



<b>MANUALE D'ISTRUZIONI</b> FRYTOP A GAS - ( <i>Istruzioni originali</i> )	<b>52</b>	<b>IT</b>
<b>Attenzione:</b> leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.		
<b>OPERATING INSTRUCTIONS</b> GAS GRIDDLE - ( <i>Original instructions</i> )	<b>62</b>	<b>EN</b>
<b>Warning:</b> Read the instructions before putting the unit into operation.		
<b>MODE D'EMPLOI</b> GRILLADE À GAZ - ( <i>Instructions originales</i> )	<b>72</b>	<b>FR</b>
<b>Attention:</b> Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
<b>INSTALLATIONSANLEITUNG</b> GAS-BRATPLATTEN - ( <i>Originalbedienungsanleitung</i> )	<b>82</b>	<b>DE</b>
<b>Achtung:</b> Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.		
<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b> PLACA DE COCCIÓN A GAS - ( <i>Instrucciones originales</i> )	<b>93</b>	<b>ES</b>
<b>Precaución:</b> Lea las instrucciones antes de usar el aparato.		
<b>HANDLEIDING</b> GASKOOKPLAAT - ( <i>Originele instructies</i> )	<b>103</b>	<b>NL</b>
<b>Let op:</b> Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES</b> CHAPA DE COZEDURA A GÁS - ( <i>Instruções originais</i> )	<b>114</b>	<b>PT</b>
<b>Atenção:</b> Leia as instruções antes de usar o aparelho.		
<b>ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ</b> ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ - ( <i>Γνήσιες οδηγίες</i> )	<b>124</b>	<b>EL</b>
<b>Προσοχή:</b> Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.		
<b>NÁVOD K POUŽITÍ</b> PLYNOVÁ OPÉKACÍ DESKA - ( <i>Původní návod</i> )	<b>135</b>	<b>CS</b>
<b>Oprez:</b> Pročítajte prije korištenja aparata.		
<b>NÁVOD NA POUŽITIE</b> PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA- ( <i>Pôvodné pokyny</i> )	<b>145</b>	<b>SK</b>
<b>Upozornenie:</b> Prečítajte si návod pred použitím prístroja.		
<b>HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ</b> GÁZ - FÓZŐLAP - ( <i>Eredeti utasítások</i> )	<b>155</b>	<b>HU</b>
<b>Figyelem:</b> Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.		
<b>BRUGERVEJLEDNING</b> GASSTEGEPLADE - ( <i>Originalvejledning</i> )	<b>166</b>	<b>DA</b>
<b>Forsigtig:</b> Læs vejledningen, før du bruger apparatet.		
<b>BRUKSANVISNING</b> GASSKOKEPLATE - ( <i>Opprinnelige instruksjoner</i> )	<b>176</b>	<b>NO</b>
<b>Forsiktig:</b> Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.		
<b>BRUKSANVISNING</b> GASKOKPLATTA - ( <i>Originalinstruktioner</i> )	<b>186</b>	<b>SV</b>
<b>Varning:</b> Läs instruktionerna innan du använder apparaten.		
<b>INSTRUKCJA</b> PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - ( <i>instrukcje oryginalne</i> )	<b>196</b>	<b>PL</b>
<b>Uwaga:</b> Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.		
<b>MANUAL DE INSTRUCTIUNI</b> ARAGAZ CU GAZ - ( <i>Instructiuni originale</i> )	<b>206</b>	<b>RO</b>
<b>Atentie:</b> Cititi instructiunile înainte de a utiliza aparatul.		
<b>РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ</b> ГАЗОВЫХ FRYTOP - ( <i>Оригинальные инструкции</i> )	<b>216</b>	<b>RU</b>
<b>Внимание:</b> перед использованием аппарата прочитать инструкции.		
<b>KULLANIM KILAVUZU</b> FRY TOP GAZLI - ( <i>Orijinal bilgiler</i> )	<b>227</b>	<b>TR</b>
<b>Dikkat:</b> cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.		
<b>دليل استعمال الشوايات خار – (تعليمات أصلية)</b>		
<b>نطبيه:</b> قرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	<b>245</b>	<b>اللغة العربية</b>



**IT**

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA".

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".

L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

**Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.**

**Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.**

**EN**

This type of apparatus is to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial businesses, such as bakeries, butchers, etc., but not for continual mass production of food.

The appliances require that some precautions are made during the installation, positioning and/or fixing. See the paragraph titled "INSTALLATION".

The units need to be used and operated with some caution. See the paragraph "INSTRUCTIONS FOR USE".

The unit must not be cleaned with jets of water or steam cleaners.

**Maintenance must be carried out by qualified personnel.**

**Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged.**

**FR**

Ces appareils sont conçus pour une utilisation de type commerciale, par exemple dans les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les activités commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais ils ne sont pas conçus pour la production massive continue de nourriture.

Les appareils nécessitent de quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation. Voir le paragraphe «MISE EN SERVICE».

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de leur utilisation et leur fonctionnement. Voir le paragraphe "INSTRUCTIONS D'EMPLOI".

L'appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de jets d'eau ou de nettoyeurs à vapeur.

**Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.  
Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager.**

**DE**

Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern oder Gewerbebetrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Metzgereien usw., er ist jedoch nicht für die kontinuierliche bzw. die Massenproduktion von Speisen bestimmt.

In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBAHME“.

Während des Betriebs bzw. Einsatzes sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie den Abschnitt „BETRIEBSANLEITUNG“.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

**Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.**

**Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.**

**ES**

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destino para la producción de masa continua de comida.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación. Véase el párrafo “COLOCACIÓN”.

Los aparatos necesitan que se tomen algunas precauciones cuando se utilizan y están en marcha. Véase el párrafo “INSTRUCCIONES DE USO”.

El aparato no tiene que limpiarse con chorros de agua o limpiadores de vapor.

**Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas solo por personal cualificado.**

**No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee.**

**NL**

Dit type apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld restaurantkeukens, kantines, ziekenhuizen en andere commerciële instellingen zoals broodjeszaken, slagerijen enz. Het is echter niet bedoeld voor de massaproductie van voedsel.

Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE".

De apparaten vereisen bepaalde voorzorgsmaatregelen gedurende hun werking en gebruik. Zie paragraaf "GEBRUIKSINSTRUCTIES".

Het apparaat mag niet met stoom of onder stromend water worden gereinigd.

**De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.**

**Richt nooit rechtstreeks waterstralen op het apparaat zodat het niet wordt beschadigd.**

**PT**

Este tipo de aparelho é destinado a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais, como panificadoras, açougués, etc., mas não é destinada à produção de massa contínua de alimentos.

Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação. Consulte o parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO".

Os aparelhos exigem algumas precauções durante o uso e funcionamento. Consulte o parágrafo "INSTRUÇÕES DE USO".

O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

**As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.**

**Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.**

**EL**

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται μεν για χρήση σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις όπως π.χ. εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία ή εμπορικές επιχειρήσεις όπως φούρνους, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για την συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους "ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ".

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την χρήση και

**λειτουργία τους.**

**Ανατρέξτε στην παράγραφο “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ”.**

**Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.**

**Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.**

**Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές.**

#### CS

Tento typ spotřebičů je určen pro komerční použití, například v kuchyních restaurací, jídelnách, nemocnicích nebo obchodních podnicích jako jsou pekárny, masny atd. Není určen pro nepřetržitou výrobu jídel.

Během instalace, umístování, upevňování je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec „**PŘÍPRAVA NA INSTALACI**“.

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec „**POKyny k používaniu**“.

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

**Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.**

**Nikdy na zařízení nesmírejte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.**

#### SK

Tento typ spotrebičov je určený na komerčné použitie, napríklad v sporákoch reštaurácií, jedálni, nemocnič a obchodných predajni ako sú pekárne, mäsiarstva, atď. Nie je určený na nepretržitú výrobu jedál.

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania je treba prijať niekolko bezpečnostných opatrení. Viď odsek „**PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU**“.

Spotrebiče si vyžadujú niekolko opatrení počas ich používania a prevádzky. Viď odsek „**POKyny na použitie**“.

Spotřebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

**Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.**

**Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.**

**HU**

Ez a fajta készülék kereskedelmi alkalmazásban történő használatra lett tervezve, például éttermek, menzák, kórházak és kereskedelmi egységek, mint pékségek, hentesüzletek stb. konyhához, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" bekezdéseket.

A készülékek használata és működés során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd a "HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ" bekezdést.

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy góztisztítóval tisztítani.

**A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.**

**Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy nehogy sértse a készüléket.**

**DA**

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommersielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse. Se afsnittene "IBRUGTAGNING".

Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet "BRUGSANVISNING".

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

**Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.**

**Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget.**

**NO**

Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering. Se avsnittet "IDRIFTSETTING".

Apparatene krever noen forholdsregler under bruk og drift. Se avsnittet "BRUKSANVISNINGER".

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

**Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.**

**Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.**

#### SV

Denna typ av apparat är avsedd att användas i kommersiellt syfte, till exempel i kök i restauranger, skol- eller personalmatsalar, sjukhus och på företag såsom bagerier, köttaffärer osv., men den är inte avsedd för kontinuerlig masstillagning av mat.

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nättanslutning. Se avsnittet "DRIFTSÄTTNING".

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder under fritösens användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARINSTRUKTIONER".

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

**Underhållsarbetet ska utföras av kvalificerad personal.**

**Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den.**

#### PL

W przypadku bezpośredniego połączenia do sieci, należy koniecznie umieścić urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów umożliwiających całkowite odłączenie urządzenia w przypadku nadnapięcia klasy III, zgodnie z zasadami instalacji urządzenia.

W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora urządzenia lub przez jego serwis asysty technicznej, lub w każdym razie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia jakiegokolwiek rodzaju ryzyka.

Jednostka powinna być mocowana do podpory. Zobacz sekcję dotyczącą instalacji.

Nie należy czyścić urządzenia z hydromasażem.

**Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.**

**Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.**

#### RO

Ta typologia urządzeń jest przeznaczona do użytku komercyjnego, na przykład kuchnie restauracyjne, jadłodajnie, szpitale, piekarnie, rzeźnie, itp., lecz nie może być stosowana do ciągłej produkcji masowej żywności.

Podczas instalacji, umiejscowiania, i/lub mocowania, należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA”.

Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się

z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać strumieni wody ani parowych urządzeń czyszczących.

**Operațiile de mențenanță vor fi efectuate doar de personalul calificat.**

**Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria.**

## RU

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цех по переработке мяса и т.д., но не предназначен для беспрерывного производства массы пищи.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления. - Смотрите раздел "ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ".

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел "ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ"

Запрещается мыть устройство струей воды или пароочистителем

**Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.**

**Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.**

## اللغة العربية

- يستخدم هذا النوع الأجهزة للأعمال التجارية، وعلى سبيل المثال في مطابخ المطاعم والكافيتيريا والمستشفيات والمؤسسات التجارية، مثل المخابز والجزارات وغيرها، وهي غير خاصة بإنتاج أميات آبيرة ومستمرة من الأطعمة.

تحتاج تلك الأجهزة إلى الوقاية من محاذير في مرحلة التركيب، الوضع وأو التثبيت. انظر فقرة "الوضع بالخدمة".

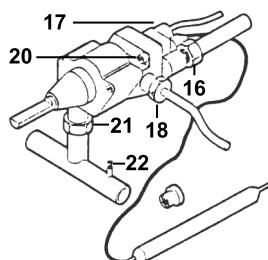
- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء استعمالها. راجع فقرة "تعليمات الاستعمال".

- لا تنظف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

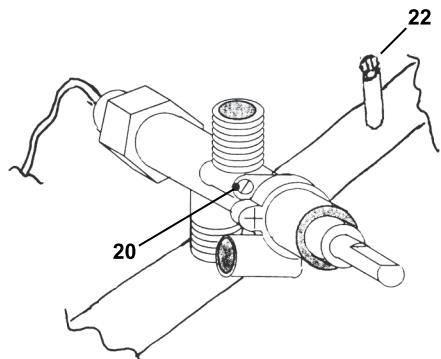
يجب أن تتم أعمال الصيانة من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض.

لا توجه الماء المتذبذب مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه.

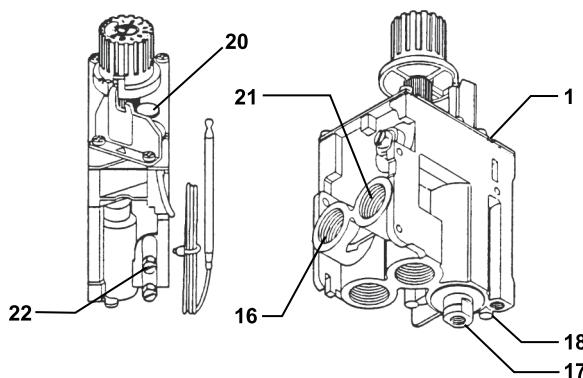
1



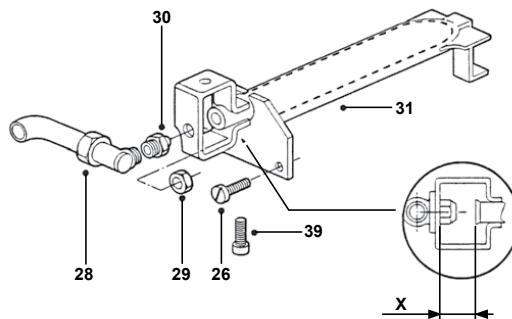
2



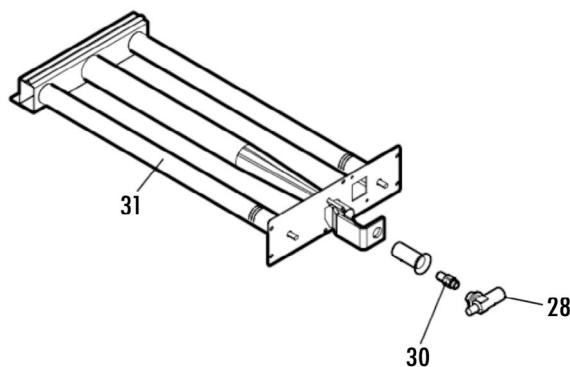
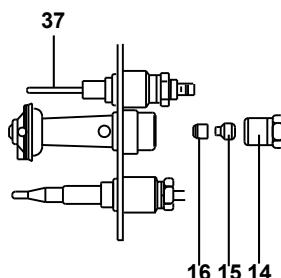
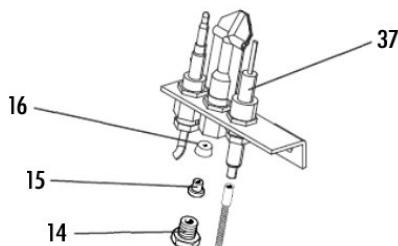
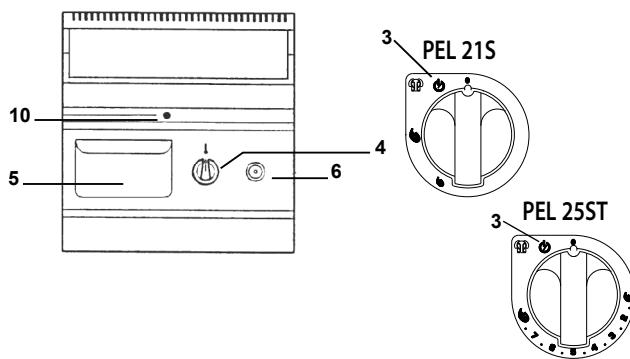
3



4A



QUOTA REGOLAZIONE ARIA - REGULATION OF AIR SUPPLY - VALEUR RÉGLAGE  
 AIR REGULATING LEVEL - STUFE DER LUFTREGULIERUNG - STUPEŇ REGULOVÁNÍ  
 COTA DE REGULACIÓN DO AR - TIRADA HYDRAULIQUE AER - HOOONOTA REGULACE VZDUchu  
 HOOONOTA REGULÁCIA VZDUCHU - LEVEGŐ BEÁLLÍTÁS MÉRTÉKE - INDSTILLING AF LUFT  
 NIVÅ FOR LUFTREGULERING - LUFTSTJÄRTERINGSVÄRDE - WARTÓSÓ REGULACIJA POWIETRZA  
 COTA DE REGLARE AER - ОМЕТКА РЕГУЛЯРОВКИ ВОЗДХА - HAVA AYAR PİYİ -

**4B****5A****5B****6**

<b>BE</b>	<b>BELGIË / BELGIQUE BRANDERS / BRÛLEURS</b>	<b>13</b>
<b>CZ</b>	<b>ČESKA REPUBLIKA HORÁKY</b>	<b>14</b>
<b>DK</b>	<b>DANMARK BLUS</b>	<b>15</b>
<b>DE</b>	<b>DEUTSCHLAND BRENNER</b>	<b>16</b>
<b>EE</b>	<b>EESTI PÕLETID</b>	<b>17</b>
<b>EL</b>	<b>ΕΛΛΑΣ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ</b>	<b>18</b>
<b>ES</b>	<b>ESPAÑA QUEMADORES</b>	<b>19</b>
<b>FR</b>	<b>FRANCE BRÛLEURS</b>	<b>20</b>
<b>IE</b>	<b>IRELAND BURNERS</b>	<b>21</b>
<b>IT</b>	<b>ITALIA BRUCIATORI</b>	<b>22</b>
<b>CY</b>	<b>ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS</b>	<b>23</b>
<b>LV</b>	<b>LATVIJA DEGLIS</b>	<b>24</b>
<b>LT</b>	<b>LIETUVA DEGIKLIAI</b>	<b>25</b>
<b>LU</b>	<b>LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER</b>	<b>26</b>
<b>HU</b>	<b>MAGYARORSZAG ÉGŐK</b>	<b>27</b>
<b>MT</b>	<b>REPUBBLICA TA'MALTA / MALTA BURNERS</b>	<b>28</b>
<b>NL</b>	<b>NEDERLAND BRANDERS</b>	<b>28</b>
<b>AT</b>	<b>OSTERREICH BRENNER</b>	<b>29</b>
<b>PL</b>	<b>POLSKA PALNIKI</b>	<b>30</b>
<b>PT</b>	<b>PORTUGAL QUEIMADORES</b>	<b>31</b>
<b>RO</b>	<b>ROMÂNIA ARZĂTORI</b>	<b>32</b>
<b>SI</b>	<b>SLOVENIJA GORILNIKI</b>	<b>33</b>
<b>SK</b>	<b>SLOVENSKO HORÁKY</b>	<b>34</b>
<b>FI</b>	<b>SUOMI / FINLAND POLTTIMET</b>	<b>35</b>
<b>SE</b>	<b>SVERIGE BRÄNNARE</b>	<b>36</b>
<b>UK</b>	<b>ENGLAND BURNERS</b>	<b>37</b>
<b>NO</b>	<b>NORGE BRENNERE</b>	<b>38</b>
<b>AL</b>	<b>SHQIPËRI DJEGËSIT</b>	<b>39</b>
<b>BG</b>	<b>БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ</b>	<b>40</b>
<b>CH</b>	<b>SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS</b>	<b>41</b>
<b>HR</b>	<b>HRVATSKA PLAMENICI</b>	<b>42</b>
<b>IS</b>	<b>ICELAND GASLOGAR</b>	<b>43</b>
<b>MK</b>	<b>РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ</b>	<b>44</b>
<b>TR</b>	<b>TÜRKİYE BRÜLÖRLER</b>	<b>45</b>
اللغة العربية	البلدان العربية حوارق حوارق	46
اللغة العربية	المملكة العربية السعودية حوارق	46
<b>RU</b>	<b>РОССИЯ ГОРЕЛКИ</b>	<b>47</b>

**BRANDERS / BRÛLEURS / BRENNER****BE**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..BB-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..BB-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..BB-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nominaal vermogen voor enkele brander Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	6,9	6,9
Puissance reduite pour chaque brûleur individuel / Gereduceerd vermogen voor enkele brander Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2,5	2,5

Nom gaz / Naam gas / Gasname	Brûleur / Brander / Brenner	Ø Buses principales / Hoofd sputmonden / Ø Hauptdüsen	Ø By Pass	Rég. air primaire / Reg. primaire lucht / Primärlufteinstellung	Ø Buses veilleuse / Sputmonden met waakvlam / Ø Zünddüsen
GAS G20 20 mbar <b>AARDGAS / METHAN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Rég./Reg./Einstellbar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Rég./Reg./Einstellbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Rég./Reg./Einstellbar	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Rég./Reg./Einstellbar	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G25 25mbar <b>AARDGAS / METHAN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Rég./Reg./Einstellbar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Rég./Reg./Einstellbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Rég./Reg./Einstellbar	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Rég./Reg./Einstellbar	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G25 20÷30 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL / FLÜSSIGGAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
II2E+3+					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					

**HOŘÁK****CZ**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	4	8	6,9	6,9
Snížený výkon pro jeden hořák	kW	1,8	4	2,5	2,5

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovačho horáku
GAS G20 20 mbar <b>METAN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Nastavitelný	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Nastavitelný	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Nastavitelný	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Nastavitelný	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					

**BLUS****DK**

G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8M-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD		
Nominel ydelse for hvert enkelt blus	kW	4	8	6,9	6,9	10
Nominel ydelse for hvert enkelt blus G110/G150.1	kW	4	8	6,9	6,9	7,5
Reduceret ydelse for hver enkelt blus	kW	1,8	4	2,5	2,5	4

Navn gas	Blus	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Indstil. primær luft	Ø Vågedyser
<b>METAN</b>  GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Regulerbar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Regulerbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
 II2H3B/P  III1a2H3B/P  III1e2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
 GAS G30/G31 30mbar  <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
 II2H3B/P  III1a2H3B/P  III1e2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					
 GAS G110 8mbar  <b>BYGAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	275	Regulerbar	10 mm	75
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	450	Regulerbar	12 mm	75
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	480	Regulerbar	23 mm	60
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	510	Regulerbar	15 mm	60
 II2H3B/P  III1a2H3B/P  III1e2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G110 6÷15 mbar					
 GAS G150.1 8mbar  <b>BYGAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	275	Regulerbar	10 mm	75
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	450	Regulerbar	12 mm	75
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	480	Regulerbar	23 mm	60
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	510	Regulerbar	15 mm	60
 II2H3B/P  III1a2H3B/P  III1e2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G150,1 6÷15 mbar					

**BRENNER****DE**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	6,9	6,9
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Primärluftsinstellung	Ø Zünddüsen
GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Einstellbar	14 mm	41
<b>METHAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Einstellbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Einstellbar	23 mm	27_2
II2ELL3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G25 20mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	165	Einstellbar	14 mm	41
<b>METHAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	235	Einstellbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	200R	Einstellbar	23 mm	38R
II2ELL3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	255R	Einstellbar	18 mm	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G25 18÷25 mbar					
GAS G30/G31	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	85	60	18 mm	25
50mbar	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	125	85	18 mm	25
<b>GPL</b>	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	110	65	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	135	90	28 mm	22
II2ELL3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar					
G31 42,5÷57,5 mbar					

## PÖLETID

EE

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..BB-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..BB-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Iga pöleti nimivõimsus	kW	4	8	6,9	6,9
Iga pöleti vähendatud võimsus	kW	1,8	4	2,5	2,5

Pöletusgaasi nimetus	Pöleti	Peapihusti Ø	Möödavoolu Ø	Primaarõhu siiber	Süütepihustite Ø
<b>GAS G20 20 mbar</b> <b>MAAGAAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Reguleeritav	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Reguleeritav	11 mm	41
	G7F... G7F..-/CPD SG7F..-/CPD	180R	Reguleeritav	23 mm	27_2
	G9F... G9F..-/CPD LXG9F..-/CPD SG9F..-/CPD	230R	Reguleeritav	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>GAS G30/G31 30mbar</b> <b>VEELDATUD NAFTAGAAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F..-/CPD SG7F..-/CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F..-/CPD LXG9F..-/CPD SG9F..-/CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ****EL**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4	8	6,9	6,9
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	1,8	4	2,5	2,5

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσισα	Ø Παράκαμψη	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πιλότοι
<b>GAS G20 20 mbar</b> <b>ΜΕΘΑΝΙΟ</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Ρυθμιζόμενη	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Ρυθμιζόμενη	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Ρυθμιζόμενη	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Ρυθμιζόμενη	21 mm	27_2
II2H3+/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>GAS G30/G31 28-30/37mbar</b> <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					
<b>GAS G30/G31</b> <b>30mbar</b> <b>GPL</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

## QUEMADORES

**ES**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..BB-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Potencia nominal para quemador individual	kW	4	8	6,9	6,9
Potencia reducida para quemador individual	kW	1,8	4	2,5	2,5

Nombre gas	Quemador	Ø Inyectores principales	Ø By-Pass	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto
<b>METANO</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Regulable	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Regulable	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Regulable	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regulable	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					

**BRÛLEURS****FR**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	4	8	6,9	6,9
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	1,8	4	2,5	2,5

Nom gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø By Pass	Rég. air primaire	Ø Buses veilleuse
GAS G20 20 mbar <b>METHAN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Réglable	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Réglable	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Réglable	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Réglable	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min±max) G20 17÷25 mbar					
GAS G25 25mbar <b>MÉTHANE</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Réglable	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Réglable	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Réglable	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Réglable	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min±max): G25 20÷30 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>GPL</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	65	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
II2E+3+					
SUPPLY PRESSURE: (min±max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					

## BURNERS

IE

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..BB-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Rated output per burner	kW	4	8	6,9	6,9
Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
<b>METHANE</b>  II2H3+	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Adjustable	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Adjustable	11 mm	41
	G7F.. G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	G9F.. G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Adjustable	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>LPG</b>  II2H3+	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.. G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F.. G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					

**BRUCIATORI****IT**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	4	8	6,9	6,9
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	1,8	4	2,5	2,5

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. aria primaria	Ø Ugelli pilota
<b>METANO</b>  GAS G20 20 mbar  II2H3+	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Regolabile	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Regolabile	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Regolabile	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regolabile	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>GPL</b>  GAS G30/G31 28-30/37mbar  II2H3+  III1a2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22

## ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS

CY

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Rated output per burner	kW	4	8	6,9	6,9
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5	2,5
					4

Όνομα αερίου / Gas name	Καυστήρας / Burner	Ø Κύρια ακροφύσια / Main nozzles	Ø Παράκαψη / By-pass	Ρύθμιση πρωτ. Αέρα / Primary air reg.	Ø Ακροφύσια πιλότου / Pilot nozzles
GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Ρυθμιζόμενη	14 mm	41
<b>ΜΕΘΑΝΙΟ / METHANE</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Ρυθμιζόμενη	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Ρυθμιζόμενη	23 mm	27_2
II2H3+ II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Ρυθμιζόμενη	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>LPG</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3+ II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					
GAS G30/G31 30mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>LPG</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
II2H3+					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**DEGLIS****LV**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Katra degļa nominālā jauda	kW	4	8	6,9	6,9
Katra degļa samazinātā jauda	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
<b>GĀZE G20 20mbar</b> <b>DABASGĀZE</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Regulējams	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Regulējams	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Regulējams	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regulējams	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>GAS G30/G31 30mbar</b> <b>SAŠĶIDRINĀTA GĀZE</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**DEGIKLIAI**

LT

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F..4B/CPD - SG9F..4B/CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F..4B/CPD
Nominalinis vieno degiklio galingumas	kW	4	8	6,9	6,9
Sumažintas vieno degiklio galingumas	kW	1,8	4	2,5	2,5

Dujų pavadinimas	Degiklis	Pagrindinių tūtų skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro regulavimo sklandė	Kreipiamujų tūtų skersmuo
<b>GAS G20 20 mbar</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Reguliuojamas	14 mm	41
<b>GAMTINĖS DUJOS</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Reguliuojamas	11 mm	41
	G7F... G7F..4B/CPD SG7F..4B/CPD	180R	Reguliuojamas	23 mm	27_2
II2H3+	G9F... G9F..4B/CPD LXG9F..4B/CPD SG9F..4B/CPD	230R	Reguliuojamas	21 mm	27_2
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>GAS G30/G31 28-30/37mbar</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>SUSKRYSTINTOS NAFTOS DUJOS</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F..4B/CPD SG7F..4B/CPD	130	75	20 mm	22
II2H3+	G9F... G9F..4B/CPD LXG9F..4B/CPD SG9F..4B/CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					
<b>GAS G30/G31</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
30mbar	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
<b>SUSKRYSTINTOS NAFTOS DUJOS</b>	G7F... G7F..4B/CPD SG7F..4B/CPD	130	75	20 mm	22
II2H3B/P	G9F... G9F..4B/CPD LXG9F..4B/CPD SG9F..4B/CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**BRÛLEURS / BRENNER**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	6,9	6,9
Puissance reduite pour chaque brûleur individuel / Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2,5	4

Nom gaz / Gasname	Brûleur / Brenner / Hauptdüsen	Ø Buses principales / Hauptdüsen	Ø By Pass	Rég. air primaire / Primärlufteinstellen	Ø Buses veilleuse / Zünddüsen
GAS G20 20 mbar <b>MÉTHANE / METHAN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Rég. Einstellbar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Rég. Einstellbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Rég. Einstellbar	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD SG9F../CPD	230R	Rég. Einstellbar	21 mm	27_2
I2E					
SUPPLY PRESSURE: (min-÷-max) G20 17÷25 mbar					

**ÉGŐK****HU**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..BB-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nominalinis vieno degiklio galingumas	kW	4	8	6,9	6,9
Sumažintas vieno degiklio galingumas	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gáz típusa	Égő	Ø Főfúvókák	Ø By Pass	Belépő levegő menny.	Ø Vezérlő fúvókák
GAS G20 25 mbar <b>METÁN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	145	Szabályozható	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Szabályozható	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	170R	Szabályozható	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	215R	Szabályozható	21 mm	27_2
II2HS3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar					
GÁZ G25.1 25mbar <b>METÁN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	160	Szabályozható	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	225	Szabályozható	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	190R	Szabályozható	23 mm	38R
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	245R	Szabályozható	18 mm	38R
II2HS3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G25.1 20÷33 mbar					
GAS G30/G31 30mbar <b>PROPÁN-BUTÁN GÁZ</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
II2HS3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**BURNERS****MT**

G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXGF../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Rated output per burner	kW	4	8	6,9
Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
I3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**BRANDERS****NL**

G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXGF../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nominaal vermogen voor enkele brander	kW	4	8	6,9
Gereduceerd vermogen voor enkele brander	kW	1,8	4	2,5

Naam gas	Brander	Ø Hoofd sputmonden	Ø By Pass	Reg. primaire lucht	Ø Sputmonden met waakvlam
GAZ G25.3 25mbar <b>AARDGAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Reguleerbaar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	215	Reguleerbaar	11 mm	41
II2EK3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	190R	Reguleerbaar	23 mm	38R
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	240R	Reguleerbaar	18 mm	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.3 20÷30 mbar					
GAZ G30/G31 30mbar <b>GPL</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
II2L3B/P II2EK3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					
GAZ G20 20mbar <b>AARDGAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Reguleerbaar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Reguleerbaar	11 mm	41
II2EK3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Reguleerbaar	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Reguleerbaar	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					

**BRENNER****AT**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	6,9	6,9
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Primärlufteinstellung	Ø Zünddüsen
<b>GAS G20 20 mbar</b> <b>METHAN</b>  <b>II2H3B/P</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Einstellbar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Einstellbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Einstellbar	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>GAS G30/G31</b> 50mbar <b>GPL</b>  <b>II2H3B/P</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	85	60	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	125	85	18 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	110	65	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	135	90	28 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar					

**PALNIKI**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/2/CPD G7F..8B..2/CPD G7F..8M..2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B..2/CPD - G7F..4B..-G7F..4M..- G7F..8B..2-G7F..8M..2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M..2 - G9F../CPD
Moc nominalna dla pojedynczego palnika	kW	4	8	6,9	6,9
Moc zredukowana dla pojedynczego palnika	kW	1,8	4	2,5	2,5
<b>Nazwa gazu</b>	<b>Palnik</b>	<b>Ø dysz głównych</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Reg. wstępnego powietrza</b>	<b>Ø dysz pilota</b>
GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Regulowany	14 mm	41
<b>METAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Regulowany	11 mm	41
II2ELwLs3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Regulowany	23 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regulowany	21 mm	27_2
GAS G27 20mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	165	Regulowany	14 mm	41
<b>METAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	235	Regulowany	11 mm	41
II2ELwLs3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	200R	Regulowany	23 mm	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G27 17÷30 mbar	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	260R	Regulowany	18 mm	38R
GAS G2.350 13mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	205	Regulowany	14 mm	62
<b>METAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	310	Regulowany	8 mm	62
II2ELwLs3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	265R	Regulowany	23 mm	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G2.350 10÷16	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	360	Regulowany	26 mm	38R
GAS G30/31 37mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	90	60	18 mm	25
<b>GPL</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	135	95	18 mm	25
II2ELwLs3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	120	70	20 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	150	90	31 mm	22

## QUEIMADORES

PT

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Potência nominal para cada queimador	kW	4	8	6,9	6,9
Potência reduzida para cada queimador	kW	1,8	4	2,5	2,5
<b>Nome do gás</b>	<b>Queimador</b>	<b>Ø Bicos principais</b>	<b>Ø By Pass</b>	<b>Reg. ar primária</b>	<b>Ø Bicos Piloto</b>
<b>GAS G20 20 mbar</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Regulável	14 mm	41
<b>METANO</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Regulável	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Regulável	23 mm	27_2
II2H3+	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regulável	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>GAS G30/G31</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
28-30/37mbar	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
<b>GPL</b>	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3+	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					

**ARZĂTORI****RO**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Puterea nominală pentru un unic arzător	kW	4	8	6,9	6,9
Putere redusă pentru un singur arzător	kW	1,8	4	2,5	2,5

Nume gaz	Arzător	Ø Guri principale	Ø By Pass	Reg. Aer primar	Ø Guri Pilot
GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Reglabil	14 mm	41
<b>METAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Reglabil	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Reglabil	23 mm	27_2
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Reglabil	21 mm	27_2
II2L3B/P					
II2E3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G20 17÷25 mbar					
GAS G25 20mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	165	Reglabil	14 mm	41
<b>METAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	235	Reglabil	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	200R	Reglabil	23 mm	38R
II2L3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	255R	Reglabil	18 mm	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max):					
G20 18÷25 mbar					
GAS G30/G31 30mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>GPL</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
II2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2L3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
II2E3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G30 25÷35 mbar					
G31 25÷35 mbar					

## GORILNIKI

SI

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nazivna moč gorilnika	kW	4	8	6,9	6,9
Znižana moč gorilnika	kW	1,8	4	2,5	2,5

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Ø By Pass	Urvnavanje primarnega zraka	Ø Pilotne plinske šobe
GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Nastavljiv	14 mm	41
METAN	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Nastavljiv	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Nastavljiv	23 mm	27_2
II2H3+	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Nastavljiv	21 mm	27_2
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
GPL	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3+	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					
GAS G30/G31 30mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
GPL	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**HORÁKY****SK**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	4	8	6,9	6,9
Znižený výkon pre jeden horák	kW	1,8	4	2,5	2,5

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. primárneho vzduchu	Ø Trysky zapalovacieho horáku
GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Nastaviteľný	14 mm	41
<b>METAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Nastaviteľný	11 mm	41
II2H3+	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Nastaviteľný	23 mm	27_2
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Nastaviteľný	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
PLYN G30/G31 28-30/37mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>LPG</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
II2H3+	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22	
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					
PLYN G30/G31 30 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>LPG</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
II2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22	
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					
GAS G30/G31 50mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	85	60	18 mm	25
<b>LPG</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	125	85	18 mm	25
II2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	110	65	20 mm	22
G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	135	90	28 mm	22	
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar					

**POLTTIMET****FI**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M	G7F..4B G7F..4M G7F..8B-2 G7F..8M-2	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CR
Yksittäisen polttimen nimellisteho	kW	4	8	6,9	6,9
Yksittäisen polttimen vajaateho	kW	1,8	4	2,5	2,5

Kaasutyppi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet
GAS G20 20mbar <b>METAANI</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Säädetvää	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Säädetvää	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Säädetvää	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Säädetvää	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 30mbar <b>NESTEKAASU</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**BRÄNNARE****SE**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nominell effekt för enkel brännare	kW	4	8	6,9	6,9
Nominell effekt för enkel brännare G110	kW	4	8	6,9	6,9
Nominell effekt för enkel brännare G150.1	kW	4	8	6,9	6,9
Nominell effekt för enkel brännare G120	kW	4	8	6,9	6,9
ZReducerad effekt för enkel brännare	kW	1,8	4	2,5	2,5
					4

Namn på gas	Brännare	Ø Huvudmun-stycken	Ø Bypass	Reglering av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Reglerbar	14 mm	41
<b>METAN</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Reglerbar	11 mm	41
III1e2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Reglerbar	23 mm	27_2
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Reglerbar	21 mm	27_2
III1ab2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 30mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>GASOL</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
III1E2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
III1ab2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G30 25÷35 mbar					
G30 25÷35 mbar					
GAS G110 8mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	275	Reglerbar	10 mm	75
<b>STADSGAS</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	450	Reglerbar	12 mm	75
III1E2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	480	Reglerbar	23 mm	60
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	510	Reglerbar	15 mm	60
III1ab2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G110 6÷15 mbar					
GAS G120 8mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	265	Reglerbar	10 mm	75
<b>STADSGAS</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	400	Reglerbar	12 mm	75
III1E2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	400	Reglerbar	23 mm	60
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	510	Reglerbar	15 mm	60
III1ab2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G120 6÷15 mbar					
GAS G150.1 8mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	275	Reglerbar	10 mm	75
<b>STADSGAS</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	450	Reglerbar	12 mm	75
III1E2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	480	Reglerbar	23 mm	60
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	510	Reglerbar	15 mm	60
III1ab2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G120 6÷15 mbar					

**BURNERS****UK**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Rated output per burner	kW	4	8	6,9	6,9
Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
<b>METHANE</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Adjustable	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Adjustable	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Adjustable	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					

**BRENNERE****NO**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	4	8	6,9	6,9
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	1,8	4	2,5	2,5

Navn gass	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Regulering primærluft	Ø Pilotdyser
GAS G20 20mbar <b>METANGASS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Regulerbar	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Regulerbar	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**DJEGËSIT****AL**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Fuqia emërore	kW	4	8	6,9	6,9
Fuqia e zvogëluar	kW	1,8	4	2,5	2,5

Emri i gazit	Djegësit	Ø Undëzat	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model
GAS G20 20 mbar <b>METAN</b>  II2H3+ II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Rregullueshëm	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Rregullueshëm	11 mm	41
	G7F.. G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Rregullueshëm	23 mm	27_2
	G9F.. G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Rregullueshëm	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37 mbar <b>GPL</b>  II2H3+  SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.. G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F.. G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
GAS G30/G31 30mbar <b>GPL</b>  II2H3+ II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.. G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F.. G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22

**ГОРЕЛКИ****BG**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Номинална мощност на отделна горелка	kW	4	8	6,9	6,9
Минимална мощност на отделна горелка	kW	1,8	4	2,5	2,5

Вид газ	Горелка	Диаметър на главни дюзи	Диаметър на байпас	Регулатор на пръвичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи
Газ G20 20mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Стандартен	14 mm	41
<b>Природен газ метан</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Стандартен	11 mm	41
II2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Стандартен	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Стандартен	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
Газ G30/G31 30mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>Пропан бутан GPL</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
II2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22	
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS****CH**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Potenza nominale per singolo bruciatore / Nennleistung pro Einzelbrenner / Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	4	8	6,9	6,9
Potenza ridotta per singolo bruciatore / Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner / Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	1,8	4	2,5	2,5

Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore /Brenner / Brûler	Ø Ugelli principali Ø Hauptdusen Ø Buses principales	Ø By Pass	Reg. aria primaria Primarluftein- stellung Rég. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes
GAS/GAS/GAZ G20 20mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Reg./Ein./Règl.	14 mm	41
METANO / METHAN / MÉTHANE	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Reg./Ein./Règl.	11 mm	41
II2H3+	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Reg./Ein./Règl.	23 mm	27_2
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Reg./Ein./Règl.	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS/GAZ G30/G31 28-30/37mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
GPL / FLÜSSIGGAS/GPL	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
II2H3+	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
GAS/GAS/GAZ G30/G31 50mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	85	60	18 mm	25
GPL / FLÜSSIGGAS/GPL	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	125	85	18 mm	25
II2H3B/P	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	110	65	20 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	135	90	28 mm	22

**PLAMENICI****HR**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik	kW	4	8	6,9	6,9
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik	kW	1,8	4	2,5	2,5

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlažnice	Ø By-pass	Podešavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlažnic
PLIN G20 20mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Podesivo	14 mm	41
<b>PRIRODNI PLIN (METAN)</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Podesivo	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Podesivo	23 mm	27_2
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Podesivo	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
PLIN G30/G31 30mbar	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
<b>GPL</b>	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
II2H3B/P	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**GASLOGAR**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	G7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Metið afl í hverjum gasloga	kW	4	8	6,9	6,9
Lækkað afl í hverjum gasloga	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gas	Gaslogi	Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálpalgar
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**ПЛАМЕНИЦИ****МК**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Номинална мок за секој пламеник	kW	4	8	6,9	6,9
Намалена мок за секој пламеник	kW	1,8	4	2,5	2,5

Вид гас	Пламеник	Дијаметар на главните убрзгувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачите убрзгувачи
<b>METAN</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Прилагодлив	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Прилагодлив	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Прилагодлив	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Прилагодлив	21 mm	27_2
II2H3+ II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					
<b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					

**BRÜLÖRLER****TR**

	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Herbir brülör için nominal güç	kW	4	8	6,9	6,9
Herbir brülör için azaltılmış güç	kW	1,8	4	2,5	2,5

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	Ø By-pass	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı
GAZI G20 20mbar <b>METAN GAZI</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Ayarlanabilir	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Ayarlanabilir	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Ayarlanabilir	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Ayarlanabilir	21 mm	27_2
II2H3+ II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 30mbar <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
II2H3B/P  SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar <b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					

## البلدان العربية حوار

## الحارق

LX9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	
10	6,9	6,9	8	4	كيلواط <span style="float: right;">القدرة الاسمية</span>
4	2,5	2,5	4	1,8	كيلواط <span style="float: right;">القدرة المخفضة</span>

قطر الصمامات الدليلية	تعديل الهواء الأولى	قطر المجرى الجانبي	قطر الصمامات الرئيسية	الحارق	اسم الغاز
41	14 ملم	قابل للتعديل	150	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	GAS G20 20mbar
41	11 ملم	قابل للتعديل	210	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	ميثان
27_2	23 ملم	قابل للتعديل	180R	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	II2H3+ تزويد ضغط: (الحد الأدنى ÷ الحد الأقصى)
27_2	21 ملم	قابل للتعديل	230R		G20 17÷25 mbar
25	18 ملم		95	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	GAS G30/G31
25	22 ملم		145	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	28-30/37 mbar غاز
22	20 ملم		130	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	II2H3+ تزويد ضغط: (الحد الأدنى ÷ الحد الأقصى)
22	31 ملم		160		G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar

الملكة العربية السعودية حوار					
LX9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..8B-2/CPD G7F..8M-2/CPD	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	
10	6,9	6,9	8	4	كيلواط <span style="float: right;">القدرة الاسمية</span>
4	2,5	2,5	4	1,8	كيلواط <span style="float: right;">القدرة المخفضة</span>

قطر الصمامات الدليلية	تعديل الهواء الأولى	قطر المجرى الجانبي	قطر الصمامات الرئيسية	الحارق	اسم الغاز
25	18 ملم	60	85	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	(GAS G30/G31) LPG 50mbar
25	18 ملم	85	125	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	غاز L3B/P
22	20 ملم	65	110	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	تزويد ضغط: (الحد الأدنى ÷ الحد الأقصى)
22	28 ملم	90	135		LPG 42,5÷57,5 mbar

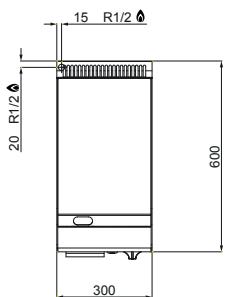
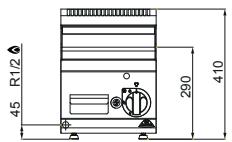
**ГОРЕЛКИ****РУ**

G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	G7F..4B/CPD G7F..4M/CPD G7F..BB-2/CPD G7F..BM-2/CPD	SG7F..4B/CPD - SG7F..BB-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..BB-2 - G7F..BM-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CPD
Номинальная мощность	kW	4	8	6,9
Уменьшенная мощность	kW	1,8	4	2,5

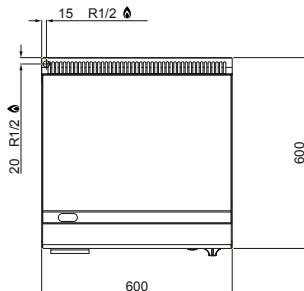
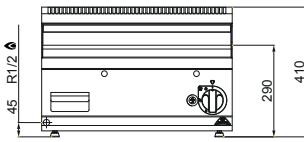
Наименование газа	Горелки	Ø Основные сопла	Ø Сопло взаимного зажигания	Выходное давление на клапане	Ø Сопла запальной горелки
<b>NATURAL GAS</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	Регулируемый	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	Регулируемый	11 mm	41
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	180R	Регулируемый	23 mm	27_2
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Регулируемый	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
<b>LPG</b>	G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F... G7F../CPD SG7F../CPD	130	75	20 mm	22
	G9F... G9F../CPD LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					



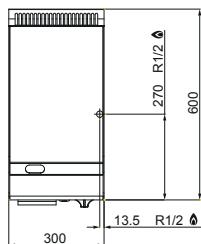
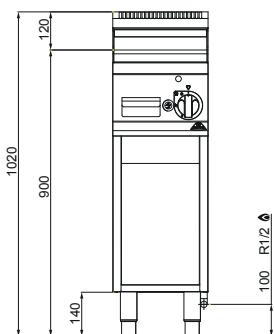
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3B/CR



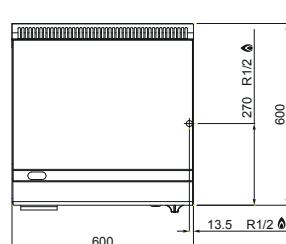
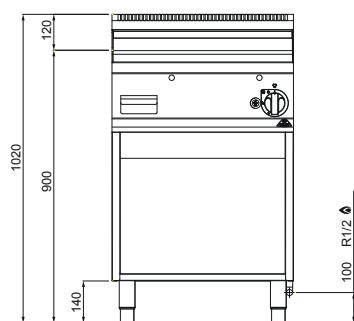
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6B/CR

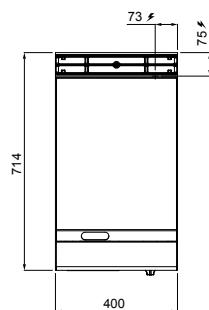
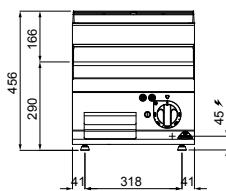
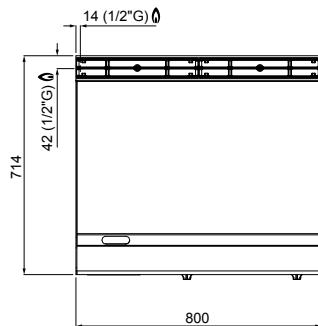
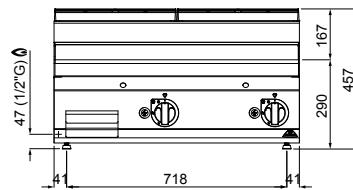
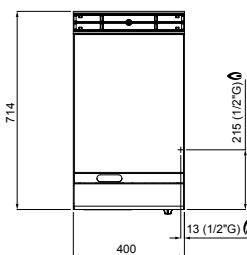
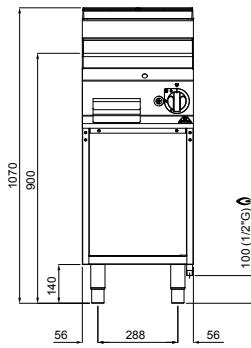
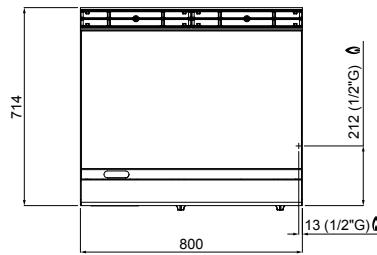
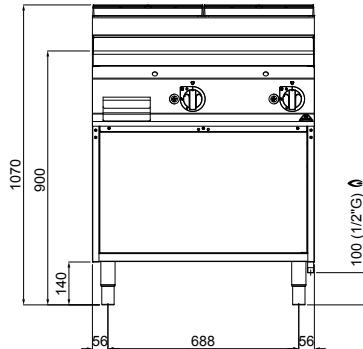


G6FL3M - G6FR3M - G6FL3M/CR



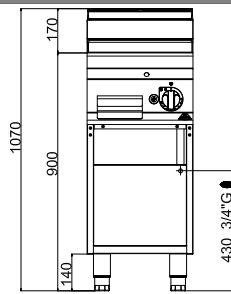
G6FL6M - G6FR6M - G6FM6M - G6FL6M/FR



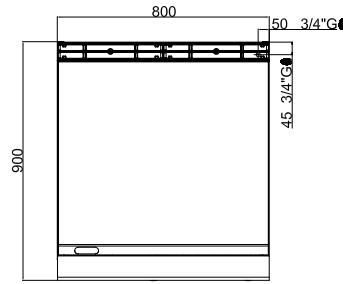
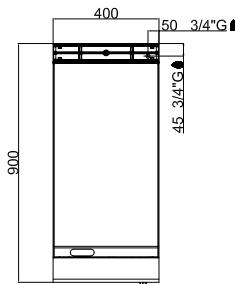
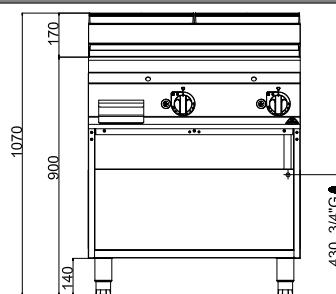
**G7FL4B- G7FR4B - G7FL4B/CPD****G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8B-2/CPD****G7FL4M - G7FR4M - G7FL4M/CPD****G7FL8M-2 - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FL8M-2/CPD**



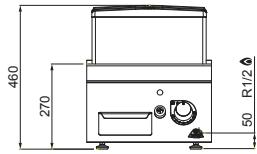
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD



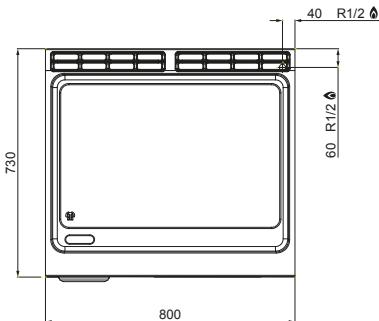
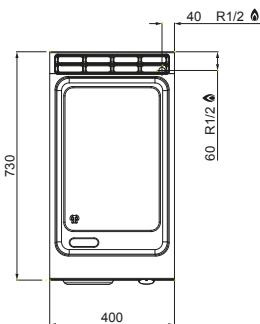
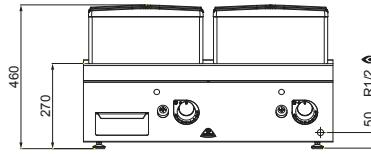
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2 - G9FL8M-2/CPD



SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD

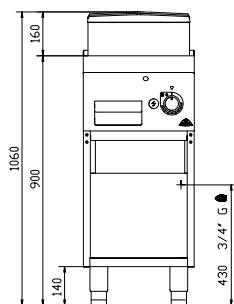


SG7FR4B/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD

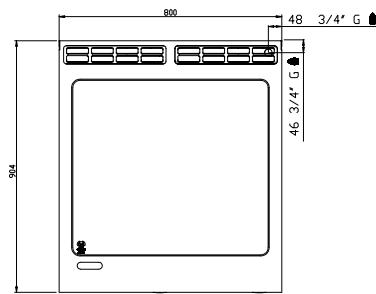
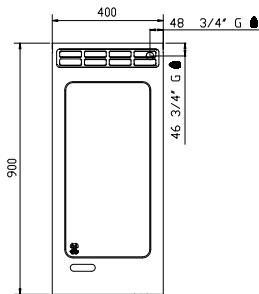
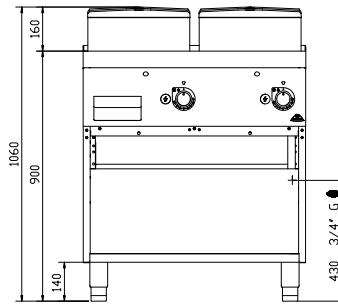




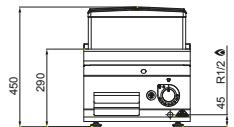
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD



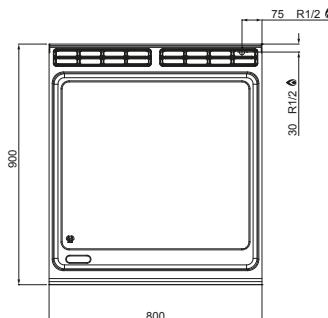
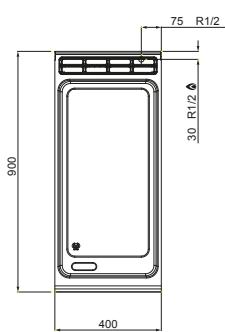
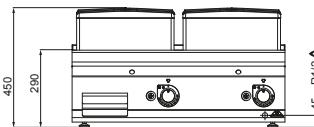
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M/CPD - SG9FM8M/CPD



LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD



LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD





## Manuale d'istruzioni

Dimensioni	<b>53</b>
Dati tecnici	<b>55</b>
Istruzioni specifiche	<b>57</b>

**IT**



## FRY TOP A GAS - SERIE PLUS 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>G6FL3B</b>	Fry top piastra liscia da banco	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Fry top piastra liscia cromata da banco	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Fry top piastra rigata da banco	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Fry top piastra liscia con mobile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Fry top piastra liscia cromata con mobile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Fry top piastra rigata con mobile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Fry top piastra liscia da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Fry top piastra liscia cromata da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Fry top piastra rigata da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Fry top piastra mista liscia/rigata da banco	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Fry top piastra liscia con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Fry top piastra liscia cromata con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Fry top piastra rigata con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Fry top piastra mista liscia/rigata con mobile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

IT

## FRY TOP A GAS - SERIE MACROS 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>G7FL4B</b>	Fry top piastra liscia da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Fry top piastra rigata da banco	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Fry top piastra liscia con mobile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound con mobile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Fry top piastra rigata con mobile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Fry top piastra liscia 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Fry top piastra rigata 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone da banco	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Fry top piastra liscia 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Fry top piastra rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## FRY TOP A GAS - SERIE MAXIMA 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>G9FL4M</b>	Fry top piastra liscia con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Fry top piastra rigata con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Fry top piastra liscia 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Fry top piastra rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Fry top piastra mista liscia/rigata 2 zone con mobile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## FRY TOP A GAS - SERIE S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound da banco	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Fry top piastra rigata compound da banco	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound 2 zone da banco	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Fry top piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound 2 zone da banco	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Fry top piastra rigata compound 2 zone da banco	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

IT

## FRY TOP A GAS - SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Fry top piastra rigata compound con mobile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Fry top piastra rigata compound 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Fry top piastra mista liscia/rigata compound 2 zone da banco	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## FRY TOP A GAS - SERIE LX900 TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound a sbalzo	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Fry top piastra rigata compound a sbalzo	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Fry top piastra liscia compound 2 zone a sbalzo	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Fry top piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound 2 zone a sbalzo	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Fry top piastra rigata compound 2 zone a sbalzo	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## FRY TOP A GAS - SERIE PLUS 600

### DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale G110 kW	Potenza nominale G120 kW	Consumo GPL G0/31 kg/h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Alta primaria per combustione G150,1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G150,1 m <sup>3</sup> /h	Tipo installazione	Bruciatore FRY Top serie 600 singolo	Bruciatore FRY Top serie 600 doppio	Bruciatore FRY Top serie 700	Bruciatore FRY Top serie 900	Rubinetto / Valvola
G6FL3B - G6FR3B - G6FI3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	0,52	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4					21 S	
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FR3M - G6FM6M	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8					21 S	
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4					25 ST	
G6FL6B/CR - G6FI6M/CR	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8					25 ST	

## FRY TOP A GAS - SERIE MACROS 700

### DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale G110 kW	Potenza nominale G120 kW	Consumo GPL G0/31 kg/h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Alta primaria per combustione G150,1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G150,1 m <sup>3</sup> /h	Tipo installazione	Bruciatore FRY Top serie 600 singolo	Bruciatore FRY Top serie 600 doppio	Bruciatore FRY Top serie 700	Bruciatore FRY Top serie 900	Rubinetto / Valvola
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1					1	6,9		
G7FL8B - G7FR8B - G7FL8M - G7FR8M - G7FL8M-2 - G7FR8M-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1					2	6,9		
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1					1	6,9		
G7FL8B/2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1					2	6,9		

## FRY TOP A GAS - SERIE MAXIMA 900

### DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale G110 kW	Potenza nominale G120 kW	Consumo GPL G0/31 kg/h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Consumo Metano G2/1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G110 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G120 m <sup>3</sup> /h	Alta primaria per combustione G150,1 m <sup>3</sup> /h	Consumo Gas Città G150,1 m <sup>3</sup> /h	Tipo installazione	Bruciatore FRY Top serie 600 singolo	Bruciatore FRY Top serie 600 doppio	Bruciatore FRY Top serie 700	Bruciatore FRY Top serie 900	Rubinetto / Valvola
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1					1	10	21 S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FR8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	40	A1					2	10	21 S	
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1					1	10	25 ST
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	40	A1					2	10	25 ST	



FRY TOP A GAS - SERIE S700

## DATI TECNICI

EBY TOPA GAS - SERBIJE \$900 / I X900 TOP

DATI TECNICI



## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### ATTENZIONE!

Le figure richiamate nel presente capitolo sono situate nelle pagine iniziali del manuale.

### DESCRIZIONE APPARECCHI

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio AISI 304 o AISI 430. La piastra in acciaio speciale ha una superficie liscia oppure rigata, dotata di protezioni laterali e posteriore in acciaio contro gli schizzi oppure di un invaso perimetrale raccoglio olio. È inoltre previsto un cassetto raccoglisughi in acciaio inossidabile. Il riscaldamento della piastra avviene tramite bruciatori in acciaio di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni d'origine termica o meccanica. È presente il bruciatore pilota provvisto di sicurezza a termocoppia. La regolazione della temperatura è possibile tramite appositi rubinetti completi di dispositivi di sicurezza. I modelli a modulo doppio sono dotati di zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

### PREDISPOSIZIONE

#### Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre in ogni caso mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore.

**Le pareti adiacenti all'apparecchio (muri, decorazioni, mobili da cucina, finiture decorative, ecc...) devono essere realizzate in materiale non combustibile.**

Collocare gli apparecchi versione banco su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile. Prima di effettuare l'allacciamento, occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile. Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas".

#### Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme UNI CIG 8723
- i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- le norme antinfortunistiche vigenti;
- le disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- le disposizioni IEC vigenti;
- disposizioni dei VVF.

### INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono

essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità alle norme vigenti. In primo luogo richiedere il parere del locale Ente per l'erogazione del Gas.

#### Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

#### Allacciamento gas

L'allacciamento al bocchettone da 3/4" G o 1/2" G previsto sull'apparecchio può essere fisso oppure staccabile utilizzando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma. Completato l'allacciamento, verificarne la tenuta usando un apposito spray rivelatore di fughe.

#### Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le apparecchiature sono considerate (vedi tabella "DATI TECNICI") come apparecchi a gas di tipo "A1": Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella "DATI TECNICI", maggiore del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

### MESSA IN OPERA

#### Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detergente usando uno straccio umido, poi asciugare con un panno pulito.

#### Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzio-



namento con altri tipi di gas"). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

### Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi. La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio
- ridotta.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella "BRUCIATORI".

La pressione di alimentazione gas deve essere entro i campi indicati sempre nella tabella bruciatori.

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

### Controllo della pressione di entrata (Fig. 1-2-3)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar). Togliere la vite (22) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (22).

**IMPORTANTE:** La verifica della pressione deve essere effettuata con tutte le attrezzature a gas collegate e funzionanti.

### Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro, è possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo "E". Questo valore andrà confrontato con il valore **E** così calcolato

$$E = \frac{\text{Potenza bruciatore}}{\text{Potere Calorifico del gas}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Le potenze del bruciatore, nominale e ridotta, calcolate al valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella "BRUCIATORI". Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

### Verifica del funzionamento

Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella "BRUCIATORI". Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate. Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

### Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario verificare se l'injectore è quello giusto per il tipo di gas.

### Controllo dell'aria primaria (fig. 4A)

La regolazione avviene mediante il tubo venturi regolando la quota "A" riportata nella tabella "BRUCIATORI" e verificando l'aspetto della fiamma che deve risultare omogenea, ben aerata e non rumorosa.

### Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare la fiamma del bruciatore, anche al minimo.

### Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

### Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore secondo la tabella BRUCIATORI. Gli ugelli dei bruciatori per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni". Una volta cambiata la predisposizione indicare in targhetta il nuovo tipo di gas.

### Sostituzione ugello del bruciatore principale (Fig. 4A-4B)

Per cambiare l'ugello (30), estrarre il cassetto raccoglisughi e allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto. Con una chiave adatta, svitare l'ugello dal portaugello e sostituire l'ugello con uno nuovo (vedi tabella "BRUCIATORI"). Se necessario, spingere all'indietro il manicotto di regolazione dell'aria allentando la vite (39); in questo modo si facilita la sostituzione. Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (vedi tabella "BRUCIATORI").

### Regolazione della fiamma pilota (Fig. 5A - 5B)

La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas indicato nel modo seguente:

- Smontare il cruscotto svitando le viti di fissaggio.
- Svitare il dado premi bicono (n. 14) e recuperare il bicono (n. 15) e l'ugello pilota (n. 16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella "BRUCIATORI".
- Eseguita la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premibcono (n. 14) con il relativo bicono (n. 15).

### Regolazione del minimo PEL 25ST per modelli termostati (Fig. 1)

La vite del minimo (20) va regolata, dopo aver tolto il cruscotto, come segue:

- in caso di funzionamento a GPL va avvitata a fondo;
- in caso di funzionamento a metano;



- 1- Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
- 2- Accendere il bruciatore, impostare la massima temperatura e una volta raggiunta, mettere al minimo.
- 3- Regolare la portata del minimo agendo sulla vite (20), svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
- 4- Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione al minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella bruciatori.
- 5- Se la potenza risultasse inferiore al valore della tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
- 6- Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.

#### **Regolazione del minimo PEL 21 per modelli non termo-stabili (Fig. 2)**

Facendo riferimento alla tabella "BRUCIATORI" regolare la vite del minimo (20) come segue:

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano:
  - 1 Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
  - 2 Accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo.
  - 3 Regolare la portata del minimo agendo sulla vite 20 (Fig. 1-2), svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
  - 4 Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione a minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella "DATI TECNICI", la verifica va fatta secondo il "metodo volumetrico" già sopra descritto, cioè:
  - 5 Fare la lettura del contatore gas e contemporaneamente far ripartire il cronometro.
  - 6 Dopo un tempo sufficientemente lungo, esempio 10 minuti, stoppare il cronometro e fare la nuova lettura del contatore.
  - 7 Calcolare quanto gas è passato nei 10 minuti (differenza tra le due letture) es. lettura 1<sup>a</sup> - lettura 2<sup>a</sup> = 30 litri (0,03m<sup>3</sup>).
  - 8 Fare ora il calcolo della potenza al minimo, applicando la formula del metodo volumetrico (paragrafo precedente). Potenza (kw) = consumo (m<sup>3</sup>/h) per potere calorifero del metano
  - 9 Se la potenza risultasse inferiore al valore della tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
  - 10 Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw.

## **MANUTENZIONE**

#### **Attenzione!**

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete a gas.

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
  - accensione;
  - sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo " Controllo funzioni ".
- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.

Qualora si rendesse necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere nel modo seguente (Fig. 4A - 4B):

- a) togliere le manopole di comando, il cassetto raccoglisughi ed il cruscotto dopo averne svitato le viti di fissaggio;
- b) staccare la condutture del gas dal portaugelli svitando l'apposito raccordo a vite (28);
- c) svitare le viti di fissaggio della lamiera sul lato anteriore del bruciatore principale.

Il bruciatore principale può essere estratto per essere pulito. Pulire accuratamente le aperture di uscita del bruciatore con l'ausilio di uno strumento o di un bastoncino di diametro adeguato. Nel rimontare il bruciatore fare attenzione a infilarlo correttamente con il lato posteriore nell'incastro della camera di combustione.

#### **ELENCO E SOSTITUZIONE DEI RICAMBI CONSIGLIATI**

#### **USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!**

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando, sfilare il cassetto raccoglisughi e togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio).

#### **Candeletta di accensione (Fig. 5A - 5B)**

La candelella (37) si estraе dal basso. Staccare il cavo di accensione, allentare il dado di fissaggio ed inserire una nuova candela.

#### **Rubinetto gas (Fig. 1-2-3)**

Allentare i raccordi a vite dei tubi del gas e della termocoppia, allentare poi le viti di fissaggio dell'alimentazione alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto.

#### **Termocoppia (Fig. 1-2-3 e 5A - 5B)**

Allentare i raccordi a vite che fissano la termocoppia all'armatura (rubinetti, valvole) del gas e al bruciatore pilota; inserire il nuovo pezzo.

Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

#### **AVVERTENZA**

**Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.**



# ISTRUZIONI PER L'USO

## MESSA IN ESERCIZIO

L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.

Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo. Il costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione, imperizia d'uso.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Chiudere sempre i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione.

IT

### Prima cottura alla piastra

#### Importante!

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta occorre pulire accuratamente la superficie della piastra con acqua tiepida e detergente, usando uno straccio morbido per eliminare ogni traccia di antiruggine applicato in officina; asciugare con un panno pulito.

## ACCENSIONE

### Accensione del bruciatore pilota (Fig. 6)

Premere la manopola (4) e ruotarla in senso antiorario in posizione pilota (3). Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico (6) fino a che non si accende la fiamma pilota, visibile attraverso l'apertura (10) situata sul cruscotto. Mantenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi; se la fiamma pilota dovesse spegnersi dopo aver rilasciato la manopola, ripetere l'operazione di accensione.

### Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura (Fig. 6)

Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario fino alla temperatura desiderata.

Il termostato è contraddistinto in posizioni da fino a ; i valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

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

## SPEGNIMENTO

### Spegnimento durante il funzionamento normale (fig. 6)

Dovendo spegnere solamente i bruciatori principali, girare

la manopola di servizio in posizione (3); in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere completamente tutto l'impianto, girare la manopola in posizione /○.

### Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio dovesse restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio. Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare fenomeni di corrosione. In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

## CURA DELL'APPARECCHIO

### ATTENZIONE!

Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata. Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio. Non adopere spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffature dannose. Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite). Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.



## INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI



### Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49

"Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo.

In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- a) direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- b) dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- c) dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

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

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

**BERTO'S S.P.A. ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.**

## CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: \_\_\_\_\_

VIA: \_\_\_\_\_

CAP: \_\_\_\_\_ LOCALITÀ: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_ DATA DI INSTALLAZIONE: \_\_\_\_\_

**MODELLO** \_\_\_\_\_

**MATRICOLA** \_\_\_\_\_

## AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.



## Instruction manual

---

Dimensions	<b>63</b>
Technical data	<b>65</b>
Specific instructions	<b>67</b>

---

**EN**



## GAS GRIDDLE - SERIE PLUS 600

Unit type	Description	Dim.: (LxPxW) Worktop (total h)	Type
<b>G6FL3B</b>	Smooth griddle	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Smooth chromium-plated griddle	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Ribbed griddle	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Smooth griddle with cabinet	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Ribbed griddle with cabinet	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Smooth griddle	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Smooth chromium-plated griddles	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Ribbed griddles	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Mixed smooth/ribbed griddles	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Smooth griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Ribbed griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Mixed smooth/ribbed griddle with cabinet	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

EN

## GAS GRIDDLE - SERIE MACROS 700

Unit type	Description	Dim.: (LxPxW) Worktop (total h)	Type
<b>G7FL4B</b>	Smooth griddle	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Smooth compound griddle	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Ribbed griddle	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Smooth griddle with cabinet	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Smooth compound griddle with cabinet	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Ribbed griddle with cabinet	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	2-area smooth griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	2-area smooth compound griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	2-area ribbed griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	2-area mixed smooth/ribbed griddle	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	2-area smooth griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	2-area smooth compound griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	2-area ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	2-area mixed/ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## GAS GRIDDLE - SERIE MAXIMA 900

Unit type	Description	Dim.: (LxPxW) Worktop (total h)	Type
<b>G9FL4M</b>	Smooth griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Smooth chromium-plated griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Ribbed griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	2-area smooth griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	2-area compound smooth griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	2-area ribbed griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	2-area 2/3 smooth and 1/3 ribbed compound griddle	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## GAS GRIDDLE - SERIE S700

Unit type	Description	Dim.: (LxPxW) Worktop (total h)	Type
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Smooth compound griddle	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Ribbed compound griddle	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	2-area smooth compound griddle	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	2-area 2/3 smooth and 1/3 ribbed compound griddle	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	2-area ribbed compound griddle	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

EN

## GAS GRIDDLE - SERIE S900

Unit type	Description	Dim.: (LxPxW) Worktop (total h)	Type
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Smooth compound griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Ribbed compound griddle with cabinet	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	2-area smooth compound griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	2-area ribbed compound griddle with cabinet	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	2-area smooth compound griddle	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## GAS GRIDDLE - SERIE LX900 TOP

Unit type	Description	Dim.: (LxPxW) Worktop (total h)	Type
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Smooth compound griddle	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Ribbed compound griddle	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	2-area smooth compound griddle	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	2-area 2/3 smooth and 1/3 ribbed compound griddle	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	2-area ribbed compound griddle	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## GAS GRIDDLE - PLUS 600

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output		Rated output		G30/31 LPG		G25-G25.1		G110		G120		G2350		G190.1 town gas consumption		Primary air consumption for combustion		Construction type		600 series single Griddle		600 series double Griddle		700 series single Griddle		900 series single Griddle		Tap / Valve	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
GFF13B - GFFR3M - GFFR3M - GFFR3M	4	4	4	31	0.42	0.49	0.52	1.032	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4														215	
GFF16B - GFFR6B - GFFM6B - GFFL6M - GFFL6M - GFFR6M	8	8	8	63	0.85	0.98	1.04	2.065	1.837	1.18	1.49	16	A1	1	8														215	
GFF13B/CR - GFF13M/CR	4	4	4	31	0.42	0.49	0.52	1.032	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4														255T	
GFF16B/CR - GFF16M/CR	8	8	8	63	0.85	0.98	1.04	2.065	1.837	1.18	1.49	16	A1	1	8														255T	

## GAS GRIDDLE - MACROS 700

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output		Rated output		G30/31 LPG		G25-G25.1		G110		G120		G2350		G190.1 town gas consumption		Primary air consumption for combustion		Construction type		600 series single Griddle		600 series double Griddle		700 series single Griddle		900 series single Griddle		Tap / Valve	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW		
GFF14B - GFFR4B - GFFR4M - GFFR4M	6.9	6.9	6.9	54	0.54	0.73	0.85	0.89	1.78	1.58	1.01	1.28	13.8	A1															215	
GFF18B-2 - GFFR8B-2 - GFFM8B-2 - GFFL8M-2 - GFFL8M-2	13.8	13.8	13.8	108	1.46	1.70	1.78	3.56	3.16	2.02	2.56	27.6	A1															215		
GFF14B/CPD - GFFL4M/CPD	6.9	6.9	6.9	54	0.73	0.85	0.99	1.78	1.58	1.01	1.28	13.8	A1															255T		
GFF18B/2/CPD - GFFL8M-2/CPD	13.8	13.8	13.8	108	1.46	1.70	1.78	3.56	3.16	2.02	2.56	27.6	A1															255T		

## GAS GRIDDLE - MAXIMA 900

## TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output		Rated output		G30/31 LPG		G25-G25.1		G110		G120		G2350		G190.1 town gas consumption		Primary air consumption for combustion		Construction type		600 series single Griddle		600 series double Griddle		700 series single Griddle		900 series single Griddle		Tap / Valve	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
GFF14M - GFFR4M - GFFL4M/CPD	10	7.5	8	8	1.06	1.23	1.3	1.94	1.84	1.47	1.4	20	A1															10	215	
GFF18M-2 - GFFR8M-2 - GFFM8M-2/CPD	20	15	16	16	2.12	2.46	2.6	3.88	3.68	2.94	2.8	40	A1															2	10	
GFF14M/CPD	10	7.5	8	8	1.06	1.23	1.3	1.94	1.84	1.47	1.4	20	A1															1	10	
GFF18M-2/CPD	20	15	16	16	2.12	2.46	2.6	3.88	3.68	2.94	2.8	40	A1															2	10	



## GAS GRIDDLE - S700

### TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output	Rated output	G30/31/LPG	G25-Methane consumption	G110	G120	G2350	G1301	Primary air for combustion	Construction type	60/0 series single Griddle	60/0 series double Griddle	700 series single Griddle	900 series single Griddle	Tap / Valve	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,65	0,69	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1		1	6,9	25 ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9	25 ST

## GAS GRIDDLE - S900 / LX900 TOP

### TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output	G30/31/LPG	G25-Methane consumption	G110	G120	G2350	G1301	Primary air for combustion	Construction type	60/0 series single Griddle	60/0 series double Griddle	700 series single Griddle	900 series single Griddle	Tap / Valve		
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW		
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXGFL4/CPD - LXGFR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1		1	10	25 ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD - LXGFL8-2/CPD - LXGFR8-2/CPD - LXGFM8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1		2	10	25 ST



## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### ATTENTION!

The figures mentioned in the chapters are shown on the initial pages of this manual.

### APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 feet that can be adjusted in height. External coat made of AISI 304 or AISI 430 steel. The special steel plate has a smooth or ribbed surface, equipped with side and back steel splashguards or an oil collecting groove along the perimeter of the unit. The plate is heated by tubular steel burners resistant to thermal or mechanical stresses. The pilot burner is equipped with a safety device and a thermocouple. The temperature can be regulated by means of proper taps equipped with safety devices.

The double module modes are equipped with separate cooking areas and independent temperature controls.

### PREPARATION

#### Location

The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood. The appliance can be installed on its own or alongside other equipment. Always keep a minimum distance of 150 mm on the sides and 150 mm on the back from the wall.

The walls near the appliance (walls, decorations, kitchen cabinets, decorative finishes, etc.) must be made of non-flammable material.

If the unit is to be positioned on a table or a shelf, make sure their materials are non-flammable. Before connecting the appliance to the gas supply, check the data plate to make sure that the appliance is fitted for the type of available gas. If not, see the paragraph "Running appliances on other types of gas".

#### Law provisions, technical regulations and directives

Before installing, check that the following provisions are met:

- UNI CIG 8723 regulation
- building regulations and local fire prevention measures;
- accident prevention regulations in force;
- local Gas Board regulations;
- IEC provisions in force;
- Fire Brigade provisions.

### ASSEMBLY

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorized by the local Gas Board in accordance with the regulations in force. Before doing anything else, contact your Gas Board.

#### Installation procedure

To level the appliance correctly, adjust the height of the four adjustable feet.

#### Gas connection

The 3/4" G or 1/2" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached by using a standard adaptor. If a flexible hose is used, it must be stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

EN

#### Exhaust system

The appliances must be positioned in locations adapted with a system for discharging the products of combustion in respect of how much is prescribed by the norms of the installation; such a system must comply with installation regulations. Our appliances are classified as type "A1" gas units (see the "TECHNICAL DATA" table). They are not designed for the connection to a line for the discharge of products of combustion.

These appliances must discharge the products of combustion into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.

If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the "TECHNICAL DATA" table, plus the air exchange necessary, in order to make operators comfortable.

### INSTALLATION

#### Before installation

Before installing the appliance, remove the protective wrapping. Thoroughly clean the work-surface and the outside of the appliance with lukewarm water and detergent, using a soft cloth. Dry with a clean cloth.

#### Start-up

Before starting the appliance, make sure that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas available locally.

If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph "Running the appliance on other types of gas"). Carry out the start-up according to the User's Instructions.

#### Testing power rating

Use the nozzles for rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

- rated output, as given on the data plate;



- reduced.

These nozzles are shown in the table "BURNERS".

The gas supply pressure must always be within the ranges shown in the burners table.

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.

If you wish to check the rated output further, you may do so by using a gas meter according to the so-called "volumetric method".

However, it is normally enough to simply check that the nozzles are functioning correctly.

#### **Checking input pressure (Fig. 1-2-3)**

The input pressure should be measured by using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).

Remove the screw (22) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, retighten the screw so that it's absolutely airtight (22).

**IMPORTANT:** The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

#### **Check the power according to the volumetric method**

Using a gas counter and a stopwatch, you can measure the gas consumption in a given unit of time. This value will be compared with the value E, which is calculated as follows:

$$E = \frac{\text{Burner power}}{\text{Gas heating power}}$$

It's important that the power is measured when the appliance is in a state of inertia.

Both rated and reduced powers, calculated at the rated pressure value, are obtained by referring to the "BURNERS" table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

#### **Checking the operation**

Ensure that the type of used nozzles corresponds to that shown in the "BURNERS" table. Check whether the pressure reducer has a flow rate greater than the sum of the consumption flow rate of all connected equipment. Check that the gas supply pipes are adequate.

#### **Checking the pilot light**

When correctly adjusted, the pilot light will completely surround the thermocouple; if it does not, check to see if the used injector is suitable for the type of gas.

#### **Checking primary air (Fig. 4A)**

Regulation is performed by a Venturi pipe by adjusting the "A" height shown in the "BURNERS" table and verifying the aspect of the flame is uniform, well ventilated and not noisy.

#### **Checking the functions**

- Start the appliance;
- Check the gas pipes for leaks;
- Check the burner flame, even at the minimum.

#### **Notes for the installer**

- Explain and demonstrate how the appliance works to

the user according to the instructions, and hand him the user's manual.

- Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

#### **Running the appliance on other types of gas**

To change over to another type of gas, for example from methane to liquid, use the correct type of nozzles for the burner in accordance to the "BURNERS" table.

The nozzles of the burners for different types of gas, marked in 100ths of mm, are in a case supplied with the appliance. When the appliance has been transformed or adapted, recheck its functions as described in paragraph "Checking the functions". Once you change the predisposition, indicate the new type of gas on the label.

#### **Replacing the nozzle of the main burner (Fig. 4A - 4B)**

To replace the nozzle (30), remove the gravy collection tray and unloose the fixing screws of the control panel. Remove the control panel. Use a proper wrench to loosen the nozzle from its nozzle holder and replace the nozzle with a new one (see the "BURNERS" table). If necessary, push the air adjustment coupling back by loosening the screw (39); that way, the replacement will be easier. After positioning the new nozzle, restore the distance of the "A" primary air (see the "BURNERS" table).

#### **Regulation of the pilot light (Fig. 5A - 5B)**

The pilot light operates with a nozzle and fixed air. The only requested operation is to replace the nozzles according to the gas type as follows:

- Remove the control panel by loosening the fixing screws.
- Loosen the nut pressing the biconical coupling (no. 14); remove it (no. 15) and the pilot nozzle (no. 16).
- Replace the pilot nozzle with the correct nozzle, consulting the "BURNERS" table.
- After replacing the pilot nozzle, retighten the nut pressing the biconical coupling (no. 14) with the relevant biconical coupling (no. 15).

#### **Idle adjustment of the PEL 25ST for thermostat models (Fig. 1)**

After having removed the control panel, adjust the low flame screw (20) as follows:

- when using LPG, it should be fully screwed down;
- if natural gas is used:
  - 1- Find the knob of the corresponding cock.
  - 2- Turn on the burner, set the maximum temperature and once it reaches it, turn it to the minimum.
  - 3- Adjust the minimum flow by means of the screw (20). The flow increases by loosening the screw and decreases by tightening it.
  - 4- Once the flame is considered suitable for a minimum setting, check that it corresponds to the minimum capacity indicated in the table on burners.
  - 5- If the power is less than the value in the table, turn the minimum screw again and repeat the check
  - 6- If the power is greater than the value indicated in the table, tighten the minimum flow screw and repeat the check.



## Idle adjustment of the PEL 21 for thermostat models

(Fig. 2)

Consult the "BURNERS" table and adjust the low flame screw (20) as follows:

- when using liquid gas, tighten the minimum adjustment screw all the way down
- when using methane:
  - 1 Locate the knob of the corresponding tap.
  - 2 Turn the burner on and put it at the minimum output position.
  - 3 Adjust the minimum flow rate with screw 20 (Fig. 1-2). Unscrew to increase the flow rate and tighten to decrease it.
  - 4 Once the flame is judged as suitable for a minimum setting, check that it corresponds to the minimum flow indicated in the "TECHNICAL DATA" table. The check must be carried out according to the "volumetric method", described above, as follows
  - 5 Read the gas counter and, at the same time, start the stopwatch.
  - 6 After quite long time, for example 10 minutes, stop the stopwatch and read the gas counter again.
  - 7 Calculate how much gas has passed in 10 minutes (the difference between the two readings), for example 1st reading - 2nd reading = 30 liters (0,03m<sup>3</sup>).
  - 8 Now calculate the minimum power by applying the volumetric method formula (previous paragraph). Power (kw) = consumption (m<sup>3</sup>/h) for heating power of methane
  - 9 If the power is less than the table value, loosen the low flame screw again and check again.
  - 10 If the power is higher than the table value, tighten the low flame screw again and check again. (9.45 kw/h). P (kw) = 30 liters x 60/10 x 9.45 kw/h = 1.700 kw

## MAINTENANCE

### Attention!

Before affecting any maintenance or repair operation, disconnect the appliance from the gas power supply.

The following maintenance program should be carried out at least once a year:

- check that all the safety and setting devices are working properly;
- check that the burners are working properly with regard to:
  - ignition;
  - combustion safety;
- check the various functions of the appliance by following the procedure described in the "Checking the functions" paragraph;
- check that the gas exhaustion way is integral.

Whenever the main burner needs cleaning, proceed as follows (Fig. 4A - 4B):

- a) remove the control knobs, the gravy collection tray and the control panel after having unscrewed the fixing screws;
- b) remove the gas pipe from the nozzle holder by unscrewing the proper nipple (28);
- c) remove the fixing screws of the sheet on the front side

of the main burner.

The main burner can be removed to be cleaned. Carefully clean all the burner outlets with a proper tool or a small stick with the appropriate diameter. Make sure, when reassembling the burner, that the back side is slotted correctly in the combustion chamber.

- Check that there are no leakage along the gas exhaust system line.

## LIST AND REPLACEMENT OF RECOMMENDED PARTS

**USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER. The parts must be replaced solely by authorized personnel!**

To replace the following pieces, first remove the control knobs, the gravy collection tray and the control panel (after having loosened the fixing screws).

### Igniter plug (Fig. 5A - 5B)

Remove the igniter plug (37) from the bottom. Remove the ignition cable, loosen the fixing nut and insert a new plug.

### Gas tap (Fig. 1-2-3)

Loosen the nipples of the gas pipes and thermocouple, then loosen the fixing screws of the supply to the gas pipe and insert a new tap.

### Thermocouple (Fig. 1-2-3 and 5A - 5B)

Loosen the nipples that fix the thermocouple to the case (taps, valves) of the gas and to the pilot burner and insert the new piece.

After replacing, reassemble the control panel and the relevant parties in the proper order.

### WARNING

**Every time a replacement involving gas input parts is made, recheck all the functions and test for leakage.**

## USER'S INSTRUCTIONS

### START-UP

The appliance is strictly for professional use and must be used by qualified personnel.

We recommend that the user make sure that the installation was properly done. The manufacturer is not responsible for damages due to an incorrect installation, bad maintenance or incorrect use.

Before operating, CAREFULLY READ THE USE INSTRUCTIONS WITHIN THIS MANUAL; pay particular attention to the regulations relevant to the safety devices. Close all gas supply cocks after use and, above all, during maintenance and repair operations.

### Initial cooking with the griddle

#### Important!

Before using the appliance for the first time, carefully clean the surface of the griddle with lukewarm water and detergent, use a soft cloth to remove any trace of the anti-rust product applied in the factory. Dry with a clean cloth.

EN



## IGNITION

### Ignition of the pilot burner (Fig. 6)

Press the handle (4) and rotate it anticlockwise to the "pilot" position (3). Keep the knob pressed in and simultaneously press the button of the piezoelectric ignition (6) up to when the pilot flame lights up. Make sure the pilot flame is on through the slot (10) on the control panel. Keep the knob pressed in for about 15-20 seconds; if the pilot flame turns off after releasing the knob, repeat the ignition operation.

Main burner ignition and temperature regulation (Fig. 6)

### Switching on the main burner and regulate the temperature (see Fig. 6)

To switch on the main burner, rotate the knob again anticlockwise until you get to the desired temperature.

The thermostat is marked in positions from 0 to 7; the approximate values of temperature for each position are the following:

Position	degrees °C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

## TURNING OFF

### Turning off during normal operation (Fig. 6)

If only the main burners need to be turned off; turn the knob to the 0 position; in this position, only the pilot flame is turned on. To switch the entire installation completely off, turn the handle to 0/0.

### What to do in case of malfunctioning or if the appliance is not used for a long period of time

If the appliance is not to be used for a long period of time, or in the event of a failure or malfunctioning, turn off the external gas supply tap connecting to the main line. After performing all cleaning operations, the stainless steel surfaces should be well dried and protected with standard anti-corrosion products. In the event of a failure, call Technical Assistance.

## TAKING CARE OF THE APPLIANCE

### ATTENTION!

Allow the appliance to cool down before cleaning.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer. All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft cloth; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance. Do not use brushes, steel

wool or abrasive pads made with other metals or alloys that might leave traces of rust. For the same reason, avoid touching the appliance with anything made of iron. Pay attention to use steel wool pads or stainless steel brushes that do not cause rust but may cause damaging scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper. As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotchbrite sponge). Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulphuric acid that might have been used to clean the floor. Never clean the appliance with jets of water. After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a cloth to dry it carefully.



## INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



**Pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014,  
"The Implementation of EU Directive 2012/19 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".**

The crossed out wheelie bin on the appliance or its packaging indicates that the end-of-life product must be collected separately from other waste, in order to ensure proper treatment and recycling.

In particular, the separate collection of professional end-of-life appliances is organised and managed:

- a) directly by the user, if the appliance was placed on the market under past WEEE systems and the user decides to dispose of it without replacing it with another similar appliance with the same functions;
- b) by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the new appliance that replaced the previous one, when, after making the decision to dispose of an end-of-life appliance placed on the market under past WEEE systems, the user purchases a similar appliance with the same functions. In this case, the user may ask the manufacturer collect the old appliance no later than 15 consecutive calendar days after the delivery of the new appliance;
- c) by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the appliance, when the appliance was placed on the market under new WEEE systems.

The proper separate waste collection for the subsequent forwarding of the decommissioned product for recycling, treatment and environmentally compatible disposal, helps prevent negative impact on the environment and health, and promotes the reuse and / or recycling of the materials that the appliance is made of.

**The user's illegal disposal of the product will result in the application of sanctions set out in current regulations.**

**EN**

### WARRANTY CERTIFICATE

**COMPANY NAME:** \_\_\_\_\_

**ADDRESS:** \_\_\_\_\_

**POSTAL CODE :** \_\_\_\_\_ **TOWN:** \_\_\_\_\_

**PROVINCE:** \_\_\_\_\_ **INSTALLATION DATE:** \_\_\_\_\_

**MODEL:** \_\_\_\_\_

**PART NUMBER:** \_\_\_\_\_

### ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors.

The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product. The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.



## Mode d'emploi

---

Dimensions	<b>73</b>
Données techniques	<b>75</b>
Instructions spécifiques	<b>77</b>

**FR**



## GRILLADE À GAZ - SÉRIE PLUS 600

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
<b>G6FL3B</b>	Grillade à gaz plaque lisse à appui	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Grillade à gaz plaque lisse chromée à appui	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Grillade à gaz plaque nervurée à appui	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Grillade à gaz plaque lisse chromée avec meuble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Grillade à gaz plaque nervurée avec meuble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Grillade à gaz plaque lisse à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Grillade à gaz plaque lisse chromée à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Grillade à gaz plaque nervurée à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Grillade à gaz plaque lisse/nervurée à appui	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Grillade à gaz plaque lisse chromée avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Grillade à gaz plaque nervurée avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Grillade à gaz plaque lisse/nervurée avec meuble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

FR

## GRILLADE À GAZ - SÉRIE MACROS 700

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
<b>G7FL4B</b>	Grillade à gaz plaque lisse à appui	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound à appui	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Grillade à gaz plaque nervurée à appui	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound avec meuble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Grillade à gaz plaque nervurée avec meuble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound avec meuble	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Grillade à gaz plaque nervurée 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Grillade à gaz plaque lisse/nervurée 2 zones à appui	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Grillade à gaz plaque nervurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Grillade à gaz plaque lisse/nervurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## GRILLADE À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
<b>G9FL4M</b>	Grillade à gaz plaque lisse avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Grillade à gaz plaque nervurée avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Grillade à gaz plaque lisse 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Grillade à gaz plaque nervurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Grillade à gaz plaque lisse/nervurée 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## GRILLADE À GAZ - SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound à appui	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Grillade à gaz plaque nervurée compound à appui	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones à appui	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound 2 zones à appui	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque nervurée compound 2 zones à appui	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

FR

## GRILLADE À GAZ - SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Grillade à gaz plaque nervurée compound avec meuble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque nervurée compound 2 zones avec meuble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones à appui	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## GRILLADE À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (L x P x H) Plan de travail (h totale)	Type
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Grillade à gaz plaque nervurée compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse compound 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque nervurée compound 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Grillade à gaz plaque lisse/nervurée compound 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## GRILLADE À GAZ - SÉRIE PLUS 600

## DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nomiale		Puissance Nomiale		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Catégorie		Échangeur GAZ-LAVE		Boîtier GRILLADE		Boîtier GRILLADE			
	kW	kV	kW	kV	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4											215
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR6M - G6FM6M	8	8	8	63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8											215
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4											255T
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	8	63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8											255T

## GRILLADE À GAZ - SÉRIE MACROS 700

## DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nomiale		Puissance Nomiale		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Catégorie		Échangeur GAZ-LAVE		Boîtier GRILLADE		Boîtier GRILLADE		Boîtier GRILLADE	
	kW	kV	kW	kV	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	6,9	54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1				1	6,9								215
G7FL8B - G7FR8B - G7FL8M - G7FR8M - G7FL8M-2 - G7FR8M-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2	13,8	13,8	13,8	108	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1				2	6,9								215
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	6,9	54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1				1	6,9								255T
G7FL8B/2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	13,8	108	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1				2	6,9								255T

## GRILLADE À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

## DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nomiale		Puissance Nomiale		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Consommation		Catégorie		Échangeur GAZ-LAVE		Boîtier GRILLADE		Boîtier GRILLADE		Boîtier GRILLADE	
	kW	kV	kW	kV	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1												10	215
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FR8M-2	20	15	16	16	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1												2	10
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1												1	10
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	16	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1												2	10



## GRILLADE À GAZ - SÉRIE S700

## DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nominalle		Puissance Nominalle		Consommation Méthan G25/G25.1		Consommation Méthan G20		Consommation gaz de ville G110		Consommation gaz de ville G120		Catégorie	Échangeur GRILLADE à GAZ série 700 600 individuelle	Boîtier GRILLADE à GAZ série 600 double	Boîtier GRILLADE à GAZ / l'anne
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h				
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,65	0,69	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			25 ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			25 ST

## GRILLADE À GAZ - SÉRIE S900 / LX900 TOP

## DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nominalle		Puissance Nominalle		Consommation Méthan G25/G25.1		Consommation Méthan G20		Consommation gaz de ville G110		Consommation gaz de ville G120		Catégorie	Échangeur GRILLADE à GAZ série 700 600 individuelle	Boîtier GRILLADE à GAZ série 600 double	Boîtier GRILLADE à GAZ / l'anne
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h				
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXGFL4/CPD - LXGFR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			10 ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD - LXGFL8-2/CPD - LXGFR8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1			10 ST



## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### ATTENTION !

Les figures indiquées dans les chapitres se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Revêtement externe en acier AISI 304 ou AISI 430. La plaque en acier spécial a une surface lisse ou nervurée et elle est dotée de protections latérales et arrière en acier antiéclaboussures ou d'une rainure de récolte des jus le long du périmètre. Elle dispose aussi d'une cuvette de récolte des jus en acier inoxydable. Le chauffage de la plaque est effectué par le biais de brûleurs en acier chromé tubulaires, résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique. Un brûleur pilote est également présent et il est doté d'un dispositif de sécurité et d'un thermocouple. Le réglage de la température s'effectue en intervenant sur des robinets spécifiques comprenant des dispositifs de sûreté.

Les modèles à double module sont dotés de zones de cuisson séparées et de commandes de réglage de la température indépendantes.

### DISPOSITION

#### Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements. Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière.

**Les murs à proximité de l'appareil (murs, décos, armoires de cuisine, finitions décoratives, etc.) doivent être faits d'un matériau ininflammable.**

Positionner les appareils « à appui » sur une table ou sur un plan en matériau non inflammable. Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque technique de l'appareil que ce dernier est prédisposé et adapté au type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un autre type de gaz, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz".

#### Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes:

- normes UNI CIG 8723
- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions de l'Organisme de Distribution du Gaz ;
- les dispositions IEC en vigueur ;
- les dispositions des pompiers.

### INSTALLATION

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme de Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur. En premier lieu, demander l'avis de cet organisme de distribution du Gaz.

#### Procédures d'installation

Pour une mise à niveau correcte de l'appareil, intervenir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

FR

#### Branchements gaz

Le raccordement de l'embout de 3/4" G ou 1/2" G prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites prévu à cet effet.

#### Évacuation des produits de combustion

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés ( voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES" ) comme des appareils à gaz du type "A1": non prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans des hottes ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée ayant une efficacité certaine ou bien directement à l'extérieur.

A défaut, il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle qui est requise, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES", à laquelle on ajoute l'échange d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

### MISE EN SERVICE

#### Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé d'enlever le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement la surface de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détergent en utilisant un chiffon humidifié, puis essuyer avec un chiffon propre.

#### Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil ( catégorie et type de gaz employé ) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire,



effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis ( voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz" ). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

### Vérification de la puissance

Utiliser les buses destinées à la puissance nominale se trouvant sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types:

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ;
- réduite.

Les buses sont mentionnées dans le tableau "BRÛLEURS".

La pression d'alimentation en gaz doit se situer dans la fourchette indiquée dans le tableau des brûleurs.

En-dehors des valeurs de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.

Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique".

En général, il suffit toutefois de vérifier que les buses fonctionnent correctement.

### Contrôle de la pression d'entrée ( Fig. 1-2-3 )

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis ( 22 ) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis ( 22 ).

**IMPORTANT :** Le contrôle de la pression doit être effectué une fois que tous les équipements à gaz sont raccordés et fonctionnent.

### Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, il est possible de mesurer la consommation de gaz dans l'unité de temps. Cette valeur sera comparée avec la valeur **E** ainsi calculée

$$E = \frac{\text{Puissance du brûleur}}{\text{Pouvoir calorifique du gaz}}$$

Il est important que la mesure de la puissance soit effectuée lorsque l'appareil est en inertie.

Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau "BRÛLEURS". La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut être requise à l'organisme de distribution du gaz local.

### Contrôle du fonctionnement

Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau "BRÛLEURS".

Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

### Contrôle de la veilleuse d'allumage

Pour un réglage correct, la veilleuse doit entourer complètement le thermocouple ; dans le cas contraire, contrôler que la buse est correcte par rapport au type de gaz.

### Réglage de l'air primaire ( Fig. 4A )

Le réglage est effectué par le biais du tube Venturi en réglant le niveau "A" indiqué dans le tableau BRÛLEURS et en vérifiant l'aspect de la flamme qui doit être homogène, bien aérée et non bruyante.

### Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

### Recommendations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

### Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, il faut utiliser des buses adaptées au brûleur comme indiqué dans le tableau BRÛLEUR. Les buses des brûleurs pour les différents types de gaz, portant la dimension du diamètre en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. À la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Contrôle des fonctions". Une fois la disposition modifiée, indiquer le nouveau type de gaz sur la plaque

### Remplacement de la buse du brûleur principal ( Fig. 4A - 4B )

Pour remplacer la buse ( 30 ), enlever la cuvette de récolte des jus et dévisser les vis de fixation du tableau de commandes. Enlever le tableau de bord. À l'aide d'une clé adaptée, dévisser la buse du porte-buse et la remplacer par une nouvelle buse ( voir le tableau "BRÛLEURS" ). Si nécessaire, pousser en arrière le manchon de réglage de l'air en dévissant la vis ( 39 ) ; de cette façon, le remplacement est facilité. Après avoir monté la nouvelle buse, rétablir la distance de l'air primaire "A" ( voir le tableau "BRÛLEURS" ).

### Réglage de la veilleuse ( Fig. 5A - 5B )

La veilleuse est à buses et à air fixe. La seule opération nécessaire est le remplacement des buses selon le type de gaz en suivant les instructions suivantes:

- Retirer le panneau de bord en dévissant les vis de fixation.
- Dévisser l'écrou presse-bicone ( n. 14 ) et enlever le bicone ( n. 15 ) et la buse pilote ( n. 16 ).
- Remplacer la buse pilote par la buse appropriée d'après le tableau "BRÛLEURS".
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicone ( n. 14 ) et le bicone correspondant ( n. 15 ).

### Réglage du minimum PEL 25ST pour les modèles avec thermostat ( Fig. 1 )

Après avoir enlevé le tableau des commandes, la vis du minimum ( 20 ) doit être réglée comme suit:



- en cas de fonctionnement au GPL elle doit être vissée à fond;
- en cas de fonctionnement au méthane:
  - 1- Utiliser la manette du robinet correspondant.
  - 2- Allumer le brûleur, mettre la température au maximum et une fois atteinte, mettre au minimum.
  - 3- Régler le débit au minimum en agissant sur la vis 20 que vous dévisserez pour augmenter le débit ou que vous visserez pour le diminuer.
  - 4- Une fois que vous avez obtenu la flamme souhaitée pour le fonctionnement minimum, vérifier qu'elle correspond bien au débit du minimum indiqué au tableau brûleurs.
  - 5- Si la puissance est inférieure à celle indiquée dans le tableau, dévisser encore la vis du minimum et répéter la mesure.
  - 6- Si la puissance est supérieure à la valeur indiquée dans le tableau, visser la vis du minimum et répéter la mesure.

#### Réglage du minimum PEL 21 pour les modèles sans thermostat (Fig. 2)

En se référant au tableau "BRÛLEURS", régler la vis du ralenti (20) comme suit:

- en cas de fonctionnement au gaz liquide, visser à fond la vis du ralenti ;
- en cas de fonctionnement au gaz méthane:
  - 1- Localiser la poignée du robinet correspondant.
  - 2- Allumer le brûleur et le mettre dans la position de ralenti.
  - 3- Régler le débit du ralenti en intervenant sur la vis 20 (Fig. 1-2), en dévissant la vis le débit augmente, en vissant la vis le débit diminue.
  - 4- Lorsque la flamme est adaptée à la fonction au ralenti, vérifier qu'elle correspond au débit au ralenti indiqué dans le tableau "DONNÉES TECHNIQUES", effectuer le contrôle selon la "méthode volumétrique" décrite ci-dessus, puis :
  - 5- Lire le compteur à gaz et en même temps faire redémarrer le chronomètre.
  - 6- Après un délai suffisant, par exemple 10 minutes, stopper le chronomètre et lire de nouveau le compteur.
  - 7- Calculer la quantité de gaz qui est passée pendant 10 minutes (la différence entre les deux lectures), ex. 1ère lecture - 2ème lecture = 30 litres (0,03m<sup>3</sup>).
  - 8- Calculer maintenant la puissance au ralenti, en appliquant la formule de la méthode volumétrique (voir le paragraphe précédent). Puissance (kW) = consommation (m<sup>3</sup>/h) par pouvoir calorifique du méthane
  - 9- Si la puissance est inférieure à la valeur du tableau, dévisser encore la vis du ralenti et répéter le contrôle.
  - 10- Si la puissance est supérieure à la valeur du tableau, visser encore la vis du ralenti et répéter le contrôle. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 litres x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW

## MAINTENANCE

### Attention !

Avant d'effectuer toute opération de maintenance

ou de dépannage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation du gaz et couper le courant.

Effectuer les opérations de maintenance suivantes au moins une fois par an:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité ;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
  - allumage ;
  - sécurité de la combustion ;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "contrôle des fonctions" ;
- vérifier que la conduite d'évacuation du gaz ne présente aucun défaut.

Si le nettoyage du brûleur principal s'avère nécessaire, procéder comme suit (Fig. 4A - 4B):

- a) dévisser les vis de fixation et retirer les poignées de commande, la cuvette de récolte des jus et le panneau de bord ;
- b) débrancher la conduite du gaz du porte-buse en dévissant le raccord à vis correspondant (28) ;
- c) dévisser les vis de fixation de la tôle sur le côté avant du brûleur principal.

Le brûleur principal peut être retiré pour le nettoyage. Nettoyer soigneusement les ouvertures de sortie du brûleur à l'aide d'un instrument ou d'un bâton d'un diamètre adapté. En remontant le brûleur, veiller à l'insérer correctement avec le côté arrière dans l'emboîtement de la chambre de combustion.

- Vérifier que le parcours d'écoulement du gaz ne présente pas de défauts.

### LISTE ET REMPLACEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES CONSEILLÉES

#### N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRIQUANT. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé !

Pour remplacer les pièces suivantes, enlever tout d'abord les poignées de commande, la cuvette de récolte des jus et retirer le tableau de commandes (après avoir desserré les vis de fixation).

#### Bougie d'allumage (Fig. 5A - 5B)

Retirer la bougie d'allumage (37) par le bas. Débrancher le câble d'allumage, dévisser l'écrou de fixation et insérer une nouvelle bougie.

#### Robinet du gaz (Fig. 1-2-3)

Desserrer les raccords à vis des tuyaux du gaz et du thermocouple, desserrer ensuite les vis de fixation de l'alimentation à la rampe du gaz et insérer un nouveau robinet.

#### Thermocouple (Fig. 1-2-3 et 5A - 5B)

Dévisser les raccords à vis qui fixent le thermocouple à la carcasse (robinets, vannes) du gaz et au brûleur pilote ; insérer la nouvelle pièce.

Après avoir effectué le remplacement, remonter le tableau



de bord et les autres pièces dans le bon ordre.

### AVERTISSEMENT

Après avoir effectué le remplacement des pièces d'alimentation du gaz, vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

3	185
4	200
5	215
6	235
7	260



290

## INSTRUCTIONS D'EMPLOI

### MISE EN SERVICE

L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Il est conseillé à l'utilisateur de vérifier que l'installation de l'appareil a été effectuée de façon adaptée. Le fabricant n'est pas responsable de dommages dérivant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise maintenance et d'une utilisation non adaptée.

Avant de mettre en fonction l'appareil LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION CONTENUES DANS CE MANUEL, en faisant particulièrement attention aux normes relatives aux dispositifs de sécurité. Toujours fermer les robinets d'alimentation du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations de maintenance et de réparation.

### Première cuisson sur la grillade

Important!

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer soigneusement la surface de la grillade avec de l'eau tiède et du détergent, en utilisant un chiffon doux pour éliminer toutes les traces d'antirouille appliquée à l'usine ; essuyer avec un chiffon propre.

### ALLUMAGE

#### Allumage du brûleur pilote (Fig. 6)

Appuyer sur la poignée (4) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position « pilote » (3). Laisser la poignée enfoncée et actionner simultanément plusieurs fois la poignée de l'allumeur piézoélectrique (6) jusqu'à ce que la veilleuse s'allume, visible à travers l'ouverture (10) présente sur le tableau de bord. Laisser la poignée enfoncée pendant encore environ 15-20 secondes ; si la veilleuse devait s'éteindre après avoir lâché la poignée, répéter l'opération d'allumage.

#### Allumage du brûleur principal et réglage de la température (Fig. 6)

Pour allumer le brûleur principal, tourner encore la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.

Le thermostat est caractérisé par deux positions de (6) jusqu'à (1) ; les valeurs indicatives de la température pour chaque position sont les suivantes :

Position	degrés °C
(1)	160
(2)	170

### EXTINCTION

Extinction pendant le fonctionnement normal (Fig. 6) Pour n'éteindre que les brûleurs principaux, tourner la poignée de service en position (1) ; dans cette position, seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, mettre la poignée sur (0).

#### Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant un certain temps ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz situé à l'extérieur de l'appareil.

Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, afin de lutter contre les phénomènes de corrosion. En cas de panne, s'adresser au service d'assistance.

### SOIN DE L'APPAREIL

#### ATTENTION!

Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi. Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné; ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas

les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses. Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrute). Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

## INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



### Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014

« **Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)** ». Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

- a) directement par l'utilisateur, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE et l'utilisateur décide lui-même de s'en défaire sans le remplacer par un autre équipement neuf équivalent destiné aux mêmes fonctions ;
- b) par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement neuf qui a remplacé le précédent, dans le cas où, en même temps que la décision de se défaire de l'équipement en fin de vie qui a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE, l'utilisateur effectue l'achat d'un produit de type équivalent destiné aux mêmes fonctions. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut demander au fabricant la reprise de cet équipement au plus tard dans les 15 jours qui suivent la livraison dudit équipement neuf ;
- c) par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de la nouvelle réglementation DEEE.

La collecte séparée appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

**L'élimination illégale du produit de la part de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.**

FR

## CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: \_\_\_\_\_

ADRESSE: \_\_\_\_\_

CODE POSTAL : \_\_\_\_\_ VILLE: \_\_\_\_\_

PROVINCE: \_\_\_\_\_ DATE D'INSTALLATION : \_\_\_\_\_

**MODÈLE** \_\_\_\_\_

**MATRICULE** \_\_\_\_\_

## AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.



## Bedienungshandbuch

---

Abmessungen	<b>83</b>
Technische Daten	<b>85</b>
Installationsanleitung	<b>87</b>

**DE**



## GAS-BRATPLATTEN SERIE PLUS 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)	Typ
<b>G6FL3B</b>	Bratplatte glatt, Tischmodell	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Bratplatte glatt, verchromt, Tischmodell	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Bratplatte gerillt, Tischmodell	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Bratplatte glatt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Bratplatte glatt, verchromt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Bratplatte gerillt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, Tischmodell	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, mit Möbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## GAS-BRATPLATTEN SERIE MACROS 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)	Typ
<b>G7FL4B</b>	Bratplatte glatt, Tischmodell	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Bratplatte glatt, verchromt, Tischmodell	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Bratplatte gerillt, Tischmodell	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Bratplatte glatt, verchromt, mit Möbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Bratplatte glatt, verchromt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Bratplatte glatt, verchromt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

DE

## GAS-BRATPLATTEN SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)	Typ
<b>G9FL4M</b>	Bratplatte glatt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Bratplatte gerillt, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Bratplatte glatt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Bratplatte gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## GAS-BRATPLATTEN SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)	Typ
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, Tischmodell	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Bratplatte gerillt, Compound, Tischmodell	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, Compound, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Bratplatte gerillt, Compound, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## GAS-BRATPLATTEN SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)	Typ
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Bratplatte gerillt, Compound, mit Möbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Bratplatte gerillt, Compound, 2 Bereiche, mit Möbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche, Tischmodell	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

DE

## GAS-BRATPLATTEN SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsfläche (h gesamt)	Typ
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Bratplatte gerillt, Compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Bratplatte glatt, Compound, 2 Bereiche	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Bratplatte gerillt, Compound, 2 Bereiche	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Bratplatte kombiniert glatt/gerillt, Compound, 2 Bereiche	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## GAS-BRATPLATTEN - SERIE PLUS 600

## TECHNISCHE DATEN

MODELL	Verarbeitung			Verbrauch			Verbrauch			Verbrauch			Bau typ			Brenner			Brenner	
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Stadtgas	Stadtgas	Stadtgas	60° einzieh	60° doppelt	BRATPLATE Serie 700	BRATPLATE Serie 900	Hahn / Ventil
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4					21,5
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR6M - G6FM6M	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8					21,5
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4					25,5
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8					25,5

## GAS-BRATPLATTEN - SERIE MACROS 700

## TECHNISCHE DATEN

MODELL	Verarbeitung			Verbrauch			Verbrauch			Verbrauch			Bau typ			Brenner			Brenner		
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Stadtgas	Stadtgas	Stadtgas	60° einzieh	60° doppelt	BRATPLATE Serie 700	BRATPLATE Serie 900	Hahn / Ventil	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1						1	6,9	21,5
G7FL8B - G7FR8B - G7FM8B - G7FL8M - G7FR8M - G7FM8M - G7FL8M-N-2	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1						2	6,9	21,5
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1						1	6,9	25,5
G7FL8B/CPD - G7FR8M/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1						2	6,9	25,5

## GAS-BRATPLATTEN - SERIE MAXIMA 900

## TECHNISCHE DATEN

MODELL	Verarbeitung			Verbrauch			Verbrauch			Verbrauch			Bau typ			Brenner			Brenner		
	kW	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	Stadtgas	Stadtgas	Stadtgas	60° einzieh	60° doppelt	BRATPLATE Serie 700	BRATPLATE Serie 900	Hahn / Ventil	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1						1	10	21,5
G9FL8M-2 - G9FR8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1						2	10	21,5
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1						1	10	25,5
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1						2	10	25,5

DE



## GAS-BRATPLATTEN - SERIE S700

### TECHNISCHE DATEN

MODELL	Verarbeitung		Nennleistung		Nennleistung		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		BRATPLATE Serie		BRATPLATE Serie		Brenner		BRATPLATTE Serie		Hain	
	kW	kW	G110	G120	GPL G30/31	Methan G20	G25 - G25,1	Methan G27	Verbrauch Methan G110	Verbrauch Methan G120	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Verbrauch Methan G150,1	Verbrauch Methan G2350	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Verbrauch Methan G150,1	Verbrauch Methan G2350	BRATPLATE Serie 600 einzeln	BRATPLATE Serie 600 doppelt	BRATPLATE Serie 700	BRATPLATE Serie 700	Serie 900	BRATPLATE Serie 900	Ventil	/ Ventil		
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,65	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1					1	6,9			25 ST					
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1					2	6,9			25 ST					

## GAS-BRATPLATTEN - SERIE S900 / LX900 TOP

### TECHNISCHE DATEN

MODELL	Verarbeitung		Nennleistung		Nennleistung		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Brenner		BRATPLATE Serie		BRATPLATE Serie		Brenner		BRATPLATE Serie		Hain	
	kW	kW	G110	G120	GPL G30/31	Methan G20	G25 - G25,1	Methan G27	Verbrauch Methan G110	Verbrauch Methan G120	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Verbrauch Methan G150,1	Verbrauch Methan G2350	Verbrauch Stadtgas G110	Verbrauch Stadtgas G120	Verbrauch Methan G150,1	Verbrauch Methan G2350	BRATPLATE Serie 600 einzeln	BRATPLATE Serie 600 doppelt	BRATPLATE Serie 700	BRATPLATE Serie 700	Serie 900	BRATPLATE Serie 900	Ventil	/ Ventil		
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LKGFL4/CPD - LKGFR4/CPD	10	7,5	8	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1					1	10	25 ST							
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD - LKGFL8-2/CPD - LKGFR8-2/CPD	20	15	16	16	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1					2	10	25 ST								



## INSTALLATIONSANLEITUNG

### ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

### GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Stahl AISI 304 oder AISI 430. Die Platte aus Spezialstahl hat eine glatte oder gerillte Oberfläche. Sie hat einen seitlichen und rückseitigen Spritzschutz aus Stahl oder eine umlaufende Ölauffang-Rinne. Flüssigkeitsauffangwanne aus rostfreiem Edelstahl. Die Platte wird mit Hilfe von Rohrbrennern aus Chromstahl erhitzt, die thermischen und mechanischen Belastungen gegenüber besonders beständig sind. Der Zündflammenbrenner ist mit Sicherung und Thermoelement ausgestattet. Die Temperaturregelung erfolgt über spezielle Hähne mit Sicherheitseinrichtung. Die Modelle mit doppeltem Modul sind mit separaten Kochbereichen und mit unabhängigen Steuerungen zur Temperaturregulation ausgestattet.

### VORBEREITUNG

#### Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube. Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Es muss ein Mindestabstand von 150 mm für die seitlichen Seitenteile und 150 mm für den rückseitigen Teil eingehalten werden.

**Die an das Gerät anliegenden Wände (Mauern, Dekorationen, Küchenmöbel, dekorative Finishs, etc.) müssen aus feuerfestem Material angefertigt werden.**

Die Geräte in der „Auflage-Version“ auf einem Tisch oder auf einer Fläche aus nicht entzündbarem Material positionieren. Vor Herstellen des Anschlusses muss auf dem technischen Kennschild geprüft werden, ob das Gerät auf die verfügbare Gasart eingestellt bzw. für diese geeignet ist. Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart arbeiten, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Betrieb mit anderen Gasarten“ zu Rate.

#### Gesetzesvorschriften, technische Normen und Richtlinien

Bei der Installation müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:

- die Normen UNI CIG 8723
- die lokalen Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen;
- die gültigen Unfallschutzzvorschriften;
- die Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU);
- die gültigen IEC-Bestimmungen;
- die Feuerwehrvorschriften.

### INSTALLATION

Montage, Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften von Betrieben vorgenommen werden, die vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen autorisiert sind. Holen Sie zuallererst den Rat des örtlichen Gasversorgungsunternehmens ein.

#### Vorgehensweise bei der Installation

Stellen Sie unter Verwendung der höhenverstellbaren Füße eine absolut ebene Ausrichtung des Gerätes sicher.

#### Gasanschluss

Der Anschluss an den 3/4" G oder 1/2" G - Stutzen des Gerätes kann fix oder, bei Verwendung eines vorschriftsmäßigen Verbinders, abnehmbar ausgeführt werden. Sollen flexible Gasleitungen verwendet werden, müssen diese aus Edelstahl gefertigt sein und den Vorschriften entsprechen. Nach Beendigung des Anschlusses muss dieser mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays auf Dichtigkeit geprüft werden.

#### Rauchabzug

Die Geräte müssen, unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften, in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden. Sie werden als Gasgeräte Typ "A1" klassifiziert (siehe Tabelle "TECHNISCHE DATEN"), und sind daher nicht für den Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Bei diesen Geräten müssen die Verbrennungsprodukte über spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abgeleitet werden, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder direkt mit dem Außenbereich verbunden sind. Falls dies nicht möglich ist, kann ein unmittelbar nach außen führender Luftabsauger verwendet werden. Sein Durchsatz muss mindestens dem in der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" geforderten Wert plus dem für das Wohlbeinden der Benutzer notwendigen Luftaustausch entsprechen.

### BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vorbereitende Maßnahmen für die Inbetriebnahme  
Vor der Inbetriebnahme müssen die selbstklebenden Schutzfolien entfernt werden. Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die externen Bereiche anschließend sorgfältig mit einem feuchten Lappen, mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel, und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.



## Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme sollte geprüft werden, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellt Gasart) mit der vor Ort verfügbaren Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmen. Falls dies nicht der Fall ist, muss eine Umstellung auf die erforderliche Gasfamilie oder eine Anpassung an die Gasgruppe vorgenommen werden (siehe Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten"). Halten Sie sich während der Inbetriebnahme an die Bedienungsanleitung.

## Überprüfung der Leistung

Die Geräte müssen mit Düsen für die am Gerät eingestellte Nennwärmeleistung betrieben werden.

Es existieren zwei Arten von Leistungen:

- Nennleistung (auf dem Kennschild des Gerätes angegeben)
- reduzierte Leistung.

Die Düsen sind in der "BRENNER"-Tabelle angeführt.

Der Gasversorgungsdruck muss sich innerhalb der Werte befinden, die in der Brennertabelle angeführt sind.

Außerhalb der oben genannten Grenzwerte dürfen die Geräte nicht betrieben werden.

Wird eine zusätzliche Prüfung der Leistung gewünscht, kann diese mit einem Gaszähler mit Hilfe der sogenannten "volumetrischen Methode" vorgenommen werden.

In der Regel reicht es jedoch aus, die Düsen auf korrektes Funktionieren zu prüfen.

DE

## Prüfung des Eingangsdrucks (Abb. 1 - 2 - 3)

Der Eingangsdruck muss mit einem Manometer gemessen werden (Auflösung mindestens 0,1 mbar). Entfernen Sie die Schraube (22) des Anschlussdruckmessstutzens und schließen Sie das Manometer an. Nach erfolgter Messung muss die Schraube (22) wieder fest angezogen werden. WICHTIG: zur Überprüfung des Drucks müssen alle Gasgeräte angeschlossen und in Betrieb sein.

## Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch pro Zeiteinheit gemessen werden. Dieser Wert muss anschließend mit dem folgendermaßen errechneten Wert E verglichen werden:

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizwert}}$$

Es ist wichtig, dass die Leistungsmessung des Geräts im Trägheitszustand vorgenommen wird. Die mit dem Wert des Nenndrucks berechneten Nenn- und reduzierten Brennerleistungen können der "BRENNER"-Tabelle entnommen werden. Der Gasheizwert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

## Betriebsprüfung

Prüfen Sie, ob die verwendeten Düsen mit den in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass der Durchsatz des eingesetzten Druckminiderers über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Gerät liegt. Vergewissern Sie sich, dass eine geei-

gnete Gaszuleitung verwendet wurde.

## Kontrolle der Zündflamme

Bei ordnungsgemäßer Einstellung muss die Flamme das Thermoelement umschließen und ein regelmäßiges Aussehen aufweisen. Sollte dies nicht der Fall sein prüfen Sie, ob die für die verwendete Gasart passende Düse eingesetzt wurde.

## Kontrolle der Primärluft (Abb. 4A)

Die Einstellung erfolgt über das Venturi-Rohr, durch Veränderung des in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen Wertes "A". Vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig aussieht, gut belüftet ist und geräuscharm brennt.

## Funktionskontrolle

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dictheit der Gasleitung.
- Prüfen Sie die Brennerflamme und deren Kleinstellung.

## Hinweise für den Installateur

- Funktionsweise und Bedienung des Gerätes müssen dem Bediener erläutert bzw. vorgeführt werden. Hierzu ist die Bedienungsanleitung zu Hilfe zu nehmen, die dem Benutzer anschließend ausgehändigt werden muss.
- Informieren Sie den Benutzer darüber, dass alle Renovierungsarbeiten oder baulichen Veränderungen die Verbrennungsluftzufuhr beeinträchtigen können, und eine erneute Funktionsprüfung des Gerätes erforderlich machen.

## Betrieb mit anderen Gasarten

Für die Umstellung auf eine andere Gasart, z.B. von Erdgas auf Flüssiggas, ist der Einsatz der richtigen Düsen für den Brenner gemäß der "BRENNER"-Tabelle erforderlich. Die Brennerdüsen für die verschiedenen Gasarten sind in einem mitgelieferten Beutel enthalten. Ihr Durchmesser ist in Hundertstel Millimeter angegeben. Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung muss die im Abschnitt "Funktionskontrolle" des Gerätes beschriebene Vorgehensweise wiederholt werden. Nach Veränderung der Einstellung geben Sie bitte auf dem Kennschild die neue Gasart an.

## Auswechseln der Düse des Hauptbrenners (Abb. 4A-4B)

Zum Auswechseln der Düse (30) ziehen Sie die Flüssigkeitsauffangwanne heraus, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Bedienblende und nehmen Sie diese ab. Entfernen Sie die Düse mit Hilfe eines geeigneten Schlüssels aus dem Düsenhalter und tauschen Sie sie mit einer neuen aus (siehe "BRENNER"-Tabelle). Falls notwendig, drücken Sie die Luft-Reguliermuffe durch Lösen der Schraube (39) zurück, um das Auswechseln zu erleichtern. Nach erfolgter Montage der neuen Düse stellen Sie die Distanz "A" der Primärluft wieder her (siehe "BRENNER"-Tabelle).

## Einstellen der Pilotflamme (Abb. 5A - 5B)

Die Pilotflamme verfügt über fixe Düsen und eine fixe Luftzufuhr. Der einzige erforderliche Arbeitsschritt besteht im Austausch der Düsen in Abhängigkeit von der verwen-



deten Gasart. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die Bedienblende ab.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter für den Doppelkegel (Nr. 14) und entnehmen Sie den Doppelkegel (Nr. 15) und die Zünddüse (Nr. 16).
- Wechseln Sie die Zünddüse gemäß "BRENNER"-Tabelle mit der geeigneten Düse aus.
- Nach erfolgtem Auswechseln der Zünddüse schrauben Sie die Befestigungsmutter (Nr. 14) mit dem zugehörigen Doppelkegel (Nr. 15) fest.

#### **Regelung der Mindesteinstellung PEL 25ST für Modelle mit Thermostat (Abb. 1)**

In Abhängigkeit der Tabelle "Technische Daten" Kleinstellschraube (20) wie folgt einstellen:

- Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die Kleinstellschraube ganz gegen Anschlag zu drehen;
- Bei Betrieb mit Erdgas H bzw:
  - 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns ausfindig machen.
  - 2- Den Brenner einschalten, die Höchsttemperatur einstellen und nachdem sie erreicht ist, auf das Minimum stellen.
- 3- Die Durchflusselfistung auf kleinster Flamme über die Schraube (20) einstellen. Die Durchflusselfistung wird durch Einschrauben erhöht und durch Ausschrauben verringert.
- 4- Hat man die Flamme eingestellt, die sich für die Kleinsteinstellung eignen könnte, überprüfen, ob sie der Mindestmenge in der Brenntabelle entspricht.
- 5- Sollte die Leistung unter dem Wert der Tabelle liegen, die Reglerschraube noch etwas ausschrauben und die Kontrolle wiederholen.
- 6- Sollte die Leistung über dem Wert der Tabelle liegen, die Reglerschraube noch etwas einschrauben und die Kontrolle wiederholen.

#### **Regelung der Mindesteinstellung PEL 21 für Modelle ohne Thermostat (Abb. 2)**

Regulieren Sie die Einstellschraube (20) für die Kleinstellung unter Bezugnahme auf die "BRENNER"-Tabelle wie folgt:

- Bei Betrieb mit Flüssiggas drehen Sie die Einstellschraube der Kleinstellung bis zum Anschlag.
- Bei Betrieb mit Erdgas:
  - 1- Schalten Sie den Bedienknopf des zugehörigen Hahns aus.
  - 2- Zünden Sie den Brenner und stellen Sie ihn auf die kleinste Flamme ein.
- 3- Regulieren Sie den Durchsatz der Kleinstellung mit Hilfe der Schraube 20 (Abb. 1-2). Durch Lösen wird der Durchsatz erhöht, durch Anziehen reduziert.
- 4- Nach Erzielen der Flamme, die Sie als Kleinstellung für geeignet halten, prüfen Sie, ob diese mit dem Mindestdurchsatz der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" übereinstimmt. Für diese Kontrolle muss die weiter oben bereits beschriebene "volumetrische Methode" verwendet werden, d.h.:
- 5- Lesen Sie den Gaszähler ab, und starten Sie gleichzeitig den Zeitmesser.
- 6- Nach einer ausreichend langen Zeitspanne, z.B. 10

Minuten, stoppen Sie den Zeitmesser und lesen Sie den Gaszähler erneut ab.

- 7- Berechnen Sie nun, wie viel Gas in diesen 10 Minuten durchgeflossen ist (Differenz zwischen den beiden Ablesewerten), z.B. erster Wert – zweiter Wert = 30 Liter (0,03m<sup>3</sup>).
- 8- Nehmen Sie jetzt die Leistungsberechnung für die Kleinstellung vor, indem Sie die Formel der volumetrischen Methode verwenden (vorheriger Abschnitt). Leistung (kW) = Verbrauch (m<sup>3</sup>/h) geteilt durch den Heizwert des Erdgases.
- 9- Sollte die Leistung unter dem in der Tabelle angegebenen Wert liegen, muss die Schraube der Kleinstellung etwas gelöst und die Kontrolle erneut durchgeführt werden.
- 10-Sollte die Leistung über dem in der Tabelle angegebenen Wert liegen, muss die Schraube der Kleinstellung etwas angezogen und die Kontrolle wiederholt werden. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 Liter x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW.

## **WARTUNG**

**DE**

### **Achtung!**

Vor Beginn von Wartungs- oder Reparaturarbeiten muss die Gaszufuhr des Gerätes unbedingt unterbrochen werden.

Folgende Wartungsarbeiten sollten mindestens einmal jährlich vorgenommen werden:

- Funktionskontrolle aller Bedienelemente und Sicherheitseinrichtungen
- Funktionskontrolle der Brenner:
  - Zündverhalten;
  - Brennsicherheit;
- Überprüfung der verschiedenen Funktionen gemäß Abschnitt "Funktionskontrolle";
- Kontrollieren, dass die Gas-Abzugsleitung keinerlei Beschädigungen aufweist.

Sollte eine Reinigung des Hauptbrenners erforderlich sein, gehen Sie wie folgt vor (Abb. 4A - 4B):

- a) Entfernen Sie die Bedienknöpfe und die Flüssigkeitsauflaufwanne. Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Bedienblende und nehmen Sie diese ab.
- b) Trennen Sie die Gaszuleitung vom Düsenhalter, indem Sie die entsprechende Schraubverbindung (28) lösen;
- c) Die Befestigungsschrauben des Blechs auf der Vorderseite des Hauptbrenners abschrauben.

Der Hauptbrenner kann zu Reinigungszwecken herausgenommen werden. Säubern Sie die Ausgangsoffnungen des Brenners sorgfältig mit einem geeigneten Instrument oder einem Stäbchen mit geeignetem Durchmesser. Beim Wiedereinbau des Brenners achten Sie darauf, diesen korrekt, d.h. mit der Rückseite in die Aufnahme des Verbrennungsräums einzuführen.

**LISTE UND AUSTAUSCH DER  
EMPFOHLENEN ERSATZTEILE**



**VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINAL-ERSATZTEILE.** Die Teile dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden!

Zum Auswechseln der nachfolgend genannten Teile nehmen Sie zuerst die Bedienknöpfe ab und ziehen Sie die Flüssigkeitsauffangwanne heraus. Lösen Sie dann die Befestigungsschrauben der Bedienblende und entfernen Sie diese.

#### **Zündkerze (Abb. 5A - 5B)**

Die Kerze (37) wird von unten herausgezogen. Nehmen Sie das Zündkabel ab, lösen Sie die Befestigungsmutter und führen Sie eine neue Kerze ein.

#### **Gashahn (Abb. 1 - 2 - 3)**

Lösen Sie die Schraubverbindungen der Gasleitungen und des Thermoelements und anschließend die Befestigungsschrauben der Versorgung der Gasrampe und führen Sie den neuen Hahn ein.

#### **Thermoelement (Abb. 1 - 2 - 3 und 5A - 5B)**

Lösen Sie die Schraubverbindungen, mit denen das Thermoelement an der Gasarmatur (Hähne, Ventile) und am Zündflammenbrenner befestigt ist, und führen Sie das neue Element ein.

Montieren Sie die Bedienblende und die zugehörigen Teile nach erfolgtem Austausch wieder in der richtigen Reihenfolge.

#### **HINWEIS**

**Nach dem Austausch von gasführenden Teilen muss eine Dichtheits- und Funktionsprüfung der verschiedenen Elementen vorgenommen werden.**

DE

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

### **INBETRIEBNAHME**

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf deshalb nur von entsprechend qualifiziertem Personal benutzt werden.

Wir empfehlen dem Benutzer sicherzustellen, dass die Installation des Gerätes fachgerecht ausgeführt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Installation, eine unsachgemäße Wartung oder Unerfahrenheit beim Einsatz zurückzuführen sind.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes LESEN SIE BITTE DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, und beachten Sie dabei insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Schließen Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhrhähne, vor allem aber bei Wartungs- und Reparaturarbeiten.

#### **Erster Einsatz der Platte**

##### **Wichtig!**

Vor dem ersten Einsatz des Gerätes muss die Oberfläche der Bratplatte sorgfältig mit lauwarmem Wasser und Rei-

nigungsmittel gesäubert werden. Verwenden Sie hierzu einen weichen Lappen, und entfernen Sie das im Werk aufgetragene Korrosionsschutzmittel vollständig. Reiben Sie die Platte mit einem sauberen Tuch trocken.

### **EINSCHALTEN**

#### **Einschalten des Zündflammenbrenners (Abb. 6)**

Den Bedienknopf (4) drücken und gegen den Uhrzeigersinn in Position "Zündflamme" (3) drehen. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig mehrmals den Knopf der Piezozündung (6), bis sich die Zündflamme einschaltet, die durch die Öffnung (10) in der Bedienblende sichtbar ist. Halten Sie den Bedienknopf noch ca. 15-20 Sekunden gedrückt. Falls die Zündflamme beim Loslassen des Bedienknopfes erlischt, muss sie erneut gezündet werden.

#### **Einschalten des Hauptbrenners und Temperaturregelung (Abb. 6)**

Zum Einschalten des Hauptbrenners den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Einstellmöglichkeiten des Temperaturreglers reichen von 1 bis 7; Nachfolgend die näherungsweisen Temperaturwerte der einzelnen Positionen:

Position	°C
1	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

### **AUSSCHALTEN**

#### **Ausschalten bei normalem Betrieb (Abb. 6)**

Sollen nur die Hauptbrenner ausgeschaltet werden, muss der Bedienknopf in Position 1 gedreht werden. In dieser Stellung bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Zum kompletten Ausschalten der Anlage den Bedienknopf in die Position 0 drehen.

#### **Verhalten bei Störfällen und längerer Betriebsunterbrechung**

Falls das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, oder bei Vorliegen eines Defekts oder einer Betriebsstörung schließen Sie den Gasanschlusshahn außen am Gerät. Nach erfolgter Reinigung und sorgfältiger Trocknung müssen alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit den handelsüblichen Produkten vor Korrosion geschützt werden. Wenden Sie sich im Störfall bitte an den Kundendienst.

### **PFLEGE DES GERÄTS**

#### **ACHTUNG!**

Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Le-



bendsdauer. Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlpads und -Bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden. Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.



## INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



**Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49  
"Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".**

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Gerät oder auf der Produktverpackung angebracht ist, wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, um eine angemessene Aufbereitung und Recycling zu ermöglichen. Die getrennte Entsorgung des professionellen Geräts wird nach Ende seiner Nutzungsdauer von den folgenden Personen organisiert und vorgenommen:

- a) direkt vom Nutzer, wenn das Gerät nach den alten EEAG-Richtlinien auf den Markt eingeführt worden ist und der Nutzer dessen Aussonderung entscheidet, ohne es durch ein neues, äquivalentes Gerät mit denselben Funktionen zu ersetzen;
- b) vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn unmittelbar nach Aussonderung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer, das nach den alten EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist, der Nutzer ein äquivalentes Produkt mit denselben Funktionen kauft. In diesem letzten Fall kann der Nutzer vom Hersteller die Abholung des Geräts innerhalb von 15 Tagen nach Auslieferung des oben genannten neuen Geräts fordern;
- c) vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wiederverkauft, wenn das Gerät nach den neuen EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist.

**DE**

Die adäquate getrennte Entsorgung garantiert die Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Altgeräts und trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden. Außerdem werden die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, gefördert.

**Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Strafmaßnahmen entsprechend der geltenden Richtlinie.**

### **GARANTIEZERTIFIKAT**

**FIRMA:** \_\_\_\_\_

**STRASSE:** \_\_\_\_\_

**PLZ:** \_\_\_\_\_ **ORT:** \_\_\_\_\_

**LANDKREIS:** \_\_\_\_\_ **INSTALLATIONSDATUM:** \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_

**TEILENUMMER** \_\_\_\_\_

### **WARNUNG**

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.



## Manual de instrucciones

---

Dimensiones	<b>94</b>
Datos técnicos	<b>96</b>
Instrucciones para la instalación	<b>98</b>

---

**ES**



## PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
<b>G6FL3B</b>	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Placa de cocción plancha lisa cromada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada sobre plano	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Placa de cocción plancha lisa cromada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada con mueble	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
<b>G7FL4B</b>	Placa de cocción plancha lisa sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Placa de cocción plancha estriada sobre plano	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas sobre plano	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
<b>G9FL4M</b>	Placa de cocción plancha lisa con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Placa de cocción plancha estriada con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Placa de cocción plancha lisa 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Placa de cocción plancha estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound sobre plano	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Placa de cocción plancha estriada compound sobre plano	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha 2/3 lisa-1/3 estriada compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha estriada compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Placa de cocción plancha estriada compound con mueble	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha estriada cromada 2 zonas con mueble	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas sobre plano	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

ES

## PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Placa de cocción plancha estriada compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha lisa compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Placa de cocción plancha mixta lisa/estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



**PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE PLUS 600**

## **DATOS TÉCNICOS**

**PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE MACROS 700**

## **DATOS TÉCNICOS**

卷之三

DATOS TÉCNICOS									
SERIE MAXIMA 200									
MODELO		Potencia Nominal		Consumo G110		Consumo G210		Consumo G2350	
kW	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	kg/h	m³/h	kg/h	m³/h
G9FL4M - G9FR4M	10	7.5	8	0.8	1.06	1.23	1.3	1.94	1.47
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8MM-2	20	15	16	1.6	2.12	2.46	2.6	3.88	2.94
G9FL4M/CPD	10	7.5	8	0.8	1.06	1.23	1.3	1.94	1.47



**PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE S700**

## **DATOS TÉCNICOS**

**PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE S900 / LX900 TOP**

DATOS TÉCNICOS



## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

### ¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos se encuentran en las primeras páginas de este manual.

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento exterior de acero AISI 304 o AISI 430. La placa de acero especial tiene una superficie lisa o rayada dotada de protecciones laterales y trasera de acero contra las salpicaduras o bien de depósito perimetral recolector de aceite. Además se ha previsto un cajón recoge grasas de acero inoxidable. La placa se calienta gracias a quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos térmicos o mecánicos.

Cuenta con quemador piloto dotado de dispositivo de seguridad y termpar. La temperatura se regula gracias a llaves específicas dotadas de dispositivos de seguridad. Los modelos de doble módulo están dotados de zonas de cocción separadas y mandos de regulación de la temperatura independientes.

### PREAJUSTE

#### Lugar de instalación

Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm en los lados y de 150 mm en la parte trasera.

**Las paredes cercanas al aparato (paredes, decoraciones, armarios de cocina, acabados decorativos, etc.) deben estar hechas de material no inflamable.**

Colocar los aparatos en la versión "de encimera" sobre una mesa o una repisa de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

#### Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones IEC vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

### INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevalos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de

suministro del Gas según las normas vigentes. En primer lugar consulte con el Ente local de suministro del Gas.

#### Procedimiento de instalación

Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

#### Conexión gas

El empalme con el tubo de 3/4" G o 1/2" G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

#### Evacuación de humos

Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideran (véase la tabla "DATOS TÉCNICOS") aparatos de gas de tipo "A1": no son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en campanas específicas, o dispositivos similares, conectadas a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior.

En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla "DATOS TÉCNICOS", con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

### COLOCACIÓN

#### Operaciones previas a la colocación

Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación límpie bien la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

#### Puesta en marcha

Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adáptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas"). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.



## Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos. La potencia puede ser de dos tipos:

- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla "QUEMADORES".

La presión de alimentación del gas tiene que estar incluida dentro de los campos que se indican siempre en la tabla de quemadores

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.

Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico".

De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

### Control de la presión de entrada (Fig.1 - 2 - 3)

La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (22) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (22). **IMPORTANTE:** La comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

### Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo:

$$E = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.

Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla "QUEMADORES". El valor del poder calorífico del gas puede solicitarse al ente local de suministro del gas.

## Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que se prevén en la tabla "QUEMADORES". Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

## Control de la llama piloto

Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

## Control del aire primario (Fig. 4A)

Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota "A"

que se indica en la tabla "QUEMADORES" y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

## Control funciones

- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

## Advertencias para el técnico instalador

- Explíquelo y demuéstrele al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleve que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

## Funcionamiento con otros tipos de gas

Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, se exige que se utilicen inyectores apropiados para el quemador según la tabla QUEMADORES. Los inyectores de los quemadores para los distintos tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, están en un sobre que se suministra junto al aparato. Una vez que se haya transformado o adaptado compruebe las funciones del aparato tal y como se describe en el párrafo "Control funciones". Una vez que se ha cambiado el ajuste hay que indicar en la placa el nuevo tipo de gas

## Sustitución inyector del quemador principal (Fig. 4A-4B)

Para cambiar el inyector (30) extraiga el cajón recoge grasas y afloje los tornillos de sujeción del tablero de control de los mandos. Quite el tablero de control. Con una llave apropiada desenrosque el inyector del portainyector y sustituya el inyector con uno nuevo (véase la tabla "QUEMADORES"). Si es necesario empuje hacia atrás el manguito de regulación del aire aflojando el tornillo (39); de este modo es más fácil sustituirlo. Despues de haber montado el nuevo inyector restablezca la distancia del aire primario "A" (véase la tabla "QUEMADORES").

## Regulación de la llama piloto (Fig. 5A - 5B)

La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:

- Desmonte el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción.
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y recupere el bicono (n.º 15) y el inyector piloto (n.º 16).
- Sustituya el inyector piloto con uno apropiado consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) con el correspondiente bicono (n.º 15).

## Regulación del mínimo PEL 25ST para modelos con termostato (Fig. 1)

El tornillo del mínimo (20) se debe regular , después de



haber retirado el cuadro de mandos, actuando como se indica a continuación:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente.
- en caso de funcionamiento con gas NATURAL:
  - 1- Den Drehschalter des dazugehörigen Hahns ausfì ding Determinar cuál es el mando de la llave correspondiente.
  - 2- Encender el quemador, ajustar la máxima temperatura y una vez alcanzada, poner al mínimo.
  - 3- Regular el caudal al mínimo actuando sobre el tornillo (20), desenroscando se aumenta y enroscando se desminuye el caudal.
  - 4- Una vez alcanzada la llama que se considere adecuada para el funcionamiento al mínimo, comprobar que esta se corresponda con el caudal al mínimo indicado en la tabla de quemadores.
  - 5- Si la potencia es menor que el valor de la tabla, seguir desenroscando el tornillo del mínimo y repetir la prueba.
  - 6- Si la potencia es mayor que el valor de la tabla, enroscar algo más el tornillo del mínimo y repetir la prueba.

#### **Regulación del mínimo PEL 21 para modelos sin termostato (Fig. 2)**

Consultando la tabla "QUEMADORES" regule el tornillo del mínimo (20) como se indica a continuación:

- Para el funcionamiento de gas líquido enrosque el tornillo de regulación del mínimo al máximo.
- Para el funcionamiento con gas metano:
  - 1- Localice la manecilla de la llave correspondiente.
  - 2- Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
  - 3- Regule el caudal del mínimo actuando en el tornillo 20 (Fig. 1 - 2) desenroscándolo si aumenta y enroscándolo si disminuye el caudal.
  - 4- Una vez que logre obtener la llama que considere apropiada para la función de mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla "DATOS TÉCNICOS"; la comprobación se realiza según el "método volumétrico" que se ha descrito anteriormente, es decir:
  - 5- Lea el contador del gas y simultáneamente vuelva a poner en marcha el cronómetro.
  - 6- Una vez que haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y lea de nuevo el contador.
  - 7- Calcule cuánto gas ha pasado en esos 10 minutos (diferencia entre las dos lecturas) ej. 1<sup>a</sup> lectura - 2<sup>a</sup> lectura = 30 litros (0,03 m<sup>3</sup>).
  - 8- Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m<sup>3</sup>/h) para poder calorífico del metano.
  - 9- Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desenrosque de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación.
  - 10- Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kW/h = 1.700 kW.

## **MANTENIMIENTO**

### **¡Atención!**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación desconecte el aparato de la red del gas.

Efectúe las siguientes operaciones de mantenimiento como mínimo una vez al año:

- comprobación del funcionamiento de todos los dispositivos de regulación y seguridad;
- control del funcionamiento de los quemadores:
  - Encendido;
  - Seguridad de la combustión;
- controlar que la trayectoria de descarga del gas no tenga ningún tipo de defecto.

Cuando sea necesario limpiar el quemador principal, haga lo que se indica a continuación (Fig. 4A - 4B):

- a) Quite las manecillas de control, el cajón recoge grasas y el tablero de control una vez que haya desenroscado los tornillos de sujeción.
- b) Desconecte el conducto del gas de los portainyectores desenroscando el correspondiente tapón rosado (28).
- c) Desenroscar los tornillos de fijación de la chapa de la parte de delante del quemador principal.

El quemador principal puede extraerse para limpiarse. Limpie bien las aperturas de salida del quemador con la ayuda de un instrumento o de una varilla que tenga el diámetro adecuado. Cuando vuelva a montar el quemador tenga cuidado de introducirlo correctamente con la parte trasera en el encastre de la cámara de combustión.

### **LISTA Y SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO ACONSEJADAS**

**UTILICE EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE.**

**¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!**

Para sustituir las siguientes piezas antes de nada extraiga las manecillas de control, extraiga el cajón recoge grasas y quite el tablero de control de los mandos (una vez que haya aflojado los tornillos de sujeción).

### **Bujía de encendido (Fig. 5A - 5B)**

La bujía (37) se extrae por debajo. Desconecte el cable de encendido, afloje la tuerca de sujeción e introduzca una bujía nueva.

### **Llave del gas (Fig. 1 - 2 - 3)**

Afloje los tapones roscados de los tubos del gas y del termopar, a continuación afloje los tornillos de sujeción de la alimentación a la rampa del gas e introduzca una llave nueva.

### **Termopar (Fig. 1 - 2 - 3 y 5A - 5B)**

Afloje los tapones roscados que sujetan el termopar en el armazón (llaves y válvulas) del gas y el quemador piloto; introduzca una pieza nueva.

Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden



correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

#### ADVERTENCIA

**Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.**

## INSTRUCCIONES DE USO

### PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que utilizarlo personal cualificado. Se recomienda que el usuario compruebe que la instalación del aparato se haya hecho de la forma apropiada. El fabricante no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE FOLLETO prestando especial atención a las normas que hagan referencia a los dispositivos de seguridad.

Cierre siempre las llaves de alimentación del gas para el uso sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación.

#### Primer uso de la plancha

¡Importante!

Antes de utilizar el aparato por primera vez hay que limpiar bien la superficie de la plancha con agua templada y detergente utilizando un paño suave para eliminar cualquier resto de anticorrosivo que se haya aplicado en la fábrica; séquelo con un paño limpio.

### ENCENDIDO

#### Encendido del quemador piloto (Fig. 6)

Presionar la manecilla (4) y girarla hacia la izquierda a la posición "piloto" (3). Siga presionando la manecilla y al mismo tiempo accione varias veces el botón del encendedor piezoelectrónico (6) hasta que se encienda la llama piloto que se ve a través de la apertura (10) del tablero de control. Siga presionando la manecilla 15-20 segundos aproximadamente; si la llama piloto se apaga después de haber soltado la manecilla, repita la operación de encendido.

#### Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura (Fig. 6)

Para encender el quemador principal, girar la manecilla hacia la izquierda a la temperatura deseada.

El termostato tiene las posiciones de 0 a 6; los valores que indican la temperatura de cada posición son los siguientes:

Posición	grados °C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235

7

260

8

290

### APAGADO

#### Apagado durante el funcionamiento normal (Fig. 6)

Cuando tenga que apagar solamente los quemadores principales, gire la manecilla de servicio a la posición ⑤; en esta posición sólo permanece encendida la llama piloto. Para apagar por completo todo el equipo girar la manecilla a la posición ⑥.

#### Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

En caso de que el aparato no vaya a utilizarse durante cierto tiempo o en caso de avería o de funcionamiento irregular, cierre la llave de conexión de la red del gas situada en la parte externa del aparato. Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, deben protegerse con productos comunes a la venta que sirven para evitar fenómenos de corrosión. En caso de avería avise al servicio de asistencia.

### CUIDADO DEL APARATO

#### ATENCIÓN!

Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfrié. Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo. Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.

No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite). Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos. No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños. Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.



## INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



**Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49**

**"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".**

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- a) directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- b) el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- c) el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

**ES**

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

**La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.**

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_

**CALLE:** \_\_\_\_\_

**C.P.:** \_\_\_\_\_ **LOCALIDAD:** \_\_\_\_\_

**PROVINCIA:** \_\_\_\_\_ **FECHA DE INSTALACIÓN:** \_\_\_\_\_

**MODELO** \_\_\_\_\_

**PIEZA NÚMERO** \_\_\_\_\_

### ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como considere oportuno sin modificar sus características esenciales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.



## Instructiehandleiding

---

Afmetingen	<b>104</b>
Technische gegevens	<b>106</b>
Instructies voor de installatie	<b>108</b>

---

NL



## KOOKPLAAT GAS SERIE PLUS 600

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Typo
<b>G6FL3B</b>	Gladde losse kookplaat	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Verchroomde gladde losse kookplaat	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Geribbelde losse kookplaat	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Gladde kookplaat met meubel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Verchroomde gladde kookplaat met meubel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Geribbelde kookplaat met meubel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Gladde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Verchroomde gladde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Geribbelde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Gemengde gladde/geribbelde losse kookplaat	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Gladde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Verchroomde gladde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Geribbelde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Gemengde gladde/geribbelde kookplaat met meubel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## KOOKPLAAT GAS SERIE MACROS 700

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Typo
<b>G7FL4B</b>	Gladde losse kookplaat	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Gladde losse kookplaat compound	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Geribbelde losse kookplaat	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Gladde kookplaat met meubel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Gladde kookplaat compound met meubel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Geribbelde kookplaat met meubel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Gladde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Gladde losse kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Geribbelde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Gemengde gladde/geribbelde losse kookplaat 2 zones	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Gladde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Gladde kookplaat compound 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Gemengde gladde/geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## KOOKPLAAT GAS SERIE MAXIMA 900

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Typo
<b>G9FL4M</b>	Gladde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Gladde kookplaat compound met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Geribbelde kookplaat met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Gladde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Gladde kookplaat compound 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Gemengde gladde/geribbelde kookplaat 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## KOOKPLAAT GAS SERIE S700

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Typo
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Gladde losse kookplaat compound	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Geribbelde kookplaat compound	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Gladde losse kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	2/3 Gladde losse 1/3 geribbelde kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Geribbelde kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## KOOKPLAAT GAS SERIE S900

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Typo
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Gladde kookplaat compound met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Geribbelde kookplaat compound met meubel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Gladde kookplaat compound 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Geribbelde kookplaat compound 2 zones met meubel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Gladde losse kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## KOOKPLAAT GAS SERIE LX900 TOP

Type Apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Typo
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Gladde losse kookplaat compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Geribbelde kookplaat compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Gladde losse kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Geribbelde kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Gemengde gladde/geribbelde kookplaat compound 2 zones	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

NL



KOKPLAAT GAS - SERIE PLUS 600

## TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen kW	Nominaal vermogen kW	Nominaal vermogen kW	Verbruik verlukt verlukt G30/31	Verbruik verlukt verlukt Autogas G5-G25.1	Verbruik verlukt verlukt Autogas G5.3	Verbruik verlukt verlukt Autogas G27	Verbruik verlukt verlukt Stadsgas G110	Verbruik verlukt verlukt Stadsgas G120	Verbruik verlukt verlukt Aardgas G110	Verbruik verlukt verlukt Aardgas G120	Principale lucht voor verhitting m³/h	Verhitting Stadsgas G150.1	Constructie type	Bander Koelvlak 600 dubbel 600 enkel n°	Bander Koelvlak serie last serie 700 600 dubbel 600 enkel n°	Kantoor -/ Afbuiken
	kW	kW	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	kW	kW	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0.31	0.42	0.49	0.481	0.52	1.032	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4	21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6B - G6FR6M - G6FL6M - G6FR6M	8	8	8	0.63	0.85	0.98	0.963	1.04	2.065	1.837	1.18	1.49	16	A1	1	8	21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0.31	0.42	0.49	0.481	0.52	1.032	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4	25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	8	0.63	0.85	0.98	0.963	1.04	2.065	1.837	1.18	1.49	16	A1	1	8	25 ST

KOOKPLAAT GAS - SERIE MACROS 700

TECHNISCHE GEGEVENS

KOKKRI AT GAS — SERIE MAYMA 200

TECHNISCHE CEVENING

MODEL	Nominaal vermoeden		Nominaal vermoeden		Verbruik GPL		Verbruik Aardgas		Verbruik Aardgas		Verbruik Aardgas		Verbruik Stadsgas		Verbruik Stadsgas		Constructie type	Branier kookplaat serie 900	Branier kookplaat serie 700	Kraantje / Afsluitklep
	kW	kW	kW	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	kW	n°	kW	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			1	10	215	
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	1,406	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1			2	10	215	
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			1	10	255	

NL



## KOOKPLAAT GAS - SERIE S700

## TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal		Verbruik GPL		Verbruik Aardgas		Verbruik Aardgas		Verbruik Stadsgas		Verbruik Stadsgas		Primair lucht voor verbranding	Constructie type	Bander kookplaat serie 600 entel	Bander kookplaat serie 600 dubbel	Bander kookplaat serie laat serie 700	Kraantje / afsluitklep serie 900
	vermogen	vermogen	G30/31	G20	G25	G27	G25	G27	G120	G2350	G150,1	G150,1						
	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h
SG7FLAB/CPD - SG7FRAB/CPD	6,9	6,9	6,9	5,4	0,73	0,85	0,83	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9
SG7FLBB-2/CPD - SG7FRBB-2/CPD - SG7FMBB-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,66	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9
																		25ST

## KOOKPLAAT GAS - SERIE S900 / LX900 TOP

## TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal		Verbruik GPL		Verbruik Aardgas		Verbruik Aardgas		Verbruik Stadsgas		Verbruik Stadsgas		Primair lucht voor verbranding	Constructie type	Bander kookplaat serie 600 entel	Bander kookplaat serie 600 dubbel	Bander kookplaat serie laat serie 700	Kraantje / afsluitklep serie 900
	vermogen	vermogen	G30/31	G20	G25	G27	G25	G27	G120	G2350	G150,1	G150,1						
	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h
SG9FLAN/CPD - SG9FR4M/CPD - LXGFL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			1	10
SG9FLBM-2/CPD - SG9FRBM-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - SG9FM8N-2/CPD - LXGFLBM-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD - LXG9FRBM-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	1,406	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1			2	10
																		25ST



## INSTALLATIE INSTRUCTIES

### AANDACHT!

De afbeeldingen van de hoofdstukken bevinden zich op de eerste pagina's van de onderhavige handleiding.

### BESCHRIJVING APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenkleding van AISI 304 of AISI 430 staal. De speciale stalen bakplaat heeft een glad of geribbeld oppervlak en is uitgerust met stalen zij- en achterbescherming tegen spatten of met een omtrekservoer voor het opvangen van olie. Bovendien is voorzien in een roestvrijstalen opvangbak voor sauzen. De kookplaat wordt verwarmd door verchromde stalen buisvormige branders, bestand tegen thermische of mechanische drukspanning. De aanwezige waakvlam is voorzien van een veiligheid en thermokoppel.

De regulering van de temperatuur wordt mogelijk gemaakt door daarvoor bestemde kraantjes met veiligheidsmechanisme.

De modellen met een dubbele module zijn uitgerust met afzonderlijke kookzones en met onafhankelijke temperatuurregelaars.

### INSTALLATIE

De montage, de installatie en het onderhoud dienen te worden uitgevoerd door bedrijven die geautoriseerd zijn door de lokale gasvoorzieningsbedrijven en overeenkomstig de geldende normen. Men dient in de eerste plaats het gasvoorzieningsbedrijf te raadplegen.

#### Installatieprocedure

Voor de juiste hoogte van het apparaat dient men de pootjes te stellen.

#### Gasaansluiting

De aansluiting op de opening van 3/4" G o 1/2" G van het apparaat, kan vast zijn of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken. Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrijstaal zijn en aan de voorschriften voldoen. Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

NL

### VOORBEREIDING

#### Installatieplaats

Het wordt aangeraden het apparaat in een goed geventileerde ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap. Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd of naast andere apparatuur. In ieder geval moet een minimale afstand van 150 mm voor de zijpanelen en 150 mm voor het achterste deel worden aangehouden.

**De wanden bij het apparaat (muren, decoraties, keukenkasten, decoratieve afwerkingen, etc...) moeten van onbrandbaar materiaal zijn.**

Plaats de apparaten van de "tafelmodel" versie op een tafel of een ondergrond van onbrandbaar materiaal. Voordat de aansluiting verricht wordt moet op het technische plaatje van het apparaat worden gecontroleerd of het voorbereid of geschikt is voor de beschikbare gassoort. Indien het apparaat op een andere gassoort werkt dient de paragraaf "Werking met andere gassoorten" geraadpleegd te worden.

#### Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

- normen UNI CIG 8723
- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie;
- de geldende veiligheidsvoorschriften;
- de voorschriften van het gasbedrijf;
- de geldende IEC voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

#### Verbrandingsgasafvoer

De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsgassen zoals in de installatievoorschriften wordt beschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS") als gasapparaten van het type "A1": deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen.

Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die dienen te zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde werkzaamheid, of die ze direct naar buiten afvoeren.

Bij gebrek hieraan, mag een luchtafzuiger worden gebruikt die rechtstreeks naar buiten afvoert, maar de capaciteit mag niet minder zijn dan vereist en vermeerdert met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operators, zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS".

### GEBRUIK

#### Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het beschermende plakfolie te verwijderen. Maak het werkoppervlak en de buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauw sopje en een vochtige doek. Maak hierna alles droog met een schone doek.

#### Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling is het raadzaam te



controleren of de kenmerken van het apparaat (categorie en gebruikte gassoort) overeenkomen met de gasfamilie en de gasgroep die ter plaatse beschikbaar zijn. Als dat niet zo is dient men op de gevraagde gasfamilie over te gaan of zich aan de gevraagde gasgroep aan te passen. (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten"). Voor de inbedrijfstelling dient men zich te houden aan de gebruiksvoorschriften.

### Het vermogen controleren

Gebruik de sputitmonden voor het nominale vermogen die op de apparaten zijn aangebracht.

Het vermogen kan uit twee soorten bestaan:

- nominale, wat op het plaatje op het apparaat staat
- verlaagd.

Naar deze sputitmonden wordt in de tabel "BRANDERS" verwezen.

De gastoevoerdruk moet zich binnen de velden bevinden, aangeduid in de tabel van de branders.

Buiten deze genoemde drukmarges werken de apparaten niet. Als u het vermogen verder wenst te controleren, kan dit met behulp van een meter volgens de zogenaamde "volumetrische methode".

Over het algemeen is een controle van de goede werking van de sputitmonden echter al voldoende.

### Controle van de inlaatdruk (Afb. 1 - 2 - 3)

De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar). Verwijder de schroef (22) van het meetpunt en sluit de manometer aan: na de meting draait u de schroef (22) weer hermetisch aan.

**BELANGRIJK:** De druk moet worden gecontroleerd als alle gasuitrustingen aangesloten en in werking zijn.

### Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode

Met behulp van een gasmeter en een chronometer kan het gasverbruik in de tijdseenheid worden gemeten. Deze waarde wordt vervolgens vergeleken met de op de volgende wijze berekende waarde E:

$$E = \frac{\text{Brandervermogen}}{\text{Verwarmingsvermogen van het gas}}$$

Het is belangrijk dat de meting van het vermogen uitgevoerd wordt wanneer het apparaat in de lage stand staat.

De brandervermogens nominale en verlaagd, berekend op de waarde van de nominale druk, worden bereikt door tabel "BRANDERS" te raadplegen. De waarde van het verwarmingsvermogen van het gas, kan worden opgevraagd bij het plaatselijke energiebedrijf.

### Controle van de werking

Controleer of het gebruikte type sputitmonden overeenkomt met die in de tabel "BRANDERS" beschreven staan. Controleer dat de gebruikte drukverlager een groter vermogen heeft dan de som van de verbruiksvermogens van alle aangesloten apparaten. Controleer dat de aanvoerleiding van het gas geschikt is.

### Controle van de waakvlam

Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven en er perfect uitzien; als dit niet zo is controleer dan of de sputitmond de juiste is voor het type gas dat gebruikt wordt.

### Controle van de primaire lucht (Afb. 4A)

De reguleren gebeurt door middel van de venturi-buis die de quote "A" reguleert die is weergegeven in de tabel "BRANDERS" en door het uiterlijk van de vlam te controleren die homogeen, goed geventileerd en niet rumoerig mag zijn.

### Controle van de functies

- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de staat van de gasslangen;
- Controleer de vlam van de brander, ook op de lage stand.

### Waarschuwingen voor de monteur

- Toon de gebruiker en leg hem de werking en het gebruik van het apparaat volgens de instructies uit en overhandig hem de gebruiksaanwijzing.
- Informeer de operator dat iedere vorm van restauratie of verbouwing in het gebouw, die de luchtvorziening voor de verbranding zou kunnen beschadigen, het nodig maakt dat de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd moeten worden.

### Werking met andere gassoorten

Om op een andere gasvorm over te gaan, bijvoorbeeld van aardgas op LPG, moeten sputitmonden worden gebruikt die geschikt zijn voor de brander. Zie tabel "BRANDERS". De sputitmonden van de branders zijn voor de verschillende gassoorten gemerkt met de betreffende diameter in honderdsten mm, ze bevinden zich in een zakje dat bij het apparaat wordt geleverd. Na de verandering of de aanpassing controleert u de functies van het apparaat zoals beschreven is in de paragraaf "Controle van de functies". Zodra de toerusting is gewijzigd, op de typeplaat het nieuwe gastype aanduiden.

### De sputitmond van de hoofdbrander vervangen (Afb. 4A-4B)

Om de sputitmond (30) te vervangen, verwijdert men de la waarin de saus opgevangen wordt en draait men de bevestigingsschroeven van het bedieningspaneel los. Verwijder het bedieningspaneel. Met een geschikte sleutel draait men de sputitmond van de sputitmondhouder en vervangt de sputitmond door een nieuwe. (zie tabel "BRANDERS"). Indien nodig drukt men de huls van de luchtregulatie naar achteren door de schroef (39) los te draaien; op deze wijze is de vervanging eenvoudiger. Nadat de nieuwe sputitmond is gemonteerd, dient men de afstand van de primaire lucht "A" opnieuw in te stellen. (zie tabel "BRANDERS").

### De waakvlam afstellen (Afb. 5A - 5B)

De waakvlam werkt met sputitmonden en vaste lucht. De enige handeling die gevraagd wordt is de vervanging van de sputitmonden afhankelijk van het type gas:

- Verwijder het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven los te draaien.



- Draai de moer (14) los die de spoel vastdrukt en haal de spoel (15) en de sputmond met waakvlam (n.16) eruit.
- Vervang de sputmond met waakvlam door de correcte nadat men de tabel "BRANDERS" geraadpleegd heeft.
- Nadat men de vervanging van de sputmond met waakvlam heeft uitgevoerd schroeft men de moer (n 14) die de spoel vastdrukt en de betreffende spoel (n 15) weer vast.).

#### **Afstelling van het minimum PEL 25ST bij modellen voorzien van een thermostaat (Afb. 1)**

De Schroef van de lage stand (20) wordt als volgt afgesteld, na het bedieningspaneel te hebben verwijderd:

- bij werking op LPG wordt hij helemaal aangedraaid;
  - bij werking op aardgas:
- 1- Stel de draaiknop van het bijbehorende kraantje vast.
  - 2- Zet de brander aan, stel de maximale temperatuur in en zodra deze is bereikt hem naar het minimum draaien.
  - 3- Stel de lage stand via schroef 20 af. Door hem los te draaien neemt het vermogen toe en door hem aan te draaien af.
  - 4- Als de vlam is verkregen die u geschikt acht voor de werking van de lage stand, controleert u dat deze overeenkomt met het vermogen van de lage stand, die wordt aangeduid in de tabel met de branders.
  - 5- Als het vermogen lager moet zijn dan de waarde in de tabel, draait u de schroef van de lage stand verder los en controleert u opnieuw.
  - 6- Als het vermogen hoger moet zijn dan de waarde in de tabel, draait u de schroef van de lage stand verder aan en controleert u opnieuw.

#### **Afstelling van het minimum PEL 21 bij modellen zonder thermostaat (Afb. 2)**

Raadpleeg de tabel "BRANDERS" reguleer de schroef van de lage stand (20) als volgt:

- bij werking op LPG dient men de schroef van de lage stand helemaal aan te draaien;
  - bij werking op aardgas:
- 1- Stel de draaiknop van het bijbehorende kraantje vast.
  - 2- Steek de brander aan en zet hem op de lage stand.
  - 3- Stel de lage stand via schroef 20 (Afb. 1-2) af. Door hem los te draaien neemt het vermogen toe en door hem aan te draaien neemt het vermogen af.
  - 4- Als de vlam is verkregen die u geschikt acht voor de werking van de lage stand, controleert u of deze overeenkomt met het vermogen van de lage stand dat wordt aangeduid in de tabel "TECHNISCHE GEGEVENS". De controle wordt uitgevoerd volgens de "volumetrische methode" die al eerder beschreven is:
  - 5- Neem de gasmeter op en laat tegelijkertijd de chronometer lopen.
  - 6- Zet na een tijdje, bijvoorbeeld 10 minuten, de chronometer stop en neem opnieuw de gasmeter op.
  - 7- Bereken hoeveel gas is gebruikt in de 10 minuten (het verschil tussen de twee opnamemomenten) bijv.  $a - opname 2^a = 30 \text{ liter} (0,03m^3)$ .

- 8- Bereken nu het minimum vermogen, door de formule van de volumetrische methode toe te passen (vooraafgaande paragraaf). Vermogen (kw) = verbruik ( $m^3/h$ ) door de warmtekraft van het aardgas
- 9- Als het vermogen lager blijkt te zijn dan de waarde in de tabel draait u de schroef van de lage stand verder los en controleert u opnieuw.
- 10- Als het vermogen hoger moet zijn dan de waarde in de tabel draait u de schroef van de lage stand verder aan en controleert u opnieuw.  $(9,45 \text{ kw}/h)$ .  $P (\text{kw}) = 30 \text{ liter} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kw}/h = 1,700 \text{ kw}$

## **ONDERHOUD**

### **Let op!**

Voor dat u met onderhouds- of reparatiewerkzaamheden begint, koppelt u het apparaat los van het gasnet.

Verricht de volgende onderhoudswerkzaamheden minstens een keer per jaar:

- controleer de werking van alle afstel- en veiligheidsinstellingen;
- controleer de werking van de branders:
  - ontsteking;
  - veiligheid van de verbranding;
- controleer of de gasafvoer geen gebreken vertoont

Handel als volgt wanneer het nodig moet zijn de hoofdbrander schoon te maken (Afb. 4A - 4B):

- a) verwijder de bedieningsknoppen, de opvangbak voor de sauzen en het paneel na de bevestigingsschroeven te hebben losgedraaid;
- b) koppel de gasleiding los van de sputmondhouder door de daarvoor bestemde nippel los te draaien (28);
- c) draai de bevestigingsschroeven van de plaat aan de voorkant van de hoofdbrander los.

De hoofdbrander kan om te worden gereinigd verwijderd worden. Maak de uitgangsopeningen zorgvuldig schoon met behulp van een instrument of met een stokje met de juiste diameter. Bij het hermonteren van de brander dient men er op te letten dat hij op de juiste manier met de achterkant in de verbrandingskamer past.

- Controleer of de afvoer van het gas zonder enig defect geschiedt.

### **LIJST EN VERVANGING VAN DE AANBEVOLEN WISSELSTUKKEN**

#### **GEBRUIK UITSLUITEND ORIGINELE RESERVEONDERDELEN DIE DOOR DE FABRIKANT ZIJN GELEVERD. De onderdelen moeten worden vervangen door erkende monteurs!**

Om de volgende onderdelen te vervangen verwijderd u eerst alle bedieningsknoppen, de opvangbak voor sauzen en het bedieningspaneel (na de bevestigingsschroeven te hebben losgedraaid).

#### **Bougie (Afb. 5A - 5B)**

De bougie (37) verwijderd men vanaf de onderkant. Trek



de ontstekingskabel eruit, draai de bevestigingsmoer los en breng de nieuwe bougie in.

#### Gaskraantje (Afb. 1-2-3)

Draai de Schroefbeugels van de gasslangen en de thermokoppel los en vervolgens de bevestigingschroeven van de toevier tot de gasbuis, breng dan een nieuw kraantje aan.

#### Thermokoppel (Afb. 1-2-3 en 5A - 5B)

Draai de schroefbeugels los die de thermokoppel bevestigen aan het buizenframe (kranen, afsluitkleppen) van het gas en aan de brander met waakvlam; installeer het nieuwe onderdeel. Als de vervanging is afgerond, montert men opnieuw in de juiste volgorde het bedieningspaneel en de betreffende onderdelen.

#### WAARSCHUWING

**Na delen van de gastoevero te hebben vervangen is het noodzakelijk de gasdichtheid en de functies van de verschillende elementen te controleren.**

## INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### INGEBRUIKSTELLING

Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en dient uitsluitend door gekwalificeerd personeel gebruikt te worden.

De gebruiker dient zich ervan te verzekeren dat de installatie van het apparaat op de juiste manier is uitgevoerd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onzorgvuldig onderhoud en onervaren gebruik.

Voor het apparaat in werking te stellen AANDACHTIG DE GEBRUIKSAANWIJZING LEZEN DIE IS INGESLOTEN IN DE BROCHURE, met extra aandacht voor de normen met betrekking tot de veiligheidsvoorschriften. Sluit altijd na gebruik de gaskranen, vooral gedurende onderhouds- en reparatiwerkzaamheden.

### Het eerste gebruik van de kookplaat

Belangrijk!

Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt dient men het oppervlak van de kookplaat grondig te reinigen met lauw water en een afwasmiddel, gebruik makend van een zachte doek, om zo ieder spoor van antiroest, in de fabriek opgebracht, te verwijderen, drogen met een schone doek.

### INSCHAKELEN

#### Aansteken van de brander met waakvlam (Afb. 6)

Druk op de knop (4) en draai deze linksom naar de stand "waakvlam" (3). Houd de knop ingedrukt en tegelijkertijd drukt men herhaaldelijk op de piezo-elektrische ontsteking (6) totdat de waakvlam gaat branden, dit is te zien door de opening (10) in het bedieningspaneel. Houd de knop nog ongeveer 15-20 seconden ingedrukt; als de waakvlam

mocht doven nadat men de knop heeft losgelaten, dient men de inschakelingsprocedure te herhalen.

#### Ontsteking van de hoofdbrander en temperatuurregeling (Afb. 6)

Draai de knop verder linksom tot de gewenste temperatuur om de hoofdbrander aan te steken.

De thermostaat is gemerkt met de standen van 1 tot aan 8; de aangegeven waarden van de temperatuur voor iedere stand zijn de volgende:

Standen	graden °C
1	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
8	290

### UITSCHAKELEN

#### Uitschakelen gedurende het normale gebruik (Afb. 6)

Men hoeft alleen de hoofdbranders uit te schakelen, draai de serviceknop op stand 1; op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Draai de knop naar stand 0/0 om het hele systeem volledig uit te schakelen.

#### Wat te doen in geval van storing en als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt of in geval van storing of slechte werking, dient men de gaskraan aan de buitenkant van het apparaat dicht te draaien. Nadat men het apparaat grondig heeft schoongemaakt, dienen de goed gedroogde oppervlakken in roestvrij staal beschermd te worden met een daarvoor bestemd produkt dat in de handel is, dit om roestvorming tegen te gaan. In geval van storing de servicedienst waarschuwen.

### ZORG VOOR HET APPARAAT

#### LET OP!

Voordat men gaat schoonmaken dient men het apparaat uit te schakelen en af te laten koelen.

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten in een sopje van heet water en afwasmiddel en met een zachte doek worden schoongemaakt; voor hardnekig vuil gebruik maken van spiritus, acetone of een ander niet bijtend oplosmiddel, gebruik geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werkzaamheid en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. Gebruik geen borstels, of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en kunnen door het contact roest veroorzaken. Om deze reden moet ook het contact met ijzeren voorwerpen worden vermeden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels in roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak. Als het vuil hardnekig is absoluut geen



schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt aanbevolen om synthetische sponsjes (bijv. Scotchbrite) te gebruiken. Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat tijdens het reinigen niet te beschadigen dient men het niet met rechtsreeks waterstralen schoon te maken. Na het reinigen met schoon water naspoelen en met een schone doek droogmaken.

**NL**



## INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN



### Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".

Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- a) Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- b) Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vòòr de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- c) Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd of doorverkocht onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vòòr de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

**De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.**

NL

### GARANTIECERTIFICAAT

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRAAT: \_\_\_\_\_

POSTCODE: \_\_\_\_\_ PLAATS: \_\_\_\_\_

PROVINCIE: \_\_\_\_\_ INSTALLATIEDATUM: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_

**SERIENUMMER:** \_\_\_\_\_

### WAARSCHUWING

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten. Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzigingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.



## Manual de instruções

---

Dimensões	<b>115</b>
Dados técnicos	<b>117</b>
Instruções para a instalação	<b>119</b>

---



## CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
<b>G6FL3B</b>	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
<b>G7FL4B</b>	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

PT

## CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
<b>G9FL4M</b>	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound de bancada	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa estriada compound de bancada	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa 2/3 lisa 1/3 estriada compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa estriada compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa estriada compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa estriada compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

PT

## CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa estriada compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## **CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE PLUS 600**

## DADOS TÉCNICOS

MODELO	Consumo de gás natural			Consumo de gás natural			Consumo de gás natural			Consumo de gás natural			Consumo de gás natural			Consumo de gás natural			Consumo de gás natural				
	Consumo Nominal G110	kW	kWh	Consumo Nominal G120	kW	kWh	Consumo Nominal G131	kW	kWh	Consumo G20	m³/h	m³/h	Consumo G21	m³/h	m³/h	Consumo G22	m³/h	m³/h	Consumo G23	m³/h	m³/h	Consumo G24	m³/h
G6FL13B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0.31	0.42	0.49	0.52	0.65	0.72	1.032	0.92	0.59	0.74	0.8	A1	1	4	A1	1	4	A1	1	4
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FR3M - G6FM6M	8	8	8	0.63	0.85	0.98	1.04	1.265	1.337	1.837	1.18	1.49	1.6	A1	1	8	A1	1	4	A1	1	8	
G6FL13M/CR - G6FL6M/CR	4	4	4	0.31	0.42	0.49	0.52	0.65	0.72	1.032	0.92	0.59	0.74	0.8	A1	1	4	A1	1	4	A1	1	8
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	8	0.63	0.85	0.98	1.04	1.265	1.337	1.837	1.18	1.49	1.6	A1	1	8	A1	1	4	A1	1	8	

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE MACROS 700

DADOS TÉCNICOS

ESTRUTURA DA DESENTRALIZAÇÃO MUNICIPAL NO BRASIL

הנחיות

PT



**CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S700**

## DADOS TÉCNICOS

**CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S900 / LX900 TOP**

DADOS TÉCNICOS



## INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

### ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

### DESCRÍÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento externo em aço AISI 304 ou AISI 430. A chapa em aço especial tem uma superfície lisa ou estriada equipada com proteções laterais e traseira contra borrifos ou um sulco perimetral para recolher o óleo. Há também uma caixa para recolher molhos de aço inoxidável. O aquecimento da chapa é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. Possui um queimador piloto com dispositivo de segurança e termopar. A regulação da temperatura é possível mediante torneiras específicas equipadas com dispositivos de segurança.

Os modelos com módulo duplo possuem zonas de cozedura separadas e com comandos de regulação da temperatura independentes.

### PREDISPOSIÇÃO

#### Local de instalação

Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos. Em todo caso, é preciso manter uma distância mínima de 150 mm para as paredes laterais e 150 mm para a parte traseira.

**As paredes próximas ao equipamento (paredes, decorações, armários de cozinha, acabamentos decorativos, etc ...) devem ser feitas de material não combustível.**

Coloque os aparelhos da versão "de bancada" sobre uma mesa ou uma base de material não inflamável. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na placa técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases".

#### Disposições legais, regras técnicas e directrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições IEC em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

### INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

#### Procedimentos de instalação

Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

#### Conexão do gás

A conexão com a entrada de 3/4" G ou 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas.

PT

#### Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela "DADOS TÉCNICOS") aparelhos a gás de tipo "A1": Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior. Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela "DADOS TÉCNICOS", com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

### COLAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

#### Operações preliminares à coloção em funcionamento

Antes da coloção em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de protecção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente e usando um pano húmido e, então, secar com um pano limpo.

#### Colocação em funcionamento

Antes da coloção em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrario, providenciar



a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

### **Verificação da potência**

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na placa do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".

A pressão de alimentação do gás deve estar dentro dos campos indicados na tabela dos queimadores.

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento.

Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível efectuá-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico".

De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

### **Controlo da pressão de entrada** (Fig. 1 - 2 - 3)

A pressão de entrada deve ser medida com um manômetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manômetro; depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (22) hermeticamente.

**IMPORTANTE:** A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

### **Controlo da potência conforme o método volumétrico**

Com o auxílio de um contador de gás e de um cronometro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor **E**, calculado dessa forma

$$E = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

### **Verificação do funcionamento**

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

### **Controlo da chama piloto**

Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injetor é adequado para o tipo de gás.

### **Controlo do ar primário** (Fig. 4A)

A regulação é feita mediante o tubo venturi, regulando a cota "A" indicada na tabela "QUEIMADORES" e verificando o aspecto da chama, que deve estar homogénea, bem ventilada e não apresentar ruído.

### **Controlo das funções:**

- colocar o aparelho em funcionamento;
- verificar a vedação dos tubos do gás;
- controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

### **Advertências para o instalador :**

- explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções;
- informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

### **Funcionamento com outros tipos de gases**

Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário o uso dos bicos adequados para o queimador, conforme a tabela QUEIMADORES. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gases, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são postos numa embalagem fornecida com o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação das funções do aparelho, como descrito no parágrafo "Controlo das funções". Depois de alterar a predisposição, indicar na placa de dados o novo tipo de gás.

### **Substituição dos bicos do queimador principal** (Fig. 4A-4B)

Para trocar o bico (30), extraír a caixa para recolher molhos e afrouxar os parafusos de fixação do painel de comandos. Retirar o painel. Com uma chave adequada, desaparafusar o bico do seu suporte e substituir o bico por um novo (vide tabela "QUEIMADORES"). Se necessário, empurrar para trás a manga de regulação do ar, afrouxando o parafuso (39); dessa forma, a substituição é facilitada. Depois de montar o bico novo, restabelecer a distância do ar primário "A" (vide tabela "QUEIMADORES").

### **Regulação da chama piloto** (Fig. 5A - 5B)

A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:

- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação.
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.º 14) e recuperar o bicone (n.º 15) e o bico piloto (n.º 16).
- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca de fixação do bicone (n.º 14) com o respectivo bicone (n.º 15).

### **Regulação do mínimo PEL 25ST para os modelos com**

**termóstato** (Fig. 1)

O parafuso do mínimo (20) deve ser regulado, após ter removido o painel, como a seguir:

- no caso de funcionamento com GPL deve ser apafusado a fundo;
- no caso de funcionamento com metano:
  - 1- Identificar o manípulo da torneira correspondente.
  - 2- Acenda o queimador, programe em temperatura máxima e, ao alcançá-la, coloque no mínimo.
  - 3- Regular a vazão do mínimo agindo no parafuso 20, desparafusando aumenta e apafusando diminui a vazão.
  - 4- Atingida a chama que se considera apropriada para a função no mínimo, verificar que a mesma corresponde à vazão no mínimo indicada na tabela queimadores.
  - 5- Se a potência constar inferior ao valor da tabela, desparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
  - 6- Se a potência constar superior ao valor da tabela, apafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.

**Regulação do mínimo PEL 21 para os modelos sem termóstato** (Fig. 2)

Consultando a tabela "QUEIMADORES", regular o parafuso do mínimo (20) da seguinte forma:

- para o funcionamento com gás líquido, parafusar o parafuso de regulação do mínimo até o encosto;
- para o funcionamento com gás metano:
  - 1- Localizar o botão da torneira correspondente.
  - 2- Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
  - 3- Regular a capacidade do mínimo através do parafuso 20 (Fig. 1-2), desparafusando aumentar-se e parafusando diminuir-se a capacidade.
  - 4- Depois de alcançar a chama considerada adequada para a função de mínimo, verificar se ela corresponde à capacidade do mínimo indicada na tabela "DADOS TÉCNICOS", a verificação deve ser feita conforme o "método volumétrico" já descrito acima, ou seja:
  - 5- Ler o contador do gás e simultaneamente acionar o cronómetro.
  - 6- Depois de um intervalo de tempo suficientemente longo, por exemplo, 10 minutos, parar o cronómetro e ler novamente o contador.
  - 7- Calcular quanto gás passou durante os 10 minutos (a diferença entre as duas leituras) por ex., leitura 1<sup>a</sup> - leitura 2<sup>a</sup> = 30 litros (0,03m<sup>3</sup>).
  - 8- Calcular então a potência ao mínimo, aplicando a fórmula do método volumétrico (parágrafo anterior). Potência (kw) = consumo (m<sup>3</sup>/h) por poder calorífico do metano
  - 9- Se a potência for inferior ao valor da tabela, desparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
  - 10- Se a potência for superior ao valor da tabela, parafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

## MANUTENÇÃO

**Atenção!**

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação, desconectar o aparelho da rede de gás.

Executar as seguintes operações de manutenção pelo menos uma vez todos os anos:

- verificação do funcionamento de todos os dispositivos de regulação e segurança;
- controlo do funcionamento dos queimadores:
  - accionamento;
  - segurança da combustão;
- certifique-se de que o percurso de descarga do gás não apresenta qualquer tipo de defeito.

Se for necessária a limpeza do queimador principal, agir da seguinte forma (Fig. 4A - 4B):

- a) retirar os botões de comando, a caixa para recolher os molhos e o painel depois de desparafusar os parafusos de fixação;
- b) liberar o tubo do gás do encaixe dos bicos desaparafusando a junta de parafuso (28) específica;
- c) desaparafuse os parafusos de fixação da placa no lado dianteiro do queimador principal.

O queimador principal pode ser extraído para a limpeza. Limpar cuidadosamente as aberturas de saída do queimador com o auxílio de um instrumento ou de um palito com diâmetro adequado. Ao repor o queimador, prestar atenção para enfiá-lo correctamente, com o lado traseiro no encaixe da câmara de combustão.

- Certificar-se que o percurso de descarga do gás não apresenta defeito algum.

PT

### LISTA E SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO ACONSELHADAS

**USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!**

Para substituir as seguintes peças, extraír em primeiro lugar os botões de comando, retirar a caixa para recolher molhos e retirar o painel de comandos (depois de afrouxar os parafusos de fixação).

**Vela de ignição** (Fig. 5A - 5B)

A vela (37) é extraída por baixo. Soltar o cabo de ignição, afrouxar a porca de fixação e inserir uma nova vela.

**Torneira do gás** (Fig. 1 - 2 - 3)

Afrouxar as juntas de parafuso dos tubos do gás e do termopar, afrouxar então os parafusos de fixação da alimentação na rampa de gás e inserir uma nova torneira.

**Termopar** (Fig. 1 - 2 - 3 e 5A - 5B)

Afrouxar as juntas de parafuso que fixam o termopar na estrutura (torneiras, válvulas) do gás e no queimador piloto; inserir a nova peça.

Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.



## ADVERTÊNCIA

Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos.

# INSTRUÇÕES DE USO

## COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado.

Recomendamos que o utilizador verifique se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea. O fabricante não responde por danos provocados por uma má instalação, manutenção imperfeita, imperícia de uso.

Antes de colocar em função o aparelho, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE USO DESTE MANUAL, prestando atenção especial às normas relativas aos dispositivos de segurança. Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás ao terminar o uso, principalmente durante as operações de manutenção e reparação.

### Primeira cozedura com a chapa

Importante!

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, é preciso limpar cuidadosamente a superfície da chapa com água morna e detergente, usando um pano macio para eliminar qualquer resíduo de anticorrosivo aplicado na fábrica; enxugar com um pano limpo.

## ACCIONAMENTO

### Accionamento do queimador piloto (Fig. 6)

Prima o botão (4) e gire-o no sentido anti-horário até a posição "piloto" (3). Mantê-lo pressionado e simultaneamente, accionar diversas vezes o botão do acendedor piezoelectrónico (6) até que se acenda a chama piloto, visível através da abertura (10) localizada no painel. Manter o botão pressionado por cerca de outros 15-20 segundos; se a chama piloto apagar depois da liberação do botão, repetir a operação de accionamento.

### Ativação do queimador principal e regulação da temperatura (Fig. 6)

Para acender o queimador principal, gire ainda o botão no sentido anti-horário até alcançar a temperatura desejada.

O termostato é marcado com posições de 0 a 8; os valores indicativos da temperatura para cada posição são os seguintes:

Posição	graus °C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
8	290

## DESACTIVAÇÃO

### Desactivação durante o funcionamento normal (Fig. 6)

Se for preciso desactivar apenas os queimadores principais, girar o botão de serviço até a posição ; nesta posição, permanecerá acesa apenas a chama piloto. Para desligar completamente o equipamento, gire o botão até a posição .

### Comportamento em caso de falha e de prolongada interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

## CUIDADOS COM O APARELHO

### ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração. As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho. Não usar escovas, lã de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lãs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite). Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxáguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.



## INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



**Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n.º 49 "Atuação da Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE)".**

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos para o tratamento adequado e a reciclagem. A recolha seletiva deste equipamento profissional, no final da sua vida útil, é organizada e realizada:

- a) diretamente pelo utilizador, se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE históricos e o utilizador decidir eliminá-lo sem substituí-lo por um equipamento novo equivalente e com as mesmas funções;
- b) pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento novo que substituiu o anterior se, ao eliminar o equipamento colocado no mercado em regime de RAEE históricos no final da sua vida útil, o utilizador adquire um produto equivalente e com as mesmas funções. Neste último caso, o utilizador poderá solicitar que o produtor retire este equipamento dentro de 15 dias consecutivos a partir da entrega no novo equipamento;
- c) pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE novos.

A correta recolha seletiva para o encaminhamento sucessivo do equipamento para a reciclagem, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

**A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas nas normas vigentes.**

PT

### CERTIFICADO DE GARANTIA

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_

**RUA:** \_\_\_\_\_

**C.P.:** \_\_\_\_\_ **MUNICÍPIO:** \_\_\_\_\_

**PROVÍNCIA:** \_\_\_\_\_ **DATA DE INSTALAÇÃO:** \_\_\_\_\_

**MODELO** \_\_\_\_\_

**NÚMERO DA PEÇA** \_\_\_\_\_

### AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.



## Εγχειρίδιο χρήσης

---

Διαστάσεις	<b>125</b>
Τεχνικά χαρακτηριστικά	<b>127</b>
Οδηγίες εγκατάστασης	<b>129</b>



## ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ PLUS 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Y)	Τύπος
<b>G6FL3B</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ MACROS 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Y)	Τύπος
<b>G7FL4B</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

EL

## ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ MAXIMA 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Y)	Τύπος
<b>G9FL4M</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ SÉRIE S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜηΠιΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound επιτραπέζια	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound επιτραπέζια	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ SÉRIE S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜηΠιΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

EL

## ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜηΠιΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ PLUS 600

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Φυσικό πετρελαιού/διυποτελής αερίου G120			Καυστήρας θερμοπλαστικού διυποτελής αερίου G230	Καυστήρας θερμοπλαστικού διυποτελής αερίου G300	
	κW	κW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h
G6FL3B - G6FR3M - G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR6M - G6FM6M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	8	8	0,63	0,85	1,04	1,06
G6FL6B/CR - G6FI6M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52
	8	8	0,63	0,85	1,04	1,06

## ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ MACROS 700

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Φυσικό πετρελαιού/διυποτελής αερίου G120			Καυστήρας θερμοπλαστικού διυποτελής αερίου G230	Καυστήρας θερμοπλαστικού διυποτελής αερίου G300	
	κW	κW	kg/h	m³/h	m³/h	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	0,54	0,73	0,89	1,78
G7F8BB-2 - G7F8BB-2 - G7F8BM-2 - G7F8M-2	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	3,56
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,89	1,78
G7FL8B-2/CPD - G7F8M-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	3,56

## ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ ΜΑΧΙΜΑ 900

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Φυσικό πετρελαιού/διυποτελής αερίου G120			Καυστήρας θερμοπλαστικού διυποτελής αερίου G230	Καυστήρας θερμοπλαστικού διυποτελής αερίου G300	
	κW	κW	kg/h	m³/h	m³/h	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6
G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3
G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6



**ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ S700**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΣΗΓΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ 9000 / Χ900 ΤΟΡ**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MONTEAO	Πρωτοβάθμια Εργασία Διαχείρισης Καυτανάλωσης		Καυτανάλωση Μέσων Φυσικού Αερού G10		Καυτανάλωση Μέσων Φυσικού Αερού G170		Πρωτοβάθμια Εργασία Καυτανάλωσης		Καυτανάλωση Μέσων Φυσικού Αερού G150.1		Καυτανάλωση Μέσων Φυσικού Αερού G150.2		Καυτανάλωση Μέσων Φυσικού Αερού G150.3		Καυτανάλωση Μέσων Φυσικού Αερού G150.4	
	Ιδιοκτητής Έργου	Έργου	G20	G27	G25 - G25.1	G2.350	G150.1	G150.2	G150.3	G150.4	G150.5	G150.6	G150.7	G150.8	G150.9	G150.10
SGFEL4M/CPD - SGFEL4M/CPD - LKGFL4/CPD - LKGFL4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			
SGFEL8M/2/CPD - SGFEL8M/2/CPD - LKGFL8M/2/CPD - LKGFL8M/2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1			



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εσωτερική επένδυση από χάλυβα AISI 304 ή AISI 430. Η πλάκα από ειδικό χάλυβα έχει επιφάνεια λεία ή και ραβδωτή. Παρουσιάσει χαλύβδινες πλευρικές και πίσω προστασίες από πιτσιλίσματα ή περιμετρική αυλάκωση για την περισυλλογή του λαδιού.

Προβλέπεται επίσης ένα συρτάρι από ανοξείδωτο χάλυβα για την συλλογή των υγρών. Η θέρμανση της πλάκας ψησίματος γίνεται μέσω καυστήρων από επιχρωμωμένο χάλυβα σωληνοειδούς σχήματος, με ανθεκτικότητα σε θερμικής ή μηχανικής προέλευσης καταπόνηση.

Ο καυστήρας πιλότος είναι εξοπλισμένο με προστασία και θερμοστοιχείο.

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μέσω ειδικών βανών που παρέχουν και συστήματα ασφαλείας.

Τα μοντέλα με διπλή μονάδα παρουσιάζουν ξεχωριστές ζώνες μαγειρέματος και ανεξήρτητα συστήματα για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

#### Χώρος εγκατάστασης

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένη ή διπλά σε άλλες συσκευές. Χρειάζεται οπωσδήποτε να αφήσετε μια ελάχιστη απόσταση των 150 μμ στα πλευρικά μέρη και 150 μμ στο πίσω μέρος.

**Οι τοίχοι κοντά στο εξοπλισμό (τοίχοι, διακοσμήσεις, ντουλάπια κουζίνας, διακοσμητικά τελειώματα κ.λπ.) πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από άκαυστο υλικό.**

Οι "επιτραπέλιες" συσκευές τοποθετούνται πάνω σε ένα τραπέζι ή σε μια επιφάνεια που να είναι από μη εύφλεκτο υλικό. Πριν να κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγχετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για τον διαθέσιμο τύπο αερίου. Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με έναν διαφορετικό τύπο αερίου, συμβουλευτείτε την παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου".

#### Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- τα πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- τις διατάξεις του οργανισμού παροχής αερίου

- τις ισχύουσες διατάξεις της IEC
- διατάξεις της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει να εκτελούνται από εταρίες που είναι εξουσιοδοτημένες από τον τοπικό οργανισμό παροχής αερίου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Κατ' αρχάς ζητήστε τη γνωμοδότηση του τοπικού οργανισμού παροχής του αερίου.

#### Διαδικασίες εγκατάστασης

Για τη σωστή οριζοντίωση της συσκευής, χρησιμοποιήστε τα ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

#### Σύνδεση με το υγραέριο

Η σύνδεση στο στόμιο των 3/4" G ή 1/2" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπάσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγχετε τη στεγανότητα της χρησιμοποιώντας ένα ειδικό στρέι για τον εντοπισμό διαφρούων.

EL

#### Εκκένωση ατμών

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με αυτά που προδιαγράφονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Οι συσκευές θεωρούνται (βλέπε πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ") ως συσκευές αερίου τύπου "Α1": Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδέομενες σε μία καπνοδόχο ασφαλούς ικανότητας ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.

Εάν δεν υπάρχουν, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη, βλέπε πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ", ο οποίος απορροφητήρας διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

### ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

#### Προκαταρκτικές ενέργειες

Πριν να εγκαταστήσετε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε την αυτοκόλλητη επικάλυψη προστασίας. Στη συνέχεια καθαρίστε με προσοχή την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί, στη συνέχεια στεγνώστε



με ένα καθαρό πανί.

### Έναρξη λειτουργίας

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, είναι απαραίτητο να έλεγχετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου που χρησιμοποιείται) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης. Σε περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλέπε παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου"). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

### Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που αναφέρεται επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια γίνεται αναφορά στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου θα πρέπει να είναι πάντα μεταξύ των πεδίων που αναφέρονται στον πίνακα καυστήρων.

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατόν να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη "ογκομετρική μέθοδο".

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.

### Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 1 - 2 - 3)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελαχιστή ανάλυση 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (22) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνεται η μέτρηση, ζαναβίδωστε ερημητικά τη βίδα (22).

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

### Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονομέτρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου ανά μονάδα χρόνου. Αυτό το αποτέλεσμα θα συγκριθεί με την τιμή Ε υπολογιζόμενη ως εξής:

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμιδική Ισχύς του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογίζομενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με όσα αναφέρονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Η τιμή της θερμογόνου δύναμης του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

### Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγχετε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το ούνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγχετε ότι η σωλήνωση προσαγγής του αερίου είναι κατάλληλη.

### Έλεγχος της φλόγας πιλότου

Για μία σωστή ρυθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμιστούχειο και η εμφάνιση της να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγχετε εάν ο εγχυτήρας είναι καταλληλος για τον τύπο αερίου.

### Έλεγχος του πρωτεύοντος αέρα (Εικ. 4A)

Η ρύθμιση γίνεται μέσω του σωλήνα venturi ρυθμίζοντας την τιμή "A" που αναφέρεται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" και βεβαιώνοντας την εμφάνιση της φλόγας, η οποία πρέπει να είναι ομοιόμορφη, καλά αερισμένη και να μην κάνει θύρωβο.

### Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγχετε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου.
- Ελέγχετε τη φλόγα του καυστήρα, αικόμη και στο ελάχιστο.

### Προειδοποίησης για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Ενηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το εγχειρίδιο με τις οδηγίες χρήσης.
- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που ενδέχεται να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

### Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για να περάσετε σε έναν άλλον τύπο αερίου, για παραδειγμα από το μεθάνιο στο υγραέριο, απαιτείται η χρήση των κατάλληλων για τον καυστήρα ακροφυσίων σύμφωνα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Τα ακροφύσια των καυστήρων για τους διαφορετικούς τύπους αερίου, τα οποία διακρίνονται με τη σχετική διάμετρο σε εκατοστά του mm, βρίσκονται μέσα σε ένα φάκελο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Στο τέλος της μετατροπής ή προσαρμογής προχωρήστε στον έλεγχο των λειτουργιών της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο "Έλεγχος λειτουργιών". Αφού αλλάξατε την προεπιλογή, σημειώστε στην πινακίδα το νέο τύπο υγραερίου.

### Αντικατάσταση του ακροφύσιου του κυρίου καυστήρα (Εικ. 4A - 4B)

Για την αντικατάσταση του ακροφυσίου (30), αφαιρέστε το συρτάρι συλλογής υγρών και ξεβιδώστε τις βίδες στερεώσης του ταμπλό εντολών. Αφαιρέστε το ταμπλό. Με ένα κατάλληλο κλειδί, ξεβιδώστε το ακροφύσιο από την υποδοχή του και αντικαταστήστε το με ένα καινούριο (βλέπε πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ"). Εάν χρειαστεί, φέρτε προς τα πίσω το δακτύλιο για την ρύθμιση του αέρα λασκάρωντας την βίδα (39): αυτό θα διευκολύνει την αντικατάσταση.



Αφού συναρμολογήσετε το καινούριο ακροφύσιο, επαναφέρετε την απόσταση του πρωτεύοντος αέρα "A" (βλέπε πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ").

#### Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (Εικ. 5A - 5B)

Η φλόγα πιλότου είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακροφυσών ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυναρμολογήστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης.
- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό δακτύλιο (αρ.15) και το ακροφύσιο πιλότο (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότο με το κατάλληλο: συμβουλευτείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".
- Μετά από την αντικατάσταση του ακροφυσίου πιλότου βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) με το αντίστοιχο δικωνικό (αρ. 15).

#### Ρύθμιση του ελάχιστου PEL 25ST για μοντέλα με θερμοστάτη (Εικ. 1)

Η βίδα του ελάχιστου (20) πρέπει να ρυθμιστεί, αφού βγάλετε το ταμπλό, ως εξής:

- σε περίπτωση λειτουργίας με GPL πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος,
- σε περίπτωση λειτουργίας με φυσικό αέριο:
  - 1- Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας.
  - 2- Ενεργοποιήστε τον καυστήρα, ρυθμίστε την μέγιστη θερμοκρασία και όταν θα έχει φτάσει, βάλτε στο ελάχιστο.
- 3- Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα (20), ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα.
- 4- Αφού επιτυχεί η φλόγα που θεωρείται κατάλληλη για τη λειτουργία του ελάχιστου, βεβαιωθείτε ότι αυτή αντιστοιχεί στο ελάχιστο που υποδεικνύεται στον πίνακα καυστήρων.
- 5- Εάν η ικανότητα είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.
- 6- Εάν η ικανότητα είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο

#### Ρύθμιση του ελάχιστου PEL 21 για μοντέλα χωρίς θερμοστάτη (Εικ. 2)

Με βάση τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" ρυθμίστε την βίδα του ελάχιστου (20) με το εξής τρόπο:

- για τη λειτουργία με LPG, βιδώστε τη βίδα (2) ρύθμισης του ελάχιστου μέχρι τέμρα,
- για την λειτουργία με αέριο μεθάνιο:
  - 1- Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας
  - 2- Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο
  - 3- Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα 20 (Εικ. 1-2), ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα
  - 4- Όταν θα έχετε την φλόγα που νομίζετε κατάλληλη για την λειτουργία στο ελάχιστο, ελέγχτε ότι αυτή αντιστοιχεί στην ικανότητα του ελάχιστου που αναφέρετε στον πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ", ο έλεγχος γίνεται με την "ογκομετρική μέθοδο" που

περιγράφεται παραπάνω, δηλαδή

- 5- Σημειώνετε την ένδειξη του μετρητή του αερίου και συγχρόνως ξεκινάτε την χρονομέτρηση.
- 6- Μετά από ένα αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, για παράδειγμα 10 λεπτών, σταματάτε το χρονόμετρο και σημειώνετε την νέα ένδειξη του μετρητή του αερίου
- 7- Υπολογίστε πόσο αέριο έχει καταναλωθεί μέσα στο δεκάλεπτο (διαφορά των δύο ένδειξεων του μετρητή) π.χ.: 1η ένδειξη - 2η ένδειξη = 30 λίτρα (0,03m<sup>3</sup>)
- 8- Υπολογίστε τώρα την ισχύ στο ελάχιστο εφαρμόζοντας τον τύπο της ογκομετρικής μεθόδου (προηγούμενη παράγραφο). Ισχύς (kW) = Κατανάλωση (m<sup>3</sup>/h) για την θερμογόνο δύναμη του μεθανίου
- 9- Εάν η ισχύς είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε λίγο πιο πολύ τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβατε τον έλεγχο
- 10- Εάν η ισχύς είναι μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, βιδώστε λίγο πιο πολύ τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβατε τον έλεγχο. (9,45 kW/(h). P (kW) = 30 λίτρα x 60/10 x 9,45 kW/(h) = 1,700 kW

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### Προσοχή!

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο αερίου.

Εκτελέστε τις παρακάτω επεμβάσεις συντήρησης τουλάχιστον μία φορά το χρόνο:

- έλεγχος της λειτουργίας όλων των διατάξεων ρύθμισης και ασφάλειας
- έλεγχος της λειτουργίας των καυστήρων
  - ανάφλεξη,
  - ασφάλεια της καύσης.
- βεβαιωθείτε να μη παρουσιάζει προβλήματα κανενός τύπου η διαδρομή εκκένωσης του αερίου.

Εάν χρειαστεί να καθαρίσετε τον κύριο καυστήρα, προχωρήστε με τον εξής τρόπο (Εικ. 4A - 5B):

- α) Αφαιρέστε τις λαβές εντολών, το συρτάρι για την συλλογή των υγρών και το ταμπλό αφού ξεβιδώσατε τις βίδες στερέωσης.
- β) Αποσυνδέστε τον αγωγό του αερίου από το φορέα ακροφυσών ξεβιδώνοντας το ειδικό κοκκιλιώτο σύνδεσμο (28).
- γ) Ξεβιδώστε τις βίδες στερέωσης της πλάκας στο μπροστινό μέρος του κυρίου καυστήρα.

Ο κύριος καυστήρας μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό. Καθαρίστε επιμελώς τα ανοίγματα εξόδου του καυστήρα με κάποιο εργαλείο ή βέργα της κατάλληλης διαμέτρου. Όταν ξανασυναρμολογείτε τον καυστήρα προσέξτε να το τοποθετήσετε σωστά με την πίσω πλευρά μέσα στην εσοχή του θαλάμου καύσης.

**ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ  
ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ**



**ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!**

Για την αντικατάσταση των παρακάτω εξαρτημάτων, πρώτα από όλα αιφαρέστε τις λαβές εντολών, το συρτάρι για την συλλογή των υγρών και το ταμπλό (αφού ξεβιδώσατε τις, βίδες στερέωσης)

#### Μπουζί ανάφλεξης (Εικ. 5A - B)

Το μπουζί (37) αιφαρείται από την κάτω πλευρά. Αποσυνδέστε το καλώδιο ανάφλεξης, λασκάρετε το παξιμάδι στερέωσης και τοποθετήστε ένα καινούριο μπουζί.

#### Βάνα αερίου (Εικ. 1 - 2 - 3)

Λασκάρετε τους κοχλιωτούς συνδέσμους των σωληνώσεων του αερίου και του θερμοστοιχείου, στην συνέχεια λασκάρετε τις βίδες στερέωσης της τροφοδοσίας στην ράμπα αερίου και τοποθετήστε μια καινούρια βάνα.

#### Θερμοστοιχείο (Εικ. 1 - 2 - 3 και 5A - 5B)

Λασκάρετε τους κοχλιωτούς συνδέσμους που στερεώνουν το θερμοστοιχείο στον έξοπλισμό (βάνες, βαλβίδες) του αερίου και στον καυστήρα πιλότο. Τοποθετήστε το καινούριο ανταλλακτικό.

Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

**Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων του συστήματος τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.**

EL

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Σας συμβουλεύουμε να βεβαιώστε ότι η συσκευή έχει σωστά και κατάλληλα εγκατασταθεί. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση.

Πριν την θέση σε λειτουργία, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΙΡΟΣΕΞΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς περί διατάξεων ασφαλείας. Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας αερίου στο τέλος της χρήσης και κυρίως κατά την συντήρηση και την επισκευή.

#### Πρώτη χρήση της πλάκας ψησίματος

Σημαντικό!

Πριν από την πρώτη χρήση, είναι απαραίτητο να καθαρίσετε επιμελώς την επιφάνεια της πλάκας ψησίματος με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό, ούτω σώστε να αιφαρέστε ενδεχόμενα ίχνη αντισκουριακού υλικού που εφαρμόζεται στο εργοστάσιο. Στη συνέχεια στεγνώστε με

ένα καθαρό πανί.

### ΑΝΑΦΛΕΞΗ

#### Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (Εικ. 6)

Πατήστε το πόμολο (4) και περιστρέψτε το αριστερόστροφα στη θέση "πιλότο" (3). Κρατήστε τη λαβή πατημένη και συγχρόνως ενεργοποιήστε επανειλημμένα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη ανάφλεξης (6) μέχρι που ανάβει η φλόγα πιλότου, η οποία θα φανεί από το άνοιγμα (10) που βρίσκεται στο ταμπλό. Κρατήστε ακόμα για 15-20 δευτερόλεπτα την λαβή πατημένη. Εάν αφού έλευθερώστε τη λαβή σβήνει η φλόγα πιλότου, επαναλαμβάνετε την ανάφλεξη.

#### Άναμμα του κυρίου καυστήρα και ρύθμιση της θερμοκρασίας (Εικ. 6)

Για το άναμμα του κυρίου καυστήρα περιστρέψτε περεταίρω το πόμολο αριστερόστροφα μέχρι τη επιθυμητή θερμοκρασία.

Ο θερμοστάτης παρουσιάζει τις εξής θέσης θερμότητας, από **1** έως και **6**; Οι ενδεικτικές τιμές της θερμοκρασίας για την κάθε θέση είναι:

Θέση	βαθμοί °C
<b>1</b>	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260

### ΣΒΗΣΙΜΟ

#### Σβήσιμο κατά την κανονική λειτουργία (Εικ. 6)

Εάν πρέπει να σβήσετε μόνο τους κύριους καυστήρες, γυρίστε την βοηθητική λαβή στην θέση **5**; με την λαβή σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότου. Για να απενεργοποιήσετε εντελώς την ολόκληρη εγκατάσταση, περιστρέψτε το πόμολο στη θέση **6/0**.

#### Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης ή/και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας

Σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας της συσκευής ή σε περίπτωση βλάβης ή ανώμαλης λειτουργίας, κλείστε την βάνα σύνδεσης με το δίκτυο αερίου που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας κάποιο από τα κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

### ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφίστε την κρυστώ.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.



Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πίστα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. Μην χρησιμοποιήστε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ (στίρπη του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιήστε βούρτσες, σύρματα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που ενδέχεται να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς, για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές. Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite). Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλτε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



**Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)".**

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευή ή στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά από τα άλλα απόβλητα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση.

Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- a) Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευήν.
- β) Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευεθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβαίνει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δυνατότητα να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- γ) Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευεθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βοηθούν στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

**EL**

**Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.**

### ΕΓΓΥΗΣΗ

**ΕΤΑΙΡΙΑ:** \_\_\_\_\_

**ΟΔΟΣ:** \_\_\_\_\_

**Τ.Κ.:** \_\_\_\_\_ **ΠΟΛΗ:** \_\_\_\_\_

**ΠΕΡΙΟΧΗ:** \_\_\_\_\_ **ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ:** \_\_\_\_\_

**ΜΟΝΤΕΛΟ** \_\_\_\_\_

**ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ** \_\_\_\_\_

### Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν. χωρίς να διακιβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγγειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.



## Návod k použití

---

Rozměry	<b>136</b>
Technické údaje	<b>138</b>
Instalační pokyny	<b>140</b>

---



## OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE PLUS 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š x H x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
<b>G6FL3B</b>	Opékací deska hladká, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Opékací deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Opékací deska drážkovaná, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Opékací deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Opékací deska hladká, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Opékací deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Opékací deska drážkovaná, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Opékací deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE MACROS 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š x H x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
<b>G7FL4B</b>	Opékací deska hladká, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Opékací deska drážkovaná, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Opékací deska hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Opékací deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š x H x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
<b>G9FL4M</b>	Opékací deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Opékací deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Opékací deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Opékací deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š x H x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, stolní provedení	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Opékací deska drážkovaná compound, stolní provedení	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Opékací deska 2/3 hladká 1/3 drážkovaná compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Opékací deska drážkovaná compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š x H x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Opékací deska drážkovaná compound	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Opékací deska drážkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š x H x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Opékací deska hladká compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Opékací deska drážkovaná compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Opékací deska hladká compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Opékací deska drážkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Opékací deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



**MAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE PLUS 600**

## DADOS TÉCNICOS

**CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE MACROS 700**

DADOS TÉCNICOS

ESTILO DE COBERTURA A CÁSOS CÉRTE MAXIMA 200

DADOS TÉCNICOS



## CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S700

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MΟΔΕΛΟ	Pοτένια Νομιναλή		Pοτένια Νομιναλή		Consumo GPL		Consumo Μετάνια		Consumo Μετάνια		Consumo gás rede 610		Consumo gás rede 610		Consumo gás rede 610		Consumo gás rede 610		
	kW	kW	kg/h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h							
SG7FLAB/CPD - SG7FRAB/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1				1	6,9	2,55T
SG7FLBB-2/CPD - SG7FRBB-2/CPD - SG7FMBB-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1				2	6,9	2,55T

## CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S900 / LX900 TOP

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MΟΔΕΛΟ	Pοτένια Νομιναλή		Pοτένια Νομιναλή		Consumo GPL		Consumo Μετάνια		Consumo Μετάνια		Consumo gás rede 610		Consumo gás rede 610		Consumo gás rede 610		Consumo gás rede 610		
	kW	kW	kg/h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h							
SG9FLAN/CPD - SG9FR4W/CPD - LXGFF4/CPD - LXGFF14/CPD - LXGFFR4/CPD - SG9FLBM-2/CPD - SG9FRBM-2/CPD - SG9FLMB-2/CPD - LXGFFLBM-2/CPD - LXGFFELB-2/CPD - LXGFFRBM-2/CPD - LXGFFELB-2/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1				1	10	2,55T
SG9FLBB-2/CPD - SG9FRBB-2/CPD - LXGFFBB-2/CPD - SG9FLMB-2/CPD - LXGFFLMB-2/CPD - LXGFFELB-2/CPD - LXGFFRBB-2/CPD - LXGFFELB-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1				2	10	2,55T



## INSTALAČNÍ POKYNY

### POZOR!

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

### DESCRICAÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Vnější obložení z nerezové oceli AISI 304 nebo AISI 430. Speciální ocelová deska v hladkém nebo vroubkovaném provedení, opatřená bočními a zadními ochranami před střikajícím tukem nebo boční zásuvkou na olej. Há také uma caixa para recolher molhos de aço inoxidável. O aquecimento da chapa é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. Zapalovací hořák s pojistkou a termočlánkem. A regulação da temperatura é possível mediante torneiras específicas equipadas com dispositivos de segurança. Modely se dvěma moduly mají dvě oddělené varné plochy s nezávislými ovladači pro regulaci teploty.

### PREDISPOSIÇÃO

#### Local de instalação

Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos. Je třeba dodržet minimální vzdálenost 150 mm pro boční panely a 150 mm pro zadní část spotřebiče.

**Stěny v blízkosti zařízení (stěny, dekorace, kuchyňské skřínky, dekorativní úpravy atd.) musí být z nehořlavého materiálu.**

Spotřebiče ve stolním provedení položte na stůl nebo na plochu z nehořlavého materiálu. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na placa técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases".

#### Disposições legais, regras técnicas e directrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições IEC em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

### INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

#### Procedimentos de instalação

Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

#### Conexão do gás

A conexão com a entrada de 3/4" G ou 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas.

#### Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela "DADOS TÉCNICOS") aparelhos a gás de tipo "A1": Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos o dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior. Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela "DADOS TÉCNICOS", com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

### COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

#### Operações preliminares à colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de proteção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente e usando um pano húmido e, então, secar com um pano limpo.

#### Colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrário, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

#### Verificação da potência

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.



A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na placa do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".

A pressão de alimentação do gás deve estar dentro dos campos indicados na tabela dos queimadores.

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento.

Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível efectuá-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico".

De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

#### Controlo da pressão de entrada (Obr. 1 - 2 - 3)

A pressão de entrada deve ser medida com um manômetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manômetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (22) hermeticamente.

**IMPORTANTE:** A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

#### Controlo da potência conforme o método volumétrico

Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor **E**, calculado dessa forma

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

#### Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o reductor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

#### Controlo da chama piloto

Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injetor é adequado para o tipo de gás.

#### Controlo do ar primário (Obr. 4A)

Regulační provedte pomocí Venturiho trubice tak, že nastavíte hodnotu „A“ uvedenou v tabulce „HOŘÁKY“ a zkontrolujete vzhled plamene, který musí být homogenní a tichý a musí obsahovat dostatečné množství vzduchu.

#### Controlo das funções

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

#### Advertências para o instalador

- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregá-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

#### Funcionamento com outros tipos de gases

Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário o uso dos bicos adequados para o queimador, conforme a tabela QUEIMADORES. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gases, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são postos numa embalagem fornecida com o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação das funções do aparelho, como descrito no parágrafo "Controlo das funções". Depois de alterar a predisposição, indicar na placa de dados o novo tipo de gás.

#### Substituição dos bicos do queimador principal (Obr. 4A - 4B)

Para trocar o bico (30), extraír a caixa para recolher molhos e afrouxar os parafusos de fixação do painel de comandos. Retirar o painel. Com uma chave adequada, desaparafusar o bico do seu suporte e substituir o bico por um novo (vide tabela "QUEIMADORES"). Se necessário, empurrar para trás a manga de regulação do ar, afrouxando o parafuso (39); dessa forma, a substituição é facilitada. Depois de montar o bico novo, restabelecer a distância do ar primário "A" (vide tabela "QUEIMADORES").

#### Regulação da chama piloto (Obr. 5A - 5B)

A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:

- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação.
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.º 14) e recuperar o bicone (n.º 15) e o bico piloto (n.º 16).
- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca de fixação do bicone (n.º 14) com o respectivo bicone (n.º 15).

#### Regulace minima PEL 25ST pro modely s termostatem (Obr. 1)

Regulační šroub minima (20) je nutné seřítit poté, co jste odstranili ovládací panel, a to následujícím způsobem:

- v případě použití LPG musí být šroub zcela utažený;
- v případě použití metanu:
  - 1- Identifikujte ovládací knoflík odpovídající příslušnému ventilu.



- 2- Zapalte hořák, nastavte maximální teplotu a po jejím dosažení nastavte teplotu na minimum.
- 3- Snižte přívod plynu na minimum pomocí šroubu (20); odšroubováním zvýšíte a zašroubováním snížíte množství přiváděného plynu.
- 4- Jakmile nastavíte plamen vhodný pro provoz při minimu, zkontrolujte, jestli nastavené minimum odpovídá hodnotě stanovené v tabulce hořáků.
- 5- Jestliže je výkon nižší než hodnota uvedená v tabulce, znova odšroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.
- 6- Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, znova zašroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.

#### **Regulace minima PEL 21 pro modely bez termostatu**

(Obr. 2)

Consultando a tabela “QUEIMADORES”, regular o parafuso do mínimo (20) da seguinte forma:

- para o funcionamento com gás líquido, parafusar o parafuso de regulação do mínimo até o encosto;
- para o funcionamento com gás metano:
  - 1- Localizar o botão da torneira correspondente.
  - 2- Ascender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
- 3- Regular a capacidade do mínimo através do parafuso 20 (Obr. 1-2), desaparafusando aumenta-se e parafusando diminui-se a capacidade.
- 4- Depois de alcançar a chama considerada adequada para a função de mínimo, verificar se ela corresponde à capacidade do mínimo indicada na tabela “DADOS TÉCNICOS”, a verificação deve ser feita conforme o “método volumétrico” já descrito acima, ou seja:
- 5- Ler o contador do gás e simultaneamente accionar o cronómetro.
- 6- Depois de um intervalo de tempo suficientemente longo, por exemplo, 10 minutos, parar o cronómetro e ler novamente o contador.
- 7- Calcular quanto gás passou durante os 10 minutos (a diferença entre as duas leituras) por ex., leitura 1<sup>a</sup> - leitura 2<sup>a</sup> = 30 litros (0,03m<sup>3</sup>).
- 8- Calcular então a potência ao mínimo, aplicando a fórmula do método volumétrico (parágrafo anterior). Potência (kw) = consumo (m<sup>3</sup>/h) por poder calorífico do metano
- 9- Se a potência for inferior ao valor da tabela, desaparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
- 10-Se a potência for superior ao valor da tabela, parafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

## **MANUTENÇÃO**

### **Atenção!**

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação, desconectar o aparelho da rede de gás.

Executar as seguintes operações de manutenção pelo menos uma vez todos os anos:

- verificação do funcionamento de todos os dispositivos

de regulação e segurança;

- controlo do funcionamento dos queimadores:
  - accionamento;
  - segurança da combustão;
- zkontrolujte, jestli je celý okruh odvodu plynu bez závad

Se for necessária a limpeza do queimador principal, agir da seguinte forma (Obr. 4A - 4B):

- a) retirar os botões de comando, a caixa para recolher os molhos e o painel depois de desaparafusar os parafusos de fixação;
- b) liberar o tubo do gás do encaixe dos bicos desaparafusando a junta de parafuso (28) específica;
- c) odšroubujte upevňovací šrouby plechu na čelní straně hlavního hořáku.

O queimador principal pode ser extraído para a limpeza. Limpar cuidadosamente as aberturas de saída do queimador com o auxílio de um instrumento ou de um palito com diâmetro adequado. Ao repor o queimador, prestar atenção para enfiá-lo correctamente, com o lado traseiro no encaixe da câmara de combustão.

### **LISTA E SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO ACONSELHADAS**

**USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!**

Para substituir as seguintes peças, extrair em primeiro lugar os botões de comando, retirar a caixa para recolher molhos e retirar o painel de comandos (depois de afrouxar os parafusos de fixação).

### **Vela de ignição** (Obr. 5A - 5B)

A vela (37) é extraída por baixo. Soltar o cabo de ignição, afrouxar a porca de fixação e inserir uma nova vela.

### **Torneira do gás** (Obr. 1 - 2 - 3)

Afrroxar as juntas de parafuso dos tubos do gás e do termopar, afrouxar então os parafusos de fixação da alimentação na rampa de gás e inserir uma nova torneira.

### **Termopar** (Obr. 1 - 2 - 3 e 54 - 5B)

Afrroxar as juntas de parafuso que fixam o termopar na estrutura (torneiras, válvulas) do gás e no queimador piloto; inserir a nova peça.

Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.

### **ADVERTÊNCIA**

Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos.

## **INSTRUÇÕES DE USO**

### **COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO**



O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado. Recomendamos que o utilizador verifique se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea. O fabricante não responde por danos provocados por uma má instalação, manutenção imperfeita, imperícia de uso.

Antes de colocar em função o aparelho, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE USO DESTE MANUAL, prestando atenção especial às normas relativas aos dispositivos de segurança.

### Primeira cozedura com a chapa

Importante!

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, é preciso limpar cuidadosamente a superfície da chapa com água morna e detergente, usando um pano macio para eliminar qualquer resíduo de anticorrosivo aplicado na fábrica; enxugar com um pano limpo.

### ACCIONAMENTO

#### Accionamento do queimador piloto (Obr. 6)

Stiskněte ovládací knoflík (4) a otočte ho proti směru hodinových ručiček do polohy „zapálení“ (3). Manté-lo pressionado e, simultaneamente, accionar diversas vezes o botão do acendedor piezoelectrónico (6) até que se acenda a chama piloto, visível através da abertura (10) localizada no painel. Manter o botão pressionado por cerca de outros 15-20 segundos; se a chama piloto apagar depois da liberação do botão, repetir a operação de accionamento.

#### Zapálení hlavního hořáku a regulace teploty (Obr. 6)

Hlavní hořák zapálíte otočením ovládacího knoflíku do polohy odpovídající potřebné teplotě.

O termostato é marcado com posições de 1 a 7 ; os valores indicativos da temperatura para cada posição são os seguintes:

Posição	graus °C
1	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

### DESACTIVAÇÃO

Desactivação durante o funcionamento normal, se for preciso desactivar apenas os queimadores principais, girar o botão de serviço até a posição 1 ; nesta posição, permanecerá acesa apenas a chama piloto. Pro vypnutí celého zařízení otočte ovládací knoflík do polohy 0/0.

### Comportamento em caso de falha e de prolongada interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas

com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

### CUIDADOS COM O APARELHO

#### ATENÇÃO!

Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração. As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho. Não usar escovas, lã de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lãs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbright). Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.



## INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



**Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014  
"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEZZ".**

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- a) Prámo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- b) Výrobce, chápáný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEZZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- c) Výrobce, chápáný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEZZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

**Nezákonné odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.**

**CS**

### ZÁRUČNÍ LIST

**VÝROBCE:** \_\_\_\_\_

**ULICE:** \_\_\_\_\_

**PSČ:** \_\_\_\_\_ **OBEC:** \_\_\_\_\_

**OKRES:** \_\_\_\_\_ **DATUM INSTALACE:** \_\_\_\_\_

**TYP:** \_\_\_\_\_

**VÝROBNÍ ČÍSLO** \_\_\_\_\_

### **UPOZORNĚNÍ**

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoli případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku. Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.



## Návod na použitie

---

Rozmery	<b>146</b>
Technické údaje	<b>148</b>
Pokyny pre inštaláciu	<b>150</b>

---



## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA PLUS 600

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>G6FL3B</b>	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Opekacia doska kombinovaná hladká/vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA MACROS 700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>G7FL4B</b>	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Opekacia doska hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

SK

## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA MAXIMA 900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>G9FL4M</b>	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Opekacia doska piastra hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, stolné prevedenie	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Opekacia doska vrúbkovaná compound, stolné prevedenie	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Opekacia doska 2/3 hladká 1/3 vrúbkovaná compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Opekacia doska vrúbkovaná compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Opekacia doska chrómovaná hladká compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Opekacia doska vrúbkovaná compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Opekacia doska chrómovaná hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Opekacia doska vrúbkovaná compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Opekacia doska vrúbkovaná compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Opekacia doska vrúbkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA PLUS 600

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G20	Správanie G30/31	Správanie metánu G20	Správanie metánu G25,1	Správanie metánu G25	Správanie metánu G27	Správanie mísitelného plynu G10	Správanie mísitelného plynu G20	Správanie metánu G2,350	Správanie metánu G2,350	Spomienky na mísitelný plyn G10	Spomienky na mísitelný plyn G20	Typ konštrukcie	Hod. OFEK/CH double DOKA séria 600 / DOKA séria 700 / DOKA séria 900	Hod. OFEK/CH double DOKA séria 600 / DOKA séria 700 / DOKA séria 900	Kohútik / Ventil	
	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	°	°	n°	n°
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FM6M	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8				21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8				25 ST

DOPRAVACIA DOSKA PIJNOVÁ SÉBIA MACBOS ZOO

TECHNICKÉ ÚDAJE

卷之三

MODEL	Nominálny výkon			Nominálny výkon			Spotreba PG metánu G23/G25/G31			Spotreba PG metánu G23/G25/G31			Spotreba metánu G27/G30/G35			Spotreba metánu G27/G30/G35			Typ konštrukcie			Hod. OPERÁCIA DOKA séria 600			Hod. OPERÁCIA DOKA séria 700			Kohútik / Ventil		
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1														1	10	215	
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1														2	10	215	
G9FLAM/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1														1	10	255T	



## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S700

## TEXNIKA XAPAKTHPIΣTIKA

MODEL	Nominálny výkon kW	Nominálny výkon kg/h	Spotreba LG G30/31	Spotreba metánu G20 m <sup>3</sup> /h	Spotreba metánu G25 - G25.1	Spotreba metánu G27 G10	Spotreba miestného plynu G10	Spotreba miestného plynu G10	Spotreba miestného plynu G10	Typ konštrukcie	Hod. OPERACIA DOSKA séria 600 double	Hod. OPERACIA DOSKA séria 700 double	Kohútik / Ventil
SG7FLAB/CPD - SG7FRAB/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1
SG7FBB-2/CPD - SG7FRBB-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1

## OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S900 / LX900 TOP

## TEXNIKA XAPAKTHPIΣTIKA

MODEL	Nominálny výkon kW	Nominálny výkon kg/h	Spotreba LG G30/31	Spotreba metánu G20 m <sup>3</sup> /h	Spotreba metánu G25 - G25.1	Spotreba metánu G27 G10	Spotreba miestného plynu G10	Spotreba miestného plynu G10	Spotreba miestného plynu G10	Typ konštrukcie	Hod. OPERACIA DOSKA séria 600 single	Hod. OPERACIA DOSKA séria 700 single	Kohútik / Ventil
SG9FLAM - SG9FRAM	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1
SG9FLBM-2 - SG9FRBM-2 - SG9FMBM-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1



## POKYNY PRE INŠTALÁCIU

### POZOR!

Obrázky uvedené v kapitole sa nachádzajú na prvých stranach tejto príručky.

### POPIS SPOTREBIČA

Pevná ocelová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajšie obloženie z nerezovej ocele AISI 304 alebo AISI 430. Špeciálna ocelová doska v hladkom alebo vrúbkovanom prevedení, vybavená bočnými a zadnými ochranami pred striekajúcim tukom alebo bočnou zásuvkou na olej. Spotrebič je okrem toho vybavený zásuvkou na zber tuku, ktorá je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele. Platňa je zahrievaná prostredníctvom horákov vyrobených z chrómowanej ocele rúrkovitého tvaru, ktoré sú odolné voči tepelnej alebo mechanickej námahe. Zapaľovací horák s poistkou a termočlánkom. Teplotu si môžete nastaviť pomocou príslušných ventilov, ktoré sú vybavené bezpečnostnými prvkami. Modely s dvoma modulmi majú dve oddelené varné plochy s nezávislými ovládačmi pre reguláciu teploty.

### PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA INŠTALÁCIU

#### Miesto inštalácie

Doporučujeme umiestniť zariadenie doobre vetranej miestnosti najlepšie pod digestor. Zariadenie môžete nainštalovať ako samostatne stojaci spotrebič alebo ho môžete umiestniť vedľa iných spotrebičov. Je potrebné dodržať minimálnu vzdialenosť 150 mm pre bočné panely a 150 mm pre zadnú časť spotrebiča.

#### Steny v blízkosti zariadenia (steny, dekorácie, kuchynské skrinky, dekoráčne povrchy atď.) musia byť vyrobené z nehorlavého materiálu.

Spotrebiče v stolovom prevedení položte na stôl nebo na plochu z nehorlavého materiálu. Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či informácie o plyne uvedené na technickom štítku zariadenia súhlasia s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V prípade, že je zariadenie určené pre iný typ plynu, prečítajte si odstavec „Použitie s inými typmi plynu“.

#### Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s inštaláciou zariadenia dodržiйте nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- pokyny dodávateľa plynu;
- platné opatrenia IEC;
- pokyny požiarnikov.

### INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musia vykonávať firmy, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s

platnými právnymi predpismi. Najskôr si vyžiadajte posudok miestneho dodávateľa plynu.

#### Inštaláčny postup

Správne vyrovnanie zariadenia dosiahnete výškovo nastaviteľnými nožičkami.

#### Pripojenie plynu

Prívodná hadica plynu môže byť pripojená k vývodu 3/4" G alebo 1/2" G na spotrebič bud' napevno alebo s možnosťou odpojenia (v tomto prípade musíte použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom). Ak pre pripojenie použijete ohybné hadice z nehrdzavejúcej ocele, tieto musia zodpovedať platným právnym predpisom. Po dokončení pripojenia skontrolujte tesnosť hadic tak, že použijete príslušný sprej na zisťovanie únikov plynu.

#### Odvod dymových plynov

Spotrebiče musia byť umiestnené v miestnostiach, ktoré sú prispôsobené na odvod dymových plynov v súlade s inštaláčnymi predpismi a nariadeniami. Zariadenia predstavujú plynové zariadenia typu „A1“ (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“): Tieto zariadenia nie sú určené pre pripojenie na potrubie pre odvod dymových plynov. Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných štruktúr, ktoré sú prepojené s funkčným komínom alebo vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia.

V prípade, že sa tu tieto uvedené systémy nenachádzajú, môžete použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zariadenie musí zaistovať výmenu vzduchu potrebnú pre ochranu zdravia obsluhy zariadenia.

### INŠTALÁCIA

#### Prípravné práce

Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Potom starostlivo vyčistite pracovnú plochu a vonkajšie časti zariadenia pomocou vlhkej handričky namočenej do teplej vody s čistiacim prostriedkom a následne ho utrite čistou suchou utierkou.

#### Uvedenie do prevádzky

Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa vlastnosti zariadenia (kategória a typ použitého plynu) zhodujú s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V opačnom prípade je nevyhnutné použiť iný typ plynu (viď odstavec „Použitie s inými typmi plynu“). Pri uvádzaní do prevádzky sa riadte podľa pokrov uvedených v návode na použitie.



## Kontrola výkonu

Pre nominálny výkon použite trysky, ktoré sa nachádzajú na zariadení.

Môžu existovať dva typy výkonu:

- nominálny, uvedený na štítku zariadenia
- znižený.

Referenčné údaje trysiek sú uvedené v tabuľke „HORÁKY“.

Tlak prívodného plynu musí zodpovedať rozsahu údajov uvedenému v tabuľke horákov.

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny s inými hodnotami.

Ak si želáte vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, môžete ju vykonať pomocou plynometru podľa tzv. „volumetrickej metódy“.

Vo všeobecnosti však stačí vykonať kontrolu správnej funkcie trysiek.

## Kontrola prívodného tlaku (obr. 1 - 2 - 3)

Prívodný tlak musíte merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar). Vytiahnite skrutku (22) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku znova hermeticky zaskrutkujte (22).

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Pri kontrole tlaku musia byť všetky plynové zariadenia pripojené a funkčné.

## Kontrola výkonu podľa volumetrickej metódy

Pomocou plynometra a chronometra môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon horáku}}{\text{Výrevnosť plynu}}$$

Je dôležité, aby bolo meranie výkonu vykonané vo chvíli, keď je zariadenie v inertnom stave (ustálený stav).

Výkon horáku, nominálny a znižený, vypočítaný podľa nominálnej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke „HORÁKY“. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

## Kontrola prevádzky

Skontrolujte, či použité trysky zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke „HORÁKY“. Skontrolujte, či je kapacita použitého redukčného ventilu väčšia ako spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte, či bolo použité vhodné potrubie na prívod plynu.

## Kontrola zapaľovacieho horáka

Pre správnu reguláciu plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade skontrolujte, či ste použili správny injektor pre daný typ plynu.

## Kontrola primárneho vzduchu (Obr. 4A)

Reguláciu vykonávajte pomocou Venturiho trubice tak, že nastavíte kvótu „A“ uvedenú v tabuľke „HORÁKY“ a overíte vzhľad plameňa, ktorý sa musí vyznačovať homogénosťou, dobru vzdušnosťou a tichotou.

## Kontrola funkcií

- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáka aj v prípade, že je zapnutý na minimum

## Upozornenia pre inštalatéra

- Vysvetlite a predvedte užívateľovi funkcie a obsluhu zariadenia podľa uvedených pokynov a dajte mu návod na použitie zariadenia.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie. Je preto nevyhnutné, aby užívateľ opäťovne skontroloval jednotlivé funkcie zariadenia.

## Použitie s inými typmi plynu

Ak chcete prejsť na iný typ plynu, napr. metán alebo kvalitný plyn, musíte použiť trysky vhodné pre príslušný horák tak, ako je to uvedené v tabuľke HORÁKY. Trysky horákov pre iné typy plynu, na ktorých je uvedený príslušný priemer v stotinách milimetrov, nájdete vo vrecku, ktoré tvorí súčasť dodávky zariadenia. Po dokončení príslušných zmien skontrolujte funkcie zariadenia tak, ako je to opísané v odstavci „Kontrola funkcií“. Po zmene predloženie uvedte na štítku nový typ plynu.

## Výmena trysky hlavného horáku (obr. 4A - 4B)

Pre výmenu trysky (30) vytiahnite zásuvku na tuk a uvoľnite skrutky, pomocou ktorých je upevnený ovládací panel. Odstráňte ovládací panel. Pomocou vhodného klúča odskrutkujte trysku a vymenite ju za novú (vid' tabuľku „HORÁKY“). V prípade potreby uvoľnite skrutku (39) a zatlačte reguláčnu objímku vzduchu smerom dozadu; týmto spôsobom ulahčíte výmenu trysky. Po namontovaní novej trysky obnovte vzdialenosť primárneho vzduchu „A“ (vid' tabuľku „HORÁKY“).

## Nastavanie zapaľovacieho horáka (obr. 5A - 5B)

Zapaľovací horák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operácia je výmena trysiek podľa typu plynu, ktorý máte k dispozícii:

- Odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládaciu dosku.
- Odskrutkujte prítačnú maticu (č. 14) a odoberte dvojkužel (č. 15) a zapaľovaciu trysku (č. 16).
- Vymenite trysku pomocou vhodnej trysky podľa tabuľky „HORÁKY“.
- Po výmene zapaľovacej trysky naskrutkujte prítačnú maticu (č.14) na príslušný dvojkužel (č.15)

## Minimálna regulácia PEL 25ST pre modely s termostatom (Obr. 1)

Reguláčnu skrutku minima (N) je potrebné nastaviť po tom, ako ste odstránili ovládací panel, a to nasledujúcim spôsobom:

- v prípade použitia LPG musí byť skrutka celkom utiahnutá;
- v prípade použitia metánu:
  - 1- Identifikujte ovládací gombík zodpovedajúci príslušnému ventilu.
  - 2- Zapnite horák, nastavte maximálnu teplotu a po jej



- dosiagnutí ju vráťte na minimum.
- 3- Znižte prívod plynu na minimum pomocou skrutky N; odskrutkovaním zvýšte a zaskrutkovaním znižte množstvo privádzaného plynu.
  - 4- Akonáhle nastavíte plameň vhodný na prevádzku príminime, skontrolujte či nastavené minimum zodpovedá hodnote uvedenej v tabuľke horákov.
  - 5- Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, znova odskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.
  - 6- Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, znova zaskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.

#### **Minimálna regulácia PEL 21 pre modely bez termostatu** (Obr. 2)

- S odkazom na tabuľku „HORÁKY“ nastavte regulačnú skrutku minima (20) nasledujúcim spôsobom:
- v prípade použitia kvapalného plynu zaskrutkujte regulačnú skrutku na doraz;
  - v prípade použitia metánu:
    - 1- Identifikujte ovládač príslušného kohútika.
    - 2- Zapnite horák a nastavte ho na minimum.
    - 3- Pomocou skrutky 20 (obr. 1-2) nastavte prívod plynu; otáčaním v smere hodinových ručičiek znižte a proti smeru hodinových ručičiek zvýšte množstvo privádzaného plynu.
  - 4- Akonáhle nastavíte plameň vhodný pre prevádzku pri minime, skontrolujte, či nastavené minimum zodpovedá hodnote stanovenej v tabuľke „TECHNICKÉ ÚDAJE“; kontrolu vykonajte podľa „volumetrickej metódy“, t.j.:
  - 5- Prečítajte si hodnotu na plynometri a súčasne zapnite chronometer.
  - 6- Po dostačočne dlhej dobe (napr. 10 minút) zastavte chronometer a znova si prečítajte hodnotu na plynometri.
  - 7- Spočítajte objem plynu za uplynulých 10 minút (rozdiel medzi dvoma hodnotami plynometri); príklad: 1. hodnota - 2. hodnota = 30 litrov (0,03m<sup>3</sup>).
  - 8- Vypočítajte výkon pri minime za použitia vzorca volumetrickej metódy (predchádzajúci odstavec). Výkon (kw) = spotreba (m<sup>3</sup>/h) pre výhrevnosť metánu
  - 9- Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, odskrutkujte o niečo viac regulačnú skrutku minima a zopakujte kontrolu.
  - 10-Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, zaskrutkujte o niečo viac regulačnú skrutku minima a zopakujte kontrolu. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litrov x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

SK

## **ÚDRŽBA**

#### **Pozor!**

Pred vykonaním akéhokoľvek zásahu spojeného s údržbou alebo opravou odpojte zariadenie od prívodu plynu a elektrickej energie.

Asoň raz do roka vykonajte nižšie uvedené zásahy spojené s údržbou:

- kontrola správnej funkcie všetkých regulačných a bezpečnostných zariadení;
- kontrola správnej funkcie horákov:
  - zapálenie;
  - bezpečné spalovanie;
- skontrolujte, či je celý okruh odvádzania plynu bez porúch.

V prípade potreby vyčistiť horáky varnej dosky postupujte nasledujúcim spôsobom (obr. 4A - 4B):

- a) odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládacie gombíky, zásuvku na tuk a ovládací panel;
- b) po odskrutkovaní príslušného skrutkového spoja (28) odpojte plynové potrubie od držiakov trysiek;
- c) odskrutkujte upevňovacie skrutky plechu na prednej strane hlavného horáka.

Hlavný horák môžete vytiahnuť a vyčistiť. Starostlivo vyčistite výstupné otvory horákov pomocou nástroja alebo tyčky príslušného priemeru. Pri opäťovnej montáži horáku dávajte pozor na to, aby ste ho správne nasadiли, t.j. zadnú stranu musíte zasunúť do príslušnej drážky spalovacej komory.

#### **ZOZNAM A VÝMENA ODPORÚČANÝCH NÁHRADNÝCH DIELOV**

**POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM.** Výmenu náhradných dielov môžu vykonávať len autorizovaní pracovníci!

Pre výmenu nasledujúcich dielov najskôr odoberte ovládacie gombíky, potom vytiahnite zásuvku na tuk a odstráňte ovládací panel (po uvoľnení príslušných upevňovacích skrutiek).

#### **Zapalovacia sviečka** (obr. 5A - 5B)

Sviečka (37) sa vyťahuje zospodu. Odpojte zapalovací kábel, uvoľnite upevňovaci maticu a zasuňte novú sviečku.

#### **Plynový kohútik** (obr. 1-2-3)

Uvoľnite skrutkové spojky plynového potrubia a termočlánku, uvoľnite upevňovaci spojku prívodu k plynovej rampe a nasadte nový kohútik.

#### **Termočlánok** (obr. 1-2-3 a 5A - 5B)

Uvoľnite skrutkové spojky, ktorími je termočlánok pripojený k výstroju (kohútiky, ventily) plynu a k zapalovalciu horáku; zasuňte nový diel.

Po výmene príslušných dielov namontujte v správnom poradí ovládací panel a príslušné diely.

#### **UPOZORNENIE**

**Po výmene dielov pre prívod plynu vykonajte kontrolu tesnosti a funkcie rôznych prvkov.**

## **NÁVOD NA OBSLUHU**

#### **UVEDENIE DO PREVÁDZKY**

Spotrebič je určený na profesionálne použitie kvali-



fikovaným personálom. Užívateľovi doporučujeme skontrolovať, či došlo k správnej inštalácii spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nedokonalou údržbou alebo neznalosťou pri používaní.

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si POZORNE PREČÍTAJTE POKYNY PRE POUŽITIE UVEDENÉ V TEJO BROŽÚRE. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným zariadeniam. Po dokončení používania, a predovšetkým počas operácií spojených s údržbou a opravou, vždy zatvorte kohútiky pre prívod plynu.

#### Pred prvým použitím dosky

Dôležité upozornenie!

Pred použitím zariadenia niekoľkokrát starostivo vyčistite povrch opekacej dosky pomocou vlažnej vody, čistiaceho prostriedku a ľahkej handričky tak, aby ste odstránili všetky stopy prostriedku proti hrdzi, ktorý bol na spotrebči nanesený výrobcom. Potom spotrebči vysušte čistou handričkou.

#### ZAPÁLENIE

##### Zapálenie zapalovacieho horáka (Obr. 6)

Slačte ovládaci gombík (4) a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do polohy „zapálenie“ (3). Držte ovládaci gombík stlačený a súčasne niekolokrát za seba sláchte tlačidlo piezoelektrického zapalovača (6), pokiaľ sa nezapáli plameň zapalovacieho horáka, ktorý je viditeľný cez otvor (10) na ovládacom panely.

Držte ovládaci gombík stlačený ďalších 15-20 sekúnd; ak plameň po uvoľnení ovládacieho gombíka zhasne, uvedený postup zopakujte.

##### Zapálenie hlavného horáka a regulácia teploty (Obr. 6)

Hlavný horák zapáliť otočením ovládacieho gombíka do polohy zodpovedajúcej potrebej teplote.

Termostat má polohy od do ; nižšie sú uvedené orientačné hodnoty teploty pre jednotlivé polohy:

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

#### VYPNUTIE

##### Vypnutie počas bežnej prevádzky (Obr. 6)

Ak chcete vypnúť len hlavné horáky, otočte pracovný ovládaci gombík do polohy ; v tejto polohе zostane zapálený iba zapalovací horák. Pre vypnutie celého spotrebiča otočte ovládaci gombík do polohy /○.

#### Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia zariadenia

Ak nebude zariadenie používať dlhšiu dobu alebo v prípade poruchy či závady zatvorte kohútik pre prívod

plynu, ktorý je umiestnený na vonkajšej strane zariadenia. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetrte zariadenie dostupnými prípravkami proti korózii. V prípade poruchy upozornite servisné stredisko.

#### STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

##### POZOR!

Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť. Ocelové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špininy použite etanol, aceton, alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čisticie prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohrozíť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia. Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zlatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia. Z rovnakejho dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi.

Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré súčasne nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabat. Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmigľový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výparu kyseliny solnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podlám. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení zariadenia ho starostivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.



## INFORMÁCIE PRE POUŽÍVATEĽOV PROFESIONÁLNYCH ZARIADENÍ



**V zmysle čl. 24 Nariadenia vlády č. 49 zo 14. marca 2014 "Vykonávanie smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ)".**

Symbol preškrnutého odpadového koša znázornený na zariadení alebo na jeho obale, znamená že výrobok sa na konci jeho životnosti musí zbierať oddelené od ostatných odpadov, aby sa umožnilo jeho vhodné spracovanie a recyklácia. Konkrétnie triedený zber tohto profesionálneho zariadenia, na konci jeho životnosti, zabezpečuje:

- a) Priamo používateľ, v prípade že sa zariadenie uviedlo na trh pred zavedením novej smernice OEEZ a používateľ sa ho rozhodne vyhodiť bez toho aby ho nahradil novým, rovnocenným zariadením, určeným na to isté použitie.
- b) Výrobcu, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajinе EÚ, alebo v krajinе EÚ pod svoju značkou predáva, nové zariadenie ktoré nahradilo to predchádzajúce, v prípade že, súčasne s rozhodnutím zbaviť sa zariadenia na konci jeho životnosti, ktoré bolo uvedené na trh pred zavedením novej smernice OEEZ, si používateľ zakúpi výrobok rovnakého typu, určený na to isté použitie. V poslednom uvedenom prípade môže používateľ žiadať od výrobcu odobratie tohto zariadenia, maximálne do 15. kalendárnych dní, nasledujúcich po dodaní uvedeného nového zariadenia.
- c) Výrobcu, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajinе EÚ, alebo v krajinе EÚ pod svoju značkou predáva zariadenie, v prípade že sa toto zariadenie uviedlo na trh po zavedení novej smernice OEEZ.

Vhodný triedený zber za účelom následného zaslania vyraďaného zariadenia na recykláciu, spracovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, umožňuje vyhnúť sa možným negatívnym vplyvom na prostredie a zdravie a podporuje opäťovné využitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých sa zariadenie skladá.

**Nezákoná likvidácia výrobku zo strany používateľa má za následok uloženie sankcií podľa platných zákoných predpisov.**

**SK**

### ZÁRUČNÝ LIST

**PODNIK:** \_\_\_\_\_

**ULICA:** \_\_\_\_\_

**PSČ:** \_\_\_\_\_ **MESTO:** \_\_\_\_\_

**KRAJ:** \_\_\_\_\_ **DÁTUM INŠTALÁCIE:** \_\_\_\_\_

**MODEL**

**NOMENKLATÚRNE ČÍSLO**

### **UPOZORNENIE**

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si dalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržiavania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnu inštalačiou, manipuláciou, nesprávnu údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



## Használati útmutató

---

Méretek	<b>156</b>
Műszaki adatok	<b>158</b>
Útmutató a beszereléshez	<b>160</b>

---



## GÁZ-FŐZÖLAP PLUS 600-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
<b>G6FL3B</b>	Főzöl lap sima fehér lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Főzöl lap sima fehér krómözött lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Főzöl lap bordázott fehér lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Főzöl lap mobilis sima lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Főzöl lap sima krómözött mobilis lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Főzöl lap bordázott mobilis lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Főzöl lap sima fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Főzöl lap krómözött fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Főzöl lap bordázott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Főzöl lap vegyes sima/bordázott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Főzöl lap sima mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Főzöl lap sima krómözött mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Főzöl lap bordázott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Főzöl lap vegyes sima/bordázott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## GÁZ-FŐZÖLAP MACROS 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
<b>G7FL4B</b>	Főzöl lap sima fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Főzöl lap sima compound fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Főzöl lap bordázott fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Főzöl lap sima mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Főzöl lap sima compound mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Főzöl lap bordázott mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Főzöl lap 2 részes sima fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Főzöl lap sima compound 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Főzöl lap bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Főzöl lap vegyes sima/bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Főzöl lap sima 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Főzöl lap sima compound 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Főzöl lap 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Főzöl lap vegyes sima/bordázott mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

HU

## GÁZ-FŐZÖLAP MAXIMA 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
<b>G9FL4M</b>	Főzöl lap sima mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Főzöl lap sima compound mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Főzöl lap bordázott mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Főzöl lap sima 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Főzöl lap sima compound 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Főzöl lap bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Főzöl lap vegyes sima/bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## GÁZ-FŐZÖLAP S700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, fehér lappal	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, fehér lappal	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, 2 részes fehér lappal	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Főzöl lap vegyes 2/3 sima 1/3 bordázott compound, 2 részes, fehér lappal	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Főzöl lap bordázott compound, 2 részes, fehér lappal	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## GÁZ-FŐZÖLAP S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Főzöl lap bordázott compound, mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Főzöl lap bordázott compound, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## GÁZ-FŐZÖLAP LX900 TOP-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, lappal	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Főzöl lap bordázott compound, lappal	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Főzöl lap sima compound, 2 részes lappal	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Főzöl lap bordázott compound, 2 részes lappal	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Főzöl lap vegyes sima/bordázott compound, 2 részes lappal	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## GÁZ-FŐZÖLAP PLUS 600-AS SZÉRIA

## MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Néleges teljesít-mény	Néleges teljesítetlen fogyasztás	Néleges teljesítetlen fogyasztás	Pogony-budan fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Típus felépítése	Főzölőlap 600-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 700-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 700-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 700-as széria két kapú egysége	
	kW	kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				215
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FM6M - G6FL6M - G6FR6M	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8				215
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				255T
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8				255T

## GÁZ-FŐZÖLAP MACROS 700-AS SZÉRIA

## MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Néleges teljesít-mény	Néleges teljesítetlen fogyasztás	Néleges teljesítetlen fogyasztás	Pogony-budan fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Típus felépítése	Főzölőlap 600-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 700-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 700-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 700-as széria két kapú egysége	
	kW	kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9				215
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FR8M-2 - G7FM8M-2	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9				215
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9				255T
G7FL8B-2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9				255T

## GÁZ-FŐZÖLAP MAXIMA 900-AS SZÉRIA

## MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Néleges teljesít-mény	Néleges teljesítetlen fogyasztás	Néleges teljesítetlen fogyasztás	Pogony-budan fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Metán-gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Városi gáz fogasztás	Típus felépítése	Főzölőlap 600-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 700-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 600-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 700-as széria két kapú egysége	Főzölőlap 900-as széria 700-as széria két kapú egysége	
	kW	kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1				1	10	215
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1				2	10	215
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1				1	10	255T
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1				2	10	255T



## GÁZ-FŐZŐLAP S700-AS SZÉRIA

## MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Néleges teljesítési menny		Néleges teljesítési menny		Metánvíz fogyasztás G20		Metánvíz fogyasztás G27		Városi gáz fogyasztás G110		Városi gáz fogyasztás G120		Városi gáz fogyasztás G2350		Városi gáz fogyasztás G150.1		Főzőlap égő 600-as széria kétáru		Főzőlap égő 600-as széria kétáru		Főzőlap égő 700-as széria kétáru	
	kW	kW	kg/h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SG7FLAB/CPD - SG7FRAB/CPD	6,9	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	1,38	A1				1	6,9			2,55T
SG7FLBB-2/CPD - SG7FRBB-2/CPD - SG7FMBB-2/CPD	13,8	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9			2,55T	

## GÁZ-FŐZŐLAP S900/LX900 TOP-AS SZÉRIA

## MŰSZAKI ADATOK

MODELLO	Néleges teljesítési menny		Néleges teljesítési menny		Metánvíz fogyasztás G20		Metánvíz fogyasztás G27		Városi gáz fogyasztás G110		Városi gáz fogyasztás G110		Városi gáz fogyasztás G2350		Városi gáz fogyasztás G150.1		Főzőlap égő 600-as széria kétáru		Főzőlap égő 600-as széria kétáru		Főzőlap égő 700-as széria kétáru	
	kW	kW	kg/h	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
SG9FLAN/CPD - SG9FR4W/CPD - LXGFF14/CPD - LXGFF4/CPD	10	7,5	8	8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1					1	10	2,55T		
SG9FLBM-2/CPD - SG9FRBM-2/CPD - SG9FMBN-2/CPD - LXGFFRB-2/CPD - LXGFFB-2/CPD - LXGFFMB-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1					2	10	2,55T		



## ÚTMUTATÓ A BESZERELÉSHEZ

### FIGYELEM!

Az fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatók.

### KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A berendezés egy nagyon erős robosztus acélszerkezetből áll, négy darab függőleges irányban szabályozható lábakkal. AISI 304 vagy AISI 430 acél külső burkolat. A különleges acél főzőlap felülete sima vagy csíkozott, acél oldalsó és hátsó fröccsenés elleni védelemmel vagy egy kerületi olajgyűjtő bemélyedéssel rendelkezik. Ehhez lett rendszerezve egy úgy szintén rozsdamentes acélból készült folyadékfelfogó edénytartály. A lap felfűtése csőrendszerű krómözött acélból készült égővel történik, mely minden különböző hőhatásnak, mind, pedig mechanikus behatásoknak kiállóan ellenáll. A készülék biztonsági felszereléssel és hőkioldóval ellátott őrláng égővel rendelkezik. A hőmérséklet szabályozása az ehhez rendszerezett komplétt biztonsági berendezés tartozékként működő szabályzó szelep segítségével történik. A kettős modulos modellek elkülönített sütőzónákkal és független hőmérsékletszabályozó vezérlésekkel rendelkeznek.

### BEÜZEMELÉS

#### Beszerelésének helye

A berendezést lehetőleg egy jól szellőzőt helyiségen, elszívó-készülék kísérete mellett állítsuk fel. A berendezés minden magában, mind, pedig más egységek berendezés készülék egymáshoz rendelése mellett alkalmazható. minden esetben az oldallapotól minimum 150 mm és hátról 150 mm távolságot kell tartani.

#### A berendezés közelében lévő falak (falak, díszek, konyhabútorok, díszítő felületek stb.) nem érhető anyagokból készülhetnek.

A készülék „aszattal” változatát nem gyúlékony anyagból készült asztalra vagy polcra helyezze. Még mielőtt bekötnénk a készüléket, ellenőrizzük le a műszaki adatlapot, megyőződve arról, hogy a rendelkezésre álló gáztípus azonos az előírás szerinti gáz típusával. Abban az esetben, ha a készülék egy eltérő típusú gázzal működne, e vonatkozásban informálódjunk a „működés más típusú gázokkal” című fejezetben.

#### Törvényrendeletek, műszaki előírások, illetve irányelvez

A készülék beszerelését az alábbi előírások betartása mellett kell elvégzni:

- UNI CIG 8723 normatíva
- épületek, illetve ezeknek helyiségeire vonatkozó tüzbiztonsági rendeletek;
- érvényben lévő baleset-megelőzésre vonatkozó rendeletek;
- gázsolgáltató hivatala által közreadott rendeletek;
- érvényben lévő IEC rendeletek;

- érvényben lévő VVF rendeletek.

### BESZERELÉS

A berendezés beszerelését, beállítását illetve karbantartását, a mindenkor érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek, illetve előírások függvényében, az erre felhatalmazott helyi gázsolgáltató vállalat végezheti el.

#### Beszerelési procedurák

A készülék helyes pozíciós színtelését a függőleges irányú szabályozható lábakkal végezhetjük el.

#### Gáz bekötése

A készülék 3/4" G o 1/2" G -as csatlakozókonba történő beiktatását egy normaszerinti csatlakozódugó segítségével, illetve fix bekötés révén oldhatjuk meg. Amennyiben flexibilis vezetőt alkalmaznánk, ezeknek a vonatkozó normatívak függvénye szerinti rozsdamentes acélból kell, hogy legyenek. A becsatlakoztatást követően, egy hozzáadott speciális spray segítségével ellenőrizzük, a tömítés megfelelősségét.

#### Füstelvezetés

A készülékek helyiségekben történő elhelyezését csak a mindenkor érvényben lévő, égéstermékek elvezetéséről szóló, beszerelési normatívak függvényében szabad megejteni. A berendezéseket úgy kell tekinteni, (lásd a „MŰSZAKI ADATOKAT”) mint „A1” kategóriájú gázkészülékek; melyek nincsenek külön kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló csatlakozókkal.

Ezen készülékek produkálta égéstermékeit erre megfelelő égéstermék elszívó vagy ehhez hasonló berendezések beiktatásával kell realizálni, ami, vagy egy hatékonyságos kémény, illetve direkt úton, szabadtérbe történő elvezetés révén oldható meg.

Ennek hiányában, megengedett egy közvetlen különböző kicsatlakozó, léghelyszív berendezés közbeiktatása, mely előírás szerinti, értékhatáron belüli teljesítménnyel bír, lásd a „MŰSZAKI ADATOK” című fejezetben, biztosítva ezáltal a helyiségenben ténylegesen dolgozók szükséges friss levegőigényét.

### BEÜZEMELÉSI ELŐKÉSZÜLETEK

#### Beüzemelést megelőző műveletek

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, ehhez ajánlott eltávolítani a védőburkolatokat.

Ezt követően egy langos mosóporos vizbe mártogatott, kicsavart nedves törlőruha segítségével tisztításuk meg alaposan a munkafelületeket, majd töröljük szárazra ezt egy



száraz puha ronggyal.

### **Beüzemelés**

Még mielőtt üzembe helyeznénk a berendezést, ellenőrizzük le, hogy a készülék műszaki jellege (kategória és alkalmazott gáztípus) kompatibilis-e a helyi, gáztérmekekkel műszaki karakterisztikai sajátosságaival. Ellenkező esetben, rendeljük el a készülék helyi gáztérmekekcsaládjára történő adaptálását, vagy pedig az igényelt gázcsoportra való átalakítást. (lásd a "más típusú gázzal történő működés" című fejezetben. A beüzemelésnél tartuk tiszteletben, a használati utasításban leírt tudnivalókat.

### **Teljesítmény ellenőrzése**

Alkalmazzunk a készülékek névleges teljesítményéhez szükséges fúvókákat (dúzniket)

A teljesítménynek két típusa van:

- névleges teljesítmény, amely a készülék adattábláján van feltüntetve.
- csökkentett teljesítmény

A fentiekben említett fúvókákra vonatkozókat lásd az „ÉGÖK” című fejezet táblázatában.

A gáz tápnyomásnak az égők táblázatában megjelölt határértékeken belül kell lennie.

A fentiekben közölt értékhataron kívül eső nyomás esetén a készülék nem működőképes.

Amennyiben további teljesítményre vonatkozó vizsgálatot szeretnék lefolytatni, akkor ezt egy teljesítményszámlálóval, az úgynevezett „volumetriks metódus” segítségével tudjuk végrehajtani.

A szabályok értelmében, végül is ehhez elég ellenőrizni a fúvókák helyes működését.

### **Belépő nyomás ellenőrzése (1 - 2 - 3 ábrák)**

A belépő nyomást manometré segítségével kell mérni. (megállapított min. 0,1 mbar). Vegyük le a nyomáscsatornához csavarját (22) majd illeszkű fel rá a manométert: végezzük el a mérést, majd csavarjuk vissza hermetikusan a csavart (22).

FONTOS: a nyomásmérést elvégezhetjük minden más egyéb, rácsatlakoztatott, működő gázkészülékkel.

Volumetriks metódus alapján mért teljesítmény Egy gázszámláló, illetve egy kronometré segítségével megmérhetjük egy bizonyos időegységen belüli fogytást. Ezt az értéket össze kell vetni a szintén így kiszámított E értékkel.

$$E = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{Gáz kalóriaértéke}}$$

Fontos, hogy a teljesítménymérést akkor végezzük el, amikor a készülék nyugalmi állapotban van.

Az égő teljesítménye névleges és csökkentett, névleges nyomásértékkel számított, lásd az „ÉGÖK” című fejezet táblázatában lévőket. A gáz kalóriaértéket meg lehet kérni a helyi gázzsoldaltató vállalatától.

### **Működés ellenőrzése**

Ellenőrizzük le, hogy a fúvókák típusa megegyezik-e az

„ÉGÖK” című fejezet táblázatában lévőkkel. Ellenőrizzük le, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő teljesítményértéke meghaladja-e a rácsatlakoztatott összes készülék fogytási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük le, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetéke.

### **Őrláng ellenőrzése**

A helyes beszabályozás érdekében, biztosítani kell, hogy a láng tökéletesen körbeölje a hő-elemet; ha ez nem így lenne, akkor ellenőrizzük le, hogy az injektor megfelelő-e a gáz típusához.

### **Belépő levegő ellenőrzése (4A ábra)**

A beszabályozás a Venturi cső segítségével az „ÉGÖK” táblázatban megjelölt „A” érték függvénye szerint történik, megvizsgálva ennél a láng állagát, melynek homogénnek, levegőtelítettnak és hangtalannak kell, hogy legyen.

### **Működési ellenőrzés**

- Kapcsoljuk be a készüléket
- Ellenőrizzük le, hogy a gázcsövek tömítettsége megfelelő-e;
- Ellenőrizzük le minimumon is a gáz lángját

### **Észrevételezések a beszerelő részére**

- A használati utasítás alapján magyarázzuk el a felhasználónak a berendezés használatát, illetve működését, majd adjuk át neki a kézikönyvet.
- Informáljuk arról is a berendezés kezelőjét, hogy bármilyen átépítési munkálat, illetve építéstechnikai módosítás esetén, mely káros behatással lehet a helyes égéshez szükséges belépő levegőellátására, ez esetben ismét ellenőrizni kell a készülék helyes működését.

### **Más típusú gázkalórával történő működés**

Más típusú gázkalórával történő működtetés esetén, pl. metángázról átváltva folyékony halmozállapotú gázra, ehhez az „ÉGÖK” táblázatban feltüntetett, illetve erre kijelölt fúvókákat kell alkalmazni. A különböző típusú gázkohoz rendszerezített egőfúvókák egy a készülékezhöz adott tasakban találhatók, melyeknek átmérője centiméterben, illetve milliméterben van megadva. Az átalakítás, illetve adaptálás végén, a „működési ellenőrzések” című fejezetben leírt instrukciók alapján ellenőrizzük le a berendezés helyes működését. Miután megváltoztatta a tápot, tüntesse fel a gyártási táblán az új gáztípust.

### **A főégő fúvókájának cseréje (4A - 4B ábrák)**

A (30) fúvóka cseréjénél, húzzuk ki helyéről a folyadékgyűjtő edényt, majd csavarjuk ki a műszerfal rögzítő csavarjait. Vegyük le a műszerfalat. Egy hozzávaló kulcs segítségével csavarjuk ki foglalatából a fúvókát, majd csereként helyezzük be ide az új fúvókát. (lásd az „ÉGÖK” táblázatban lévőket). Amennyiben szükség lenne erre, lazítsuk ki a (39) csavarokat, majd toljuk el hátsó pozícióba a levegőszabályzó karmányúját; ez megkönnyíti a cserére műveletét. Miután elvégeztük a fúvókacsereit, állítsuk vissza az „A”-ra a belépő levegő távolságot. (lásd az „ÉGÖK” táblázatban).

### **Pilótaláng (őrláng) beszabályozása (5A - 5B ábrák)**

A pilótaláng fúvókája, illetve levegője fix. Egyetlen



műveletet igényel, amikor nála a fúvókacsérét a mindenkor gáztipusának megfelelően kell megejteni, az alábbi szerint:

- Csatljuk ki a rögzítő csavarokat, majd vegyük le a műszerfalat
- Csatljuk le a bekötőcső anyát (nr° 14) majd vegyük ki a bekötőcsővet, (nr. 15), illetve az örláng fúvókat. (nr° 16).
- Cseréljük ki az örláng fúvókat, az „ÉGÖK” táblázatban megjelölt fúvókával.
- Végezzük el az örláng fúvókájának cseréjét, majd rögzítsük vissza a bekötőcső anyacsavarját, (nr° 14) a bekötőcsővel együtt. (nr° 15).

#### A hőkapcsolóval ellátott modellek PEL 25ST minimum beállítása (1. ábra)

A takarék beállítócsavart (20) az alábbiak szerint kell beállítani, miután levette a kezelőpanelt:

- ha a készülék PB-gázzal működik, a csavart ütközésig be kell csavarni ;
- ha a készülék metánnal működik:
  - 1- válassza ki a megfelelő gázsavat gombját.
  - 2- Kapcsolja be az égőt, állítsa be a maximális hőmérsékletet, és ennek elérésekor állítsa minimumra.
- 3- Állitsa be a takarék gázhozamát az (20) csavar segítségével, kicsavarva növeli, becsavarva csökkenti a gázhozamot.
- 4- Amikor a láng a kívánt minimumnak megfelelő erősséggű, ellenőrizze, hogy az megfelel-e az egők táblázatában megadott minimum gázhozamnak.
- 5- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél kisebb, csavarja ki a beállítócsavart és ismételje meg az ellenőrzést.
- 6- Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél nagyobb, csavarja be a beállítócsavart és ismételje meg az ellenőrzést.

#### A hőkapcsolóval nem rendelkező modellek PEL 21 minimum beállítása (2 ábra)

Az „ÉGÖK” táblázatban leírtak alapján, végezzük el a minimum történő beszabályozást az erre rendszerezett állító csavarok segítségével (20), az alábbiak szerint:

- folyékonygáz működés esetén, csatljuk el ütközésig a minimum-szabályzó csavarját;
- metánossal történő működés esetén:
  - 1- Keressük meg a megfelelő zárszelep szabályzó csavarját.
  - 2- Kapcsoljuk be az égőt, majd állítsuk minimumra.
  - 3- A (20) állítócsavar segítségével állítsuk be a minimális teljesítményt (1-2 ábrák), melyet ha kicsavarunk, emeljük, illetve ha rácavarunk, csökkentjük vele a teljesítményt.
- 4- Miután sikerült beszabályoznunk a minimális funkcióhoz szükséges lángot, ellenőrizzük le, hogy ez megfelel-e a „MŰSZAKI ADATOK” című fejezet táblázatában, minimális teljesítményre vonatkozókkal. Ezt a típusú ellenőrzést a már fentiekben is megjelölt „volumetriks metódus” függvénye szerint kell végrehajtani, az alábbiak szerint.
- 5- Olvassuk le gázsámlálón levő értékeket, majd ugyanakkor indítsuk el újra a kromometert.

6- Egy megfelelő időintervallumot követően, pl. 10 perc után, állítsuk meg a kromometert, majd olvassuk le ismét a számlálón lévő értékeket.

7- Számoljuk ki a 10 perc alatt áthaladó gáz mennyiséget, (ami a két leolvasás közötti értékkel) pl. 1<sup>st</sup> leolvasás - 2<sup>nd</sup> leolvasás = 30 liter (0,03m<sup>3</sup>).

8- Számoljuk ki a minimális teljesítmény értékét, alkalmazván ennél a volumetriks metódus alapján való számítást, (lásd az előző fejezetet). Teljesítmény (kW) = fogyasztás (m<sup>3</sup>/h) a metángáz kalóriá értékével.

9- Amennyiben a teljesítmény a táblázatban megjelölt érték alá esne, akkor ez esetben, ki kell csavarozni a minimum szabályzócsavart, majd végezzük el újra az ellenőrző műveletet.

10-Amennyiben a teljesítmény a táblázatban megjelölt értéket meghaladná, akkor ez esetben csatljuk rá a minimum -szabályzócsavart, majd végezzük el újra az ellenőrző műveletet. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW

## KARBANTARTÁS

### Figyelem!

Még mielőtt bármilyen típusú karbantartó, vagy javítási műveletbe kezdenénk, a készülékről csatlakoztassuk le a gázadagolást.

Évente legalább egy alkalommal végezzük el a szükséges karbantartói munkálatokat:

- ellenőrizzük le minden egyes szabályzó, illetve biztonsági berendezés működését;
- ellenőrizzük le az égőt:
  - bekapsolást ;
  - égésbiztonságot;
- ellenőrizzük, hogy a gáz távozásának útvonala mindenféle hibától mentes legyen.

Amennyiben a főégő tisztítást igényelne, ezt az alábbiak szerint kell végrehajtani (4A - 4B ábrák):

- a) a rögzítő csavarok kivételét követően, vegyük le a vezérlő szabályzókat, a folyadékedenyt, valamint a műszerfalat;
- b) a (28) csatlakozócsavar kilazításával iktassuk ki a fúvókákra érkező gázadagolást;
- c) csavarja ki a főégő első oldalán a lemezrögítő csavarokat.

Vegyük ki a főégőt, majd végezzük el rajta a szükséges tisztítási műveletet. Egy erre megfelelő eszköz, illetve átmérőben alkalmas pálcika segítségével tisztítuk meg alaposan az égő nyitott kimeneti részét. Az égő visszahelyezésénél ügyeljünk rá, hogy ennek helyes oldalrészével illessük be az égéstér vájatába.

### AJÁNLOTT CSEREALKATRÉSZEK LISTÁJA ÉS CSERÉJE

**ALKATRÉSZEK CSERÉJÉNÉL KIMONDOTTAN A GYÁRTÓTÓL SZÁRMÁZÓ EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJUK. Az alkatrészek cseréjét csakis egy erre felhatalmazzott személy végezheti**



A következőkben felsorolt alkatrészek cseréjét megelőzően mindenekelőtt emeljük ki a vezérlőkart, húzzuk ki a folyadékfelfogó edényt, illetve vegyük le a vezérlő műszerfalat.(azt követően, hogy kilazítottak a rögzítő csavarokat)

#### **Gyújtógyertya (5A - 5B ábrák)**

A gyújtógyertyát alulról lehet kivenni (37). Vegyük le a gyújtókábel, oldjuk ki a rögzítő csavaranyát, majd helyezzük be az új gyertyát.

#### **Gázszelep (1 - 2 - 3 ábrák)**

Lazítsuk ki a gázsor, illetve a hő-elem csatlakozásavarját, azután oldjuk ki a gázrámpa adagoló rögzítő csavarjait is, majd helyezzük be az új szelepet.

#### **Hő-elem (1 - 2 - 3 és 5A - 5B ábrák)**

Lazítsuk ki a csatlakozásavarokat melyek a hő-elemet a gáz-, illetve vezérlő égő armatúrához rögzítik, (zárszelep, szelep); helyezzük be az új alkatrészét.

A cserét követően, a megfelelő sorrend mellett helyezzük vissza a műszerfalat, és az ehhez tartozó részeket.

#### **MEGJEGYZÉS**

Mivel csak a csatlakozásban van a gázadagoló szerkezet alkatrész cseréjét, ellenőrizzük le az egyes elemek helyes működését, illetve az összeillesztett részek közötti előírás-szerinti tömítettséget.

## **HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

### **BEÜZEMELÉS**

Mivelhogy a készülék foglalkozásbeli használatra lett rendszerezve, ezt egy erre betanított kezelőnek szabad csak használni.

A használójának azt tanácsoljuk, hogy még mielőtt üzembe helyezné a készüléket, ellenőrizze le előtte ennek szabályosról telepítését.

A gyártó elhárít magáról minden olyan anyagi vonzatú felelősséget átvállalását, mely a rossz telepítés, hiánytalan karbantartás, illetve a készülék szakszerűtlen használatára vezethető vissza.

Még mielőtt üzembe helyeznénk a készüléket, OVASSUK EL FIGYELMESEN A JELEN BROSÚRÁBAN LÉVŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, különös súlyt fektetve ennél a biztonsági normatívára, illetve biztonsági berendezésekre vonatkozólag.

Ügyeljünk rá, hogy a készülék használata után zárjuk el mindenig a gázcsapokat, de legfőbbképp karbantartási, illetve javítási műveletek végzése közben.

#### **Lapon történő első főzés**

Fontos!

A készülék legső használatát megelőzően, először egy langos mosóporos vízbe mártott rongy, illetve majd azt követően egy száraz puha törlőruha segítségével, alapossan le kell tisztítani a főzőlap felületét, eltávolítva ezzel a korábbiakban, még a műhelyben alkalmazott rozsdamentességet, garantáló állományréteget.

### **BEKAPCSOLÁS**

#### **Az égővezérlő bekapsolása (6 ábra)**

Nyomja le a tárcsát (4), és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba „előgyűjtő” pozícióba (3).

Tartsuk benyomva, ugyanakkor nyomjuk le többször is az elektronikus szíkrát leadó gyűjtőskapcsoló gombját (6) tegyük ezt mindaddig, amíg ki nem gyullad az örláng, melyről a műszerfalon lévő kémlélő nyílásban keresztül győződhetünk meg. Tartsuk benyomva a bekapsoló gombot még legalább kb. 15-20 másodpercen keresztül, ha közben kialudna az örláng, miután elengedtük a bekapsoló gombot, akkor ez esetben ismételjük meg a begyűjtési műveletet.

#### **A főéggő bekapsolása és hőmérsékletszabályozás (6 ábra)**

A főéggő bekapsolásához forgassa tovább a tárcsát az óramutató járásával ellentétes irányban a kívánt hőmérsékletig.

A termosztát ; pozícióba állítva; lásd a lentiekben felsorolt pozíciókban feltüntetett hőmérséklet értékeit:

Fokozati pozíció	pozíció °C
0	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

### **KIKAPCSOLÁS**

#### **Normál működés közbeni kikapsolás (6 ábra)**

Ha csak magában a főéggőket szeretnénk kikapcsolni, akkor ez esetben csavarjuk el az állítógombot ; pozícióba; ha a készülék ebben a pozícióban marad, akkor csak a pilótaláng marad égve. Az egész berendezés teljes kikapsolásához forgassa el a tárcsát pozícióba.

#### **Hogyan cselekedjünk meghibásodás, illetve hosszabb ideig tartó működés megszakítás eseteiben**

Amennyiben a készülék hosszabb ideig kiütközésre kerülne, vagy meghibásodás, illetve szabálytalan működés miatt huzamosabb ideig állna, akkor ez esetben el kell zárnia a külső gázhálózat főkapcsolóját. Miután elvégeztünk minden szükséges tisztítási műveletet, a szárazra törlőlt inox felületeket le kell ápolni egy a normál kereskedelmemben is kapható, szokványos rozsdásodást megelőző védőszerekkel. Meghibásodás esetén azonnal értesítsük a Szerviz Szolgálatot.

### **A KÉSZÜLÉK ÁPOLÁSA**

#### **FIGYELEM!**

A tisztítás előtt kapcsoljuk ki a készüléket, és hagyjuk lehűlni.

A készülék napi alapos tisztítása garantálja a tökéletes működést, illetve a hosszú élettartamot.

Az acél felületeket egy puha törlőruha segítségével forró melegvízben feloldott mosogatószerrel kell megtisztítá-



n; az erősebb szennyeződést etilalkohol, aceton, vagy más egyéb halogén oldószer segítségével távolíthatjuk el; a tisztításhoz soha ne alkalmazzunk mosószert, vagy más egyéb korroziót, kiváltó szereket, mint pl. savak, kloridok, sósav, vagy kénsav. A savak használata veszélybe sodorhatják a helyes működést, illetve a készülék biztonságát. Soha ne alkalmazzunk a tisztításhoz kefét, fémgyapjút, vagy más fémmel vagy ötvözettel bevont csiszolókorongot, mivelhogy ezek rozsdafoltokat idézhetnek elő, ami további rozsdásodást von maga után.

Ugyanebből a megfontolásból kerüljük a vasból készült tárgyakkal való kontaktust.

Óvakodjunk a fémgyapjútól, illetve drótkefétől, mivelhogy ezeknek használata nem csak, hogy rozsdásodást idézhetnek elő a felületen, de akár káros kimenetű karcolódást is okozhatnak. Ha a szennyeződés nagyon csökönyös, ennek tisztításához semmi esetre se használjunk üvegszálas, vagy smirglipapirt; alkalomadtán használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite márkat). Úgyszintén ne használjunk például az ezüst tisztításához alkalmazott szereket, óvakodjunk a klórsavas gózok, vagy például a padló felmosásához használt kénsav tartalmú szerektől. vízsugárnak se nagyon tegyük ki a gépet, mert hogy ez is károsíthatja a készüléket. A készülék tisztítását követően tiszta vízzel alaposan öblítsük le a berendezést, majd egy puha törlőruhával töröljük szárazra.



## INFORMÁCIÓK PROFESSIONÁLIS KÉSZÜLKÉK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- a) közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejeztését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészülékről, amely ugyanazokra a funkcióra alkalmas;
- b) a gyártónak, mint annak a személynak, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, másról az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejezte, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkcióra alkalmas termék vásárlását végez el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptrári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- c) a gyártónak, mint annak a személynak, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejezett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

**A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.**

### JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: \_\_\_\_\_

ÚT/UTCA: \_\_\_\_\_

IRSZ: \_\_\_\_\_ HELYSÉG: \_\_\_\_\_

MEGYE: \_\_\_\_\_ FELSZERELÉSI DÁTUM: \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_

**NYILVÁNTARTÁSI SZÁM** \_\_\_\_\_

### FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



## Brugsvejledning

---

Størrelse	<b>167</b>
Tekniske data	<b>169</b>
Monteringsanvisning	<b>171</b>

---

**DA**



## GASSTEGEPLADE SERIE PLUS 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
<b>G6FL3B</b>	Stegeplade med glat plade til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Stegeplade med glat plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Stegeplade med blandet glat/rillet plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Stegeplade med blandet glat/rillet plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## GASSTEGEPLADE SERIE MACROS 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
<b>G7FL4B</b>	Stegeplade med glat plade til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Stegeplade med glat compound til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Stegeplade med glat compound med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Stegeplade med glat plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Stegeplade med glat compound 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Stegeplade med rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Stegeplade med glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Stegeplade med glat compound 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Stegeplade med rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## GASSTEGEPLADE SERIE MAXIMA 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
<b>G9FL4M</b>	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Stegeplade med glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Stegeplade med rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

DA



## GASSTEGEPLADE SERIE S700

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade til bord	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Stegeplade med rillet compound plade til bord	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Stegeplade med blandet glat/rillet compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Stegeplade med rillet compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## GASSTEGEPLADE SERIE S900

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Stegeplade med rillet compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Stegeplade med rillet compound plade, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade, 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## GASSTEGEPLADE SERIE LX900 TOP

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Stegeplade med rillet compound plade	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Stegeplade med rillet compound plade 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Stegeplade med blandet glat/rillet compound plade 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

**GASSSTEGEPLADE - SERIE PLUS 600**

MODEL	Nominal ydelse kW	Nominal ydelse G110 kW	Nominal ydelse G120 kW	[P]G forbrug G30/31 kg/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Metanfor- brug G20 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Primær luft til forbænd- ing G150,1 m³/h	Fortsug af bygas G150,1 m³/h	Konstruk- tionstype seriekølt	Bus STEGE- PLADE 600 dobbelt n° kW	Bus STEGE- PLADE 600 serie dobbelt n° kW	Bus STEGE- PLADE 600 serie dobbelt n° kW	Hane / ventil
G6FL3B - G6FR3B - G6FI 3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4													21,5		
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR3M - G6FM6M	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8													21,5		
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4													25,5T		
G6FL6B/CR - G6FI 6M/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8													25,5T		

**GASSSTEGEPLADE - SERIE MACROS 700**

MODEL	Nominal ydelse kW	Nominal ydelse G110 kW	Nominal ydelse G120 kW	[P]G forbrug G30/31 kg/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Metanfor- brug G20 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Primær luft til forbænd- ing G150,1 m³/h	Fortsug af bygas G150,1 m³/h	Konstruk- tionstype seriekølt	Bus STEGE- PLADE 600 dobbelt n° kW	Bus STEGE- PLADE 600 serie dobbelt n° kW	Bus STEGE- PLADE 600 serie dobbelt n° kW	Hane / ventil
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,99	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1															21,5		
G7FL8B-B-2 - G7FR8B-B-2 - G7FL8M-B-2 - G7FR8M-B-2 - G7FL8M-N-2 - G7FR8M-N-2	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1															21,5		
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,99	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1															25,5T		
G7FL8B-B/2/CPD - G7FR8M-B/2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1															25,5T		

**GASSSTEGEPLADE - SERIE MAXIMA 900**

MODEL	Nominal ydelse kW	Nominal ydelse G110 kW	Nominal ydelse G120 kW	[P]G forbrug G30/31 kg/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Metanfor- brug G20 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G25 -G25,1 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Metanfor- brug G27 m³/h	Fortsug af bygas G110 m³/h	Fortsug af bygas G120 m³/h	Primær luft til forbænd- ing G150,1 m³/h	Fortsug af bygas G150,1 m³/h	Konstruk- tionstype seriekølt	Bus STEGE- PLADE 600 dobbelt n° kW	Bus STEGE- PLADE 600 serie dobbelt n° kW	Bus STEGE- PLADE 600 serie dobbelt n° kW	Hane / ventil
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1														1	10	21,5	
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1														2	10	21,5	
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1														1	10	25,5T	
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1														2	10	25,5T	

DA



## GASSSTEGEPLADE - SERIE S700

## TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel ydeelse kW	Nominel ydeelse G110	Nominel ydeelse G120	[LG] forbrug G30/31	Metanfor- brug G20	Metanfor- brug G25,- G25,1	Metanfor- brug G27	Forbrug af bygas G110	Forbrug af bygas G120	Metanfor- brug G2,350	Forbrug af bygas G150,1	Primærluft til forbrænd- ing	Forbrug af bygas G150,1	Blus STEGE- PLADE serie dobbelt	Blus STEGE- PLADE serie 600	Blus STEGE- PLADE serie 700	Blus serie 700	Hane ventil
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,65	0,69	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9	25 ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9	25 ST

## GASSSTEGEPLADE - SERIE S900/LX900 TOP

## TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel ydeelse kW	Nominel ydeelse G110	Nominel ydeelse G120	[LG] forbrug G30/31	Metanfor- brug G20	Metanfor- brug G25,- G25,1	Metanfor- brug G27	Forbrug af bygas G110	Forbrug af bygas G120	Metanfor- brug G2,350	Forbrug af bygas G150,1	Primærluft til forbrænd- ing	Forbrug af bygas G150,1	Blus STEGE- PLADE serie dobbelt	Blus STEGE- PLADE serie 600	Blus STEGE- PLADE serie 700	Blus serie 700	Hane ventil
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			1	10	25 ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1			2	10	25 ST



## MONTERINGSANVISNING

### BEMÆRK!

Figurerne, der henvises til i kapitlerne findes på de indledende sider i denne vejledning.

### BESKRIVELSE AF APPARATET

Robust stålstruktur med 4 støttefodder der kan indstilles i højden. Udvendig beklædning i AISI 304- eller AISI 430-stål. Pladen i specialstål har en glat eller rillet overflade, med beskyttelse i siderne og bagved i stål mod stænk eller en oleopsamlingsrille. Der leveres derudover en saftopsamlingsskuffe i rustfrit stål. Pladen op  armes af blus i forkromeret stål med rørform, som er modstandsdygtige mod mekaniske og termiske påvirkninger. Der er et vægblus med sikkerhedsanordning og termoelement.

Temperaturindstillingen foretages ved hjælp af hanerne, som er udstyret med sikkerhedsanordninger. Modellerne med dobbelt modul har et separat tilberedningsområde og knapper til uafhængig temperaturindstilling.

### FORBEREDELSE

#### Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en afstand på mindst 150 mm fra kanterne i siderne og 150 mm fra bagkanten.

**Væggene i nærheden af udstyret (vægge, dekorationer, køkkenskabe, dekorative overflader osv.) skal være fremstillet af ikke brændbart materiale.**

Stil apparaterne i "bordversionen" på et bord eller en plade i ikke brændbart materiale. Før apparatet tilsluttes, skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type gas, som er til rådighed. Hvis apparatet fungerer med en anden slags gas, skal man konsultere afsnittet "Drift med andre gastyper".

#### Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- Standarden UNI CIG 8723
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdssulykker.
- Foreskrifterne fra gasforsyningsselskabet.
- De gældende IEC foreskrifter.
- Foreskrifter fra VVF.

### INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningsselskab i overensstemmelse med de gældende standarder. Først skal man anmode om det lokale gasforsyningsselskabs vurdering.

#### Installationsprocedure

For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefodderne, som kan indstilles i højden..

#### Gastilslutning

Tilslutningen til mundingen på 3/4" G eller 1/2" G på apparatet kan være fast eller aftagelig ved at anvende en godkendt adaptor. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afsløring af udsvininger.

#### Udluftning af røg

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne. Apparaturene betragtes (se tabellen "TEKNISKE DATA") som gasapparater af type "A1": de skal ikke tilsluttes en kanal til udsgugning af produkterne fra forbrændingen.

Denne apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet, eller de skal lede direkte udenfor.

I mangel herpå er det tilladt at en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabellen "TEKNISKE DATA", forøget med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.

### TAGEN I BRUG

#### Indledende indgreb ved ibrugtagningen

Før apparatet tages i brug, skal man fjerne den selvklæbende beskyttelsesbeklædning. Efterfølgende skal arbejdsoverfladen og de ydre dele rengøres grundigt med lunkent vand og rengøringsmiddel med en fugtig klud, hvorefter der tørres efter med en ren klud.

#### Opstart

Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet. I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurgte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurgte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gas typer"). Ved ibrugtagningen skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

#### Kontrol af ydelsen

Anvend dysterne klargjort på apparaterne til den nominelle



ydelse. Ydelsen kan være af to slags:

- Nominal, anført på apparatets typeskilt.
- Reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".

Gasforsyningstrykket skal altid ligge indenfor de områder, som er angivet i tabellen "blus".

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere.

Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".

Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

#### Kontrol af indgangstrykket (Fig. 1 - 2 - 3)

Indgangstrykket måles med en trykmåler (minimumsoplösning 0,1 mbar). Tag skruen (22) ud af trykstikket og tilslut trykmåleren: udfør målingen og skru skruen (22) hermetisk til igen.

VIGTIGT: Kontrollen af trykkes skal udføres med alt gasudstyrstet tilsluttet og i funktion.

#### Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode

Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på denne måde

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet ikke er i brug.

Blussets ydelse, nominal eller reduceret, beregnet udfra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS". Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningsselskab.

#### Kontrol af funktionen

Kontrollér om den anvendte type dyser svarer til den angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér at den anvendte trykredskningsventil har en kapacitet, som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér at gasforsyningssrøret er passende.

#### Kontrol af vågeflammen

For at flammen er indstillet korrekt skal den omsluttet termoelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.

#### Kontrol af den primære lufttilførsel (Fig. 4A)

Reguleringen foretages ved hjælp af venturirøret ved at indstille værdien "A", anført i tabellen "BLUS", samtidig med at man kontrollerer, at flammen er homogen, at den har tilstrækkelig luft og at den ikke larmer.

#### Kontrol af funktionerne

- Tænd for apparatet.
- Kontrollér at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

#### Advarsler til installatøren

- Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne og aflæver brugsanvisningen.
- Oplys operatoren om at ethvert omstruktureringsarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

#### Funktion med andre gastyper

For at skifte til en anden type gas, f.eks. fra metangas til flydende gas, skal man anvende passende dyser til blusset, som anført i tabellen BLUS. Blussets dyser til de forskellige typer gas, som har påskrevet den relative diameter i hundredele af mm, ligger i en pose, der leveres sammen med apparatet. Når omdannelsen eller tilpasningen er fuldført, udføres kontrollen af apparatets funktioner som beskrevet i afsnittet "Kontrol af funktionerne". Når indstillingen er ændret, skal den nye gastype anføres på typeskiltet.

#### Udskiftning af dysen på hovedblusset (Fig. 4A - 4B)

For at skifte dysen (30) skal skuffen til saftopsamling tages ud, og skruerne som fastgør betjeningspanelet skal løsnes. Tag betjeningspanelet af. Med en passende nøgle skrues dysen ud ad dyseholderen og udskiftes med en ny (se tabellen "BLUS"). Hvis det er nødvendigt skubbes reguleringssbøsningen til luften bagud ved at løsne skruen (39). På denne måde er det nemmere at udføre udskiftningen. Efter at have monteret den nye dyse, genoprettes den primære lufttilførelsels afstand "A" (se tabellen "BLUS").

#### Regulering af vågeflammen (Fig. 5A - 5B)

Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres, er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende:

- Skru møtrikken der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) af og genbrug dobbeltkeglen (nr. 15) og vågedysen (nr. 16).
- Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen "BLUS".
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen, (nr. 14) på sammen med den tilhørende dobbeltkegle (nr. 15).

#### Indstilling af minimumsflammen PEL 25ST på modeller med termostat (Fig. 1)

Minimumskruen (20) skal reguleres efter at betjeningspanelet er blevet fjernet, som følger:

- hvis apparatet skal fungere med LPG, skal den skrues helt i bund;
- hvis apparatet skal fungere med metan:
  - 1- Find frem til den pågældende hanes drejeknap.
  - 2- Tænd for blusset, indstil højeste temperatur og indstil, når den er nået, på mindste temperatur.
  - 3- Indstil minimumstilførslen ved hjælp af skruen (20); den øges ved at løsne skruen og formindskes ved at stramme den.
  - 4- Når den ønskede flamme for minimumsindstilling er korrekt, skal man kontrollere, at den svarer til minimumseffekten, som angivet i tabellen over brænde-



- 5- Hvis effekten er lavere end værdien på tabellen, skal skruen til regulering af minimum løsnes lidt mere, hvorefter kontrollen gentages.
- 6- Hvis effekten er højere end værdien på tabellen, skal skruen til regulering af minimum strammes lidt mere, hvorefter kontrollen gentages.

#### **Indstilling af minimumsflammen PEL 21 på modeller uden termostat (Fig. 2)**

Med henvisning til tabellen "BLUS" indstilles minimumskruen (20) på følgende måde:

- ved drift med flydende gas, skal skruen til indstilling af minimumsflammen skrues til, indtil den rør ved panelet;
- ved drift med metangas:
  - 1- Lokalisér knappen på den tilhørende hane.
  - 2- Tænd for blusset og sæt det på minimum.
  - 3- Reguler minimumskapaciteten ved at skrue på skruen 20 (Fig. 1-2), ved at løsne den øges kapaciteten, og ved at stramme den formindskes kapaciteten.
  - 4- Når man har opnået den flamme, som man anser for passende som minimumsflamme, skal man kontrollere, at den stemmer overens med den minimumskapacitet, som er angivet i tabellen "TEKNISKE DATA". Kontrollen skal udføres ifølge den "volumetriske metode" allerede beskrevet tidligere, altså:
  - 5- Foretag en aflæsning af gastællerøren og start samtidig stopuret.
  - 6- Efter et tilstrækkeligt tidsrum, f.eks. 10 minutter, stoppes stopuret og tællerøren aflæses igen.
  - 7- Beregn gassen som er lobet igennem i de 10 minutter (forskellen mellem de to aflæsninger) f.eks. 1. aflæsning - 2. aflæsning = 30 liter (0,03m<sup>3</sup>).
  - 8- Beregn nu minimumsydelsen ved at anvende formlen for den volumetriske metode (se foregående afsnit). Ydelse (kw) = forbrug (m<sup>3</sup>/h) for metanens kalometriske brændværdi
  - 9- Hvis ydelsen skulle være mindre end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen løsnes yderligere og kontrollen gentages.
  - 10-Hvis ydelsen skulle være større end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen strammes yderligere og kontrollen gentages. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

## **VEDLIGEHOLDELSE**

#### **Vær opmærksom!**

Før ethvert vedligeholdelses- eller reparationsindgreb skal apparatet frakobles gasforsyningen.

De følgende vedligeholdelsesindgreb skal udføres mindst en gang om året:

- kontrol af at alle regulerings- og sikkerhedsanordninger fungerer;
- kontrol af blussenes funktion:
  - tænding;
  - forbrændingssikkerhed;
- kontroller at rutten til udledning af gassen ikke har defekter af nogen art.

- Hvis det skulle være nødvendigt at rengøre hovedblusset, skal det gøres på følgende måde (Fig. 4A - 4B):
- a) Tag betjeningsknapperne, saftopsamlingskuffen og panelet af, efter at have skruet fastgøringsskruerne ud.
  - b) Løsn gasledningen fra dyseholderen ved at skru den tilhørende skruesamling af (28).
  - c) Skru skruerne der holder metalpladen fast foran på hovedblusset af.

Hovedblusset kan nu tages ud og rengøres. Rengør grundigt blussets udgangsåbninger med et redskab eller en lille pind med en passende diameter. Gemmonter blusset og vær opmærksom på at sætte det korrekt med bagsiden i hakket på brændkammeret.

#### **LISTER OVER OG UDSKIFTNING AF ANBEFALEDE RESERVEDEDE**

#### **ANVEND UDELUKKENDE ORIGINALE RESERVEDEDE LEVERET AF PRODUCENTEN. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!**

For at udskifte de følgende dele skal man først tage betjeningsknapperne af, tage saftopsamlingskuffen ud og tage betjeningspanelet af (efter at have løsnet alle fastgøringsskruerne).

#### **Tændrør (Fig. 5A - 5B)**

Tændrøret (37) tages ud nedefra. Frakobl tændingsledningen, løsn fastgøringsmøtrikken og indsæt et nyt tændrør.

#### **Gashane (Fig. 1 - 2 - 3)**

Løsn gasrørenes og termoelementets skruesamlingerne, løsn herefter skruerne der fastgør forsyningen til gasrampen og indsæt en ny hane.

#### **Termoelement (Fig. 1 - 2 - 3 og 5A - 5B)**

Løsn skruesamlingerne som fastgør termoelementet til gassens armaturet (haner, ventiler) og til vågeflammen. Indsæt den nye del.

Når udskiftningen er fuldført, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

#### **ADVARSEL**

Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt samt kontrollere de forskellige elementers funktion.

DA

## **BRUGSINSTRUKTIONER**

#### **IBRUGTAGNING**

Apparatet er beregnet til professionel brug og må udelukkende anvendes af kvalificeret personale.

Det anbefales, at brugerne kontrollerer, at apparatet er monteret korrekt. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse. Før apparatet takes i funktion, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på normerne vedrørende sikkerhedsanordningerne. Luk altid



gastilførselshancerne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer.

### Første stegning på pladen

Vigtigt!

Før apparatet anvendes første gang skal man rengøre pladens overflade grundigt med lunkent vand, rengøringsmiddel og en blød klud for at fjerne enhver rest af rustbeskyttelse påført i værkstedet. Tør efter med en ren klud.

## TÆNDING

### Tænding af vågebblasset (Fig. 6)

Tryk på knappen (4) og drej den mod uret til "våge"-position (3). Hold knappen trykket ned og tryk samtidig flere gange på knappen til den piezoelektriske (gnist) tænder (6) indtil vågeflammen tændes, og kan ses gennem åbningen, (10) der sidder på panelet. Hold knappen trykket ned i endnu cirka 15-20 sekunder. Hvis vågeflammen skulle slukke sig efter at knappen er sluppet, skal man gentage tændingen.

### Tænding af hovedblasset og temperaturregulering (Fig. 6)

For at tænde hovedblasset skal knappen drejes længere mod uret, indtil den ønskede temperatur nås.

Termostaten er markeret i positionen fra  indtil ; De indikative temperaturværdier for hver placering er de følgende:

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

## SLUKNING

### Slukning ved normal funktion (Fig. 6)

Hvis man kun vil slukke hovedblussene, skal man dreje betjeningsknappen til positionen ; denne position forbinder kun vågeflammen tændt. For at slukke anlægget helt skal knappen drejes til position .

DA

### Adfærd i tilfælde af fejl og længere driftsafbrydelser

Hvis apparatet skal forblive inaktivt i en længere periode eller i tilfælde af fejl eller uregelmæssig drift, skal man lukke hanen, der forbinder til gasforsyningen, som sidder udenpå apparatet. Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning. I tilfælde af fejl skal assistanceservicen informeres.

## TAGEN VARE PÅ APPARATET

### BEMÆRK!

Før rengøringen skal man slukke apparatet, og vente på at det afkøles.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en

upåklagelig funktion og lang levetid. Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende ethylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden. Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jernobjekter. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål der, selvom de ikke forurenér overfladerne, kan medføre skadelige ridser. Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativt at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrrite). Man skal heller ikke anvende stoffer til rengøring af solv, og man skal passe på klor- og svovlsyredampene, der f.eks. opstår ved gulvvaske. Sprøjts ikke vand direkte på apparatet for ikke at beskadige det. Efter rengøring skal apparatet skyldes med rigeligt rent vand og tørres grundigt efter med en klud.

**INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER**

I henhold til paragraf 24 i lovdekreter af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsames separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særliske indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra leveringen af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særliske indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreförarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

**Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.**

**GARANTICERTIFIKAT**

VIRKSOMHED: \_\_\_\_\_

VEJ: \_\_\_\_\_

POSTNUMMER: \_\_\_\_\_ BY: \_\_\_\_\_

PROVINS: \_\_\_\_\_ INSTALLATIONSDATO: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_

**SERIENUMMER** \_\_\_\_\_

**DA****ADVARSEL**

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.



## Instruksjonsmanual

---

Dimensjoner	<b>177</b>
Tekniske data	<b>179</b>
Installasjonsinstruksjoner	<b>181</b>

---

**NO**



## KOKEPLATE MED GASS SERIE PLUS 600

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
<b>G6FL3B</b>	Kokeplate glatt benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Kokeplate rillet benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Kokeplate glatt benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Kokeplate rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE MACROS 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
<b>G7FL4B</b>	Kokeplate glatt benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Kokeplate glatt compound benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Kokeplate rillet benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Kokeplate glatt compound plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Kokeplate glatt benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Kokeplate glatt compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Kokeplate rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Kokeplate glatt plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Kokeplate glatt compound plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Kokeplate rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE MAXIMA 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
<b>G9FL4M</b>	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Kokeplate glatt plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Kokeplate glatt compound plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Kokeplate rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## KOKEPLATE MED GASS SERIE S700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Kokeplate glatt compound benkeplate	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Kokeplate rillet compound benkeplate	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Kokeplate glatt compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Kokeplate rillet compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Kokeplate rillet plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Kokeplate glatt compound benkeplate, 2 områder	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Kokeplate rillet compound benkeplate, 2 områder	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet compound benkeplate, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## KOKEPLATE MED GASS SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Kokeplate glatt plate compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Kokeplate rillet plate compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Kokeplate glatt compound plate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Kokeplate rillet compound plate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Kokeplate blandet glatt/rillet compound plate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## KEKEPLATE MED GASS - SERIE PLUS 600

MODELL	Nominell effekt kW	Nominell effekt G110 kW	Forbruk av lPG G30/31 kg/h	Forbruk av Metangass G30 G25-G25,1 m <sup>3</sup> /h	Forbruk av Metangass G27 G10 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G120 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G27 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G2350 m <sup>3</sup> /h	Primerluftforfremning G150,1	Konstruksjon type serie 600 enkel	Brenner kokeplate serie 600 dobbel	Brenner kokeplate serie 700	Kan / Ventil		
G6FL3B - G6FR3M - G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR3M - G6FM6M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4	21,5
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	16	A1	1	8	21,5
G6FL6B/CR - G6FL6W/CR	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	8	A1	1	4	25,5T
				0,85	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8	25,5T	

## KEKEPLATE MED GASS - SERIE MACROS 700

MODELL	Nominell effekt kW	Nominell effekt G110 kW	Forbruk av lPG G30/31 kg/h	Forbruk av Metangass G30 G25-G25,1 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av Metangass G27 G10 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G120 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G27 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G2350 m <sup>3</sup> /h	Primerluftforfremning G150,1	Konstruksjon type serie 600 enkel	Brenner kokeplate serie 600 dobbel	Brenner kokeplate serie 700	Kan / Ventil		
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9	21,5
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9	21,5
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9	25,5T
G7FL8B-2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9	25,5T

## KEKEPLATE MED GASS - SERIE MAXIMA 900

MODELL	Nominell effekt kW	Nominell effekt G110 kW	Fordruk av lPG G30/31 kg/h	Fordruk av Metangass G30 G25-G25,1 m <sup>3</sup> /h	Fordruk av Metangass G27 G10 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G120 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G27 m <sup>3</sup> /h	Fordeling av husholdningsgass G2350 m <sup>3</sup> /h	Primerluftforfremning G150,1	Konstruksjon type serie 600 enkel	Brenner kokeplate serie 600 dobbel	Brenner kokeplate serie 700	Kan / Ventil		
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1	1	10	21,5
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1	2	10	21,5
G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1	1	10	25,5T
G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1	2	10	25,5T



## KOKEPLATE MED GASS - SERIE S700

TEKNISKE DATA

Modell	Nominal effekt			Nominal effekt														
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	
<b>SGTFL4B/CPD - SGTFR4B/CPD</b>	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1		1	6,9		
<b>SGTFL8B-2/CPD - SGTFRR8B-2/CPD - SGTFNR8B-2/CPD</b>	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9	25ST	

## KOKEPLATE MED GAS - SERIE S900/LX900 TOP

TEKNISKE DATA

Modell	Nominal effekt			Forbruks- og driftsparametere			Konstruksjonstypen			Brenner/kokeplasser			Bremmer kokeplass serie 900	Kan / Ventil		
	kW	kW	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		
SGF14M/CPD - SGF14FR4/CPD - LGK9FL4/CPD - LGK9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1	1	10	25 ST
SGF18M/2/CPD - SGF18FRM/2/CPD - SGF18M/2/CPD - SGF18FRM/2/CPD - LGK9FL8M/2/CPD - LGK9FL8M/2/CPD - LGK9FR8M/2/CPD - LGK9FR8M/2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1	2	10	25 ST



## INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

### MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen.

### BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Eksternt kledding i stål AISI 304 eller AISI 430. Platen i spesialstål har enten en glatt eller rillet overflate, utstyrt med vern på sidene og bak i stål mot sprut, eller et omkringliggende kar som samler opp eventuell olje. Det finnes dessuten en skuff for oppsamling av stekefett i rustfritt stål. Oppvarmingen av platen skjer ved hjelp av brennere i ørformet krom stål, motstandsdyktige overfor termiske og mekaniske belastninger. Det finnes en pilotbrenner som er utstyrt med sikring og termoelement. Justeringen av temperaturen er mulig takket være egnede kranner komplette med sikkerhestanordninger. Modellene med dobbel modul er utstyrt med egne kokesoner og med egne reguleringskontroller for temperatur.

### KLARGJØRING

#### Installasjonssted

Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater. Det er nødvendig å opprettholde en minstevstand på 150 mm for sidene og 150 mm for den bakre delen.

**Veggene i nærheten av utstyret (vegger, dekorasjoner, kjøkkenskap, dekorative overflater, etc ...) må være laget av ikke-brennbart materiale.**

Plasser apparatene i "benke" versjon på et bord eller på en plate i materiale som ikke er brennbart. Før tilkoblingen utføres, må du kontrollere på apparatets merkeskilt om det er klargjort og om det passer til den typen gass som er tilgjengelig. I tilfelle apparatet virker med en annen type gass, les avsnittet "Drift med andre typer gass".

#### Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Før montering, overhold følgende forskrifter:

- standarder UNI CIG 8723
- lokale byggelovsverk og forskrifter for brannvern;
- gjeldende standarder for arbeidsvern;
- forskriftenes til Gassverket;
- gjeldende forskrifter fra IEC (Italiensk Elektroteknisk Komité);
- Brannvesenets forskrifter.

### INSTALLERING

Montering, installasjon og vedlikehold skal utføres av firmaer som er godkjente av det lokale Gassverket i samsvar med gjeldende lover. Be først av alt om det lokale Gassverkets mening.

### Fremgangsmåter for installering

For en korrett vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

### Tilkobling til gassforsyningen

Tilkoblingen til munningen på 3/4" G eller 1/2" G som førtsett av apparatet kan være fast eller av avgatbar type ved å bruke et lovmessig koblingsstykke. Ved bruk av bøyelige slanger må de være i rustfritt stål og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

### Røykutslipps

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen "TEKNISKE DATA") som gassapparater av typen "A1": De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatene utslipper må skjøn direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs. Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen "TEKNISKE DATA", pluss nødvendig utskifting av luft slik at brukerne jobber i et behagelig klima.

### PLASSERING

#### Forberedende inngrep før plassering

Før plasseringen anbefales det å ta bort den pålitme vernebekledningen. Rengjør deretter nøye arbeidsoverflaten og de ytre delene med lunkent vann og rengjøringsmiddel ved bruk av en fuktig klut, og tørk deretter med en ren klut.

NO

#### Igangsetting

Før igangsetting tilrådes det å kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes på installasjonsstedet. I mottats tilfelle sørge for å gå over til påkrevd gassfamilie eller tilpass apparatet til krevd gruppe gass (se avsnitt "Drift med andre typer gass"). For igangsetting følg bruksanvisningene.

#### Kontroll av effekten

Bruk dysene for nominell effekt som finnes på apparatene. Effekten kan være av to typer:

- nominell, gjengitt på apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysene omtales i tabellen "BRENNERE".



Trykket i gassstiflørselen må ligge innenfor de områdene som er vist i tabellen brennere.

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig å bruke apparatene.

Ønskes det en ytterligere kontroll av effekten, er det mulig å utføre den ved hjelp av en teller ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".

Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dyseenes korrekte funksjon.

#### Kontroll av tilførselstrykket (Fig. 1 - 2 - 3)

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av en trykkmåler (minimal opplosning på 0,1 mbar). Fjern skruen (22) fra trykkstøpselet og koble til manometeret: Etter at trykket er målt, skru skruen hermetisk til igjen (22).

**VIKTIG:** Kontrollen av trykket må utføres med alt gasstutstyret tilkoblet og fungerende.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

$$E = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevn}}$$

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt.

Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominell trykk, oppnås ved å se i tabellen "BRENNERE". Gassens varmeevn kan fås ved henvendelse til det lokale gassforsyningsverket.

#### Kontroll av hvordan maskinen fungerer

Kontrollere om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsatt i tabellen "BRENNERE". Kontrollere at trykkreduktoren som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontrollere at gassens ledningsrør passer.

#### Kontroll av pilotflammen

For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmeelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontrollerer om injektorene er den riktige for typen gass som brukes.

#### Kontrollere av primærlufta (Fig. 4A)

Justeringen skjer ved hjelp av venturiøret ved å regulere kvoten "A" i tabellen "BRENNERE" og verifisere flammens utseende; den skal være jevn, luftig og stille

#### Kontroll av funksjoner

- Sett apparatet i drift.
- Kontrollere at gassrørene er tette;
- Kontrollere brennerens flamme, også ved et minimum.

#### Advarsler for installatøren

- Forklar og vis brukeren drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlat vedkommende bruksanvisningen.
- Opplyse brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft

for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

#### Drift med andre typer gass

For å gå over til en annen type gass, for eksempel fra metangass til flytende gass, kreves det bruk av egnede dyser for brenneren slik som foreskrevet i henhold til tabellen BRENNERE. Dysene til brennerne for de forskjellige typene gass, merket med den respektive diamettern i hundredels millimeter, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet. Etter endt omvandling eller tilpassing utfør en kontroll av funksjonene som beskrevet i avsnittet "Kontroll av funksjonene". Når man endrer innstillingen, skal man angi den nye typen gass på skiltet.

#### Utskifting av hovedgassbrennerens injektor (Fig. 4A - 4B)

For å skifte ut dysen (30), trekk ut skuffen for oppsamling av stekekett og løsne festeskruen til styrepanelet. Ta bort panelet. Med en egnet nøkkel, skru løs dysen far dyseholderen og skift ut dysen med en ny en (se tabell "BRENNERE"). Om nødvendig, skyv muffen for luftjustering bakover ved å løsne på skruen (39); På denne måten forenkles utskiftingen. Etter å ha montert den nye dysen, gjenopprett avstanden for primærlufta "A" (se tabellen "BRENNERE").

#### Regulering av pilotflammen (Fig. 5A - 5B)

Pilotflammen er med dyser og fast luft. Det eneste inngrepet som er påkrevd er å skifte ut dysene alt etter typen gass som benyttes. Dette gjøres ved å gå frem på følgende måte:

- Demontere panelet ved å løsne festeskruene.
- Skru løs mutteren som holder tvekjeglen på plass (nr. 14) og ta ut tvekjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Skift ut pilotdysen med den passende funnet ved hjelp av tabellen "BRENNERE".
- Etter utført utskiftingen av pilotdysen skrus mutteren som trykker på tvekjeglen på plass igjen (nr. 14) med den respektive tvekjeglen (nr. 15).

#### Minimumsregulering PEL 25ST for modeller med termostater (Fig. 1 )

Minimumsskruen (N) reguleres, etter at man har fjernet dekslet, på følgende måte:

- dersom man benytter LPG må den skrus helt til;
- dersom den brukes med metangass:
  - 1- Finn bryteren til kranen.
  - 2- Skru på brenneren, still inn maksimal temperatur og når den har blitt nådd, må du skru ned til minimum.
  - 3- Reguler strømmen til minimum ved å skru på skruen (20), ved å løsne på denne vil strømmen minske.
  - 4- Når man har oppnådd den flammen man anser egnet til minimumsfunksjon, kontrollerer man at denne er i samsvar med minimumsstrømmen angitt i brennere.
- 5- Dersom kraften skulle være mindre enn den som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.
- 6- Dersom kraften skulle være større enn den som blir oppgitt i tabellen, skrur man minimumsskruen løs enda en gang, og gjentar sjekken.



## Minimumsregulering PEL 21 for modeller uten termo-stater (Fig. 2)

Med utgangspunkt i tabellen "BRENNERE" justere minimumsskruen (20) som følger:

- For bruk med flytende gass, må reguleringsskruen for minimum være skrudd i anslag;
- For drift med metangass
- 1- Finnknotten til den tilsvarende kranen.
- 2 - Skru på brenneren og sett blusset på minimum.
- 3 - Justere strømningshastigheten for minimum ved hjelp av skruen 20 (Fig. 1-2), ved å løsne den økes strømningshastigheten og ved å stramme den minskes strømningshastigheten.
- 4 - Når flammen som anses som passelig for minimum styrke er nådd, kontrollere at den tilsvarer strømningshastigheten for minimum styrke som angitt i tabellen "TEKNISKE DATA". Kontrollen skal utføres i henhold til den "volumetriske metoden" allerede beskrevet ovenfor, det vil si:
- 5 - Foreta en avlesning av gassmåleren og sett samtidig kronometeret i gang.
- 6 - Etter en passende lang tid, for eksempel 10 minutter, stans stoppeklokken og foreta en ny avlesning av måleren.
- 7 - Beregn hvor mye gass som har passert i løpet av de 10 minuttene (forskjellen mellom de to avlesningene) f. eks. måling 1<sup>a</sup> - måling 2<sup>a</sup> = 30 liter (0,03m<sup>3</sup>).
- 8 - Beregn nå effekten ved minimum, ved bruk av formelen for den volumetriske metoden (fortrige avsnitt). Effekt (kw) = forbruk (m<sup>3</sup>/h) for metangassens varmeevne
- 9 - Skulle effekten være mindre enn verdien som angis i tabellen, løsne skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen.
- 10-Skulle effekten være større enn verdien som angis i tabellen, fest skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

## VEDLIKEHOLD

### Advarsel!

Før ethvert vedlikeholds- eller reparasjonsinngrep utføres, må apparatet frakobles gasstilførselen.

Utfør følgende vedlikeholdsinngrep minst én gang i året:

- kontroll av at alle justerings- og sikkerhetsanordningene fungerer,
- kontroll av at blussene fungerer,
  - tenning;
  - sikkerhet for brenningen;
- kontroller at løpet for gassutløpet er fri for alle slags defekter

Skulle det være nødvendig å rengjøre hovedbrenneren, gå frem på følgende måte (Fig. 4A - 4B):

- a) ta bort styreknottene, skuffen for oppsamling av stekefett og instrumentpanelet etter at festeskruene dets er løsnet;
- b) løsne gasstilførselen fra dyseholderen ved å skru løs det respektive skruenkoblingsstykket (28);
- c) skru ut festeskruene på metallplaten på den fremre si-

den av hoved brenneren.

Hovedbrenneren kan trekkes ut for å rengjøres. Rengjøre brennerens utgangsapninger nøyde ved hjelp av et verktoy eller en pirker med passende diameter. Idet brenneren monteres på nytt pass på at den settes korrekt inn med den bakre delen inn i hektet til forbrenningskammeret.

## LISTER OVER ANBEFALTE RESERVEDELELER OG UTSKIFTINGER AV DISSE

**BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELELER LEVERT AV PRODUSENTEN.** Delene skal skiftes ut av godkjent personale! **For å skifte ut følgende deler trekk først ut styreknottene, trekk ut skuffen for oppsamling av stekefett og fjern styrepanelet (etter å ha løsnet festeskruene).**

### Tennplugg (Fig. 5A - 5B)

Tennpluggen (37) trekkes ut nedenfra. Koble fra tenningskabelen, løsne festemutteren og sett inn en ny tennplugg.

### Gasskrans (Fig. 1 - 2 - 3)

Løsne skruenkoblingsstykken til gassrørene og termoelementet, løsne deretter festeskruene til gassrampons innførsel og sett inn en ny kran.

### Termoelement (Fig. 1 - 2 - 3 og 5A - 5B)

Løsne skruenkoblingsstykken som fester termoelementet til gassarmaturen (kraner, ventiler) og til pilotbrenneren, sett deretter inn den nye delen.

Etter at utskiftingen er klar, montere panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

### ADVARSEL

**Etter at gasstilførselens deler er skiftet ut, er det nødvendig å utføre en kontroll av tettingene samt funksjonene til de forskjellige elementene.**

## BRUKSANVISNING

### IDRIFTSETTING

Apparatet er til profesjonell bruk og skal kun brukes av kvalifisert personale.

Vi anbefaler brukeren å kontrollere at apparatet installeres på egnet måte. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukynlig bruk.

Før apparatet settes i funksjon må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder. Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner.

### Første gangs bruk av kokeplaten

Viktig!

Før apparatet tas i bruk for første gang må overflaten rengjøres nøyde med lunkent vann og rengjøringsmiddel. Bruk en myk klut for å fjerne alle rester av rustmiddelet

NO



som er påført på fabrikken, tørk deretter med en ren klut.

## TENNING

### Tenning med pilotbrenner (Fig. 6)

Trykk på knotten (4) og vri den i retning mot klokken i "pilot" retning (3). Hold knotten inne og bruk samtidig knappen til den piezoelektriske tenningen (6) til pilotflammen tennes, som er synlig gjennom åpningen (10) som befinner seg på instrumentpanelet. Hold knotten inne i cirka 15-20 sekunder til. Hvis pilotflammen slukker seg når knotten slippes, gjenta tenningsoperasjonen.

### Påskruing av hoved brenneren og regulering av temperaturen (Fig. 6).

For å skru på hoved brenneren, vri knotten ytterligere i retning mot klokken, helt til ønsket temperatur.

Termostaten kjennetegnes av posisjoner fra til ; verdienne som gis for temperaturen for hver posisjon er som følger:

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

## AVSLÅING

### Avslåing under normal drift (Fig. 6)

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, vri bruksknotten i posisjon ; i denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å skru hele anlegget helt av, må du vri knotten i posisjon /.

### Hvordan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stillestans av bruk

I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnettet som befinner seg på utsiden av apparatet. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust. I tilfelle feil, ta kontakt med teknisk assistanse.

NO

## IVARETAKELSE AV APPARATET

### ADVARSEL!

Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet. Ikke bruk

børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampene fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

**INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR**

I henhold til art. 24 i Lovdektret av 14. mars 2014, nr. 49  
"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- a) direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- b) av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- c) av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

**Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.****GARANTISEDDEL**

FIRMA: \_\_\_\_\_

VEI: \_\_\_\_\_

POSTNUMMER: \_\_\_\_\_ STED: \_\_\_\_\_

DISTRIKT: \_\_\_\_\_ INSTALLASJONS DATO: \_\_\_\_\_

**MODELL:** \_\_\_\_\_

**KOMPONENTNUMMER:** \_\_\_\_\_

**NO****ADVARSEL**

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.



## Bruksanvisning

---

Mått	<b>187</b>
Tekniska data	<b>189</b>
Installationsanvisningar	<b>191</b>

---



## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE PLUS 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
<b>G6FL3B</b>	Slät kokplatta för spishåll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Slät krombelagd kokplatta för spishåll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Räfflad kokplatta för spishåll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Slät kokplatta för spishåll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Slät krombelagd kokplatta för spishåll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Räfflad kokplatta för spishåll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Både slät/räfflad kokplatta för spishåll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Både slät/räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MACROS 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
<b>G7FL4B</b>	Slät kokplatta för spishåll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med för spishåll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Räfflad kokplatta för spishåll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Slätpolerad kokplatta inbyggd i köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Slät kokplatta med 2 zoner för spishåll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishåll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Räfflad kokplatta med 2 zoner för spishåll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner för spishåll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
<b>G9FL4M</b>	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Slätpolerad kokplatta inbyggd i köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsytা (totalhöjd)	Typ
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med för spishåll	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Räfflad inbyggd kokplatta med för spishåll	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishåll	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Både slät/räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishåll	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishåll	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsytা (totalhöjd)	Typ
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Räfflad inbyggd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Både slät/räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsytা (totalhöjd)	Typ
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Slät kokplatta compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Räfflad kokplatta compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Slät kokplatta compound med 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Räfflad kokplatta compound med 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Både slät/räfflad kokplatta compound med 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE PLUS 600

### TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt kW	Nominell effekt kW	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25 - G25,1	Förbrukning av metan G27	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G230	Förbrukning av stadsgas G150,1	Primärluft för förbrun-	Bränsle för	Bränsle för	Kan- / ventil
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	kW	Kan- / ventil	
G6FL3B - G6FR3M - G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR3M - G6FM6M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4	21 S
G6FL3B/C/R - G6FL3M/C/R	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8	21 S
G6FL6B/C/R - G6FL6M/C/R	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4	25 ST
	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8	25 ST

## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MACROS 700

### TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt kW	Nominell effekt kW	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25 - G25,1	Förbrukning av metan G27	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G230	Förbrukning av stadsgas G150,1	Primärluft för förbrun-	Bränsle för	Bränsle för	Kan- / ventil
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	kW	Kan- / ventil	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,99	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2 - G7FL8N-2	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9	21 S
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,99	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9	25 ST
G7FL8B-2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9	25 ST

## GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MAXIMA 900

### TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt kW	Nominell effekt kW	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25 - G25,1	Förbrukning av metan G27	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G230	Förbrukning av stadsgas G150,1	Primärluft för förbrun-	Bränsle för	Bränsle för	Kan- / ventil
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	kW	Kan- / ventil	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1	1	10	21 S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1	2	10	21 S
G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1	1	10	25 ST
G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1	2	10	25 ST



GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S700

TEKNISKE DATA

GASDRIVEN KOKIPLÄTTÄ SERIE S900/LX900 TOP

TEKNISKE DATA

Modell	Nominal effekt			Forbrukning av metan G20			Forbrukning av metan G25 - G25.1			Forbrukning av metan G27			Forbrukning av stadsgass G120			Forbrukning av stadsgass G2,350			Pratmålfutur			Brænne for KOPPLATA serie 700			Brænne for KOPPLATA serie 900				
	kW	kW	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h
SGOF4AM/CPD - SGOF4AM/CPD - LG9FL4A/CPD - LG9FL4A/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1														1	10	215
SGOF8L8M-2/CPD - SGOF8R8M-2/CPD - SGOF8M8M-2/CPD - SGOF8R8M-2/CPD - LG9FL8A/CPD - LG9FL8A/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1														2	10	215



## INSTALLATIONSANVISNINGAR

### VARNING!

De figurer som omnämns i kapitlen återfinns på de första sidorna i denna handbok.

### BESKRIVNING AV APPARATEN

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Utvändig beläggning i AISI 304- eller AISI 430-stål. Kokplattan i specialstål har en slät eller räfflad yta som är försedd med sida- eller bakre stänkskydd i stål eller ett infällt fack för uppsamling av olja. Dessutom är den försedd med spillåda i rostfritt stål. Plattan värms upp med rörförmedla brännare i kromstål, som är resistenta mot termiska eller mekaniska belastningar. Det finns en pilotbrännare med säkerhetsmekanism och termoelement.

Det går att reglera temperaturen med de tillhörande kranarna som är försedda med säkerhetsanordningar.

Modellerna med dubbel modul är utrustade med separata kokzoner och med fristående vred för justering av temperaturen.

### FÖRBEREDELSE

#### Installationsplats

Vi rekommenderar att ni placerar apparaten i ett väl ventilerat utrymme, helst under en fläkthuv. Det går att montera apparaten för sig själv eller placera den bredvid andra köksapparater. Nett minimivstånd på 150 mm måste här som helst upprätthållas på sidorna och 150 mm bakom apparaten.

**Väggarna i näheten av utrustningen (väggar, dekorationer, köksskåp, dekorativa ytor osv.) måste vara tillverkade av icke brännbart material.**

Placera apparaterna i bänkmodell på ett bord eller på en hylla i oantändligt material. Kontrollera på apparatens tekniska märkskylt om den är lämplig för den typ av gas som finns tillgänglig, innan ni ansluter apparaten till gasnätet. Om apparaten fungerar med en annan typ av gas, var god konsultera avsnittet "Funktion med andra typer av gas".

#### Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Observera följande förordningar inför monteringen:

- normerna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter
- gällande föreskrifter för skydds förebyggande åtgärder
- gasverkets förordningar
- gällande IEC-förordningar
- VVF-förordningar.

### INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag som godkänts av det lokala gasverket i enlighet med gällande lagstiftning. Fråga först det lokala gasverket

om råd.

#### Installationssätt

För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera höjden på fötterna.

#### Gasanslutning

Anslutningen till spisens 3/4" G- eller 1/2" G-koppling kan vara fast eller göras via ett kontaktdon som uppfyller bestämmelserna. Om böjliga ledningar används ska dessa vara av rostfritt stål och uppfylla kraven i lagar och bestämmelser. Kontrollera att kopplingen är tät med hjälp av en särskild spray som påvisar läckage.

#### Rökgaskanal

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA") gasdrivna apparater av typ "A1". De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal.

Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.

Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftsug som kopplats utifrån, med en tillräcklig kapacitet, se tabellen "TEKNISKA DATA", som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska få bra.

### DRIFTSÄTTNING

#### Förberedande manövrar för driftsättning

Före driftsättningen ska det åtsittande skyddshöljet tas av. Rengör därefter arbetsytan och de ytter delarna nog med ljuummert vatten och lösningsmedel samt en fuktig trasa. Torka därefter med en ren torkduk.

#### Driftsättning

Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen. I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet "Funktion med andra typer av gas"). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

#### Effektkontroll

Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts



för apparaterna.

Effekten kan vara av två olika sorter:

- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstycken i tabellen "BRÄNNARE".

Gasförsörningstrycket ska ligga inom de intervall som anges i tabellen för brännare.

Utanför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna.

Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".

Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

#### Kontroll av ingångstryck (Fig.1 - 2 - 3)

Ingångstrycket ska mätas med en manometer (minimiresolution 0,1 mbar). Ta av skruven (22) från anslutningspunkten och koppla till manometern: när mätningen utförts ska skruven (22) dras åt hermetiskt.

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

#### Kontrollera effekten enligt den volymetriska metoden

Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde kommer sedan att konfronteras med värdet E beräknat enligt följande:

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att effektmätningen görs när apparaten är i viloläge.

Brännarens effekter, nominell och reducerad, som beräknats enligt värdet för det nominella trycket, uppnår man genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE". Gasens värmevärde går att efterfråga hos det lokala gasverket.

#### Funktionskontroll

Kontrollera att den typ av munstycken som används överensstämmer med de som angetts i tabellen "BRÄNNARE". Kontrollera att den reducerventil som används har en högre kapacitet än summan av all den anslutna utrustningens förbrukningseffekt. Kontrollera att den gasslang som används är lämplig.

#### Kontroll av pilotlägan

Justeringen är korrekt utförd när lägan omger termoelementet och lägan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kontrollera att är injektorn lämplig för den typ av gas som används.

#### Kontroll av primärluft (Fig. 4A)

Primärluften regleras via venturiröret genom att justera kvoten "A" som anges i tabellen "BRÄNNARE" och kontrollera lägans utseende som ska vara homogen, väl ventilerad och tygstygande.

#### Kontroll av funktioner

- Sätt igång apparaten.

- Kontrollera att gasslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarens låga, även minimilågan.

#### Varningar för installatören

- Förklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.
- Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada lufttilföletet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

#### Funktion med andra gassorter

För att gå över till att använda en annan typ av gas, till exempel från metangas till flytande gas, måste munstycken som är anpassade till bränaren användas i enlighet med tabellen "BRÄNNARE". Bränarmunstyckena för olika typer av gas, som markerats med relativ diameter i mm, finns i en påse som levereras tillsammans med apparaten. När munstyckena bytts ut eller anpassats ska ni utföra en kontroll av apparatens funktioner enligt beskrivningen i avsnittet "Kontroll av funktioner". När inställningen har ändrats ska den nya typen av gas indikeras på märkskytten

#### Byte av huvudbrännarens munstycke (Fig. 4A - 4B)

För att byta munstycket (30), ska du dra ut spillodalan och lossa fästsprövkopparna på kontrollpanelen. Ta av panelen. Skruva av munstycket från sin hållare med hjälp av en skruvnyckel och byt ut munstycket mot ett nytt (se tabellen "BRÄNNARE"). Vid behov ska du trycka luftjusteringsmuffen bakåt och lossa skruven (39), på så sätt underlättas bytet. När det nya munstycket har monterats ska primärluftens avstånd "A" återställas (se tabellen "BRÄNNARE").

#### Justering av pilotlägan (Fig. 5A - 5B)

Pilotlägan brinner ur munstycken och med fast luftflöde. Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt:

- Montera av panelen genom att lossa fästsprövkopparna.
- Lossa muttern (nr. 14) samt ta ut bobinen (nr. 15) och pilotmunstycket (nr. 16).
- Byt ut pilotmunstycket mot ett annat lämpligt genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE".
- När pilotmunstycket bytts ut ska muttern (nr. 14) skruvas fast med tillhörande bobin (nr. 15).

#### Justering av minimiläge PEL 25ST för termostatreglerade modeller (Fig. 1)

Ta av skyddet och ställ in skruven för minimiläget (20) enligt nedan:

- dra åt den så mycket det går vid användning med gasol;
- vid användning med metangas :
- 1- sök reda på vredet för kranen i fråga;
- 2- tänd bränaren, ställ in den maximala temperaturen och när det är gjort, stääljer du in minimitemperaturen;
- 3- reglera minimiflödet med skruven (20). Om du lossar den ökar gasflödet och om du drar åt den minskar det;
- 4- kontrollera att den inställda minimilägen motsvarar



- det gasflöde som anges i brännartabellen;
- lossa skruven ytterligare om effekten understiger den i tabellen och upprepa kontrollen;
- dra åt skruven ytterligare om effekten överstiger den i tabellen och upprepa kontrollen.

#### **Justering av minimiläge PEL 21 för icke termostatreglerade modeller (Fig. 2)**

Se tabellen "BRÄNNARE" och justera minimilågans skruv (20) enligt,

- för funktion med flytande gas ska justeringsskruven dras åt minimalt per anslag.
- för funktion med metangas:
  - 1- Urskilj motsvarande krans vridhandtag.
  - 2- Tänd bränningen och för den till sitt minimiläge.
- Reglera minimieffekten genom att vrida på skruven 20 (Fig. 1-2), effekten ökas om man lossar på skruven och den minskar om man drar åt skruven.
- När ni fått en lämplig låga för minimifunktion, var god kontrollera att denna motsvarar minimieffekten som anges i tabellen "TEKNISKA DATA". Kontrollen ska göras enligt den volymetriska metoden som angetts ovan, nämligen:
- Läs av gasmätaren och starta samtidigt kronometern igen.
- Efter en tillräckligt lång tid, till exempel 10 minuter, ska du stoppa kronometern och läsa av gasmätaren igen.
- Beräkna hur mycket gas som gått åt under de 10 minuterna (skillnaden mellan de två avläsningarna) tex. avläsning 1 - avläsning 2 = 30 liter (0,03 m<sup>3</sup>).
- Beräkna nu minimieffekten genom att tillämpa den volymetriska metodens formel (föregående avsnitt). Effekt (kw) = förbrukning (m<sup>3</sup>/h) för metanets värmevärde
- Om effekten skulle visa sig vara lägre än värdet i tabellen, ska du lossa minimilägets skruv igen och upprepa kontrollen.
- 10-Om effekten skulle visa sig vara högre än värdet i tabellen, ska du dra åt minimilägets skruv igen och upprepa kontrollen. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

## **UNDERHÅLL**

#### **Warning!**

Koppla från apparaten från gasnätet innan något underhålls- eller reparationsarbete utförs.

Utför följande underhållsmanövrar minst en gång per år:

- kontrollera att alla justerings- och säkerhetsanordningarna fungerar;
- kontrollera bränarnas funktion:
  - tändning
  - bränslesäkerhet
- kontrollera att gasavledningens förlopp är helt felfritt".

Om huvudbränningen behöver rengöras, gå tillväga enligt följande (Fig. 4A - 4B):

- a) ta av vredena, spillådan och panelen efter att fästskruvorna har lossats.

- b) koppla från gasledningen från munstyckenas hållare genom att skruva av tillhörande koppling (28);
- c) lossa plåtens fästskruvar på framsidan av huvudbränningen.

Huvudbränningen kan dras ut och rengöras. Rengör bränningens öppningar noga med hjälp av ett verktyg eller en lämpligt stor pinne. När bränningen monteras tillbaka ska du vara försiktig så att du för in den rätt med baksidan i förbränningsrummets fals.

#### **LISTA ÖVER OCH UTBYTE AV REKOMMENDERADE RESERVDELAR**

**ANVÄND ENDAST ORIGINALRESERVDELAR SOM LEVERERATS AV TILLVERKAREN. Byte av delar ska utföras av auktoriseras personal!**

För att byta ut följande delar ska du först dra ut kontrollvredena, ta av spillådan och kontrollpanelen (efter att fästskruvorna lossats).

#### **Tändstift (Fig. 5A - 5B)**

Tändstiftet (37) ska dras ut underifrån. Dra ut tändkabeln, lossa fästmuttern och sätt i ett nytt stift.

#### **Gaskran (Fig. 1-2-3)**

Lossa kopplingarna på gasslangarna och termoelementet, lossa därefter gasförsörjningens fästskruvar på gasrampen och sätt i en ny kran.

#### **Termoelement (Fig. 1-2-3 och 5A - 5B)**

Lossa kopplingarna som håller fast termoelementet i gasholjet (kranar, ventiler) och pilotbränningen. Sätt därefter i ett nytt termoelement.

När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

#### **VARNING**

**När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.**

## **BRUKSANVISNING**

#### **DRIFTSÄTTNING**

Apparaten är avsedd för yrkesmässigt bruk och ska användas av kvalificerad personal.

Virråder användaren att verifiera att apparaten installerats på ett lämpligt sätt. Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av dålig installation, otillräcklig underhåll eller oansvarlig användning. Innan apparaten sätts i drift SKA NI LÄSA ANVÄNDARINSTRUKTIONERNA NOGA I DENNA BROSCHYR, och speciellt uppmarksamma föreskrifterna avseende säkerhetsanordningarna. Stäng alltid gaskranarna efter användning och framförallt vid reparations- och underhållsmanövrar.

#### **Första användning av plattan**

Viktigt!

Innan apparaten används för första gången ska



kokplattans yta rengöras noga med ljummet vatten och rengöringsmedel, samt en mjuk torkduk för att ta bort alla rester av rotskyddsmedel som strukits på i fabriken. Torka därefter med en ren torkduk.

## TÄNDNING

### Tändning av pilotbrännaren (Fig. 6)

Tryck på vredet (4) och vrid det moturs till läget "pilot" (3). Håll vredet nertryckt och tryck samtidigt flera gånger på den piezoelektriska tryckknappen (6) ända tills pilotlågan tänds och syns genom öppningen (10) i panelen. Håll vredet nertryckt i cirka 15-20 sekunder. Om pilotlågan skulle slökna när du släppt upp vredet, ska du upprepa tändningsmanövern.

### Tändning av huvudbrännaren och reglering av temperaturen (Fig. 6)

För att tända huvudbrännaren vrider du vredet ytterligare moturs till dess att önskad temperatur uppnås.

Termostaten är indelad i lägen från till ; Temperaturens indikativa värden för varje position är följande::

Position	i grader °C
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

## SLÄCKNING

### Släckning under normal funktion

Ni behöver endast släcka huvudbrännarna genom att vrida vredet till läge ; för att stänga av hela systemet helt och hållt ska vredet vridas till läge /○.

### Åtgärd vid fel eller längre funktionsavbrott

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod, om den gått sönder eller fungerar oregelbundet ska gasaggregatets kran som sitter på apparatens utsida stängas av. När all rengöring utförts ska ytorna i inoxstål, som torkats ordentligt torra, bestrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer. Vid fel ska assistanstjänst meddelas.

## SV

## SKÖTSEL AV APPARATEN

### VARNING!

Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet. Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa.

Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet. Använd inte borstar, stålull eller slipskivor tillverkade

av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge uppfov till rostfläckar.

Undvik därför även kontakt med järnförvärmål. Vi varnar för att användning stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

**INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING**

I enlighet med artikel 24 i lagdekreter nr 49 av den 14 mars 2014  
"Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortskaffas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- a) direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- b) av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- c) av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens införts.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortskaffande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

**Oberättigat bortskaffande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.**

**GARANTICERTIFIKAT**

**FORETAG:** \_\_\_\_\_

**GATUADDRESS:** \_\_\_\_\_

**POSTNUMMER:** \_\_\_\_\_ **ORT/STAD:** \_\_\_\_\_

**LAN:** \_\_\_\_\_ **INSTALLATIONSDATUM:** \_\_\_\_\_

**MODELL** \_\_\_\_\_

**ARTIKELNUMMER** \_\_\_\_\_

**SV****VARNING**

Tillverkaren patar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren forbeholder sig också ratten att göra de forandringer av produkten som anses lämpliga eller nödvändiga utan att paverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte foljs noggrant. Tillverkaren patar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstar till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhall eller felaktig hantering.



## Instrukcja użytkownika

---

<b>Wymiary</b>	<b>197</b>
<b>Dane techniczne</b>	<b>199</b>
<b>Instrukcja instalacji</b>	<b>201</b>



## PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA PLUS 600

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	Typ
<b>G6FL3B</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka chromowana stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka chromowana z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka chromowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Płyta kuchenna - płytka mieszana gładka/rowkowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka chromowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Płyta kuchenna - płytka mieszana gładka/rowkowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA MACROS 700

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	Typ
<b>G7FL4B</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Płyta kuchenna - płytka mieszana gładka/rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Płyta kuchenna - płytka mieszana gładka/rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA MAXIMA 900

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	Typ
<b>G9FL4M</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Płyta kuchenna - płytka mieszana gładka/rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA S700

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	Typ
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound stołowa	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana compound stołowa	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound, 2 strefy z meblem	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana compound 2 strefy z meblem	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA S900

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	Typ
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana compound, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka mieszana gładka/rowkowana compound, 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA LX900 TOP

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyzna pracy (h razem)	Typ
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka gładka compound 2 strefy	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka rowkowana compound 2 strefy	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Płyta kuchenna - płytka mieszana gładka/rowkowana compound 2 strefy	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



DANE TECHNICZNE

**PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIA PLUS 600**

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIA MACROS 700

DANE TECHNICZNE

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIA MAXIMA 900

DANE TECHNICZNE



DANE TECHNICZNE

MODEL	moc nominalna G10 kW	moc nominalna G10 kW	zużycie gazu ziemnego G20 kg/h	zużycie gazu ziemnego G20 m <sup>3</sup> /h	zużycie gazu ziemnego G25 -0,25,1 m <sup>3</sup> /h	zużycie gazu miejskiego G10 m <sup>3</sup> /h	zużycie gazu miejskiego G120 m <sup>3</sup> /h	zużycie gazu ziemnego G25 m <sup>3</sup> /h	zużycie gazu miejskiego G130 m <sup>3</sup> /h	zasięg gazu miejskiego G130 m <sup>3</sup> /h	zasięg gazu miejskiego G120 m <sup>3</sup> /h	konstrukcja instalacji powietrza spalinowa	paliw KOTY KUCHENNE seria 700	paliw PTTK KUCHENNA seria 900	kurek / zawór
SGTFL4B/CPD - SGTFRB4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9	25T
SGTFL8B-2/CPD - SGTFRB8B-2/CPD - SGTFRB8B-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9	25T

**PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIA S900/LX900 TOP**



## INSTRUKCJE ODNOŚNIE INSTALACJI

### UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

### OPIS URZĄDZENIA

Solidna konstrukcja stalowa z 4 nogami o regulowanej wysokości. Obicie zewnętrzne ze stali AISI 304 lub AISI 430. Płyta ze specjalnej stali posiada powierzchnię gładką lub żebrowaną, posiada tylną i boczne osłony zabezpieczające przeciw odpryskom, lub obwodowy pojemnik zbierający olej. Przewidziano także szufladę ze stali nierdzewnej do zbierania płynów. Podgrzewanie płyty odbywa się przy pomocy palników ze stali chromowej w kształcie rurki odpornie na wstrąsy termiczne i mechaniczne. Obecny jest palnik pilotujący posiadający zabezpieczenie oraz termoparę. Regulacja temperatury możliwa jest dzięki odpowiednim pokrętłom wyposażonym w urządzenia zabezpieczające. Modele z podwójnym modelem są wyposażone w osobne strefy gotowania z poleceniami regulacji temperatury.

### PRZYGOTOWANIE

#### Miejsce instalacji

Zaleca się ustawienie urządzenia w pomieszczeniu z dobrą wentylacją, jeśli to możliwe pod okapem wyciągu. Możliwe jest osobne zamontowanie urządzenia lub też można je ustawić obok innych urządzeń kuchennych. Należy zawsze zapewnić minimalną odległość wynoszącą 150 mm dla ścianek bocznych oraz 150 mm dla części tylnej.

**Ściany w pobliżu sprzętu (ściany, dekoracje, szafki kuchenne, ozdobne wykończenia itp.) muszą być wykonane z niepalnego materiału.**

Umieszczać urządzenia w wersji „nastawnej” na stole lub na płaszczyźnie z materiału niepalnego. Przed dokonaniem podłączenia należy sprawdzić na tabliczce znamionowej urządzenia czy jest ono przystosowane i odpowiadnie dla dostępnego rodzaju gazu. W przypadku, jeśli urządzenie przystosowane byłoby do innego rodzaju gazu zapoznać się z paragrafem „Działanie z innymi rodzajami gazu”.

#### Regulacje prawne, zasady techniczne i dyrektywy

Przystępując do montażu należy przestrzegać następujących zaleceń:

- normy UNI CIG 8723
- regulacje budowlane i miejscowe zalecenia przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- zalecenia przedsiębiorstwa dostarczającego gaz
- obowiązujące zalecenia IEC
- zalecenia VVF.

### INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja powinny być dokonywane przez firmy posiadające upoważnienie lokalnego

dostawcy gazu zgodnie z obowiązującymi normami. W pierwszym rzędzie należy się zwrócić o opinię do miejscowego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz.

#### Procedury instalacyjne

W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługując się regulacją wysokości nóżek.

#### Podłączenie gazu

Podłączenie do krótkiego przyłącza 3/4" G lub 1/2" G przewidzianego dla urządzenia może być stałe lub ruchome z zastosowaniem łącznika zgodnego z normą. Jeśli zastosowane zostały przewody elastyczne powinny być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą. Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność przy pomocy odpowiedniego sprayu do wykrywania przecieków.

#### Odprowadzenie spalin

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalatorskich. Urządzenia uważały są (patrz tabela „DANE TECHNICZNE” za urządzenia gazowe typu „A1”. Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego dla produktów spalania. Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub urządzeń podobnych, podłączonych z kominem o pewnej sprawności lub bezpośrednio na zewnątrz.

W razie ich braku dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza połączonego bezpośrednio na zewnątrz o wydajności nie mniejszej niż wymagana przez tabelę „DANE TECHNICZNE” powiązanej o wymianę powietrza niezbędną dla dobrego samopoczucia operatorów.

### WYKONANIE PRAC

#### Czynności przygotowawcze do wykonania prac

Przed wykonaniem prac montażowych należy usunąć ochronną powłokę samoprzyklepną. Następnie należy oczyścić dokładnie powierzchnie roboczą oraz części zewnętrzne ciepłą wodą z detergentem przy pomocy wilgotnej szmatki a następnie czystą szmatką.

#### Uruchomianie

Przed uruchomieniem dobrze jest sprawdzić czy charakterystyki urządzenia (kategoria i rodzaj stosowanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu dostępnemu na miejscu. Jeśli nie, dokonać przejścia na wymaganą rodzinę gazu lub dokonać adaptacji do wymaganej grupy gazu (patrz paragraf „Działanie z innymi rodzajami gazu”). Podczas uruchamiania przestrzegać zaleceń instrukcji



użytkowania.

### Sprawdzenie mocy

Zastosować dysze dla mocy nominalnej umieszczone na urządzeniu.

Moc może być poniższego rodzaju:

- nominalna, podana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana

Do tych dysz odnoszą się dane zawarte w tabeli "PALNIKI"

Ciśnienie zasilania gazu musi być w zakresie wskazanym zawsze w tabeli palników.

Poza wyżej wymienionymi zakresami ciśnienia nie ma możliwości uruchomienia urządzeń.

Jeśli zamierza się dokonać dodatkowej kontroli mocy, możliwe jest wykonanie jej przy użyciu licznika, stosując tak zwany metodę „objętościową”.

Zazwyczaj jednak wystarczająca jest kontrola prawidłowości działania dysz.

### Kontrola ciśnienia wejściowego (rys. 1 - 2 - 3)

Ciśnienie wejściowe mierzyć należy przy pomocy manometru o dokładności min. 0,1 mbar). Wyjąć śrubę (22) z przyłącza ciśnieniowego i podłączyć do manometru. Po dokonaniu pomiaru dokręcić szczelnie śrubę (22).

**WAŻNE:** Sprawdzenie ciśnienia powinno być wykonywane przy podłączonych i działających wszystkich urządzeniach gazowych.

### Kontrola mocy według metody objętościowej

Przy pomocy licznika gazu oraz manometru możliwe jest dokonanie pomiaru zużycia gazu w jednostce czasu. Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością **E** obliczoną następująco:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Moc cieplna gazu}}$$

Jest rzeczą ważną, aby dokonać pomiaru, kiedy urządzenie znajduje się w stanie inercji.

Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczone dla wartości ciśnienia nominalnego uzyskuje się z tabeli "PALNIKI". Wartość mocy cieplnej gazu może być uzyskana od lokalnego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz.

### Sprawdzenie działania

Sprawdzić typ zastosowanych dysz, czy odpowiada on typowi przewidzianemu w tabeli „PALNIKI”. Sprawdzić, czy zastosowany reduktor ciśnienia posiada wydajność wyższą niż suma przepływów zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Skontrolować, czy przewody doprowadzające gaz są odpowiednie.

### Kontrola płomienia pilotującego

W celu poprawnej regulacji płomień powinien otaczać termoparę i powinien dobrze wyglądać, w przeciwnym przypadku sprawdzić należy, czy zastosowany injektor odpowiada typowi podłączonego gazu.

### Kontrola powietrza zasadniczego (Rys. 4A)

Regulacja odbywa się za pomocą zwężki Venturiego, po-

przez regulację wartości „A” przedstawionej w tabeli „PALNIKI” i kontrolę wyglądu płomienia, który powinien być jednolity, dobrze napowietrzony i bezdźwięczny.

### Kontrola funkcji

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Skontrolować płomień palnika także na minimum.

### Ostrzeżenia dla instalatora

- Wyjaśnić i zademonstrować użytkownikowi działanie i użytkowanie urządzenia zgodnie zaleceniami i przekazać mu broszurę instrukcję.
- Poinformować operatora, że wszelkie prace związane z przebudową lub modyfikacjami budowlanymi, które mogą wpłynąć na zasilanie w powietrzu do spalania wywołują konieczność przystąpienia do ponownego sprawdzenia działania urządzenia.

### Działanie z innymi rodzajami gazu

W celu przejścia na inny rodzaj gazu, na przykład z gazu ziemnego na płynny butan, wymagane jest zastosowanie odpowiednich dysz w palniku, zgodnie z tabelą „PALNIKI”. Dysze palników dla różnych rodzajów gazu posiadają oznakowanie średnicy w mm, znajdujące się na kopercie dostarczonej wraz z całym urządzeniem. Po zakończeniu przebudowy lub adaptacji dokonać sprawdzenia działania urządzenia w sposób opisany w paragrafie „Kontrola działania”. Po zmianie ustawień należy umieścić na tabliczce znamionowej nowy typ gazu.

### Wymiana dyszy palnika głównego (Rys. 4A - 4B)

W celu wymiany dyszy (30) wyjąć szuflaď na płyny i połuzować śruby mocujące płytę z pokrętlami sterującymi. Zdjąć płytę. Przy pomocy odpowiedniego klucza odkręcić dyszę z obudowy i wymienić dyszę na nową (patrz tabela „PALNIKI”). Jeśli to konieczne wysunąć do tyłu pokrętło regulacji dopływu powietrza poluzującą śrubę (39), dzięki temu ułatwia się wymianę. Po zamontowaniu nowej dyszy przywrócić odległość zasadniczego powietrza (patrz tabela „PALNIKI”).

### Regulacja płomienia pilotującego (Rys. 5A - 5B)

Płomień pilotujący posiada dysze stałego powietrza. Jedyna wymagana czynność to wymiana dysz zależnie od rodzaju gazu , dokonywana następująco:

- Zdemontać płytę czołową odkręcając śruby mocujące.
- Odkręcić nakrętkę dociskającą dwustożek (nr 14) i wyjąć dwustożek (nr 15) oraz dyszę pilotującą (nr 16).
- Wymienić dyszę pilotującą wraz z odpowiednią dyszą posługując się przy tym wskazaniami tabeli „PALNIKI”.
- Po dokonaniu wymiany dyszy pilotującej dokręcić nakrętkę dociskającą stożek (nr 14) przy pomocy odpowiedniego dwustożka (nr 15).

### Regulacja minimum PEL 25ST dla modeli z termostatem (Rys. 1)

Śruba minimum (20) jest regulowana po usunięciu tablicy, w następujący sposób:

- w przypadku działania na gaz płynny GPL musi być dokręcona do oporu;



- w przypadku działania na metan:
  - 1- Zlokalizować gałkę odpowiedniego zaworu.
  - 2- Włożyć palnik, ustawić maksymalną temperaturę i po jej osiągnięciu, ustawić na minimum.
  - 3- Uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę (20), odkręcając zwiększa się a zkręcając zmniejsza się natężenie przepływu.
  - 4- Po otrzymaniu płomienia, który uważa się za odpowiedni przy funkcji minimum, sprawdzić czy odpowiada on minimalnemu natężeniu przepływu podanemu w tabeli palnika.
  - 5- Jeśli moc jest mniejsza od wartości podanej w tabeli, odkręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.
  - 6- Jeśli moc jest większa od wartości podanej w tabeli, przykrościć jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

#### **Regulacja minimum PEL 21 dla modeli bez termostatu (Rys. 2)**

Postępując się tabelą "PALNIKI" wyregulować śrubę minimalnego płomienia (20) w następujący sposób:

- do pracy z gazem płynnym dokręcić śrubę regulacyjną minimum do końca;
- do pracy z gazem ziemnym:
  - 1- Określić pokrętło odpowiadające danemu kurkowi.
  - 2- Zapalić palnik i ustawić go w położeniu minimum.
  - 3- Wyregulować przepływ minimalny posługując się śrubą 20 (Rys. 1 - 2), wykręcając zwiększa się przepływ a dokręcając zmniejsza się.
  - 4- Po uzyskaniu płomienia uważanego za najlepszy dla funkcji minimum sprawdzić, czy odpowiada ona przepływowi wskazanemu w tabeli „DANE TECHNICZNE”, sprawdzenie powinno się odbyć przy pomocy metody objętościowej, opisanej już powyżej, to znaczy:
  - 5- Dokonać odczytu stanu licznika gazu i jednocześnie uruchomić stoper.
  - 6- Po wystarczającym długim czasie, na przykład 10 minut, zatrzymać stoper i ponownie odczytać stan licznika.
  - 7- Sprawdzić ile gazu przepłynęło w ciągu 10 minut (różnica pomiędzy dwoma odczytami), np. odczyt  $1^{\wedge}$  - odczyt  $2^{\wedge} = 30$  litrów ( $0,03m^3$ ). m
  - 8- Dokonać teraz obliczenia mocy minimalnej stosując wzór dla metody objętościowej (poprzedni paragraf). Moc (kw) = zużycie ( $m^3/h$ ) dla mocy cieplnej gazu ziemnego
  - 9- Jeśli moc okaza się niższa od wartości podanej w tabeli, odkręcić dodatkowo śrubę przepływu minimalnego i dokonać powtórnego sprawdzenia.
  - 10- Jeśli moc okaza się wyższa od wartości podanej w tabeli, dokręcić dodatkowo śrubę przepływu minimalnego i dokonać powtórnego sprawdzenia.  
 $(9,45 \text{ kw}/\text{h}) \cdot P (\text{kw}) = 30 \text{ litrów} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kw}/\text{h} = 1,700 \text{ kw}$

## **KONSERWACJA**

### **Uwaga!**

Przed przystąpieniem do jakiekolwiek czynności konserwacyjnej lub naprawy odłączyć urządzenie od sieci gazo-

wej.

Wymienione poniżej czynności konserwacyjne wykonywać przynajmniej raz do roku:

- sprawdzenie działania wszystkich urządzeń regulacyjnych i zabezpieczeń;
- kontrola działania palników;
  - zapalanie;
  - bezpieczeństwo spalania;
- upewnić się, że przewód odprowadzania gazu nie posiada absolutnie żadnych defektów.

Jeśli okazałoby się koniecznym czyszczenia palnika głównego, postępować jak następuje Fig. 4A - 4B:

- a) wyjąć pokrętła sterujące płomieniem, szufladę na nosy oraz płytę po uprzednim odkręceniu śrub mocujących;
- b) odłączyć doprowadzenie gazu od uchwytów dysz odkręcając odpowiednio złącze śrubowe (28);
- c) odkręcić śrubę mocującą blachę na przedniej stronie głównego palnika.

Palnik główny można teraz wyjąć do czyszczenia. Oczyścić dokładnie otwory wylotowe palnika przy pomocy narzędzi lub pręcika o odpowiedniej średnicy. Podczas montowania palnika zwracać uwagę, aby prawidłowo włożyć go tylną częścią w zatrzask komory spalania.

## **WYKAZ I ZMIANA ZALECANYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

**STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE  
NIEM DOSTARCZANE PRZEZ PRODUCENTA Wymiana  
części powinna być dokonywana przez upoważniony  
personel!**

W celu dokonania wymiany następujących części najpierw należy wyjąć wszystkie pokrętła sterowania, wysunąć szufladę na płyny i wyjąć płytę sterowania (po odkręceniu śrub mocujących).

Świeczka zapalająca (Rys. 5A - 5B)

Świeczkę wyjmuje się od dołu. Odłączyć przewód zaplonowy, poluzować nakrętkę mocującą i założyć nową świecę.

Kurek gazowy (Rys. 1 - 2 - 3)

Poluzować złącza śrubowe przewodów gazowych oraz termopary, poluzować następnie śruby mocujące zasilanie podejścia gazowego i założyć nowy kurek.

Termopara (Rys. 1 - 2 - 3 i 5A - 5B)

Poluzować złącza śrubowe, które mocują termoparę do armatury (kurki, zawory) gazowej oraz do palnika pilotującego; założyć nowy element.

Po zakończeniu wymiany zamontować ponownie we właściwej kolejności płytę główną oraz pozostałe części.

### **OSTRZEŻENIE**

**Po dokonaniu wymiany części zasilających gazu koniecznym jest dokonanie sprawdzenia szczelności oraz działania poszczególnych elementów.**

## **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**



## PRZYSTĄPIENIE DO UŻYTKOWANIA

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i powinno być używane przez wykwalifikowany personel. Przypominamy użytkownikowi o sprawdzeniu czy instalacja urządzenia została wykonana w prawidłowy sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji, niewłaściwym użyciem.

Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące. Należy DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE, ze szczególnym zwróceniem uwagi na przepisy dotyczące urządzeń zabezpieczających. Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamknić kurki podawania gazu, zwłaszcza podczas czynności konserwacyjnych i naprawy.

### Pierwsze pieczenie na płytce

Ważne!

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić dokładnie powierzchnię płyty cięplą wodą i detergентem, używając do tego celu miękkiej szmatki w celu usunięcia wszelkich śladów środka antykorozyjnego nałożonego w fabryce, osuszyć czystą szmatką.

## ZAPALANIE

### Zapalanie palnika pilotującego (Rys. 6)

Wcisnąć pokrętło (4) i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję „Pilot” (3). Przytrzymać wduszone pokrętło i jednocześnie uruchomić przycisk zapalki piezoelektrycznej (6) do chwili pojawienia się plomienia pilotującego widocznego w otworze (10) umieszczonego w płytce czołowej. Przytrzymać wduszone pokrętło jeszcze przez około 15 – 20 sekund; jeśli plomień pilotujący zgasi po zwolnieniu pokrętła, powtórzyć czynność zapalania.

### Włączanie palnika głównego i regulacja temperatury (Rys. 6)

W celu włączenia palnika głównego należy obrócić dodatkowo pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do żądanej temperatury.

Termostat oznaczony jest położeniami od 1 do 6; wartości orientacyjne temperatury dla każdego z oznaczeń są następujące:

Położenie	stopnie °C
1	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

## WYŁĄCZANIE

### Wyłączanie podczas normalnej pracy

Jeśli zachodzi potrzeba wyłączenia samych palników głównych obrócić pokrętło w położenie 1; w tym położeniu pozostaje zapalony tylko plomień pilotujący. W celu

kompletnego wyłączenia całego urządzenia należy przekreślić pokrętło ustawiając je na pozycji 0/0.

### Zachowanie w przypadku uszkodzenia oraz dłuższej przerwy w użytkowaniu

W przypadku gdy urządzenie miałoby pozostać bezczynne przed dłuższy okres lub w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia zamknąć kurek łączący z siecią gazową umieszczony na zewnątrz urządzenia. Po dokonaniu wszystkich czynności i o czyszczeniu powierzchni ze stali nierdzewnej, należy zabezpieczyć je produktami dostępnymi normalnie handlu przystosowanymi do ochrony przed zjawiskami korozji. W przypadku uszkodzenia wezwawać pomoc techniczną.

## UTRZYMANIE URZĄDZENIA

### UWAGA!

Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Dokładność codziennego czyszczenia urządzenia zapewnia jego doskonale działanie przez długi czas. Powierzchnie stalowe czyścić należy przy pomocy płynu do naczyni rozcierzonego w gorącej wodzie przy pomocy mokrej szmatki; do zabrudzeń bardzo opornych stosować alkohol etylowy, aceton lub inny rozpuszczalnik niechlorowy; nigdy nie stosować detergentów w formie proszku ściernego lub substancji korodujących jak kwas solny / azotowy lub siarkowy. Użycie kwasów może zakłócić działanie i bezpieczeństwo urządzenia. Nie stosować szczotek, myjek ani tarcz ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, które mogłyby doprowadzić do pojawienia się plam rdzy na skutek wzajemnego oddziaływanego. Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza. Uwaga na myjki lub szczotki zer stali nierdzewnej, które mimo, że nie porażają powierzchni mogą na niej spowodować szkodliwe zarysowania. Jeśli zabrudzenie jest bardzo widoczne kategorycznie zabrania się stosować papier ścierny lub polerski, zamiennie, proponujemy użycie gąbek syntetycznej (np. gąbki Scotch brite). Wyklucza się także użycie substancji do czyszczenia srebra; należy także zwrócić uwagę na pary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład od substancji użytych do mycia podłogi. Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie, by go nie uszkodzić. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie splukać czystą wodą i osuszyć dokładnie przy pomocy szmatki.

**INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU**

**W świetle art. 24 Dekretu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)“.**

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowania i zarządzana:

- a) Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecyduje się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- b) Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które następuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- c) Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwia uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, oraz ułatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

**Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.**

**ŚWIADECTWO GWARANCJI**

**MIASTO:** \_\_\_\_\_

**ULICA:** \_\_\_\_\_

**KOD POCZTOWY:** \_\_\_\_\_ **MIEJSKOWOŚĆ:** \_\_\_\_\_

**WOJEWÓDZTWO:** \_\_\_\_\_ **DATA INSTALACJI:** \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_

**NUMER SERYJNY:** \_\_\_\_\_

**OSTRZEŻENIE**

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku.Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane.Konstruktör nie bierze na siebie żadnej i jakiejkolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji.Konstruktör nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.



## Manual de instrucțiuni

---

Dimensiuni	<b>207</b>
Date tehnice	<b>209</b>
Instrucțiuni de instalare	<b>211</b>

---



## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE PLUS 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
<b>G6FL3B</b>	Placă de gătit placă plată de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Placă de gătit placă lucidă cromată de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Placă de gătit placă zimțată de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Placă de gătit placă lucidă cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Placă de gătit placă lucidă cromată cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Placă de gătit placă zimțată cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Placă de gătit placă lucidă de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Placă de gătit placă lucidă cromată de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Placă de gătit placă zimțată de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Placă de gătit placă mixtă lucidă/zimțată de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Placă de gătit placă lucidă cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Placă de gătit placă lucidă cromată cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Placă de gătit placă zimțată cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Placă de gătit placă mixtă lucidă/zimțată cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE MACROS 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
<b>G7FL4B</b>	Placă de gătit placă lucidă de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Placă de gătit placă lucidă compound de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Placă de gătit placă zimțată de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Placă de gătit placă lucidă cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Placă de gătit placă lucidă compound cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Placă de gătit placă zimțată cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Placă de gătit placă lucidă 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Placă de gătit placă lucidă compound 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Placă de gătit placă zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Placă de gătit placă mixtă lucidă/zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Placă de gătit placă lucidă 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Placă de gătit placă lucidă compound 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Placă de gătit placă zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Placă de gătit placă mixtă lucidă/zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE MAXIMA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
<b>G9FL4M</b>	Placă de gătit placă lucidă cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Placă de gătit placă lucidă compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Placă de gătit placă zimțată cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Placă de gătit placă lucidă 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Placă de gătit placă lucidă compound 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Placă de gătit placă zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Placă de gătit placă mixtă lucidă/zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Placă de gătit placă lucida compound de banca	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Placă de gătit placă zimțată compound de banca	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Placă de gătit placă lucida compound, 2 zone de banca	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Placă de gătit placă mixta lucida/zimțată compound, 2 zone de banca	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Placă de gătit placă zimțată compound, 2 zone de banca	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Placă de gătit placă lucida compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Placă de gătit placă zimțată compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Placă de gătit placă lucida compound, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Placă de gătit placă zimțată compound, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Placă de gătit placă mixta lucida/zimțată compound, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Placă de gătit placă lucida compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Placă de gătit placă zimțată compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Placă de gătit placă lucida compound, 2 zone	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Placă de gătit placă zimțată compound, 2 zone	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Placă de gătit placă mixta lucida/zimțată compound, 2 zone	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE PLUS 600

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală G110 kW	Putere Nominală G120 kW	Putere Nominală G30/31 kW	Consum GPL G30/31 kg/h	Consum Metan G25/1 m <sup>3</sup> /h	Consum Metan G27 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G110 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G120 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G2350 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G150.1 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G2350 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G150.1 m <sup>3</sup> /h	Aer primar pentru arzător	Construcție de gătit serie 600 singur	Arzător Plăcă de gătit serie 600 dublu	Arzător Plăcă de gătit serie 700	Arzător Plăcă de gătit serie 900	Arzător Plăcă Robinet / Valva
G6FL3B - G6FR3B - G6FL4B - G6FR4B - G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FR3M - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,59	0,74	8	A1	1	4			21 S	
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FR3M - G6FL3M/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8			21 S
G6FL6B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8			25 ST

## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE MACROS 700

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală G110 kW	Putere Nominală G120 kW	Putere Nominală G30/31 kW	Consum GPL G30/31 kg/h	Consum Metan G25/1 m <sup>3</sup> /h	Consum Metan G27 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G110 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G120 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G2350 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G150.1 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G2350 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G150.1 m <sup>3</sup> /h	Aer primar pentru arzător	Construcție de gătit serie 600 singur	Arzător Plăcă de gătit serie 600 dublu	Arzător Plăcă de gătit serie 700	Arzător Plăcă de gătit serie 900	Arzător Plăcă Robinet / Valva
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2 - G7FL8M-2/CPD - G7FL8M/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9	21 S
G7FL4B/CPD - G7FL8M-2/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9	25 ST
G7FL8B-2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9	25 ST

## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE MAXIMA 900

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală G110 kW	Putere Nominală G120 kW	Putere Nominală G30/31 kW	Consum GPL G30/31 kg/h	Consum Metan G25/1 m <sup>3</sup> /h	Consum Metan G27 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G110 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G120 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G2350 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G150.1 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G2350 m <sup>3</sup> /h	Consum gaz orăș G150.1 m <sup>3</sup> /h	Aer primar pentru arzător	Construcție de gătit serie 600 singur	Arzător Plăcă de gătit serie 600 dublu	Arzător Plăcă de gătit serie 700	Arzător Plăcă de gătit serie 900	Arzător Plăcă Robinet / Valva
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			1	10	21 S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1			2	10	21 S
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1			1	10	25 ST
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1			2	10	25 ST



## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE S700

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală G110	Putere Nominală G120	Putere Nominală G30/31	Consum GPL G30/31	Consum Metan G25/ G27	Consum G25/ G27	Consum G25/ G27	Consum G25/ G27	Aer primar pentru ars	Construcție tip	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 singur	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 dublu	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 singur	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 dublu	n°	kW
	kW	kW	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	kW
S67FL4B/CPD - S67FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1		1	6,9
S67FL8B-2/CPD - S67FR8B-2/CPD - S67FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9

## PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE S900/LX900 TOP

### DATE TEHNICE

MODEL	Putere Nominală G110	Putere Nominală G120	Putere Nominală G30/31	Consum GPL G30/31	Consum Metan G25/ G27	Consum G25/ G27	Consum G25/ G27	Consum G25/ G27	Aer primar pentru ars	Construcție tip	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 singur	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 dublu	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 singur	Aerător Plăcă de gătit serie 6000 dublu	n°	kW
	kW	kW	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	kW
S69FL4M/CPD - S69FR4M/CPD - LXGFL4/CPD - LXGFR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1		1	10
S69FL8M-2/CPD - S69FR8M-2/CPD - S69FM8B-2/CPD - LXGFL8-2/CPD - LXGFR8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1		2	10



## INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

### ATENȚIE!

Imaginiile citate în capitolile sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

### DESCRIEREA APARATULUI

Robusta structură în oțel, cu 4 piciorușe reglabile în înălțime. Înveliș extern din oțel AISI 304 sau AISI 430. Plita din oțel special are o suprafață netedă sau striată, prevăzută cu protecții laterale și posterioare din oțel împotriva stropilor sau cu un dren de colectare a uleiului. E prevăzut un sertar care adună sucurile în oțel neoxidabil. Încălzirea plăcii se face prin arzători în oțel cromat de forma tubulară, rezistenți la solicitările de origine termică sau mecanică. Este dotat cu arzător pilot prevăzut cu siguranță și termocuplu. Reglarea temperaturii e posibilă prin robinete anume cu dispozitivi de siguranță.

Modelele cu modul dublu sunt prevăzute cu zone de coacere separate și cu comenzi independente de reglare a temperaturii.

### PREDISPOZIȚIE

#### Loc de instalare

E bine să puneti aparatul într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. E posibil să montați aparatul singur sau aproape de alte aparate. Este necesară menținerea unei distanțe minime de 150 mm pentru părțile laterale și de 150 mm pentru cea posterioară.

**Pereți din apropierea echipamentului (pereți, decorări, dulapuri de bucătărie, finisaje decorative etc.) trebuie să fie din materiale incombustibile.**

Positionați aparatul din versiunea "de banc" pe o masă sau pe o suprafață din material neinflamabil. Înainte de a efectua legătura, trebuie să verificați pe placă tehnică a aparatului dacă acesta e predispus pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționează cu un tip de gaz divers, consultați paragraful "Funcționare cu alte tipuri de gaz".

#### Dispozitii de lege, regule tehnice și directive

În previziunea montajului observați dispozitiile următoare:

- norme UNI CIG 8723;
- regulamentele ediliei și dispozitiile contra incendiului local;
- norme contra accidentelor în vigoare;
- dispozitii ale Institutului de erogare a Gazului;
- dispozitii IEC în vigoare;
- dispozitii ale VVF.

### INSTALARE

Montarea, instalarea și întreținerea trebuie să fie realizate de firme autorizate de un Institut local pentru erogarea Gazului în conformitate cu normele în vigoare. În primul rând cere părerea Institutului local pentru erogarea Gazului.

#### Proceduri de instalare

Pentru corecta fixare a aparatului, acionați pe piciorușele reglabile în înălțime.

#### Legarea gazului

Legarea la gura de 3/4" G sau 1/2" G prevăzută pe aparat poate fi fixată sau dezlegată utilizând un conector la normală. Folosind un conductor flexibil, acestea trebuie să fie din oțel neoxidabil și conform normelor. Completată legătura, verificați corectitudinea cu un spraz anume care relevă ieșirea gazului.

#### Deschiderea fumurilor

Aparatele trebuie să fie puse în locuri potrivite pentru deschiderea produselor de la combustie pentru ceea ce e pre scris de normele de instalare. Aparaturile sunt considerate (vezi tabelul "DATE TEHNICE") ca aparate cu gaz de tip "A1": Neprevăzute pentru a fi legate la o conductă de evacuare a produselor de combustie.

Aceste aparate trebuie să descarcă produse de la combustie în anume hote, sau dispozitive asemănătoare, legate la un horn eficient sau diorect în exterior.

În lipsă acestuiu și permisă folosirea unui aspirator de aer legat direct la exterior, cu capacitatea nu mai mică decât e cerut, vezi tabellul "DATE TEHNICE", crescut cu schimbul de aer necesari pentru bunăstarea operatorilor.

### PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

#### Operațiuni preliminare pentru punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune e bine să eliminați acoperirea adezivă de protecție. Ca urmare, curătați bine suprafața de lucru și părțile externe cu apă călduță și detergent folosind o cărpă umedă, apoi uscați cu o cărpă curată.

#### Punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiunea e bine să verificați caracteristicile aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) care corespund cu familia și grupul de gaz disponibile pe oc. În caz contrar, prevedere la pasaj de la familia de gaz cerută sau la potrivirea grupului de gaz cerut (vezi paragraful "Funcționarea cu alte tipuri de gaz"). Pentru punerea în funcțiune respectați instrucțiunile de folosire.

#### Verificare capacitatea

Folosire suflătorul pentru capacitatea nominală predispus pe aparat.

- nominală, scrisă pe placă aparatului
- redusă.

La acești suflători e făcută referire în tabelul "ARZĂTORI".



Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în intervalele indicate în tabelul arzătoarelor.

În afara acestor margini de presiune nu e posibil să faceți să funcționeze apărante.

Dacă se dorește un control ulterior al capacitatei, e posibil să-l efectuați printr-un contator urmând aşa-numita "metodă volumetrică".

Ca regulă, oricum, e suficientă o verificare a funcționării corectă a suflătorilor.

#### **Controlul presiunii la intrare** (Fig. 1-2-3)

Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbar). Eliminați șuruburile (22) de la priza de presiune și conectați manometrul; efectuată măsură, reînsurubați ermetic șuruburile (22).

**IMPORTANT:** Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toată aparatura conectată la gaz și în funcțiuie.

#### **Controlarea capacitatei în baza metodei volumetrice**

Cu ajutorul unui contator de gaz și un cronometru, e posibil să măsuzați consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi confrontată cu valoarea E astfel calculată

$$E = \frac{\text{Capacitatea arzător}}{\text{Putere Calorifică a gazului}}$$

E important ca măsurile capacitatei să fie efectuate când aparatul e în stare de inerție.

Capacitățile arzătorului, nominală și redusă, calculate la valoarea presiunii nominale se obțin consultând tabelul "ARZĂTORI". Valoarea capacitatei calorifice a gazului, poate fi cerută instituției locale erogatoare de gaz.

#### **Verificarea funcționării**

Verificare dacă tipul suflătorilor folosiți corespunde cu cele prevăzute în tabelul "ARZĂTORI". Verificare că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioră la suma capacitaților de consum a tuturor instrumentelor legate. Controlare că tuburile de transport de gaz sunt potrivite.

#### **Control flacără pilot**

Pentru reglarea corectă a flăcării trebuie să încunjuri termocuplul și trebuie să ai o imagine perfectă; în caz contrar verificare dacă injectorul este cel corect pentru tipul de gaz.

#### **Control aer primar** (Fig. 4A)

Reglarea se face cu ajutorul tuburilor reglând cota "A" scrisă în tabelul "ARZĂTORI" și verificând aspectul flăcării care trebuie să rezulte omogenă, bine aerisită și fără gălgăie.

#### **Controlare funcții**

- Punere în funcțiune aparatul.
- Verificare susținerea tuburilor de gaz;
- Controlare flacără arzătorului, chiar și la minim.

#### **Avertizări pentru instalator**

- Explica și demonstrare utilizatorului funcționarea și folosirea mașinii în baza instrucțiunilor și consegnati libretul de instrucțiuni.
- Informare operatorul că orice operă de restructurare

sau modificare ediliție care ar putea dăuna alimentarea de aer pentru combustie e necesar să procedați cu o verificare a funcționării aparatului.

#### **Funcționarea cu alte tipuri de gaz**

Pentru a trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz metan la gaz metan la gaz lichid, e necesară folosirea suflătorilor potriviti pentru arzător în baza tebelului ARZĂTORI. Suflătorii arzătorilor pentru diferite tipuri de gaz, semnate cu relativul diametru în sutimi de mm, se află într-o pună furnizată împreună cu aparatul. La finalul transformării faceți o verificare a funcțiunilor aparatului cum e descris paragraful "Control funcționi". Odată cu schimbarea configurației inițiale, va fi necesară indicarea noului tip de gaz pe plăcuța de identificare.

#### **Înlăturare suflătorul arzătorului principal** (Fig. 4A - 4B)

Pentru a schimba suflătorul (30), extrageți din sertarul adunării sucuri și slăbiți șuruburile de fixare pe borul comenziilot. Eliminați bordul. Cu o cheie anume, deînsurubați suflătorul de la sportula suolato și înlătuiți-l cu unul nou (vezi tabel "ARZĂTORI"). Dacă e necesar, împingeți înapoi mânerul de reglare a aaserului slabîn șuruburile (39); în acst fel se facilitează înlăturarea. După ce ați montat noua parte, reporniți la distanță aerul primar "A" (vezi tabel "ARZĂTORI").

#### **Reglare flacără pilot** (Fig. 5A - 5B)

Flacără pilot este cu suflători și aer fix. Unica operațiune cerută e înlăturarea suflătorilor în baza tipului de gaz acționând în modul următor:

- Demontare cruscotul deșurubând șuruburile de fixare.
- Deșurubare zarul apasă butonul (nr. 14) și recuperează butonul (nr. 15) și suflătorul pilot (nr. 16).
- Înlăturare suflătorul pilot cu acela corect consultând tabelul "ARZĂTORI".
- Realizată înlăturarea suflătorului pilot reînsurubați zarul apasă buton (nr. 14) cu relativul buton (nr. 15).

#### **Reglarea minimului PEL 25ST pentru modelele cu termostat** (Fig. 1)

Șurubul de reglare a puterii minime (20) trebuie să fie reglat după ce ați îndepărtat panoul de comandă - ca mai jos:

- dacă versiunea dvs este pe GPL, șurubul trebuie să fie înșurubat complet;
- dacă versiunea dvs este pe gaz metan:
  - 1- Identificați bușonul care comandă ochiul respectiv.
  - 2- Aprindeți arzătorul, configurați temperatura maximă și, odată atinsă, puneti la minim.
  - 3- Reglați debitul minim rotind șurubul (20) (deînsurubați dacă doriti să măriți debitul și înșurubați dacă doriti să îl micșorați).
  - 4- După ce ați reglat flacără în mod adecvat - pentru funcționarea la puterea minimă - verificați dacă aceasta corespunde cu valoarea indicată în tabel arzătoarelor.
  - 5- Dacă puterea este sub valoarea din tabel, deînsurubați șurubul de minim și controlați din nou.
  - 6- Dacă puterea este peste valoarea din tabel, înșurubați șurubul de minim și controlați din nou.

#### **Reglarea minimului PEL 21 pentru modelele fără ter-**

**mostat** (Fig. 2)

Făcând referire la tabelul "ARZĂTORI" reglare șuruburile la minim (20) cum urmează:

- pentru funcționarea cu gaz lichid, înșurubare șuruburile de reglare la minim;
- pentru funcționarea cu gaz metan:
  - 1- Individuare manopula robinetului corespondent.
  - 2- Aprindeți arzătorul și duceți-l în poziția de minim.
  - 3- Reglare capacitatea minimului acționând pe șuruburi 20 (Fig. 1 - 2), deșurubând scade capacitatea.
- 4- Ajunsă flacără care se consideră potrivită pentru funcționarea minimului, verificați că aceasta corespunde la capacitatea minimă indicată în tabelul "DATE TEHNICE", verificare făcută în baza "metodei volumetrice" deja descrisă mai sus, adică:
- 5- Citiți contatorul de gaz și în mod contemporan porțiți cronometrul.
- 6- După un timp suficient de lung, exemplu 10 minute, oprire cronometrul și faceți o nouă citire a contatorului.
- 7- Calcolare cât gaz a tre bucată în 10 minute (diferența între două citiri) ex. lectura 1<sup>a</sup> - lectura 2<sup>a</sup> = 30 litri (0,03m<sup>3</sup>).
- 8- Faceți acum calculul puterii minimului, aplicând formula metodei volumetrice (paragraf precedent). Capacitate (kw) = consum (m<sup>3</sup>/h) putere calorifică a metanului
- 9- Dacă capacitatea rezultă inferioară valorii tabelului, deșurubați șuruburile minimului și repetați controlul.
- 10-Dacă capacitatea rezultă superioră valorii tabelului, înșurubați șuruburile minimului și repetați controlul. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

## ÎNTREȚINERE

**Atenție!**

Înainte de a efectua orice operă de întreținere sau de reparație, dezlegați aparatul de la rețeaua de gaz.

Faceți următoarele operații une de întreținere cel puțin o dată pe an:

- verificați funcționarea tuturor dispozitivelor de reglare și de siguranță;
- controlare funcționarea arzătorilor:
  - aprindere;
  - siguranță combustiei;
- asigurați-vă că nu sunt prezente niciun fel de defecte pe canalul de evacuare a gazului.

Dacă este necesară curățenia arzătorului, procedați în modul următor (Fig. 4A - 4B):

- a) eliminați manopolele de comandă, sertarul adună sururi și cruscotul după ce ați deșurubat șuruburile de fixare;
- b) dezlegați conducta de gaz de la suportul suflători deșurubând racordul potrivit pentru șuruburi (28);
- c) deșurubați șuruburile de fixare ale tablei de pe partea anteroară a arzătorului principal.

Arzătorul principal poate fi extras pentru a fi curățat. Curățare bine deschiderea arzătorului cu ajutorul unui instru-

ment sau cu un bețișor de diametru egal. În remontarea arzătorului faceți atenție la introducere rea corectă cu lata posterioară în locul camerei de combustie.

### LISTA PIESELOR DE SCHIMB RECOMANDATE ȘI ÎNLOCUIREA ACESTORA

**FOLOSIRE EXCLUSIV PIESELE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CÂTRE CONSTRUCTOR. Înlocuirea pieselor este realizată de către personal autorizat!**

Pentru înlocuirea următoarelor piese extrageți mai întâi manopolele de comandă, răsuciți sertarul adună sururi și eliberați cruscotul comenzilor (după ce ați slăbit șuruburile de fixare).

**Bujia de aprindere** (Fig. 5A - 5B)

Bujia (37) se extrage de jos. Desprindeți firul de aprindere, slăbiți zarul de fixare și introduceți o nouă bujie.

**Robinet gaz** (Fig. 1-2-3)

Slăbiți racordurile cu șuruburi de la tuburile de gaz și de la termocuplu, slăbiți apoi șuruburile de fixare ale alimentării la rampă de gaz și introduceți un nou robinet.

**Termocuplu** (Fig. 1-2-3 e 5A - 5B)

Slăbiți racordurile cu șuruburi care fixează termocuplul de la robineti, valve) a gazului și arzătorului pilot; introduceți o nouă bucătă.

Completată înlocuirea, remontați în ordine corectă cruscotul și părțile relative.

**AVERTIZARE**

**După ce ați realizat înlocuirea părților de alimentare a gazului e necesar să faceți o verificare a susținerii și a funcțiilor diverselor elemente.**

## ISTRUCȚIUNI PENTRU FOLOSIRE

### PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Aparatul este destinat la folosirea profesională și trebuie să fie utilizat de personal calificat.

E recomandat utilizatorului să verifice că instalarea aparatului e realizată în mod corect. Constructorul nu răspunde de daunele care rezultă din instalarea rea, întreținerea necorectă, folosire necorectă.

Înainte de apune în funcțiune Aparatul CITIT CU ATENȚIE INSTRUÇIUNILE PENTRU FOLOSIREA CONȚINUTULUI DIN ACEASTĂ BROSURĂ, cu mare atenție la normele relative la dispozitivele de siguranță. Închideți mereu robinetele de alimentare de gaz cu scopul de a le utiliza mai ales în timpul operațiunilor de întreținere și reparare.

**Înainte de gătit la placă**

Important!

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată trebuie să curățați bine suprafața placii cu apă caldă și detergent, folosind o cărpă moale pentru eliminarea oricărei urme de contra rugină aplicată în birou; uscați cu o cărpă curată.



## APRINDERE

### Aprinderea arzătorului pilot (Fig. 6)

Apăsați butonul (4) și roțiți-l în sens antiorar pe poziția "pilot" (3). Țineți manopula apăsată și contemporan acționați în mod repetat butonul aprinzătorului electric (6) până când nu se aprinde flacăra pilot, vizibil prin deschidere (10) situată pe cruscot. Mențineți apăsată manopula pentru încă circa 15-20 secunde; dacă flacăra pilot se stinge după ce ați eliberat manopula, repetați operațiunea de aprindere.

### Aprinderea arzătorului principal și reglarea temperaturii (Fig. 6)

Pentru aprinderea arzătorului principal, roțiți din nou butonul în sens antiorar până la temperatura dorită.

Termostatul e semnat în poziții de la până la ; valori indicative ale temperaturii pentru fiecare poziție sunt următoarele:

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

## OPRIREA

### Oprirea în timpul funcționării normale (Fig. 6)

Trebuie să opriți doar arzătorii principali, rotind manopula de serviciu în poziție ; în această poziție rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru a stinge complet întregul echipament, roțiți butonul pe poziția /.

### Comportament în caz de probleme și de întrerupere prelungită de funcționare

In cazul în care aparatul trebuie să rămână inactiv pentru un timp prelungit sau în caz de problemă sau de funcționare neregulară, închide robinetul de legătură la rețeaua de gaz situat în exteriorul aparatului. După ce ați realizat toate operațiunile de curățare, suprafetele în oțel inox, bine uscate, trebuie să fie protejate cu produse care găseșc în mod normal în comerț, capabile de a fi protejate de fenomene de coroziune. În caz de probleme, anunțați serviciului de asistență.

## ÎNGRIJIREA APARATULUI

### ATENȚIE!

Înainte de curățenie oprîți și lăsați să se răcească aparatul. Curățenia cu atenție zilnică a aparatului garantează perfectă funcționare și durata lungă. Suprafetele în oțel sunt curățate cu lichid pentru farfurii diluat cu apă foarte caldă cu o cărpă moale; pentru murdăria mai groasă folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nefhalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive ca acid clorhidric/muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.

Nu folosiți peri, palete sau discuri abrazive realizate cu alte metale care ar putea provoca pete de rugină pentru con-

taminare. Pentru același motiv evitați contactul cu obiecte de fier. Atenție la palete sau la periile în oțel neoxidabil care nu contaminează suprafetele și nu pot cauza zgârieturi periculoase. Dacă murdăria e accentuată, nu folosiți raspari; recomandăm folosirea burețiilor sintetici (ex. burete Scot-chbrite). Dexclus și folosirea substanțelor pentru curățat argintul și faceți atenție la aburii acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea podelelor. Nu îndreptați jeturile de apă pe aparate pentru a nu le dăuna. După curățenie, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cărpă.

Pionstroris. Maellarei inatum hocapere cont. Scriptiam ocus nondiu quidem, Patiam me clego horidem orte commihi linatquem. Ad cons sendess ulvit; etius, quiu et quonfecum mante consumum nonfecus, consigi libulicea mor quam hacieim. Ad sula pra vivis consuli caedem, Patia? Ratum diemerio, Catebent, unt? Hebem egermilium tenatus, ditAla

**INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESSIONALE**

În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".

Simbolul tomberonului barat aplicat pe aparatură sau pe ambalajul acestea indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anteroare și utilizatorul însuși decide să îl eliminate fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat același funcții;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debaraza de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anteroare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat același funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

Colectarea separată a aparaturii în vederea reciclării, tratamentului sau a eliminării în deplin respect față de mediul înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatula.

**Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.**

**CERTIFICAT DE GARANȚIE**

FIRMA: \_\_\_\_\_

STRADA: \_\_\_\_\_

COD POȘTAL: \_\_\_\_\_ LOCALITATE: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_ DATA INSTALĂRII: \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_

**NUMĂR MATRICOL** \_\_\_\_\_

**AVERTIZARE**

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fără a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare



## Руководство по эксплуатации

---

Размеры	<b>217</b>
Технические данные	<b>219</b>
Специальные инструкции	<b>221</b>

---



## ГАЗОВЫХ FRYTOP PLUS 600

Тип устройства	Описание	Размеры: (lpxh) План работы (h общий)	Тип
<b>G6FL3B</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная хромированная	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с тумбой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая хромированная с тумбой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с тумбой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная с 2 зонами	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Жарочная поверхность Fry top гладкая настольная с 2 зонами хромированная	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная с 2 зонами	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая настольная с 2 зонами	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Жарочная поверхность Fry top гладкая с 2 зонами хромированная с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## ГАЗОВЫХ FRYTOP MACROS 700

Тип устройства	Описание	Размеры: (lpxh) План работы (h общий)	Тип
<b>G7FL4B</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная (compound)	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с тумбой	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая (compound) с тумбой	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с тумбой	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная с 2 зонами	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Жарочная поверхность Fry top гладкая настольная с 2 зонами (compound)	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная с 2 зонами	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая настольная с 2 зонами	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Жарочная поверхность Fry top гладкая с 2 зонами (compound) с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## ГАЗОВЫХ FRYTOP MAXIMA 900

Тип устройства	Описание	Размеры: (lpxh) План работы (h общий)	Тип
<b>G9FL4M</b>	Газовая гладкая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	жарочная поверхность fry top газовая смешанная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## ГАЗОВЫХ FRYTOP S700

Тип устройства	Описание	Размеры: (lxpxh) План работы (h общий)	Тип
<b>SG7FL4B/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	газовая плита fry top (compound) с гладкой/рифленой поверхностью	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## ГАЗОВЫХ FRYTOP S900

Тип устройства	Описание	Размеры: (lxpxh) План работы (h общий)	Тип
<b>SG9FL4M/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	жарочная поверхность fry top (compound) газовая смешанная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## ГАЗОВЫХ FRYTOP LX900 TOP

Тип устройства	Описание	Размеры: (lxpxh) План работы (h общий)	Тип
<b>LXG9FL4/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	газовая плита fry top (compound) с гладкой/рифленой поверхностью	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



## ГАЗОВЫХ FRYTOP PLUS 600

МОДЕЛЬ	Мощность номинальная G110 кВт	Мощность номинальная G120 кВт	Потребление G30/31 кг/ч	Потребление G20 кг/ч	Потребление G25/G21 кг/ч	Потребление G10 кг/ч	Потребление G7 кг/ч	Потребление G2350 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G120 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G7 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G30,1 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G10 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G7 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G30,1 м <sup>3</sup> /ч	Горелка 600 ОдН	Горелка 600 ДВОИНОЙ	Горелка 700 kW	Горелка 700 °	Горелка 900 kW	Горелка 900 °	Краны / клапаны
G6FL3B - G6FR3B - G6FI 3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4							21,5
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR3M - G6FM6M	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8							21,5
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4							25,5T
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8							25,5T

## ГАЗОВЫХ FRYTOP MACROS 700

МОДЕЛЬ	Мощность номинальная G110 кВт	Мощность номинальная G120 кВт	Потребление G30/31 кг/ч	Потребление G20 кг/ч	Потребление G25/G21 кг/ч	Потребление G10 кг/ч	Потребление G7 кг/ч	Потребление G2350 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G120 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G7 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G30,1 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G10 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G7 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G30,1 м <sup>3</sup> /ч	Горелка 600 ОдН	Горелка 600 ДВОИНОЙ	Горелка 700 kW	Горелка 700 °	Горелка 900 kW	Горелка 900 °	Краны / клапаны
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,99	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1					1	6,9			21,5
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FR8M-2 - G7FM8M-2 - G7FL8M-2	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1					2	6,9			21,5
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,99	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1					1	6,9			25,5T
G7FL8B-2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1					2	6,9			25,5T

## ГАЗОВЫХ FRYTOP MAXIMA 900

МОДЕЛЬ	Мощность номинальная G110 кВт	Мощность номинальная G120 кВт	Потребление G30/31 кг/ч	Потребление G20 кг/ч	Потребление G25/G21 кг/ч	Потребление G10 кг/ч	Потребление G7 кг/ч	Потребление G2350 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G120 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G7 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G30,1 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G10 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G7 м <sup>3</sup> /ч	Потребление G30,1 м <sup>3</sup> /ч	Горелка 600 ОдН	Горелка 600 ДВОИНОЙ	Горелка 700 kW	Горелка 700 °	Горелка 900 kW	Горелка 900 °	Краны / клапаны
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,47	1,4	20	A1							1	10	21,5	
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1					2	10	21,5		
G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,47	1,4	20	A1					1	10	25,5T			
G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1					2	10	25,5T		



## ГАЗОВЫХ FRYTOP S700

## DATE-ТЕХНИКЕ

<b>МОДЕЛЬ</b>	Мощность		Мощность		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		
	номинальная	кВт	номинальная	кВт	G10	kg/h	G20	m <sup>3</sup> /h	G25/G25.1	m <sup>3</sup> /h	G10	m <sup>3</sup> /h	G120	m <sup>3</sup> /h	G2350	m <sup>3</sup> /h	G10.1	Воздух, первичный спарене	
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,65	0,39	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1					1	6,9	255T
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1				2	6,9	255T

## ГАЗОВЫХ FRYTOP S900/LX900 ТОР

## DATE-ТЕХНИКЕ

<b>МОДЕЛЬ</b>	Мощность		Мощность		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		Потребление		
	номинальная	кВт	номинальная	кВт	G10	kg/h	G20	m <sup>3</sup> /h	G25/G25.1	m <sup>3</sup> /h	G10	m <sup>3</sup> /h	G120	m <sup>3</sup> /h	G2350	m <sup>3</sup> /h	G10.1	Воздух, первичный спарене	
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXGFL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1				1	10	215
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD - LXGFL8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1				2	10	215



## ИНСТРУКЦИЙ ПО УСТАНОВКЕ

### ВНИМАНИЕ!

Рисунки, указываемые в ссылках настоящего раздела, разделов находятся на начальных страницах настоящего руководства.

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте. Внешняя обшивка из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 430. Плита из специальной стали имеет гладкую или рифлёную поверхность, оснащена задним и боковыми стальными ограждениями против брызг или канавкой по периметру для сбора масла. Кроме этого есть ящик для сбора жидкости из нержавеющей стали. Разогрев плиты происходит за счет стальных хромированных горелок трубчатой формы, устойчивых к тепловым и механическим нагрузкам. Пилотная горелка оснащена предохранителем и термораспорой.

Регулировку температуры возможно выполнить с помощью соответствующих кранов оснащенных предохранителями. Двухмодульные модели оснащены отдельными варочными зонами и независимыми регуляторами температуры.

### ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

#### Место установки

Рекомендуем установить прибор в хорошо проветриваемое помещение, желательно под вытяжкой. Можно устанавливать аппарат отдельно или расположить его возле другого оборудования. В любом случае необходимо соблюдать минимальное расстояние 150 мм для боковых панелей и 150 мм для задней части.

**Стены рядом с прибором (стены, украшения, кухонные шкафы, декоративная отделка и т.д.) должны быть изготовлены из невоспламеняющегося материала.**

Поместите приборы в настольном исполнении на стол или на подставку из негорючего материала. Перед подключением необходимо проверить на технической таблице устройства, если оно подходит для существующего типа газа. Если аппарат работает на другом типе газа смотри параграф см. параграф "Работа с другими типами газа".

#### Правовые нормы, технические правила и директивы

Перед установкой ознакомится со следующими правилами:

- нормы UNI CIG 8723;
- местные строительные нормы и правила пожарной безопасности;
- действующие правила техники безопасности;
- положения организации поставщика газа;
- действующие нормы и правила Итальянского Комитета по Электронике (IEC);
- положения Пожарной охраны

### УСТАНОВКА

Сборка, установка и техобслуживание прибора должны выполняться уполномоченной поставщиком газа Организацией в соответствии с действующими нормами. В первую очередь необходимо запросить заключение местного поставщика газа.

#### Процедуры по установке

Небольшие неровности можно откорректировать с помощью регулировки ножек.

#### Подключение газа

Подключение к патрубку 3/4"G или 1/2" G, установленному на аппарате как жестко закрепленному так и съемному выполняется используя стандартный разъем. Используя гибкие шланги они должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным требованиям. По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью соответствующего спрея для определения утечки.

#### Вывод дыма

Оборудование должно устанавливаться в помещениях пригодных для вывода продуктов сгорания согласно правилам по установке.

Оборудование считается (смотри таблицу "ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ") газовым оборудованием типа "A1":

Не предусмотрено для подсоединения к вентиляционной системе.

Эти аппараты должны выводить продукты сгорания в соответствующие вытяжки, или похожие аппараты, подсоединененные к дымоходу или непосредственно выведенные наружу.

Если этого нет, разрешается использовать аспиратор выведенный наружу, с мощностью не менее требуемой, смотри таблицу ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, увеличенной на количество воздуха необходимого для операторов.

### УСТАНОВКА

#### Предварительные операции перед установкой

Перед установкой необходимо снять защитную пленку. Затем аккуратно очистить рабочую поверхность и внешние части теплой водой и моющим средством с помощью влажной ветоши и затем вытереть их на сухо

#### Пуск в работу

Перед запуском необходимо проверить характеристики аппаратуры (категория и тип используемого газа),



чтобы они соответствовали типологии и группе газов, подающихся в данном месте.

В противном случае нужно перейти на необходимую типологию газа или привести оборудование в соответствие к типологии требуемого газа (см. параграф "Работа с другими типами газа").

По запуску аппарата соблюдать инструкции по эксплуатации.

### **Проверка мощности**

Используйте сопла для номинальной мощности, установленной на аппарате.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- уменьшенная

Данные сопла приведены в таблице "ГОРЕЛКИ".

Давление подачи газа должно находиться в диапазонах, указанных в таблице горелок.

Вне этих границ давления аппараты не смогут функционировать.

Если предполагается дополнительный контроль мощности, его можно выполнить с помощью счетчика следя так называемому «вolumетрическому методу». Обычно, достаточно проверить правильность работы сопел.

### **Проверка давления на входе** (Рис. 1-2-3)

Давление на входе измеряется манометром (разрешение мин. 0,1 мбар). Снять винт (22) с приемника давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (22).

**ВАЖНО:** Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединенна и работает.

### **Контроль мощности по вolumетрическому методу**

С помощью газового счетчика и хронометра можно, замерить потребление газа на единицу времени "E".

Это значение сравнивается со значением E, рассчитанное следующим образом

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

Очень важно чтобы измерение мощности выполнялось на аппарате в инертном состоянии.

Значение мощности горелки, номинальной и уменьшенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу "ГОРЕЛКИ". Значение тепловой мощности газа может быть за- прошено у местного поставщика газа.

### **Проверка функционирования**

Проверить, соответствует ли тип используемых сопел типу предусмотренному в таблице "ГОРЕЛКИ". Проверить, чтобы используемый редуктор давления имел пропускную способность выше суммы потребления газа всего подключенного оборудования.

Проконтролировать, что трубопровод подачи газа соответствовал требованиям.

### **Проверка пламени запальника**

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару и иметь правильную форму; в противном случае проверить подходит ли форсунка для существующего типа газа.

### **Проверка первичного воздуха** (Рис. 4A)

Регулировка выполняется с помощью трубы вен тури, регулируя отметку «A» указанную в таблице «ГОРЕЛКИ» и проверяя пламя, которое должно быть однородным, с хорошим поступлением воздуха и не шумным.

### **Проверка функций**

- Включить аппарат;
- Проверить герметичность газовых труб;
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме.

### **Рекомендации по установке**

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями.
- Проинформировать оператора, что любая работа по реконструкции или модификации помещения, которая может повредить подачу воздуха для сгорания делает необходимым выполнение новой проверки работы аппарата.

### **Функционирование на других типах газа**

Для перехода на газ другого типа, например с газ-метана на сжиженный газ необходимо использовать сопла подходящие для горелки в соответствии с таблицей ГОЛЕЛОК.

Сопла горелок для разных типов газа, помеченные разным диаметром, выраженного в сотых долях мм, находятся в мешке, прилагаемом к аппарату.

По окончании замены сопла нужно выполнить проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе "Проверка функций"

После того как вы сделали замену указать на табличке новый тип газа.

### **Замена сопла главной горелки** (Рис. 4A - 4B).

Для замены сопла (30), изъять лоток для сбора жидкостей и ослабить крепежные винты панели управления. Снять панель управления. С помощью соответствующего ключа, открутить сопло и заменить его на новое (смотри таблицу "ГОРЕЛКИ") Если необходимо потянуть назад трубку регулировки воздуха ослабив винт (39); так легче выполнить замену. После того как новое сопло установлено, восстановить расстояние первичного воздуха "A" (смотри таблицу "ГОРЕЛКИ").

### **Регулировка запальника** (Рис. 5A - 5B)

Запальник имеет сопло и постоянную подачу воздуха. Единственная запрашиваемая операция это замена сопел согласно типа газа выполняя следующие операции :

- Снять панель управления отвинтить крепежные винты.
- Отвинтить гайку сальника обжимной конусообраз-



ной детали (№14) и снять обжимную деталь (№15) и сопло запальника (№16).

- Заменить сопло запальника на соответствующее согласно таблице "ГОРЕЛКИ".
- После окончания замены сопла запальника затянуть гайку сальника обжимной конусообразной детали (№14) с соответствующей обжимной деталью (№15).

#### **Регулировка минимального PEL 25ST для моделей с термостатом (Рис. 1)**

После снятия панели управления, отрегулируйте винт минимального пламени (20) следующим образом:

- для сжиженного газа затянуть винт до упора;
- если аппарат работает на метане:
  - 1- определить ручку соответствующего крана.
  - 2- Включить горелку, установить максимальную температуру и по ее достижении установить на минимальную температуру.
  - 3- Отрегулировать расход минимального пламени с помощью винта (20). ослабив винт увеличивается расход и затянув - уменьшается расход.
  - 4- После достижения подходящего пламени для функционирования на минимальной мощности, проверить чтобы оно соответствовало расходу при минимальном пламени, указанному в таблице горелок.
  - 5- Если мощность оказывается ниже значения в таблице, выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.
  - 6- Если мощность оказывается выше значения указанного в таблице затянуть сильнее винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

#### **Регулировка минимального PEL 25ST для моделей без термостата (Рис. 2)**

Согласно таблице "ГОРЕЛКИ" отрегулируйте винт минимального пламени (20) как описано ниже:

- для работы на жидким газе, затянуть до упора регулировочный винт минимального пламени;
- для работы на метане:
  - 1 определить ручку соответствующего крана;
  - 2 включить горелку и установить ее на минимальном пламени;
  - 3 отрегулировать расход минимального пламени с помощью винта 20 (Рис. 1-2) ослабив винт увеличивается расход и затянув - уменьшается;
  - 4 после достижения подходящего пламени для функционирования на минимальной мощности, проверить чтобы оно соответствовало расходу при минимальном пламени, указанному в таблице "ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ", проверка выполняется с помощью волюметрического метода описанного выше, то есть;
    - 5 взять значения с газового счетчика и одновременно запустить хронометр;
    - 6 после продолжительного времени, например 10 минут, остановить хронометр и выполнить новую сквитку счетчика;
    - 7 рассчитать сколько газа прошло за 10 минут (разницу между двумя снятыми данными) напр. снятие данных 1 - снятие данных2 = 30 литров (0,03

$\text{м}^3$ );

- 8 и сейчас рассчитать мощность на минимальном пламени, применяя формулу волюметрического метода (предыдущий раздел). Мощность ( $\text{kВт}$ ) = расход ( $\text{м}^3/\text{ч}$ ) на теплотворную способность метана;
- 9 если мощность оказывается ниже значения указанного в таблице выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль;
- 10 если мощность оказывается выше значения указанного в таблице закрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль. ( $9,45 \text{ кВт}/\text{ч}$ ). Р ( $\text{kВт}$ ) = 30 литров  $\times 60/10 \times 9,45 \text{ кВт}/\text{ч}$  = 1,700 кВт.

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **Внимание!**

Перед тем как приступить к выполнению каких-либо работ по техобслуживанию или ремонту, необходимо отключить аппарат от газовой сети.

Выполнять следующие операции по техобслуживанию не меньше одного раза в год:

- проверка функционирования всех регулировочных и предохранительных приборов;
- проверка функционирования горелок;
- включение;
- безопасность горения;
- убедитесь, что на пути газоотвода отсутствуют какие-либо дефекты.

Если необходимо выполнить чистку основных горелок, выполнить следующие операции (Рис. 4A - 4B):

- a) снять ручку управления, ящик сбора жидкости и панель управления после того как были выкручены фиксирующие винты;
- b) отсоединить газовые трубы от держателя сопла от винтиков соответствующий ввертный штуцер (28);
- c) открутите крепежные винты листового металла на передней части основной горелки.

Главная горелка может быть изъята и помыта. Аккуратно почистить выходные отверстия горелки с помощью инструмента или палочки соответствующего размера. При монтаже обратно на свое место горелки, уделить внимание чтобы она была вставлена задней стороной в защелку камеры сгорания.

## **СПИСОК И ЗАМЕНА РЕКОМЕНДУЕМЫХ ЗАПЧАСТЕЙ**

**Использовать исключительно оригинальные запасные части, поставляемые изготовителем. Замену деталей должен выполнять уполномоченный персонал!**

Чтобы заменить следующие части, в первую очередь, изъять ручки управления, вытащить ящик для сбора жидкости и снять панель управления (после того как были ослаблены крепежные винты).



### **Свечка зажигания (Рис. 5А - 5В).**

Свечка (37) снимается снизу. Отсоединить кабель зажигания, ослабить крепежную гайку и вставить новую свечку.

### **Газовый кран (Рис. 1 -2 -3)**

Ослабить штуцера газовых трубок и термопар, ослабить потом винты крепления питания к газовой рампе и вставить новый кран.

### **Термопара (Рис. 1-2-3 и 5А - 5В)**

Ослабить штуцера которые фиксируют термопару к запарной арматуре (краны, клапаны) газа и к горелки запальника; вставить новую часть.

После замены установить в правильном порядке панель управления и соответствующие части.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**После того как была выполнена замена частей подачи газа необходимо выполнить проверку герметичности и функций разных элементов.**

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **ЗАПУСК**

Аппарат предназначен для профессионального использования и должен эксплуатироваться квалифицированным персоналом.

Рекомендуем пользователю проверить чтобы установка аппарата была выполнена правильно. Производитель не несет ответственность за ущерб нанесенный вследствие неправильной установки, техобслуживания, эксплуатации.

Перед тем как запустить аппарат в работу ПРОЧИТАТЬ ВНИМАТЕЛЬНО ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ, и особенно обратить внимание на нормы касающиеся безопасности. Всегда закрывать краны подачи газа в конце работы прежде всего во время операций по техническому обслуживанию и ремонту.

### **Первая готовка на гриле**

Важно!

Перед первым использованием устройства тщательно прочистите поверхность плиты теплой водой с моющим средством, используя мягкую ветошь для удаления средства против ржавчины, нанесенного на заводе изготавителем; вытереть на сухо чистой ветошью.

### **ВКЛЮЧЕНИЕ**

#### **Включение горелки запальника (Рис. 6)**

Нажать на ручку (4) и повернуть против часовой стрелки в сторону «пилота» (3). Держать ручку нажатой и одновременно несколько раз нажать на кнопку пьезоэлектрической зажигалки (6) пока не зажжется пламя запальника, которое видно в смотровое отверстие (10), что находится на панели управления. Удерживать

ручку еще некоторое время около 15-20 секунд; если запальник погаснет после того как вы отпустили ручку, повторить операцию включения.

### **Включение основной горелки и регулировка температуры (Рис. 6)**

Чтобы зажечь основную горелку, поверните ручку против часовой стрелки до желаемой температуры.

Термостат обозначен положениями от ⚡ и до ⚡, значения, указывающие температуры для каждого положения следующие:

Положение градусы	°C
⚡	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
⚡	290

### **ВЫКЛЮЧЕНИЕ**

#### **Выключение во время нормального функционирования**

Так как необходимо выключить только главные горелки, поверните ручку в положение ⚡ ; в этом положении остается включенным запальник. Чтобы полностью отключить всю систему, поверните ручку в положение ⚡/○.

**Действия в случае поломок и длинного простоя**  
Если вы не будете использовать аппарат на протяжении длительного периода, или в случае поломки и сбоях в работе необходимо закрыть кран подачи газа, находящийся внутри аппарата.

После того как вы почистили аппарат, поверхности из нержавеющей стали должны быть сухими, и покрыть их обычными защитными средствами, служащими для защиты от коррозии. В случае поломок обратиться к службе технической помощи.

### **УХОД ЗА АППАРАТОМ**

#### **ВНИМАНИЕ!**

Перед тем как приступить к очистке необходимо выключить и оставить остыть прибор.

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы. Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды.

Для этого необходимо развести ее в горячей воде и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другие негалогенированные растворители, не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота. Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора. Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины. По этой же причине



избегайте контакта с металлическими предметами. Осторожно с нержавеющими стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность. Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotch brite). Следует также исключить использование веществ для чистки серебра и внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола. Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его. После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть до суха чистой ветошью.



## Информация пользователям профессионального оборудования



**В соответствии со статьей. 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".**

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, раздельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляемся:

- непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий раздельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

**Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.**

### ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

ФИРМА: \_\_\_\_\_

УЛИЦА: \_\_\_\_\_

ИНДЕКС: \_\_\_\_\_ НАСЕЛЕННЫЙ ПУНКТ: \_\_\_\_\_

ПРОВИНЦИЯ: \_\_\_\_\_ ДАТА УСТАНОВКИ: \_\_\_\_\_

**МОДЕЛЬ** \_\_\_\_\_

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР** \_\_\_\_\_

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, содержащиеся в данной брошюре, которые возникли вследствие ошибок при переписывании или печати, а также оставляет за собой право вносить любые изменения в изделие, которые она сочтет полезными или необходимыми, без ущерба для основных характеристик. Производитель не несет никакой ответственности, если правила, указанные в данном руководстве, не соблюдаются. Производитель не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, вызванный неправильной установкой, повреждениями, плохим обслуживанием, неумением в обращении.



## Kullanım Kılavuzu

---

Ebatlar	<b>228</b>
Teknik veriler	<b>230</b>
Özel bilgiler	<b>232</b>

---



## FRY TOP GAZLI - PLUS 600 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>G6FL3B</b>	Frytop gazlı düz plaka	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3B/CR</b>	Frytop gazlı oluklar plaka	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR3B</b>	Frytop gazlı oluklar plaka	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL3M</b>	Frytop gazlı düz plaka kabine ile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL3M/CR</b>	Frytop gazlı düz plaka krom kabine ile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR3M</b>	Frytop gazlı oluklar plaka kabine ile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6B</b>	Frytop gazlı düz plaka	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6B/CR</b>	Frytop gazlı düz plaka krom	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FR6B</b>	Frytop gazlı oluklar plaka	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FM6B</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
<b>G6FL6M</b>	Frytop gazlı düz plaka kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FL6M/CR</b>	Frytop gazlı düz plaka krom kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FR6M</b>	Frytop gazlı oluklar plaka kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
<b>G6FM6M</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

## FRY TOP GAZLI - MACROS 700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>G7FL4B</b>	Frytop gazlı düz plaka	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4B/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR4B</b>	Frytop gazlı oluklar plaka	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL4M</b>	Frytop gazlı düz plaka kabine ile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL4M/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound kabine ile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR4M</b>	Frytop gazlı oluklar plaka kabine ile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8B-2</b>	Frytop gazlı düz plaka - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8B-2/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FR8B-2</b>	Frytop gazlı oluklar plaka - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FM8B-2</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
<b>G7FL8M-2</b>	Frytop gazlı düz plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FL8M-2/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FR8M-2</b>	Frytop gazlı oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
<b>G7FM8M-2</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

## FRY TOP GAZLI - MAXIMA 900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>G9FL4M</b>	Frytop gazlı düz plaka kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CR</b>	Frytop gazlı düz plaka krom	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL4M/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR4M</b>	Frytop gazlı oluklar plaka kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2</b>	Frytop gazlı düz plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CR</b>	Frytop gazlı düz plaka krom kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FR8M-2</b>	Frytop gazlı oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>G9FM8M-2</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



## FRY TOP GAZLI - S700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>SG7FL4B/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR4B/CPD</b>	Frytop gazlı oluklar plaka compound	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FL8B-2/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FM8B-2/CPD</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
<b>SG7FR8B-2/CPD</b>	Frytop gazlı oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

## FRY TOP GAZLI - S900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>SG9FL4M</b>	Frytop gazlı düz plaka - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL4M/CR</b>	Frytop gazlı düz plaka krom - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL4M/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M</b>	Frytop gazlı oluklar plaka - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CR</b>	Frytop gazlı oluklar plaka krom - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR4M/CPD</b>	Frytop gazlı oluklar plaka compound - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2</b>	Frytop gazlı düz plaka - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CR</b>	Frytop gazlı düz plaka krom - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FL8M-2/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2</b>	Frytop gazlı oluklar plaka - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CR</b>	Frytop gazlı oluklar plaka krom - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FR8M-2/CPD</b>	Frytop gazlı oluklar plaka compound - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CR</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka krom - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
<b>SG9FM8M-2/CPD</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka compound kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

## FRY TOP GAZLI - LX900 TOP SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
<b>LXG9FL4/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR4/CPD</b>	Frytop gazlı oluklar plaka compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FL8-2/CPD</b>	Frytop gazlı düz plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FM8-2/CPD</b>	Frytop gazlı oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
<b>LXG9FR8-2/CPD</b>	Frytop gazlı karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

## FRY TOP GAZLI - PLUS 600 SERİSİ

### TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç kW	Nominal güç G110	Nominal GPL G30/31 tüketimi G20	Dogalgaz tüketimi G25 - G25,1 m <sup>3</sup> /h	Dogalgaz tüketimi G110	Dogalgaz tüketimi G27 m <sup>3</sup> /h	Şehir Gazi tüketimi G110	Şehir Gazi tüketimi G110	Şehir Gazi tüketimi G150,1	Yama ıçin primer hava m <sup>3</sup> /h	İnşaat tipi	Tek buhlör 600 SERİSİ	Bühlör 700 SERİSİ	Bühlör 900 SERİSİ	Kermatik vana / Gaz müstakil
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,032	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4
G6FL6B - G6FM6B - G6FR6B - G6FR3M - G6FM6M - G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8
G6FL6B/CR - G6FL6W/CR	8	8	8	0,63	0,85	0,98	1,04	2,065	1,837	1,18	1,49	16	A1	1	8
															25 ST
															25 ST

## FRY TOP GAZLI - MACROS 700 SERİSİ

### TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç kW	Nominal güç G110	Nominal GPL G30/31 tüketimi G20	Dogalgaz tüketimi G25 - G25,1 m <sup>3</sup> /h	Dogalgaz tüketimi G110	Dogalgaz tüketimi G27 m <sup>3</sup> /h	Şehir Gazi tüketimi G110	Şehir Gazi tüketimi G110	Şehir Gazi tüketimi G150,1	Yama ıçin primer hava m <sup>3</sup> /h	İnşaat tipi	Tek buhlör 600 SERİSİ	Bühlör 700 SERİSİ	Bühlör 900 SERİSİ	Kermatik vana / Gaz müstakil
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FR8M-2 - G7FL8M-2 - G7FM8M-2	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9
G7FL4B/CPD - G7FL4M/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1	1	6,9
G7FL8B-2/CPD - G7FL8M-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1	2	6,9
															25 ST
															25 ST

## FRY TOP GAZLI - MAXIMA 900 SERİSİ

### TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç kW	Nominal güç G110	Nominal GPL G30/31 tüketimi G20	Dogalgaz tüketimi G25 - G25,1 m <sup>3</sup> /h	Dogalgaz tüketimi G110	Dogalgaz tüketimi G27 m <sup>3</sup> /h	Şehir Gazi tüketimi G110	Şehir Gazi tüketimi G110	Şehir Gazi tüketimi G150,1	Yama ıçin primer hava m <sup>3</sup> /h	İnşaat tipi	Tek buhlör 600 SERİSİ	Bühlör 700 SERİSİ	Bühlör 900 SERİSİ	Kermatik vana / Gaz müstakil
	kW	kW	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	n°	kW	n°	kW	
G9FL4M - G9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1		
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1		
G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1		
G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1		
															25 ST
															25 ST



## FRY TOP GAZLI - S700 SERİSİ

## TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç		Nominal güç G110		Nominal güç G120		Nominal güç G30/31 tüketimi G20		Doğalgaz tüketimi G25 - G25,1		Doğalgaz tüketimi G27		Şehir Gazi tüketimi G110		Şehir Gazi tüketimi G120		Şehir Gazi tüketimi G150,1		Şehir Gazi tüketimi G2,350		Yama içi primer hava		İnşaat tipi m³/h	Tek bıçaklar 600 SERİSİ kW	Çift bıçaklar 600 SERİSİ kW	Bırulor 900 SERİSİ n° kW	Bırulor 700 SERİSİ n° kW	Bırulor 900 SERİSİ n° kW	Temperatür ve/ya/ gaz tansiyonu
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		
SG7FLAB/CPD - SG7FRAB/CPD	6,9	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	1,16	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			1	6,9	2,55T			
SG7FLBB-2/CPD - SG7FRBB-2/CPD - SG7FMBB-2/CPD	13,8	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	13,8	1,16	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9	2,55T			

## FRY TOP GAZLI - S900/LX900 TOP SERİSİ

## TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç		Nominal güç G110		Nominal güç G120		Nominal güç G30/31 tüketimi G20		Doğalgaz tüketimi G25 - G25,1		Doğalgaz tüketimi G27		Şehir Gazi tüketimi G110		Şehir Gazi tüketimi G110		Şehir Gazi tüketimi G110		Şehir Gazi tüketimi G110		Şehir Gazi tüketimi G150,1		Şehir Gazi tüketimi G2,350		Yama içi primer hava		İnşaat tipi m³/h	Tek bıçaklar 600 SERİSİ kW	Çift bıçaklar 600 SERİSİ kW	Bırulor 900 SERİSİ n° kW	Bırulor 700 SERİSİ n° kW	Bırulor 900 SERİSİ n° kW	Temperatür ve/ya/ gaz tansiyonu
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h						
SG9FLAN/CPD - SG9FR4W/CPD - LXGFLAN/CPD - LXGFR4W/CPD	10	7,5	8	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	20	A1													1	10	2,55T				
SG9FLBM/CPD - SG9FRBM/CPD - SG9FB8M/2/CPD - SG9FB8M/2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LXGPF8M-2/CPD - LXGPF8M-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	16	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	40	A1													2	10	2,55T				



# ÖZEL BİLGİLER

## DİKKAT!

Bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

## CİHAZIN TANIMI

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı. AISI 304 veya AISI 430 çelik dış kaplama. Özel çelik plaka, su sıçramalarına karşı yan ve arka çeliği korumalar veya çevresel yağ toplama kabı ile donatılmış düz veya çizgili bir yüzeye sahiptir. Ayrıca paslanmaz çelikten bir sos bırıtırma çekmecesi öngörmüştür. Plakanın isinması tüp şeklindeki termik veya mekanik nitelikli tahliklere dayanıklı krom kaplı brülörler aracılığıyla gerçekleşir. Emniyet ve termokup ile donatılmış pilot brülör mevcuttur.

İş ayarı güvenlik düzenleri ile donatılmış özel vanalar aracılığıyla sağlanır. Çift modüllü modeller ayrı pişirme bölgeleri ve bağımsız sıcaklık ayar kumandaları ile donatılmıştır.

## ÖN HAZIRLIK

### Kurulum yeri

Cihazın iyi havalandan bir yere, mümkünse davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir. Cihazı tek olarak monte etmek veya diğer cihazların yanına yerleştirmek mümkün değildir. Her halükarda yanal yüzler için minimum 150 mm, arka yüz için de minimum 150 mm bir mesafenin korunması gereklidir.

**Cihaza bitişik alanların (duvarlar, süslemeler, mutfak mobilyaları, dekoratif kaplamalar, vb) yanıcı olmayan malzemelerle üretilmiş olmaları gerekmektedir.**

"Tezgah üstü" model cihazları alev almaz malzemeden bir masa veya düzlem üzerine yerleştirin. Bağlantı yapmadan önce, teknik plaka üzerinde, cihazın mevcut gaz tipi için uygun olup olmadığını kontrol etmek gereklidir. Cihazın farklı bir gaz tipi ile çalışması durumunda, "Başka gaz tipleri ile çalışma" paragrafına danışınız.

### Kanun hükümleri, teknik kurallar ve yönetmelikler

Montaj aşamasında aşağıda belirtilen kurallara uyunuz:

- UNI CIG 8723 standartları;
- inşaat yönetmelikleri ve yerel yangın önleme kuralları;
- yürürlükteki iş kazalarını önleme yönetmelikleri;
- Gaz dağıtım Kurumunun kuralları;
- yürürlükte olan IEC hükümleri;
- VVF hükümleri

## KURULUM

Montaj, kurulum ve bakım işlemleri yerel Gaz dağıtım Kurumu tarafından yetkilendirilmiş şirketler tarafından yürütülüğe olan standartlara uygun şekilde gerçekleştirilmelidir. İlk olarak yerel Gaz dağıtım Kurumu'nun görüşünü alınız.

### Kurulum prosedürleri

Cihazın doğru seviyelendirilmesi için yüksekliği ayarla-

bilir ayaklar üzerinde işlem görünüz.

### Gaz bağlantısı

Cihaz üzerinde öngörülen 3/4" G veya 1/2" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek konduktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun olmalıdır. Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir sprey kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.

### Dumanların tahliyesi

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidirler. Cihazlar "A1" tipi gazlı cihazlar olarak kabul edilirler ("TEKNİK VERİLER' tablosuna bakınız"): Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanması öngörlülmeliştir.

Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazları, veya benzer düzennelere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdır. Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından gerekli hava değişimi öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacağına sahip bir aspiratörün kullanımına izin verilir, "TEKNİK VERİLER' tablosuna bakınız.

## ÇALIŞTIRMA

### Çalıştırma öncesi işlemler

Çalıştırmadan önce koruyucu yapışkan kaplamayı çıkarın. Sonrasında, nemli bir bez kullanarak ılık su ve deterjan ile çalışma yüzeyini ve dış kısımları dikkatlice temizleyiniz, sonra temiz bir bez ile kurulayınız.

### Çalıştırma

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadığını kontrol etmek gereklidir. Aksi taktirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız). Çalıştırma için kullanım bilgilereceğiniz.

### Çalıştırma güç kontrollü

Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanın. Güç iki tip olabilir:

- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal güç
- azaltılmış güç.

Bu memeler 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilemiştir.

Gaz besleme basıncı daima brülörler tablosunda belirtilen



değer aralıklarına girmelidir.

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalıştırırmak mümkün değildir.

Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, 'volumetrik yöntem' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.

Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

#### Giriş basıncının kontrolü (Resim 1 - 2 - 3)

Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar). Basınç prizinden vidayı (22) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (22) iyice sıkıştırınız.

**ÖNEMLİ:** Basınç kontrollü tüm gazlı cihazlar bağlanmış ve çalışma şekilde gerçekleştirilmelidir.

#### Volumetrik yöntemle güç kontrolü

Bir gaz sayacı ve bir kronometre yardımı ile, 'E' zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür. Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz ıslı Gücü}}$$

Güç ölçümünün cihaz atıl durumda iken erişkeştirilmesi önemlidir.

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçleri 'BRÜLÖRLER' tablosuna danişarak elde edilirler. Gazın ıslı güç değeri yerel gaz dağıtım kurumuna sorulabilir.

#### Çalışma kontrolü

Kullanılan meme tiplerinin 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilenlere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Kullanılan basınç redüktörü kapasitesinin bağlı tüm cihazların tüketim kapasitelerinin toplamından yüksek olduğunu kontrol ediniz. Gaz taşıma borusunun uygun olduğunu kontrol ediniz.

#### Pilot alev kontrolü

Doğru bir ayar için, alev termokupu sarmalı ve mükemmel bir görüntüye sahip olmalıdır; aksı takdirde, enjektörün gaz tipi için doğru olup olmadığını kontrol ediniz.

#### Primer hava kontrolü (Res. 4A)

Ayar, 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilen 'A' payını ayarlayarak ve homojen, havadar ve gürültüsüz olması gereken alev görünümünü kontrol ederek, venturi borusu aracılığıyla yapılmalıdır.

#### İşlevlerin kontrolü

- Cihazı çalıştırınız.
- Gaz borularının sızdırmazlığını kontrol ediniz;
- Brülörün minimumdaki alevini de kontrol ediniz.

#### Kurucu için uyarılar

- Kullanıcıya makinenin talimatlara göre çalışmasını ve kullanımını açıklayınız ve gösteriniz, kullanım kitapçığını teslim ediniz.
- Operatöre, yanma için hava beslemesine zarar verebilcek her türlü inşaat restorasyon veya değişikliği işinin

cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

#### Diger gaz tipleri ile çalışma

Başa bir gaz tipine, örneğin doğalgazdan likit gaza geçmek için, BRÜLÖRLER tablosuna göre brülör için uygun memelerin kullanılması gereklidir. İlişkin yüzdelik mm çap ile işaretlenmiş farklı gaz tipleri için brülör memeleri, cihaz ile birlikte tedarik edilen bir poşette bulunurlar. Dönüştürme veya uyarlama sonunda, 'İşlevlerin kontrolü' paragraftında belirtildiği gibi cihazın işlevlerini kontrol ediniz. Ön hazırlık tamamlandıktan sonra, yeni gaz tipini plaka üzerinde belirtiniz.

#### Ana brülör memesinin değiştirilmesi (Res. 4A - 4B)

Memeyi (30) değiştirmek için, sos biriktirme çekmecesini çıkarınız ve kumanda panelinin sabitleme vidalarını gevsetiniz. Paneli çıkarınız. Uygun bir anahtar ile, meme taşıyıcıdan memeyi sökünen ve memeyi bir yenisiyle değiştiriniz ('BRÜLÖRLER' tablosuna bakınız). Gerekmesi halinde, vidayı (39) gevseterek hava ayar manşonunu geti itiniz, bu şekilde değişiklik işlemi kolaylaştırılır. Yeni memeyi takıktan sonra, primer hava mesafesini 'A' düzenleyiniz ('BRÜLÖRLER' tablosuna bakınız).

#### Pilot alev ayarı (Resim 5A - 5B)

Pilot alev memeli ve sabit havalıdır. Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektir:

- Sabitleme vidalarını gevseterek kapağı söküñüz.
- İkili koniye bastırın somunu söküñüz (n. 14) ve ikili koniye (n. 15) ve pilot memeyi (n. 16) çıkarınız.
- "BRÜLÖRLER" tablosuna danişarak pilot memeyi uygun olanı değiştiriniz.
- Pilot memeyi değiştirdikten sonra ikili koniye bastırın somunu (n. 14) ilişkin ikili koni (n. 15) ile vidalayınız.

#### Termostatlı modeller için PEL 25ST minimum ayarı (Res. 1)

Minimum vidası (20) aşağıdaki şekilde kontrol paneli çıkışından sonra ayarlanmalıdır:

- LPG ile çalışma durumunda sonuna kadar sıkıştırılmalıdır;
- doğalgazla çalışma durumunda:
  - 1- İlişkin musluk düşmesini belirleyiniz;
  - 2- Brülörü çalıştırınız, maksimum ısıyı ayarlayınız ve bu ısıya ulaşlığında minimuma getiriniz;
  - 3- (20) vidası üzerinde işlem gerekli minimum kapasitesini ayarlayınız, gevsetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır;
  - 4- minimum işlevi için uygun görülen aleve erişildikten sonra, bu alevin;
  - 5- brülörler tablosunda belirtilen minimum kapasitesine karşılık geldiğinden emin olunuz. Güç, tablo belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevsetiniz ve kontrolü tekrarlayınız;
  - 6- güç, tablo belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız

#### Termostatsız modeller için PEL 21 minimum ayarı (Res. 2)

'BRÜLÖRLER' tablosunu referans alarak, minimum vidasını



(20) aşağıda belirtildiği gibi ayarlayınız:

- likit gazla çalışma için, minimum ayar vidasını yerine oturucaya kadar sıkıştırınız;
- doğalgazla çalışma için:
  - 1- İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.
  - 2- Brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.
  - 3- 20 vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız (Resim 2-3), gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.
  - 4- Minimum çalışma için uygun kabul edilen aleve ulaşıldığında, bunun, 'TEKNİK VERİLER' tablosunda belirtilen minimum kapasiteye uygun olup olmadığını kontrol ediniz, kontrol, yukarıda belirtilen 'volumetrik yöntem'e göre yapılır, yanı:
  - 5- Gaz sayacını okuyunuz ve aynı anda kronometreyi başlatıniz.
  - 6- Yeterli süre sonunda, örneğin 10 dakika sonra, kronometreyi durdurunuz ve sayacın yeni değerini okuyunuz.
  - 7- 10 dakikada ne kadar gaz geçtiğini hesaplayınız (iki okuma arasındaki fark) örneğin: 1. okuma - 2. okuma = 30 litre (0,03m<sup>3</sup>).
  - 8- Volumetrik yöntem formülünü uygulayarak, minimum güç hesabını yapınız (önceki paragraf). Güç (kw) = doğalgaz ıslı gücü için tüketim (m<sup>3</sup>/h)
  - 9- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.
  - 10- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litre x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

## BAKIM

### Dikkat!

Her türlü bakım veya onarım işlemini gerçekleştirmeden önce, cihazın gaz şebekesi ile bağlantısını kesiniz.

En az senede bir defa aşağıdaki bakım işlemlerini gerçekleştiriniz:

- tüm ayar ve güvenlik düzenlerinin çalışma kontrolü;
- brülörlerin çalışma kontrolü:
  - ateşleme;
  - yanma emniyeti;
  - gaz tahliye yolunda herhangi bir kusur bulunmadığını kontrol edin.

Ana brülörün temizlenmesinin gereklisi halinde, aşağıdaki şekilde işlem görünüz (Res. 4A - 4B):

- a) sabitleme vidalarını gevşettikten sonra, kumanda düğmelerini, sos biriktirme çekmecesini ve kumanda panelini çıkarınız;
- b) ilişkin vidalı rakoru (28) gevşeterek, gaz borusunu meme taşıyıcıdan çıkarınız;
- c) sacın ana brülörün ön tarafındaki sabitleme vidalarını söküن.

Ana brülör temizlenmek için çıkarılabilir. Uygun çapa sahip bir araç veya çubuk yardımı ile, brülörün çıkış ağızlarını dik-

katlice temizleyiniz. Brülörü yeniden monte ederken, arka tarafını yanma odasının yuvasına doğru şekilde geçirmeye dikkat ediniz.

## TAVSİYE EDİLEN YEDEK PARÇALARIN LİSTESİ VE DEĞİŞTİRİLMESİ

**SADECE VE SADECE İMALATÇI TARAFINDAN TEDARİK EDİLEN ORİJİNAL YEDEK PARÇALARI KULLANINIZ. Parçalar yetkili personel tarafından değiştirilmelidir!**

Aşağıdaki parçaları değiştirmek için, önce kumanda düğmelerini çekip çıkarınız, sos biriktirme çekmecesini çekip çıkarınız ve kumanda panelini çıkarınız (sabitleme vidalarını gevsettikten sonra).

### Ateşleme bujisi

Bujı (37) alttan çekip çıkarılır. Ateşleme kablosunu çıkarınız, sabitleme somununu gevşetiniz ve yeni bir buji yerleştiriniz.

### Gaz musluğu

Gaz borularının ve termokupun vidalı rakorlarını gevşetiniz, gaz rampa beslemesi sabitleme vidalarını gevşetiniz ve yeni bir musluk yerleştiriniz.

### Termokup

Termokupu gaz donanımına (musluklar, vanalar) ve pilot brülörle sabitleyen vidalı rakorları gevşetiniz; yeni parçayı yerleştiriniz.

Değiştirme işlemi tamamlandıktan sonra, paneli ve ilişkin parçaları doğru sırayla monte ediniz.

### UYARI

**Gaz besleme parçalarını değiştirdikten sonra, muhtelif unsurların sızdırmazlığını ve işlevlerini kontrol etmek gerekdir.**

## KULLANIM BİLGİLERİ

### ÇALIŞTIRMA

Cihaz profesyonel kullanımına yönelik ve kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır.

Kullanıcının cihaz kurulumunun uygun şekilde yapıldığını kontrol etmesi tavsiye edilir. İmalatçı yanlış kurulum, hatalı bakım ve uygunsuz kullanımından kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

Cihazı çalıştırmadan önce, emniyet düzenlerine ilişkin kurallara özellikle dikkat göstererek, İŞBU KİTAPÇıkTA MEVCUT KULLANIM BİLGİLERİNİ DİKKATLICE OKUYUNUZ. Özellikle bakım ve onarım işlemleri esnasında, her kullanım sonrasında gaz besleme musluklarını dama kapatınız.

### Plakada ilk pişirme

Önemli!

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, atölyede uygulanan tüm pas önyezi izlerini gidermek için yumuşak bir bez kullanarak,lık su ve deterjan ile plaka yüzeyini dikkatlice temizleyiniz; temiz bir bez ile kurulayınız



## CALISTIRMA

### Pilot brülörün çalıştırılması (Res. 6)

Düğmeye (4) basın ve saat yönünün tersine "pilot" (3) konumuna çevirin. Düğmeyi basılı tutunuz ve aynı anda, panel üzerinde yerleşik delikten (10) bakarak, pilot alev yana- na kadar, piezoelektrik çakmak tuşuna tekrarlı bir şekilde basınız. Düğmeyi yaklaşık 15-20 saniye daha basılı tutunuz; düğmeyi bırakıktan sonra pilot alevin sönmesi durumunda ateşleme işlemini tekrarlayınız.

### Ana brülörün ateşlenmesi ve sıcaklık ayarı (Res. 6)

Ana brülörü çalıştırmak için istenilen sıcaklığı kadar düş- meyi saat yönü tersinde biraz daha çevirin.

Termostat ile arasındaki pozisyonlarda olabilir; herbir pozisyon için yaklaşık ısı değerleri aşağıda belirtilmiştir:

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

## KAPATMA

### Normal çalışma esnasında kapatma (Res. 6)

Sadece ana brülörlerin kapatılmasını gerekmesi halinde, çalışma düğmesini pozisyonuna çeviriniz ; bu pozisyon da sadece pilot alev açık kalır. Tüm sistemi tamamen kapatmak için düğmeyi 0 konumuna çevirin /.

### Arıza ve çalışmanın uzun süreli kesintisi durumunda yapılması gerekenler

Cihazın uzun bir süre atıl kalmاسının gerekliliği durumunda veya arıza ya da düzensiz çalışma durumunda, cihazın dışındaki gaz şebekesine bağlantı musluğunu kapatınız. Tüm temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, iyice kurulanmış paslanmış çelik yüzeyler korozyon olaylarına karşı, normalde piyasada bulunan ürünler ile korunmalıdır. Arıza durumunda teknik servisi haberدار ediniz.

## CİHAZIN TEMİZLİĞİ

### DİKKAT!

Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

Cihazın günlük titiz temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder. Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kırıcılar için, etil alkol, aseton veya halojensiz başka solvent kullanınız; aşındırıcı toz deterjanları veya kloridrik / muriyatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayın. Asit kullanımını cihazın işlevselliliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir. Fırça, bulaşık teli veya kırılma sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımalar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayın. Aynı sebepten ötürü, demir

objeler ile teması önleyiniz. Yüzeyleri kirletmemek için, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz. Zor çikan kırıcılar durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayı; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotchbrite sünger) kullanınızı öneririz. Gümüş parlatma maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkamamasıyla çikan kloridrik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz. Hasar vermeme amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yönetmeyiniz. Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.



## PROFESYONEL CİHAZ KULLANICILARI İÇİN BİLGİLER



**14 Mart 2014 tarihli ve 49 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 24. maddesi uyarı ve gereğince:**  
**"Atık elektrikli ve elektronik cihazlar için 2012/19/EU Direktifi'nin (WEEE) uygulanması".**

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu simbolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde, uygun bir işleme ve geri dönüşüm imkanı tanımak amacıyla, diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Özellikle, ömrü sona eren cihazın ayrırtırılmış toplanması aşağıda belirtildiği gibi organize edilir ve işlenilir.

- cihazın 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olması ve kullanıcının bu cihazı eşdeğer ve aynı işlevleri yerine getirecek yeni bir cihaz ile değiştirmeksizim imha etmeye karar vermesi durumunda, direkt olarak kullanıcı tarafından;
- 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olan cihazın ömrü sona erdiğinde, kullanıcının cihazı imha etmeye karar vermesinin yanısıra, aynı zamanda bu cihazla eşdeğer ve aynı işlevleri görecek bir ürün satın alması durumunda, önceki cihazın yerini alan yeni cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından. Bu son durumda, kullanıcı, üreticiden, yeni cihazın teslim edilmesini takip eden 15 gün içerisinde ve bu süreyi aşmayacak şekilde, ömrü sona eren cihazı teslim almasını talep edebilir;
- cihazın piyasaya 31 Aralık 2010 tarihinden sonra sunulmuş olması durumunda, cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından.

Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrırtırılmış toplaması çevre ve sağlık üzerindeki olası negatif etkileri önlemeye ve cihazın üretilmiş olduğu malzemelerin yeniden kullanılmasına ve/ veya geri kazanılmasına katkıda bulunur.

Ürünün kullanıcı tarafından yasalara aykırı şekilde imha edilmesi, yürürlükte olan kanun yönetmelikleri ile öngörülen cezaların uygulanmasına gerekir.

**BERTO'S S.P.A., tüketicilere, atık elektrikli ve elektronik cihazların doğru işlenmesini ve geri kazanılmasını ve çevreyi korumaya yönelik politikaların teşvik edilmesini garanti eden bir Kollektif Sistem olan ReMedia Konsorsiyumuna katılmayı seçmiştir.**

### **GARANTİ SERTİFİKASI**

**ŞİRKET:** \_\_\_\_\_

**CADDE:** \_\_\_\_\_

**POSTA KODU:** \_\_\_\_\_ **MAHALLE:** \_\_\_\_\_

**İL:** \_\_\_\_\_ **KURULUM TARİHİ:** \_\_\_\_\_

**MODEL** \_\_\_\_\_

**SERİ NUMARASI** \_\_\_\_\_

### **UYARI**

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içeren olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muaftright ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksiz, yararlı veya gerekli her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içeren yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftright. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftright.

## معلومات الى مستعمل اجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوروبية 2012/19/EC بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية" (RAEE)

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العلبة التي تعلق، يشير الى أنه عندما تنتهي الإستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحة بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والإستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية ترجيحة الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الإستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب ل CircularProgress الأجهزة.

التاريخي ويريد التخلص منه دون تبديلة بجهاز (RAEE) أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جيد معد للغرض ذاته.

ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوروبي أو يبيع في بلدان الاتحاد الأوروبي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل مكانه، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للقديم وبعد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الإستفادة في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الإستفادة منه خلال 15 يوماً من تسليم الجهاز الجديد؛

ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوروبي أو يبيع في بلدان الاتحاد الأوروبي بعلامته التجارية الجهاز ، في حالة كونه الجديد؛ (RAEE) الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الإستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة وينبع امكانية الإستفادة مجدداً من المواد التي تكون منها تلك الأجهزة.

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مختلف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.

## شهادة ضمان

اسم الشركة:

الشارع:

المدينة:

الرقم البريدي:

المقاطعة:

تاريخ التركيب:

الموديل:

رقم الجهاز:

## تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن امكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته الى خطأ النسخ أو الطباعة، كما تختفي بحق اجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الاضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العيب أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

اعش إلا

**شعال الحارق الدليلي (شكل 6)**  
**شنال حارق الفائدة "بيلوت" (شكل 6).**  
**الضغط على اللعنة (5) وتدويرة باتجاه معاكين لدوران عقارب الساعة إلى**  
**بين الوصول إلى الوعضة "بيلوت" (3).**  
**استمر بالضغط على القبضة وينفس الوقت باستمرار على زر**  
**الكهرباء الإيجابية (6) وإلى غاية أن يشعل اللهب الدليلي، الذي يمكن**  
**مشاهدته عبر الفتحة (10) المتوجهة على لحمة التكك، استمر بالضغط على**  
**القضمة لمدة 15-20 ثانية. إذا انطفأ اللهب بعد إرخاء القضية، يجب إعادة**  
**عملة الأشعال.**

**شعل المحرق الرئيسي وعبر الحرارة (شكل 6)**  
من أجل إشعال المحرق الرئيسي، القيام بتورير إضافي للتعلة باتجاه معاكس دوران عقارب الساعة إلى حين الوصول إلى وضعية الحرارة المطلوبة.

	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

۱۰۷

٦) إطفاء اثناء العمل الاعتدادي (شكل ٦)  
 يحيى حالة إطفاء فقط الحراري الرئيسي، يمكن لف القبضة إلى وضعية ④.  
 يحيى هذه الوضعية يبقى مشعل فقط للهب الدليلي. من أجل إطفاء التام للجهاز  
 يأكله قم بتثوير العلة لتصل إلى الوضعية ①.

ما العمل في حالة الطبع أو توقف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت،  
حي حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت أو في حالة الطبع  
و العمل بطيء للغاية، أغلق خنزير الغاز المتوجدة خارج الجهاز بعد إجراء  
بعض عمليات التنظيف، يجب حماية السطوح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ  
و الأصدام والجافة بمتاحات خاصة متوفرة في السوق و التي تساعد على الواقعية من  
إلا اهتماماً بالشكل الكافي، في حالة الطبع، اتصال قبضي المائية الفنية

اھ جلاب ٿي ان علا

۱۶

**بـل القائم بعملية التنظيف، أطلاع الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد.**  
**ضمن تنظيف الجهاز يومياً عمله بشكل سليم وديمومته مع الوقت.** يجب  
**تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصخون المخفف**  
**الماء الساخن ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة في حالة وجود أوساخ**  
**مستعصية استعمل الكحول العادي أو الأسيتون أو المنيتين غير المجهلة.**  
**لا تستعمل منظفات حادة أو عناصر متقدمة مثل حامض الهايدروكلوريك أو**  
**حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك، يمكن أن يؤدي استعمال الحامض**  
**على الماسين بعمل الجهاز وسلامته، لا تستعمل فرشاة أو ليف سلك أو**  
**فرشاة حادة مصنوعة من معدن أو سبائك آخر يمكن أن تخلق بقع صدأ**  
**بسبب التلوث، ولتفصيل السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز الشاشة المصنوعة من**  
**النحاس. يجب عدم استعمال سلك أو فرشاة حتى لو كانت مصنوعة من**  
**الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تحدث خدوش ضاربة، إذا كان الوسط**  
**مستحسن، لا تستعمل مطاطاً أو قرط مسقورة، وبدلاً من ذلك تنصب باستعمال**  
**طعام استყاع اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع موكشتن برايت).**  
**لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض**  
**الهايدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر من على غسل الأرضيات.**  
**للتوجيه الماء المتفرق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من**  
**عملية التنظيف، اغسله بالماء البارد، ثم اغسله بالماء الطلق، ثم اغسله**

ـ دعا الحاجة إلى تنظيف الحارق الرئيسي، اتبع الإجراءات التالية (شكل 4A-4B) :  
ـ أعد فصات التحكم ودرج تجميع السواحل ولوحة التحكم بعد أن تقوم بفك راغي التثبيت؛  
ـ افصل أنابيب الغاز عن حامل الصمامات من خلال فاك الوصلة الملوبلة؛  
ـ فاك راغي تثبيت الصفحة على الجانب الأمامي للحرق الرئيسي.

يمكن من بعدها سحب الحارق الرئيسي من أجل تنظيفه. نطف بحرص مخارج الحارق من خلال الاستعانة باداة أو عصا بقطن مناسب عند إعادة تركب الحارق، يجب مراعاة إدخاله بالشكل الصحيح، وبحيث يدخل الجانب الخلفي غرفة الاحتراق.

تحقق من أن مجرى تصريف الغاز خالي من أي نوع من العيوب.

هـب حصنی یتل رای غل ا عطق قمی اق

ستعمل فقط قطع غيار أصلية تورّد من قبل الشركة المصنعة.  
نتم استبدال القطع عن طريق، أشخاص مخولين لهذا الغرض!

لاستبدال القطع التالية، اسحب قبل كل شيء قبضات التحكم، ومن بعدها درج حجمي السوائل ولوحة التحكم (بعد إدخال براغم، التثبيت).

**شمعة الإشعال (شكل 5A - 5B)**  
تم سحب الشمعة (37) من الأسفل. أفصل كيل الإشعال، ثم أرخي صمولة التثبيت وأدخل شمعة جديدة.

**عنقية الغاز (شكل 3-2-1)**  
 رخيوصلات المولولة لأنابيب الغاز والمزدوجة الحرارية، ثم أرخي براغي ثبّت الإمداد إلى أنبوب الغاز، ومن بعدها دخل العنقية الجديدة.

**المزدوجة الحرارية (شكل 3-2-1 و 5B)**  
 رخيوصلات المولولة التي ثبّت المزدوجة الحرارية على صندوق التفريغات والصمامات) الغاز وعلى الحارق الداليلي، ومن بعدها دخل الطعمة الجديدة.

عند الانتهاء من عملية الاستبدال، أعد تركيب لوحة التحكم والأجزاء المتعلقة بها حسب الترتيب الصحيح.

**عند الانتهاء من استبدال الأجزاء التي تمد الغاز، يجب التحقق من مناعة وظائف العناصر المختلفة.**

اہج لیغشت

نهملا لام عتس الاب صاخ زاه جل ا اذه

وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض.  
يجب أن يتحقق المستخدم من أن الجهاز تم تركيبه بالشكل الصحيح لا تحمل  
شركة الصانع أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة  
عن التركيب الخاطئ أو العيوب أو الصيانة السيئة أوسوء الاستعمال.

قبل تشغيل الجهاز أقرأ بحرص تعليمات الاستعمال المتواجدة داخل هذا الكتيب، مع الاهتمام الخاص بالنظم المتعلقة بأجهزة الأمان.أغلق دائمًا تفريغ الغاز بعد الانتهاء من الاستعمال، ويشكل خاص أثناء عمليات الصيانة والاصلاح.

أ-15

بـيل استعمال الجهاز لأول مرة، يدب ترتيب سطوح الصفحة عناية وبواسطة إلقاء الفائز ومنتفـ، من خلال استخدام قطعة قماش ناعمة لإبعاد بقايا المادة المقاومة للصدأ التي تطبق في المصـنـع. جـفـفـ بـواسـطة قـطـعة قـماـش نـظـيفـ.



- فلـك الوـلاـحة من خـالـل ذـلـك بـرـاغـي التـثـبـيـت.
- فـلـك صـوـلـة ضـغـطـ القـارـانـة التي تكون عـلـى شـكـل مـخـرـوـطـ ثـنـائـي (رـقـم 14) وـاسـتـعـيدـ المـخـرـوـطـ ثـنـائـي (رـقـم 15) وـالـصـمـامـ الدـلـلـيـ (رـقـم 16).
- اـسـتـيـدـ الصـمـامـ الدـلـلـيـ بـصـمـامـ منـاسـبـ منـاخـ الـجـوـلـ "الـحـارـقـ".
- بعدـ الـاـنـتـهـاءـ منـ اـسـتـيـدـ الصـمـامـ الدـلـلـيـ، شـدـ صـوـلـةـ ضـغـطـ القـارـانـةـ التيـ تكونـ عـلـى شـكـلـ مـخـرـوـطـ ثـنـائـيـ (رـقـم 14) وـالـمـخـرـوـطـ ثـنـائـيـ (رـقـم 15).

**عيار الحد الأدنى "PEL 25ST" للموديلات ذات ترمومترات (شكل 3)**

بعد إبعاد لوحية التحكم، يجب ضبط براغي الحد الأدنى (20) على النحو التالي:

- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان، لفَ البراغي حتى النهاية؛
- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان:
  - ١- حد القصبة المطابقة للصمام.
  - ٢- قم بتشغيل المحرق، قم ببرمجة الحرارة القصوى ولدى الوصول إليها، أوضِّعْ على الحد الأدنى.
  - ٣- اضبط سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي (20)، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفلك بينما تتفصل في حالة الشدة.
  - ٤- عند التوصل إلى اللهب الذي يتعذر مناسب للحد الأدنى، تتحقق من أن اللهب مطابقة لسعنة الحد الأدنى المبنية في جدول الحرائق.
  - ٥- إذا ثبتت أن القراءة أقل من القيمة المبنية في الجدول، فلـك بـرـاغـيـ الحـدـ الأـدـنـىـ فـلـيـلـاـ وـأـعـدـ الصـفـصـ.
  - ٦- إذا ثبتت أن القراءة أكبر من القيمة المبنية في الجدول، شـدـ بـرـاغـيـ الحـدـ الأـدـنـىـ فـلـيـلـاـ وـأـعـدـ الصـفـصـ.

**عيار الحد الأدنى "PEL 21" للموديلات دون ترمومترات (شكل 2)**

من خـالـلـ الـاـسـتـعـانـةـ بـجـوـلـ "الـحـارـقـ"، عـدـ بـرـاغـيـ الحـدـ الأـدـنـىـ (20) حـسـبـ ماـيـلـيـ:

- من أجل العمل بالغاز المسال، لفَ البراغي التعديل إلى الحد الأدنى وإلى غاية التوقف.
- من أجل العمل بغاز الميثان:
  - ١- حد القصبة المطابقة للحـافـقـ.
  - ٢- أشعـلـ الحـارـقـ، ثمـ ضـعـ القـصـبـةـ عـلـىـ الحـدـ الأـدـنـىـ.
  - ٣- عـدـ مـعـدـ تـنـقـفـ الحـدـ الأـدـنـىـ بـوـاسـطـةـ بـرـاغـيـ (رـقـم 20) (شكل 1-2)، مع مراعاة أن مـعـدـ التـنـقـفـ يـزـدـادـ فـيـ حـالـةـ الفـلـكـ وـيـنـقـضـ فـيـ حـالـةـ الشـدـ.
  - ٤- عـدـ التـوـصـلـ إـلـىـ شـعـلـةـ الحـدـ الأـدـنـىـ المـطـلـوـبـةـ، تـحـقـقـ مـنـ أـنـ الشـعـلـةـ نـفـسـهاـ مـطـلـقـةـ لـعـلـدـ تـنـقـفـ الحـدـ الأـدـنـىـ المـبـنـيـةـ فـيـ جـوـلـ "الـحـارـقـ". يـتـمـ التـحـقـقـ بـوـاسـطـةـ "الطـرـيقـ الـحـاجـمـيـةـ" الـمـبـنـيـةـ أـعـلـاـ، أيـ:
  - ٥- اـفـرـأـ عـدـادـ الـلـادـ وـيـنـقـضـ الـوقـتـ شـلـقـ جـهـازـ التـوقـيتـ.
  - ٦- بعدـ فـرـقـةـ كـافـيـةـ الـوقـتـ تـعـادـلـ عـلـىـ سـبـيلـ المـثـالـ 10 دـقـائقـ، أـفـرـأـ جـهـازـ التـوقـيتـ، ثـمـ اـفـرـأـ عـدـادـ مـجـدـدـ.
  - ٧- اـحـسـبـ كـمـيـةـ الـغـازـ الـتـيـ تـنـقـفـ خـالـلـ الـأـدـنـىـ 10 دـقـائقـ (الـفـرقـ بـيـنـ الـقـراءـةـ الـأـوـلـىـ وـالـثـانـيـةـ). عـلـىـ سـبـيلـ المـثـالـ أـوـلـ قـراءـةـ - ثـانـيـ قـراءـةـ = 30 لـترـ (0,03 مـ³).
  - ٨- اـحـسـبـ الـأـنـيـةـ الـحـدـ الأـدـنـىـ لـلـقـرـاءـةـ، مـنـ خـالـلـ طـبـيـقـ الطـرـيقـ الـحـاجـمـيـةـ (الـقـرـاءـةـ السـابـقـةـ) الـقـرـاءـةـ (كـلـواـطـ) = اـسـتـيـدـ (كـلـواـطـ) / 3 (سـاعـةـ) ضـربـ الـقـيمـةـ الـحـارـقــيـةـ الـمـبـنـيـةـ.
  - ٩- إـذـاـ كـانـتـ الـقـرـاءـةـ تـقـلـلـ عـلـىـ الـقـيمـةـ الـمـبـنـيـةـ فـيـ جـوـلـ، فـلـكـ بـرـاغـيـ الحـدـ الأـدـنـىـ، ثـمـ أـعـدـ الصـفـصـ.
  - ١٠- إـذـاـ كـانـتـ الـقـرـاءـةـ تـزـيدـ عـلـىـ الـقـيمـةـ الـمـبـنـيـةـ فـيـ جـوـلـ، شـدـ بـرـاغـيـ الحـدـ الأـدـنـىـ منـ جـدـيدـ ثـمـ أـعـدـ الصـفـصـ. الـقـرـاءـةـ (كـلـواـطـ) = 30 لـترـ × 9,45 كـلـواـطـ/سـاعـةـ = 1,700 كـلـواـطـ.

## آنـاـ صـلـاـ

**تنبيه!**

قبل القيام بأـيـ عملـ صـيـانـةـ أوـ تـصـلـيـبـ، اـفـصـلـ جـهـازـ عنـ شـبـكـةـ الغـازـ أوـ اـفـطـعـ التـيـكـارـ الـكـهـرـبـاـيـ الرـئـيـسيـ.

- أـجـرـيـ عـلـيـاتـ الصـيـانـةـ الـتـالـيـةـ مـرـةـ عـلـىـ الـأـقـلـ فـيـ السـنـةـ.
- تـحـقـقـ مـنـ عـلـىـ جـمـيعـ آجهـزةـ الصـبـطـ وـالـأـمـانـ؛
- تـحـقـقـ مـنـ عـلـىـ جـمـيعـ الـحـارـقـ؛
- ٠- الإـشـعـالـ
- سـلـامـةـ الـاحـتـرـاقـ
- تـقـدـمـ مـجـرـيـ تـقـرـيعـ الغـازـ للـتـاكـدـ بـاـنـهـ خـالـيـ مـنـ أـيـ نوعـ مـنـ الـعـيـوبـ.

التحقق من القدرة حسب الطريقة المجمدة من خـالـلـ الـاـسـتـعـانـةـ بـعـدـادـ غـازـ وـجـهـازـ تـوقـيتـ، يـمـكـنـ قـيـاسـ استـهـلاـكـ الغـازـ خـالـلـ وـحدـةـ زـمـنـيـةـ مـعـيـنةـ.

وـهـذـهـ الـقـيـمةـ يـتـمـ مـقـارـنـتهاـ مـعـ الـقـيـمةـ Eـ الـتـيـ يـتـمـ حـسـابـهاـ عـلـىـ النـوـحـ التـالـيـ:

$$\frac{\text{قدرة الحراري}}{\text{القيمة الحرارية للغاز}} = E$$

منـ المـهمـ أـنـ تـمـ عمـلـيـةـ قـيـاسـ عـنـدـماـ يـكـونـ جـهـازـ فـيـ حـالـةـ جـمـودـ. يتمـ الحصولـ عـلـىـ قـدـرـاتـ الـحـارـقـ الـإـسـاسـيـ وـالـمـخـضـعـ الـمـحـسـوـبـ حـسـبـ قـيـمةـ الـضـغـطـ الـأـسـمـيـ مـنـ خـالـلـ الـاـطـلـاعـ عـلـىـ جـوـلـ "الـحـارـقـ". يـمـكـنـ مـعـرـفـةـ الـقـيـمةـ الـمـحـسـوـبـةـ الـحـارـقــيـةـ لـلـغـازـ عـنـ طـرـيقـ الـمـؤـسـسـةـ الـمـحلـيـةـ الـتـيـ تـقـومـ بـتـوزـيعـ الغـازـ.

**التحقق من العمل**

تحـقـقـ مـنـ أـنـ نوعـ الصـمـامـاتـ الـمـسـتـخـدـمـةـ هـوـ مـطـابـقـ لـنـوعـ الـمـبـنـيـ فـيـ جـوـلـ "الـحـارـقـ". تـحـقـقـ مـنـ أـنـ مـعـدـلـ تـنـقـفـ مـخـضـطـ الـضـغـطـ الـمـسـتـخـدـمـ يـزـدـدـ عـنـ مـجـمـوعـ مـعـدـلاتـ ضـغـطـ الـمـسـتـهـلاـكـ لـجـمـيعـ الـمـعـدـاتـ الـمـوـصـولـةـ. تـحـقـقـ مـنـ أـنـ مـعـدـلـ الـغـازـ هـيـ مـنـ النـوـعـ الـمـنـاسـبـ.

**التحقق من الـلـهـبـ الدـلـلـيـ**

منـ أجلـ ضـبـطـ الـلـهـبـ بـاـشـكـلـ الصـحـيـحـ، يـجـبـ أـنـ يـكـونـ الـلـهـبـ نـفـسـهـ مـحـيطـ بـالـمـزـوـدـةـ الـحـارـقــيـةـ وـلـهـ صـورـةـ وـاضـحةـ. عـلـىـ الـعـكـنـ مـنـ ذـلـكـ، تـحـقـقـ فـيـ إـذـاـ كـانـ الـمـخـفـقـ يـنـسـابـ مـعـ نوعـ الغـازـ.

**التحقق من الهـوـاءـ الـأـوـلـىـ** (4A)

عملـيـةـ الضـبـطـ، مـنـ خـالـلـ اـسـتـعـانـةـ أـنـوـبـ فـنـتـوريـ وـضـبـطـ الـقـيـمةـ "Aـ" الـوـارـدةـ فـيـ جـوـلـ "الـحـارـقـ"ـ وـالـتـحـقـقـ مـنـ مـظـهـرـ الـلـهـبـ الـذـيـ يـجـبـ أـنـ يـكـونـ مـتـجـانـسـ وـمـهـمـيـ بـشـكـلـ جـيدـ وـلـاـ يـصـدـرـ ضـجيـجـ.

**التحقق من الوظـافـ**

- شـلـقـ جـهـازـ
- تـحـقـقـ مـنـ مـنـاعـةـ أـلـيـبـ الغـازـ
- تـحـقـقـ مـنـ شـعـلـةـ الـحـارـقـ، وـحتـىـ عـنـدـماـ تـكـونـ بـمـسـتـوىـ الـحـدـ الأـدـنـىـ.

**تـيـبـهـاتـ لـمـ يـقـمـ بـتـركـيبـ الـجـهـازـ**

- اـشـرـحـ وـبـيـنـ لـلـمـسـتـخـدـمـ طـرـيقـ عـلـىـ جـهـازـ حـسـبـ التـعـلـيـمـاتـ وـأـعـطـيـهـ كـتـيـبـ التـعـلـيـمـاتـ.
- أـخـبـرـ الـعـاـمـلـ، بـاـنـ أـيـ عـلـمـ تـرـيمـ أوـ تـعـدـلـ لـلـنـيـاءـ يـمـكـنـ أـنـ يـصـرـ فـيـ الـمـادـ بـالـلـهـارـقــ الـلـاـخـرـقــ، يـوـدـيـ بـدـاـئـهـ إـلـىـ دـرـرـوـرـةـ تـحـقـقـ مـنـ جـيدـ مـنـ وـظـافـهـ الـجـهـازـ.

**الـعـلـمـ بـوـاسـطـةـ أـنـوـاعـ أـخـرىـ مـنـ الـغـازـ**

لـلـتـنـقـلـ إـلـىـ نـوـعـ أـخـرىـ مـنـ الـغـازـ، وـعـلـىـ سـبـيلـ المـثـالـ مـنـ غـازـ المـيـثـانـ إـلـىـ الغـازـ الـمـسـالـ، يـجـبـ اـسـتـعـانـةـ صـمـامـاتـ مـنـاسـيـةـ لـلـحـارـقـ وـحـسـبـ مـاـهـوـ مـيـثـانـ فـيـ جـوـلـ "الـحـارـقـ". تـوـرـدـ مـجـمـعـ الـصـمـامـاتـ الـلـازـمـةـ لـكـافـيـةـ أـنـوـاعـ دـاـخـلـ كـيـنـ "الـحـارـقـ". وـيـكـونـ مـيـثـانـ عـلـىـ قـطـرـهـ بـالـمـنـاتـ مـنـ الـلـيـمـيـتـ. عـنـدـ الـاـنـتـهـاءـ مـنـ الـعـلـمـ بـالـتـحـوـلـ أـوـ الـلـاـخـرـقـ، تـحـقـقـ مـنـ وـظـافـهـ الـجـهـازـ كـمـاـ هـوـ مـيـثـانـ فـيـ قـرـفـةـ "الـتـحـقـقـ مـنـ الـوـظـافـ". عـنـدـ الـاـنـتـهـاءـ مـنـ الـعـلـمـ الـإـعـادـ، يـبـيـنـ عـلـىـ الـلـيـطـافـةـ توـعـ الغـازـ الجـدـيدـ.

**استـيـدـ الصـمـامـاتـ الـحـارـقـ (4A - 4B)**

لتـبـيـهـ الـصـمـامـ (30)، اـسـبـحـ درـجـ تـجـمـيعـ السـوـالـ، ثـمـ أـرـخـيـ بـرـاغـيـ تـبـيـهـ لـلـوـحةـ التـحـكـمـ، لـعـدـ الـأـنـوـبـ فـيـ جـهـازـ. ثـمـ اـسـتـعـانـةـ أـنـوـبـ فـنـتـوريـ، ثـمـ أـسـتـيـدـ الصـمـامـ، ثـمـ أـسـتـيـدـ الصـمـامـ بـصـمـامـ جـدـيدـ (راجعـ جـوـلـ "الـحـارـقـ"). ثـقـلـ الصـمـامـ عنـ حـامـلـ الصـمـامـ، ثـمـ أـسـتـيـدـ الصـمـامـ بـصـمـامـ جـدـيدـ (راجعـ جـوـلـ "الـحـارـقـ"). يـهـذـهـ الـطـرـيقـ تـمـهـيـلـ مـنـ عـلـيـةـ الـاـسـتـيـدـ. عـنـدـ الـاـنـتـهـاءـ مـنـ تـبـيـهـ الـصـمـامـ الجـدـيدـ، اـسـتـعـدـ مـسـافـةـ الـهـوـاءـ الدـلـلـيـ Aـ (راجعـ جـوـلـ "الـحـارـقـ").

**ضـبـطـ الـلـهـبـ الدـلـلـيـ (5A - 5B)**

يـصـدـرـ الـلـهـبـ الدـلـلـيـ بـوـاسـطـةـ الصـمـامـاتـ وـالـهـوـاءـ الثـابـتـ. الـعـلـمـ الـوـحـيدـ الـمـطـلـوـبـ هـيـ اـسـتـيـدـ الصـمـامـاتـ حـسـبـ نـوـعـ الغـازـ وـمـنـ خـالـلـ اـتـيـاعـ الـطـرـيقـ التـالـيـ:



## تعليمات التركيب



تنبيه!

الأشكال التي يشار إليها في قصوص تتوارد في الصفحات الأولية من هذا الدليل.

### زاوجل اتفاص اوم

تركيبة صلبة مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، مع 4 أقدام وارتفاع قابل للتعديل. تكون الأجهزة مقطعة من الخارج بالجديد الصلب AISI 304 أو AISI 430. وتكون صفيحة النسخين من الحديد الصلب الخاص ملساً أو ذات مخططة، مجهزة بمحابيات جانبية وخالية من الصلب لمنع الرذاذ أو مجرى محبط لتخمير الزيت.

زيادة على ذلك، تحتوي الأجهزة على درج من الفولاذ الغير القابل للصدأ لتجعيم السواط، يتم عملية تخفيض الصفائح الفولاذية بواسطة حوارق مصنوعة من الفولاذ المطلي بالكروم، تكون على شكل أنبوب، وهي مقاومة للتآثيرات الحرارية والميكنولوجية. يوجد حرق قيادة (بيلوتا) ذا أمان وفيرمو كوببي. يمكن تعديل درجة الحرارة بواسطة حفريات بوردة بأجزاء آمن. تجهيز الموييلات ذات التموج المضاعف بمواقع طبخ متعدلة وأدوات منفصلة للحكم بغير الحرارة.

### دادعالا

#### مكان التركيب

ينبغي تركيب الجهاز داخل غرفة مزودة بفتحات تهوية، وتحت شفاط إذا أمكن. يمكن تركيب هذا الجهاز لوحده أو إلى جانب أجهزة أخرى. يجب في كافة الأحوال المحافظة على مسافة دنيا قدرها 051 مم للأطراف الجانبية و 051 مم للجانب الخلفي. يجب أن تكون الجدران بالقرب من المعدات (الجرار، الزينة، إثاث المطبخ، التشتيبات الخضرافية، إلخ) مصنوعة من مواد غير قابلة للإشتعال. يجب وضع الأجهزة التي تحتاج إلى "سطح أستناد" على طراولة أو على سطح مصنوعين من مواد غير قابلة للإشتعال. قبل إجراء عملية التوصيل، يجب التحقق على البطاقة الفنية للجهاز من أن هذا الأخير معبد مسبقاً ومناسب ل النوع الغاز المنقول. إذا كان الجهاز يعمل بنوع غاز مختلف، يجب مراعاة فرق العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز.

### لعيش تلا

#### عمليات تمهيدية قبل تشغيل الجهاز

قبل البدء بتركيب الجهاز، أبعد الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك، نظف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظف من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثم جفف بواسطة قطعة قماش نظيفة.

#### تشغيل الجهاز

قبل البدء بتشغيل الجهاز، يجب التتحقق فيما إذا كانت مواصفات الجهاز (قنة ونوع الغاز المستعمل) مطابقة لعائمة ونوعية الغاز المتوفر محلياً. على العكس من ذلك، يجب الانتقال إلى عائلة الغاز المطلوبة أو التكيف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة " التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز"). عند تشغيل الجهاز، اتبع تعليمات الاستعمال.

#### التحقق من القدرة

استعمل صمامات القدرة الاسمية المعدة على الجهاز. القدرة يمكن أن تكون نوعين:  
- قوية ومتواجدة على لوحة الجهاز  
- مخفضة.  
هذه الصمامات مذكورة في جدول "الحراري".

يجب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات المذكورة في جدول الموارق. لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات المحددة.  
إذا أردت عمل تحقق اضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عداد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".  
وفي العادة، يكتفى التحقق من العمل الصحيح للصمميات.

#### مراقبة ضغط الدخل (شكل 1-2-3)

يفاصل ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلى بار). أبعد البرغي (22) عن منفذ الضغط ثم أوصل المانومتر: أجري عملية الفقيس، ثم شد البرغي (22) بإحكام.  
هـ: يجب التتحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدات الغاز موصولة وتمثل.

### بـيكتررتا

يجب أن تتم عملية التركيب من قبل شركات مصرح لها من قبل المؤسسة المسئولة عن توزيع الغاز، بموجب النظم السائدة. قبل كل شيء، أطلب وجهة نظر المؤسسة المسئولة عن توزيع الغاز.

#### الاحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

إنشاء أعمال التركيب بشكل خاص، يجب احترام النظم التالية:

- أنظمة UNI CIG 8723

- النظم السائدة للبناء وال玮ibilities المحلية للوقاية من الحرائق

- النظم المساعدة للحماية من الحرائق

- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الغاز

- تعليمات مجموعة الدول الأوروبية السائدة (IEC)

- أنظمة الإطفاء السائدة.

#### إجراءات التركيب

لتتركيب الجهاز بشكل مستقر، يجب المناورة على الأقدام التي لها ارتفاع قابل للتعديل.

#### توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس 3/4" G أو 1/2" G المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل

المعلومات الفنية

الشوايات بالغاز S700

المعلومات الفنية



**الشوايات بالغاز PLUS 600**

المعلومات الفنية

المعلومات الفنية

الْمُؤْمِنُونَ



## الشوّابيات بالغاز S700

نوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (455) 250x730x400	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة وموبيليا	SG7FL4B/CPD
A1	ملم (455) 250x730x400	شواية مع صفيحة مضلعة مرکبة	SG7FR4B/CPD
A1	ملم (455) 250x730x800	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	SG7FL8B-2/CPD
A1	ملم (455) 250x730x800	شواية مع صفيحة مضلعة مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	SG7FR8B-2/CPD
A1	ملم (455) 250x730x800	شواية مع صفيحة مختلطة ملساء/مضلعة مرکبة لها 2 منطقة	SG7FM8B-2/CPD

## الشوّابيات بالغاز S900

نوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (960)900x900x400	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة وموبيليا	SG9FL4M/CPD
A1	ملم (960)900x900x400	شواية مع صفيحة مضلعة مرکبة وموبيليا	SG9FR4M/CPD
A1	ملم (960)900x900x800	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	SG9FL8M-2/CPD
A1	ملم (960)900x900x800	شواية مع صفيحة مضلعة مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	SG9FR8M-2/CPD
A1	ملم (960)900x900x800	شواية مع صفيحة مختلطة ملساء/مضلعة مرکبة لها 2 منطقة وموبيليا	SG9FM8M-2/CPD

## الشوّابيات بالغاز LX900 TOP

نوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (350) 290x900x400	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة وموبيليا	LX9FL4/CPD
A1	ملم (350) 290x900x400	شواية مع صفيحة مضلعة مرکبة	LX9FR4/CPD
A1	ملم (350) 290x900x800	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	LX9FL8-2/CPD
A1	ملم (350) 290x900x800	شواية مع صفيحة مضلعة مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	LX9FR8-2/CPD
A1	ملم (350) 290x900x800	شواية مع صفيحة مختلطة ملساء/مضلعة مرکبة لها 2 منطقة	LX9FM8-2/CPD



## الشوایات بالغاز PLUS 600

نوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (410) 290x600x300	شواية مع صفيحة ملساء تركب على سطح العمل	G6FL3B
A1	ملم (410) 290x600x300	شواية مع صفيحة ملساء مطلية بالكروم تركب على سطح العمل	G6FL3B/CR
A1	ملم (410) 290x600x300	شواية مع صفيحة مضلعة تركب على سطح العمل	G6FR3B
A1	ملم (1020) 900x600x300	شواية مع صفيحة ملساء وموبيليا	G6FL3M
A1	ملم (1020) 900x600x300	شواية مع صفيحة ملساء مطلية بالكروم وموبيليا	G6FL3M/CR
A1	ملم (1020) 900x600x300	شواية مع صفيحة مضلعة وموبيليا	G6FR3M
A1	ملم (410) 290x600x600	شواية مع صفيحة ملساء لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	G6FL6B
A1	ملم (410) 290x600x600	شواية مع صفيحة ملساء لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	G6FL6B/CR
A1	ملم (410) 290x600x600	شواية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	G6FR6B
A1	ملم (410) 290x600x600	شواية مع صفيحة مختلطه ملساء/مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	G6FM6B
A1	ملم (1020) 900x600x600	شواية مع صفيحة ملساء لها 2 منطقة وموبيليا	G6FL6M
A1	ملم (1020) 900x600x600	شواية مع صفيحة ملساء لها 2 منطقة وموبيليا	G6FL6M/CR
A1	ملم (1020) 900x600x600	شواية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	G6FR6M
A1	ملم (1020) 900x600x600	شواية مع صفيحة مختلطه ملساء/مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	G6FM6M

## الشوایات بالغاز MACROS 700

نوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (430) 290x700x400	شواية مع صفيحة ملساء تركب على سطح العمل	G7FL4B
A1	ملم (430) 900x700x400	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة وموبيليا	G7FL4B/CPD
A1	ملم (430) 290x700x400	شواية مع صفيحة مضلعة تركب على سطح العمل	G7FR4B
A1	ملم (1040) 900x700x400	شواية مع صفيحة ملساء وموبيليا	G7FL4M
A1	ملم (1040) 290x700x400	شواية مع صفيحة ملées وموبيليا	G7FL4M/CPD
A1	ملم (1040) 900x700x400	شواية مع صفيحة مضلعة وموبيليا	G7FR4M
A1	ملم (430) 290x700x800	شواية مع صفيحة ملساء لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	G7FL8B-2
A1	ملم (430) 290x700x800	شواية مع صفيحة ملساء مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	G7FL8B-2/CPD
A1	ملم (430) 290x700x800	شواية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	G7FR8B-2
A1	ملم (430) 290x700x800	شواية مع صفيحة مختلطه ملساء/مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	G7FM8B-2
A1	ملم (1040) 900x700x800	شواية مع صفيحة ملساء لها 2 منطقة وموبيليا	G7FL8M-2
A1	ملم (1040) 900x700x800	شواية مع صفيحة ملées وموبيليا	G7FL8M-2/CPD
A1	ملم (1040) 900x700x800	شواية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	G7FR8M-2
A1	ملم (1040) 900x700x800	شواية مع صفيحة مختلطه ملساء/مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	G7FM8M-2

## الشوایات بالغاز MAXIMA 900

نوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم (960) 900x900x400	شواية مع صفيحة ملées وموبيليا	G9FL4M
A1	ملم (960) 900x900x400	شواية مع صفيحة ملées مرکبة وموبيليا	G9FL4M/CPD
A1	ملم (960) 900x900x400	شواية مع صفيحة مضلعة وموبيليا	G9FR4M
A1	ملم (960) 900x900x800	شواية مع صفيحة ملées لها 2 منطقة وموبيليا	G9FL8M-2
A1	ملم (960) 900x900x800	شواية مع صفيحة ملées مرکبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	G9FL8M-2/CPD
A1	ملم (960) 900x900x800	شواية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	G9FR8M-2
A1	ملم (960) 900x900x800	شواية مع صفيحة مختلطه ملées/مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	G9FM8M-2



## كتيب التعليمات

---

**244****القياسات**

---

**242****المعلومات الفنية**

---

**240****تعليمات محددة**



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0