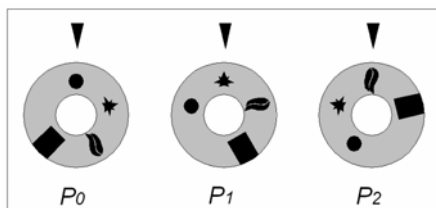
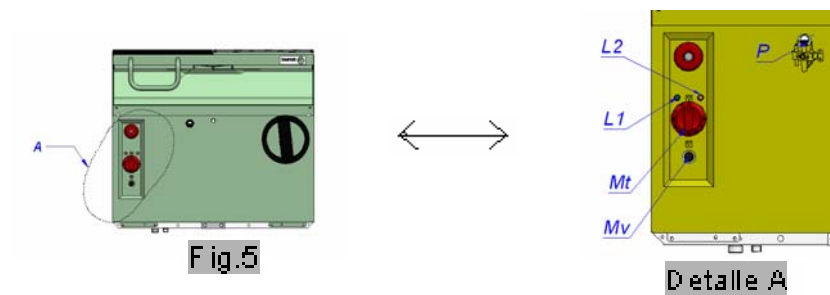


Fig. 6

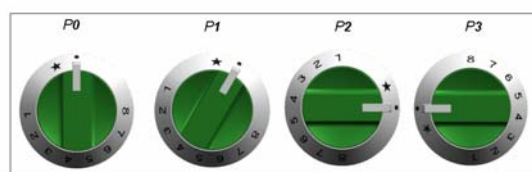


Fig. 7

Posición del mando de entrada de agua solo en Gama-700

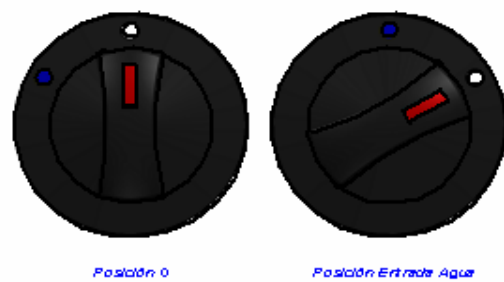


Fig. 8

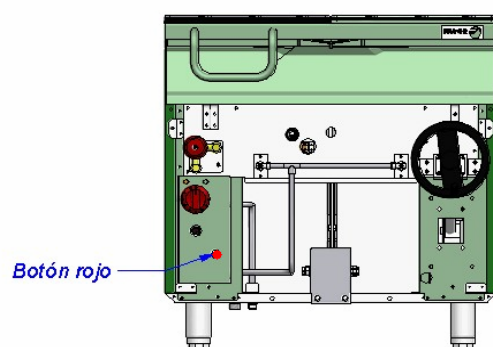


Fig. 9

Estimado cliente

Agradecemos la confianza que ha tenido con nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y "manos a la obra": las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual copilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nueva sartén basculante.

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	1-2
Características técnicas	6
Emplazamiento y nivelación	9
Conexión eléctrica	9
Conexión y transformación de gas	9

Uso

Encendido del aparato	10
Apagado de los quemadores	11

Mantenimiento

Mantenimiento	11-12
----------------------	--------------

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	12
--	-----------

Eliminado: ¶

Características Técnicas(Tabla 1)

Eliminado: ¶

¶
¶

MODELO			GAMA 900						GAMA 700
			SBG9-10 SBG9-10 I	SBG9-10 M SBG9-10I M	SBG9-10 S SBG9-10 IS	SBG9-10 MS SBG9-10 IMS	SBG9-15 I	SBG9-15 IS	SBG7-10 I
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	850	850	850	850	850	850	700
		Profundidad	900	900	900	900	900	900	775
		Altura	850	850	620	700	850	700	850
CARACTERÍSTICAS DE LA CUBA	(mm)	Anchura	780	780	780	780	1205	1205	630
		Profundidad	660	660	660	660	660	660	510
		Altura	195	195	195	195	195	195	220
		Capacidad	60	60	60	60	120	120	55
PESO NETO (KG.)			195/175	195/175	190/175	190/170	235	230	111
NÚMERO DE QUEMADORES			1	1	1	1	1	1	1
CONSUMOS NOMINALES	m ³ /h	G-110	4.33	4.33	4.33	4.33	5.82	5.82	3.36
		G-120	-	-	-	-	-	-	2.99
		G-130	2.55	2.55	2.55	2.55	3.43	3.43	1.98
		G-150	3.35	3.35	3.35	3.35	4.50	4.50	2.60
		G-20	1.78	1.78	1.78	1.78	2.65	2.65	1.38
		G-25	2.07	2.07	2.07	2.07	3.08	3.08	1.60
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.60
		GZ-35	-	-	-	-	-	-	1.91
	Kg/h	G-30	1.4	1.4	1.4	1.4	2.08	2.08	1.08
		G-31	1.38	1.38	1.38	1.38	2.05	2.05	1.06
POTENCIA TOTAL	(Poder calorif. inf.) Kw/h		16.8	16.8	16.8	16.8	25	25	13
	(Poder calorif. inf.) Kw/h G25 / G25.1								11.5

TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
230V 50-60Hz	2x1.5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA KW			0.1Kw

Eliminado: ¶

¶
¶**Consumo de aire**(Tabla 2)

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión
SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS, SBG9-10 M, SBG9-10IM, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS	19
SBG9-15IM, SBG9-15I MS	29
SBG7-10I	15

Eliminado: ¶

¶
¶

GAMA-900

País de destino	Presiones (mbar)	Categorías
AT	20-50	II2H3B/P
BE, LU	20/25-28/37	II2E+3+
CH, IT	8-20,20-30/37	II1a2H,II2H3+
DE	20-50	II2E3B/P
DK	8-20-30	III1a2H3B/P
ES	8-18-28/37	III1ace2H3+
FI	20-30	II2H3B/P
FR	8-20/25-28/37	III1c2e+3+
GB, GR, IE	20-28/37	II2H3+
NL	25-30	II2L3B/P
NO, SE	8-20,20-30	II1a2H,II2H3B/P
PT	20-30/37	II2H3+

GAMA 700

<u>País de destino</u>	<u>Categorías</u>	<u>Presiones (mbar)</u>
<u>AT</u>	<u>II2H3B/P</u>	<u>20 ;50</u>
<u>BE</u>	<u>II2E+3+</u>	<u>20/25 ; 28-30/37</u>
<u>DE-LU</u>	<u>II2E3B/P</u>	<u>20 ; 50</u>
<u>DK-SE</u>	<u>III1a2H3B/P</u>	<u>8 ;20 ;30</u>
<u>ES</u>	<u>III1ace2H3+</u>	<u>8 ;20 ;28-30/37</u>
<u>FR</u>	<u>III1c2E+3+</u>	<u>8 ;20/25 ;28-30/37</u>
<u>FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR</u>	<u>II2H3B/P</u>	<u>20 ;30</u>
<u>GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ</u>	<u>II2H3+</u>	<u>20 ; 28-30/37</u>
<u>HU</u>	<u>II2HS3B/P</u>	<u>25 ; 30</u>
<u>IT</u>	<u>III1a2H3+</u>	<u>8 ;20 ;28-30/37</u>
<u>MT-CY-IS</u>	<u>I3B/P</u>	<u>30</u>
<u>NL</u>	<u>II2L3B/P</u>	<u>25 ; 30</u>
<u>PL</u>	<u>II2ELs3B/P</u>	<u>20 ;13 ;28-30</u>

Eliminado: Cuadro N° 1 ¶

Eliminado: ¶

Tabla de diámetro de inyector y regulación (Tabla 4)

Eliminado: ¶

¶
¶
¶

Eliminado: 5

FAMILIA GAS		SBG9-10, SBG9-10I SBG9-10 S, SBG9-10 IS SBG9-10 M, SBG9-10 IM SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS			SBG9-15 IM SBG9-15 IMS			SBG7-10 I			
		QUEMADOR		PILOTO	QUEMADOR		PILOTO	QUEMADOR		PILOTO	
		φ Inyect (mm)	H (mm)	φ Inyector (mm)	φ Inyect (mm)	H (mm)	φ Inyector (mm)	φ Inyect (mm)	H (mm)	φ Inyector (mm)	
1°	G-110	4.58(x2)	14	REGULABLE	4.58(x3)	14	REGULABLE	3.9 (x2)	16	REGULABLE	
	G-120	=	=	=	=	=	=	3.9 (x2)	16	REGULABLE	
	G-130	4.58(x2)	14	REGULABLE	4.58(x3)	14	REGULABLE	3.9 (x2)	16	REGULABLE	
	G-150	4.58(x2)	14	REGULABLE	4.58(x3)	14	REGULABLE	3.9 (x2)	16	REGULABLE	
2°	G-20	2.15(x2)	19	REGULABLE	2.15(x3)	19	REGULABLE	1.9 (x2)	20	0.4	
	G-25	2.15(x2)	19	REGULABLE	2.15(x3)	19	REGULABLE	1.9 (x2)	18	0.4	
	G-25.1	=	=	=	=	=	=	1.9 (x2)	18	0.4	
	GZ-35	=	=	=	=	=	=	2.6 (x2)	18	0.4	
3°	G-30	28 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20
	G-31	37 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20

Posiciones y temperaturas aproximadas (Tabla nº5)

Eliminado: ¶

¶
¶
¶

Eliminado: t

Eliminado: 6

Posición mando	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura	50°C	80°C	120°C	160°C	200°C	230°C	270°C	300°C

1.-INSTALACION

Emplazamiento y nivelación

El emplazamiento y la instalación tanto eléctrica como de gas, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

- ★ Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- ★ Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- ★ Nivelar y regular la altura del aparato. (Fig. 1)

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

- ★ Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- ★ Para la conexión emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (Ho5RN-F).
- ★ Próximo al aparato debe instalarse un dispositivo interruptor para todas las fases, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. Este interruptor irá provisto de fusibles.
- ★ Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.

Para acceder a la regleta de conexión eléctrica del aparato (ver Fig.2), soltar tornillos (3) de la caja 1 y tapa regleta 2 y sacar dicha caja por la parte inferior del panel frontal. Pasar el cable manguera por el prensa estopas 4 situado en el cuadro eléctrico y conectar en la regleta.

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar la tapa de cuadro eléctrico fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensa estopas.

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la base posterior del aparato.

Conexión de gas

La conexión de gas del aparato debe realizarse siempre por un Técnico Autorizado, respetando las normas de cada país.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.

La toma de gas viene definida en el aparato "Dimensiones generales y acometidas" por la letra G.

Conexión de agua

La toma de agua viene definida en el aparato "Dimensiones generales y acometidas" por la letra A.

La presión del agua se aconseja que este entre 2 y 4 bar y Temperatura Máxima 60°C

Las tomas de entrada de agua en los aparatos serán de ¾".

Para el llenado de agua de la cuba girar el mando de la llave de paso en G-900 ó el mando a la posición deseada según indica la Fig.8 para G-700.

Transformación a distintos gases

Si el aparato está preparado para un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

Transformación de los quemadores

Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores "A" de los quemadores (Fig. 3) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla4)

Regulación aire quemadores.

Posicionar el regulador de aire "B" (Fig. 3) a la medida "H" (Tabla 4) según el gas a utilizar.

Eliminado: 3

Transformación de pilotos

Sustitución de los inyectores

Para transformar a otro gas, se deberá proceder de la siguiente manera:

- Soltar el tapón "A". Bajo el cual está el inyector "B" que se deberá extraer y sustituir por el inyector correspondiente al gas a utilizar (Para gas natural apretar hasta hacer tope y para gas villa esta establecida la llave según Fig. 4 (Detalle A)).
- Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama
 - Volver a colocar el tapón "A".

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la intervención.

2.-USO

1.- SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS

- 1.- Grifo de entrada de agua.
- 2.- Lámpara de encendido.
- 3.- Lámpara de posición piloto.
- 4.- Mando de termostato.
- 5.- Mando grifo de gas.
- 6.- Mirilla de observación encendido.
- 7.- Manivela de elevación de cuba.
- 8.- Orificio encendido manual

2.- SBG9-10M, SBG9-10IM, SBG9-10MS, SBG9-10I MS

- 1.- Grifo de entrada de agua.
- 2.- Lámpara de encendido.
- 3.- Lámpara de posición piloto.
- 4.- Mando de termostato.
- 5.- Mando de grifo de gas.
- 6.- Mirilla de observación encendido.
- 7.- Interruptor subida-bajada.
- 8.- Orificio encendido manual.

3. SBG9-15 IM, SBG9-15IMS

- 1.- Grifo de entrada de agua.
- 2.- Lámpara de encendido.
- 3.- Lámpara de posición piloto.
- 4.- Mando de termostato.
- 5.- Mando de grifo de gas.
- 6.- Mirilla de observación encendido.
- 7.- Interruptor subida-bajada.
- 8.- Orificio encendido manual.

4.- SBG7-10

- 1.- Manivela de elevación de cuba..
- 2.- Orificio encendido manual.
- 3.- Mirilla de observación encendido.
- 4.- Mando de grifo de gas.
- 5.- Mando de termostato
- 6.- Lámpara de encendido.
- 7.- Lámpara de posición piloto
- 8.- Mando de entrada de agua.

Utilización

Una vez instalado el aparato limpiar la superficie de la cuba . Usar agua ,detergente, no usar productos abrasivos. No usar manguera de agua para la limpieza del aparato.

Encendido de aparato

Abrir la llave general del gas instalada en el exterior del aparato.

1º Paso Encendido piloto

Girar el mando Mt del termostato (Fig. 5) en sentido horario hasta la posición piloto (Fig. 7 - P1), en ese momento se iluminará la lámpara "L1" (Fig. 5) indicándonos que está preparada para encender el piloto "P" (Fig. 5).

A continuación pulsar el mando Mv de la electroválvula (Fig. 5) y al mismo tiempo girar en sentido antihorario hasta la posición piloto (Fig. 6 - P1). En esta posición mantener pulsado el mando hasta que la llama del piloto "P" (Fig. 5) quede permanentemente encendida (aproximadamente 20 segundos)

2º Paso Encendido de quemadores

Pulsando el mando Mv (Fig 5) de la electro válvula girar a la posición de encendido de los quemadores (Fig. 6 - P2), quedando preparado para encender los quemadores.

Para encender los quemadores, pulsar y girar el mando del termostato "Mt" (Fig. 5) en sentido horario hasta la posición deseada, (Fig. 7, P2 y P3). En ese instante se encenderá la lámpara "L2", indicándonos que los quemadores están funcionando.

La temperatura deseada se podrá conseguir, girando el mando "Mt" hasta la posición que elijamos (ver tabla 5 de temperaturas, donde se nos indica la temperatura correspondiente a cada posición del mando).

En el momento en que el aceite de la cuba alcance la temperatura seleccionada, los quemadores, por medio del termostato se apagarán (apagándose la lámpara "L2"). Así mismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden (encendiéndose la lámpara L2).

Apagado de quemadores

Pasar, de la posición que esté seleccionado el mando "Mt", a la posición piloto (Fig.7- P1), quedando encendido solamente el piloto "P" (Fig.5).

Apagado piloto

Pasar el mando de la válvula "Mv" a la posición "0" (Fig.6-P0) y el mando del termostato "Mt" llevar a la posición "0" (Fig.7 -P0).

Eliminado: ¶
¶

Funcionamiento.

En el momento en que la cuba alcance la temperatura seleccionada, los quemadores se apagan, y cuando la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden.

Válvula de seguridad.

Si por cualquier imprevisto hubiera un apagado accidental de los quemadores y del piloto, actuaría automáticamente la válvula de seguridad incorporada al termostato, cerrando el paso de gas en 20 segundos aproximadamente.

Termostato de seguridad.

El termostato de seguridad actúa cuando se sobrepasa la temperatura máxima admisible, quedando el aparato fuera de servicio.

Para poner de nuevo en funcionamiento, rearmar el termostato de seguridad, que está situado en la parte inferior de la caja de la válvula, pulsando el botón rojo. (Fig.9)

Si el termostato de seguridad nos volviera a cortar, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Vaciado de la cuba.

Para facilitar el vaciado de la cuba y su limpieza el aparato tiene un dispositivo de elevación que puede ser:

- a) Una manivela situada en la parte frontal. La elevación se realiza girando dicha manivela en sentido horario.
- b) Un motor que se acciona a través del interruptor subida-bajada

3.-MANTENIMIENTO

Limpieza diaria

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- ★ No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.
- ★ No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.

Limpieza periódica

Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir durante algunos minutos, aclarándose a continuación con abundante agua.

Es importante, una vez lavada la cuba y antes de llenarla, que esté totalmente seca y sin ningún rastro de agua.

Componentes funcionales

- Electroválvula de gas
- Termopar
- Piloto
- Termostato de regulación
- Termostato de seguridad

NOTA IMPORTANTE:

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas esté cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

No raspar las superficies de acero inoxidable con espátulas ó cepillos de alambre de hierro.

Si no se va a utilizar durante un periodo de tiempo más ó menos largo, cubrir las superficies con una capa fina de vaselina, sobre todo el interior de la cuba.

4.-RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL



Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de deshechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.

Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los deshechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

Eliminado: 9

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado

Cher client

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes entièrement convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et « au travail ! » : les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Cependant, nous vous conseillons d'étudier attentivement ce manuel compilé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Ce n'est qu'ainsi qu'il vous sera possible de tirer le plus grand parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel près de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et une grande satisfaction avec votre nouvelle sauteuse basculante.

FAGOR

Sommaire

Installation

Dimensions générales et branchements	1-2
Mise en place et nivellement	17
Raccordement électrique	17
Raccordement et transformation gaz	17

Utilisation

Allumage de l'appareil	18-19
Extinction des brûleurs	19

Entretien

Entretien	19
------------------	-----------

Recommandation de protection de l'environnement

Recommandation de protection de l'environnement	19
--	-----------

Tableau des caractéristiques (Tableau 1)

Eliminado: a

MODÈLE		GAMME 900							GAMME 700
		SBG9-10 SBG9-10 I	SBG9-10 M SBG9-10I M	SBG9-10 S SBG9-10 IS	SBG9-10 MS SBG9-10 IMS	SBG9-15 I	SBG9-15 IS	SBG7-10 I	
ENCOMBREMENT HORS TOUT	(mm)	Largeur	850	850	850	850	850	850	700
		Profondeur	900	900	900	900	900	900	775
		Hauteur	850	850	620	700	850	700	850
CARACTERISTIQUES DE LA CUVE	(mm)	Largeur	780	780	780	780	1205	1205	630
		Profondeur	660	660	660	660	660	660	510
		Hauteur	195	195	195	195	195	195	220
		Capacité	60	60	60	60	120	120	55
POIDS NET (KG.)			195/175	195/175	190/175	190/170	235	230	111
NOMBRE DE BRÛLEURS			1	1	1	1	1	1	1
CONSOMMATIONS NORMALES	m3/h	G-110	4.33	4.33	4.33	4.33	5.82	5.82	3.36
		G-120	-	-	-	-	-	-	2.99
		G-130	2.55	2.55	2.55	2.55	3.43	3.43	1.98
		G-150	3.35	3.35	3.35	3.35	4.50	4.50	2.60
		G-20	1.78	1.78	1.78	1.78	2.65	2.65	1.38
		G-25	2.07	2.07	2.07	2.07	3.08	3.08	1.60
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.60
		GZ-35	-	-	-	-	-	-	1.91
	Kg/h	G-30	1.4	1.4	1.4	1.4	2.08	2.08	1.08
		G-31	1.38	1.38	1.38	1.38	2.05	2.05	1.06
PUISSANCE TOTALE	(Pouvoir calorif. inf.) Kw/h		16.8	16.8	16.8	16.8	25	25	13
	(Pouvoir calorif. inf.) Kw/h G25 / G25.1								11.5

TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
230V 50-60Hz	2x1.5mm ² +T	4A	30mA
PUISSANCE ÉLECTRIQUE KW			0.1Kw

Eliminado: ¶
¶

Consommation d'air (Tableau 2)

Mod.	Débit d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h.
SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS, <u>SBG9-10 M, SBG9-10IM, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS</u>	19
<u>SBG9-15IM, SBG9-15I MS</u>	29
SGB7-10I	15

Eliminado: SBG9-10 M, SBG9-10I M, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS,

Tableau des catégories, gaz et pressions de fonctionnement

(Tableau 3) GAMME 900

Eliminado: ¶

Eliminado: ¶

¶
¶
¶
¶
¶

Pays de destination	Pressions (mbar)	Catégories
AT	20-50	II2H3B/P
BE, LU	20/25-28/37	II2E+3+
CH, IT	8-20,20-30/37	II1a2H, II2H3+
DE	20-50	II2E3B/P
DK	8-20-30	III1a2H3B/P
ES	8-18-28/37	III1ace2H3+
FI	20-30	II2H3B/P
FR	8-20/25-28/37	III1c2E+3+
GB, GR, IE	20-28/37	II2H3+
NL	25-30	II2L3B/P
NO, SE	8-20,20-30	II1a2H,II2H3B/P
PT	20-30/37	II2H3+

GAMME 700

Eliminado: Pays de destination

... [1]

<u>Pays de destination</u>	<u>Catégories</u>	<u>Pressions (mbar)</u>
<u>AT</u>	<u>II2H3B/P</u>	<u>20 ;50</u>
<u>BE</u>	<u>II2E+3+</u>	<u>20/25 ; 28-30/37</u>
<u>DE-LU</u>	<u>II2E3B/P</u>	<u>20 ; 50</u>
<u>DK-SE</u>	<u>III1a2H3B/P</u>	<u>8 ;20 ;30</u>
<u>ES</u>	<u>III1ace2H3+</u>	<u>8 ;20 ;28-30/37</u>
<u>FR</u>	<u>III1c2E+3+</u>	<u>8 ;20/25 ;28-30/37</u>
<u>FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR</u>	<u>II2H3B/P</u>	<u>20 ;30</u>
<u>GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ</u>	<u>II2H3+</u>	<u>20 ; 28-30/37</u>
<u>HU</u>	<u>II2HS3B/P</u>	<u>25 ; 30</u>
<u>IT</u>	<u>III1a2H3+</u>	<u>8 ;20 ;28-30/37</u>
<u>MT-CY-IS</u>	<u>I3B/P</u>	<u>30</u>
<u>NL</u>	<u>II2L3B/P</u>	<u>25 ; 30</u>
<u>PL</u>	<u>II2ELs3B/P</u>	<u>20 ;13 ;28-30</u>

Eliminado: ¶

Diamètre des injecteurs et réglage (Tableau 5)

Eliminado: ¶

¶
¶
¶

FAMILLE / GAZ			SBG9-10, SBG9-10I SBG9-10 S, SBG9-10 IS SBG9-10 M, SBG9-10 IM SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS				SBG9-15 IM SBG9-15 IMS				SBG7-10 I		
			BRÛLEUR		VOYANTS	BRÛLEUR		VOYANTS	BRÛLEUR		VOYANTS		
			φ Inject (mm)	H (mm)	φ Inject (mm)	φ Inject (mm)	H (mm)	φ Inject (mm)	φ Inject (mm)	H (mm)	φ Inject (mm)		
1°	G-110	4.58(x2)	14	Réglable	4.58(x3)	14	Réglable	3.9 (x2)	16	Réglable			
	G-120	-	-	-	-	-	-	3.9 (x2)	16	Réglable			
	G-130	4.58(x2)	14	Réglable	4.58(x3)	14	Réglable	3.9 (x2)	16	Réglable			
	G-150	4.58(x2)	14	Réglable	4.58(x3)	14	Réglable	3.9 (x2)	16	Réglable			
2°	G-20	2.15(x2)	19	Réglable	2.15(x3)	19	Réglable	1.9 (x2)	20	0.4			
	G-25	2.15(x2)	19	Réglable	2.15(x3)	19	Réglable	1.9 (x2)	18	0.4			
	G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.9 (x2)	18	0.4			
	GZ-35	-	-	-	-	-	-	2.6 (x2)	18	0.4			
3°	G-30	28 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25		
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20		
	G-31	37 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25		
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20		

Eliminado: ¶

¶

Positions et températures approximatives (Tableau 6)

Position commande	1	2	3	4	5	6	7	8
Température	50 °C	80 °C	120 °C	160 °C	200 °C	230 °C	270 °C	300 °C

Eliminado: 8

Eliminado: 0

Eliminado: 12

Eliminado: 14

Eliminado: 16

Eliminado: 195

Eliminado: 3

Eliminado: 5

1.-INSTALLATION

Mise en place et nivellement

La mise en place ainsi que l'installation électrique et de gaz doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.

Pour un bon fonctionnement, il convient d'installer une hotte aspirante.

Installez l'appareil dans un local bien aéré.

Nivelez et réglez la hauteur de l'appareil. (Fig. 1).

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

Il faudra tenir compte des normes légales en vigueur dans chaque pays en matière de raccordements au réseau électrique.

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique.

Pour le raccordement, utilisez un câble sous gaine de polychloroprène ou autre matériau ayant des caractéristiques similaires (H05RN-F).

Il est indispensable d'installer un dispositif interrupteur pour toutes les phases de 3 mm d'ouverture entre contacts près de l'appareil. Cet interrupteur doit être muni de fusibles.

Il est obligatoire de raccorder l'appareil à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les éventuels dommages provoqués par le non respect de cette prescription.

La section du câble sous gaine et la valeur des fusibles à installer dans l'interrupteur général sont reflétées dans le tableau n° 1.

Pour accéder à la réglette de raccordement électrique de l'appareil (voir Fig. 2), retirez les vis (3) du boîtier 1 et du couvercle de la réglette 2 et retirez ce boîtier par la partie inférieure de la façade. Faites passer le câble sous gaine par le presse-étoupes 4 situé dans le tableau électrique et raccordez à la réglette.

TRÈS IMPORTANT : Avant de remettre en place le couvercle du tableau électrique, fixez solidement le câble d'alimentation électrique au presse-étoupes.

Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé dans le socle de l'appareil, à l'arrière.

Raccordement du gaz

L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.

Transformation différents gaz

Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, vous devrez procéder de la façon suivante :

Coupez l'arrivée de gaz dans l'appareil si elle est connectée. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être effectuée par un TECHNICIEN AGRÉÉ).

Transformation des brûleurs

Remplacement des injecteurs.

Démontez les injecteurs "A" des brûleurs (Fig. 3) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tableau 4).

Réglage air brûleurs.

Placez le régulateur d'air "B" (Fig. 3) à la mesure "H" (Tableau 4) suivant le gaz à utiliser.

Eliminado: 2

Eliminado: 2

Transformation des voyants

Remplacement des injecteurs

Pour transformer à un autre gaz, procédez de la façon suivante :

- Retirez le bouchon "A" sous lequel se trouve l'injecteur "B" que vous devrez enlever et remplacer par l'injecteur correspondant au gaz à utiliser (serrez jusqu'à ce qu'il bute), selon la figure 4 (Détail A).
- Tournez le régulateur d'air "C" jusqu'à ce que la flamme se stabilise.
 - Remettez en place le bouchon "A".

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la intervención.

2.-UTILISATION

Utilisation

Ne jamais mettre l'appareil en marche à vide sous peine d'endommager sérieusement la cuve pour cause de surchauffe.

Bandeau de commande

1.- SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS

- 1.- Robinet d'arrivée d'eau
- 2.- Lampe d'allumage
- 3.- Lampe de position voyant
- 4.- Commande du thermostat
- 5.- Commande du robinet de gaz
- 6.- Oeilleton de contrôle allumage
- 7.- Volant de relevage de la cuve
- 8.- Orifice allumage manuel

2.- SBG9-10M, SBG9-10IM, SBG9-10MS, SBG9-10I MS

- 1.- Robinet d'arrivée d'eau
- 2.- Lampe d'allumage
- 3.- Lampe de position voyant
- 4.- Commande du thermostat
- 5.- Commande du robinet de gaz
- 6.- Oeilleton de contrôle allumage
- 7.- Interrupteur montée-descente
- 8.- Orifice allumage manuel

3.-SBG9-15 IM, SBG9-15IMS

- 1.- Robinet d'arrivée d'eau
- 2.- Lampe d'allumage
- 3.- Lampe de position voyant
- 4.- Commande du thermostat
- 5.- Commande du robinet de gaz
- 6.- Oeilleton de contrôle allumage
- 7.- Interrupteur montée-descente
- 8.- Orifice allumage manuel

4.- SBG7-10

- 1.- Volant de relevage de la cuve
- 2.- Orifice allumage manuel
- 3.- Oeilleton de contrôle allumage
- 4.- Commande du robinet de gaz
- 5.- Commande du thermostat
- 6.- Lampe d'allumage
- 7.- Lampe de position voyant
- 8.- Robinet d'arrivée d'eau

Allumage des brûleurs

Ouvrez le robinet de gaz général installé à l'extérieur de l'appareil.

Étape 1 Allumage voyant

Tournez la commande Mt du thermostat (Fig. 5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant (Fig. 7 - P1), la lampe "L1" s'allumera alors (Fig. 5) indiquant qu'elle est prête pour allumer le voyant "P" (Fig. 5).

Puis, appuyez sur la commande Mv de l'électrovanne (Fig. 5), et tournez en même temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant (Fig. 6 - P1). Sur cette position, continuez à appuyer sur la commande jusqu'à ce que la flamme du voyant "P" (Fig. 5) reste allumée (environ 20 secondes).

Étape 2 Allumage des brûleurs Tout en appuyant sur la commande Mv (Fig. 5) de l'électrovanne, tournez jusqu'à la position d'allumage des brûleurs (Fig. 6 - P2). Elle est ainsi prête pour l'allumage des brûleurs.

Pour allumer les brûleurs, appuyez sur la commande du thermostat "Mt" tout en la tournant (Fig. 5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée (Fig. 7, P2 et P3). La lampe "L2" s'allumera alors, indiquant ainsi que les brûleurs sont en train de fonctionner.

Pour obtenir la température souhaitée, tournez la commande "Mt" jusqu'à la position choisie (voir tableau 3 des températures, où est indiquée la température correspondant à chaque position de la commande).

Lorsque l'huile de la cuve atteint la température sélectionnée, grâce au thermostat, les brûleurs s'éteignent (ainsi que la lampe "L2"). De la même façon, dès que la température descend au-dessous de la valeur sélectionnée, les brûleurs s'allument (ainsi que la lampe L2).

Extinction des brûleurs

Passez de la position sur laquelle se trouve la commande "Mt" à la position voyant (Fig. 9 - P1). Seul le voyant "P" demeure allumé (Fig. 7).

Extinction voyant

Passez la commande de la vanne "Mv" à la position "0" (Fig. 8 - P0) ainsi que la commande du thermostat "Mt". Placez-la sur la position "0" (Fig. 9 - P0).

3.-ENTRETIEN

Nettoyage quotidien

Pour que l'appareil se conserve comme au premier jour, il convient de suivre les instructions suivantes :

Ne pas utiliser de détergents granuleux et abrasifs pour le nettoyer.

Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyer.

Il convient de nettoyer régulièrement l'intérieur de la cuve à l'aide d'une solution à base d'eau et de détergent qui devra bouillir durant quelques minutes. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire.

Il est important de bien sécher la cuve et de ne laisser aucune trace d'eau après l'avoir lavée et avant de la remplir.

NOTE IMPORTANTE :

Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

En général, chaque fois qu'un composant fonctionnel est remplacé, vérifiez que le robinet général de gaz est fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

Ne pas gratter les surfaces en acier inoxydable à l'aide de spatules ou de brosses métalliques.

Si l'appareil ne va pas être utilisé pendant une période plus ou moins prolongée, passez une fine couche de vaseline sur les surfaces, en particulier à l'intérieur de la cuve.

4.-RECOMMANDATION DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



En fin de vie utile, ce produit ne doit pas être jeté dans un conteneur d'ordures standard, mais il doit être déposé dans un point de récupération d'appareils électriques et d'équipements électroniques afin d'être recyclé.

Ce fait est confirmé par un symbole qui se trouve sur le produit, le manuel d'utilisation ou l'emballage.

En fonction de leurs caractéristiques, les matériaux peuvent être recyclés. Le recyclage et les autres formes de gestion des résidus électriques et des équipements électroniques, vous permettent de grandement contribuer à aider à protéger l'environnement.

Contactez les autorités locales pour plus d'informations quant au point de récupération le plus proche.

Afin de préserver l'environnement, en fin de vie utile de votre produit, veuillez le déposer dans les lieux prévus à cet effet, conformément à la législation en vigueur.

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: Die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuss der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschliessend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Gerät.

FAGOR

Inhaltsangabe

Installation

Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	1-2
Geräteeigenschaften und Nivellierung	24
Elektrischer Anschluss	24
Anschluss und Umrüstung auf andere Gasarten	24

Gebrauch

Einschalten des Gerätes	24
Ausschalten der Brenner	25

Wartung

Wartung	26
----------------	-----------

Umweltschutzempfehlung

Umweltschutzempfehlung	26-27
-------------------------------	--------------

Tabelle mit den Geräteeigenschaften(Tabelle1)

Eliminado: ¶

MODELL			SERIE 900						SERIE 700
			SBG9-10 SBG9-10 I	SBG9-10 M SBG9-10I M	SBG9-10 S SBG9-10 IS	SBG9-10 MS SBG9-10 IMS	SBG9-15 I	SBG9-15 IS	SBG7-10 I
AUSSERE ABMESSUNGE N	(mm)	Breite	850	850	850	850	850	850	700
		Tiefe	900	900	900	900	900	900	775
		Höhe	850	850	620	700	850	700	850
TIEGEL- EIGENSCHAFT EN	(mm)	Breite	780	780	780	780	1205	1205	630
		Tiefe	660	660	660	660	660	660	510
		Höhe	195	195	195	195	195	195	220
		Fassungs- vermögen	60	60	60	60	120	120	55
Nettogewicht (KG.)			195/175	195/175	190/175	190/170	235	230	111
Brenneranzahl			1	1	1	1	1	1	1
NENN- VERBRAUC HS- WERTE	m3/h	G-110	4.33	4.33	4.33	4.33	5.82	5.82	3.36
		G-120	-	-	-	-	-	-	2.99
		G-130	2.55	2.55	2.55	2.55	3.43	3.43	1.98
		G-150	3.35	3.35	3.35	3.35	4.50	4.50	2.60
		G-20	1.78	1.78	1.78	1.78	2.65	2.65	1.38
		G-25	2.07	2.07	2.07	2.07	3.08	3.08	1.60
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.60
	Kg/h	GZ-35	-	-	-	-	-	-	1.91
		G-30	1.4	1.4	1.4	1.4	2.08	2.08	1.08
		G-31	1.38	1.38	1.38	1.38	2.05	2.05	1.06
ANSCHLUS S- WERT GESAMT	(Unterer Heizwert) Kw/h		16.8	16.8	16.8	16.8	25	25	13
(Unterer Heizwert) Kw/h G25 / G25.1								11.5	

Eliminado: ¶

VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	INT. HAUPTSICHERUNG	TRENN- VORRICHTUNG
230V 50-60Hz	2x1,5mm²+T	4A	30mA
ELEKTRISCHE LEISTUNG KW			0,1Kw

Für die Verbrennung(Tabelle2)

Eliminado: ¶

¶
¶

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Lufverbrauch Nm3/h
SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS, SBG9-10 M, SBG9-10I M, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS	19
SBG9-15IM, SBG9-15I MS	29
SGB-710I	15

Eliminado: SBG9-10 M,
SBG9-10I M, SBG9-10 MS,
SBG9-10I MS

Eliminado:

Tabelle zu Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücken (Tabelle 3)**SERIE 900**

Bestimmungsland	Drücke (mbar)	Kategorien
AT	20-50	II2H3B/P
BE, LU	20/25-28/37	II2E+3+
CH, IT	8-20,20-30/37	II1a2H, II2H3+
DE	20-50	II2E3B/P
DK	8-20-30	III1a2H3B/P
ES	8-18-28/37	III1ace2H3+
FI	20-30	II2H3B/P
FR	8-20/25-28/37	III1c2e+3+
GB, GR, IE	20-28/37	II2H3+
NL	25-30	II2L3B/P
NO, SE	8-20,20-30	II1a2H, II2H3B/P
PT	20-30/37	II2H3+

SERIE 700

<u>Bestimmungsland</u>	<u>Kategorien</u>	<u>Drücke (mbar)</u>
<u>AT</u>	<u>II2H3B/P</u>	<u>20 ; 50</u>
<u>BE</u>	<u>II2E+3+</u>	<u>20/25 ; 28-30/37</u>
<u>DE-LU</u>	<u>II2E3B/P</u>	<u>20 ; 50</u>
<u>DK-SE</u>	<u>III1a2H3B/P</u>	<u>8 ; 20 ; 30</u>
<u>ES</u>	<u>III1ace2H3+</u>	<u>8 ; 20 ; 28-30/37</u>
<u>FR</u>	<u>III1c2E+3+</u>	<u>8 ; 20/25 ; 28-30/37</u>
<u>FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR</u>	<u>II2H3B/P</u>	<u>20 ; 30</u>
<u>GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ</u>	<u>II2H3+</u>	<u>20 ; 28-30/37</u>
<u>HU</u>	<u>II2HS3B/P</u>	<u>25 ; 30</u>
<u>IT</u>	<u>III1a2H3+</u>	<u>8 ; 20 ; 28-30/37</u>
<u>MT-CY-IS</u>	<u>I3B/P</u>	<u>30</u>
<u>NL</u>	<u>II2L3B/P</u>	<u>25 ; 30</u>
<u>PL</u>	<u>II2ELs3B/P</u>	<u>20 ; 13 ; 28-30</u>

Eliminado: ¶

Eliminado: ¶
Cuadro N° 1¶

Tabelle 2 Durchmesser der Injektoren und Einstellung (Tabelle 5)

GAS	FAMILIE	SBG9-10, SBG9-10I SBG9-10 S, SBG9-10 IS SBG9-10 M, SBG9-10 IM SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS				SBG9-15 IM SBG9-15 IMS				SBG7-10 I			
		BRENNER		PILOT BRENNER		BRENNER		PILOT BRENNER		BRENNER		PILOT BRENNER	
		φ Injektor (mm)	H (mm)	φ Injektor (mm)		φ Injektor (mm)	H (mm)	φ Injektor (mm)		φ Injektor (mm)	H (mm)	φ Injektor (mm)	
1°	G-110	4.58(x2)	14	REGULIERBAR		4.58(x3)	14	REGULIERBAR		3.9 (x2)	16	REGULIERBAR	
	G-120	=	=	=		=	=	=		3.9 (x2)	16	REGULIERBAR	
	G-130	4.58(x2)	14	REGULIERBAR		4.58(x3)	14	REGULIERBAR		3.9 (x2)	16	REGULIERBAR	
	G-150	4.58(x2)	14	REGULIERBAR		4.58(x3)	14	REGULIERBAR		3.9 (x2)	16	REGULIERBAR	
2°	G-20	2.15(x2)	19	REGULIERBAR		2.15(x3)	19	REGULIERBAR		1.9 (x2)	20	0.4	
	G-25	2.15(x2)	19	REGULIERBAR		2.15(x3)	19	REGULIERBAR		1.9 (x2)	18	0.4	
	G-25.1	=	=	=		=	=	=		1.9 (x2)	18	0.4	
	GZ-35	=	=	=		=	=	=		2.6 (x2)	18	0.4	
3°	G-30	28 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25		1.3 (x2)	22	0.25	
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20		1.15 (x2)	22	0.20	
	G-31	37 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25		1.3 (x2)	22	0.25	
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20		1.15 (x2)	22	0.20	

Eliminado: ¶

Eliminado: ¶

Stellungen und Richtwerte für Temperaturen (Tabelle 6)

Stellung Bedienelement	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur	50°C	80°C	120°C	160°C	200°C	230°C	270°C	300°C

1.-INSTALLATION

Aufstellung und Nivellierung

Die Aufstellung, der elektrische Anschluss und der Gasanschluss müssen von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER bei Beachtung der am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Normen vorgenommen werden.

Werkseitig wird die Installation einer Abzugshaube empfohlen, um die ordnungsgemäße Funktionsweise zu gewährleisten.

Das Gerät sollte in einem Lokal mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden.

Gerätehöhe nivellieren und einregulieren. (Abb. 1)

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Die am Aufstellungsort des jeweiligen Landes gültigen Normen in Verbindung mit dem Anschluss an die Spannungsversorgung müssen beachtet werden.

Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (Ho5RN-F) benutzt werden.

In Gerätenähe ist eine Unterbrechungsvorrichtung für alle Phasen mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Schalter ist mit Sicherungen zu versehen.

Das Gerät muss vorschriftsmässig geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Voraussetzung zurückzuführen sind.

Der Querschnitt des Kabelschlauchs und der Wert der am Hauptschalter zu installierenden Sicherungen gehen aus der Tabelle Nr. 1 hervor.

Um Zugang zur Anschlussleiste für den Netzanschluss zu erhalten (siehe Abb. 2), sind die Schrauben (3) am Kasten 1 und der Deckel der Leiste 2 zu lösen. Dann den Kasten über den unteren Bereich der Frontblende herausnehmen. Das Kabel durch die am elektrischen Panel befindliche Stopfbuchse 4 hindurchführen und an der Anschlussleiste anschließen.

SEHR WICHTIG: Vor dem Aufsetzen des Deckels des elektrischen Panels muss die Zuleitung ordnungsgemäss an der Stopfbuchse befestigt werden.

Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluss angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich der Grundplatte des Gerätes befindet.

Gasanschluss

Die Hauptinstallation sollte über ein Unterbrechungsventil und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, ein Unterbrechungsventil pro verbrauchendes Gerät vorzusehen.

Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

Arbeitet die Installation mit einer anderen Gasart als das Gerät, so ist wie folgt zu verfahren:

Den Gaskreislauf zum Gerät unterbrechen. (Die Umrüstung des Gaskreislaufs des Gerätes muss von einem AUTORISIERTE FACHTECHNIKER vorgenommen werden).

Umrüstung der Brenner

Auswechseln der Injektoren.

Die Injektoren "A" der Brenner (Abb. 3) durch die für das zu verwendende Gas passenden Brenner ersetzen (Tabelle 4).

Einstellung der Luft an den Brennern.

Den Luftregler "B" (Abb. 3) je nach zu verwendendem Gas auf das Mass "H" (Tabelle 4) einregulieren.

Eliminado: 2

Eliminado: 2

Umrüstung der Pilotbrenner

Auswechseln der Injektoren

Zum Umrüsten auf eine andere Gasart wird wie folgt verfahren:

- Den Stöpsel "A" entfernen, unter dem sich der Injektor "B" befindet und der durch den der zu verwendenden Gasart entsprechenden Injektor zu ersetzen ist (bis zum Anschlag anziehen). Siehe Abb. 4 (Einzelheit A).
- Den Luftregler "C" einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat.
 - Den Stöpsel "A" wieder aufsetzen.

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la intervención.

2.- GEBRAUCH

Einschalten des Gerätes

Verwendung

Wird das Gerät leer betrieben, so kann es überhitzen, wodurch es zu Schäden am Tiegel kommen kann.

1.-SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS

- 1.- Wassereinlasshahn
- 2.- Betriebsanzeige
- 3.- Anzeigelampe für die Pilotbrennerstellung
- 4.- Bedienelement für Thermostat
- 5.- Bedienelement Gashahn
- 6.- Schauglas für den Zündvorgang
- 7.- Kurbel zum Anheben des Tiegels
- 8.- Öffnung zum manuellen Zünden

3.-SBG9-15 IM, SBG9-15I MS

- 1.- Wassereinlasshahn
- 2.- Betriebsanzeige
- 3.- Anzeigelampe für die Pilotbrennerstellung
- 4.- Bedienelement für Thermostat
- 5.- Bedienelement Gashahn
- 6.- Schauglas für den Zündvorgang
- 7.- Schalter zum Heben/Senken
- 8.- Öffnung zum manuellen Zünden

2. SBG9-10M, SBG9-10IM, SBG9-10MS, SBG9-10I MS

- 1.- Wassereinlasshahn
- 2.- Betriebsanzeige
- 3.- Anzeigelampe für die Pilotbrennerstellung
- 4.- Bedienelement für Thermostat
- 5.- Bedienelement Gashahn
- 6.- Schauglas für den Zündvorgang
- 7.- Schalter zum Heben/Senken
- 8.- Öffnung zum manuellen Zünden

4. SBG7-10

- 1.- Schalter zum Heben/Senken
- 2.- Öffnung zum manuellen Zünden
- 3.- Schauglas für den Zündvorgang
- 4.- Bedienelement Gashahn
- 5.- Bedienelement für Thermostat
- 6.- Betriebsanzeige
- 7.- Anzeigelampe für die Pilotbrennerstellung
- 8.- Wassereinlasshahn

Einschalten der Brenner

Den aussen am Gerät befindlichen Haupthahn für Gas öffnen.

1. Schritt: Einschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement Mt am Thermostaten (Abb. 5) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner (Abb. 7 - P1) drehen. Anschliessend leuchtet die Anzeigelampe "L1" (Abb. 5) auf, wodurch die Gerätebereitschaft zum Zünden des Pilotbrenners "P" (Abb. 5) angezeigt wird.

Eliminado: ¶
¶

Anschließend wird das Bedienelement Mv des Elektroventils (Abb. 5) gedrückt, wobei es gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung für den Pilotbrenner (Abb. 6 - P1) gedreht wird. In dieser Stellung muss das Bedienelement gedrückt gehalten werden bis die Flamme des Pilotbrenners "P" (Abb. 5) dauerhaft brennt (ca. 20 Sekunden).

2. Schritt: Einschalten der Brenner

Das Bedienelement Mv (Abb. 5) für das Elektroventil durch Drücken und Drehen in die Stellung für eingeschaltete Brenner bringen (Abb. 6 - P2), wodurch die Bereitschaft zum Zünden der Brenner hergestellt wird.

Zum Zünden der Brenner wird das Bedienelement für den Thermostaten "Mt" (Abb. 5) entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Stellung gedreht (Abb. 7, P2 y P3). In diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe "L2" auf und zeigt den Betrieb der Brenner an.

Die gewünschte Temperatur wird durch Drehen des Bedienelementes "Mt" bis zur gewünschten Stellung eingestellt (siehe Tabelle 3 mit den Temperaturwerten, die den verschiedenen Stellungen des Bedienelementes entsprechen).

Sobald das Öl im Tiegel die angewählte Temperatur erreicht, schalten die Brenner durch Wirkung des Thermostaten ab (die Anzeigelampe "L2" erlischt). Sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb der angewählten Temperatur abfällt, zünden die Brenner erneut (die Anzeigelampe L2 leuchtet auf).

Ausschalten der Brenner

Das Bedienelement "Mt" aus seiner Stellung in die Stellung für den Pilotbrenner bringen (Abb. 9 - P1), so dass nur der Pilotbrenner "P" anbleibt (Abb.7).

Ausschalten des Pilotbrenners

Das Bedienelement für das Ventil "Mv" in die Stellung "0" (Abb. 8 - P0) und das Bedienelement für den Thermostaten "Mt" ebenfalls in die Stellung "0" (Abb. 9 - P0) bringen.

3.-WARTUNG

Tägliche Reinigung

Um das Gerät stets im optimalen Zustand zu halten, sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

Zur Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.

Zur Reinigung des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden.

Das Innere des Tiegels sollte regelmässig mit einer Mischung aus Wasser und Spülmittel gereinigt werden, das während mehrerer Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschließend mit reichlich Klarwasser gründlich reinigen.

Der Tiegel muss vollkommen trocken sein, bevor er im Anschluss an die Reinigung erneut gefüllt werden kann.

WICHTIGER HINWEIS:

Das Auswechseln von sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Beim Auswechseln von Funktionskomponenten muss geprüft werden, dass der Haupthahn für Gas geschlossen ist und sich keine offene Flamme in Gerätenähe befindet.

Die Flächen aus Edelstahl dürfen nicht mit Schabern oder Drahtbürsten gereinigt werden.

Soll das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden, so sollten alle Flächen mit einem dünnen Vaselinefilm bedeckt werden. Das gilt vor allem für das Tiegelinne.

4.-UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG



Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäss der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

HINWEIS: DER LETZE BESITZER DER VERPACKUNGSRESTE IST FÜR DEREN ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG ZUSTÄNDIG.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden

Dear customer

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you to read this manual which has been compiled at length by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages that this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new tilting bratt pan.

FAGOR

Index

Installation	
General and connection dimensions	1-2
Positionig and levelling	32
Electrical connection	32
Gas connection and conversion	32
Usage	
Turning the appliance on	34
Turning the burners off	34
Maintenance	
Maitenace	34
Environmental protection recommendation	
Enviromental protection recomendation	34

Feature table (Table 1)

Eliminado: a

MODEL			RANGE 900						RANGE 700
			SBG9-10 SBG9-10 I	SBG9-10 M SBG9-10I M	SBG9-10 S SBG9-10 IS	SBG9-10 MS SBG9-10 IMS	SBG9-15 I	SBG9-15 IS	SBG7-10 I
OUTER DIMENSIONS	(mm)	Width	850	850	850	850	850	850	700
		Depth	900	900	900	900	900	900	775
		Height	850	850	620	700	850	700	850
TUB CHARACTERIS TICS	(mm)	Width	780	780	780	780	1205	1205	630
		Depth	660	660	660	660	660	660	510
		Height	195	195	195	195	195	195	220
		Capacity	60	60	60	60	120	120	55
NET WEIGHT (KG.)			195/175	195/175	190/175	190/170	235	230	111
NUMBER OF BURNERS			1	1	1	1	1	1	1
NOMINAL CONSUMPTION	m3/h	G-110	4.33	4.33	4.33	4.33	5.82	5.82	3.36
		G-120	-	-	-	-	-	-	2.99
		G-130	2.55	2.55	2.55	2.55	3.43	3.43	1.98
		G-150	3.35	3.35	3.35	3.35	4.50	4.50	2.60
		G-20	1.78	1.78	1.78	1.78	2.65	2.65	1.38
		G-25	2.07	2.07	2.07	2.07	3.08	3.08	1.60
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.60
		GZ-35	-	-	-	-	-	-	1.91
	Kg/h	G-30	1.4	1.4	1.4	1.4	2.08	2.08	1.08
		G-31	1.38	1.38	1.38	1.38	2.05	2.05	1.06
TOTAL POWER	(L. calorific power.) Kw/h		16.8	16.8	16.8	16.8	25	25	13
	(L. calorific power.) Kw/h G25 / G25.1								11.5

VOLTAGE POWER	HOSE SECTION	GENERAL FUSE	DIFERENTIAL DEVICE
230V 50-60Hz	2x1.5mm ² +T	4A	30mA
ELÉCTRICAL TOTAL POWER KW			0,1Kw

Eliminado: ¶
¶

Air consumption (Table 2)

Eliminado: a

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm ³ /h
SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS, <u>SBG9-10 M, SBG9-10I M, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS</u>	19
SBG9-15IM, SBG9-15I MS	29
SGB7-10I	15

Eliminado: SBG9-10 M,
SBG9-10I M, SBG9-10 MS,
SBG9-10I MS,

Table of operating categories, gases and pressures (Table 3)

RANGE 900

Country of destination	Pressure (mbar)	Categories
AT	20-50	II2H3B/P
BE, LU	20/25-28/37	II2E+3+
CH, IT	8-20,20-30/37	II1a2H,II2H3+
DE	20-50	II2E3B/P
DK	8-20-30	III1a2H3B/P
ES	8-18-28/37	III1ace2H3+
FI	20-30	II2H3B/P
FR	8-20/25-28/37	III1c2E+3+
GB, GR, IE	20-28/37	II2H3+
NL	25-30	II2L3B/P
NO, SE	8-20,20-30	II1A2H,II2H3B/P
PT	20-30/37	II2H3+

Eliminado: ¶

Eliminado: ¶

¶
¶
¶
¶
¶
¶
¶

Eliminado: a

RANGE 700

Country of destination	Categories	Pressure (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ; 50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ; 20 ; 30
ES	III1ace2H3+	8 ; 20 ; 28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ; 20/25 ; 28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ; 30
GB-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ; 20 ; 28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ; 13 ; 28-30

Eliminado: Bestimmungslan
d

... [3]

Eliminado: ¶

¶

Cuadro N° 1¶

¶

Eliminado: ¶

¶

Eliminado: ¶

¶

¶

¶

¶

¶

¶

Injector diameter and adjustment (Table 4)

GAS FAMILY		SBG9-10, SBG9-10I SBG9-10 S, SBG9-10 IS SBG9-10 M, SBG9-10 IM SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS			SBG9-15 IM SBG9-15 IMS			SBG7-10 I			
		BURNER		PILOT	BURNER		PILOT	BURNER		PILOT	
		ϕ Inject (mm)	H (mm)	ϕ Inject (mm)	ϕ Inject (mm)	H (mm)	ϕ Inject (mm)	ϕ Inject (mm)	H (mm)	ϕ Inject (mm)	
1°		G-110	4.58(x2)	14	ADJUSTABLE	4.58(x3)	14	ADJUSTABLE	3.9 (x2)	16	ADJUSTABLE
		G-120	-	-	-	-	-	-	3.9 (x2)	16	ADJUSTABLE
		G-130	4.58(x2)	14	ADJUSTABLE	4.58(x3)	14	ADJUSTABLE	3.9 (x2)	16	ADJUSTABLE
		G-150	4.58(x2)	14	ADJUSTABLE	4.58(x3)	14	ADJUSTABLE	3.9 (x2)	16	ADJUSTABLE
2°		G-20	2.15(x2)	19	ADJUSTABLE	2.15(x3)	19	ADJUSTABLE	1.9 (x2)	20	0.4
		G-25	2.15(x2)	19	ADJUSTABLE	2.15(x3)	19	ADJUSTABLE	1.9 (x2)	18	0.4
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.9 (x2)	18	0.4
		GZ-35	-	-	-	-	-	-	2.6 (x2)	18	0.4
3°	G-30	28 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20
	G-31	37 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20

Eliminado: ¶

¶

¶

¶

Eliminado: a

Eliminado: 6

Approximate positions and temperatures (Table 5)

Control position	1.	2	3	4	5	6	7	8
Temperature	50 °C	80 °C	120 °C	160 °C	200 °C	230 °C	270 °C	300 °C

1.-INSTALLATION

Positioning and levelling

The positioning and electrical and gas installation should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the standards of each country.

It is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.

Place the appliance in a well ventilated place.

Level and adjust the height of the appliance. (Fig. 1)

The appliance's electrical connection should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

The legal standards in force in each country on connections to the mains should be taken into account.

Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the name plate.

Use polychloroprene cable sleeves or other similar materials (Ho5RN-F) for the connection.

A switch device should be installed next to the appliance for all the phases, with a gap of a minimum of 3 mm between contacts. This switch will be equipped with fuses.

It is obligatory to earth the appliance. The manufacturer takes no responsibility if this requirement is not fulfilled.

The section of cable sleeve and the rating of the fuses to be installed in the power switch are indicated in Table no. 1.

To access the appliance's electrical connection terminal strip (see Fig. 2), loosen screws (3) on box 1 and terminal strip lid 2 and remove the box through the lower part of the front panel. Pass the cable sleeve through the stuffing box 4 located in the switchboard and connect it to the terminal strip.

VERY IMPORTANT: Before putting the switchboard top on, fasten the electric supply cable tightly to the stuffing box.

When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the appliance's base, at the back

The general installation should have a stopcock and a pressure regulator and it also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.

Conversion to different gases

If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available, you should proceed as follows:

Cut off the gas to the appliance if connected. (All conversions of the appliance's gas circuit must always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the burners' "A" injectors (Fig. 3) and replace them with suitable ones depending of the gas to be used (Table 4)

Burner air adjustment.

Position the air regulator "B" (Fig. 3) to the "H" measurement (Table 4) depending on the gas to be used.

Eliminado: 2

Eliminado: 2

Pilot light conversion

Injector replacement

To convert to a different type of gas, please proceed as follows:

- Take off the lid "A" underneath which is the injector "B" to be removed and replace it with the injector corresponding to the type of gas to be used (tighten it completely) according to Fig. 4 (Detail A).
- Turn the air regulator "C" until the flame stabilises
 - Put the lid "A" on again".

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la intervención.

2.-USAGE

Never start the appliance empty, as overheating could seriously damage the tub.

1.-SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS

- 1.- Water inlet tap.
- 2.- On lamp.
- 3.- Pilot light position lamp.
- 4.- Thermostat control.
- 5.- Gas tap control.
- 6.- Observation peep-hole on.
- 7.- Tub raising handle.
- 8.- Manual ignition hole.

2.-SBG9-10M, SBG9-10IM, SBG9-10MS, SBG9-10I MS

- 1.- Water inlet tap.
- 2.- On lamp.
- 3.- Pilot light position lamp.
- 4.- Thermostat control.
- 5.- Gas tap control.
- 6.- Observation peep-hole on.
- 7.- Raise-lower switch.
- 8.- Manual ignition hole.

SBG9-15 IM, SBG9-15I MS

- 1.- Water inlet tap.
- 2.- On lamp.
- 3.- Pilot light position lamp.
- 4.- Thermostat control.
- 5.- Gas tap control.
- 6.- Observation peep-hole on.
- 7.- Raise-lower switch.
- 8.- Manual ignition hole.

4.-SBG7-10

- 1.- Tub raising handle .
- 2.- Manual ignition hole.
- 3.- Observation peep-hole on.
- 4.- Gas tap control.
- 5.- Thermostat control.
- 6.- On lamp.
- 7.- Pilot light position lamp.
- 8.- Water inlet tap.

Burner ignition

Eliminado: ¶
¶

Open the main general gas-tap installed on the outside of the appliance.

1st Step Pilot Light Ignition

Turn the thermostat Mt control (Fig. 5) clockwise until the pilot light position (Fig. 7 - P1), at this moment the "L1" lamp will light up (Fig. 5) indicating that it is ready for the "P" pilot light to be ignited (Fig. 5).

Next, press the solenoid valve Mv control (Fig. 5), whilst turning anti-clockwise to the pilot light position (Fig. 6 - P1). In this position, keep pressing the control until the "P" pilot light flame (Fig. 5) is permanently lit (approximately 20 seconds).

2nd Step Ignition of burners

Pressing the solenoid valve control Mv (Fig. 5), rotate to burners ignition position (Fig. 6 - P2), it is ready for the burners to be ignited.

To ignite the burners, press and turn the "Mt" thermostat control (Fig. 5) clockwise until the required position, (Fig. 7, and). At this moment the "L2" lamp will light, indicating that the burners are functioning.

The required oil temperature (approximate) can be achieved turning the "Mt" control to selected position (see table 3 for temperatures, indicating the temperature corresponding to each position on the control).

When the oil in the tub reaches the selected temperature, the burners will turn off by means of the thermostat (lamp "L2" turns off). Also, as soon as the temperature drops below the selected value, the burners will light up (switching on the L2 lamp).

Turing the burners off

Move from the position selected on the "Mt" control to the pilot light position (Fig. 9 - P1), so that only the "P" pilot light is on (Fig. 7).

Turning the pilot light off

Move the "Mv" control to the "0" position (Fig. 8 - P0) and also move the "Mt" thermostat control to the "0" position (Fig. 9 - P0).

Eliminado: ¶
¶
¶
¶

3.-MAINTENANCE

Daily cleaning

In order for the appliance to work as new, it is advisable to follow the following instructions:

Do not use gritty and abrasive detergents for cleaning.

Do not use a water hose to clean the appliance.

It is advisable to regularly clean the inner part of the tub with soapy water that will be left to boil for a few minutes, and then rinse it with plenty of water.

It is important that as soon as the tub has been cleaned and before filling it with oil, it be completely dry without a sign of water.

IMPORTANT NOTE:

The replacement of any functional component that can affect the safety of the appliance must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a general rule, whenever an operating component is replaced, you must check that the main gas-tap is shut and that is no fire in the vicinity of the appliance.

Do not scratch the stainless steel surfaces with spatulas or iron wire brushes.

If they are not going to be used for a long while, cover the surfaces with a thin layer of Vaseline, above all inside the tub.

4.-ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION



On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in a electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

This is confirmed by the symbol on the product, user manual or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To conserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

NOTE: THE FINAL HOLDER OF THE CONTAINER WASTE IS RESPONSIBLE FOR ITS MANAGEMENT.

This appliance is only for professional usage and must be used by qualified personnel

Spettabile cliente

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti del nostro marchio quando è stato acquistato un apparecchio per uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorso del tempo, sarete totalmente soddisfatti del vostro acquisto.

Prendersi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinarsi all'apparecchio e "Buon lavoro!": le informazioni grafiche facilmente comprensibili sostituiscono i fogli pieni di testo.

Nonostante ciò, vi consigliamo di leggere attentamente il presente manuale compilato dagli chef di cucina di FAGOR, e solo così potrete beneficiarvi al massimo delle numerose possibilità e vantaggi che questo apparecchio vi offre.

Conservate questo manuale vicino all'apparecchio e in un posto accessibile.

Infine, vi auguriamo un'ottima riuscita ed una grande soddisfazione con la vostra nuova padella basculante.

FAGOR

Indice

Installazione	
Dimensioni generali e connessioni	1-2
Tabella delle caratteristiche e di livellamento	36
Connessione elettrica	36
Impianto a gas	36
Uso	
Accensione dell'apparecchio	40
Spegnimento dei bruciatori	40-41
Manutenzione	
Manutenzione	41
Recomendaciones de protección ambiental	
Recomendaciones de protección ambiental	41-42

Eliminado: 9

Tabella delle caratteristiche (Tabella1)

MODELLO			GAMMA 900						GAMMA 700
			SBG9-10 SBG9-10 I	SBG9-10 M SBG9-10I M	SBG9-10 S SBG9-10 IS	SBG9-10 MS SBG9-10 IMS	SBG9-15 I	SBG9-15 IS	SBG7-10 I
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	850	850	850	850	850	850	700
		Profondità	900	900	900	900	900	900	775
		Altezza	850	850	620	700	850	700	850
CARATTERISTI CHE DELLA VASCA	(mm)	Larghezza	780	780	780	780	1205	1205	630
		Profondità	660	660	660	660	660	660	510
		Altezza	195	195	195	195	195	195	220
		Capienza	60	60	60	60	120	120	55
PESO NETTO (KG.)			195/175	195/175	190/175	190/170	235	230	111
NUMERO DI BRUCIATORI			1	1	1	1	1	1	1
CONSUMI NOMINALI	m3/h	G-110	4.33	4.33	4.33	4.33	5.82	5.82	3.36
		G-120	-	-	-	-	-	-	2.99
		G-130	2.55	2.55	2.55	2.55	3.43	3.43	1.98
		G-150	3.35	3.35	3.35	3.35	4.50	4.50	2.60
		G-20	1.78	1.78	1.78	1.78	2.65	2.65	1.38
		G-25	2.07	2.07	2.07	2.07	3.08	3.08	1.60
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.60
		GZ-35	-	-	-	-	-	-	1.91
	Kg/h	G-30	1.4	1.4	1.4	1.4	2.08	2.08	1.08
		G-31	1.38	1.38	1.38	1.38	2.05	2.05	1.06
POTENZA TOTALE	(Potere calorif. inf.) Kw/h		16.8	16.8	16.8	16.8	25	25	13
	(Potere calorif. inf.) Kw/h G25 / G25.1								11.5

TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZION CAVO	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENZA ELETTRICA KW			0,1Kw

Eliminado: 9

Consumi di aria (tabella2)9
9
9

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm ³ /h
SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS, SBG9-10 M, SBG9-10I M, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS	19
SBG9-15IM, SBG9-15I MS	29
SBG7-10I	15

Tabella delle categorie, dei gas e delle pressioni per il funzionamento (Tabella 3)

GAMMA 900

Paese destinatario	Pressioni (mbar)	Categorie
AT	20-50	II2H3B/P
BE, LU	20/25-28/37	II2E+3+
CH, IT	8-20,20-30/37	II1a2H,II2H3+
DE	20-50	II2E3B/P
DK	8-20-30	III1a2H3B/P
ES	8-18-28/37	III1ace2H3+
FI	20-30	II2H3B/P
FR	8-20/25-28/37	III1c2e+3+
GB, GR, IE	20-28/37	II2H3+
NL	25-30	II2L3B/P
NO, SE	8-20,20-30	II1a2H,II2H3B/P
PT	20-30/37	II2H3+

Eliminado: ¶

¶
¶
¶
¶
¶
¶
¶

Eliminado: SP

GAMMA 700

Paese destinatario	Categorie	Pressioni (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Eliminado: Bestimmungslan
d

... [4]

Eliminado: ¶

Diametro degli iniettori e regolazione(Tabella4)

Eliminado: ¶
Cuadro N° 1¶
¶

FAMIGLIA GAS		SBG9-10, SBG9-10I SBG9-10 S, SBG9-10 IS SBG9-10 M, SBG9-10 IM SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS			SBG9-15 IM SBG9-15 IMS			SBG7-10 I			
		BRUCIATORE		SPIA	BRUCIATORE		SPIA	BRUCIATORE		SPIA	
		φ Iniettore (mm)	H (mm)	φ Iniettore (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)	φ Iniettore (mm)	φ Iniettore (mm)	H (mm)	φ Iniettore (mm)	
1°		G-110	4.58(x2)	14	REGOLABILE	4.58(x3)	14	REGOLABILE	3.9 (x2)	16	REGOLABILE
		G-120	-	-	-	-	-	-	3.9 (x2)	16	REGOLABILE
		G-130	4.58(x2)	14	REGOLABILE	4.58(x3)	14	REGOLABILE	3.9 (x2)	16	REGOLABILE
		G-150	4.58(x2)	14	REGOLABILE	4.58(x3)	14	REGOLABILE	3.9 (x2)	16	REGOLABILE
2°		G-20	2.15(x2)	19	REGOLABILE	2.15(x3)	19	REGOLABILE	1.9 (x2)	20	0.4
		G-25	2.15(x2)	19	REGOLABILE	2.15(x3)	19	REGOLABILE	1.9 (x2)	18	0.4
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.9 (x2)	18	0.4
		GZ-35	-	-	-	-	-	-	2.6 (x2)	18	0.4
3°	G-30	28 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20
	G-31	37 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20

Eliminado: ¶
¶
¶

Posizioni e temperature approssimate(Tabella 5)

Eliminado: Tabella 3

Posizione del comando	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura	50°C	80°C	120°C	160°C	200°C	230°C	270°C	300°C

Eliminado: 3
Eliminado: 5
Eliminado: 8
Eliminado: 0
Eliminado: 1
Eliminado: 14
Eliminado: 16
Eliminado: 195

1.-INSTALLAZIONE

Ubicazione e livellamento

L'ubicazione e l'installazione sia elettrica che a gas, dovrà essere effettuata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO, rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una campana estraitrice.

Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.

Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio. (Fig. 1)

La connessione dell'apparecchio deve essere eseguito sempre da un TECNICO AUTORIZZATO.

Si dovranno rispettare le norme legali vigenti in ciascun paese in materia di connessioni alla rete elettrica.

Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella che si indica nella targhetta delle caratteristiche.

Per la connessione impiegare un tubo flessibile di policloroprenico oppure di altro materiale dalle caratteristiche simili (Ho5RN-F).

Presso l'apparecchio deve installarsi un dispositivo interruttore adatto a tutte le fasi, con un minimo di 3mm di apertura tra i contatti. Quest'interruttore sarà provvisto di fusibili.

È obbligatorio collegare a terra l'apparecchio. Il fabbricante non si rende responsabile dei possibili danni originati dall'inadempimento di questo requisito.

La sezione del cavo ed il valore dei fusibili da installare sull'interruttore generale, è mostrato nella Tabella N° 1.

Per accedere alla ciabatta di connessione elettrica dell'apparecchio (vedere Fig.2), allentare le viti (3) della cassa 1 ed il copri ciabatta 2 ed estrarre la menzionata cassa dalla parte inferiore del pannello frontale. Far passare il tubo flessibile per il premitraccia 4 situato nel quadro elettrico e collegarlo sulla ciabatta.

MOLTO IMPORTANTE: Prima di riposizionare lo sportello del quadro elettrico fissare fortemente il tubo flessibile di alimentazione elettrica al premitraccia.

Quando bisogna installare diversi apparecchi alla linea, collegarli tra loro con massa a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova nella parte posteriore dell'apparecchio.

Impianto a gas

L'installazione generale dovrà essere provvista di un rubinetto a sezione totale o di un regolatore di pressione, ove si consiglia inoltre di montare un rubinetto di chiusura per ciascun apparecchio di consumo.

Trasformazione a differenti tipi di gas

Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello che si predispone nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato (Qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori.

Smontare gli iniettori "A" dei bruciatori (Fig. 3) e sostituirli con quelli adeguati secondo il gas che si utilizza (Tavola 4).

Regolazione aria dei bruciatori.

Posizionare il regolatore dell'aria "B" (Fig. 3) al grado "H" (Tavola 4) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.

Eliminado: 2

Eliminado: 2

Eliminado: ¶

Per modificarlo ad un tipo diverso di gas, si dovrà procedere nel seguente modo:

Eliminado: iniettori.¶

- Smontare il tappo "A". Sotto il quale si trova l'iniettore "B" che deve essere smontato e sostituirlo con l'iniettore corrispondente al gas che si vuole utilizzare (stringere fino all'arresto) secondo quanto mostra la Fig. 4 (Dettaglio A).
- Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiamma.
 - Rimontare il tappo "A".

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la intervención.

2.-USO

Accensione dell'apparecchio

Uso

Non accendere mai l'apparecchio quando questi è vuoto, al contrario il surriscaldamento potrebbe danneggiare seriamente la vasca.

Pannello dei comandi

1.-SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS

2.-SBG9-10M, SBG9-10IM, SBG9-10MS, SBG9-10I MS

- 1.- Rubinetto di entrata dell'acqua.
- 2.- Valvola di accensione.
- 3.- Valvola di posizione spia.
- 4.- Comando termostato.
- 5.- Comando rubinetto del gas.
- 6.- Spioncino di osservazione accensione
- 7.- Manovella per la elevazione della vasca.
- 8.- Orificio encendido manual.

- 1.- Rubinetto di entrata dell'acqua.
- 2.- Valvola di accensione.
- 3.- Valvola di posición spia.
- 4.- Comando del termostato.
- 5.- Comando del rubinetto del gas.
- 6.- Spioncino di osservazione accensione.
- 7.- Interruttore aumento-diminuzione.
- 8.- Orificio encendido manual.

3.-SBG9-15 IM, SBG9-15I MS

4.-SBG7-10

Eliminado: ¶
¶

- 1.- Rubinetto di entrata dell'acqua.
- 2.- Valvola di accensione.
- 3.- Valvola di posición spia.
- 4.- Comando del termostato.
- 5.- Comando del rubinetto del gas.
- 6.- Spioncino di osservazione accensione.
- 7.- Interruttore aumento-diminuzione.
- 8.- Orificio accensione manuale.

- 1.- Manovella per la elevazione della vasca.
- 2.- Orificio encendido manual.
- 3.- Spioncino di osservazione accensione
- 4.- Comando rubinetto del gas.
- 5.- Comando termostato.
- 6.- Valvola di accensione.
- 7.- Valvola di posizione spia.
- 8.- Rubinetto di entrata dell'acqua.

Accensione dei bruciatori

Eliminado: ¶
¶

Aprire il rubinetto generale del gas installato all'esterno dell'apparecchio.

1° Passo Accensione della spia

Girare il comando Mt del termostato (Fig. 5) in senso orario fino a raggiungere la posizione spia ★ (Fig. 7 – P1), in questo momento si illuminerà la lampadina "L1" (Fig. 5) che ci indicherà che è pronta per accendere la spia "P" (Fig. 5).

In seguito premere il comando Mv dell'elettrovalvola (Fig. 5), allo stesso tempo girare in senso antiorario fino a raggiungere la posizione spia ★ (Fig. 6 - P1). In questa posizione mantenere premuto il comando fino a che la spia di accensione "P" (Fig. 5) resti permanentemente accesa (approssimativamente 20 secondi)

2° Passo Accensione dei bruciatori

Premere il pulsante Mv (Fig. 5) dell'elettrovalvola, girare verso la posizione di accensione dei bruciatori (Fig. 6 – P2), e sarà in posizione per accendere i bruciatori.

Per accendere i bruciatori, premere e girare il pulsante del termostato "Mt" (Fig. 5) in senso orario fino a raggiungere la posizione desiderata, (Fig. 7, P2 e P3). In quest'istante si accenderà la lampadina "L2", la quale ci indicherà che i bruciatori stanno funzionando.

Si potrà ottenere la temperatura desiderata, girando la manopola "Mt" fino a raggiungere la posizione prescelta (vedere la tabella 3 sulla temperatura, in cui è indicata la temperatura corrispondente a ciascuna posizione del selezionatore).

Nel momento in cui l'olio della vasca raggiunge la temperatura selezionata, i bruciatori attraverso il termostato si spegneranno (spegnendosi la lampadina "L2"). Così, mentre la temperatura diminuisce rispetto al valore selezionato, i bruciatori si accendono (accendendosi la lampadina L2).

Spegnimento dei bruciatori

Passare, dalla posizione in cui è selezionato il pulsante "Mt", alla posizione della spia (Fig. 9 – P1), e resterà accesa solamente la spia d'accensione "P" (Fig.7).

Spia d'accensione spenta

Passare la manopola della valvola "Mv" alla posizione "0" (Fig. 8 – P0) e anche la manopola del termostato "Mt", alla posizione "0" (Fig. 9 - P0).

Eliminado: 8

3.-MANUTENZIONE

Pulizia giornaliera

Affinché l'apparecchio si mantenga come nuovo, è conveniente seguire le seguenti istruzioni:

Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi arenosi e abrasivi.

Non utilizzare acqua a spruzzo per la pulizia dell'apparecchio.

È conveniente pulire periodicamente la vasca internamente con una soluzione di acqua e detersivo, che si lascerà bollire per alcuni minuti, e quindi risciacquare con abbondante acqua.

È importante, che una volta lavata la vasca e prima di riempirla, che questa sia totalmente asciutta e senza traccia d'acqua.

NOTA IMPORTANTE:

La sostituzione di qualsiasi elemento funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come norma generale, ogniqualvolta sia necessario sostituire un elemento funzionale, bisogna assicurarsi che la chiave generale del gas è chiusa e che non ci siano fonti di calore in prossimità dell'apparecchio.

Se non utilizzate l'apparecchio per un periodo più o meno lungo, coprire le superfici con uno strato sottile di vasellina, specialmente all'interno della vasca.

4.-RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE



Dopo aver terminato la sua vita utile, questo prodotto non deve essere gettato in un secchio per le immondizie, ma deve essere lasciato in un punto di raccolta specifico per rifiuti elettrici ed elettronici per poter essere riciclato. Quest'informazione è confermata dal simbolo che si trova sul prodotto, sul manuale per l'utente o sull'imballaggio.

A seconda delle sue caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri sistemi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere il medio ambiente.

Vi preghiamo di entrare in contatto con le autorità locali per ricevere ulteriore informazione sui punti di raccolta più vicini a voi.

Per preservare il medio ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.

NOTA: IL POSSESSORE ULTIMO DEI RIFIUTI DA IMBALLAGGIO È RESPONSABILE DELLA SUA GESTIONE FINALE.

Quest'apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale specializzato

Değerli Müşteri

Bu profesyonel cihazımızı satın alarak ürünümüze göstermiş olduğunuz güvene teşekkür ederiz. Zaman içinde ürünümüzden kesinlikle memnun kalacaksınız.

Cihazın kullanım klavuzunu ve işletimini aktaran anlaşılması kolay bu grafik sayfalar dolusu kullanım klavuzlarının yerine tasarlanmıştır.

Bununla birlikte, cihazın sağladığı maximum olanak ve avantajlardan yararlanmanızı sağlayacak FAGOR'un mutfak danışmanlarınca derlenmiş bu klavuzu okumanızı tavsiye ediyoruz.

Bu klavuzu cihaza yakın ve her zaman kolaylıkla ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.

Son olarak cihazımızdan ; yeni devrilir tavanızdan memnun kalmanızı umuyoruz.

FAGOR

Kurulum

Genel ve bağlantı ölçüleri	1-2
Yerleştirme	46
Elektrik bağlantısı	46
Gaz bağlantısı ve dönüşüm	46

Kullanım

Cihazı çalıştırma	47
-------------------	----

Bakım

Bakım	48
-------	----

Çevresel koruma tavsiyeleri

çevresel koruma tavsiyeleri	49
-----------------------------	----

Eliminado: ¶

Teknik Özellikler (Tablo 1)

Eliminado: ¶

MODEL			SERİ 900						SERİ 700
			SBG9-10 SBG9-10 I	SBG9-10 M SBG9-10I M	SBG9-10 S SBG9-10 IS	SBG9-10 MS SBG9-10 IMS	SBG9-15 I	SBG9-15 IS	SBG7-10 I
DİS ÖLCÜLER	(mm)	En	850	850	850	850	850	850	700
		Boy	900	900	900	900	900	900	775
		Yükseklik	850	850	620	700	850	700	850
HAZNE ÖZELLİKLER	(mm)	En	780	780	780	780	1205	1205	630
		Boy	660	660	660	660	660	660	510
		Yükseklik	195	195	195	195	195	195	220
		Kapasite	60	60	60	60	120	120	55
NET AĞIRLIK (KG.)			195/175	195/175	190/175	190/170	235	230	111
OCAK SAYISI			1	1	1	1	1	1	1
NOMİNAL TÜKETİM	m3/h	G-110	4.33	4.33	4.33	4.33	5.82	5.82	3.36
		G-120	-	-	-	-	-	-	2.99
		G-130	2.55	2.55	2.55	2.55	3.43	3.43	1.98
		G-150	3.35	3.35	3.35	3.35	4.50	4.50	2.60
		G-20	1.78	1.78	1.78	1.78	2.65	2.65	1.38
		G-25	2.07	2.07	2.07	2.07	3.08	3.08	1.60
		G-25.1	-	-	-	-	-	-	1.60
		GZ-35	-	-	-	-	-	-	1.91
	Kg/h	G-30	1.4	1.4	1.4	1.4	2.08	2.08	1.08
		G-31	1.38	1.38	1.38	1.38	2.05	2.05	1.06
TOPLAM GÜÇ	(Düşük kalorili.Güç) Kw/h		16.8	16.8	16.8	16.8	25	25	13
	(Düşük kalorili.Güç) Kw/h G25 / G25.1								11.5

TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
230V 50-60Hz	2x1.5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA KW			0.1Kw

Air comption (Tablo 2)

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm ³ /h
SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10S, SBG9-10IS, SBG9-10 M, SBG9-10I M, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS	19
SBG9-15IM, SBG9-15I MS	29
SBG7-10I	15

Eliminado: SBG9-10 M,
SBG9-10I M, SBG9-10 MS,
SBG9-10I MS,

Eliminado: ¶

Gaz tipi, katogorisi ve basınç tablosu (Tablo 3)

Eliminado: ¶

¶
¶
¶
¶

Eliminado: GAMMA

SERİ 900

Paese destinatario	Pressioni (mbar)	Categorie
AT	20-50	II2H3B/P
BE, LU	20/25-28/37	II2E+3+
CH, IT	8-20,20-30/37	II1a2H,II2H3+
DE	20-50	II2E3B/P
DK	8-20-30	III1a2H3B/P
ES	8-18-28/37	III1ace2H3+
FI	20-30	II2H3B/P
FR	8-20/25-28/37	III1c2e+3+
GB, GR, IE	20-28/37	II2H3+
NL	25-30	II2L3B/P
NO, SE	8-20,20-30	II1a2H,II2H3B/P
PT	20-30/37	II2H3+

SERİ 700

Eliminado: GAMMA

Eliminado: Bestimmungslan
d

... [5]

País de destino	Categorías	Presiones (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Injektör çapı ve ayar tablosu(Tablosu 4)

GAZ FAMILYASI			SBG9-10, SBG9-10I SBG9-10 S, SBG9-10 IS SBG9-10 M, SBG9-10 IM SBG9-10 MS, SBG9-10 IMS			SBG9-15 IM SBG9-15 IMS			SBG7-10 I		
			OCAK		PILOT ATEŞ	OCAK		PILOT ATEŞ	OCAK		PILOT ATEŞ
			φ İnjektör (mm)	H (mm)	φ İnjektör (mm)	φ İnjektör (mm)	H (mm)	φ İnjektör (mm)	φ İnjektör (mm)	H (mm)	φ İnjektör (mm)
1°		G-110	4.58(x2)	14	AYARLANABİLİR	4.58(x3)	14	AYARLANABİLİR	3.9 (x2)	16	AYARLANABİLİR
		G-120	=	=	=	=	=	=	3.9 (x2)	16	AYARLANABİLİR
		G-130	4.58(x2)	14	AYARLANABİLİR	4.58(x3)	14	AYARLANABİLİR	3.9 (x2)	16	AYARLANABİLİR
		G-150	4.58(x2)	14	AYARLANABİLİR	4.58(x3)	14	AYARLANABİLİR	3.9 (x2)	16	AYARLANABİLİR
2°		G-20	2.15(x2)	19	AYARLANABİLİR	2.15(x3)	19	AYARLANABİLİR	1.9 (x2)	20	0.4
		G-25	2.15(x2)	19	AYARLANABİLİR	2.15(x3)	19	AYARLANABİLİR	1.9 (x2)	18	0.4
		G-25.1	=	=	=	=	=	=	1.9 (x2)	18	0.4
		GZ-35	=	=	=	=	=	=	2.6 (x2)	18	0.4
3°	G-30	28 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20
	G-31	37 mbar	1.45(x2)	19	0.25	1.45(x3)	19	0.25	1.3 (x2)	22	0.25
		50 mbar	1.25(x2)	16	0.20	1.25(x3)	16	0.20	1.15 (x2)	22	0.20

Table approximate position and temperatures(Tablosu 5)

Control position	1.	2	3	4	5	6	7	8
Temperature	50 °C	80 °C	120 °C	160 °C	200 °C	230 °C	270 °C	300 °C

1.- MONTAJ

Yerleştirme

Cihazın yerleştirilmesi ve elektrik-gaz bağlantılarının, ilgili ülkede yürürlükte olan standartlara uygun bir şekilde YETKİLİ BİR SERVİS TEKNİSYENİ tarafından yapılması gerekmektedir.

- a) Ekipman davlumbaz sistemi ile donatılmış bir ortamda çalışmalıdır.
- b) Cihaz iyi havalandırılan bir ortamda bulunmalıdır.
- c) Cihazın yüksekliği ayarlanmalı ve tesviye edilmelidir. (Fig. 1).

Elektrik bağlantısı

- a) Ana şebekenin cihazın voltajına uygun olduğundan emin olun.
- b) Cihaz, hatları arasında en az 3 mm mesafe olacak şekilde, bağımsız bir şaltire bağlanmalıdır.
- c) Cihaz mutlaka toprak hattına bağlanmalıdır.
- d) İzole kabloyu "E" noktasından geçirip elektrik panosuna bağlantısını yapınız (Sayfa 1 ve 2).

Gaz bağlantısı

- a) Genel montaj mutlaka merkezi bir ana vana ve basınç regülatörüne yapılmalıdır. Öte taraftan her bir ekipman için bağımsız bir vana olması tavsiye edilir.
- b) LPG, Doğal Gaz ve Hava Gazı bağlantıları Sayfa 3, Fig. 6 'da gösterildiği gibi yapılmalıdır.

Gaz ve su girişleri, cihaz üzerindeki yerleri ile birlikte Sayfa 1 ve 2 'de "G" ve "A" harfleri ile gösterilmiştir.

Farklı gaz tiplerine dönüştürme

Her hangi bir gaz tipine dönüştürmeyi yaparken injektöre ulaşabilmek için pişirme tavasının kaldırılmış olması gerekmektedir.

Ocağın ayarlanması

- a) İnjektörü sökün ve TABLO 4 'de gösterilen uygun injektörü takın.
- b) İnjektör "A" takıldıktan sonra riziko çubuğunu "B" TABLO 4 'de gösterildiği gibi "H" pozisyonuna getirin, bkz. Fig. 3.

Eliminado: 2

Eliminado: 2

Eliminado: 2

Pilot çakmağın ayarlanması

- a) Pilot çakmağın altındaki "A" somununu sökün ve ayar vidasını stabil bir yanma elde edene kadar çevirin (, Fig. 3).
- b) Hava regülatörünü "C" stabil bir yanma elde edene dek ayarlayın.

ÖNEMLİ NOT: Tüm bu işlemler YETKİL BİR SERVİS TEKNİSYENİ tarafından yapılmalıdır.

Ateşin genel özellikleri

Ateş yanma esnasında açık mavi bir renkte olmalı ve düzgün konik bir şekli olmalı.

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y en la posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la intervención.

Eliminado: ¶

2.- KULLANIM

Ekipmanın kullanımı

Ekipmanın montajı yapıldıktan sonra pişirme tavasını su ve deterjan ile temizleyiniz.

Aşındırıcı toz ürünler ve basınçlı su kullanmayınız.

Kontrol paneli

1.-SBG9-10, SBG9-10I, SBG9-10 S, SBG9-10I S, SBG-710

- 1.- Su giriş musluğu
- 2.- Pilot ışık
- 3.- ON (açık) ışığı
- 4.- Termostat kontrolü
- 5.- Gaz musluğu kontrolü
- 6.- Yanma göstergesi
- 7.- Tava kaldırma kolu
- 8.- Manuel yakma haznesi

SBG9-15 IM, SBG9-15I

- 1.- Su giriş musluğu
- 2.- Pilot ışık
- 3.- ON (açık) ışığı
- 4.- Termostat kontrolü
- 5.- Gaz musluğu kontrolü
- 6.- Yanma göstergesi
- 7.- Tava kaldırma butonu
- 8.- Manuel yakma haznesi

2.- SBG9-10 M, SBG9-10I M, SBG9-10 MS, SBG9-10I MS

- 1.- Su giriş musluğu
- 2.- Pilot ışık
- 3.- ON (açık) ışığı
- 4.- Termostat kontrolü
- 5.- Gaz musluğu kontrolü
- 6.- Yanma göstergesi
- 7.- Tava kaldırma butonu
- 8.- Manuel yakma haznesi

Cihazın açılması ve kapanması

Ana gaz vanasını açın.

Termostat kontrolüne basın ve PİLOT ATEŞ (H) konumuna gelene kadar saat yönüne çeviriniz (Fig. 7 P1).

Elektrovalf kontrolüne basın ve saat yönünün tersine pozisyon 2, PİLOT ATEŞ (H)'yeol pressed in until the pilot flame gelene dek çevirin.Kalıcı bir yanma elde edene dek basılı tutun , Fig.5).

Elektrovalf kontrolünü pozisyon 3, ON () 'a gelene kadar çevirin (, Fig.6 P2), bunu kontrol düğmesi basılı iken saat yönünün tersine çevirerek yapın.

Ocağı yakmak için, kontrol düğmesine basın ve istenilen ısıya gelene kadar saat yönünde çevirin (, Fig 5, ve. Ocağın yanıyor olduğunu belirten kehribar ışık yanacaktır.

Pozisyon 2, PİLOT ATEŞ (H), 'e dönmek için termostat kontrolünü bu pozisyona getirin. Eğer kontrol pozisyon 1, OFF (●), 'e ayarlanırsa yeşil ışık sönecek, fakat pilot ateş yanıyor olacaktır. Eğer daha yüksek bir sıcaklık seçilirse ocak yanmaya başlayacaktır. Cihazın ön tarafında pilot ateşi manuel olarak yakacağınız bir bölme bulunmaktadır.

Kapatmak için termostat kontrolünü, saat yönünün tersine çevirerek pozisyon 1, OFF (●), konumuna getirin (, Fig. 4), aynı anda elektrovalf kontrolü de saat yönüne çevirerek pozisyon 1, OFF (●), konumuna getirin (Sayfa 3, Fig. 5).

Cihazın çalışması

İstenilen ısıya ulaştığında ısıtma elemanı kendiliğinden kapanacak. Sıcaklık seçilenin altına düştüğünde ısıtma elemanı tekrar devreye girecek ve pilot ışık yanacaktır.

Güvenlik valfi

Eğer her hangi bir sebepten ocak yada pilot ateş sönerse termostat ile bağlantılı olan güvenlik valfi devreye girecek ve gaz girişini 20 saniye için kapatacaktır.

Güvenlik termostati

- Güvenlik termostati cihazın sıcaklığı maksimum ısıyı geçtiğinde devreye girer ve cihazı otomatik olarak kapatır. Ekipmanı tekrar çalıştırabilmek için güvenlik termostatını kontrol panelinin arkasındaki kırmızı butona (A), bkz. Sayfa 3 Fig. 7, basarak yeniden devreye sokmak gerekir.
- Güvenlik valfi tekrar devreye girip cihazı kapatırsa YETKİLİ BİR TEKNİK SERVİS çağırın.

Devrilir tavanın boşaltılması

Tavayı boşaltmak için;

- a) Cihazın önünde bulunan kolu saat yönünde çevirerek tavayı kaldırın.
- b) Motorlu modelde tavanın kaldırılıp indirilmesi için yine cihazın önünde bir buton bulunmaktadır(Sayfa 3, Fig. 9).

3.- BAKIM

Günlük temizlik

- a) Tüm paslanmaz yüzeyleri ve tavanın içini hergün ılık su ve deterjan ile temizleyiniz.
- b) Paslanmaz yüzeyleri spatula veya metal fırça ile kazıyarak temizlemeyin.
- c) Basıçlı su kullanmayın.
- d) Eğer makina uzun süre kullanılmayacaksa yüzeyini özellikle pişirme yüzeyini madeni yağ tabakası ile kaplayın.

Fonksiyonel parçalar

- GAZ ELEKTROVALFİ
- TERMOKUP
- PİLOT ATEŞ
- TERMOSTAT KONTOLÜ
- GÜVENLİK TERMOSATATI

Fonksiyonel parçalarda yapılacak her hangi değişiklik veya bakım YETKİLİ BİR SERVİS TEKNİSYENİ tarafından yapılmalıdır. Her zaman ana şebekenin kapalı olduğundan emin olunuz.

Gaz elektrovalfinin değiştirilmesi

Gaz girişi, ocak borusu, termokup ve pilot ateşin A,B ve C konnektörünü sökünüz (Sayfa 3, Fig. 8).

Ateşleme çakmak ve mikronun elektrik bağlantılarını çıkarın.

Sıkıştırma değerleri aşağıda değerleri aşmaması gereken yeni elektrovalfi takın:

Gaz girişi konnektörü:	2.5 Kpm	Pilot ateş konnektörü:	0.8 Kpm
Ocak borusu konnektörü:	2.5 Kpm	Termokup konnektörü:	0.8 Kpm

Termokupun değiştirilmesi

- a) Ön paneli çıkarın
- b) A konnektörü ve B somununu sökün (Sayfa 3, Fig. 10).
- c) Yeni termokupu takın.

Pilot çakmağın değiştirilmesi

- d) Ön paneli çıkarın
- a) Konnektörü ve B somununu sökün (Sayfa 3, Fig. 10).
- b) Yeni pilot çakmağı takın.
- c) Cihazda her hangi bir GAZ SIZINTISI OLMADIĞINDAN emin olun.

DİKKAT: Lütfen makinanın montajı yapıldıktan ve kullanımı anlatıldıktan sonra garanti belgesini doldurun ve firma kaşesi üzerine imza attırın. Garanti belgesinin bir kopyasını ana firmamıza göndermediğiniz takdirde garanti başlangıç tarihi ilgili ürünü faturaladığımız tarih olacaktır

4.-ÇEVRESEL KORUMA ÖNERİSİ



Kullanma süresi sonunda bu ürünün standart çöp bidonuna atılmaması gerekir, bunun yerine geri kaznama için bir elektrik atığı ve elektronik cihaz toplama noktasına bırakılmalıdır.

Bu husus ürün üzerindeki, kullanıcı el kitabında veya ambalaj üzerindeki bir sembol ile teyit edilmiştir.

Sembol bağli olarak malzemeler geri kazanılabilir. Elektrik atığı ve elektronik cihazın geri kazanılması vasıtasıyla ve diğer işleme yöntemleri ile, önemli ölçüde çevre korunmasına katkıda bulunabilirsiniz.

Daha fazla bilgi edinmek için en yakın toplama noktasındaki mahalli yetkililer ile temas ediniz.

Ürününüzün kullanım süresi sonunda çevreyi korumak amacıyla yürürlükteki mevzuata göre ürünü uygun ve doğru yerlere bırakınız.

NOT: KONTEYNER ATIĞININ EN SON SAHİBİNİN BU ATIĞIN YÖNETİMİNDEN SORUMLU OLMASI GEREKİR.

Pays de destination	Catégories	Pressions (mbar)
AT	II _{2H3B/P}	20*50
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*50
CY – MT	I _{3B/P} * I ₃₊	30*28-30/37
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*30
DE	II _{2E3B/P}	20*50
DK – FI – NO – SE	II _{2H3B/P}	20*30
ES – GB – GR – IE – IT – PT	II _{2H3+}	20*28-30/37
HU	II _{2S3B/P}	25*30
IS	I _{3B/P}	30
LU	II _{2E3+} * II _{2E+3+}	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37
NL	II _{2L3B/P}	25*30
PL	II _{2ELs3B/P}	20*13*36
RO	II _{2H3B/P}	20*30/50

Cuadro N° 1

Bestimmungsland	Kategorien	Drücke (mbar)
AT	II _{2H3B/P}	20*50
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*50
CY – MT	I _{3B/P} * I ₃₊	30*28-30/37
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*30
DE	II _{2E3B/P}	20*50
DK – FI – NO – SE	II _{2H3B/P}	20*30
ES – GB – GR – IE – IT – PT	II _{2H3+}	20*28-30/37
HU	II _{2S3B/P}	25*30
IS	I _{3B/P}	30
LU	II _{2E3+} * II _{2E+3+}	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37
NL	II _{2L3B/P}	25*30
PL	II _{2ELs3B/P}	20*13*36

RO	II _{2H3B/P}	20*30/50
----	----------------------	----------

Página 30: [3] Eliminado

j.moya

31/03/2009 11:02:00

Bestimmungsland	Kategorien	Drücke (mbar)
AT	II _{2H3B/P}	20*50
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*50
CY – MT	I _{3B/P} * I ₃₊	30*28-30/37
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*30
DE	II _{2E3B/P}	20*50
DK – FI – NO – SE	II _{2H3B/P}	20*30
ES – GB – GR – IE – IT – PT	II _{2H3+}	20*28-30/37
HU	II _{2S3B/P}	25*30
IS	I _{3B/P}	30
LU	II _{2E3+} * II _{2E+3+}	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37
NL	II _{2L3B/P}	25*30
PL	II _{2ELs3B/P}	20*13*36
RO	II _{2H3B/P}	20*30/50

Página 37: [4] Eliminado

j.moya

01/04/2009 10:38:00

Bestimmungsland	Kategorien	Drücke (mbar)
AT	II _{2H3B/P}	20*50
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*50
CY – MT	I _{3B/P} * I ₃₊	30*28-30/37
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	II _{2H3+} * II _{2H3B/P}	20*28-30/37 ; 20*30
DE	II _{2E3B/P}	20*50
DK – FI – NO – SE	II _{2H3B/P}	20*30
ES – GB – GR – IE – IT – PT	II _{2H3+}	20*28-30/37
HU	II _{2S3B/P}	25*30
IS	I _{3B/P}	30
LU	II _{2E3+} * II _{2E+3+}	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37
NL	II _{2L3B/P}	25*30
PL	II _{2ELs3B/P}	20*13*36
RO	II _{2H3B/P}	20*30/50

Página 45: [5] Eliminado

j.moya

01/04/2009 11:15:00

Bestimmungsland	Kategorien	Drücke (mbar)
AT	II _{2H3B/P}	20*50

BE - FR	II_{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$	20*28-30/37 ; 20*50
CY – MT	$I_{3B/P} * I_{3+}$	30*28-30/37
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$	20*28-30/37 ; 20*30
DE	$II_{2E3B/P}$	20*50
DK – FI – NO – SE	$II_{2H3B/P}$	20*30
ES – GB – GR – IE – IT – PT	II_{2H3+}	20*28-30/37
HU	$II_{2S3B/P}$	25*30
IS	$I_{3B/P}$	30
LU	$II_{2E3+} * II_{2E+3+}$	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37
NL	$II_{2L3B/P}$	25*30
PL	$II_{2ELs3B/P}$	20*13*36
RO	$II_{2H3B/P}$	20*30/50