cod. **31878100**

MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE A GAS - PIANO STAMPATO (*Istruzioni originali)* **Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**	**81**	**IT**
INSTRUCTION MANUAL GAS COOKERS - PRESSURE-MOLD TOP (*Original instructions)* **Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.**	**95**	**EN**
MODE D'EMPLOI CUISINIÈRES À GAZ - PLAN MOULÉ (*Instructions originales)* **Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.**	**109**	**FR**
BEDIENUNGSHANDBUCH GASHERDE - OBERFLÄCHE MIT VERTIEFUNG (*Originalbedienungsanleitung)* **Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.**	**124**	**DE**
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS A GAS - PLANO ESTAMPADO (*Instrucciones originales)* **Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.**	**139**	**ES**
INSTRUCTIEHANDLEIDING GASFORNUIZEN - GEPERSTE TOP (*Originele instructies)* **Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.**	**154**	**NL**
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES A GÁS - PLACA MOLDADA (*Instruções originais)* **Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.**	**169**	**PT**
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΠΟ ΚΑΛΟΥΠΙ (*Γνήσιες οδηγίες)* **Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**	**184**	**EL**
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÉ SPORÁKY - VYLISOVANÁ PLOCHA (*Púvodní návod)* **Oprez: Pročitajte prije korištenja aparata.**	**199**	**CS**
NÁVOD K POUŽITIU PLYNOVÉ SPORÁKY - VYLISOVANÁ PLOCHA (*Pôvodné pokyny)* **Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.**	**213**	**SK**
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZTŰZHELYEK - PRÉSELT TÁLCA (*Eredeti utasítások)* **Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.**	**227**	**HU**
BRUGSANVISNING GASKOMFURER - TRYKT PLADE (*Originalvejledning)* **Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.**	**241**	**DA**
BRUKSANVISNING GASSKOMFYRER - NEDSENKET KOKETOPP (*Opprinnelige instruksjoner)* **Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.**	**255**	**NO**
BRUKSANVISNING GASSPISAR - SAMMANPRESSAD YTA (*Originalinstruktioner)* **Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.**	**269**	**SV**
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE GAZOWE - POWIERZCHNIA TŁOCZONA (*instrukcje oryginalne)* **Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.**	**283**	**PL**
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ARAGAZURI PE GAZ - PLAN IMPRIMAT (*Instrucțiuni originale)* **Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.**	**298**	**RO**
РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ - ШТАМПОВАННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (*оригинальные инструкции)* **Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.**	**312**	**RU**
OCAK ALTI HAZNESI GAZLI OCAKLAR İÇİN **KULLANIM KILAVUZU** (*orijinal bilgiler)* **Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.**	**327**	**TR**
دليل استعمال المطابخ التي تعمل بالغاز - سطح مقولب بالمكبس - (تعليمات أصلية) **تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز**	**354**	**AR**

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" e "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

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.

Avvertenza!
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica similare.

Equipotenziale
L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.
È contraddistinto dal seguente simbolo:

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.

Pay some caution when the units are being installed, positioned, fixed and connected to the electric network. See the paragraphs "COMMISSIONING" and "ELECTRICAL CONNECTION".

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.

Warning!
Before performing any operations, cut off the main power supply.

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.
If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

Equipotential
The appliance must be connected to a equipotential system. The connection terminal is located near the power supply cable input. It is marked with the following symbol:

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 quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et du branchement au secteur. Voir les paragraphes MISE EN PLACE" et "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

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.

Avertissement !
Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.
Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

Équipotentiel
Brancher l'appareil à un système équipotentiel.
La borne de branchement est positionnée tout près de l'entrée du câble d'alimentation.
Elle est caractérisée par le symbole suivant :
È contraddistinto dal seguente simbolo:

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 sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME" und „ELEKTROANSCHLUSS".

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.

Hinweis!
Vor Durchführung von Arbeiten gleich welcher Art unterbrechen Sie die Hauptstromversorgung.

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.
Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

Potentialausgleich
Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.
Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:

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 y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo “COLOCACIÓN” y “CONEXIÓN ELÉCTRICA”.

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.

¡Advertencia!
Antes de realizar cualquier intervención desconecte la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.
Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

Equipotencial
El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión está colocado cerca de la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el símbolo siguiente:

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 massaproduktie van voedsel.

Gedurende de installatie, de plaatsing en/of de bevestiging en de aansluiting op het elektriciteitsnet vereisen de apparaten bepaalde voorzorgsmaatregelen. Zie paragraaf "INBEDRIJFSTELLEN", "INSTALLATIE" en "ELEKTRISCHE AANSLUITING".

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.

Waarschuwing!
Vòòr iedere willekeurige ingreep dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen.

Bij een rechtstreekse netaansluiting is het noodzakelijk een inrichting voor netafsluiting te voorzien, m.a.w. een contactopeningsafstand die in bepaalde
omstandigheden, zoals overspanningscategorie III, een volledige afsluiting conform de installatienormen toestaat. Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of door zijn technische dienst; in ieder geval door een daartoe bevoegd persoon.

Equipotentiaal
Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. U vindt er het volgende symbool op terug:

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, açougues, 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 e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO" e "CONEXÃO ELÉTRICA".

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.

Advertência!
Antes de realizar qualquer intervenção, interrompa a alimentação eléctrica geral

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica, ou por pessoal com qualificação semelhante.

Ligação equipotencial
O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação.
Está indicado pelo seguinte símbolo:

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 και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους "ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ", "" και "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".

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.

Προειδοποίηση!
Πριν προχωρήστε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήσετε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας

Για την άμεση σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να προβλέπεται κάποια διάταξη που εξασφαλίζει την αποσύνδεση από το δίκτυο, με απόσταση ανοίγματος μεταξύ των επαφών που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης του ή από προσωπικό με παρόμοια εξειδίκευση.

Ισοδυναμικό
Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.
Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:

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, umísťování, upevňování a připojovaní spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "PŘÍPRAVA NA INSTALACI" a "ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ".

Během používání a provozu těchto spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec "POKYNY K POUŽÍVÁNÍ".

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

Upozornění!
Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné zajistit zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepěťové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.
V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo jiná kvalifikovaná osoba.

Ekvipotenciální připojení
Zařízení musí být připojeno na ekvipotenciální systém. Spojovací konektor je umístěn v blízkosti zásuvky napájecího kabelu. Je označen následujícím symbolem:

Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

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

SK

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

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Viď odsek „PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU" a „ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE".

Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Viď odsek „POKYNY NA POUŽITIE".

Spotrebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

Varovanie!
Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku odpojte hlavný prívod elektrického napájania.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletné odpojenie v podmienkach prepäťovej ochrany III, v súlade s inštalačnými pokynmi.
Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo servisné stredisko alebo osoba, ktorá má podobnú kvalifikáciu, musí zabezpečiť jeho výmenu.

Ekvipotenciálny systém
Zariadenie musí byť pripojené na ekvipotenciálny systém. Spojovacia skrutka sa nachádza v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla. Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:

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. konyháihoz, de nem alkalmazható ételek folyamatos, tömeges előállítására.

A készülékek telepítése, elhelyezése és/vagy rögzítése, illetve az elektromos hálózatba való csatlakoztatása során néhány óvintézkedésre van szükség. Lásd az "ÜEMBE HELYEZÉS" és "ELEKTROMOS BEKÖTÉS" bekezdéseket.

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

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!
Mielőtt bármilyen művelethez hozzákezdene, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválást. Az érinkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.
Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés
A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.
A következő szimbólummal ellátott:

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 kommercielt, 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 samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-TILSLUTNING".

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

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!
Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.
Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Ækvipotentiel
Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.
Det er vist med det følgende symbol:

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 og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING" og "ELEKTRISK TILKOBLING".

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

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprenser.

Advarsel!
Før man utfører noe som helst inngrep på apparatet, skal man koble fra strømtilførselen.

For direkte tilkobling til strømnettet, er det nødvendig å ha en anordning med en åpningsavstand på kontaktene som garanterer full strømfrakobling under tilstander i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk service, eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon.

Ekvipotensial
Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kabelen.
Denne er merket med følgende symbol:

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 nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet ”DRIFTSÄTTNING” och ”NÄTANSLUTNING”.

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

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!
Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

För direktanslutning till nätaggregatet, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av strömtillförseln placeras högst upp på apparaten. Säkerhetsanordningens kontaktöppning ska vara av ett avstånd som möjliggör fullständig avstängning enligt överspänningskategori III, som överensstämmer med installationsföreskrifterna. Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behörighet.

Potentialutjämning
Fritösen ska anslutas till ett potentialutjämningssystem. Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabelns ingång.
Den är markerad med följande symbol:

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.

Ostrzeżenie!
Przed wykonaniem jakiejkolwiek interwencji, należy koniecznie odciąć główne zasilanie elektryczne.

Dla bezpośredniego podłączenia do sieci, należy zamontować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, z otwarciem kontaktów zapewniającym całkowite odłączenie w warunkach nadnapięcia kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji. W przypadku gdy kabel zasilania jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez konstruktora, przez jego serwis techniczny, lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje.

Ekwipotencjał
Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia znajduje się bezpośrednio przy wejściu kabla zasilania.

Jest on oznakowany następującym symbolem:

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, umiejscowania, i/lub mocowania, podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE", „INSTALACJA" i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".

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.

Avertisment!
Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectați alimentarea electrică generală.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.
În cazul în care cablul de alimentare s-a deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia de către fabricant, de serviciul tehnic al acestuia sau de către o persoană cu calificare asemănătoare.

Echipotențial
Conectați aparatul la un sistem echipotențial. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare. Este evidențiat cu următorul simbol:

Operațiile de mentenanță 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 и подсоединения к электрической сети. - Смотрите раздел "ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ" и "ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ".

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

Запрещается мыть устройство струей воды или пароочистителем

Предупреждение!
Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.
Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

Эквипотенциальная система
Прибор должен быть подключен с эквипотенциальной системе.
Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.
Помечена следующим символом:

Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

AR

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

- تتطلب الأجهزة أخذ بعض الاحتياطات أثناء مرحلة الترآيب وتحديد المكان و/أو التثبيت والتوصيل مع الشبكة الكهربائية. راجع فقرة "التشغيل" و"الترآيب" و "التوصيل الكهربائي".

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

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

تنبيه!
قبل القيام بأي عملية على الجهاز، اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.

عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفئة III ، وبشكل مطابق لنظم التركيب.
إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل.

متساوي الجهد
يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. يتواجد طرف التوصيل الخاص بهذا الغرض بمحاذاة مدخل كبل التغذية الكهربائية.
وهو مميز بالرمز:

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

لا توجّه الماء المتدفّق مباشرة على الجهاز خوفا من تلفه.

1

2

2
F
1
LIGHT POWER

3

G
N
C
L
4
M
D
0
160
170
180
190
200
210
220
230
240
250
300

4

4.0

4.1

4.2

4.3

4.4

5

6

7

7.1

8

ECO POWER

9

AL	**SHQIPËRI** DJEGËSIT	8
AT	**OSTERREICH** BRENNER	9
BE	**BELGIQUE / BELGIË** BRÛLEURS / BRANDERS	10
BG	**БЪЛГАРИЯ** ГОРЕЛКИ	11
CH	**SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE** BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	12
CY	**ΚΥΠΡΙΑΚΉ ΔΗΜΟΚΡΑΤΊΑ / KIBRIS** ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÜLÖRLER	13
CZ	**ČESKA REPUBLIKA** HOŘÁKY	14
DE	**DEUTSCHLAND** BRENNER	15
DK	**DANMARK** BLUS	16
EE	**EESTI** PÕLETID	17
EL	**ΕΛΛΑΔΑ / GREECE** ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	18
ES	**ESPAÑA** QUEMADORES	19
FI	**SUOMI / FINLAND** POLTTIMET	20
FR	**FRANCE** BRÛLEURS	21
HR	**HRVATSKA** PLAMENICI	22
HU	**MAGYARORSZAG** ÉGŐK	23
IE	**IRELAND** BURNERS	24
IS	**ICELAND** GASLOGAR	25
IT	**ITALIA** BRUCIATORI	26
LT	**LIETUVA** DEGIKLIAI	27
LU	**LUXEMBOURG / LUXEMBURG** BRÛLEURS / BRENNER	28
LV	**LATVIJA** DEGLIS	29
MK	**РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА** ПЛАМЕНИЦИ	30
MT	**REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA** BURNERS	31
NL	**NEDERLAND** BRANDERS	32
NO	**NORGE** BRENNERE	33
PL	**POLSKA** PALNIKI	34
PT	**PORTUGAL** QUEIMADORES	35
RO	**ROMÂNIA** ARZĂTOARE	36
RU	**РОССИЯ** ГОРЕЛКИ	37
SE	**SVERIGE** BRÄNNARE	38
SI	**SLOVENIJA** GORILNIKI	39
SK	**SLOVENSKO** Horákov	40
TR	**TÜRKİYE** BRÜLÖRLER	41
UK	**ENGLAND** BURNERS	42
AR	**العربية**	43

DJEGËSIT

AL

		R Light Power	UR Light Power	Furrë me gaz FG1_600	Furrë me gaz FG1_700	Furrë me gaz FG	Furrë me gaz TF_600	Furrë me gaz TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Fuqia emërore	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Fuqia e zvogëluar	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Emri i gazit	Djegësit		Ø Undëzat	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model
GAZ G20 20mbar	R	Light Power	130	Rreg.	Fikse	/
METAN	UR	Light Power	145	Rreg.	Fikse	/
	FG1_600		145	Rreg.	Fikse	/
II2H3+	FG1_700		150	Rreg.	Fikse	/
II2H3B/P	FG		205R	Rreg.	Hapur	27.2
	TF_600		190	Rreg.	Fikse	Rregullueshëm
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Rreg.	18 mm	Rregullueshëm
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Rreg.	6 mm	Rregullueshëm
	UR	Eco Power	185	Rreg.	10 mm	Rregullueshëm
	URL	Eco Power	220	Rreg.	Mbyllur	Rregullueshëm
	C	LX/S900-S700	180	Rreg. (90°)	3,5 mm	Rregullueshëm
	D	LX900 - S900	235	Rreg. (180°)	20 mm	Rregullueshëm
AZ G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fikse	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fikse	/
	FG1_600		93	52	Fikse	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Fikse	/
	FG		140	60	Hapur	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fikse	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
GAZ G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fikse	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fikse	/
	FG1_600		93	52	Fikse	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Fikse	/
	FG		140	60	Hapur	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fikse	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BRENNER

AT

	R Light Power	UR Light Power	Gasbackofen FG1_600	Gasbackofen FG1_700	Gasbackofen FG	Gasbackofen TF_600	Gasbackofen TF_700/ 900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nenn-Wärmeleistung kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Reduzierte Wärmeleistung kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gasart	Brenner		Ø Injektoren	Ø By Pass	Primärluftregelung	Ø Injektoren
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Einstellbar	Fix	/
METHANGAS	UR	Light Power	145	Einstellbar	Fix	/
	FG1_600		145	Einstellbar	Fix	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Einstellbar	Fix	/
	FG		205R	Einstellbar	Offen	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Einstellbar	Fix	Einstellbar
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Einstellbar	18 mm	Einstellbar
	R	Eco Power	140	Einstellbar	6 mm	Einstellbar
	UR	Eco Power	185	Einstellbar	10 mm	Einstellbar
	URL	Eco Power	220	Einstellbar	Geschlossen	Einstellbar
	C	LX/S900-S700	180	Einstellbar (90°)	3,5 mm	Einstellbar
	D	LX900 - S900	235	Einstellbar (180°)	20 mm	Einstellbar
GAS G30/G31 50mbar	R	Light Power	74	52	Fix	/
FLÜSSIGGAS	UR	Light Power	75	52	Fix	/
	FG1_600		75	45	Fix	/
II2H3B/P	FG1_700		90	45	Fix	/
	FG		120	52	14 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		100	50	Fix	20
G30 42,5÷57,5 mbar	TF_700/900		155	75	5 mm	20
G31 42,5÷57,5 mbar	R	Eco Power	80	40	8 mm	20
	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	105	45	6 mm	21
	D	LX900 - S900	135	60	20 mm	21

BRÛLEURS / BRANDERS

BE

		R Light Power	UR Light Power	Four à gaz FG1_600 - Gasoven FG1_600	Four à gaz FG1_700 - Gasoven FG1_700	Four à gaz FG - Gasoven FG	Four à gaz TF_600 - Gasoven TF_600	Four à gaz TF_700/900 - Gasoven TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	UR S700	UR LX900 S900
Puissance nominale Nominaal vermogen	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Puissance nominale réduite Verlaagd vermogen	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Type de gaz / Gasnaam	Brûleur / Brander		Ø Injecteurs / Ø Hoofdspuitmonden	Ø By Pass	Réglage air primaire / Reg. Primaire lucht	Ø Injecteur flamme pilote / Ø Spuitmonden waakvlam
GAZ / GAS G20 20mbar	R	Light Power	30	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
GAZ MÉTHANE / AARDGAS	UR	Light Power	145	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	FG1_600		145	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
II2E+3+	FG1_700		150	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	FG		205R	Réglable / Regelbaar	Ouvert / Open	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	Réglable / Regelbaar
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Réglable / Regelbaar	18 mm	Réglable / Regelbaar
	R	Eco Power	140	Réglable / Regelbaar	6 mm	Réglable / Regelbaar
	UR	Eco Power	185	Réglable / Regelbaar	10 mm	Réglable / Regelbaar
	URL	Eco Power	220	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	Réglable / Regelbaar
	C	LX/S900-S700	180	Réglable / Regelbaar (90°)	3,5 mm	Réglable / Regelbaar
	D	LX900 - S900	235	Réglable / Regelbaar (180°)	20 mm	Réglable / Regelbaar
GAZ / GAS G25 25mbar	R	Light Power	130	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
GAZ MÉTHANE / AARDGAS	UR	Light Power	145	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	FG1_600		145	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
II2E+3+	FG1_700		150	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	FG		205R	Réglable / Regelbaar	Ouvert / Open	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	Réglable / Regelbaar
G25 17÷30 mbar	TF_700/900		275	Réglable / Regelbaar	18 mm	Réglable / Regelbaar
	R	Eco Power	140	Réglable / Regelbaar	6 mm	Réglable / Regelbaar
	UR	Eco Power	185	Réglable / Regelbaar	10 mm	Réglable / Regelbaar
	URL	Eco Power	220	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	Réglable / Regelbaar
	C	LX/S900-S700	180	Réglable / Regelbaar (90°)	3,5 mm	Réglable / Regelbaar
	D	LX900 - S900	235	Réglable / Regelbaar (180°)	20 mm	Réglable / Regelbaar
GAZ / GAS G30/G31	R	Light Power	85	52	Fixe / Vast	/
28-30/37mbar	UR	Light Power	93	52	Fixe / Vast	/
GAZ MÉTHANE / AARDGAS	FG1_600		93	52	Fixe / Vast	/
	FG1_700		100	52	Fixe / Vast	/
II2E+3+	FG		140	75	Ouvert / Open	20
	TF_600		115	60	Fixe / Vast	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷45 mbar	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

ГОРЕЛКИ

BG

	R Light Power	UR Light Power	Газова фурна FG1_600	Газова фурна FG1_700	Газова фурна FG	Газова фурна TF_600	Газова фурна TF_700/ 900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Номинална мощност KW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Минимална мощност KW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Вид газ	Горелка		Диаметър на главни дюзи	Диаметър на байпас	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи
Газ G20 20mbar	R	Light Power	130	Стандартен	Определен	/
Природен газ метан	UR	Light Power	145	Стандартен	Определен	/
	FG1_600		145	Стандартен	Определен	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Стандартен	Определен	/
	FG		205R	Стандартен	Отворен	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Стандартен	Определен	Регулируем
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Стандартен	18 mm	Регулируем
	R	Eco Power	140	Стандартен	6 mm	Регулируем
	UR	Eco Power	185	Стандартен	10 mm	Регулируем
	URL	Eco Power	220	Стандартен	Затворен	Регулируем
	C	LX/S900-S700	180	Стандартен (90°)	3,5 mm	Регулируем
	D	LX900 - S900	235	Стандартен (180°)	20 mm	Регулируем
Газ G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Определен	/
Пропан бутан GPL	UR	Light Power	93	52	Определен	/
	FG1_600		93	52	Определен	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Определен	/
	FG		140	60	Отворен	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Определен	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	UR	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	UR	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

	R Light Power	UR Light Power	Forno a gas FG1_600 - Gasbackofen FG1_600 - Four à gaz FG1_600	Forno a gas FG1_700 - Gasbackofen FG1_700 - Four à gaz FG1_700	Forno a gas FG - Gasbackofen FG - Four à gaz FG	Forno a gas TF_600 - Gasbackofen TF_600 - Four à gaz TF_600	Forno a gas TF_700/900 - Gasbackofen TF_700/900 - Four à gaz TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Potenza nominale Nennleistung kW Puissance nominale	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Potenza ridotta Reduzierte Leistung kW Puissance réduite	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Nome gas / Gasname / Type de gaz	Bruciatore / Brenner / Brûleur		Ø Ugelli principali Ø Hauptdusen Ø Buses principales	Ø By Pass	Reg. aria primaria Primarlufteinstellung Rég. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes
GAS / GAS / GAZ G20 20mbar	R	Light Power	130	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	/
METANO / METHAN / MÉTHANE	UR	Light Power	145	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	/
	FG1_600		145	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	/
	FG1_700		150	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	/
II2H3+	FG		205R	Reg. / Ein. / Régl.	Aperta / Offen / Ouvert	27.2
II2H3B/P	TF_600		190	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	Reg. / Ein. / Régl.
	TF_700/900		275	Reg. / Ein. / Régl.	18 mm	Reg. / Ein. / Régl.
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	R	Eco Power	140	Reg. / Ein. / Régl.	6 mm	Reg. / Ein. / Régl.
G20 17÷25 mbar	UR	Eco Power	185	Reg. / Ein. / Régl.	10 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	URL	Eco Power	220	Reg. / Ein. / Régl.	Chiusa/ Geschlossen/ Fermé	Reg. / Ein. / Régl.
	C	LX/S900-S700	180	Reg. / Ein. / Régl.(90°)	3,5 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	D	LX900 - S900	235	Reg. / Ein. / Régl.(180°)	20 mm	Reg. / Ein. / Régl.
GAS / GAS / GAZ	R	Light Power	85	52	Fissa / Fast / Fixe	/
G30/G31 28-30/37mbar	UR	Light Power	93	52	Fissa / Fast / Fixe	/
GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	FG1_600		93	52	Fissa / Fast / Fixe	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Fissa / Fast / Fixe	/
II2H3+	FG		140	75	Aperta / Offen / Ouvert	22
	TF_600		115	60	Fissa / Fast / Fixe	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷45 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
GAS / GAS / GAZ	R	Light Power	74	52	Fissa / Fast / Fixe	/
G30/G31 50mbar	UR	Light Power	75	52	Fissa / Fast / Fixe	/
GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	FG1_600		75	40	Fissa / Fast / Fixe	/
	FG1_700		90	40	Fissa / Fast / Fixe	/
II2H3B/P	FG		125	65	14 mm	22
	TF_600		100	50	Fissa / Fast / Fixe	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		155	75	5 mm	20
G30 42,5÷57,5 mbar	R	Eco Power	80	40	8 mm	20
G31 42,5÷57,5 mbar	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	20
	C	S700	105	45	6 mm	21
	D	LX900 - S900	135	60	20 mm	21

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÜLÖRLER

CY

	R Light Power	UR Light Power	Φούρνος υγραερίου FG1_600 - Gazlı fırın FG1_600	Φούρνος υγραερίου FG1_700 - Gazlı fırın FG1_700	Φούρνος υγραερίου FG - Gazlı fırın FG	Φούρνος υγραερίου TF_600 - Gazlı fırın TF_600	Φούρνος υγραερίου TF_700/900 - Gazlı fırın TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Ονομαστική ισχύς / Herbir brülör için nominal güç kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Μειωμένη ισχύς / Herbir brülör için azaltılmış güç kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Ονομασία αερίου / Gaz adı	Καυστήρας / Brülör		Ø Κύρια ακροφύσια / Ø Ana jetlerin çapı	Ø By Pass / By Pass çapı	Ρυθ. Κύριος Αέρας / Ana hava ayarı	Ø Pilot burner / Ø Pilot jetlerin çapı
ΑΕΡΙΟ / GAZI G20 20mbar	R	Light Power	130	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	Σταθερός / Pazarlıksız	/
ΜΕΘΑΝΙΟ / METAN GAZI	UR	Light Power	145	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	Σταθερός / Pazarlıksız	/
	FG1_600		145	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	Σταθερός / Pazarlıksız	/
II2H3+	FG1_700		150	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	Σταθερός / Pazarlıksız	/
II2H3B/P	FG		205R	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	Ανοιχτός / Acılış	27.2
	TF_600		190	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	Σταθερός / Pazarlıksız	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	18 mm	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	6 mm	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir
	UR	Eco Power	185	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	10 mm	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir
	URL	Eco Power	220	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir	Κλειστός / Kapalı	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir
	C	LX/S900-S700	180	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir (90°)	3,5 mm	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir
	D	LX900 - S900	235	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir (180°)	20 mm	Ρυθμιζόμενο / Ayarlanabilir
ΑΕΡΙΟ / GAZI	R	Light Power	85	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
G30/G31 30mbar	UR	Light Power	93	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
LPG / LPG	FG1_600		93	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
	FG1_700		100	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
II2H3B/P	FG		140	75	Ανοιχτός / Acılış	22
	TF_600		115	60	Σταθερός / Pazarlıksız	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷35 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
ΑΕΡΙΟ / GAZI G30/G31	R	Light Power	85	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
28-30/37mbar	UR	Light Power	93	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
LPG / LPG	FG1_600		93	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
	FG1_700		100	52	Σταθερός / Pazarlıksız	/
II2H3+	FG		140	75	Ανοιχτός / Acılış	22
	TF_600		115	60	Σταθερός / Pazarlıksız	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷45 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

HOŘÁKY

CZ

		R Light Power	UR Light Power	Plynová trouba FG1_600	Plynová trouba FG1_700	Plynová trouba FG	Plynová trouba TF_600	Plynová trouba TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Jmenovitý výkon	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Snížený výkon	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Typ plynu	Hořák		Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Hlavní trysky
PLYN G20 20mbar	R	Light Power	130	Nastavitelný	Fixní	/
METAN	UR	Light Power	145	Nastavitelný	Fixní	/
	FG1_600		145	Nastavitelný	Fixní	/
II2H3+	FG1_700		150	Nastavitelný	Fixní	/
	FG		205R	Nastavitelný	Otevřená	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Nastavitelný	Fixní	Nastavitelný
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Nastavitelný	18 mm	Nastavitelný
	R	Eco Power	140	Nastavitelný	6 mm	Nastavitelný
	UR	Eco Power	185	Nastavitelný	10 mm	Nastavitelný
	URL	Eco Power	220	Nastavitelný	Zavřený	Nastavitelný
	C	LX/S900-S700	180	Nastavitelný (90°)	3,5 mm	Nastavitelný
	D	LX900 - S900	235	Nastavitelný (180°)	20 mm	Nastavitelný
PLYN G30/G31	R	Light Power	85	52	Fixní	/
28-30/37mbar	UR	Light Power	93	52	Fixní	/
LPG	FG1_600		93	52	Fixní	/
	FG1_700		100	52	Fixní	/
II2H3+	FG		140	60	Otevřená	22
	TF_600		115	60	Fixní	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷45 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BRENNER

DE

	R Light Power	UR Light Power	Gasbackofen FG1_600	Gasbackofen FG1_700	Gasbackofen FG	Gasbackofen TF_600	Gasbackofen TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nenn-Wärmeleistung kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Reduzierte Wärmeleistung kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gasart	Brenner		Ø Injektoren	Ø By Pass	Primärluftregelung	Ø Injektoren
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Einstellbar	Fix	/
METHANGAS	UR	Light Power	145	Einstellbar	Fix	/
	FG1_600		145	Einstellbar	Fix	/
II2ELL3B/P	FG1_700		150	Einstellbar	Fix	/
	FG		205R	Einstellbar	Offen	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Einstellbar	Fix	Einstellbar
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Einstellbar	18 mm	Einstellbar
	R	Eco Power	140	Einstellbar	6 mm	Einstellbar
	UR	Eco Power	185	Einstellbar	10 mm	Einstellbar
	URL	Eco Power	220	Einstellbar	Geschlossen	Einstellbar
	C	LX/S900-S700	180	Einstellbar(90°)	3,5 mm	Einstellbar
	D	LX900 - S900	235	Einstellbar(180°)	20 mm	Einstellbar
GAS G25 20mbar	R	Light Power	145	Einstellbar	Fix	/
METHANGAS	UR	Light Power	160	Einstellbar	Fix	/
	FG1_600		160	Einstellbar	Fix	/
II2ELL3B/P	FG1_700		165	Einstellbar	Fix	/
	FG		225R	Einstellbar	Offen	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		210	Einstellbar	Fix	Einstellbar
G25 18÷25 mbar	TF_700/900		320	Einstellbar	3 mm	Einstellbar
	R	Eco Power	155	Einstellbar	6 mm	Einstellbar
	UR	Eco Power	205	Einstellbar	8 mm	Einstellbar
	URL	Eco Power	240	Einstellbar	2 mm	Einstellbar
	C	LX/S900-S700	200	Einstellbar (90°)	0 mm	Einstellbar
	D	LX900 - S900	260	Einstellbar (180°)	4,5 mm	Einstellbar
GAS G30/G31 50mbar	R	Light Power	74	52	Fix	/
FLÜSSIGGAS	UR	Light Power	75	52	Fix	/
	FG1_600		75	45	Fix	/
II2ELL3B/P	FG1_700		90	45	Fix	/
	FG		120	52	14 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		100	50	Fix	20
G30 42,5÷57,5 mbar	TF_700/900		155	75	5 mm	20
G31 42,5÷57,5 mbar	R	Eco Power	80	40	8 mm	20
	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	105	45	6 mm	21
	D	LX900 - S900	135	60	20 mm	21

BLUS

DK

		R Light Power	UR Light Power	Gasovn FG1_600	Gasovn FG1_700	Gasovn FG	Gasovn TF_600	Gasovn TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominel effekt	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Nominel effekt G110	kW	2,8	3,4	3,0	3,5	3	6,2	7,0	3,5	5,5	/	6,0	10,0
Nominel effekt G150.1	kW	2,8	3,4	3,0	3,5	3	6,2	7,0	3,5	5,5	/	6,0	10,0
Nedsat effekt	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Navn på gas	Brænder		Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Reg. Primær luft	Ø Pilotflammedyser
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Regulerbar	Fast	/
METAN	UR	Light Power	145	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		145	Regulerbar	Fast	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Regulerbar	Fast	/
III1a2H3B/P	FG		205R	Regulerbar	Åben	27.2
III1e2H3B/P	TF_600		190	Regulerbar	Fast	Regulerbar
	TF_700/900		275	Regulerbar	18 mm	Regulerbar
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	R	Eco Power	140	Regulerbar	6 mm	Regulerbar
G20 17÷25 mbar	UR	Eco Power	185	Regulerbar	10 mm	Regulerbar
	URL	Eco Power	220	Regulerbar	Lukket	Regulerbar
	C	LX/S900-S700	180	Regulerbar (90°)	3,5 mm	Regulerbar
	D	LX900 - S900	235	Regulerbar (180°)	20 mm	Regulerbar
GAS G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fast	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fast	/
	FG1_600		93	52	Fast	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Fast	/
III1a2H3B/P	FG		140	60	Åben	22
III1e2H3B/P	TF_600		115	60	Fast	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G30 25÷35 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
G31 25÷35 mbar	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
GAS G110 8mbar	R	Light Power	280	Regulerbar	Fast	/
BYGAS	UR	Light Power	310	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		300	Regulerbar	Fast	/
III1a2H3B/P	FG1_700		300	Regulerbar	Fast	/
	FG		500	Regulerbar	14 mm	75
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		500	Regulerbar	Fast	Regulerbar
G110 6÷15 mbar	TF_700/900		600	Regulerbar	Åben	Regulerbar
	R	Eco Power	275	Regulerbar	1 mm	Regulerbar
	UR	Eco Power	400	Regulerbar	6 mm	Regulerbar
	URL	Eco Power	-	-	-	-
	C	LX/S900-S700	390	Regulerbar (270°)	20 mm	Regulerbar
	D	LX900 - S900	420	Regulerbar (540°)	20 mm	Regulerbar
GAS G150.1 8mbar	R	Light Power	280	Regulerbar	Fast	/
BYGAS	UR	Light Power	310	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		300	Regulerbar	3 mm	/
III1a2H3B/P	FG1_700		300	Regulerbar	Fast	/
	FG		500	Regulerbar	14 mm	75
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		500	Regulerbar	Fast	Regulerbar
G110 6÷15 mbar	TF_700/900		600	Regulerbar	Åben	Regulerbar
	R	Eco Power	275	Regulerbar	1 mm	Regulerbar
	UR	Eco Power	400	Regulerbar	6 mm	Regulerbar
	URL	Eco Power	-	-	-	-
	C	LX/S900-S700	390	Regulerbar (270°)	20 mm	Regulerbar
	D	LX900 - S900	420	Regulerbar (540°)	20 mm	Regulerbar

PÕLETID

EE

	R Light Power	UR Light Power	Gaasiahi FG1_600	Gaasiahi FG1_700	Gaasiahi FG	Gaasiahi TF_600	Gaasiahi TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominaalvõimsus kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Vähendatud võimsus kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gaasi nimetus	Põleti		Ø põhiotsikute läbimõõt	Ø möödaviigu läbimõõt	Reg. Primaarne õhk	Ø piloototsikute läbimõõt
GAAS G20 20mbaari	R	Light Power	130	Reguleeritav	Seadistus	/
METAAN	UR	Light Power	145	Reguleeritav	Seadistus	/
	FG1_600		145	Reguleeritav	Seadistus	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Reguleeritav	Seadistus	/
	FG		205R	Reguleeritav	Avatud	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Reguleeritav	Seadistus	Reguleeritav
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Reguleeritav	18 mm	Reguleeritav
	R	Eco Power	140	Reguleeritav	6 mm	Reguleeritav
	UR	Eco Power	185	Reguleeritav	10 mm	Reguleeritav
	URL	Eco Power	220	Reguleeritav	Suletud	Reguleeritav
	C	LX/S900-S700	180	Reguleeritav (90°)	3,5 mm	Reguleeritav
	D	LX900 - S900	235	Reguleeritav (180°)	20 mm	Reguleeritav
GASS G30/G31 30mbaari	R	Light Power	85	52	Seadistus	/
VEELDATUD NAFTAGAAS	UR	Light Power	93	52	Seadistus	/
	FG1_600		93	52	Seadistus	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Seadistus	/
	FG		140	60	Avatud	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Seadistus	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Reguleeritav
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

EL

		R Light Power	UR Light Power	Φούρνος υγραερίου FG1_600	Φούρνος υγραερίου FG1_700	Φούρνος υγραερίου FG	Φούρνος υγραερίου TF_600	Φούρνος υγραερίου TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Ονομαστική ισχύς	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Μειωμένη ισχύς	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Ονομασία αερίου	Καυστήρας		Ø Κύρια ακροφύσια	Ø By Pass	Ρυθ. Κύριος Αέρας	Ø Ακροφύσια Πιλότοι
ΑΕΡΙΟ G20 20mbar	R	Light Power	130	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
ΜΕΘΑΝΙΟ	UR	Light Power	145	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
	FG1_600		145	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
II2H3+	FG1_700		150	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
II2H3B/P	FG		205R	Ρυθμιζόμενο	Ανοιχτός	27.2
	TF_600		190	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	Ρυθμιζόμενο
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Ρυθμιζόμενο	18 mm	Ρυθμιζόμενο
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Ρυθμιζόμενο	6 mm	Ρυθμιζόμενο
	UR	Eco Power	185	Ρυθμιζόμενο	10 mm	Ρυθμιζόμενο
	URL	Eco Power	220	Ρυθμιζόμενο	Κλειστός	Ρυθμιζόμενο
	C	LX/S900-S700	180	Ρυθμιζόμενο (90°)	3,5 mm	Ρυθμιζόμενο
	D	LX900 - S900	235	Ρυθμιζόμενο (180°)	20 mm	Ρυθμιζόμενο
ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Σταθερός	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Σταθερός	/
	FG1_600		93	52	Σταθερός	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Σταθερός	/
	FG		140	60	Ανοιχτός	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Σταθερός	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
GAS G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Σταθερός	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Σταθερός	/
	FG1_600		93	52	Σταθερός	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Σταθερός	/
	FG		140	60	Ανοιχτός	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Σταθερός	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

QUEMADORES

ES

		R Light Power	UR Light Power	Horno de gas FG1_600	Horno de gas FG1_700	Horno de gas FG	Horno de gas TF_600	Horno de gas TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Potencia nominal	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Potencia reducida	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gas	Quemador		Ø Inyectores	Ø By Pass	Regulación aire primario	Ø Inyectores quemador piloto
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Regulable	Fija	/
METANO	UR	Light Power	145	Regulable	Fija	/
	FG1_600		145	Regulable	Fija	/
II2H3+	FG1_700		150	Regulable	Fija	/
	FG		215R	Regulable	Abierta	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Regulable	Fija	Regulable
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Regulable	18 mm	Regulable
	R	Eco Power	140	Regulable	6 mm	Regulable
	UR	Eco Power	185	Regulable	10 mm	Regulable
	URL	Eco Power	220	Regulable	Cerrada	Regulable
	C	LX/S900-S700	180	Regulable (90°)	3,5 mm	Regulable
	D	LX900 - S900	235	Regulable (180°)	20 mm	Regulable
GAS G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fija	/
GPL	UR	Light Power	93	52	Fija	/
	FG1_600		93	52	Fija	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Fija	/
	FG		140	60	Abierta	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fija	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	6 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	4 mm	21

POLTTIMET

FI

		R Light Power	UR Light Power	Kaasuliesi FG1_600	Kaasuliesi FG1_700	Kaasuliesi FG	Kaasuliesi TF_600	Kaasuliesi TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nimellisteho	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Vähennetty teho	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Kaasun nimi	Poltin		Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Säätö Pääilma	Ø Sytytyssuuttimet
KAASU G20 20mbar	R	Light Power	130	Säädettävä	Kiinteä	/
METAANI	UR	Light Power	145	Säädettävä	Kiinteä	/
	FG1_600		145	Säädettävä	Kiinteä	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Säädettävä	Kiinteä	/
	FG		205R	Säädettävä	Auki	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Säädettävä	Kiinteä	Säädettävä
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Säädettävä	18 mm	Säädettävä
	R	Eco Power	140	Säädettävä	6 mm	Säädettävä
	UR	Eco Power	185	Säädettävä	10 mm	Säädettävä
	URL	Eco Power	220	Säädettävä	Kiinni	Säädettävä
	C	LX/S900-S700	180	Säädettävä (90°)	3,5 mm	Säädettävä
	D	LX900 - S900	235	Säädettävä (180°)	20 mm	Säädettävä
GAS G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Kiinteä	/
NESTEKAASU	UR	Light Power	93	52	Kiinteä	/
	FG1_600		93	52	Kiinteä	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Kiinteä	/
	FG		140	60	Auki	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Kiinteä	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BRÛLEURS

FR

	R Light Power	UR Light Power	Four à gaz FG1_600	Four à gaz FG1_700	Four à gaz FG	Four à gaz TF_600	Four à gaz TF_700/ 900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Puissance nominale kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Puissance nominale réduite kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Type de gaz	Brûleur		Ø Injecteurs	Ø By Pass	Réglage air primaire	Ø Injecteur flamme pilote
GAZ G20 20mbar	R	Light Power	130	Réglable	Fixe	/
GAZ MÉTHANE	UR	Light Power	145	Réglable	Fixe	/
	FG1_600		145	Réglable	Fixe	/
II2E+3+	FG1_700		150	Réglable	Fixe	/
	FG		205R	Réglable	Ouvert	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Réglable	Fixe	Réglable
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Réglable	18 mm	Réglable
	R	Eco Power	140	Réglable	6 mm	Réglable
	UR	Eco Power	185	Réglable	10 mm	Réglable
	URL	Eco Power	220	Réglable	Fermé	Réglable
	C	LX/S900-S700	180	Réglable (90°)	3,5 mm	Réglable
	D	LX900 - S900	235	Réglable (180°)	20 mm	Réglable
GAZ G25 25mbar	R	Light Power	130	Réglable	Fixe	/
GAZ MÉTHANE	UR	Light Power	145	Réglable	Fixe	/
	FG1_600		145	Réglable	Fixe	/
II2E+3+	FG1_700		150	Réglable	Fixe	/
	FG		205R	Réglable	Ouvert	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Réglable	Fixe	Réglable
G25 20÷30 mbar	TF_700/900		275	Réglable	3 mm	Réglable
	R	Eco Power	140	Réglable	6 mm	Réglable
	UR	Eco Power	185	Réglable	10 mm	Réglable
	URL	Eco Power	220	Réglable	2 mm	Réglable
	C	LX/S900-S700	180	Réglable (90°)	3,5 mm	Réglable
	D	LX900 - S900	235	Réglable (180°)	20 mm	Réglable
GAZ G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fixe	/
GPL	UR	Light Power	93	52	Fixe	/
	FG1_600		93	52	Fixe	/
	FG1_700		100	52	Fixe	/
II2E+3+	FG		140	60	Ouvert	22
	TF_600		115	60	Fixe	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷45 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

PLAMENICI

HR

		R Light Power	UR Light Power	Plinska pećnica FG1_600	Plinska pećnica FG1_700	Plinska pećnica FG	Plinska pećnica TF_600	Plinska pećnica TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominalna snaga	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Smanjena snaga	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Naziv plina	Plamenik		Ø Glavne mlaznice	Ø By Pass	Podešavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PLIN G20 20mbar	R	Light Power	130	Podesivo	Fiksni	/
PRIRODNI PLIN (METAN)	UR	Light Power	145	Podesivo	Fiksni	/
	FG1_600		145	Podesivo	Fiksni	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Podesivo	Fiksni	/
	FG		205R	Podesivo	Otvoren	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Podesivo	Fiksni	Podesivo
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Podesivo	18 mm	Podesivo
	R	Eco Power	140	Podesivo	6 mm	Podesivo
	UR	Eco Power	185	Podesivo	10 mm	Podesivo
	URL	Eco Power	220	Podesivo	Zatvoreno	Podesivo
	C	LX/S900-S700	180	Podesivo (90°)	3,5 mm	Podesivo
	D	LX900 - S900	235	Podesivo (180°)	20 mm	Podesivo
PLIN G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fiksni	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fiksni	/
	FG1_600		93	52	Fiksni	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Fiksni	/
	FG		140	60	Otvoren	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fiksni	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

ÉGŐK

HU

	R Light Power	UR Light Power	Gáztűzhely FG1_600	Gáztűzhely FG1_700	Gáztűzhely FG	Gáztűzhely TF_600	Gáztűzhely TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Névleges teljesítmény kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Csökkentett teljesítmény kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gáz megnevezése	Égő		Ø Főfúvókák	Ø By Pass	Primer levegő beszabályozás	Ø Gyújtóláng fúvókák
G20 GÁZ 25mbar	R	Light Power	120	Szabályozható	Fix	/
METÁN	UR	Light Power	135	Szabályozható	Fix	/
	FG1_600		135	Szabályozható	Fix	/
II2HS3B/P	FG1_700		140	Szabályozható	Fix	/
	FG		195R	Szabályozható	Nyitott	Állítható
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		180	Szabályozható	Fix	Szabályozható
G25 20÷30 mbar	TF_700/900		260	Szabályozható	18 mm	Szabályozható
	R	Eco Power	130	Szabályozható	6 mm	Szabályozható
	UR	Eco Power	170	Szabályozható	10 mm	Szabályozható
	URL	Eco Power	205	Szabályozható	Zárt	Szabályozható
	C	LX/S900-S700	170	Szabályozható (90°)	3,5 mm	Szabályozható
	D	LX900 - S900	220	Szabályozható (180°)	20 mm	Szabályozható
G25.1 GÁZ 25mbar	R	Light Power	140	Szabályozható	Fix	/
METÁN	UR	Light Power	150	Szabályozható	Fix	/
	FG1_600		160	Szabályozható	Fix	/
II2HS3B/P	FG1_700		155	Szabályozható	Fix	/
	FG		220R	Szabályozható	Nyitott	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		210	Szabályozható	Fix	Szabályozható
G25.1 20÷33 mbar	TF_700/900		300	Szabályozható	3 mm	Szabályozható
	R	Eco Power	150	Szabályozható	6 mm	Szabályozható
	UR	Eco Power	200	Szabályozható	10 mm	Szabályozható
	URL	Eco Power	235	Szabályozható	2 mm	Szabályozható
	C	LX/S900-S700	195	Szabályozható (90°)	4,5 mm	Szabályozható
	D	LX900 - S900	255	Szabályozható (225°)	4,5 mm	Szabályozható
G30/G31 GÁZ 30mbar	R	Light Power	85	52	Fix	/
PROPÁN-BUTÁN GÁZ	UR	Light Power	93	52	Fix	/
	FG1_600		93	52	Fix	/
II2HS3B/P	FG1_700		100	52	Fix	/
	FG		140	60	Nyitott	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fix	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BURNER

IE

		R Light Power	UR Light Power	Gas oven FG1_600	Gas oven FG1_700	Gas oven FG	Gas oven TF_600	Gas oven TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Rated output	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Reduced output	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gas type	Burner		Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Adjustable	Fixed	/
NATURAL GAS	UR	Light Power	145	Adjustable	Fixed	/
	FG1_600		145	Adjustable	Fixed	/
II2H3+	FG1_700		150	Adjustable	Fixed	/
	FG		205R	Adjustable	Open	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Adjustable	Fixed	Adjustable
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Adjustable	18 mm	Adjustable
	R	Eco Power	140	Adjustable	6 mm	Adjustable
	UR	Eco Power	185	Adjustable	10 mm	Adjustable
	URL	Eco Power	220	Adjustable	Closed	Adjustable
	C	LX/S900-S700	180	Adjustable (90°)	3,5 mm	Adjustable
	D	LX900 - S900	235	Adjustable (180°)	20 mm	Adjustable
GAS G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fixed	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fixed	/
	FG1_600		93	52	Fixed	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Fixed	/
	FG		140	60	Open	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fixed	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

GASLOGAR

IS

	R Light Power	UR Light Power	Gas ofn FG1_600	Gas ofn FG1_700	Gas ofn FG	Gas ofn TF_600	Gas ofn TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Metið a í hverjum gasloga kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Lækkað a í hverjum gasloga kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gas	Gaslogi		Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálparlogar
GAZ G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fast	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fast	/
	FG1_600		93	52	Fast	/
I3B/P	FG1_700		100	52	Fast	/
	FG		140	60	Opnaður	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fast	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	6 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	4 mm	21

BRUCIATORI

IT

		R Light Power	UR Light Power	Forno Gas FG1_600	Forno Gas FG1_700	Forno Gas FG	Forno Gas TF_600	Forno Gas TF_700/ 900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Potenza nominale	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Potenza ridotta	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Nome gas	Bruciatore		Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. Aria Primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130 (0103)	Regolabile	Fissa	/
METANO	UR	Light Power	145	Regolabile	Fissa	/
	FG1_600		145	Regolabile	Fissa	/
II2H3+	FG1_700		150 (0332)	Regolabile	Fissa	/
III1a2H3+	FG		205R	Regolabile	Aperta	27.2
	TF_600		190	Regolabile	Fissa	Regolabile
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Regolabile	18 mm	Regolabile
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Regolabile	6 mm	Regolabile
	UR	Eco Power	185	Regolabile	10 mm	Regolabile
	URL	Eco Power	220	Regolabile	Chiusa	Regolabile
	C	LX/S900-S700	180	Regolabile (90°)	3,5 mm	Regolabile
	D	LX900 - S900	235	Regolabile (180°)	20 mm	Regolabile
GAS G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fissa	/
GPL	UR	Light Power	93	52	Fissa	/
	FG1_600		93	52	Fissa	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Fissa	/
III1a2H3+	FG		140	60	Aperta	22
	TF_600		115	60	Fissa	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷45 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

DEGIKLIAI

LT

	R Light Power	UR Light Power	Dujinė viryklė FG1_600	Dujinė viryklė FG1_700	Dujinė viryklė FG	Dujinė viryklė TF_600	Dujinė viryklė TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominalus galingumas kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Sumažintas galingumas kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Dujų pavadinimas	Degiklis		Pagrindinių tūtų skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipiamųjų tūtų skersmuo
DUJOS G20 20mbar	R	Light Power	130	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
SKYSTOSIOS DUJOS	UR	Light Power	145	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
(METANAS)	FG1_600		145	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
	FG1_700		150	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
II2H3+	FG		205R	Reguliuojamas	Atviras	27.2
II2H3B/P	TF_600		190	Reguliuojamas	Nuolatinis	Reguliuojamas
	TF_700/900		275	Reguliuojamas	18 mm	Reguliuojamas
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	R	Eco Power	140	Reguliuojamas	6 mm	Reguliuojamas
G20 17÷25 mbar	UR	Eco Power	185	Reguliuojamas	10 mm	Reguliuojamas
	URL	Eco Power	220	Reguliuojamas	Uždarytas	Reguliuojamas
	C	LX/S900-S700	180	Reguliuojamas (90°)	3,5 mm	Reguliuojamas
	D	LX900 - S900	235	Reguliuojamas (180°)	20 mm	Reguliuojamas
DUJOS G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Nuolatinis	/
SKYSTOSIOS DUJOS (GPL)	UR	Light Power	93	52	Nuolatinis	/
	FG1_600		93	52	Nuolatinis	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Nuolatinis	/
	FG		140	60	Atviras	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Nuolatinis	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
DUJOS G30/G31	R	Light Power	85	52	Nuolatinis	/
28-30/37mbar	UR	Light Power	93	52	Nuolatinis	/
SKYSTOSIOS DUJOS (GPL)	FG1_600		93	52	Nuolatinis	/
	FG1_700		100	52	Nuolatinis	/
II2H3+	FG		140	60	Atviras	22
	TF_600		115	60	Nuolatinis	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷45 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BRÛLEURS / BRENNER

LU

	R Light Power	UR Light Power	Four à gaz FG1_600 - Gasbackofen FG1_600	Four à gaz FG1_700 - Gasbackofen FG1_700	Four à gaz FG - Gasbackofen FG	Four à gaz TF_600 - Gasbackofen TF_600	Four à gaz TF_700/900 - Gasbackofen TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Puissance nominale / Nenn-Wärmeleistung kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Puissance nominale réduite / Reduzierte Wärmeleistung kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Type de gaz / Gasart	Brûleur / Brenner		Ø Injecteurs / Ø Injektoren	Ø By Pass	Réglage air primaire / Primärluftregelung	Ø Injecteur flamme pilote / Ø Injektoren
GAZ / GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	/
GAZ MÉTHANE / METHANGAS	UR	Light Power	145	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	/
	FG1_600		145	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	/
	FG1_700		150	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	/
I2E	FG		205R	Réglable / Einstellbar	Ouvert / Offen	27.2
	TF_600		190	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	Réglable / Einstellbar
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Réglable / Einstellbar	18 mm	Réglable / Einstellbar
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Réglable / Einstellbar	6 mm	Réglable / Einstellbar
	UR	Eco Power	185	Réglable / Einstellbar	10 mm	Réglable / Einstellbar
	URL	Eco Power	220	Réglable / Einstellbar	Fermé / Geschlossen	Réglable / Einstellbar
	C	LX/S900-S700	180	Réglable / Einstellbar (90°)	3,5 mm	Réglable / Einstellbar
	D	LX900 - S900	235	Réglable / Einstellbar (180°)	20 mm	Réglable / Einstellbar

DEGLIS

LV

		R Light Power	UR Light Power	Gāzes cepeškrāsns FG1_600	Gāzes cepeškrāsns FG1_700	Gāzes cepeškrāsns FG	Gāzes cepeškrāsns TF_600	Gāzes cepeškrāsns TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominālā jauda	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Samazinātā jauda	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gāzes nosaukums	Deglis		Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar	R	Light Power	130	Regulējams	Slēgta	/
METĀNS	UR	Light Power	145	Regulējams	Slēgta	/
	FG1_600		145	Regulējams	Slēgta	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Regulējams	Slēgta	/
	FG		205R	Regulējams	Atvērta	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Regulējams	Slēgta	Regulējams
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Regulējams	18 mm	Regulējams
	R	Eco Power	140	Regulējams	6 mm	Regulējams
	UR	Eco Power	185	Regulējams	10 mm	Regulējams
	URL	Eco Power	220	Regulējams	Slēgta	Regulējams
	C	LX/S900-S700	180	Regulējams (90°)	3,5 mm	Regulējams
	D	LX900 - S900	235	Regulējams (135°)	20 mm	Regulējams
GĀZE G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Slēgta	/
SAŠĶIDRINĀTA GĀZE	UR	Light Power	93	52	Slēgta	/
	FG1_600		93	52	Slēgta	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Slēgta	/
	FG		140	60	Atvērta	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Slēgta	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	6 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	4 mm	21

ПЛАМЕНИЦИ

МК

		R Light Power	UR Light Power	Гас фурна FG1_600	Гас фурна FG1_700	Гас фурна FG	Гас фурна TF_600	Гас фурна TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Номинална моќ за секој пламеник	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Намалена моќ за секој пламеник	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Вид гас	Пламеник		Дијаментар на г лавните убризгувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убризгувачи
RAC G20 20mbar	R	Light Power	130	Прилагодлив	Тврда	/
МЕТАН	UR	Light Power	145	Прилагодлив	Тврда	/
	FG1_600		145	Прилагодлив	Тврда	/
II2H3+	FG1_700		150	Прилагодлив	Тврда	/
II2H3B/P	FG		205R	Прилагодлив	Отворен	27.2
	TF_600		190	Прилагодлив	Тврда	Прилагодлив
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Прилагодлив	18 mm	Прилагодлив
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Прилагодлив	6 mm	Прилагодлив
	UR	Eco Power	185	Прилагодлив	10 mm	Прилагодлив
	URL	Eco Power	220	Прилагодлив	Затворено	Прилагодлив
	C	LX/S900-S700	180	Прилагодлив (90°)	3,5 mm	Прилагодлив
	D	LX900 - S900	235	Прилагодлив (180°)	20 mm	Прилагодлив
RAC G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Тврда	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Тврда	/
	FG1_600		93	52	Тврда	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Тврда	/
	FG		140	60	Отворен	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Тврда	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
RAC G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Тврда	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Тврда	/
	FG1_600		93	52	Тврда	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Тврда	/
	FG		140	60	Отворен	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Тврда	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BURNERS

MT

		R Light Power	UR Light Power	Gas oven FG1_600	Gas oven FG1_700	Gas oven FG	Gas oven TF_600	Gas oven TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Rated output	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Reduced output	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gas type	Burner		Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner
GAS G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fixed	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fixed	/
	FG1_600		93	52	Fixed	/
I3B/P	FG1_700		100	52	Fixed	/
	FG		140	60	Open	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fixed	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	6 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	4 mm	21

BRANDERS

NL

		R Light Power	UR Light Power	Gasoven FG1_600	Gasoven FG1_700	Gasoven FG	Gasoven TF_600	Gasoven TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominaal vermogen	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Verlaagd vermogen	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gasnaam	Brander		Ø Hoofdspuitmonden	Ø Bypass	Reg. Primaire lucht	Ø Spuitmonden waakvlam
GAS G25.3 25mbar **AARDGAS** II2EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	R	Light Power	135	Regelbaar	Vast	/
	UR	Light Power	150	Regelbaar	Vast	/
	FG1_600		145	Regelbaar	Vast	/
	FG1_700		155	Regelbaar	Vast	/
	FG		215R	Regelbaar	26 mm	27.2
	TF_600		195	Regelbaar	Vast	Regelbaar
	TF_700/900		290	Regelbaar	2 mm	Regelbaar
	R	Eco Power	145	Regelbaar	2 mm	Regelbaar
	UR	Eco Power	190	Regelbaar	4 mm	Regelbaar
	URL	Eco Power	205*	Regelbaar	2 mm	Regelbaar
	C	LX/S900-S700	190	Regelbaar (90°)	1 mm	Regelbaar
	D	LX900 - S900	240	Regelbaar (180°)	4,5 mm	Regelbaar
GAS G30/G31 30mbar **LPG** II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Vast	/
	UR	Light Power	93	52	Vast	/
	FG1_600		93	52	Vast	/
	FG1_700		100	52	Vast	/
	FG		140	60	Open	22
	TF_600		115	60	Vast	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

* Waarschuwing: bij gas 25.3 (Nederland) dient men de volgende branders te gebruiken:"URL Ecopower" van 8 kW met brandercode 31284300 en spuitmonden met dubbele opening, code 403205NL – ø 205mm

BRENNERE

NO

		R Light Power	UR Light Power	Gassovn FG1_600	Gassovn FG1_700	Gassovn FG	Gassovn TF_600	Gassovn TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominell kraft	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Redusert kraft	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Navn på gassen	Brenner		Ø Hoveddyser	Ø Bypass	Reg. Primærluft	Ø Pilotdyser
GASS G20 20mbar **NATURAL GAS** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130	Regulerbar	Fast	/
	UR	Light Power	145	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		145	Regulerbar	Fast	/
	FG1_700		150	Regulerbar	Fast	/
	FG		205R	Regulerbar	Åpen	27.2
	TF_600		190	Regulerbar	Fast	Regulerbar
	TF_700/900		275	Regulerbar	18 mm	Regulerbar
	R	Eco Power	140	Regulerbar	6 mm	Regulerbar
	UR	Eco Power	185	Regulerbar	10 mm	Regulerbar
	URL	Eco Power	220	Regulerbar	Lukket	Regulerbar
	C	LX/S900-S700	180	Regulerbar (90°)	3,5 mm	Regulerbar
	D	LX900 - S900	235	Regulerbar (180°)	20 mm	Regulerbar
GASS G30/G31 30mbar **METAN** II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Fast	/
	UR	Light Power	93	52	Fast	/
	FG1_600		93	52	Fast	/
	FG1_700		100	52	Fast	/
	FG		140	60	Åpen	22
	TF_600		115	60	Fast	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

PALNIKI

PL

		R Light Power	UR Light Power	Piekarnik gazowy FG1_600	Piekarnik gazowy FG1_700	Piekarnik gazowy FG	Piekarnik gazowy TF_600	Piekarnik gazowy TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Moc znamionowa	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Moc zmniejszona	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Nazwa gazu	Palnik		Ø Dysze główne	Ø By Pass	Reg. Powietrze Pierwotne	Ø Dysze Płomienia kontrolnego
GAZ G20 20mbar	R	Light Power	130	Regulowany	Stałe	/
METAN	UR	Light Power	145	Regulowany	Stałe	/
	FG1_600		145	Regulowany	Stałe	/
II2ELwLs3B/P	FG1_700		150	Regulowany	Stałe	/
	FG		205R	Regulowany	Otwarty	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Regulowany	Stałe	Regulowany
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Regulowany	18 mm	Regulowany
	R	Eco Power	140	Regulowany	6 mm	Regulowany
	UR	Eco Power	185	Regulowany	10 mm	Regulowany
	URL	Eco Power	220	Regulowany	Zamknięta	Regulowany
	C	LX/S900-S700	180	Regulowany (90°)	3,5 mm	Regulowany
	D	LX900 - S900	235	Regulowany (180°)	20 mm	Regulowany
GAZ G27 20mbar	R	Light Power	145	Regulowany	Stałe	/
METAN	UR	Light Power	160	Regulowany	Stałe	/
	FG1_600		170	Regulowany	Stałe	/
II2ELwLs3B/P	FG1_700		165	Regulowany	Stałe	/
	FG		280R	Regulowany	Otwarty	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		220	Regulowany	Stałe	Regulowany
G20 17÷30 mbar	TF_700/900		330	Regulowany	3 mm	Regulowany
	R	Eco Power	160	Regulowany	6 mm	Regulowany
	UR	Eco Power	205	Regulowany	8 mm	Regulowany
	URL	Eco Power	250	Regulowany	2 mm	Regulowany
	C	LX/S900-S700	210	Regulowany (90°)	0 mm	Regulowany
	D	LX900 - S900	270	Regulowany (270°)	4,5 mm	Regulowany
GAZ G2.350 13mbar	R	Light Power	175	Regulowany	Stałe	/
METAN	UR	Light Power	200	Regulowany	Stałe	/
	FG1_600		205	Regulowany	Stałe	/
II2ELwLs3B/P	FG1_700		220	Regulowany	Stałe	/
	FG		230R	Regulowany	Otwarty	Regulowany
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		265	Regulowany	Stałe	Regulowany
G2.350 10÷16 mbar	TF_700/900		600	Regulowany	3 mm	Regulowany
	R	Eco Power	195	Regulowany	2 mm	Regulowany
	UR	Eco Power	270	Regulowany	8 mm	Regulowany
	URL	Eco Power	315	Regulowany	2 mm	Regulowany
	C	LX/S900-S700	210	Regulowany (90°)	0 mm	Regulowany
	D	LX900 - S900	270	Regulowany (270°)	4,5 mm	Regulowany
GAZ G30/G31 37mbar	R	Light Power	82	52	Stałe	/
GPL	UR	Light Power	90	52	Stałe	/
	FG1_600		90	48	Stałe	/
II2ELwLs3B/P	FG1_700		95	48	Stałe	/
	FG		130	55	Otwarty	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		110	55	Stałe	20
G30 25÷45 mbar	TF_700/900		165	80	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	88	43	8 mm	20
	UR	Eco Power	115	58	15 mm	20
	URL	Eco Power	135	63	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	115	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	145	75	20 mm	21

QUEIMADORES

PT

	R Light Power	UR Light Power	Forno a gás FG1_600	Forno a gás FG1_700	Forno a gás FG	Forno a gás TF_600	Forno a gás TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Potência nominal kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Potência reduzida kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Nome gás	Queimador		Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. Ar Primário	Ø Bicos Piloto
GÁS G20 20mbar	R	Light Power	130	Regulável	Fixo	/
METANO	UR	Light Power	145	Regulável	Fixo	/
	FG1_600		145	Regulável	Fixo	/
II2H3+	FG1_700		150	Regulável	Fixo	/
	FG		205R	Regulável	Aberto	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Regulável	Fixo	Regulável
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Regulável	18 mm	Regulável
	R	Eco Power	140	Regulável	6 mm	Regulável
	UR	Eco Power	185	Regulável	10 mm	Regulável
	URL	Eco Power	220	Regulável	Fechado	Regulável
	C	LX/S900-S700	180	Regulável (180°)	5 mm	Regulável
	D	LX900 - S900	235	Regulável (135°)	2 mm	Regulável
GÁS G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fixo	/
GPL	UR	Light Power	93	52	Fixo	/
	FG1_600		93	52	Fixo	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Fixo	/
	FG		140	60	Aberto	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fixo	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	6 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	4 mm	21

ARZĂTOARE

RO

		R Light Power	UR Light Power	Cuptor pe gaz FG1_600	Cuptor pe gaz FG1_700	Cuptor pe gaz FG	Cuptor pe gaz TF_600	Cuptor pe gaz TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Putere nominală	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Potere redusă	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Denumirea gazului	Arzător		Ø Duze principale	Ø By Pass	Reglare Aer Primar	Ø Duze Pilot
GAZ G20 20mbar	R	Light Power	130	Reglabilă	Fixă	/
GAZ METAN	UR	Light Power	145	Reglabilă	Fixă	/
	FG1_600		145	Reglabilă	Fixă	/
II22H3B/P	FG1_700		150	Reglabilă	Fixă	/
II2E3B/P	FG		205R	Reglabilă	Deschisă	27.2
	TF_600		190	Reglabilă	Fixă	Reglabilă
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Reglabilă	18 mm	Reglabilă
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Reglabilă	6 mm	Reglabilă
	UR	Eco Power	185	Reglabilă	10 mm	Reglabilă
	URL	Eco Power	220	Reglabilă	Închisă	Reglabilă
	C	LX/S900-S700	180	Reglabilă (90°)	3,5 mm	Reglabilă
	D	LX900 - S900	235	Reglabilă (180°)	20 mm	Reglabilă
GAS G25 20mbar	R	Light Power	145	Reglabilă	Fixă	/
METHANGAS	UR	Light Power	160	Reglabilă	Fixă	/
	FG1_600		160	Reglabilă	Fixă	/
II2L3B/P	FG1_700		165	Reglabilă	Fixă	/
	FG		225R	Reglabilă	Deschisă	38R
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		210	Reglabilă	Fixă	Reglabilă
G25 18÷25 mbar	TF_700/900		320	Reglabilă	3 mm	Reglabilă
	R	Eco Power	155	Reglabilă	6 mm	Reglabilă
	UR	Eco Power	205	Reglabilă	8 mm	Reglabilă
	URL	Eco Power	240	Reglabilă	2 mm	Reglabilă
	C	LX/S900-S700	200	Reglabilă (90°)	0 mm	Reglabilă
	D	LX900 - S900	260	Reglabilă (180°)	4,5 mm	Reglabilă
GAZ G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fixă	/
GPL	UR	Light Power	93	52	Fixă	/
	FG1_600		93	52	Fixă	/
II22H3B/P	FG1_700		100	52	Fixă	/
II2E3B/P	FG		140	60	Deschisă	22
	TF_600		115	60	Fixă	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷35 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

ГОРЕЛКА

RU

	R Light Power	UR Light Power	Газовая духовка FG1_600	Газовая духовка FG1_700	Газовая духовка FG	Газовая духовка TF_600	Газовая духовка /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Номинальная мощность кВт	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Уменьшенная мощность кВт	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Название газа	Горелка		Ø Главные сопла	Ø Байпас	Рег. первичный воздух	Ø Сопла запальника
ГАЗ G20 20 мбар	R	Light Power	130	Регулируемый	Фиксированный	/
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	UR	Light Power	145	Регулируемый	Фиксированный	/
	FG1_600		145	Регулируемый	Фиксированный	/
II2H3+	FG1_700		150	Регулируемый	Фиксированный	/
	FG		205R	Регулируемый	Открыто	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Регулируемый	Фиксированный	Регулируемый
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Регулируемый	18 мм	Регулируемый
	R	Eco Power	140	Регулируемый	6 мм	Регулируемый
	UR	Eco Power	185	Регулируемый	10 мм	Регулируемый
	URL	Eco Power	220	Регулируемый	Closed	Регулируемый
	C	LX/S900-S700	180	Регулируемый (180°)	3,5 mm	Регулируемый
	D	LX900 - S900	235	Регулируемый (135°)	20 mm	Регулируемый
ГАЗ G30/G31 28-30/37мбар	R	Light Power	85	52	Фиксированный	/
СПГ	UR	Light Power	93	52	Фиксированный	/
	FG1_600		93	52	Фиксированный	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Фиксированный	/
	FG		140	60	Открыто	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Фиксированный	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 мм	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 мм	20
	UR	Eco Power	120	62	15 мм	20
	URL	Eco Power	140	67	13 мм	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BRÄNNARE

SE

		R Light Power	UR Light Power	Gasugn FG1_600	Gasugn FG1_700	Gasugn FG	Gasugn TF_600	Gasugn TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominell effekt	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Nominell effekt G110	kW	2,8	3,4	3,0	4,0	6,0	5,7	7,0	3,5	5,5	/	6,0	10,0
Nominell effekt G120	kW	2,8	3,4	3,5	3,0	6,2	5,7	7,0	3,5	5,5	/	6,0	10,0
Nominell effekt G150.1	kW	2,8	3,4	3,5	3,0	6,2	5,7	7,0	3,5	5,5	/	6,0	10,0
Reducerad effekt	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gas namn	Brännare		Ø Huvudmunstycken	Ø By Pass	Regl. av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Justerbar	Fast	/
METAN	UR	Light Power	145	Justerbar	Fast	/
	FG1_600		145	Justerbar	Fast	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Justerbar	..Fast	/
III1ab2H3B/P	FG		205R	Justerbar	Öppen	27.2
	TF_600		190	Justerbar	Fast	Justerbar
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Justerbar	18 mm	Justerbar
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Justerbar	6 mm	Justerbar
	UR	Eco Power	185	Justerbar	10 mm	Justerbar
	URL	Eco Power	220	Justerbar	Stängt	Justerbar
	C	LX/S900-S700	180	Justerbar (180°)	3,5 mm	Justerbar
	D	LX900 - S900	235	Justerbar (135°)	20 mm	Justerbar
GAS G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fast	/
GASOL	UR	Light Power	93	52	Fast	/
	FG1_600		93	52	Fast	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	..Fast	/
III1ab2H3B/P	FG		140	60	Öppen	22
	TF_600		115	60	Fast	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G30 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G31 25÷35 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
GAS G110 8mbar	R	Light Power	280	Justerbar	Fast	/
BYGAS	UR	Light Power	310	Justerbar	Fast	/
	FG1_600		300	Justerbar	Fast	/
III1a2H3B/P	FG1_700		300	Justerbar	Fast	Justerbar
	FG		500	Justerbar	14 mm	75
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		500	Justerbar	..Fast	Justerbar
G110 6÷15 mbar	TF_700/900		600	Justerbar	Öppen	Justerbar
	R	Eco Power	275	Justerbar	1 mm	Justerbar
	UR	Eco Power	400	Justerbar	6 mm	Justerbar
	URL	Eco Power	-	-	-	-
	C	LX/S900-S700	390	Justerbar (270°)	20 mm	Justerbar
	D	LX900 - S900	420	Justerbar (360°)	20 mm	Justerbar
GAS G120 8mbar	R	Light Power	260	Justerbar	Fast	/
METAN	UR	Light Power	280	Justerbar	Fast	/
	FG1_600		300	Justerbar	Fast	/
III1ab2H3B/P	FG1_700		280	Justerbar	Fast	/
	FG		500	Justerbar	14 mm	75
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		500	Justerbar	..Fast	Justerbar
G120 6÷15 mbar	TF_700/900		600	Justerbar	Öppen	Justerbar
	R	Eco Power	260	Justerbar	1 mm	Justerbar
	UR	Eco Power	360	Justerbar	6 mm	Justerbar
	URL	Eco Power	-	-	-	-
	C	LX/S900-S700	380	Justerbar (270°)	20 mm	Justerbar
	D	LX900 - S900	420	Justerbar (360°)	20 mm	Justerbar
GAS G150.1 8mbar	R	Light Power	280	Justerbar	Fast	/
BYGAS	UR	Light Power	310	Justerbar	Fast	/
	FG1_600		300	Justerbar	3 mm	/
III1a2H3B/P	FG1_700		300	Justerbar	Fast	/
	FG		500	Justerbar	14 mm	75
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		500	Justerbar	..Fast	Justerbar
G110 6÷15 mbar	TF_700/900		600	Justerbar	Öppen	Justerbar
	R	Eco Power	275	Justerbar	1 mm	Justerbar
	UR	Eco Power	400	Justerbar	6 mm	Justerbar
	URL	Eco Power	-	-	-	-
	C	LX/S900-S700	390	Justerbar (270°)	20 mm	Justerbar
	D	LX900 - S900	420	Justerbar (540°)	20 mm	Justerbar

GORILNIKI

SI

		R Light Power	UR Light Power	Plinska pečica FG1_600	Plinska pečica FG1_700	Plinska pečica FG	Plinska pečica TF_600	Plinska pečica TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Nominalna moc	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Zmanjsana moc	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Predpisi za plin	Gorilnik		Ø Glavne sobe	Ø By-Pass	Nast. Glavnega zracnega voda	Ø Pilotnega plamena
PLIN G20 20mbar	R	Light Power	130	Nastavljiv	Stalno	/
METAN	UR	Light Power	145	Nastavljiv	Stalno	/
	FG1_600		145	Nastavljiv	Stalno	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Nastavljiv	Stalno	/
II2H3+	FG		205R	Nastavljiv	Odprto	27.2
	TF_600		190	Nastavljiv	Stalno	Nastavljiv
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Nastavljiv	18 mm	Nastavljiv
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Nastavljiv	6 mm	Nastavljiv
	UR	Eco Power	185	Nastavljiv	10 mm	Nastavljiv
	URL	Eco Power	220	Nastavljiv	Zaprto	Nastavljiv
	C	LX/S900-S700	180	Nastavljiv (90°)	3,5 mm	Nastavljiv
	D	LX900 - S900	235	Nastavljiv (180°)	20 mm	Nastavljiv
PLIN G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Stalno	/
UNP	UR	Light Power	93	52	Stalno	/
	FG1_600		93	52	Stalno	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Stalno	/
	FG		140	60	Odprto	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Stalno	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	6 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	4 mm	21
PLIN G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Stalno	/
UNP	UR	Light Power	93	52	Stalno	/
	FG1_600		93	52	Stalno	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Stalno	/
	FG		140	60	Odprto	20
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Stalno	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	6 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	4 mm	21

HORÁKOV

SK

		R Light Power	UR Light Power	Plynová rúra FG1_600	Plynová rúra FG1_700	Plynová rúra FG	Plynová rúra TF_600	Plynová rúra TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Menovitý výkon	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Znížený výkon	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Typ plynu	Horák		Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. Primárny vzduch	Ø Hlavné trysky
PLYN G20 20mbar	R	Light Power	130	Regulovateľný	Fixný	/
METÁN	UR	Light Power	145	Regulovateľný	Fixný	/
	FG1_600		145	Regulovateľný	Fixný	/
II2H3B/P	FG1_700		150	Regulovateľný	Fixný	/
II2H3+	FG		205R	Regulovateľný	Otvorený	27.2
	TF_600		190	Regulovateľný	Fixný	Regulovateľný
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Regulovateľný	18 mm	Regulovateľný
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Regulovateľný	6 mm	Regulovateľný
	UR	Eco Power	185	Regulovateľný	10 mm	Regulovateľný
	URL	Eco Power	220	Regulovateľný	Zatvorená	Regulovateľný
	C	LX/S900-S700	180	Regulovateľný (90°)	3,5 mm	Regulovateľný
	D	LX900 - S900	235	Regulovateľný (180°)	20 mm	Regulovateľný
PLYN G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fixný	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fixný	/
	FG1_600		93	52	Fixný	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Fixný	/
	FG		140	60	Otvorený	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fixný	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
PLYN G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Fixný	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fixný	/
	FG1_600		93	52	Fixný	/
II2H3P/P	FG1_700		100	52	Fixný	/
	FG		140	60	Otvorený	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fixný	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
PLYN G30/G31 50mbar	R	Light Power	74	52	Fixný	/
LPG	UR	Light Power	75	52	Fixný	/
	FG1_600		75	45	Fixný	/
II2H3B/P	FG1_700		90	45	Fixný	/
	FG		120	52	14 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		100	50	Fixný	20
G30 42,5÷57,5 mbar	TF_700/900		155	75	5 mm	20
G31 42,5÷57,5 mbar	R	Eco Power	80	40	8 mm	20
	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	105	45	6 mm	Regulovateľný
	D	LX900 - S900	135	60	20 mm	Regulovateľný

BRÜLÖRLER

TR

	R Light Power	UR Light Power	Gazlı fırın FG1_600	Gazlı fırın FG1_700	Gazlı fırın FG	Gazlı fırın TF_600	Gazlı fırın TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Herbir brülör için nominal güç kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Herbir brülör için azaltılmış güç kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gaz adı	Brülör		Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı
GAZI G20 20mbar	R	Light Power	130	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
METAN GAZI	UR	Light Power	145	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
	FG1_600		145	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
II2H3+	FG1_700		150	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
II2H3B/P	FG		205R	Ayarlanabilir	Açılış	27.2
	TF_600		190	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	Ayarlanabilir
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	Ayarlanabilir	18 mm	Ayarlanabilir
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	Ayarlanabilir	6 mm	Ayarlanabilir
	UR	Eco Power	185	Ayarlanabilir	10 mm	Ayarlanabilir
	URL	Eco Power	220	Ayarlanabilir	Kapalı	Ayarlanabilir
	C	LX/S900-S700	180	Ayarlanabilir (180°)	3,5 mm	Ayarlanabilir
	D	LX900 - S900	235	Ayarlanabilir (135°)	20 mm	Ayarlanabilir
GAZI G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Pazarlıksız	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Pazarlıksız	/
	FG1_600		93	52	Pazarlıksız	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Pazarlıksız	/
	FG		140	60	Açılış	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Pazarlıksız	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
GAZI G30/G31 30mbar	R	Light Power	85	52	Pazarlıksız	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Pazarlıksız	/
	FG1_600		93	52	Pazarlıksız	/
II2H3B/P	FG1_700		100	52	Pazarlıksız	/
	FG		140	60	Açılış	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Pazarlıksız	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷35 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

BURNERS

UK

		R Light Power	UR Light Power	Gas oven FG1_600	Gas oven FG1_700	Gas oven FG	Gas oven TF_600	Gas oven TF_700 /900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	C LX900 S900 S700	D LX900 S900
Rated output	kW	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
Reduced output	kW	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,2	1,6	2,0	1,5	2,5

Gas type	Burner		Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner
GAS G20 20mbar	R	Light Power	130	Adjustable	Fixed	/
NATURAL GAS	UR	Light Power	145	Adjustable	Fixed	/
	FG1_600		145	Adjustable	Fixed	/
II2H3+	FG1_700		150	Adjustable	Fixed	/
	FG		205R	Adjustable	Open	27.2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		190	Adjustable	Fixed	Adjustable
G20 17÷25 mbar	TF_700/900		275	Adjustable	18 mm	Adjustable
	R	Eco Power	140	Adjustable	6 mm	Adjustable
	UR	Eco Power	185	Adjustable	10 mm	Adjustable
	URL	Eco Power	220	Adjustable	Closed	Adjustable
	C	LX/S900-S700	180	Adjustable (90°)	3,5 mm	Adjustable
	D	LX900 - S900	235	Adjustable (180°)	20 mm	Adjustable
GAS G30/G31 28-30/37mbar	R	Light Power	85	52	Fixed	/
LPG	UR	Light Power	93	52	Fixed	/
	FG1_600		93	52	Fixed	/
II2H3+	FG1_700		100	52	Fixed	/
	FG		140	60	Open	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600		115	60	Fixed	20
G30 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
G31 25÷45 mbar	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	LX/S900-S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21

AR البلدان العربية حوارق

	R Light Power	UR Light Power	فرن غاز FG1_600	فرن غاز FG1_700	فرن غاز FG	فرن غاز TF_600	فرن غاز TF_700/ 900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	D LX900 S900	C LX900 S900 S700
القدرة الاسمية كيلواط	2,8	3,4	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	6,0	10
القدرة الاسمية G110 كيلواط	2,8	3,4	3,0	4,0	6,0	5,7	7,0	3,5	5,5	/	5,0	7,0
القدرة المخفّضة كيلواط	1,2	1,2	1,0	1,0	1,3	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,5	2,5

اسم الغاز	الحارق		قطر الصمامات الرئيسية	قطر المجرى الجانبي	تعديل الهواء الأولي	قطر الصمامات الدليلية
غاز G20 20mbar	R	Light Power	130	قابل للتعديل	ثابت	-
METANO	UR	Light Power	145	قابل للتعديل	ثابت	-
	FG1_600		145	قابل للتعديل	ثابت	-
II2H3+	FG1_700		150	قابل للتعديل	ثابت	-
III1a2H3+	FG		205R	قابل للتعديل	مفتوح	27.2
	TF_600		190	قابل للتعديل	ثابت	قابل للتعديل
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_700/900		275	قابل للتعديل	18 mm	قابل للتعديل
G20 17÷25 mbar	R	Eco Power	140	قابل للتعديل	6 mm	قابل للتعديل
	UR	Eco Power	185	قابل للتعديل	10 mm	قابل للتعديل
	URL	Eco Power	220	قابل للتعديل	قناة لجر المياه	قابل للتعديل
	C	S700	180	قابل للتعديل	3,5 mm	قابل للتعديل
	D	LX900 - S900	235	قابل للتعديل	20 mm	قابل للتعديل
غاز mbar 28-30/37 G30/G31	R	Light Power	85	52	ثابت	-
غاز البترول المسيّل	UR	Light Power	93	52	ثابت	-
	FG1_600		93	52	ثابت	-
II2H3+	FG1_700		100	52	ثابت	-
III1a2H3+	FG		140	60	مفتوح	20
	TF_600		115	60	ثابت	20
SUPPLY PRESSURE:	TF_700/900		180	85	11 mm	20
(min÷max)	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
G30 25÷35 mbar	UR	Eco Power	120	62	15 mm	20
G31 25÷45 mbar	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	C	S700	120	55	23 mm	21
	D	LX900 - S900	155	75	20 mm	21
غاز mbar G110 8	R	Light Power	280	قابل للتعديل	ثابت	-
غاز المدينة	UR	Light Power	310	قابل للتعديل	ثابت	-
	FG1_600		300	قابل للتعديل	ثابت	-
III1a2H3+	FG1_700		500	قابل للتعديل	ثابت	قابل للتعديل
	FG		500	قابل للتعديل	14 mm	75
SUPPLY PRESSURE:	TF_600		500	قابل للتعديل	ثابت	قابل للتعديل
(min÷max)	TF_700/900		600	قابل للتعديل	مفتوح	قابل للتعديل
G110 6÷15 mbar	R	Eco Power	275	قابل للتعديل	1 mm	قابل للتعديل
	UR	Eco Power	400	قابل للتعديل	6 mm	قابل للتعديل
	URL	Eco Power	-	-	-	-
	C	S700	390	قابل للتعديل (270°)	3 mm	قابل للتعديل
	D	LX900 - S900	420	قابل للتعديل (360°)	2 mm	قابل للتعديل

G6F2B

G6F4B

G6F6B

G6F2M

G6F4M

G6F6M

G6F4+FG1

G6F4+FE1

G6F6+FG1

G6F6+FE1

G6F2BPW

G6F4BPW

G6F6BPW

G6F2MPW

G6F4MPW

G6F6MPW

G6F4PW+FG1

G6F4PW+FE1

G6F6PW+FG1

G6F6PW+FE1

G6F6PW+T

G7F2BPW

G7F4BPW

G7F6BPW

G7F2MPW

G7F4MPW

G7F6MPW

G7F4PW+FG

G7F6PW+FG

G7F4PW+FE

G7F6PW+FE

SG7F2B / SG7F2B/SC

SG7F4B / SG7F4B/SC

SG7F4+FG / SG7F4+FG/SC

SG7F4+FE2 / SG7F4+FE2/SC

SG7F4+FE / SG7F4+FE/SC

SG9F2MPS / SG9F2MPS/SC

SG9F2MPSP / SG9F2MPSP/SC

SG9F4MPS / SG9F4MPS/SC

SG9F4MPSP / SG9F4MPSP/SC

SG9F6MPS / SG9F6MPS/SC

SG9F6MPSP / SG9F6MPSP/SC

SG9F4PS+FG / SG9F4PS+FG/SC

SG9F4PSP+FG / SG9F4PSP+FG/SC

SG9F4PS+FE2 / SG9F4PS+FE2/SC

SG9F4PSP+FE2 / SG9F4PSP+FE2/SC

SG9F4PS+FE / SG9F4PS+FE/SC

SG9F4PSP+FE / SG9F4PSP+FE/SC

SG9F6PS+FG / SG9F6PS+FG/SC

SG9F6PSP+FG / SG9F6PSP+FG/SC

SG9F6PS+FE2 / SG9F6PS+FE2/SC

SG9F6PSP+FE2 / SG9F6PSP+FE2/SC

SG9F6PS+FE / SG9F6PS+FE/SC

SG9F6PSP+FE / SG9F6PSP+FE/SC

LXG9F2PS / LXG9F2PS/SC

LXG9F2PSP / LXG9F2PSP/SC

LXG9F4PS / LXG9F4PS/SC

LXG9F4PSP / LXG9F4PSP/SC

Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne • Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektrische schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων • Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz • Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana • Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

mA	Morsettiera arrivo linea	Input terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmbrett
B2	Interruttore forno	Oven's switch	Interrupteur four	Schalter Ofen
B3	Selettore forno	Oven position switch	Sélecteur four	Wahlschalter Ofen
T1	Termostato di lavoro	Adjustment thermostat	Thermostat de réglage	Regelthermostat
T2	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
H1	Lampada spia verde (tensione)	Green pilot lamp (voltage)	Voyant vert (tension)	Grüne Kontrollleuchte (Spannung)
H2	Lampada spia arancio (forno)	Orange pilot lamp (oven)	Voyant orange (four)	Orange Kontrollleuchte (Ofen)
R2/R3	Resistenze forno (sup./inf.)	Oven heating elements (upper/lower)	Résistances four (sup./inf.)	Heizwiderstände Ofen (Ober-/Unterh.)
R4	Resistenza forno TE-FE1-FE2	TE-FE1-FE2 oven heating element	Résistance four TE-FE1-FE2	Heizwiderstand Ofen TE-FE1-FE2
M	Elettroventilatore	Electric fan	Électroventilateur	Elektroventilator
SI	Scheda inversione	Electric board to reverse fan rotation	Carte d'inversion	Inversions-Schaltplatte
C	Condensatore	Condenser	Condensateur	Kondensator

mA	Tablero de bornes de llegada línea	Klemmenbord inkomende lijn	Terminais de entrada da linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Klemmenbord aftakking	Terminais de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
B2	Interruptor horno	Ovenschakelaar	Interruptor do forno	Διακόπτης φούρνου
B3	Selector horno	Keuzeschakelaar oven	Selector do forno	Επιλογέας φούρνου
T1	Termostato de regulación	Afstellingsthermostaat	Termostato de regulação	Θερμοστάτης ρύθμισης
T2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
H1	Luz testigo verde (tensión)	Groen lichtje (spanning)	Lâmpada de indicação verde (tensão)	Λυχνία ένδειξη - πράσινη (τάσης)
H2	Luz testigo naranja (horno)	Oranje lichtje (oven)	Lâmpada de indicação laranja (forno)	Λυχνία ένδειξη - πορτοκαλί (φούρνου)
R2/R3	Resistencias horno (sup./inf.)	Weerstand oven (boven./onder)	Resistências do forno (sup./inf.)	Αντιστάσεις φούρνου (άνω/κάτω)
R4	Resistencia horno TE-FE1-FE2	Weerstand oven TE-FE1-FE2	Resistência do forno TE-FE1-FE2	Αντίσταση φούρνου TE-FE1-FE2
M	Electroventilador	Elektrische ventilator	Ventilador eléctrico	Ηλέκτρο-ανεμιστήρας
SI	Tarjeta inversión	Omkeerschakeling	Placa inversão	Κάρτα Αντιστροφής Περιστροφής
C	Condensador	Condensator	Condensador	Πυκνωτής

mA	Přívodní svorkovnice	Prívodná svorkovnica	Beérkező vezeték csatlakozó	Klemkasse til indgangsledning
mD	Spojovací svorkovnice	Spojovacia svorkovnica	Elágazás csatlakozó	Forgreningsklemme
B2	Spínač trouby	Spínač rúry	Sütőkapcsoló	Afbryder til ovn
B3	Volič trouby	Volič rúry	Sütő választókapcsoló	Vælger til ovn
T1	Regulační termostat	Regulačný termostat	Hőmérséklet szabályozó	Reguleringstermostat
T2	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági hőfokszabályzó	Sikkerhedstermostat
H1	Zelená světelná kontrolka (napětí)	Zelená svetelná kontrolka (napätie)	Zöld fénykijelző (feszültség)	Grøn kontrollampe (spænding)
H2	Oranžová světelná kontrolka (trouba)	Oranžová svetelná kontrolka (rúra)	Narancssárga fénykijelző (sütő)	Orange kontrollampe (ovn)
R2/R3	Topná tělesa trouby (hor./spod.)	Ohrevné telesá rúry (hor./dol.)	Ellenállás (felső/alsó)	Modstande ovn (øv./ned.)
R4	Topné těleso trouby TE-FE1-FE2	Ohrevné teleso rúry TE-FE1-FE2	Ellenállás TE-FE1-FE2 sütő	Modstand ovn TE-FE1-FE2
M	Elektroventilátor	Elektroventilátor	Elektromos ventilátor	Elektrisk blæser
SI	Karta změny směru	Karta zmeny smeru	Irányváltás tábla	Printkort for omvendt retning
C	Kondenzátor	Kondenzátor	Kondenzátor	Kondensator

mA	Terminalblokk	Uttagslåda för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa zasilania	Regletă de sosire linie
mD	Koblingsboks	Uttagslåda för utgångsledning	Bocznikowa skrzynka zaciskowa	Regletă de derivaţie
B2	Bryter for ovnen	Strömbrytare för ugn	Wyłącznik piekarnika	Întrerupător cuptor
B3	Valgbryter for ovnen	Väljarknapp för ugn	Selektor piekarnika	Selector cuptor
T1	Reguleringstermostat	Termostatreglage	Termostat regulacji	Termostat de reglare
T2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat bezpieczeństwa	Termostat de siguranţă
H1	Grønn varsellampe (spenning)	Grön kontrollampa (spänning)	Zielona lampka kontrolna (napięcie)	Lampă de semnalizare verde (tensiune)
H2	Oransje varsellampe (ovn)	Orange kontrollampa (ugn)	Pomarańczowa lampka kontrolna (piekarnik)	Lampă de semnalizare portocalie (cuptor)
R2/R3	Varmeelementer for ovnen (over/under)	Ugnsmotstånd (övre/nedre)	Rezystancje piekarnika (górne/dolne)	Rezistenţe cuptor (sup./inf.)
R4	Varmeelement for ovnen TE-FE1-FE2	Ugnsmotstånd TE-FE1-FE2	Rezystancja piekarnika TE-FE1-FE2	Rezistenţă cuptor TE-FE1-FE2

Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne • Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektrische schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων • Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz • Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsschemana • Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية

M	Elektrisk vifte	Elektrofläkt	Elektrowentylator	Electroventilator
SI	Inversjonskort	Inverteringskort	Karta odwrócenia elektrycznego	Placă de inversiune
C	Kondensator	Kondensator	Kondensator	Condensator

mA	Клеммная колодка вход линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل
mD	Колодка клеммная распределительная	Derivasyon kutusu	لوحة أطراف توصيل التفرّع
B2	Выключатель духовки	Uzaktan kumandalı şalter	مفتاح كهربائي للفرن
B3	Переключатель духовки	Mikro şalter	مفتاح انتقاء الفرن
T1	Регулировочный термостат	Çalışma termostatı	ثيرموستات لضبط الجهاز
T2	Предохранительный термостат	Güvenlik termostatı	ثيرموستات أمان
H1	Зеленая индикаторная лампочка (напряжение)	Turuncu ikaz lambası	مصباح المؤشر الضوئي الأخضر (فلطية)
H2	Оранжевая индикаторная лампочка (духовка)	Yeşil ikaz lambası	مصباح المؤشر الضوئي البرتقالي (فرن)
R2/R3	Нагревательные элементы духовки (верх / низ)	Fırın dirençleri	مقاومة الفرن (العلوية/السفلية)
R4	Нагревательный элемент духовки TE-FE1-FE2	Fırın rezistansı TE-FE1-FE2	مقاومة الفرن TE-FE1-FE2
M	Электровентилятор	Elektro fan	مروحة كهربائية
SI	Плата смены направления вращения	Elektrik kartı	قسيمة عاكسة لإتجاه المروحة
C	Конденсатор	Kondansatör	مكثف "كونسينديتور"

FE -2TL (2 THERMOSTATS)

220-240 V3~

380-415 V3N~

Legenda schemi elettrici a pag. 73-74 • Legend for wiring diagrams on page 73-74 • Légende des schémas électriques à la page 73-74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 73-74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 73-74 • Legenda elektrische schema's op pag. 73-74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 73-74 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 73-74 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 73-74 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 73-74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 73-74 oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 73-74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 73-74 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 73-74 • Opis schematów elektrycznych na str. 73-74 • Legendă scheme electrice la pag. 73-74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 73-74 • Sayfa 73-74 deki elektrik şemalarının anlamları • 73-74 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة

FE 400-440 V3~

mA
L1
L2
L3
400-440 V3~
B2
1
2
3
4
P1
P2
P3
P4
H2
B3
5
6
7
2
1
3
4
P3
P4
P5
P6
P2
H1
11
12
21
22
31
32
T2
T1
1
2
3
4
5
6
R3
R2

FE 380-415 V3N ~

Legenda schemi elettrici a pag. 73-74 • Legend for wiring diagrams on page 73-74 • Légende des schémas électriques à la page 73-74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 73-74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 73-74 • Legenda elektrische schema's op pag. 73-74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 73-74 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 73-74 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 73-74 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 73-74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 73-74 oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 73-74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 73-74 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 73-74 • Opis schematów elektrycznych na str. 73-74 • Legendă scheme electrice la pag. 73-74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 73-74 • Sayfa 73-74 deki elektrik şemalarının anlamları • 73-74 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة

FE1 220-240 V ~

FE2

Legenda schemi elettrici a pag. 73-74 • Legend for wiring diagrams on page 73-74 • Légende des schémas électriques à la page 73-74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 73-74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 73-74 • Legenda elektrische schema's op pag. 73-74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 73-74 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 73-74 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 73-74 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 73-74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 73-74 oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 73-74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 73-74 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 73-74 • Opis schematów elektrycznych na str. 73-74 • Legendă scheme electrice la pag. 73-74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 73-74 • Sayfa 73-74 deki elektrik şemalarının anlamları • 73-74 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة

TE 380-415 V3N ~

Legenda schemi elettrici a pag. 73-74 • Legend for wiring diagrams on page 73-74 • Légende des schémas électriques à la page 73-74 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 73-74 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 73-74 • Legenda elektrische schema's op pag. 73-74 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 73-74 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 73-74 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 73-74 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 73-74 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 73-74 oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 73-74 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 73-74 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 73-74 • Opis schematów elektrycznych na str. 73-74 • Legendă scheme electrice la pag. 73-74 • Пояснения к электрическим схемам на стр. 73-74 • Sayfa 73-74 deki elektrik şemalarının anlamları • 73-74 قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة

Manuale d'istruzioni

Dimensioni 82
Dati tecnici 84
Istruzioni specifiche 89

IT

CUCINE A GAS - SERIE PLUS 600 LIGHT POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G6F2B	2 fuochi	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 fuochi	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 fuochi	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 fuochi con vano a giorno	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 fuochi con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 fuochi con vano a giorno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 fuochi - 1 forno a gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 fuochi - 1 forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

IT

CUCINE A GAS - SERIE PLUS 600 ECO POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G6F2BPW	2 fuochi	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 fuochi	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 fuochi	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 fuochi con vano a giorno	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 fuochi con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 fuochi con vano a giorno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 fuochi - 1 forno a gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 fuochi - 1 forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 fuochi - 1 forno a gas Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

CUCINE A GAS - SERIE MACROS 700 ECO POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G7F2BPW	2 fuochi	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 fuochi	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 fuochi	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 fuochi con vano a giorno	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 fuochi con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 fuochi - 1 forno a gas 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 fuochi - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CUCINE A GAS - SERIE S700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
SG7F2B	2 fuochi	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 fuochi - circolazione acqua nell'invaso	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 fuochi	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 fuochi - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 fuochi con forno gas 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 fuochi con forno gas 2/1 GN - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 fuochi con forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 fuochi con forno elettrico 2/1 GN - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 fuochi con forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 fuochi con forno elettrico 2/1 GN - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

CUCINE A GAS - SERIE S900

IT

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
SG9F2MPS(P)	2 fuochi con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 fuochi con vano a giorno - circolazione acqua nell'invaso	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 fuochi con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 fuochi con vano a giorno - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 fuochi con vano a giorno - circolazione acqua nell'invaso	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 fuochi con forno gas	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 fuochi con forno gas - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 fuochi con forno elettrico	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 fuochi con forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 fuochi con forno elettrico	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 fuochi con forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 fuochi con armadio neutro - forno a gas	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 fuochi con armadio neutro - forno a gas - circolazione acqua nell'invaso	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 fuochi con armadio neutro - forno elettrico	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 fuochi con armadio neutro - forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 fuochi con armadio neutro - forno elettrico	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 fuochi con armadio neutro - forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

CUCINE A GAS - SERIE LX900 TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
LXG9F2PS(P)	2 fuochi	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 fuochi - circolazione acqua nell´invaso	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 fuochi	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 fuochi - circolazione acqua nell´invaso	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

CUCINE A GAS - SERIE PLUS 600 LIGHT POWER

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25/G25.1	Consumo Metano G25.3	Consumo Metano G27	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G150,1	Consumo Gas città G110	Consumo Gas città G120	Aria primaria per combustione	Tensione di predisposizione	Cavo tipo H07RNF sez.	Bruciatore R d90		Bruciatore UR d120		Forno gas FG1		Forno elettrico FE1	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,75	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4				
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,75	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4				
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,49	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4				
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,49	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4				
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,24	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4				
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,24	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4				
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	1,91	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5		
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,66	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5		
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,49	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,24	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0

CUCINE A GAS - SERIE PLUS 600 ECO POWER

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Bruciatore "R"		Bruciatore "UR"		Bruciatore "URL"		Potenza nominale forno a gas	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

CUCINE A GAS - SERIE MACROS 700 ECO POWER — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Bruciatore "R"		Bruciatore "UR"		Bruciatore "URL"		Potenza nominale forno a gas	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

CUCINE A GAS - SERIE S700 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale GAS	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Bruciatore "C"		Potenza nominale forno a gas	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

CUCINE A GAS - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale GAS	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Bruciatore "C"		Bruciatore "D"		Potenza nominale forno a gas	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	100
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84

CUCINE A GAS - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale GAS	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Bruciatore "D"		Potenza nominale forno a gas	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Gli apparecchi sono conformi ai seguenti regolamenti, direttive e norme europee:

Reg. 1935/2004/CE	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti desinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
Reg. 2016/426/UE	Regolamento apparecchi a Gas
Dir. 2014/35/UE	Bassa tensione
Dir. 2014/30/UE	EMC (Compatibilità elettromagnetica)
Dir. 2011/65/UE	Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
Dir. 2006/42/CE	Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento
EN 203-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi GAS d'uso domestico e similare
EN 203-3	Norma sui materiali e parti in contatto con alimenti e altri aspetti sanitari
EN 203-2-1	Norma Particolare per CUCINE FUOCHI APERTI, TUTTAPIASTRA a gas per cottura multiuso per uso collettivo
EN 203-2-2	Norma Particolare per CUCINE E TUTTAPIASTRA CON FORNI gas per cottura multiuso per uso collettivo
EN 203-2-9	Norma Particolare per TUTTAPIASTRA, FRY-TOP a gas per cottura multiuso per uso collettivo
EN 60335-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
EN 60335-2-36	Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come cucine, forni, fornelli e piani cottura
EN 60335-2-102	Norma Particolare sulla sicurezza degli apparecchi a gas con collegamenti elettrici
EN 62233	Metodi di misurazione per i campi elettromagnetici di elettrodomestici e apparati simili per quanto riguarda l'esposizione umana
EN 61000-3-2	Norma sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) - Parte 3-2 Limiti per le emissioni di corrente armonica...
EN 61000-3-3	Norma sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) - Parte 3-3 Limitazione delle variazioni e fluttuazioni di tensione e del flicker...
EN 55014-1	Norma sulla compatibilità elettromagnetica - Parte 1: Emissione
EN 55014-2	Norma sulla compatibilità elettromagnetica - Parte 2: Immunità

IT

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

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 cassonetto 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.

ISTRUZIONI SPECIFICHE

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

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.
Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

PIANO DI COTTURA A GAS

Un rubinetto gas di sicurezza permette la regolazione della portata termica dal massimo al minimo.
Fa parte dell'equipaggiamento anche una sicurezza d'accensione termoelettrica (termocoppia).
Le griglie sono in ghisa smaltata. I bruciatori sono in ottone, ghisa ed alluminio.

FORNO

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile.
La porta con doppia parete e isolamento termico è provvista di maniglia e cerniera con molla bilanciata.
L'isolamento della camera di cottura è in lana di vetro.

Versione gas
I bruciatori sono in acciaio resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche. L'alimentazione del gas avviene attraverso una valvola di sicurezza con termostato.
Il bruciatore principale è corredato da una sicurezza d'accensione termoelettrica (termocoppia).
La regolazione della temperatura del forno, variabile tra 160 °C e 300 °C, avviene per mezzo del termostato.

Versione elettrica FE
Le resistenze si trovano nel cielo (calore superiore) e sotto la suola (calore inferiore).
La regolazione della temperatura fra 50 °C e 270 °C avviene per mezzo di un termostato in collegamento con un interruttore tripolare.
È possibile inserire contemporaneamente o singolarmente le resistenze superiori o inferiori.

Versione elettrica FE1 e FE2 (Ventilato)
Il motore si trova sul retro, al centro della resistenza circolare. La regolazione della temperatura avviene per mezzo di un termostato.
Spie luminose indicano quando l'apparecchio è in tensione. La camera di cottura è in acciaio inox. Nella cucina con forno elettrico non esiste collettore dei fumi.

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.
L'installazione dei modelli con morsettiera laterale deve essere effettuata alla distanza di 15 cm dalla parete posteriore e di 50 cm dalle pareti laterali. Nei modelli con morsettiera posteriore o con ingresso del cavo dalla zona posteriore, l'installazione dev'essere effettuata alla distanza di 50 cm dalla parete posteriore e di 50 cm dalle pareti laterali.

In ogni caso, l'apparecchio deve essere installato/fissato in modo che sia possibile effettuare un eventuale sostituzione del cavo di alimentazione dopo l'installazione dell'apparecchio stesso.
Le pareti adiacenti all'apparecchio (muri, decorazioni, mobili da cucina, finiture decorative, ecc...) devono essere realizzate in materiale non combustibile.

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 3/8" G o 1/2" G o

3/4" 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, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

IT

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato (vedere Fig. 1):

1) installare, se non presente, un interruttore sezionatore (**A**) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
2) Aprire se presenti gli sportelli (**B**) e svitare le viti (**C**) per smontare il cruscotto (**D**).
3) Collegare l'interruttore sezionatore (**A**) alla morsettiera (**H**) come indicato in figura e negli schemi elettrici all'inizio del manuale. Il cavo di allacciamento prescelto deve avere caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F con temperatura di utilizzo di almeno 80 °C ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere tabella DATI TECNICI).
4) passare il cavo attraverso il passacavo e stringere il fermacavo, collegare i conduttori nella corrispondente posizione in morsettiera e fissarli. Il conduttore di terra giallo-verde deve essere più lungo degli altri in modo che in caso di rottura del fermacavo questo si stacchi dopo i cavi della tensione.
5) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito con un cavo speciale tipo H05RNF o H07RNF dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare in modo da prevenire ogni rischio.

Equipotenziale
L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è evidenziato da un'etichetta con il seguente simbolo:

MODELLI CON CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO

Per i modelli con circolazione acqua nell'invaso è necessario prevedere il collegamento alla rete di scarico.

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 detersivo 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 "Funzionamento con altri tipi di gas").

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. 2)
La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar). Togliere la vite (F) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (F).

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. Questo valore andrà confrontato con il valore **E** così calcolato

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

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
Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia; in caso contrario registrare la vite di regolazione.

Controllo dell'aria primaria (FG, T S900)
I bruciatori dei forni sono dotati di una regolazione dell'aria primaria.
In tabella bruciatori è data la misura H di regolazione.

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".

Attenzione: con gas 25.3 Olanda utilizzare i bruciatori URL Ecopower da 8 kW con spartifiamma (codice 31284300) e gli ugelli doppio foro (codice 403205NL – Ø205) (**Fig. 8**).

FUOCHI GAS

Sostituzione degli ugelli del bruciatore LIGHT POWER (Fig. 2)
Per sostituire l'ugello (1): togliere la griglia, il coperchio del bruciatore, il corpo del bruciatore.
Sostituire l'ugello (1) (vedi tabella bruciatori).
Il bruciatore è privo di fiamma pilota.
Il bruciatore è privo di regolazione dell'aria (è ad aria fissa).

Sostituzione degli ugelli del bruciatore ECO POWER - S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Per sostituire l'ugello (C) bisogna smontare il cruscotto allentando le viti superiori e inferiori.
Prima di procedere con la sostituzione, nei modelli con forno elettrico, assicurarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchio sia disinserito. Quindi sostituire l'ugello (C) (vedi tabella bruciatori).

Regolazione aria primaria solo per i modelli ECO POWER - S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Una volta sostituito l'ugello bisogna procedere al controllo dell'aria primaria.
Per accedere alla regolazione bisogna smontare il cruscotto svitando le viti superiori e inferiori. Regolare la misura "H" (vedere Fig. 8, 9) secondo le tabelle dati tecnici e rimontare il cruscotto seguendo l'operazione inversa.

Regolazione fiamma pilota solo per i modelli ECO POWER - S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Per accedere al pilota bisogna smontare il cruscotto allentando le viti superiori e inferiori.
Prima di procedere con la regolazione, nei modelli con forno elettrico, assicurarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte dell'apparecchio sia disinserito.
La regolazione va eseguita con le fiamme pilota accese. Con una chiave esagonale agire sulla vite di regolazione "A1" (Fig. 8, 9), la regolazione è corretta quando la fiamma del pilota avvolge la termocoppia "B" (Fig. 8, 9).
In caso di funzionamento con GPL la vite di regolazione "A1" va avvitata completamente a fondo.
Terminata l'operazione di regolazione rimontare il cruscotto seguendo l'operazione inversa..

Regolazione del minimo (Fig. 2)
La vite del minimo va regolata come segue:

- per il funzionamento a GPL, avvitare la vite (2) di regolazione del minimo a battuta;
- in caso di funzionamento a metano mettere in funzione l'apparecchio. Ruotare la manopola in posizione di minimo e con la vite (2) regolare il flusso (ruotando in senso orario = riduzione del flusso; in senso antiorario = aumento del flusso).

FORNO A GAS SERIE FG1

Sostituzione dell'ugello del bruciatore (forno a gas tipo FG1 Fig. 3)
Per accedere al bruciatore del forno rimuovere la suola inferiore (internamente alla camera di cottura).
Togliere la vite D ed estrarre il bruciatore tirandolo in avanti facendo attenzione a non danneggiare la termocoppia fissata al bruciatore. Con l'apposita chiave, svitare l'iniettore C e sostituirlo con quello previsto per il tipo di gas. Per rimontare il bruciatore, eseguire le stesse operazioni al contrario.

Regolazione del minimo (forno a gas Fig. 3)
La vite del minimo (N) 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

IT

temperatura e una volta raggiunta, mettere al minimo.
3 Regolare la portata del minimo agendo sulla vite N, 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.

FORNO A GAS FG E TUTTOFORNO T

Sostituzione dell'ugello del bruciatore (forno gas FG - Fig. 4.0 e Fig. 4.1)
Togliere la protezione "A" inferiore (**Fig. 4.0**). Svitare la vite (2) di fissaggio della boccola dell'aria primaria e spingere la boccola nel venturi. Ora l'ugello è facilmente accessibile. Dopo la sostituzione dell'ugello in base al tipo di gas e ai dati tecnici, rimontare il tutto e regolare la misura "H" dell'aria primaria (vedi tabella bruciatori).

IT

Sostituzione dell'ugello del bruciatore (Tuttoforno T - Fig. 4.2)
Rimuovere il fondo internamente alla camera di cottura.
Svitare e rimuovere il regolatore dell'aria primaria (1), poi sostituire l'ugello.
Dopo la sostituzione dell'ugello in base al tipo di gas e ai dati tecnici, rimontare il tutto e regolare la misura "H" dell'aria primaria (vedi tabella bruciatori).

Regolazione del pilota (forni a gas T - Fig. 4.3)
Rimuovere il fondo.
Con una chiave esagonale da 7 mm, regolare la fiamma pilota (11). In caso di funzionamento a GPL la vite (11) va avvitata a fondo.

Regolazione del pilota (Forno FG - Fig. 4.4)
La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:
- Svitare il dado premi bicono (14) e l'ugello pilota (16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella "BRUCIATORI".
- Eseguita la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premibicono (14).

Regolazione del minimo (forno gas - Fig. 5)
La vite del minimo (36) va regolata, dopo aver tolto il cruscotto:

- 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 36, 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 alla tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
6- Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare la vite del minimo e ripetere il controllo.

SISTEMI DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

Valvola di sicurezza: una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota.
Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.

Termostato di sicurezza (solo forni) (Fig. 7.1)
Tutti i forni sono dotati di termostato di sicurezza a riarmo manuale posto nel cruscotto o dietro al cruscotto comandi. Quando il termostato di sicurezza si trova dietro il cruscotto, è raggiungibile togliendo griglie bruciatori e bacinella dal piano di lavoro o il cruscotto.
Nei forni a gas il termostato di sicurezza interrompe il flusso del gas in caso di anomalie gravi. In caso di intervento, avvisare l'assistenza.
Per il ripristino svitare l'eventuale dado "A1" e con l'ausilio di un cacciavite sottile premere energicamente il pulsante di riarmo.

MANUTENZIONE

Attenzione!
Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete sia gas che elettrica.
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 ".

Qualora si rendesse necessaria la pulizia dei bruciatori del piano di lavoro, procedere nel modo seguente:

- togliere le griglie, i coperchi e i corpi dei bruciatori;
- pulire le parti con acqua e detersivo ed un attrezzo appropriato. Risciacquare ed asciugare.
- nel rimontare le parti fare attenzione che le stesse vengano inserite nelle loro sedi in modo corretto.

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.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE
Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito

esclusivamente da personale qualificato. Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando e togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio) e gli altri pannelli interessati.

Rubinetto valvolato per fuochi gas (Fig. 2)
Allentare il raccordo della conduttura del gas e della termocoppia, allentare il raccordo di fissaggio del rubinetto sulla rampa e sostituire il pezzo.

Termocoppia
Svitare il dado di fissaggio della termocoppia sul rubinetto e quello sui bruciatori e sostituire il pezzo.

Rubinetto termostatato valvolato (forno a gas - Fig. 3)
Allentare i dadi delle condutture gas e della termocoppia, sfilare il bulbo del termostato dalle mollette di sostegno situate all'interno della camera di cottura e sostituire con il nuovo rubinetto.

Termocoppia forno
Togliere la suola, svitare il dado sul rubinetto e sul bruciatore e sostituire la termocoppia.

Sostituzione delle resistenze dei forni elettrici
Disattivare l'interruttore a monte dell'apparecchio in modo da scollegare l'apparecchio dalla rete. Nel forno FE le resistenze inferiori sono poste sotto la suola e quelle superiori sono fissate al cielo della camera di cottura. Nel forno FE1 la resistenza è fissata dietro al convogliatore sulla parete posteriore della camera di cottura. Per rimuovere le resistenze svitare le viti che le fissano e fare attenzione a non strappare i cavetti di collegamento. Con l'ausilio di un cacciavite scollegare i cavetti di collegamento e montare una resistenza nuova nella sequenza inversa.

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO

Avvertenze:
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Utilizzare solo per uso professionale.
- Non aprire la porta del forno quando la camera di cottura è calda
- Utilizzare pentole con dimensioni proporzionate al diametro e alla potenza del bruciatore scelto.

Accensione e spegnimento del bruciatore LIGHT POWER senza pilota (Fig. 2)
Ruotare la manopola fino alla posizione massimo. Con un fiammifero o altro mezzo adatto, accendere il bruciatore. Tenere premuto fintantoché la termocoppia si riscalda e mantiene la fiamma accesa.
Per lo spegnimento del bruciatore ruotare la manopola in senso orario.

La fiamma può essere regolata:
alla portata massima (fiamma grande)
alla portata minima (fiamma piccola)

Accensione e spegnimento del bruciatore con pilota (Fig. 8-9)
Ruotare la manopola fino alla posizione e con un fiammifero o altro mezzo adatto accendere la fiamma del bruciatore pilota. Tenere premuta la manopola fintantochè la termocoppia non si riscaldi e mantenga acceso il pilota. Portare la manopola alla posizione di massimo o di minimo per fare accendere la fiamma del bruciatore principale del fuoco corrispondente.
Per lo spegnimento del bruciatore principale ruotare la manopola verso destra fino alla posizione .
Per spegnere la fiamma pilota portare la manopola alla posizione (**O**).

Accensione e spegnimento del forno a gas senza fiamma pilota (Forno FG1) (Fig. 3)
Accensione: aprire la porta del forno, premere e ruotare la manopola e, tenendola premuta, avvicinare una fiamma alla suola del forno in posizione **M** o azionare l'accenditore piezoelettrico. Mantenere premuta la manopola per circa 20" dall'avvenuta accensione; questo per permettere che il dispositivo di sicurezza entri in funzione. Regolare quindi la gradazione termostatica più adeguata in base alla cottura.

Accensione e spegnimento del forno a gas con pilota (Forno FG e Tuttoforno T) (Fig. 5)
Accensione: aprire la porta del forno, premere e ruotare la manopola sulla posizione tenendola premuta, accendere il pilota con l'accenditore piezoelettrico o con un fiammifero.
Tale operazione va osservata tramite il foro ricavato sulla suola. Mantenere premuta la manopola per circa 20" dall'avvenuta accensione; questo per permettere che il dispositivo di sicurezza entri in funzione.
Regolare quindi la gradazione termostatica più adeguata in base alla cottura.

MESSA IN ESERCIZIO DEI FORNI ELETTRICI

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL FORNO ELETTRICO TIPO FE (Fig. 6)
Ruotando o a destra o a sinistra il selettore (23), scegliere il tipo di cottura, calore sopra e/o sotto.
In una di queste posizioni si accende la spia verde (25) = apparecchio in tensione.
Ruotando la manopola (24) sulla temperatura desiderata si inseriscono le resistenze, la spia (26) si accende e si spegne quando la temperatura selezionata viene raggiunta e le resistenze si spengono.
Per spegnere il forno ruotare il termostato in posizione

IT

(●) e il selettore in posizione (**O**).

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL FORNO ELETTRICO TIPO FE1 e FE2 (Fig. 7)
In questo tipo di forno il riscaldamento proviene dal retro della camera.
È però provvisto di un ventilatore che distribuisce in maniera omogenea il riscaldamento in tutta la camera del forno.
Ruotando la manopola (24) sulla temperatura desiderata si inserisce la resistenza, la spia (26) si accende e si spegne quando la temperatura selezionata viene raggiunta e la resistenza si spegne. Per spegnere il forno ruotare il termostato in posizione (**O**).
Al primo scatto della manopola si può avere solo il funzionamento della ventola per le funzioni di raffreddamento-scongelamento.

SPEGNIMENTO

Spegnimento in caso di guasto o cattivo funzionamento
In caso di guasto o cattivo funzionamento scollegare l'alimentazione del gas dell'apparecchio e l'alimentazione elettrica. Avvisare il servizio assistenza.

Comportamento in caso di prolungata interruzione di funzionamento.
Qualora non si utilizzasse l'apparecchio per un periodo prolungato pulire a fondo e chiudere l'alimentazione sia elettrica che gas.

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

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 adoperare 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 graffiature 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.

IT

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 96
Technical data 98
Specific instructions 103

EN

GAS COOKERS – SERIES 600 LIGHT POWER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (total h)	Type
G6F2B	2 burners	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 burners	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 burners	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 burners with open compartment	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 burners with open compartment	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 burners with open compartment	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 burners - 1 gas oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 burners - 1 electric oven 1/1GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 burners - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 burners - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

EN

GAS COOKERS - SERIES 600 ECO POWER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (total h)	Type
G6F2BPW	2 burners	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 burners	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 burners	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 burners with open cupboard	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 burners with open cupboard	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 burners with open cupboard	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 burners - 1 gas oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 burners - 1 electric oven 1/1GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 burners - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 burners - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 burners - 1 gas oven Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

GAS COOKERS - SERIES 700 ECO POWER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (total h)	Type
G7F2BPW	2 burners	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 burners	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 burners	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 burners with open compartment	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 burners with open compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 burners with open compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 burners - 1 gas oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4PW+FE	4 burners - 1 electric oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 burners with open compartment - 1 gas oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 burners with open compartment - 1 electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GAS COOKERS - SERIES S700

Model	Description	Dim.: (LxPxH) of work surface (h total)	Type
SG7F2B	2 burners	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 burners - water circulation in the recess	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 burners	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 burners - water circulation in the recess	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 burners - 1 gas oven 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 burners - 1 electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 burners - 1 electric oven 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 burners - 1 gas oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 burners - 1 electric oven 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 burners - 1 electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GAS COOKERS - SERIES S900

Model	Description	Dim.: (LxPxH) of work surface (h total)	Type
SG9F2MPS(P)	2 burners with open cupboard	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	4 burners with open cupboard - water circulation in the recess	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	6 burners with open cupboard	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 burners with open cupboard - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	4 burners with open cupboard	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	4 burners with open cupboard - water circulation in the recess	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	6 burners with a gas oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	6 burners with a gas oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	6 burners with an electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 burners with an electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 burners with an electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 burners with an electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 burners with a gas oven 2/1 GN and an oper cupboard	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 burners with a gas oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 burners with an electric oven 2/1 GN and an oper cupboard	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 burners with an electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 burners with an electric oven 2/1 GN and an oper cupboard	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 burners with an electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GAS COOKERS - SERIES LX900 TOP

Model	Description	Dim.: (LxPxH) of work surface (h total)	Type
LXG9F2PS(P)	2 burners	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 burners - water circulation in the recess	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 burners	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 burners - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GAS COOKERS – SERIES 600 LIGHT POWER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	LPG consumption G30/G31	Methane consumption G20	Methane consumption G25/G25.1	Methane consumption G27	Methane consumption G2.350	Methane consumption G150,1	Town gas consumption G110	Town gas consumption G120	Primary air for combustion	Preset voltage	H07RNF cable type	Burner R d90		Burner UR d120		Gas oven FG1		Electric oven FE1		Gas oven T		Electric oven TE	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6.20	0.49	0.66	0.76	0.8	0.91	1.15	1.60	1.42	13			1	2.8	1	3.4								
G6F2M	6.20	0.49	0.66	0.76	0.8	0.91	1.15	1.60	1.42	13			1	2.8	1	3.4								
G6F4B	12.40	0.98	1.31	1.53	1.6	1.82	2.3	3.20	2.84	25			2	2.8	2	3.4								
G6F4M	12.40	0.98	1.31	1.53	1.6	1.82	2.3	3.20	2.84	25			2	2.8	2	3.4								
G6F6B	18.60	1.47	1.97	2.29	2.4	2.73	3.45	4.80	4.27	38			3	2.8	3	3.4								
G6F6M	18.60	1.47	1.97	2.29	2.4	2.73	3.45	4.80	4.27	38			3	2.8	3	3.4								
G6F4+FG1	15.90	1.25	1.68	1.96	2.05	2.34	2.95	4.10	3.65	32			2	2.8	2	3.4	1	3.5						
G6F6+FG1	22.10	1.74	2.34	2.72	2.85	3.25	4.1	5.70	5.07	44			3	2.8	3	3.4	1	3.5						
G6F4+FE1	12.40	0.98	1.31	1.53	1.6	1.82	2.3	3.20	2.84	25	220-240 ~	3X1.5	2	2.8	2	3.4			1	3.0				
G6F6+FE1	18.60	1.47	1.97	2.29	2.4	2.73	3.45	4.80	4.27	38	220-240 ~	3X1.5	3	2.8	3	3.4			1	3.0				

GAS COOKERS - SERIES 600 ECO POWER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output G110	Rated output G120	Burner "R"		Burner "UR"		Burner "URL"		Gas oven rated output	Gas oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25.1	Consumption G25.3	Consumption G27	Consumption G2.350	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G150.1	Consumption G30 - G31	Primary air for combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm^2	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	Kg/h	m^3/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GAS COOKERS - SERIES 700 ECO POWER — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output G110	Rated output G120	Burner "R"		Burner "UR"		Burner "URL"		Gas oven rated output	Gas oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25.1	Consumption G25.3	Consumption G27	Consumption G2.350	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G150.1	Consumption G30 - G31	Primary air for combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GAS COOKERS - SERIES S700 — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output GAS	Rated output G110	Rated output G120	Burner "C"		Gas oven rated output	Electric oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25.1	Consumption G25.3	Consumption G27	Consumption G2.350	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G150.1	Consumption G30-G31	Primary air for combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GAS COOKERS - SERIES S900 / SERIES LX900 TOP — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output GAS	Rated output G110	Rated output G120	Burner "C"		Burner "D"		Gas oven rated output	Electric oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25.1	Consumption G25.3	Consumption G27	Consumption G2.350	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G150.1	Consumption G30-G31	Primary air for combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	100
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84

GAS COOKERS - SERIES S900 / SERIES LX900 TOP — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output GAS	Rated output G110	Rated output G120	Burner "D"		Gas oven rated output	Electric oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25.1	Consumption G25.3	Consumption G27	Consumption G2.350	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G150.1	Consumption G30-G31	Primary air for combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

The units are in conformity with the European regulations, directives and standards:

Reg. 1935/2004/CE	Regulations governing materials and items in contact with food products
Reg. 2016/426/UE	Regulation on appliances burning gaseous fuels
2014/35/UE	Low voltage
2014/30/UE	EMC (electromagnetic compatibility)
2011/65/UE	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2006/42/CE	Machine regulations and particular reference regulations
EN 203-1	General safety standard for GAS appliances for domestic and similar use.
EN 203-3	Standard governing materials and parts in contact with food and other health issues.
EN 203-2-1	Special standard for gas OPEN BURNER COOKERS, SOLID GAS TOPS for multiple cooking for public catering.
EN 203-2-2	Special standard for COOKERS AND SOLID TOPS WITH GAS OVEN for multiple cooking for public catering.
EN 203-2-9	Special standard for SOLID GAS TOPS, GRIDDLES for multiple cooking for public catering.
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-36	Safety of commercial electrical equipment for heavy duty stoves, ovens, hobs and cooktops
EN 60335-2-102	Special standard on the safety of gas appliances with electrical connections.
EN 62233	Methods for measuring electromagnetic fields in household and similar appliances regarding human exposure
EN 61000-3-2	Requirements for electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-2: Limits for harmonic current emissions…
EN 61000-3-3	Requirements for electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-3. Limitation of voltage fluctuations and flicker…
EN 55014-1	Requirements for electromagnetic compatibility - Part 1: Emissions
EN 55014-2	Requirements for electromagnetic compatibility - Part 2: Immunity

Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.

EN

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

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.

SPECIFIC INSTRUCTIONS

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

APPLIANCE DESCRIPTION

Robust steel frame, with 4 legs (adjustable in height).
18/10 chrome-nickel steel outer panelling.

GAS HOB

The heating capacity may be adjusted from the maximum to the minimum through a gas safety valve.
The appliance is also fitted with a thermoelectric ignition safety device (thermocouple). The grids are in enamelled cast iron. The burners are in brass, cast iron and aluminium.

OVEN

The cooking chamber is made in stainless steel.
The double-lined, heat insulated door has an insulated handle and hinge with balanced spring.
The cooking chamber is insulated with glass wool.

Gas version
The burners are made to withstand thermomechanical stress. The gas supply is controlled by a safety valve with thermostat. The main burner has a thermoelectric safety lighting device (thermocouple).
Oven temperature may be set anywhere between 160 °C and 300 °C by a thermostat.

FE Electric version
The resistances are placed in the roof (top heat) and floor (bottom heat).
The temperature may be regulated between 50° C and 270° C by a thermostat connected to a three-pole switch.
The top and bottom resistances may be switched on simultaneously or individually.

FE1 and FE2 Electric (fan) version
The motor is located at the back of the oven at the centre of the circular heating element.
The temperature may be regulated by a thermostat.
Warning lights indicate when the appliance is working and the power is switched on. The cooking chamber is in stainless steel. There is no flue-gas collector in the cooker with an electric oven.

ASSEMBLY

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.
The installation of the models with a side terminal board must be carried out while keeping the unit 15 cm from the back wall and 50 cm from the side walls. In models with a back terminal board or with back cable input, the installation must be carried out while keeping the unit 50 cm from the back wall and 50 cm from the side walls.

In any case the unit must be installed/fixed in order it is possible to replace the power supply cable after the unit is installed. The walls near the appliance (walls, decorations, kitchen cabinets, decorative finishes, etc.) must be made of non-flammable material.

Before connecting up the appliance to the gas supply, check on the data plate that the appliance is fitted for the type of gas available.
If not, consult paragraph "Running the appliance on other types of gas".

Legal and technical requisites
During assembly, the following legal and technical requisites should be adhered to:

- relevant national legislation;
- local building and fire safety regulations;
- industrial injury legislation;
- local Gas Board regulations;
- current CEI regulations;
- Fire brigade regulations

INSTALLATION

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorised by the local Gas Board in accordance with local and national legislation.
Before doing anything else, seek advice from your Gas Board.

Installation procedure
To level the appliance correctly, adjust the height of the four legs.

Gas connection
The 3/8" G, 1/2" G or 3/4" 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.

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.

EN

ELECTRICAL CONNECTION

Connect the unit to the mains, following the provided instructions (see Fig. 1):

1) Install, if not present, a disconnecting switch (A) close to the appliance with a thermal magnetic release and differential locking.
2) Open the doors (B), if present, and loosen the screws (C) to disassemble the control panel (D).
3) Connect the disconnecting switch (A) to the terminal board (H) as shown in the figure and in the electrical diagrams at the end of this manual. The chosen connection cable must have features similar to the H07RN-F type cable with an operating temperature of at least 80 °C and have a section suitable to the unit (see the TECHNICAL DATA table).
4) Pass the cable through the passage and tighten the cable stopper, connect the conductors in their corresponding position to the terminal board and attach them. The yellow-green ground conductor must be longer than the others so that, in the event that the cable stopper breaks, it disconnects itself after the voltage cables.
5) If the power supply cord is damaged, replace it with a special cable of H05RNF or H07RNF type: to prevent any risk, have the cord replaced by the manufacturer or their Technical Assistance or by a qualified person

Equipotential
The appliance must be connected to an equipotential system. The specified terminal is indicated by a label with the following symbol:

MODELS WITH WATER CIRCULATION IN THE RECESS

Models with water circulation in the recess require plumbing connections to the drainage system.

COMMISSIONING THE APPLIANCE

Before commissioning the appliance
Before commissioning the appliance, remove the protective wrapping. Thoroughly clean the work-surface and the outside of the appliance using lukewarm water and detergent.

Start-up
Before starting the appliance up, check 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").

Testing the power rating
Use the nozzles for the nominal capacity on the appliance. Capacity can be of two types:

- nominal, as given on the data plate;
- reduced.

These nozzles are shown in the Burner Table.
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 nominal capacity further, you may do so using a gas meter according to the so-called "volumetric method". It is normally enough, however, simply to check that the nozzles are functioning correctly.

Checking input pressure (Fig. 2)
Input pressure should be measured using a gauge (min. resolution 0.1 mbar). Remove screw (F) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, the screw should be retightened absolutely airtight (F).
IMPORTANT: The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

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

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

The powers of the burner, both nominal and reduced, calculated at the nominal pressure value, are obtained by referring to the Burner Table. The value of the heating power of the gas can be requested from the local gas company.

Check of operation
Check whether the type of nozzles being used corresponds to the type shown in the Burner Table.
Check whether the pressure reducer used 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 oven and gas rings pilot light
When correctly adjusted, the pilot light flame will completely surround the thermocouple; if it does, adjust by turning the gas and/or primary air adjusting screw.

Checking the primary air (FG, T S900)
The burners of the ovens solid top are fitted with a primary air regulator.
In the Burner Table, the adjustment measure given is H.

Checking the functions
- Start the appliance;
- Check the gas tubes for leaks;
- Check the burner flame, also at minimum.

Note for the installer
- Explain and demonstrate to the user how the machine works according to the instructions, and hand him this manual.
- Remind the user that any structural alterations to the room housing the appliance may affect the combustion air supply.

Running the appliance on other types of gas
When changing to another type of gas, e.g. from natural to LP, or to another gas group, nozzles must be used which are suitable for the burner as shown in the Burner Table.
The nozzles for the burners and pilot light 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".

Warning: with 25.3 gas (Netherlands) use the 8 kW "URL Ecopower" burners with flame spreader, code 31284300, and double-hole nozzles, code 403205NL – Ø 205 mm (Fig. 8).

GAS RINGS

Replacing the burner nozzles LGHT POWER (Fig. 2)
To replace the nozzle (1), remove the grid, the burner cap, the burner and the spill tray.
Replace the nozzle (1) (see Burner Table).
The burner has no pilot light.
The burner has no air control (it is with fixed air).

Replacement of the ECO POWER - S700-S900 burner nozzles (Fig- 8-9)
To replace the nozzle (C) remove the front panel by loosening the upper and lower screws. Before replacing the nozzle, in model with electric oven, make sure that the omnipolar switch placed before the appliance is disconnected. Replace the nozzle (C) (see Burner Table).

Checking the primary air only in the ECO POWER models - S700-S900 (Fig. 8, 9)
After replacing the nozzle, check the primary air.
To carry out the adjustment, disassemble the front panel by unscrewing the upper and lower screws.
Adjust the "H" measure, see (Fig. 8, 9), according to the technical data tables and reassemble the front panel by following the inverse procedure.

Checking the pilot flame only in the ECO POWER - S700-S900 models (Fig. 8, 9)
To gain access to the pilot flame, disassemble the front panel by unscrewing the upper and lower screws.
Before carrying out the adjustment in the models with the electric oven, verify that the omnipolar switch, placed upstream of the equipment, is switched off.
During the adjustment, the pilot flames must be on. Adjust the "A1" screw (fig. 8, 9) by using a hexagon screwdriver; the adjustment is correct when the pilot flame surrounds the "B" thermocouple (fig. 8, 9).
When using LPG, completely screw in the "A1" adjustment screw.
After finishing the adjustment operation, reassemble the front panel by following the inverse procedure.

Adjusting the low flame (Fig. 2)
Adjust the low flame screw as follows:

- when using LPG, tighten the minimum adjustment screw (2) all the way down;
- when using natural gas, turn on the appliance. Turn the knob to low and regulate the flow with screw (2) (clockwise = decrease in flow; counter-clockwise = increase in flow).

EN

FG1 SERIES GAS OVEN

Replacing the burner nozzle (gas oven type FG1 Fig. 3)
To gain access to the oven burner simply remove the bottom panel (inside the cooking chamber).
Remove the screw D and extract the burner by pulling it outwards while taking care not to damage the thermocouple fixed to the burner.
Use the special spanner to loosen injector C and replace it with the right one for the type of gas used. To fit the burner back on again, follow the same instructions in reverse order.

Adjusting the low flame (gas oven FG1 Fig. 3)
After having removed the control panel, adjust the low flame screw (N) as follows:

- when using LPG, the screw should be fully screwed down;
- if natural gas is used:

1 Find the knob of the corresponding cock.
2 Adjust the minimun flow by means of the screw N. The flow increases by loosening the screw and decreases by tightening it.
3 Adjust the minimum flow by means of the screw N. The flow increases by loosening the screw and decreases by tightening it.
4 Once the flame judged as suitable for a minimum setting has been obtained, check that it corresponds to the minimum flow indicated in Burner Table.
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.

FG SERIES GAS OVEN AND TUTTOFORNO T

Replacing the burner nozzle (gas oven FG - Fig. 4.0 and 4.1)
Remove the bottom guard "A" (**Fig. 4.0**). Loosen screw (2) fixing the primary air bushing and push the latter into the Venturi tube.
The nozzle is now perfectly accessible.
After replacing the nozzle according to the type of gas being used and the technical data, reassemble everything and adjust measure "H" (see table on burners).

Replacing the burner nozzle (Tuttoforno T - Fig. 4.2)
Remove the bottom panel inside the cooking chamber.
Unscrew and remove the primary air regulator (1), then replace the nozzle.
After replacing the nozzle according to the type of gas being used and the technical data, reassemble everything and adjust measure "H" (see table on burners).

Adjusting the pilot flame (gas oven T - Fig. 4.3)
Remove the bottom. Remove the bottom and use a 7 mm hexagonal spanner to adjust the pilot light.
When using LPG, the screw (11) must be tightened all the way down.

EN

Regulating the pilot light (gas oven FG - Fig. 4.4)
The pilot light has nozzles and fixed airflow. The only thing that has to be done is to change the nozzles according to the type of gas, proceeding as follows:

- Unscrew the biconical pressure nut (14) and the pilot nozzle (16).
- Replace the pilot nozzle with an appropriate one after checking the "BURNERS" table.
- After changing the pilot nozzle, screw down the biconical pressure nut (14).

Adjusting the low point control (gas oven - Fig. 5)
After having removed the contro panel, adjust the low flame screw (36):

- 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 minimun flow by means of the screw 36. 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 minimun flow screw and repeat the check.

APPLIANCE SAFETY SYSTEMS

Safety valve: a valve with a thermocouple stops the gas flow from reaching the main burner in the event that the pilot flame goes out.
To restore the operation, repeat the steps relevant to igniting the pilot device.

Safety thermostat (only ovens - Fig 7.1)
All the cookers have a manual reset safety thermostat positioned on the control panel or behind it. When the safety thermostat is behind the control panel, it can be reached by removing the burner grids and tray from the worktop or the control panel.
In gas cookers the safety thermostat blocks the gas flow if there are any serious anomalies. If it triggers, inform the service centre.
To reset it, unscrew nut "A1" and use a narrow screwdriver to press firmly on the reset button.

MAINTENANCE

Attention!
Before effecting any maintenance or repair operation, disconnect the appliance from the gas or electric power supply.

The following maintenance programme 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 functions of the appliance as described in paragraph "Checking the functions".

Whenever the gas ring burners need cleaning, proceed as follows:

- remove the grids, the burner caps and the burners.
- Clean the parts with detergent, water and a suitable utensil, rinse and dry.
- Make sure when reassembling the parts that they are slotted in correctly.

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

HOW TO REPLACE COMPONENTS (SPARE PARTS)

USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER.
All maintenance must be carried out by qualified personnel. The appliance should be serviced at least once a year, which is why we recommend signing our maintenance agreement.

To replace the following pieces, firstly remove the control knobs and the control panel (after having loosened the fixing screws) as well as any other necessary panel.

Cock with safety valve for open flame (Fig. 2)
Loosen the gas pipe and thermocouple fitting, loosen the

fitting which fixes the cock to the pipe and replace the piece.

Thermocouple (gas rings)
Loosen the nuts fixing the thermocouple to the valve and the burner and replace the piece.

Thermostat valve tap on the gas oven (Fig. 3)
Loosen the nuts of the gas ducts and of the thermocouple, remove the thermostat bulb from the supporting clips located inside the oven chamber and replace with the new cock.

Oven thermocouple
Remove the floor, unscrew the nut on the tap and the burner and replace the thermocouple.

Replacing the heating elements of electric ovens
Disconnect the switch upstream of the appliance so that the unit will be disconnected from the mains. In the FE oven, the lower heating elements are positioned under the bottom and the upper heating elements are positioned on the upper side of the cooking chamber. In the FE1 oven, the heating element is positioned behind the conveyor on the rear of the cooking chamber. To remove the heating elements, loosen the screws fixing them; pay attention to the connection leads. Use a screwdriver to disconnect the connection leads and mount a new heating element following the sequence in reverse.

USING THE APPLIANCE

START-UP

Warning:
- This appliance cannot be used by people (including children) with impaired skills or without experience and knowledge unless under the supervision of a person responsible for their safety who provides precise instructions about the use of the unit. Children must be supervised to make sure that they don't play with the unit. Only for professional use.
- Do not open the oven door if the cooking chamber is hot.
- Use pots suitable to the diameter and power of the burner.

Turning on and off the LIGHT POWER burner without pilot flame (Fig. 2)
Turn the knob to the maximum position. Use a match or other suitable means to turn on the burner.
For the version with ignition, press and rotate the knob and keep it pressed until it ignites automatically without using other flames.
Keep the knob pressed until the thermocouple heats up and is capable of keeping the flame alive.
To turn the burner off, turn the knob to the right.

The flame can be adjusted:

to the main flow (big flame)

to the shortest flow (small flame)

Turning on and off the burner with pilot flame (Fig. 8-9)
Turn the knob to position and light the pilot burner by using a match or other suitable means.
Keep the knob pressed till the thermocouple is heated and the pilot flame is lit.
Turn the knob to the maximum and minimum position in order to light the main burner of the corresponding ring.
To turn off the burner, turn the knob to the right until the position. To turn off the pilot flame, turn the knob to the "O" position.

Turning on and off the gas oven without pilot flame (FG1 Oven) (Fig. 3)
Turn-on: Open the oven door, press and turn the knob and, while keeping it pressed, use a flame to turn on the oven at position **M** or use the piezo ignitor.
Keep the knob pressed down for about 20" after ignition, so that the safety device activates. Now adjust the thermostat setting to the one most suitable for the chosen cooking method.

Turn-on and turn-off of gas oven with pilot flame (FG Oven and Tuttoforno T - Fig. 5)
Turn on: open the oven door, press and turn the knob to position and keep it pressed while lighting the pilot light with the piezoelectric lighter or a match.
This operation may be observed through the hole in the oven floor. Keep the knob pressed down for about 20" after ignition, so that the safety device activates.
Then adjust the thermostatic setting according to the cooking programme required.

OPERATING INSTRUCTIONS FOR ELECTRIC OVENS

TURNING ON AND OFF THE FE TYPE ELECTRIC OVEN (Fig. 6)
By turning the selector switch (23) to the left or the right, you can choose the type of cooking, heat above and/or below. In either of these positions the green light comes on (25 = live appliance).
By turning the selector switch (24) on desired position, resistances are switched on, the warning light (26) comes on and goes off when the selected temperature is reached and the resistances switch off.
To turn the oven off, turn the thermostat into position (●) and the selector into position (**O**).

TURNING ON AND OFF THE FE1 AND FE2 TYPE ELECTRIC OVEN (Fig. 7)
In this type of oven the heat comes from the rear of the chamber; it is, however, equipped with a fan which distributes the heat evenly throughout the oven chamber.
By turning the selector switch (24) on desired position, resistances are switched on, the warning light (26) comes on and goes off when the selected temperature is reached and the resistances switch off.
To turn off the oven, turn the thermostat to the off position (**O**).
The first position of the knob corresponds to the fan

EN

operation for cooling – defrosting.

TURNING THE APPLIANCE OFF

Turning the appliance off in the case of failure or malfunctioning.
In case of malfunctioning, disconnect the gas and electric power supplies from the appliance. Please call the Technical Support.

What to do if the appliance is not used for a long period.
When the appliance is not to be used for a long time, clean thoroughly and turn off both the gas and electric supply.

CARE OF THE MACHINE

ATTENTION!

- Before cleaning, turn the machine off and let it cool.
- For electrically powered machines, turn off the disconnecting switch to cut off the supply of electricity.

EN

Careful daily cleaning of the machine ensures perfect operation and long life. The steel surfaces are to be cleaned with liquid dishwashing detergent diluted in very hot water, using a soft cloth. For tougher dirt, use ethyl alcohol, acetone or another non-halogen solvent. **Do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric, muriatic, or sulphuric acid. The use of acid may compromise operation and safety of the machine.**

Do not use brushes or pads made of metal or alloys which may cause rust stains.
For the same reason, avoid contact with iron objects. Use caution with stainless steel pads and brushes which, although they do not contaminate the surfaces, may cause harmful scratches. If the dirt is stubborn, absolutely do not use sandpaper or grinding paper. We suggest using synthetic sponges instead, such as Scotch-Brite. Also, do not use products for cleaning silver. Beware of the fumes of hydrochloric sulphuric acid used, for example, to clean floors.
Do not aim jets of water at the machine, to avoid damaging it.

After cleaning, rinse thoroughly with clean water and dry carefully with a cloth.

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 110
Données techniques 112
Instructions spécifiques 117

FR

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 600 LIGHT POWER

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
G6F2B	2 feux	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 feux	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 feux	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 feux avec compartiment sans porte	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 feux avec compartiment sans porte	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 feux avec compartiment sans porte	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 feux - 1 four à gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 feux - 1 four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four à gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four électrique 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 600 ECO POWER

FR

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
G6F2BPW	2 feux	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 feux	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 feux	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 feux avec compartiment sans porte	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 feux avec compartiment sans porte	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 feux avec compartiment sans porte	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 feux - 1 four à gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 feux - 1 four électrique 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four à gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four électrique 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 feux - 1 four à gaz Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 700 ECO POWER

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
G7F2BPW	2 feux	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 feux	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 feux	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 feux avec compartiment sans porte	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 feux avec compartiment sans porte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 feux avec compartiment sans porte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 feux - 1 four à gaz 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 feux - 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	4 feux avec compartiment sans porte - 1 four à gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	4 feux avec compartiment sans porte - 1 four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
SG7F2B	2 feux	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 feux - circulation de l'eau dans la cuve située sous les brûleurs	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 feux	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 feux - circulation de l'eau dans la cuve située sous les brûleurs	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 feux avec 1 four à gaz 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 feux avec 1 four à gaz 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
SG9F2MPS(P)	2 feux avec compartiment sans porte	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 feux avec compartiment sans porte - circulation de l'eau dans la cuve	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 feux avec compartiment sans porte	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 feux avec compartiment sans porte - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 feux avec compartiment sans porte	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 feux avec compartiment sans porte - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 feux avec 1 four à gaz 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 feux avec 1 four à gaz 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 feux avec 1 four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 feux avec 1 armoire neutre - four à gaz 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 feux avec 1 armoire neutre - four à gaz 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 feux avec 1 armoire neutre - four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 feux avec 1 armoire neutre - four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 feux avec 1 armoire neutre - four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 feux avec 1 armoire neutre - four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
LXG9F2PS(P)	2 feux	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 feux - circulation de l'eau dans la cuve située sous les brûleurs	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 feux	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 feux - circulation de l'eau dans la cuve située sous les brûleurs	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 600 LIGHT POWER

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/G31	Consommation méthane G20	Consommation méthane G25/G25.1	Consommation méthane G27	Consommation méthane G2.350	Consommation méthane G150,1	Consommation gaz de ville G110	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour combustion	Tension prédéfinie	Câble type H07RNF sect.	Brûleur R d90		Brûleur UR d120		Four à gaz FG1		Four électrique FE1		Four à gaz T		Four électrique TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 600 ECO POWER

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale GAZ	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Brûleur "R"		Brûleur "UR"		Brûleur "URL"		Puissance nominale four à gaz	Puissance nominale four électrique	Tension d'alimentation	Câble d'alimentation type H07RNF	Consommation G20	Consommation G25	Consommation G25.1	Consommation G25.3	Consommation G27	Consommation G2.350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G150.1	Consommation G30-G31	Air primaire pour combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 700 ECO POWER

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale GAZ	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Brûleur "R"		Brûleur "UR"		Brûleur "URL"		Puissance nominale four à gaz	Puissance nominale four électrique	Tension d'alimentation	Câble d'alimentation type H07RNF	Consommation G20	Consommation G25	Consommation G25.1	Consommation G25.3	Consommation G27	Consommation G2.350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G150.1	Consommation G30-G31	Air primaire pour combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE S700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale GAZ	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Brûleur "C"		Puissance nominale four à gaz	Puissance nominale four électrique	Tension d'alimentation	Câble d'alimentation type H07RNF	Consommation G20	Consommation G25	Consommation G25.1	Consommation G25.3	Consommation G27	Consommation G2.350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G150.1	Consommation G30-G31	Air primaire pour combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900TOP — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale GAZ	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Brûleur "C"		Brûleur "D"		Puissance nominale four à gaz	Puissance nominale four électrique	Tension d'alimentation	Câble d'alimentation type H07RNF	Consommation G20	Consommation G25	Consommation G25.1	Consommation G25.3	Consommation G27	Consommation G2.350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G150.1	Consommation G30-G31	Air primaire pour combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	100
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900TOP — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale GAZ	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Brûleur "D"		Puissance nominale four à gaz	Puissance nominale four électrique	Tension d'alimentation	Câble d'alimentation type H07RNF	Consommation G20	Consommation G25	Consommation G25.1	Consommation G25.3	Consommation G27	Consommation G2.350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G150.1	Consommation G30-G31	Air primaire pour combustion
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Les appareils sont conformes aux directives européennes :

Règ. 1935/2004/CE	Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Reg. 2016/426/UE	Règlement appareils à Gaz
2014/35/UE	Basse tension
2014/30/UE	EMC (Compatibilité électromagnétique)
2011/65/UE	Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
2006/42/CE	Réglementations machines et normes particulières de référence
EN 203-1	Règles générales de sécurité des appareils à GAZ domestiques et similaires
EN 203-3	Règles sur les matériaux et parties en contact avec des aliments et autres aspects sanitaires
EN 203-2-1	Exigences particulières pour les FOURNEAUX FEUX VIFS, PLAQUES COUP DE FEU à gaz pour la cuisson multi-usage à usage collectif
EN 203-2-2	Exigences particulières pour les FOURNEAUX ET PLAQUES COUP DE FEU AVEC FOURS à gaz pour la cuisson multi-usage à usage collectif
EN 203-2-9	Exigences particulières pour les PLAQUES COUP DE FEU, GRILLADES à gaz pour la cuisson multi-usage à usage collectif
EN 60335-1	General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
EN 60335-2-36	Sécurité des appareils électriques tels que cuisinières, fours, fourneaux et plans de cuisson pour l'utilisation dans des collectivités.
EN 60335-2-102	Règles particulières de sécurité des appareils à gaz avec des raccordements électriques.
EN 62233	Méthodes de mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine
EN 61000-3-2	Norme de compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 3-2 : Limites - Limites pour les émissions de courant harmonique...
EN 61000-3-3	Norme de compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 3-3 : Limites - Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement...
EN 55014-1	Norme de compatibilité électromagnétique - Partie 1 : Émission
EN 55014-2	Norme de compatibilité électromagnétique - Partie 2 : Immunité

Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

FR

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

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.

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Châssis robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Revêtement externe en acier au nickel-chrome 18/10.

PLAQUE DE CUISSON À GAZ

Le robinet du gaz doté d'un dispositif de sécurité permet de régler le débit thermique du maximum au minimum.
Un dispositif de sécurité d'allumage thermoélectrique (thermocouple) fait également partie de l'installation.
Les grilles sont en fonte émaillée. Les brûleurs sont en laiton, fonte et aluminium.

FOUR

La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable. La porte à double paroi et isolation thermique est pourvue d'une poignée isolée et d'une charnière à ressort équilibré. L'isolation de la chambre de cuisson est en laine de verre.

Version à gaz
Les brûleurs sont en acier et résistants aux sollicitations thermiques et mécaniques. L'alimentation en gaz est assurée au moyen d'une vanne avec sécurité pourvue de thermostat. Le brûleur principal est pourvu d'une sécurité d'allumage thermoélectrique (thermocouple). Le réglage de la température du four, pouvant varier entre 160 et 300 °C, est obtenu au moyen d'un thermostat.

Version électrique FE
Les résistances sont situées sur la voûte (chaleur supérieure) et sous la sole (chaleur inférieure).
Le réglage de la température entre 50 °C et 270 °C s'effectue par l'intermédiaire d'un thermostat relié à un interrupteur tripolaire. Les résistances supérieures et inférieures peuvent être allumées en même temps ou séparément.

Version électrique FE1 et FE2
Le moteur se trouve à l'arrière du four, au milieu de la résistance circulaire. Le réglage de la température entre 50 °C et 270 °C s'effectue par l'intermédiaire d'un thermostat. Les voyants lumineux signalent que l'appareil fonctionne et qu'il est en tension. La chambre de cuisson est en acier inoxydable. La cuisinière avec four électrique ne possède pas de collecteur de fumées.

DISPOSITION

Emplacement de l'installation
Il est conseillé d'**installer** l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible au-dessous d'une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.
Effectuer l'installation des modèles avec bornier latéral à une distance de 15 cm de la paroi arrière et de 50 cm des parois latérales. Les modèles avec bornier arrière ou avec l'entrée du câble depuis l'arrière doivent être installés à une distance de 50 cm de la paroi arrière et de 50 cm des parois latérales.

Dans tous les cas, l'appareil doit être installé/fixé de façon à ce qu'il soit possible de remplacer le câble d'alimentation après l'installation de l'appareil.
Les murs à proximité de l'appareil (murs, décorations, armoires de cuisine, finitions décoratives, etc.) doivent être faits d'un matériau ininflammable.
Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque signalétique des caractéristiques de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe «Fonctionnement avec d'autres types de gaz».

Dispositions de loi, réglementations techniques et directives
En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes :

- les normes UNI CIG 8723
- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie
- les normes anti-accidents en vigueur
- les dispositions de la société de fourniture du gaz
- les dispositions CEI en vigueur
- les dispositions des pompiers

INSTALLATION

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

Procédures d'installation
Pour la mise à niveau correcte de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz
Le raccordement de l'embout de 3/8" G, 1/2" G ou 3/4"

FR

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 approprié.

Évacuation des produits de combustion
Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Nos appareils sont classés (voir tableau Données techniques) comme **appareils à gaz de type «A1»:**

- Non prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.
- Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans les hottes appropriées ou dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre 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 demandée, voir tableau données techniques.

FR

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Effectuer le branchement de l'appareil au secteur comme indiqué ci-dessous (voir Fig. 1) :

1) s'il n'est pas présent, installer un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec un déclencheur magnétothermique et un bloc différentiel ;
2) ouvrir les portes (B) si elles sont présentes et dévisser les vis (C) pour démonter le tableau de bord (D) ;
3) brancher l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (H) comme montré sur la figure et sur les schémas électriques au début du mode d'emploi. Le câble de branchement choisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F avec une température d'utilisation d'au moins 80 °C et il doit avoir une section adaptée à l'appareil (voir le tableau "DONNÉES TECHNIQUES") ;
4) passer le câble à travers le guide-câble et serrer le presse-câble, brancher les conducteurs dans la position correspondante du bornier et les fixer. Le conducteur de terre jaune-vert doit être plus long que les autres afin qu'en cas de rupture du presse-câble, il se déclenche après les câbles de la tension ;
5) si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par un câble spécial de type H05RNF ou H07RNF par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque

Equipotentiel
L'appareil doit être relié à un système équipotentiel.
Le bornier prévu est mis en évidence par une étiquette portant le symbole suivant :

MODÈLES AVEC CIRCULATION DE L'EAU SOUS LES BRÛLEURS

Pour les modèles avec circulation de l'eau sous les brûleurs, il est nécessaire de prévoir un raccordement à l'évacuation.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service
Avant la mise en service, il est conseillé de retirer le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement les surfaces de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détersif en utilisant un chiffon humidifié, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en marche
Avant la mise en marche, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la catégorie et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire, effectuer une conversion vers la catégorie de gaz requis (voir paragraphe «Fonctionnement avec d'autres types de gaz»).

Contrôle de la puissance
Les appareils doivent être utilisés avec les injecteurs prévus pour la puissance nominale indiquée.
La puissance peut être de deux types:

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

Pour ces injecteurs, se référer au tableau Brûleurs.
La pression d'alimentation en gaz doit se situer dans la fourchette indiquée dans le tableau des brûleurs.

En dehors des plages de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.
Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la «méthode volumétrique». Normalement, il suffit toutefois de veiller à ce que les injecteurs soient utilisés correctement.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig. 2)
La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (F) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (F).
IMPORTANT : Le contrôle de la pression doit être effectué une fois 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 par unité de temps. Cette valeur sera comparée à la valeur E calculée comme indiqué ci-après :

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

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 pour la distribution du gaz local.

Contrôle du fonctionnement
Contrôler si le type d'injecteurs utilisés correspond à celui prévu par le tableau brûleurs. Contrôler que le réducteur de pression utilisé ait un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés.
Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz soient adéquats.

Contrôle de la flamme pilote d'allumage four et feux
Pour un réglage correct, la flamme pilote doit entourer complètement le thermocouple; dans le cas contraire, régler la vis de réglage gaz et/ou l'air primaire.

Contrôle de l'air primaire (FG, T S900)
Les brûleurs des fours ainsi que la plaque coup-de-feu sont dotés d'un réglage de l'air primaire.
La mesure H de réglage est indiquée sur le tableau Brûleurs.

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

Recommandations pour l'opérateur
- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire 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 gaz naturel au gaz liquide, il est nécessaire d'utiliser des injecteurs adéquats pour le brûleur selon le tableau brûleurs. Les injecteurs des brûleurs pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil.
Après avoir terminé la transformation ou l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe «Contrôle des fonctions»).

FEUX À GAZ

Remplacement des injecteurs du brûleur LIGHT POWER (Fig. 2)
Pour remplacer l'injecteur (1), enlever la grille, le couvercle du brûleur, le corps du brûleur et la cuvette du plan. Remplacer l'injecteur (1) (tableau brûleurs).
Le brûleur n'a pas de flamme pilote.
Le brûleur n'a pas de réglage de l'air (il est à air fixe).

Remplacement des injecteurs du brûleur ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Pour remplacer l'injecteur (C), enlever la planche de bord en devissant les vis supérieures et inférieures. Avant d'effectuer le remplacement, dans les modèles avec four éléctrique, vérifier que l'interrupteur omnipolaire en amont de l'appareil est désactivé.
Enfin remplacer l'injecteur (C) (voir tableau brûleurs).

Réglage air primaire pour les modèles ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Une fois la buse remplacée, effectuer le contrôle de l'air primaire.
Pour accéder au réglage, démonter la planche de bord en dévissant les vis supérieures et inférieures.
Régler la mesure «H» voir (Fig. 8, 9) conformément aux tableaux des données techniques et remonter la planche de bord en effectuant l'opération inverse.

Réglage de la flamme pilote pour les modèles ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Pour accéder à la flamme pilote , désassembler la planche de bord en dévissant les vis supérieures et inférieures.
Avant d'effectuer le réglage, dans les modèles avec four électrique, vérifier que l'interrupteur omnipolaire positionné en amont de l'appareil, est désactivé.
Le réglage doit être effectué lorsque les flammes pilote sont allumées. À l'aide d'une clé hexagonale, agir sur la vis de réglage «A» (Fig. 8, 9), le réglage est correct lorsque la flamme pilote enveloppe le thermocouple «B» (Fig. 8, 9).
En cas de fonctionnement au GPL, la vis de réglage «A» doit être complètement vissée.
Après avoir terminé l'opération de réglage, remonter la planche de bord en effectuant l'opération inverse.

Réglage du ralenti (Fig. 2)
La vis du ralenti doit être réglée comme suit:
- En cas de fonctionnement au GPL, elle doit être vissée (2) à fond.
- En cas de fonctionnement au méthane, mettre l'appareil en fonction. Tourner la manette en position de ralenti et avec la vis (2), régler le passage du gaz (en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre = réduction du débit ; dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre = augmentation du débit).

FOUR À GAZ SÉRIE FG1

Changement de l'injecteur du brûleur (four à gaz type FG1 - Fig. 3)
Pour accéder au brûleur du four, enlever la sole (se trouvant dans la chambre de cuisson). Enlever la vis D puis enlever le brûleur en le tirant vers l'avant et en faisant attention à ne pas abîmer le thermocouple fixé au brûleur. Avec la clé spéciale, dévisser l'injecteur C et le remplacer par celui prévu pour le type de gaz installé. Pour remonter le brûleur, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

Réglage du ralenti (four à gaz Fig. 3)
Après avoir enlevé le tableau des commandes, la vis du minimum (N) doit être réglée comme suit:
- en cas de fonctionnement au GPL elle doit être vissée à

FR

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 N 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 au minimum, vérifier si elle correspond à la valeur du débit du minimum indiquée dans le tableau brûleurs;
5 Se la puissance est inferieure 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.

FOUR À GAZ SÉRIE FG ET TUTTOFORNO T

Remplacement de l'injecteurs du brûleur (four à gaz type FG - Fig. 4.0 et Fig. 4.1)
Enlever la protection « A » inférieure (Fig.4.0). Dévisser la vis (2) de fixation de la douille de l'air primaire et pousser la douille dans le venturi. L'injecteur est alors facilement accessible. Après avoir remplacé l'injecteur en fonction du type de gaz et des données techniques, remonter le tout et régler la mesure "H" de l'air primaire (voir tableau brûleurs).

FR

Remplacement de l'injecteurs du brûleur (Tuttoforno T - Fig. 4.2)
Retirer le fond situé à l'intérieur de la chambre de cuisson. Dévisser et enlever le régulateur de l'air primaire 1, puis remplacer l'injecteur. Après avoir remplacé l'injecteur en fonction du type de gaz et des données techniques, remonter le tout et régler la mesure "H" de l'air primaire (voir tableau brûleurs).

Réglage de la flamme pilote d'allumage (four à gaz T - Fig. 4.3)
Enlever le fond. régler la flamme pilote à l'aide d'une clé hexagonale de 7 mm.
En cas de fonctionnement au GPL doit être vissée la vis (11) à fond.

Réglage de la flamme pilote (four FG - Fig. 4.4)
La flamme pilote est à buses et à air fixe. La seule opération demandée est de remplacer les buses en fonction du type de gaz de la façon suivante :
- Dévisser l'écrou presse-bicône (14) et la buse pilote (16).
- Remplacer la buse pilote par celle appropriée en consultant le tableau « BRÛLEURS ».
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicône (14).

Réglage du ralenti (four à gaz - Fig. 5)
Après avoir enlevé le tableau des commandes, la vis du minimum (36) doit être réglée :
- 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 N 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 corresponde bien au débit du minimum indiqué au tableau brûleurs.
5- Se la puissance est inferieure 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.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Vanne de sécurité : une vanne avec un thermocouple permet d'interrompre le débit du gaz au brûleur principal en cas d'extinction de la flamme pilote. Pour rétablir le fonctionnement, il est nécessaire de répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

Thermostat de sécurité (seulement pour les fours - Fig. 7.1)
Tous les fours sont équipés d'un thermostat de sécurité à redémarrage manuel positionné dans ou derrière le tableau de bord. Lorsque le thermostat de sécurité est situé derrière le tableau de bord, il est accessible en enlevant les grilles des brûleurs et la cuve du plan de travail ou le tableau de bord.
Dans les fours à gaz, le thermostat de sécurité interrompt le flux du gaz en cas d'anomalies graves. En cas d'activation du thermostat, contacter l'assistance.
Pour rétablir le thermostat, dévisser l'écrou éventuel « A » et au moyen d'un tournevis, appuyer énergiquement sur la touche de redémarrage.

ENTRETIEN

Attention!
Avant d'effectuer toutes opérations de maintenance ou de dépannage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation du gaz et couper le courant.
Effectuer les opérations d'entretien 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».

Si un nettoyage des brûleurs des feux s'avère nécessaire, procéder comme suit:
- Retirer les grilles, les couvercles et les corps des brûleurs.
- Nettoyer les divers éléments avec de l'eau, du détergent

et un instrument approprié, rincer et sécher.
- Vérifier que les divers éléments ont été correctement remis en place.

ATTENTION
Après avoir remplacé des éléments faisant partie de l'alimentation du gaz, il faut vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

REMPLACEMENT DES PIÈCES (PIÈCES DE RECHANGE)

N'utiliser que de pièces de rechange originales fournies par le fabricant.
Chaque opération d'entretien ne devra être effectuée que par du personnel qualifié. Soumettre l'appareil à des contrôles au moins une fois par an ; à ce propos, il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.

Pour remplacer les pièces suivantes enlever tout d'abord les manettes de commande et retirer le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation).

Robinet avec thermocouple pour feux vifs (Fig. 2)
Desserrer le raccord de la conduite du gaz et du thermocouple. Desserrer le raccord de fixation du robinet sur la rampe et remplacer la pièce.

Thermocouple (pour feux vifs)
Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple sur le robinet et celui sur les brûleurs et remplacer la pièce.

Robinet thermostatique à vanne du four à gaz (Fig. 3)
Desserrer les écrous des conduites du gaz et du thermocouple, dégager le bulbe du thermostat des pinces situées à l'intérieur de la chambre de cuisson et le remplacer par le nouveau robinet.

Thermocouple four
Retirer la sole, dévisser l'écrou du robinet et du brûleur et remplacer le thermocouple.

Remplacement des résistances des fours électriques
Désactiver l'interrupteur en amont de l'appareil de façon à débrancher l'appareil du secteur. Dans le four FE, les résistances inférieures sont positionnées sous la sole et les résistances supérieures sont fixées au ciel de la chambre de cuisson.
Dans le four FE1, la résistance est fixée derrière la rainure d'acheminement des graisses sur la paroi arrière de la chambre de cuisson. Pour enlever les résistances, dévisser les vis de fixation en veillant à ne pas endommager les câbles de raccordement.
À l'aide d'un tournevis, débrancher les câbles de raccordement et monter une nouvelle résistance dans la séquence contraire.

NOTICE D'EMPLOI

MISE EN MARCHE

Avertissements :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités psychiques ou motrices sont réduites ou qui n'ont ni expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. A utiliser uniquement pour un usage professionnel.
- Ne pas ouvrir la porte du four lorsque la chambre de cuisson est chaude.
- Utiliser des casseroles ayant des dimensions proportionnées au diamètre et à la puissance du brûleur choisi.

Allumage et extinction du brûleur LIGHT POWER sans flamme pilote (Fig. 2)
Tourner la manette jusqu'à atteindre la position maximale. Avec une allumette ou un autre moyen, allumer le brûleur. Pour la version avec allumage, presser et tourner la poignée et continuer à appuyer dessus jusqu'à ce qu'elle s'allume automatiquement sans l'aide de flammes externes.
Garder la manette enfoncée jusqu'à ce que le thermocouple se réchauffe et que la flamme reste allumée. Pour éteindre le brûleur, tourner la manette vers la droite.

La flamme peut être réglée :

au débit maximum (grande flamme)
au débit minimum (petite flamme)

Allumage et extinction du brûleur avec la flamme pilote (Fig. 8 - 9)
Tourner la poignée jusqu'à la position et allumer la flamme pilote du brûleur avec une allumette ou un autre moyen adapté. Appuyer sur la poignée jusqu'à ce que le thermocouple se réchauffe et qu'il maintienne la flamme pilote allumée.
Mettre la poignée dans la position maximum ou minimum afin que la flamme du brûleur principal du feu correspondant s'allume. Pour éteindre le brûleur principal, tourner la poignée vers la droite jusqu'à la position .
Pour éteindre la flamme pilote , mettre la poignée sur la position «O».

Marche et arrêt du four à gaz sans flamme pilote (Four FG1) (Fig. 3)
Pour l'allumer: Ouvrir la porte du four, appuyer sur la manette et la tourner en la maintenant enfoncée, approcher une flamme de la sole du four en position **M** ou actionner l'allumeur piezoélectrique. Maintenir pressé le bouton pendant environ 20-30" après que l'allumage se soit produit afin de permettre au système de sécurité de se déclencher. Régler ensuite la régulation thermostatique la plus adéquate suivant la cuisson.

Marche et arrêt du four à gaz avec flamme pilote (Four FG - Tuttoforno T - Fig. 5)
Mise en marche : ouvrir la porte du four, appuyer sur la poignée et la mettre dans la position puis, en continuant à appuyer, allumer la flamme pilote avec l'allumeur piézoélectrique ou avec une allumette.

FR

Cette opération peut être observée par le trou situé sur la sole. Maintenir pressé le bouton pendant environ 20" après que l'allumage se soit produit afin de permettre au système de sécurité de se déclencher. Déterminer ensuite le degré thermostatique le plus adapté à la cuisson.

MISE EN ROUTE DES FOURS ÉLECTRIQUES

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR ÉLECTRIQUE TYPE FE (Fig. 6)

Choisir le type de cuisson, chaleur dessus et/ou dessous, en tournant le sélecteur (23) à droite ou à gauche. Le voyant vert (25 = appareil en tension) s'allume dans une de ces positions.

En tournant le sélecteur (24) sur la position désirée, les résistances entrent en fonction, le voyant (26) s'allume à résistances insérées et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte et que les résistances s'éteignent.

Pour éteindre le four, tourner le thermostat en position (●) et le sélecteur en position (**O**).

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR ÉLECTRIQUE TYPE FE1 ET FE2 (Fig. 7)

Sur ce type de four, le chauffage provient de l'arrière de la chambre de cuisson.

Il est équipé d'un ventilateur qui distribue de manière homogène le chauffage dans toute la chambre de cuisson.

En tournant le sélecteur (24) sur la position désirée, le résistance entre en fonction, le voyant (26) s'allume à résistance insérée et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte et que la résistance s'éteigne.

Pour éteindre le four, tourner le thermostat en position d'arrêt (**O**). Au premier déclic de la manette, on n'aura que le fonctionnement du ventilateur pour les fonctions de refroidissement-décongélation.

ARRÊT

Extinction en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, couper l'alimentation du gaz à l'appareil ainsi que le courant. Informer le service d'assistance.

Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant une période de temps prolongée fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz à l'extérieur de l'appareil.

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- Avant le nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, agir sur l'interrupteur de sectionnement pour désactiver l'alimentation électrique.

Le scrupuleux nettoyage quotidien de l'appareil en garantit le parfait fonctionnement et la longue durée.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec un liquide pour vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et un chiffon doux ; en cas de saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, l'acétone ou autre solvant non halogéné ; **n'utiliser ni détergents en poudre abrasifs, ni substances corrosives comme 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 paille de fer ou de disques abrasifs réalisés avec d'autres métaux ou alliages qui pourraient tacher de rouille par contamination. Pour le même motif, éviter le contact avec des objets en fer. Attention à la paille de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, bien que ne contaminant pas les surfaces, peuvent nuisiblement les rayer.

Si la saleté est importante, n'utiliser en aucun cas du papier de verre ou émerisé ; il est par contre recommandé d'utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).

Exclure également l'usage de substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des sols.

Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil afin de ne pas l'endommager.

Après le nettoyage, rincer soigneusement avec de l'eau propre et essuyer avec soin à l'aide d'un chiffon.

FR

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 125
Technische Daten 127
Besondere Anleitungen 132

DE

GASHERDE - SERIE 600 LIGHT POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G6F2B	2 offene Kochstellen	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 offene Kochstellen	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 offene Kochstellen	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASHERDE - SERIE 600 ECO POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G6F2BPW	2 offene Kochstellen	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 offene Kochstellen	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 offene Kochstellen	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfen 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

GASHERDE - SERIE 700 ECO POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G7F2BPW	2 offene Kochstellen	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 offene Kochstellen	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 offene Kochstellen	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau - 1 Gasbackofen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau - 1 elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASHERDE - SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
SG7F2B	2 Kochstellen	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 Kochstellen - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 Kochstellen	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 Kochstellen - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 Kochstellen - Gasbackofen 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 Kochstellen - Gasbackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 Kochstellen - elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 Kochstellen - elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 Kochstellen - elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 Kochstellen - elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GASHERDE - SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
SG9F2MPS(P)	2 Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 Kochstellen mit offenem Unterbau - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 Kochstellen mit offenem Unterbau - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 Kochstellen mit offenem Unterbau - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 Kochstellen mit Gasbackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 Kochstellen mit Gasbackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 Kochstellen mit Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 Kochstellen mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 Kochstellen mit Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 Kochstellen mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 Kochstellen mit unbeheizter Schrank mit Gasbackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 Kochstellen mit offenem Unterbau mit Gasbackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 Kochstellen mit offenem Unterbau mit Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 Kochstellen mit offenem Unterbau mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 Kochstellen mit offenem Unterbau mit Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 Kochstellen mit offenem Unterbau mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GASHERDE - SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
LXG9F2PS(P)	2 Kochstellen	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 Kochstellen - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 Kochstellen	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 Kochstellen - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GASHERDE - SERIE 600 LIGHT POWER

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggasverbrauch G30/G31	Methangasverbrauch G20	Methangasverbrauch G25/G25.1	Methangasverbrauch G27	Methangasverbrauch G2.350	Methangasverbrauch G150,1	Stadtgasverbrauch G110	Stadtgasverbrauch G120	Primäre Verbrennungsluft	Voreingestellte spannung	Kabel Typ H07RNF Querschn.	Brenner R d90		Brenner UR d120		Gasbackofen FG1		Elektrobackofen FE1		Gasbackofen T		Elektrobackofen TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

GASHERDE - SERIE 600 ECO POWER

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25.1	Verbrauch G25.3	Verbrauch G27	Verbrauch G2.350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G150.1	Verbrauch G30-G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GASHERDE - SERIE 700 ECO POWER — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25.1	Verbrauch G25.3	Verbrauch G27	Verbrauch G2.350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G150.1	Verbrauch G30-G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GASHERDE - SERIE S700 — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Brenner "C"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25.1	Verbrauch G25.3	Verbrauch G27	Verbrauch G2.350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G150.1	Verbrauch G30-G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GASHERDE - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Brenner "C"		Brenner "D"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25.1	Verbrauch G25.3	Verbrauch G27	Verbrauch G2.350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G150.1	Verbrauch G30-G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	100
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84

GASHERDE - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennleistung G110	Nennleistung G120	Brenner "D"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25.1	Verbrauch G25.3	Verbrauch G27	Verbrauch G2.350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G150.1	Verbrauch G30-G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Die Geräte sind mit folgenden europäischen Vorschriften, Richtlinien und Normen konform:

Reg. 1935/2004/CE	Verordnung für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, in Berührung mit Lebensmittelprodukten zu kommen
Reg. 2016/426/UE	Verordnung für Gasgeräte
2014/35/UE	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/UE	EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
2011/65/UE	Gebrauchseinschränkung von gefährlichen Substanzen auf elektrischen und elektronischen Geräten
2006/42/CE	Maschinenrichtlinie sowie besondere Bezugsnormen
EN 203-1	Allgemeine Vorschrift zur Sicherheit von gasbetriebenen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 203-3	Vorschrift für Materialien und Bauteile in Kontakt mit Lebensmitteln und sonstige hygienische Aspekte
EN 203-2-1	Besondere Vorschrift für gasbetriebene Mehrzweck-HERDE MIT OFFENER FLAMME und GLÜHPLATTENHERDE für den gewerblichen Gebrauch
EN 203-2-2	Besondere Vorschrift für gasbetriebene Mehrzweck-HERDE UND GLÜHPLATTENHERDE mit BACKÖFEN für den gewerblichen Gebrauch
EN 203-2-9	Besondere Vorschrift für gasbetriebene Mehrzweck-GLÜHPLATTENHERDE und FRY-TOP für den gewerblichen Gebrauch Verordnung
EN 60335-1	Allgemeine Sicherheitsvorschrift für Elektrogeräte zum Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 60335-2-36	Sicherheit der Elektrogeräte für Gemeinschaftseinrichtungen, wie Herde, Öfen, Kochstellen und Kochfelder
EN 60335-2-102	Besondere Vorschrift zur Sicherheit gasbetriebener Geräte mit elektrischen Anschlüssen
EN 62233	Messmethoden für die elektromagnetischen Felder und ähnliche Geräte im Hinblick auf die Exposition des Menschen
EN 61000-3-2	Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMC) – Teil 3-2. Grenzwerte für Oberschwingungsströme…
EN 61000-3-3	Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMC) - Teil 3-3. Grenzwerte von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker...
EN 55014-1	Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit - Teil 1: Emission
EN 55014-2	Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit - Teil 2: Immunität

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Gerätevorderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

DE

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.

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.

BESONDERE ANLEITUNGEN

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

Das robuste Rahmengestell aus veraluminiertem bzw. lackiertem Stahl ist mit 4 höhenverstellbaren Füssen versehen. Die Aussenverkleidung ist ganz aus Chromnickelstahl 18/10.

GASKOCHPLATTE

Eine vollzündgesicherte Gasarmatur ermöglicht das Einstellen der Wärmebelastung von Gross-bis zur Kleinstellung. Zur Ausrüstung gehört auch eine thermoelektrische Zündsicherung (Thermoelement). Jede einzelne Kochstelle ist mit einer piezoelektrischen Zündung versehen. Die Roste sind aus emailliertem Gusseisen.
Die Brenner bestehen aus Messing, Gusseisen und Aluminium.

DE

BACKOFEN

Der Garraum sowie die zur Reinigung herausnehmbaren Einschubführungen sind aus Edelstahl. Die wärmeisolierte doppelwandige Backofentür hat einen isolierten Türgriff und ist durch ein Federgelenk ausbalanciert. Die Isolierung des Garraumes und der Backofentür erfolgt mittels Glaswolle.

Gasbeheizte Ausführung
Der röhrenförmige Backofenbrenner aus Stahl ist gegen mechanische und thermische Beanspruchungen Widerstandsfähig. Die Gaszufuhr erfolgt durch eine vollzündgesicherte Gasarmatur mit Temperaturregler. Der Hauptbrenner ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung (Thermoelement) ausgestattet. Die Einstellung der Temperatur im Backofen im Bereich von 160°C bis 300°C erfolgt durch einen Temperaturregler.

Elektrische Ausführung FE
Die Heizkörper befinden sich in der Garraumdecke (Oberhitze) und unter der Bodenplatte (Unterhitze). Die Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 270°C erfolgt durch einen Temperaturregler in Verbindung mit einem dreipoligen Wahlschalter. Ober- und Unterhitze sind separat, einzeln oder gleichzeitig zu betreiben (Grill und Umluft).

Elektrische Ausführung FE1 und FE2 (Heissluft)
Der Motor befindet sich an der Rückseite des Backofens in der Mitte des runden Widerstands. Die Temperatureinstellung im Bereich erfolgt durch einen Temperaturregler in Verbindung mit einem zweipoligen Wahlschalter.
Signallampen ermöglichen das Anzeigen des Betriebszustandes wenn das Gerät unter Spannung steht. Der Backofenboden ist aus emailliertem Stahl. Beim Herd mit elektrischen Backofen entfällt die Abgasführung.

AUFSTELLUNG

Aufstellungsort
Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum **aufgestellt** werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube (siehe DVGW-Arbeitsblatt G634).
Das Gerät kann freistehend oder mit nebenstehenden Geräten aufgestellt werden.
Die Installation der Modelle mit seitlicher Klemmleiste muss im Abstand von 15 cm zur hinteren Wand und von 50 cm zu den seitlichen Wänden erfolgen. Bei den Modellen mit rückseitiger Klemmleiste oder mit Kabeleingang über die Rückseite muss die Installation im Abstand von 50 cm zur hinteren Wand und von 50 cm zu den seitlichen Wänden erfolgen.

Das Gerät muss in jedem Fall so installiert/befestigt werden, dass das Versorgungskabel gegebenenfalls auch nach Installation des Geräts ausgewechselt werden kann.
Die an das Gerät anliegenden Wände (Mauern, Dekorationen, Küchenmöbel, dekorative Finishs, etc.) müssen aus feuerfestem Material angefertigt werden.
Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem technischen Typenschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Typenschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt „Umstellung und Anpassung“.

Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien
Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallationen“;
- TRF „Vorschriften zu beachten:
- Einschlägige Rechtsverordnungen;
- Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen Technische Regeln für Flüssiggas“;
- DVGW-Arbeitsblatt G634„Installation von Grossküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“;
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;

- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU);
- Einschlägige VDE-Bestimmungen.

INSTALLATION

Die Montage, die Installation und die Wartung dürfen nur durch ein beim Gasversorgungsunternehmen eingetragenes Installationsunternehmen entsprechend den geltenden Normen ausgeführt werden. Vorab ist die Stellungnahme des GVU's sowie des EVU's einzuholen.

Installationsarbeiten
Eine ebene Ausrichtung ist durch die höhenverstellbaren Füsse möglich.

Gasanschluss
Die Verbindung des Gasanschlußstutzens von 3/8" G oder 1/2" G oder 3/4" G am Gerät kann fest oder lösbar erfolgen unter Zwischenschaltung einer DVGW-anerkannten Gasanschlußarmatur. Kommen Schlauchleitungen zur Anwendung, so müssen diese aus nichtrostenden Stählen nach DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 bestehen. Nach Fertigstellung des Gasanschlußes ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Lecksuchspray vorzunehmen.

Rauchabzug
Die Geräte müssen in für den Abzug der durch die Verbrennung entstehenden Produkte geeigneten Räumen und unter Beachtung der Installationsvorschriften aufgestellt werden.
Unsere Geräte werden wie folgt definiert (siehe Tabelle Technische Daten) **Gasgeräte des Typs „A1":**

- Die nicht für den Anschluß an einen Abzugskanal für die Verbrennungsprodukte vorgesehen sind.
- Solche Geräte lassen die Abgase in spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen ab, die mit einem sicher wirkenden Kamin verbunden sind oder direkt nach außen führen.
- Falls diese fehlen, kann ein direkt nach außen gehender Luftabsauger verwendet werden, der den erforderlichen Mindestdurchsatz bietet, siehe Tabelle Technische Daten.

ELEKTROANSCHLUSS

Führen Sie den Anschluss des Gerätes an das Stromnetz in der beschriebenen Art und Weise durch (Abb. 1):

1) Installieren Sie, falls nicht vorhanden, einen Trennschalter (A) mit Überstromauslöser und FI-Schalter in der Nähe des Gerätes.
2) Öffnen Sie die Türen (B), sofern vorhanden, lösen Sie die Schrauben (C) und nehmen Sie die Bedienblende (D) ab.
3) Schließen Sie den Trennschalter (A) an das Klemmbrett (H) an, wie in der Abbildung und den Schaltplänen am Anfang des Handbuchs gezeigt. Die Mindestmerkmale des gewählten Anschlusskabels müssen dem Typ H07RN-F entsprechen, bei einer Betriebstemperatur von mindestens 80 °C und einem für das Gerät geeigneten Kabelquerschnitt (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
4) Führen Sie das Kabel durch den Kabelkanal und schließen Sie den Kabelhalter, schließen Sie die Leiter in den entsprechenden Position auf dem Klemmbrett an und befestigen Sie sie. Der gelb-grüne Erdleiter muss länger sein als die anderen, so dass er sich bei einem Bruch des Kabelhalters erst nach den spannungsführenden Kabeln löst.
5) Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation mit einem Spezialkabel vom Typ H05RNF oder H07RNF ersetzt werden, um Gefahren gleich welcher Art zu vermeiden.

Potentialausgleich
Das Gerät ist in einem Potentialausgleichsystem einzubeziehen. Die vorgesehene Klemme ist mit einem Etikett mit diesem Symbol gekennzeichnet:

MODELLE MIT WASSERZIKURLATION IN DER WANNE MIT WULSTRAND

Für die Modelle mit Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand erweist sich der Anschluss an das Abflussnetz als notwendig.

DE

BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vorbereitung und Inbetriebnahme
Vor der Inbetriebnahme sind alle vorhandenen Schutzfolien zu entfernen. Ferner ist die Griddle- bzw. Grillplatte mit einem in lauwarmes Wasser und Reinigungsmittel getauchten Lappen sorgfältig zu reinigen, anschliessend mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Inbetriebnahme
Vor der Inbetriebnahme ist zu prüfen, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmt. Falls nicht, ist zunächst eine Umstellung auf die vorhandene Gasfamilie oder Anpassung an die vorhandene Gasgruppe (siehe Abschnitt „Umstellung und Anpassung") vorzunehmen.

Überprüfung der Wärmebelastung
Die Geräte sind mit den Düsen für die Nennwärmebelastung zu betreiben; eine zusätzliche Voreinstellmöglichkeit für die Nennwärmebelastung ist nicht vorhanden.
Die Wärmebelastung kann sein:

- Die Nennwärmebelastung, die auf dem Geräteschild angegeben ist;
- reduziert.

Für besagte Düsen siehe Brenner-Tabelle.
Der Gasversorgungsdruck muss sich innerhalb der Werte befinden, die ebenfalls in der Brennertabelle angeführt sind.

Ausserhalb der vorgenannten Druckbereiche darf keine Inbetriebnahme der Geräte erfolgen. Wird eine zusätzliche Kontrolle der Nennwärmebelastung gewünscht, so

kann diese über einen Gaszähler durch die sogenannte „volumetrische Methode“ erfolgen. In der Regel reicht zur Kontrolle eine Überprüfung des richtigen Düseneinsatzes.

Prüfen des Anschlussdruckes (Abb. 2)
Der Anschlussdruck ist mit einem Flüssigkeits-Druckmessgerät (Auflösung mind. 0,1 mbar) zu messen.
Dichtschraube (F) des Anschlußdruckstutzens entfernen und den Manometer anschliessen. Nach erfolgter Messung ist der Anschlußdruckmeßstutzen zu verschliessen.
WICHTIG: Der Gasdruck muss bei allen angeschlossenen, gasbetriebenen Ausstattungen überprüft werden.

Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode
Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch der Einheit zeitlich gemessen werden.
Dieser Wert wird dann mit dem auf diese Weise errechneten Wert E konfrontiert

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizkraft}}$$

Die Brennerleistungen, Nennwert und reduziert, die mit dem Wert des Nenndrucks berechnet werden, können der Brenner-Tabelle entnommen werden. Der Wert der Gasheizkraft kann bei der örtlichen Gasanstalt erfragt werden.

DE

Betriebsprüfung
Prüfen, ob die verwendeten Düsen dem in der Brenner-Tabelle genanntem Typ entsprechen. Prüfen, ob der verwendete Druckminderer eine Auslegung hat, die über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Geräte liegt. kontrollieren, ob die Leitung der Gaszufuhr geeignet ist.

Kontrolle der Zündflamme
Bei ordnungsgemässer Einstellung muß die Zündflamme das Thermoelement umschliessen. Falls nicht, an der Zündflamme die Einstellschraube nachstellen. Die Primärlufteinstellung erfolgt mittels dem gezackten Ring.

Kontrolle der Primärluft (FG, T S900)
Die Brenner der Backöfen sind wie die Platte (Grillplatte) mit einer Regelung der Primärluft ausgestattet.
In der Brenner-Tabelle ist das Maß H der Einstellung angegeben.

Funktionskontrolle
- Gerät entsprechend Bedienungsanweisung in Betrieb nehmen.
- Dichtheitsprüfung an den Gasrohren durchführen;
- Auch das Minimum der Brennerflamme prüfen.

Einweisung des Betreibers
Benutzer anhand der Bedienungsanweisung mit dem Gerät vertraut machen und die Bedienungsanweisung übergeben. Darauf hinweisen, daß bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, einer erneuten Funktionskontrolle bedürfen.

Umstellung und Anpassung
Für die Umstellung auf eine andere Gasart, z.B. von Erdgas auf Flüssiggas ist der Einsatz der richtigen Düsen gemäss der Brenner-Tabelle erforderlich. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten sind in einem mitgelieferten Beutel enthalten und sind in Hunderstel mm gekennzeichnet. Nach erfolgter Umstellung bzw. Anpassung ist eine Funktionskontrolle nach Abschnitt „Funktionskontrolle“ durchzuführen.

OFFENE KOCHSTELLEN

Auswechseln der Brennerdüsen (offene Kochstellen Abb. 2)
Zum Auswechseln der Düse (1): Topfträger, Brennerdeckel, Brennerkörper und Kochmulde abnehmen. Düse (1) auswechseln (siehe Brenner-Tabelle).
- Der Brenner hat keine Zündflamme
- Der Brenner hat keine Luftregelung (funktioniert mit fixer Luft).

Auswechseln der Düsen des Brenners Modell ECO POWER / S700 - S900 (offene Kochstellen Abb. 8, 9)
Zum Auswechseln der Düse (C) muss zuerst die Bedienblende durch Lösen der oberen und unteren Schrauben abgenommen werden. Vor dem Auswechseln muss bei Modellen mit Elektrobackofen sichergestellt werden, dass der dem Gerät vorgeschaltete allpolige Schalter ausgeschaltet ist. Nun die
Düse (C) auswechseln (siehe Brenner-Tabelle).

Einstellung der Primärluft, nur für die Modelle ECO POWER / S700 - S900 (Abb. 8, 9)
Nach dem Austauschen der Düse muss die Primärluft kontrolliert werden.
Die Bedienblende durch Lösen der oberen und unteren Schrauben abnehmen, um Zugang zu den Einstellelementen zu erhalten.
Das Maß „H“ (siehe Abb. 8, 9) in Übereinstimmung mit den Tabellen der technischen Daten einstellen, und zur Anbringung der Bedienblende in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Einstellen der Zündflamme, nur für die Modelle ECO POWER / S700 - S900 (Abb. 8, 9)
Die Bedienblende durch Lösen der oberen und unteren Schrauben abnehmen, um Zugang zur Zündflamme zu erhalten.
Vor Beginn der Einstellung muss bei den Modellen mit Elektrobackofen sichergestellt werden, dass das Gerät über den vorgeschalteten allpoligen Schalter abgeschaltet wurde.
Die bei eingeschalteten Zündflammen vorzunehmende Einstellung geschieht durch Regulierung der Einstellschraube „A“ (Abb. 8, 9) mit Hilfe eines Sechskantschlüssels. Sie wurde korrekt ausgeführt, wenn die Zündflamme das Thermoelement „B“ (Abb. 8, 9) umschließt. Bei Betrieb mit Flüssiggas die Einstellschraube „A“ ganz gegen den Anschlag drehen.
Nach Beendigung der Einstellung zur Anbringung der Bedienblende in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung (offene Kochstellen - Abb. 2)
Die Schraube der Kleinsteinstellung wird wie folgt reguliert:
- Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die Kleinstellschraube (2)

ganz gegen Anschlag zu drehen.
- Bei Betrieb mit Erdgas das Gerät in Betrieb setzen. Bedienungsknebel in Kleinstellung bringen und Kleinstellwärmebelastung mit der Stellschraube (2) einstellen (Rechtsdrehung = Gasdurchfluß-verminderung; Linksdrehung = Gasdurchflußerhöhung).

GASBACKOFEN TYP FG1

Austausch der Brennerdüse (Gasbackofen Typ FG1 Abb. 3)
Um zum Backofenbrenner zu gelangen, die untere Sohle abnehmen (im Backraum). Die Schraube D ausschrauben und den Brenner nach vorne herausziehen, wobei darauf geachtet wird, dass das am Brenner befestigte Thermoelement nicht beschädigt wird. Die Einspritzdüse C mit dem geeigneten Schlüssel ausschrauben und durch die für die Gasart vorgesehene ersetzen. Um den Brenner wieder zu montieren, die gleichen Schritte in entgegengesetzter Reihenfolge durchführen.

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung (offene Kochstellen Abb. 3)
In Abhängigkeit der Tabelle "Technische Daten" Kleinstellschraube (N) 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 Durchflussleistung auf kleinster Flamme über die Schraube N einstellen. Die Durchflussleisstung wird durch Einschrauben erhöht und durch Ausschrauben verringert;
4 Bei Erreichen der gewünschten Flammengröße sicherstellen, dass diese der in der Brenner-Tabelle angegebenen Mindest-Durchflussleistung entspricht. Diese Probe mit der o.g. "Volumenmethode" durchführen;
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.

GAS-BACKOFEN SERIE FG UND TUTTOFORNO T

Austausch der Brennerdüse (Gasbackofen Typ FG - Abb. 4.0 und 4.1)
Die untere Schutzvorrichtung "A1" entfernen (**Abb. 4.0**). Schraube (2) zur Befestigung der Luftregulierhülse lösen und Hülse in das Venturirohr hineinschieben; nun ist die Düse leicht zugänglich.
Nach Auswelchseln der Düse ensprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle "Technische Daten"), alles wieder einbauen. Nach erfolgtem Tausch ist das Maß "H" wieder einzustellen (siehe Brennertabelle).

Austausch der Brennerdüse (Tuttoforno T - Abb. 4.2)
Den Boden im Backraum herausnehmen.
Die Reglerschraube 1 der Primärluft ausschrauben und abnehmen, dann die Düse wechseln.
Nach Auswelchseln der Düse ensprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle "Technische Daten"), alles wieder einbauen. Nach erfolgtem Tausch ist das Maß "H" wieder einzustellen (siehe Brennertabelle).

Einstellung der Zündflammenbrennerdüse (Gasbackofen Typ T - Abb. 4.3)
Den Boden herausnehmen. Den Boden entfernen und mit einem 7mm-Sechskantschlüssel die Zündflamme einstellen (11).
Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die interne Schraube ganz gegen Anschlag zu drehen.

Einstellung der Zündflamme (Backofen FG - Abb. 4.4)
Die Zündflamme tritt über Düsen aus und funktioniert mit fixer Luft. Der einzige erforderliche Vorgang ist die Auswechslung der Düsen je nach Gastyp. Dabei ist wie folgt vorzugehen:
- Die Doppelkegelmutter (14) und die Zündflammendüse (16) abschrauben.
- Die Zündflammendüse durch eine angemessene auswechseln, siehe Tabelle „BRENNER".
- Nach Auswechslung der Zündflammendüse die Doppelkegelmutter (14) wieder festschrauben

Einstellen der Kleinstellwärmebelastung (offene Kochstellen - Abb. 5)
In Abhängigkeit der Tabelle "Technische Daten" Kleinstellschraube (36) 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 ausfinding machen.
2- Den Brenner einschalten, die Höchsttemperatur einstellen und nachdem sie erreicht ist, auf das Minimum stellen.
3- Die Durchflussleistung auf Kleinster Flamme über die Schraube N einstellen. Die Durchflussleisstung wird durch Einschrauben erhöht un durch Ausschrauben verringert.
4- Hat man die Flamme eingestellt, die sich für die Kleineinstellung eignen könnte, überprüfen, ob sie der Mindestmenge in der Brennertabelle entspricht.
5- Solte die Leistung unter em 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.

SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTES

Sicherheitsventil: ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht die Unterbrechung der Gaszufuhr zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlischt. Zum Wiederherstellen des korrekten Betriebes müssen die Arbeitsschritte zum Einschalten der Zündvorrichtung

erneut durchgeführt werden.

Sicherheitsthermostat (nur Backöfen - Abb. 7.1)
Alle Backöfen sind mit Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung auf oder hinter dem Schaltbrett ausgestattet. Wenn sich das Sicherheits-Thermostat hinter der Bedienungsleiste befindet, kann man es erreichen, indem man die Brennergrille und Brennermulden von der Arbeitsfläche oder Bedienungsleiste entfernt.
Bei Gasöfen unterbricht bei schweren Betriebsstörungen das Sicherheitsthermostat den Gasfluss. Bei Eingreifen des Thermostats ist der Kundendienst zu informieren. Zur Wiederherstellung die eventuelle Mutter „A" abschrauben und mit Hilfe eines dünnen Schraubenziehers fest auf die Rückstelltaste drücken.

WARTUNG

Achtung!
Vor jeder Wartungsarbeit oder Reparatur die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen.
Folgende Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr durchzuführen:

- Funktion der vorhandenen Regelungs-
- und Sicherheitseinrichtungen kontrollieren;
- Kontrolle des Brennverhaltens:
  • Zündverhalten;
  • Brennsicherheit;
- Durchführung der Funktionskontrolle nach Abschnitt „Funktionskontrolle";

Sollte eine Reinigung der Hauptbrenner der offenen Kochstellen erforderlich sein, wie folgt vorgehen:

Topfträger, Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen. Brennerteile mit Wasser und Reinigungsmittel sowie geeignetem Werkzeug reinigen, nachspülen und abtrocknen. Beim Wiedereinbauen ist darauf zu achten, dass die verschiedenen Teile ordnungsgemäss in die richtige Position aufgesetzt werden.

HINWEIS
Nach erfogtem Austausch von gasführenden Teilen ist eine Dichtheitsprüfung und Funktionsprüfung vorzunehmen.

AUSTAUSCH D ER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE.
Alle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Lassen Sie das Gerät mindestens einmal im Jahr kontrollieren. Wir empfehlen in diesem Zusammenhang den Abschluss eines Wartungsvertrages.

Um folgende Teile auszutauschen, müssen zuerst alle Drehschalter und die Bedienblende (nachdem die Befestigungsschrauben gelockert wurden) und alle anderen betroffenen Blenden abgenommen werden. Die Abbildungen dieser Anleitung beachten.

Sicherheitshahn für offene Feuer (Abb. 2)
Den Anschluss der Gasleitung und des Thermoelements lockern, den Befestigungsanschluss des Hahns an der Rampe lockern und das Teil austauschen.

Thermoelement (offene Feuer)
Die Befestigungsmutter des Thermoelements am Hahn und die an den Brennern ausschrauben und das Teil austauschen.

Thermostathahn mit Ventil des Gasbackofens (Abb. 3)
Die Muttern der Gasleitungen und des Thermoelementslockern, die Thermostatkugel von denen im Innern der Backkammer befindlichen Stützfedern abziehen und den neuen Hahn einsetzen.

Thermoelement für den Backofen
Die Ofensohle entfernen, die sich auf dem Hahn und auf dem Brenner befindliche Mutter abschrauben und das Thermoelement auswechseln.

Heizkörper (elektrobeheizter Backofen)
Gerät vom Netz trennen! Der Widerstand des Heissluftbackofens FE1 befindet sich hinter der Rückwand des Backraums. Das Heizelement des Lüfterrades befindet sich hinter dem rückwärtigen Luftleitblech. Um die Heizkörper auszubauen, Schrauben zur Befestigung der zugehörigen Flansche lösen und Heizkörper mit seinen Leitern nach vorne ziehen. Die Leiterverbindungen mit einem Schraubenzieher abtrennen und mit neuem Heizkörper in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

BEDIENUNGSANWEISUNG

INBETRIEBNAHME

Hinweise:
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt (einschließlich Kinder), es sei denn, es ist eine Person anwesend, die die Verantwortung für die Sicherheit der oben genannten Bediener übernimmt, und diese in den Einsatz des Gerätes einführt bzw. Ihn überwacht. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Ausschließlich für den professionellen Gebrauch benutzen.
- Nicht die Backofentür öffnen, wenn die Backkammer heiß ist.
- Töpfe benutzen, die entsprechend des Durchmessers und der Leistung des ausgewählten Brenners angemessen proportioniert sind.

An- und Ausschalten des LIGHT POWER Brenners ohne Pilot (Abb.2)
Den Drehschalter bis auf Maximalstellung drehen. Den Brenner mit einem Streichholz oder anderem geeignetem Mittel zünden. Solange drücken, bis sich das

DE

Thermoelement erhitzt und die Flamme beibehält. Zum Ausschalten des Brenners den Drehschalter nach rechts drehen.
Für die mit Zündung ausgestattete Ausführung POWER den Drehschalter drücken und drehen. Solange gedrückt halten, bis automatisch und ohne Einsatz einer externen Flamme gezündet wird.

Die Flamme ist regelbar:

an die Höchstleistung (die große Flamme)

an die Mindestleistung (die kleine Flamme)

Zündung und Ausschaltung des Brenners einer offenen Kochstelle mit Zündflamme (Abb. 8-9)
Bedienungsknopf bis zur Stellung drehen und den Zündflammenbrenner mit einem Streichholz oder einem anderen geeigneten Mittel anzünden.
Knopf gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und die Zündflamme dauerhaft brennt.
Bedienungsknopf anschließend in Groß- oder Kleinstellung drehen, um den Hauptbrenner der entsprechenden Feuerstelle zu zünden. Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knopf nach rechts bis zur Stellung drehen. Zum Ausschalten der Zündflamme den Bedienungsknopf in die Stellung „**O**" drehen.

Ein- und Ausschalten des gasbetriebenen Backofens ohne Zündbrenner (Backofen FG1) (Abb. 3)
Zünden: die Backofentür öffnen, den Schaltknopf drücken und drehen; ihn gedrückt halten und dem Backofenboden in Position M eine Flamme annähern oder den piezoelektrischen Zünder betätigen.
Den Drehgriff für ca. weitere 20" nach der Zündung gedrückt halten; dies ermöglicht es der Sicherheitsvorrichtung, funktionstüchtig zu werden. Nun den Thermostat entsprechend der gewünschten Garung auf die geeignete Temperatur einstellen.

Ein- und Ausschalten des Gasbackofens mit Zündbrenner (Backofen FG und Tuttoforno - Abb. 5)
Einschaltung: Die Backofentür öffnen, auf den Schaltknopf drücken und in Position drehen, ihn gedrückt halten, die Zündflamme mit dem piezoelektrischen Zünder oder mit einem Feuerzeug zünden.
Diese Operation hat durch die sich auf der Ofensohle befindliche Öffnung zu geschehen. Den Drehgriff für ca. weitere 20" nach der Zündung gedrückt halten; dies ermöglicht es der Sicherheitsvorrichtung, funktionstüchtig zu werden. Sodann die je nach Backanforderungen geeignetste Thermostatstellung wählen.

INBETRIEBNAHME DER ELEKTROBACKÖFEN

EIN- UND AUSSCHALTEN DES ELEKTROBACKOFENS TYP FE (Abb. 6)
Durch Rechts bzw. Linksdrehung des Wahischalters (23) wird die Ober-und/oder Unterhitze je nach gewünschtem Garvorgang eingestellt. In einer dieser Stellungen leuchtet die grüne Signallampe (25 = Gerät unter Spannung). Die Heizung (24) wird in Betrieb genommen. Die Signallampe (26) leuchtet bei eingeschalteter Heizung und geht wieder aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird. Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie den Thermostat auf Position(●) und den Wahlschalter auf Position (**O**).

EIN- UND AUSSCHALTEN DES ELEKTROBACKOFENS TYP FE1 UND FE2 (Abb. 7)
Bei dieser Art von Backofen erfolgt das Aufheizen an der Rückwand des Backraums. Er ist jedoch mit einem Gebläse ausgestattet, das die heisse Luft gleichmässig im Backraum verteilt. Die Heizung (24) wird in Betrieb genommen. Die Signallampe (26) leuchtet bei eingeschalteter Heizung und geht wieder aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird. Zum Ausschalten des Backofens Bedienungsknebel wieder auf Ausstellung (O) bringen. Auf der ersten Stellung des Drehschalters wird nur das Gebläse zum Auskühlen-Enteisen eingeschaltet.

AUSSERBETRIEBNAHME

Ausserbetriebnahme im Störfall
Bei Schaden die Gas- und Stromversorgung zum Gerät unterbrechen.

Verhalten bei Störfällen und Massnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung
Falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, ist es gründlich zu reinigen, der bauseitige Gasabsperrhahn zu schliessen und eventuelle Stromzufuhr unterbrechen.

DE

PFLEGE DES GERÄTES

ACHTUNG!

- Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
- Bei Geräten mit Stromversorgung zur Unterbrechung der Stromzufuhr den Trennschalter betätigen.

Die tägliche, gründliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und lange Haltbarkeit.
Die Stahloberflächen müssen mit einem flüssigen Geschirrspülmittel das in heißem Wasser verdünnt wurde, und einem weichen Tuch gereinigt werden; für hartnäckigeren Schmutz Äthylalkohol, Azeton oder andere nicht halogenierte Lösungsmittel benutzen; **keine scheuernden Pulverreiniger oder korrosive Substanzen wie Chlorwasserstoff / Salzsäure oder Schwefelsäure verwenden. Der Gebrauch von Säuren kann die Funktion und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
Keine Bürsten, Scheuerkissen oder Schleifblätter aus anderen Metallen oder Legierungen benutzen, sie könnten Rostflecken durch Verunreinigung verursachen.
Aus dem gleichen Grund ist die Berührung mit Gegenständen aus Eisen zu vermeiden. Vorsicht bei Kissen oder Bürsten aus Edelstahl, auch wenn sie die Oberflächen nicht verunreinigen, können sie schädigende Kratzer hinterlassen.
Bei stärkerer Verschmutzung auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier benutzen; wir schlagen als Alternative synthetische Schwämme (z.B. Scotchbrite) vor.
Auch Silberputzmittel dürfen nicht verwendet werden,

außerdem ist auf die Dämpfe von Chlorwasserstoff oder Schwefelsäure zu achten, die beispielsweise beim feuchten Aufwischen der Fußböden entstehen.
Um das Gerät nicht zu beschädigen, keinen direkten Wasserstrahl darauf richten.

Nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig mit einem Tuch trocken reiben.

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

Medidas 140
Datos técnicos 142
Instrucciones específicas 147

COCINAS A GAS - SERIE 600 LIGHT POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G6F2B	2 fuegos	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 fuegos	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 fuegos	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 fuegos con compartimiento visto	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 fuegos con compartimiento visto	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 fuegos con compartimiento visto	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 fuegos - 1 horno a gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 fuegos - 1 horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

COCINAS A GAS - SERIE 600 ECO POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G6F2BPW	2 fuegos	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 fuegos	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 fuegos	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 fuegos con compartimiento visto	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 fuegos con compartimiento visto	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 fuegos con compartimiento visto	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 fuegos - 1 horno a gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 fuegos - 1 horno eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 fuegos - 1 horno a gas Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

ES

COCINAS A GAS - SERIE 700 ECO POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G7F2BPW	2 fuegos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 fuegos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 fuegos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 fuegos con compartimiento visto	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 fuegos con compartimiento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 fuegos - 1 horno a gas 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 fuegos con compartimiento visto - 1 horno a gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 fuegos con compartimiento visto - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

COCINAS A GAS - SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
SG7F2B	2 fuegos	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 fuegos - circulación de agua en la cubeta	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 fuegos	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 fuegos - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 fuegos - 1 horno gas 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 fuegos - 1 horno gas 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

COCINAS A GAS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
SG9F2MPS(P)	2 fuegos con compartimiento visto	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 fuegos con compartimiento visto - circulación de agua en la cubeta	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 fuegos con compartimiento visto	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 fuegos con compartimiento visto - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 fuegos con compartimiento visto - circulación de agua en la cubeta	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 fuegos con horno gas 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 fuegos con horno gas 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 fuegos con armario neutro - 1 horno gas 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 fuegos con armario neutro - 1 horno gas 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 fuegos con armario neutro con 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 fuegos con armario neutro con 1 horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 fuegos con armario neutro con 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 fuegos con armario neutro con 1 horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

COCINAS A GAS - SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
LXG9F2PS(P)	2 fuegos	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 fuegos - circulación de agua en la cubeta	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 fuegos	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 fuegos - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

COCINAS A GAS - SERIE 600 LIGHT POWER

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25/G25.1	Consumo Metano G27	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G150,1	Consumo Gas città G110	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Tensión de predisposición	Cable tipo H07RNF secc.	Quemador R d90		Quemador UR d120		Horno de gas FG1		Horno eléctrico FE1		Horno de gas T		Horno eléctrico TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

COCINAS A GAS - SERIE 600 ECO POWER

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Quemador "R"		Quemador "UR"		Quemador "URL"		Potencia nominal del horno de gas	Potencia nominal del horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,17	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,74	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,17	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,74	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,34	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,48	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,34	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,48	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,51	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,21	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,51	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,21	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,77	2,76	2,71	2,90	3,31	5,42	4,94	3,90	1,75	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,94	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,49	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,34	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,48	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,51	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,21	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,25	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,68	69

COCINAS A GAS - SERIE 700 ECO POWER

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Quemador "R"		Quemador "UR"		Quemador "URL"		Potencia nominal del horno de gas	Potencia nominal del horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1		Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

COCINAS A GAS - SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Quemador "C"		Potencia nominal del horno de gas	Potencia nominal del horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

COCINAS A GAS - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Quemador "C"		Quemador "D"		Potencia nominal del horno de gas	Potencia nominal del horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	100
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84

COCINAS A GAS - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia nominal G110	Potencia nominal G120	Quemador "D"		Potencia nominal del horno de gas	Potencia nominal del horno eléctrico	Tensión de alimentación	Cable de alimentación tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Los dispositivos cumplen con las siguientes normativas, directivas y estándares europeos:

Reg. 1935/2004/CE	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reg. 2016/426/UE	Reglamento aparatos que queman combustibles gaseosos
2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/UE	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
2006/42/CE	Reglamentaciones máquinas y normas especiales de referencia
EN 203-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos de GAS de uso doméstico y similar
EN 203-3	Norma sobre los materiales y las partes en contacto con alimentos y otros aspectos sanitarios
EN 203-2-1	Norma Especial para COCINAS QUEMADORES DESCUBIERTOS, PLACAS RADIANTES de gas para cocción multiuso para uso colectivo
EN 203-2-2	Norma Especial para COCINAS Y PLACAS RADIANTES CON HORNOS de gas para cocción multiuso para uso colectivo
EN 203-2-9	Norma Especial para PLACAS RADIANTES, FRYTOP de gas para cocción multiuso para uso colectivo
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 60335-2-36	Seguridad de los aparatos eléctricos para uso colectivo como cocinas, hornos, fuegos y encimeras
EN 60335-2-102	Norma Especial sobre la seguridad de los aparatos de gas con conexiones eléctricas
EN 62233	Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana
EN 61000-3-2	Norma sobre la compatibilidad electromagnética (CEM) - Parte 3-2. Límites para las emisiones de corriente armónica...
EN 61000-3-3	Norma sobre la compatibilidad electromagnética (CEM) - Parte 3-3. Limitación de las variaciones de tensión, fluctuaciones de tensión y flicker...
EN 55014-1	Norma sobre la compatibilidad electromagnética - Parte 1: Emisión
EN 55014-2	Norma sobre la compatibilidad electromagnética - Parte 2: Inmunidad

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

ES

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.

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.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

¡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 de altura regulable. Revestimiento exterior de acero al cromo-níquel 18/10.

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE GAS

Una llave de gas de seguridad permite la regulación de la capacidad calorífica desde el máximo hasta el mínimo. También forma parte del equipamiento un dispositivo de seguridad para el encendido termoeléctrico (termoelemento). Las rejillas son de fundición esmaltada. Los quemadores son de latón, hierro fundido y aluminio.

HORNO

La cámara de cocción es de acero inoxidable. La puerta de doble acristalamiento y aislamiento térmico está dotada de manilla y gozne con resorte equilibrado. El aislamiento de la cámara de cocción es de lana de vidrio.

Versión a gas
Los quemadores son de acero resistentes a los esfuerzos térmicos y mecánicos. La alimentación de gas se realiza a través de una válvula de seguridad dotada de termostato. El quemador principal está equipado con un dispositivo de seguridad para el encendido termoeléctrico (termoelemento).
La regulación de la temperatura del horno, variable entre 160 °C y 300 °C, se realiza por medio del termostato.
La solera del horno es de acero inoxidable.
El colector de humos es de chapa de aluminio.

Versión eléctrica FE
Las resistencias se encuentran en el techo (calor superior) y debajo de la solera (calor inferior). La regulación de la temperatura entre 50 °C y 270 °C se ejecuta por medio de un termostato conectado con un interruptor tripolar. Es posible activar al mismo tiempo o individualmente las resistencias superiores o inferiores.

Versión eléctrica FE1 e FE2 (Ventilada)
El motor se encuentra en la parte trasera del horno en el centro de la resistencia circular. La regulación de la temperatura se ejecuta por medio de un termostato conectado con un interruptor bipolar. Los indicadores luminosos señalan cuando el aparato está en tensión. La cámara de cocción es de acero inoxidable. En la cocina con horno eléctrico no está el colector de los humos.

PREAJUSTE

Lugar de instalación
Se aconseja colocar el aparato en un local bien ventilado, a ser posible debajo de una campana extractora. Es posible montar el aparato solo o con otros aparatos. En cualquier caso hay que dejar una distancia mínima de 150 mm en los lados y 150 mm en la parte trasera en caso de que el aparato se encuentre cerca de paredes de material inflamable. Cuando no se puedan dejar estas distancias, adopte las medidas de seguridad adecuadas para evitar posibles excesos de temperatura, por ejemplo recubriendo las superficies de instalación con baldosas, o bien instalando protecciones contra las radiaciones.
Antes de realizar la conexión es necesario comprobar en la placa técnica de identificación del aparato si éste está preajustado y es idóneo para el tipo de gas disponible.
Si el aparato funcionara con un tipo de gas diferente, consulte el párrafo "Funcionamiento con otro tipo de gas".

Disposiciones legales, reglas técnicas y directivas
Antes de realizar el montaje tenga en cuenta las siguientes medidas:
- normas UNI CIG 8723
- normas de construcción y medidas locales de prevención de incendios;
- normas vigentes para la prevención de accidentes;
- disposiciones de la Sociedad suministradora del Gas;
- disposiciones CEI vigentes;
- disposiciones de los bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento deben ser realizados por empresas autorizadas por el organismo local de suministro de gas según las normas vigentes. Antes consulte con el organismo local de suministro de gas.

Procedimientos para la instalación
Para nivelar correctamente el aparato actúe en la patas regulables en altura.

Conexión de gas
La conexión de la boca de 3/8" G, 1/2" G o 3/4" G prevista para el aparato puede ser fija o extraíble utilizando un conector que cumpla con las normas vigentes.
Cuando se utilicen conductos flexibles tienen que ser de acero inoxidable y conformes con las normas vigentes. Una vez terminada la conexión compruebe su hermeticidad con un spray detector de fugas específico.

Evacuación de humos
Los equipos tienen que instalarse en locales adecuados para evacuar los productos de combustión que se tiene que realizar de acuerdo con las normas de instalación. Nuestros equipos están clasificados como (véase la tabla de datos técnicos) **equipos de gas del tipo "A1"**:
- No se ha preajustado para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de combustión.
- Dichos equipos tienen que evacuar los productos de combustión en campanas o dispositivos similares conectados a una chimenea cuya eficacia sea segura o directamente al exterior.
- Cuando no sea posible se puede utilizar un aspirador de aire conectado directamente al exterior con una capacidad que no sea menor a la exigida. Véase la tabla de datos técnicos, agregando el aire de recirculación necesario para el bienestar de los operadores.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el equipo a la red de alimentación como se indica (véanse la Fig. 1):

1) Instale, cuando no lo haya, un interruptor seccionador (A) cerca del equipo con disparador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
2) Abra los registros (B) y afloje los tornillos (C) para desmontar el tablero (D).
3) Conecte el interruptor seccionador (A) a la caja de conexiones (H) como se indica en la figura y en los diagramas eléctricos al comienzo del manual. El cable de conexión seleccionado debe tener características no inferiores al tipo H07RN-F con temperatura de funcionamiento de 80 °C como mínimo tiene que tener una sección adecuada para el aparato (véase la tabla DATOS TÉCNICOS).
4) Pase el cable a través de la guía de cable y apriete el sujetacable, conecte los conductores en la correspondiente posición en la caja de conexiones y fíjelos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los otros de modo que en caso de rotura del sujetacable éste se desconecte después de los cables de la tensión.
5) Si el cable de alimentación ha sufrido daños tiene que sustituirlo con un cable especial de tipo H05RNF o H07RNF el fabricante, su servicio de asistencia técnica o en cualquier caso una persona con una cualificación similar para prevenir cualquier riesgo.

Sistema equipotencial
Conecte el aparato a un sistema equipotencial. El borne previsto se resalta con una etiqueta con el siguiente símbolo:

MODELOS CON CIRCULACIÓN DE AGUA EN LA CUBETA

Para los modelos con circulación de agua en la cubeta es necesario prever la conexión a la red de desagüe.

PUESTA EN MARCHA

Operaciones previas para la puesta en marcha
Antes de la puesta en marcha es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpie con cuidado la superficie de trabajo y el exterior con agua templada y detergente utilizando un trapo húmedo y luego séquelo con un paño limpio.

Puesta en marcha
Antes de la puesta en marcha es oportuno averiguar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) coinciden con la familia y el grupo de gas disponibles in situ. De lo contrario pase a la familia de gas requerida o adáptelo al grupo de gas requerido (véase el párrafo "Funcionamiento con otro tipo de gas").

Prueba de la potencia
Utilice los inyectores para la potencia nominal preajustados en los aparatos. La potencia puede ser de dos tipos:

- nominal, indicada en la placa del aparato;
- reducida.

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

Por encima de estos límites de presión no se pueden poner en marcha los aparatos. Si se quiere volver a comprobar la potencia se puede hacer con un contador utilizando el denominado "método volumétrico". Normalmente es suficiente una prueba para que los inyectores funcionen correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig. 2)
La presión de entrada se mide por medio de un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Afloje el tornillo (F) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez realizada la medición apriete herméticamente el tornillo (F).
IMPORTANTE: la comprobación de la presión debe efectuarse con todos los equipos de gas conectados y en perfecto funcionamiento.

Control de la potencia según el método volumétrico
Usando un contador de gas y 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:

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

Las potencias del quemador, tanto nominal como reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla de quemadores. El valor del poder calorífico del gas se puede solicitar al organismo local de suministro de gas.

Comprobación del funcionamiento
Compruebe que el tipo de boquilla utilizada corresponda al que se indica en la tabla de quemadores. Compruebe que el reductor de presión utilizado tenga una capacidad

ES

superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados.
Compruebe que las tuberías de la toma de gas sean adecuadas.

Control de la llama
Para que la regulación sea correcta la llama tiene que rodear el termopar; si no es así ajuste el tornillo de regulación.

Control del aire primario (FG, T S900)
Los quemadores de los hornos están dotados de regulación del aire primario.
En la tabla de quemadores se indica la medida H de regulación.

Control de las funciones
- Ponga en marcha el aparato;
- Compruebe la hermeticidad de los tubos del gas;
- Compruebe la llama del quemador incluso al mínimo

Advertencias para el técnico instalador
- Explíquele y enséñele al usuario cómo funciona y se usa la máquina y entréguele el manual de instrucciones.
- Comuníquele al operador que cualquier tarea de rehabilitación o modificación de las obras de fábrica que pueda afectar a la alimentación de aire para la combustión requiere que vuelvan a probarse las funciones del aparato.

Funcionamiento con otro tipo de gas
Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo de gas NATURAL a gas licuado, es imprescindible que se utilicen los inyectores adecuados según la tabla de quemadores.
Los inyectores para los diferentes tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, se encuentran en una bolsa que se suministra con el aparato.
Una vez que finalice el cambio o la adaptación, pruebe las funciones del aparato según lo que se indica en el párrafo "Comprobación de las funciones".

FUEGOS A GAS

Sustitución de los inyectores del quemador (Fig. 2)
Para sustituir el inyector (1): quite la rejilla, la tapa del quemador, el cuerpo del quemador y la cubeta del plano.
Sustituya el inyector (1) (véase la tabla de quemadores).
El quemador no tiene llama piloto.
El quemador no tiene regulación del aire (el aire está fijo).

Sustitución de los inyectores del quemador ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Para sustituir el inyector (C) hay que desmontar el salpicadero aflojando los tornillos superiores e inferiores.
Antes de continuar con la sustitución, en los modelos con horno eléctrico, asegúrese de que el interruptor omnipolar situado en la parte superior del aparato esté desconectado. A continuación sustituya el inyector (C) (véase la tabla de quemadores).

Regulación aire primario sólo para los modelos ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Una vez que se haya sustituido el inyector hay que controlar el aire primario.
Para efectuar la regulación hay que desmontar el cuadro de mandos desenroscando los tornillos superiores e inferiores.
Regule el valor "H" (véanse las Fig. 8, 9) según las tablas de datos técnicos y vuelva a montar el cuadro de mandos realizando la operación al contrario.

Regulación llama piloto sólo para los modelos ECO POWER / S700 (fig. 8, 9)
Para acceder al piloto hay que desmontar el cuadro de mandos aflojando los tornillos superiores e inferiores.
Antes de efectuar la regulación, en los modelos con horno eléctrico, asegúrese de que el interruptor omnipolar situado en la parte superior del aparato esté desconectado.
La regulación se efectúa con las llamas piloto encendidas.
Con una llave hexagonal actúe en el tornillo de regulación "A" (fig. 8, 9); la regulación es correcta cuando la llama del piloto envuelve el termopar "B" (fig. 8, 9).
En caso de funcionamiento con GPL el tornillo de regulación "A1" se enrosca al máximo.
Una vez que haya finalizado la operación de regulación vuelva a montar el cuadro de mandos realizando la operación al contrario.

Regulación del mínimo (Fig. 2)
El tornillo del mínimo se tiene que regular como se indica a continuación:

- para el funcionamiento con GLP apriete el tornillo de regulación del mínimo a tope;
- cuando funcione con gas NATURAL, ponga en marcha el aparato. Gire la manecilla a la posición mínima y por medio del tornillo (2) ajuste el caudal (si se gira a la derecha = se reduce el caudal y si se gira a la izquierda = se aumenta el caudal).

HORNO A GAS SERIE FG1

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas tipo FG1 Fig. 3)
Para acceder al quemador del horno saque la solera inferior (dentro de la cámara de cocción). Afloje el tornillo D y saque el quemador tirando de él hacia adelante y teniendo cuidado de que no sufra daños el termopar fijado en el quemador. Con la llave correspondiente desenrosque el inyector C y sustitúyalo por uno adecuado para ese tipo de gas. Para volver a montar el quemador haga las mismas operaciones en el orden contrario.

Regulación del mínimo (horno a gas Fig. 3)
El tornillo del mínimo (N) se tiene que regular después de haber quitado 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 Localice el mando de la llave correspondiente.
2 Encender el quemador, ajustar la máxima temperatura y una vez alcanzada, poner al mínimo.
3 Regule el caudal al mínimo actuando en el tornillo N,

ES

desenróscandolo aumenta el caudal y enroscándolo disminuye.
4 Cuando se consiga la llama que se considere adecuada para el funcionamento al mínimo indicado en la tabla de quemadores, la prueba se debe hacer según el "método volumétrico" mencionado con anterioridad, o sea.
5 Si la potencia es inferior al valor de la tabla siga desenroscando el tornillo del mínimo y repita la prueba.
6 Si la potencia es superior al valor de la tabla siga enroscando el tornillo del mínimo y repita la prueba.

HORNO A GAS SERIE FG Y TUTTOFORNO T

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas FG - Fig. 4.0 y 4.1)
Quitar la protección "A1" inferior. Aflojar el tornillo (2) de fijación de la boquilla del aire primario y empujar la boquilla en el venturi. Ahora el inyector es de fácil acceso. Después de la sustitución del inyector a base del tipo de gas y de los datos técnicos, volver a montarlo todo y regular la medida " H" del aire primario (ver tabla de quemadores).

Sustitución del inyector del quemador (horno a gas T - Fig. 4.2)
Retirar el fondo del interior de la cámara de cocción.
Desenroscar y quitar el regulador del aire primario 1, después sustituir el inyector.
Después de la sustitución del inyector a base del tipo de gas y de los datos técnicos, volver a montarlo todo y regular la medida "H" del aire primario (ver tabla de quemadores).

Regulación del piloto (horno a gas T - Fig. 4.3)
Quitar el fondo y, con una llave hexagonal de 7 mm, regular la llama piloto. En caso de funcionamiento con GLP el tornillo (11) se debe apretar totalmente.

Regulación del piloto (horno FG - Fig. 4.4)
La llama piloto es de boquillas y aire fijo. La única operación necesaria es la sustitución de las boquillas según el tipo de gas actuando como sigue:
- Desenroscar la tuerca presiona bicono (14) y la boquilla piloto (16).
- Sustituir la boquilla piloto por la apropiada consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez sustituida la boquilla piloto, volver a enroscar la tuerca presiona bicono (14).

Regulación del mínimo (horno a gas - Fig. 5)
El tornillo del mínimo (36) se debe regular, después de haber retirado el cuadro de mandos:

- en caso de funcionamiento con GLP se debe apretar totalmente.
- en caso de funcionamiento con gas NATURAL:
1- 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 N, deseronscando 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 deseronscando 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.

SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

Válvula de seguridad: una válvula con termopar permite cortar el flujo de gas que va al quemador principal cuando se apague la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones correspondientes al encendido del dispositivo piloto.

Termostato de seguridad (solo hornos - Fig. 7.1)
Todos los hornos están dotados de termostato de seguridad de rearme manual situado en el panel o detrás del panel de mandos. Cuando el termostato se encuentra detrás del panel, se puede acceder a él extrayendo las parrillas de los quemadores y la cubeta del plano de trabajo.
En los hornos de gas el termostato de seguridad interrumpe el flujo del gas en caso de anomalías graves. En caso de intervención, avisar al servicio de asistencia.
Para restablecer, desenroscar la tuerca "A1" en su caso y con un destornillador fino presionar con fuerza el botón de rearme.

MANTENIMIENTO

¡Cuidado!
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación desconecte el aparato de la red de suministro del gas y la alimentación eléctrica.

Realice las siguientes operaciones de mantenimiento al menos una vez al año:

- prueba del funcionamiento de todos los dispositivos de regulación y seguridad;

- control del funcionamiento de los quemadores:
  • encendido;
  • seguridad de la combustión;

- control de las varias funciones cumpliendo las instrucciones detalladas en el párrafo "Control de las funciones".

Cuando haya que limpiar el quemador principal haga lo que se indica a continuación:

- saque las rejillas, las tapas;
- limpie las piezas con agua y detergente y una herramienta apropiada. Aclárelas y séquelas.
- cuando introduzca las piezas tenga cuidado de introducirlas correctamente en sus alojamientos.

ES

ADVERTENCIA
Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que realizar una prueba de hermeticidad y de las funciones de los distintos componentes.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

UTILICE EXCLUSIVAMENTE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE.
Cualquier tarea de mantenimiento tendrá que realizarla exclusivamente personal cualificado. Controle el aparato al menos una vez al año; para ello recomendamos que se estipule un acuerdo de mantenimiento**.**

Para sustituir las siguientes piezas antes hay que sacar todos los mandos y también el cuadro de mandos (después de haber aflojado los tornillos de fijación) y los otros paneles necesarios.

Grifo con válvula para fuegos abiertos (Fig. 2)
Afloje el racor del conducto del gas y del termopar, desenrosque el racor de fijación del grifo de la rampa y sustituya la pieza.

Termopar (fuegos abiertos)
Afloje la tuerca de fijación del termopar del grifo y la de los quemadores y luego sustituya la pieza.

Llave termostática con válvula del horno a gas (Fig. 3)
Aflojar las tuercas de los conductos de gas y del termoelemento, sacar el bulbo del termostato de las mordazas de soporte situadas dentro de la cámara de cocción y sustituir por la nueva llave.

Termopar del horno
Saque la solera, afloje la tuerca de la llave y del quemador y sustituya el termopar.

Sustitución de las resistencias de los hornos eléctricos
Desactive el interruptor del aparato para desconectar el aparato de la red. En el horno FE las resistencias inferiores se encuentran debajo del piso y las superiores están fijas en la parte superior de la cámara de cocción.
En el horno FE1 la resistencia está fija detrás del transportador de la pared trasera de la cámara de cocción.
Para quitar las resistencias desenrosque los tornillos que las sujetan y tenga cuidado de no arrancar los cables de conexión.
Con la ayuda de un destornillador desconecte los cables de conexión y monte una resistencia nueva haciendo lo mismo pero en el orden contrario.

ISTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN MARCHA

Advertencias:
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades psíquicas o motoras, o a las que les falten experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o instruya acerca del uso del aparato. Tiene que vigilarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Se tiene que utilizar sólo para uso profesional.
- No abra la puerta del horno cuando la cámara de cocción está caliente
- Utilice cacerolas con dimensiones proporcionales al diámetro y a la potencia del quemador seleccionado.

Encendido y apagado del quemador LIGHT POWER sin piloto (Fig. 2)
Gire el mando a la posición de máximo. Con una cerilla u otro instrumento adecuado encienda el quemador.
Téngalo pulsado hasta que el termopar se caliente y deje encendida la llama.
Para apagar el quemador gire el mando a la derecha.

La llama puede ser regulada:

a un flujo máximo (llama grande)
a un flujo mínimo (llama pequeña)

Encendido y apagado del quemador con pilota (Fig. 8-9)
Gire la manecilla hasta la posición y con una cerilla u otro elemento apropiado encienda la llama del quemador piloto. Para la versión con encendido, pulse y gire la manecilla y manténgala pulsada hasta que se encienda automáticamente sin la ayuda de llamas externas.
Presione la manecilla hasta que el termopar se caliente y mantenga encendido el piloto.
Ponga la manecilla en la posición de máximo o de mínimo para que se encienda la llama del quemador principal del fuego correspondiente.
Para apagar el quemador principal gire la manecilla a la derecha hasta la posición . Para apagar la llama piloto ponga la manecilla en la posición "**O**".

Encendido y apagado del horno a gas sin piloto (Horno FG1) (Fig. 3)
Encendido: abrir la puerta del horno, pulsar y girar la manecilla y, manteniéndola pulsada, acercar una llama a la solera del horno en la posición **M** o accionar el encendedor piezoeléctrico.
Mantenga pulsado el mando unos 20-30" desde el momento del encendido para que el dispositivo de seguridad se ponga en marcha. Luego regule la graduación termostática más oportuna según la cocción.

Encendido y apagado del horno a gas con piloto (Horno FG y Tuttoforno) (Fig. 5)
Encendido: abrir la puerta del horno, pulsar y girar la manecilla a la posición y, manteniéndola pulsada, encender el piloto con un encendedor piezoeléctrico o una cerilla. Esta operación se debe observar a través de la mirilla conseguida en la solera. Mantener apretado el mando durante unos 20" desde el encendido; esto para que el dispositivo de seguridad se ponga en marcha. Luego regular la graduación termostática más oportuna en función de la cocción.

PUESTA EN MARCHA DE LOS HORNOS ELÉCTRICOS

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO ELÉCTRICO TIPO FE (Fig. 6)
Para seleccionar la cocción con calor superior y/o inferior, gire a la derecha o a la izquierda el selector (23). Cuando el selector está en una de estas posiciones se enciende el testigo verde (25 = aparato en tensión).
Para conectar las resistencias gire la manilla (24) a la temperatura deseada, se encenderá el testigo (26). Cuando la temperatura alcanza el valor programado y las resistencias se desconectan el testigo se apaga. Para apagar el horno gire el termostato a la posición (●) y el selector a la posición (**O**).

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO ELÉCTRICO TIPO FE1 E FE2 (Fig. 7)
Para esta clase de hornos el calor procede solamente de la parte trasera de la cámara. Sin embargo está dotado de un ventilador que distribuye de forma homogénea el calor por toda la cámara del horno.
Para conectar la resistencia gire la manilla (24) a la temperatura deseada, se encenderá el testigo (26). Cuando la temperatura alcanza el valor programado y la resistencia se desconectan el testigo se apaga.
Para apagar el horno gire el termostato a la posición (O).
Apretando una vez el mando se pone en marcha el ventilador para las funciones de refrigeración-descongelación.

ES

APAGADO

Apagado en caso de avería o de mal funcionamiento
En caso de avería o mal funcionamiento, desconectar la alimentación del gas del aparato y la alimentación eléctrica. Avisar al servicio de asistencia.

Comportamiento en caso de prolongada interrupción de funcionamiento
Si no se va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, límpielo bien, desconecte la alimentación eléctrica y corte la red de suministro del gas.

CUIDADOS DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiarlo apague el aparato y deje que se enfríe.
- En caso de aparatos con alimentación eléctrica, use el interruptor de corte para desactivar la alimentación eléctrica.

La rigurosa limpieza diaria del aparato garantiza su perfecto funcionamiento y una larga duración.
Las superficies de acero deben limpiarse con líquido lavavajillas diluido en agua muy caliente y usando un paño suave; para la suciedad más resistente, use alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no use detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico / muriático, sulfúrico u otros**.
La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.
No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos realizados con otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.
Por este mismo motivo, evite el contacto con objetos de hierro.
Tenga cuidado con los estropajos o cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminan las superficies, pueden causar arañazos perjudiciales sobre ellas.
Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; como alternativa recomendamos que se utilicen esponjas sintéticas (ej. esponja Scotchbrite).
Debe evitarse también el uso de sustancias para la limpieza de la plata; tenga cuidado también con los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes del lavado de suelo por ejemplo.
No dirija chorros de agua hacia el aparato para no dañarlo.

Una vez limpio aclárelo con mucha agua y séquelo con cuidado con un paño.

ES

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 **155**

Technische gegevens **157**

Specifieke instructies **162**

NL

GASFORNUIZEN - SERIE 600 LIGHT POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G6F2B	2 gaspitten	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 gaspitten	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 gaspitten	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 gaspitten met open ruimte	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 gaspitten met open ruimte	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 gaspitten met open ruimte	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 gaspitten - 1 gasoven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 gaspitten - 1 elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE 600 ECO POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G6F2BPW	2 gaspitten	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 gaspitten	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 gaspitten	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 gaspitten met open ruimte	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 gaspitten met open ruimte	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 gaspitten met open ruimte	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 gaspitten - 1 gasoven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 gaspitten - 1 elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 gaspitten - 1 gasoven T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE 700 ECO POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G7F2BPW	2 gaspitten	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 gaspitten	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 gaspitten	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 gaspitten met open ruimte	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 gaspitten met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 gaspitten - 1 gasoven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 gaspitten met open ruimte - 1 gasoven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 gaspitten met open ruimte - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE S700

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
SG7F2B	2 gaspitten	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 gaspitten - watercirculatie in het reservoir	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 gaspitten	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 gaspitten - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 gaspitten - 1 gasoven 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 gaspitten - 1 gasoven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE S900

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
SG9F2MPS(P)	2 gaspitten met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 gaspitten met open ruimte - watercirculatie in het reservoir	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 gaspitten met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 gaspitten met open ruimte - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 gaspitten met open ruimte - watercirculatie in het reservoir	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 gaspitten met 1 gasoven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 gaspitten met 1 gasoven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 gaspitten met 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 gaspitten met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 gaspitten met 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 gaspitten met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 gasoven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 gasoven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
LXG9F2PS(P)	2 gaspitten	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 gaspitten - watercirculatie in het reservoir	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 gaspitten	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 gaspitten - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE 600 LIGHT POWER

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominale waarde	Verbruik LPG G30/G31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25/G25.1	Verbruik Metaan G27	Verbruik Metaan G2.350	Verbruik Metaan G150,1	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Instellingsspanning	Kabel type H07RNF sec.	Brander R d90		Brander UR d120		Gasoven FG1		Elektrische oven FE1		Gasoven T		Elektrische oven TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

GASFORNUIZEN - SERIE 600 ECO POWER

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominale waarde	Nominale waarde G110	Nominale waarde G120	Brander "R"		Brander "UR"		Brander "URL"		Nominale waarde gasoven	Nominale waarde Elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type H07RNF	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25.1	Verbruik G25.3	Verbruik G27	Verbruik G2.350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G150.1	Verbruik G30-G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GASFORNUIZEN - SERIE 700 ECO POWER — TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominale waarde	Nominale waarde G110	Nominale waarde G120	Brander "R"		Brander "UR"		Brander "URL"		Nominale waarde gasoven	Nominale waarde Elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type H07RNF	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25.1	Verbruik G25.3	Verbruik G27	Verbruik G2.350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G150.1	Verbruik G30-G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GASFORNUIZEN - SERIE S700 — TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLO	Nominale waarde	Nominale waarde G110	Nominale waarde G120	Quemador "C"		Nominale waarde gasoven	Nominale waarde Elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type H07RNF	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25.1	Verbruik G25.3	Verbruik G27	Verbruik G2.350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G150.1	Verbruik G30-G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GASFORNUIZEN - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP — TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLO	Nominale waarde	Nominale waarde G110	Nominale waarde G120	Quemador "C"		Quemador "D"		Nominale waarde gasoven	Nominale waarde Elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type H07RNF	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25.1	Verbruik G25.3	Verbruik G27	Verbruik G2.350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G150.1	Verbruik G30-G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	100
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	84

GASFORNUIZEN - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP — TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLO	Nominale waarde	Nominale waarde G110	Nominale waarde G120	Quemador "D"		Nominale waarde gasoven	Nominale waarde Elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type H07RNF	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25.1	Verbruik G25.3	Verbruik G27	Verbruik G2.350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G150.1	Verbruik G30-G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

De apparatuur is conform met de Europese voorschriften, richtlijnen en normen:

Reg. 1935/2004/CE	Voorschriften voor materialen en artikelen die in contact komen met levensmiddelen.
Reg. 2016/426/UE	EU Gastoestellen
2014/35/UE	Laagspanningsrichtlijn
2014/30/UE	EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)
2011/65/UE	Beperking gebruik gevaarlijke stoffen op elektrische en elektronische apparaten.
2006/42/CE	Machinereglementeringen en bijzondere referentienormen.
EN 203-1	Algemene Veiligheidsnorm voor GAS-apparaten voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik.
EN 203-3	Norm met betrekking tot materialen en onderdelen die in contact komen met levensmiddelen en andere gezondheidskwesties.
EN 203-2-1	Speciale Norm voor FORNUIZEN MET OPEN VUUR, GAS- GLOEIPLAAT voor multifunctioneel koken voor catering.
EN 203-2-2	Speciale Norm voor FORNUIZEN EN GLOEIPLATEN MET GAS-OVENS voor multifunctioneel koken voor catering.
EN 203-2-9	SPECIALE NORM voor GAS-GLOEIPLAAT, GAS-KOOKPLAAT voor multifunctioneel koken voor catering.
EN 60335-1	Algemene regelgeving voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten en dergelijke.
EN 60335-2-36	Veiligheid van elektrische apparaten voor gebruik als collectieve keukens, ovens, fornuizen en kookplaten.
EN 60335-2-102	Speciale Norm voor de veiligheid van gastoestellen met elektrische aansluitingen.
EN 62233	Meetmethoden voor elektromagnetische velden van huishoudelijke en soortgelijke apparaten met betrekking tot blootstelling aan de mens.
EN 61000-3-2	Norm voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-2. Limietwaarden voor harmonische stroomemissies…
EN 61000-3-3	Norm voor elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-3. Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsschommelingen en flikkering...
EN 55014-1	Norm voor elektromagnetische compatibiliteit - Deel 1: Emissie
EN 55014-2	Norm voor elektromagnetische compatibiliteit – Deel 2: Immuniteit

Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.

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.

SPECIFIEKE INSTRUCTIES

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare potjes. Buitenbekleding van nikkelchroomstaal 18/10.

GASKOOKPLAAT

Via een veiligheidsgaskraantje kan de branderbelasting van maximum tot minimum worden afgesteld.
Bij de uitrusting hoort ook een veiligheidssysteem voor de thermo-elektrische ontsteking (thermokoppel).
De roosters zijn in geglazuurd gietijzer.
De branders zijn van koper, gietijzer en aluminium.

OVEN

De binnenkant van de oven is gemaakt van roestvrij staal. De deur met dubbele wand en warmte-isolatie is voorzien van een handgreep en scharnier met uitgebalanceerde veer. De oven is geïsoleerd met glaswol.

NL

Gasuitvoering
De branders zijn van tegen thermische en mechanische belasting bestand staal. Het gas wordt toegevoerd via een veiligheidsklep met thermostaat.
De hoofdbrander is uitgerust met een veiligheidssysteem voor een thermo-elektrische ontsteking (thermokoppel).
De oventemperatuur, die tussen de 160 °C en 300 °C varieert, wordt via een thermostaat geregeld.

Elektrische uitvoering FE
De weerstanden bevinden zich bovenin (bovenwarmte) en onder de bodem (onderwarmte).
De temperatuur wordt via een thermostaat die in verbinding staat met een driepolige schakelaar van 50 °C tot 270 °C geregeld.
De bovenste en onderste weerstanden kunnen tegelijkertijd of afzonderlijk worden ingeschakeld.

Elektrische uitvoering FE1 en FE2 (Ventilatieoven)
De motor bevindt zich aan de achterkant, in het midden van de ronde weerstand. De temperatuur wordt via een thermostaat geregeld.
Controlelampjes geven aan dat er spanning op het apparaat staat. De binnenkant van de oven is gemaakt van roestvrij staal. Bij een fornuis met elektrische oven is er geen afvoerpijp voor verbrandingsgassen.

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 worden geplaatst.
De modellen met het klemmenbord aan de zijkant dienen op 15 cm afstand van de achterwand en op 50 cm van de zijwanden geïnstalleerd te worden. Bij de modellen met het klemmenblok aan de achterkant of de ingang van de kabel aan de achterkant, dienen met een afstand van 50 cm van de achterwand en 50 cm van de zijwanden geïnstalleerd te worden.
In ieder geval dient het apparaat zodanig geïnstalleerd/vastgezet te worden dat het mogelijk blijft om later een eventuele vervanging van de voedingskabel uit te kunnen voeren.
De wanden bij het apparaat (muren, decoraties, keukenkasten, decoratieve afwerkingen, etc.) moeten van onbrandbaar materiaal zijn.

Voordat u de aansluiting verricht, 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, raadpleegt u de paragraaf "Werking met andere gassoorten".

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 CEI voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

INSTALLATIE

De montage, installatie en het onderhoud dienen te worden verricht door bedrijven die hiervoor de toestemming hebben van het plaatselijke gasbedrijf, en overeenkomstig de geldende voorschriften. Vraag in de eerste plaats de mening van het plaatselijke gasbedrijf.

Installatieprocedure
Zet het apparaat met behulp van de in hoogte verstelbare pootjes waterpas.

Gasaansluiting
De aansluiting op de opening van 3/8" G, 1/2" G of 3/4" G

op het apparaat kan vast zijn, of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken. Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrij staal zijn en aan de voorschriften voldoen.
Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

Verbrandingsgasafvoer
De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van de verbrandingsgassen, zoals door de installatievoorschriften wordt voorgeschreven. 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 moeten zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde efficiëntie, of die rechtstreeks 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, zie tabel technische gegevens, vermeerderd met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operators.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voer de aansluiting van de apparatuur met het voedingsnet uit zoals aangeduid (zie Fig. 1):

1) Installeer, indien niet aanwezig, een scheidingsschakelaar (A) dichtbij het apparaat met een thermische schakelaar en een aardlekschakelaar.
2) Open indien aanwezig de klepjes (B) en draai de schroeven los (C) om het bedieningspaneel te demonteren (D).
3) Verbind de scheidingsschakelaar (A) aan het klembord (H) zoals aangegeven op de tekening en in de elektrische schema's op de eerste pagina's van de handleiding. De gekozen aansluitingskabel dient kenmerken te hebben die niet inferieur zijn aan het type H07RN-F met een gebruikstemperatuur van tenminste 80 °C en een aan het apparaat adequate kabelsectie te bezitten (zie tabel technische gegevens).
4) Leid de kabel door de draadgeleider en trek de kabelstop aan, verbind de leidingen met de corrisponderende posities in het klembord en bevestig ze. De geel-groen geaarde kabel moet langer zijn dan de andere zodat in geval van breuk van de kabelstop deze loslaat na de spanningskabels.
5) Als de voedingskabel is beschadigd, dient hij vervangen te worden door een speciale kabel van het type H05RNF of H07RNF door de fabrikant of door de technische dienst of in ieder geval door een bevoegd persoon, dit om ieder risico te vermijden.

Equipotentiaalverbinding
Het apparaat moet op een equipotentiaalsysteem zijn aangesloten. De voorziene klem is aangeduid door een label met het volgende symbool:

MODELLEN MET WATERCIRCULATIE IN HET RESERVOIR

Bij de modellen met watercirculatie in het reservoir is het noodzakelijk om een verbinding met het afvoerstelsel tot stand te brengen.

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 vochtig doekje. Droog alles hierna met een droge doek af.

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 ter beschikking staan.
Ga anders op de vereiste gasfamilie over, of pas u aan de gevraagde gasgroep aan (zie paragraaf "Werking met andere gassoorten").

Het vermogen controleren
Gebruik de spuitmonden voor het nominale vermogen die op de apparaten zijn aangebracht.
Er kunnen twee soorten vermogens zijn:

- nominaal, wat op het plaatje van het apparaat staat
- verlaagd.

In tabel branders wordt naar deze spuitmonden verwezen.
De gastoevoerdruk moet tussen de velden liggen, aangeduid in de tabel van de branders.

Buiten genoemde drukmarges doen de apparaten het 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 spuitmonden echter al voldoende.

Controle van de inlaatdruk (Fig. 2)
De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar).
Verwijder (F) van het meetpunt en sluit de manometer aan: na de meting draait u schroef (F) weer hermetisch aan.
BELANGRIJK: De druk moet worden gecontroleerd met alle gasuitrustingen aangesloten en werkend.

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

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

De brandervemogens, nominaal 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 gasbedrijf.

Controle van de werking
Controleer of het gebruikte type spuitmonden overeenkomt met die in tabel branders.
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 vlam
Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven. Stel anders de stelschroef af.

Controle van de primaire lucht (FG, T S900)
De branders van de ovens zijn voorzien van een regeling van de primaire lucht.
In tabel branders wordt afstelafmeting H gegeven.

Controle van de functies
- Zet het apparaat aan.
- Controleer de gasslangen op lekken.
- Controleer de vlam van de brander, ook de kleine stand.

NL

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 elke soort van verbouwings- of wijzigingswerkzaamheden van het gebouw, dat de luchtvoorziening voor de verbranding kan beschadigen, het nodig maakt de functies van het apparaat opnieuw te controleren.

Werking met andere gassoorten
Om op een andere gassoort over te gaan, bijvoorbeeld van aardgas op LPG, moeten spuitmonden worden gebruikt, die geschikt zijn voor de brander, zie hiervoor tabel branders.
De spuitmonden van de branders zijn voor de verschillende gassoorten gemerkt met de betreffende diameter in honderdste mm, en 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 in de paragraaf "Controle van de functies".

Waarschuwing: bij gas 25.3 (Nederland) dient men de volgende branders te gebruiken: "URL Ecopower" van 8 kW met brandercode 31284300 en spuitmonden met dubbele opening, code 403205NL – Ø 205mm (Afb. 8).

GASPITTEN

De spuitmonden van de brander vervangen (Fig. 2)
Om de spuitmond te vervangen (1): verwijder het rooster, het deksel van de brander, het branderhuis.
Vervang de spuitmond (1) (zie tabel branders).
De brander heeft geen waakvlam.
De brander heeft geen luchtregeling (de luchthoeveelheid is vast).

Vervanging van de spuitmonden van de brander ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Om de spuitmond (C) te vervangen, dient het instrumentenbord gedemonteerd te worden door de bovenste en onderste schroeven los te draaien. Voordat men overgaat tot vervanging dient men zich ervan te verzekeren, in het model met electrische oven, dat de hoofdschakelaar die zich achter het apparaat bevindt niet aangesloten is. Vervang dan de spuitmond (C), (zie tabel branders)

Regulering van de primaire lucht voor verbranding alleen voor de modellen ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Als de spuitmond vervangen is dient men te beginnen met het controleren van de primaire lucht.
Om toegang te krijgen tot de regulering moet men het instrumentenbord demonteren door de bovenste en onderste schroeven los te draaien.
Reguleer de maat "H" (Fig. 8,9) volgens de tabellen met de technische gegevens en monteer het instrumentenbord opnieuw door de handelingen omgekeerd uit te voeren.

Regulering van de waakvlam alleen voor de modellen ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Om toegang te krijgen tot de waakvlam dient men het instrumentenbord te demonteren door de bovenste en onderste schroeven los te draaien.
Voordat men begint met de regulering, dient men bij de modellen met een elektrische oven zich ervan te verzekeren dat de meerpolige schakelaar bovenaan het apparaat is uitgeschakeld.
De regulering wordt uitgevoerd met de waakvlammen aan.
Met een zeshoekige sleutel wordt de reguleringsschroef "A" (Fig. 8, 9) losgedraaid, de regulering is correct wanneer de waakvlam het thermokoppel "B" (Fig. 8, 9) omhult.
In geval men GPL gebruikt dient men de de reguleringsschroef "A1" geheel vast te schroeven.
Als de reguleringsoperatie is beeindigd dient men het instrumentenbord opnieuw te monteren door de handelingen omgekeerd uit te voeren.

De lage stand afstellen (Fig. 2)
De schroef van de lage stand wordt als volgt afgesteld:

- voor de werking op LPG: draai de stelschroef (2) van de lage stand tot de aanslag;
- in geval van werking op aardgas: zet het apparaat aan. Draai de draaiknop op de laagste stand en stel de gasstroom met schroef (2) af (met de klok mee = vermindering van de stroom; tegen de klok in = toename van de stroom).

GASOVEN MOD. FG1

De spuitmond van de brander vervangen (gasoven type FG1 Fig. 3)
Om toegang te verkrijgen tot de brander van de oven,

verwijdert u de bodem (aan de binnenkant van de oven).
Verwijder schroef D en neem de brander weg door hem naar voren te trekken. Kijk hierbij uit dat u het thermokoppel niet beschadigd, dat aan de brander is bevestigd.
Draai spuitstuk C met de speciale sleutel los en vervang het met het spuitstuk dat voor de gassoort is bestemd.
Om de brander weer aan te brengen, verricht u dezelfde handelingen in omgekeerde volgorde.

De lage stand afstellen (gasoven Fig. 3)
De schroef van de lage stand (N) wordt als volgt afgesteld, na het bedieningspaneel te hebben verwijderd:
- bij werking op LGP 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 N 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 tabel branders.
5 Als het vermogen lager mocht 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 mocht zijn dan de waarde in de tabel, draait u de schroef van de lage stand verder aan en controleert u opnieuw.

GASOVEN MOD. FG EN MOD. T

De spuitmond van de brander vervangen (gasoven type FG - Fig. 4.0 en 4.1)
Verwijder de bodembescherming "A1". Draai schroef (2) die de bus van de primaire lucht bevestigt los en duw de bus in de venturi.
Nu is de spuitmond eenvoudig toegankelijk.
Na de vervanging van de spuitmond op grond van de gassoort en de technische gegevens brengt u alle onderdelen weer aan en stelt u afmeting "H" van de primaire lucht af (zie de tabel met de branders).

De spuitmond van de brander vervangen (Oven T - Fig. 4.2)
Verwijder de bodem uit de oven.
Draai de regelaar van de primaire lucht (1) los en verwijder hem. Vervang vervolgens de spuitmond.
Na de vervanging van de spuitmond op grond van de gassoort en de technische gegevens brengt u alle onderdelen weer aan en stelt u afmeting "H" van de primaire lucht af (zie de tabel met de branders).

De waakvlam afstellen (gasovens mod. T - Fig. 4.3)
Verwijder de bodem en stel de waakvlam af met behulp van een 7mm inbussleutel (11).
Bij werking op LPG moet de schroef (11) helemaal worden aangedraaid.

Regulering van de waakvlam (Fornuis FG - Fig. 4.4)
De waakvlam heeft spuitmonden en vaste lucht. De enige vereiste handeling is de vervanging van de spuitmonden op basis van het type gas door als volgt te handelen:
- schroef de drukmoer (14) en de spuitmond van de waakvlam (16) los;
- vervang de spuitmond door de juiste, raadpleeg tabel "BRANDERS";
- als de spuitmond van de waakvlam vervangen is de drukmoer (14) weer vastschroeven.

De lage stand afstellen (gasoven - Fig. 5)
De schroef van de lage stand (36) wordt afgesteld, na het bedieningspaneel te hebben verwijderd:

- bij werking op LGP 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 36 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 mocht zijn dan de tabel, draait u de schroef van de lage stand verder los en controleert u opnieuw.
6- Als het vermogen hoger mocht zijn dan de tabel, draait u de schroef van de lage stand verder aan en controleert u opnieuw.

VEILIGHEIDSSYSTEMEN VAN HET APPARAAT

NL

Veiligheidsklep: een klep met thermokoppel die het mogelijk maakt om de gastoevoer naar de hoofdbrander te onderbreken in het geval de waakvlam zou doven. Om de werking te herstellen dient men de handelingen met betrekking tot het aansteken van de waakvlam te herhalen.

Veiligheidsthermostaat (alleen ovens - Fig. 7.1)
Alle fornuizen zijn voorzien van een handmatige resetbeveiligingsthermostaat die zich in of achter het bedieningspaneel bevindt. Wanneer deze zich achter het dashboard bevindt, kan de veiligheidsthermostaat worden bereikt door de roosters van de branders en de opvangkuip van het werkblad of dashboard te verwijderen.
In de gasovens onderbreekt de veiligheidsthermostaat de gastoevoer in geval van ernstige anomalieën. Als dit gebeurt dient men een technicus te raadplegen. Om te resetten draait u de moer "A1" los en met behulp van een dunne schroevendraaier drukt u de resetknop krachtig in.

ONDERHOUD

Let op!
Voordat u met onderhouds- of reparatiewerkzaamheden begint, koppelt u het apparaat van zowel het gas- als elektriciteitsnet.
Verricht de volgende onderhoudswerkzaamheden minstens één keer per jaar:

- controleer de werking van alle afstel- en veiligheidsinrichtingen;

- controleer de werking van de branders:
  • aanmaken;
  • veiligheid van de verbranding;
- controleer de verschillende functies door de procedure te volgen die wordt beschreven in de paragraaf "Controle van de functies".

Handel als volgt, als het nodig mocht zijn de branders van het werkblad schoon te maken:

- neem de roosters, de deksels en de branderhuizen weg;
- maak de delen met een sopje en geschikt gereedschap schoon. Afspoelen en afdrogen.
- let er bij het hermonteren van de delen op dat ze op de goede manier op hun plaats worden aangebracht.

WAARSCHUWING
Na delen van de gastoevoer te hebben vervangen, moeten de gasdichtheid en de functies van de verschillende elementen worden gecontroleerd.

DE ONDERDELEN VERVANGEN (RESERVEONDERDELEN)

GEBRUIK ALLEEN ORIGINELE RESERVE-ONDERDELEN DIE DOOR DE FABRIKANT GELEVERD ZIJN.
Alle onderhoudswerkzaamheden dienen alleen te worden uitgevoerd door gekwalificeerd peroneel. Laat het apparaat tenminste een maal per jaar controleren; aangeraden wordt hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.

NL

Om de volgende delen te vervangen, verwijdert u eerst alle bedieningsknoppen en het bedieningspaneel (na de bevestingsschroeven te hebben losgedraaid) en de andere betreffende panelen.

Veiligheidskraan voor open pitten (Fig. 2)
Maak het verbindingsstuk van de gasleiding en het thermokoppel los, maak het verbindingsstuk ter bevestiging van het thermokoppel op de kraan van de gastoevoer los en vervang hem.

Thermokoppel (open pitten)
Draai de bevestigingsmoer van het thermokoppel op de kraan en die op de branders los en vervang het.

Thermostatisch ventiel van de gasoven (Fig. 3)
Draai de moeren van de gasleidingen en van het thermokoppel los, neem de voeler van de thermostaat van de steunveertjes binnenin de oven en vervang het met de nieuwe kraan.

Thermokoppel oven
Neem de bodem weg, draai de moer op het kraantje en op de brander los en vervang het thermokoppel.

Vervanging van de weerstanden van de elektrische oven
Disactiveer de schakelaar voor het apparaat zodat het van het net is losgekoppeld. In de FE oven zijn de onderste weerstanden onder de bodem en de bovenste aan de bovenkant van de ovenruimte geplaatst. In de FE1 oven is de weerstand bevestigd achter de transportband op de achterwand van de ovenruimte. Om de weerstanden te verwijderen dient men de bevestigingsschroeven los te draaien. Let op dat de aansluitkabels niet losgetrokken worden. Met behulp van een schroevendraaier de aansluitkabels losmaken en een nieuwe weerstand in omgekeerde volgorde aanbrengen.

GEBRUIKSAANWIJZING

INBEDRIJFSTELLEN

Waarschuwingen:
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) zonder ervaring of kennis of met beperkt lichamelijk en intellectueel vermogen tenzij onder toezicht van een verantwoordelijke voor hun veiligheid die ze op de hoogte stelt van het gebruik van de machine.
  Hou steeds toezicht over kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. Alleen voor professioneel gebruik.
- De ovendeur niet openen wanneer de oven warm is.
- Gebruik alleen pannen die passen bij de diameter en de capaciteit van de gekozen brander.

De LIGHT POWER-brander in- en uitschakelen zonder ontsteker (Fig. 2)
Draai de draaiknop op de hoogste stand. Maak de brander met een lucifer of ander geschikt middel aan.
Voor de versie met ontsteking, de knop indrukken, draaien en ingedrukt houden totdat hij automatisch aangaat, zonder hulp van vlam.
Houd de knop ingedrukt tot het thermokoppel warm is en de vlam blijft branden.
Om de brander uit te maken, draait u de knop naar rechts.

De vlam kan worden afgesteld:

op de hoge stand (grote vlam)

op de lage stand (kleine vlam)

Aan en uitdoen van een brander met waakvlam (Fig. 8-9)
Draai de knop tot aan de positie en steek de waakvlam aan met een lucifer of met een ander daartoe geschikt middel.
Houd de knop ingedrukt tot het thermokoppel warm wordt en de waakvlam blijft branden. Draai de knop tot aan de hoogste of de laagste stand zodat de hoofdbrander van de bijbehorende pit gaat branden.
Om de hoofdbrander uit te doen dient men de knop naar rechts te draaien tot de positie .
Om de waakvlam uit te doen dient men de knop naar de positie "**O**" te draaien.

De gasoven zonder waakvlam aan- en uitmaken- (Oven FG1) (Fig. 3)
Aanmaken: Open de deur van de oven, druk op de knop en draai deze en, terwijl hij ingedrukt wordt gehouden, breng een vlam naar de bodem van de oven in positie **M** of gebruik de piezo-ontsteker. Houd de knop ongeveer

nog 20-30” na het aanmaken ingedrukt, zodat het veiligheidsysteem kan beginnen te werken. Stel vervolgens de meeste geschikte temperatuur af op grond van de bereiding

De gasoven met waakvlam aan- en uitmaken - (Oven FG en Oven T - Fig. 5)
Aanzetten: open de ovendeur, druk en draai de knop op stand (ϟ) en terwijl men hem ingedrukt houdt de waakvlam aansteken met de piëzo-elektrische ontsteker of met een lucifer. Controleer deze handeling via de opening in de bodem. Houd de knop ongeveer nog 20” na het aanmaken ingedrukt, zodat het veiligheidsysteem kan beginnen te werken. Stel vervolgens de meeste geschikte temperatuur af op grond van de bereiding.

DE ELEKTRISCHE OVENS INBEDRIJFSTELLEN

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE ELEKTRISCHE OVEN TYPE FE (Fig. 6)
Door de knop (23) naar rechts of links te draaien, kiest u het type bereiding, boven- en/of onderwarmte. Op één van deze standen gaat het groene controlelampje (25) branden = er staat spanning op het apparaat.
Door de draaiknop (24) op de gewenste temperatuur te draaien, worden de weerstanden ingeschakeld, gaat het controlelampje (26) branden en gaat uit als de gekozen temperatuur wordt bereikt en de weerstanden uitgaan.
Om de oven uit te schakelen, draait u de thermostaat op stand (●) en de kiezer op stand (**O**).

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE ELEKTRISCHE OVEN TYPE FE1 EN FE2 (Fig. 7)
Bij dit type oven komt de verwarming van de achterkant van de oven. Er is echter een ventilator die de warmte gelijkmatig over de hele oven verdeelt. Door de draaiknop (24) op de gewenste temperatuur te draaien, wordt de weerstand ingeschakeld, gaat het controlelampje (26) branden en gaat uit als de gekozen temperatuur wordt bereikt en de weerstand uitgaat. Om de oven uit te schakelen, draait u de thermostaat op stand (**O**).
Bij de eerste klik van de draaiknop kan voor de koel-ontdooifuncties alleen de ventilator worden ingeschakeld.

UITSCHAKELEN

Uitschakelen in geval van storing of slechte werking.
Ontkoppel de gastoevoer van het apparaat en de stroomtoevoer in geval van een storing of slechte werking. Waarschuw de hulpdienst.

Functioneren na langdurige onderbreking van de werking
Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, maakt u het grondig schoon en sluit u zowel de gas- als elektriciteitsvoorziening af.

ZORG VOOR HET APPARAAT

LET OP!

- Voor de reiniging zet u het apparaat uit en laat u het afkoelen.
- Als het apparaat elektrisch wordt gevoed, drukt u op de schakelaar om de stroomvoorziening uit te schakelen.

Een zorgvuldige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten met een zachte doek met in heet water opgelost afwasmiddel worden gereinigd. Voor hardnekkiger vuil gebruikt u ethylalcohol, aceton of ander niet gehalogeneerd oplosmiddel. **Gebruik geen schuur- of bijtende middelen, zoals zoutzuur of zwavelzuur. Het gebruik van zuren kan de werking en de veiligheid van het apparaat schaden.**
Gebruik geen borstels, schuursponsjes of schuurschijven gemaakt van andere metalen of legeringen die roestvlekken door vervuiling hiermee kunnen veroorzaken. Voorkom om dezelfde redenen aanraking met ijzeren voorwerpen.
Kijk uit met roestvrij stalen sponsjes of borstels, die schadelijke krassen kunnen veroorzaken, ook al vervuilen ze de oppervlakken niet.
Als het vuil erg hardnekkig is, geen schuurpapier gebruiken. We raden aan liever synthetische sponsjes te gebruiken (bijv.scotch brite sponsjes).
Gebruik ook geen zilverpoets, en kijk uit voor dampen van zout- en zwavelzuur, afkomstig van bijvoorbeeld de vloerreiniging.
Richt geen waterstralen op het apparaat om het niet te beschadigen.
Na de reiniging zorgvuldig afspoelen met schoon water en goed met een doek afdrogen.

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 wijzingen 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 170
Dados técnicos 172
Instruções específicas 177

PT

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 600 LIGHT POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G6F2B	2 fogos	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 fogos	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 fogos	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 fogos com compartimento aberto	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 fogos com compartimento aberto	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 fogos com compartimento aberto	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 fogos - 1 forno a gás 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 fogos - 1 forno a eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 600 ECO POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G6F2BPW	2 fogos	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 fogos	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 fogos	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 fogos com compartimento aberto	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 fogos com compartimento aberto	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 fogos com compartimento aberto	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 fogos - 1 forno a gás 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 fogos - 1 forno a eléctrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 fogos - 1 forno a gás mod. T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

PT

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 700 ECO POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G7F2BPW	2 fogos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 fogos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 fogos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 fogos com compartimento aberto	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 fogos com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 fogos - 1 forno a gás 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 fogos - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 fogos - 1 forno a gás 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 fogos - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
SG7F2B	2 fogos	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 fogos - circulação de água na cuba	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 fogos	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 fogos - circulação de água na cuba	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 fogos com 1 forno a gás 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 fogos com 1 forno a gás 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 fogos com 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 fogos com 1 forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 fogos com 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 fogos com 1 forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
SG9F2MPS(P)	2 fogos com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 fogos com compartimento aberto - circulação de água na cuba	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 fogos com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 fogos com compartimento aberto - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 fogos com compartimento aberto - circulação de água na cuba	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 fogos com forno a gás 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 fogos com forno a gás 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 fogos com forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 fogos com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 fogos com forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 fogos com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 fogos com armário neutro com forno a gás 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 fogos com armário neutro com forno a gás 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 fogos com armário neutro com forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 fogos com armário neutro com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 fogos com armário neutro com forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 fogos com armário neutro com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
LXG9F2PS(P)	2 fogos	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 fogos - circulação de água na cuba	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 fogos	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 fogos - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 600 LIGHT POWER

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25/G25.1	Consumo Metano G27	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G150,1	Consumo Gás urbano G110	Consumo Gás urbano G120	Ar primário para combustão	Tensão de predisposição	Cabo de alimentação de tipo H07RNF	Queimador R d90		Queimador UR d120		Forno a gás FG1		Forno eléctrico FE1		Forno a gás T		Forno eléctrico TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 600 ECO POWER

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Queimador "R"		Queimador "UR"		Queimador "URL"		Potência nominal forno a gás	Potência nominal forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação de tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Ar primário para combustão
	kW	kW	kW	nº	kW	nº	kW	nº	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 700 ECO POWER

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Queimador "R"		Queimador "UR"		Queimador "URL"		Potência nominal forno a gás	Potência nominal forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação de tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Ar primário para combustão
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

FOGÕES A GÁS - SÉRIE S700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Quemador "C"		Potência nominal forno a gás	Potência nominal forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação de tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Ar primário para combustão
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

FOGÕES A GÁS - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900 TOP — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Quemador "C"		Quemador "D"		Potência nominal forno a gás	Potência nominal forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação de tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Ar primário para combustão
	kW	kW	kW	n°	kW			kW		V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		Kg/h	Kg/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

FOGÕES A GÁS - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900 TOP — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal G110	Potência nominal G120	Quemador "D"		Potência nominal forno a gás	Potência nominal forno eléctrico	Tensão de alimentação	Cabo de alimentação de tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Ar primário para combustão
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Os aparelhos estão de acordo com as regulamentos, diretivas e padrões europeias:

Reg. 1935/2004/CE	Regulamento relativos a materiais e objetos destinados a entrar em contracto com os produtos alimentares
Reg. 2016/426/UE	Regulamento aparelhos a Gás
2014/35/UE	Baixa tensão
2014/30/UE	EMC (compatibilidade electromagnética)
2011/65/UE	Restrição de uso de substâncias perigosas pra aplicações elétricas e eletrónicas
2006/42/CE	Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência
EN 203-1	Norma Geral de segurança para aparelhos a GÁS de uso doméstico e semelhantes
EN 203-3	Norma sobre materiais e peças a contacto com alimentos e outros aspetos sanitários
EN 203-2-1	Norma Especial para FOGÕES COM BOCAS ABERTAS, PLACAS a gás para cozedura multiuso para uso coletivo
EN 203-2-2	Norma Especial para FOGÕES E PLACA COM FORNOS a gás para cozedura multiuso para uso coletivo
EN 203-2-9	Norma Especial para PLACA, FRY-TOP a gás para cozedura multiuso para uso coletivo
EN 60335-1	Norma Geral de segurança para aplicações elétricas de uso doméstico e análogos
EN 60335-2-36	Sicurezza degli apparecchi elettrici per uso collettivo come cucine, forni, fornelli e piani cottura
EN 60335-2-102	Norma Especial de segurança para aparelhos a gás com conexões elétricas
EN 62233	Métodos de medição dos campos eletromagnéticos de eletrodomésticos e aparelhos semelhantes em relação à exposição humana
EN 61000-3-2	Norma de compatibilidade eletromagnética - (EMC) - Parte 3-2. Limites para as emissões de corrente harmónica…
EN 61000-3-3	Norma de compatibilidade eletromagnética - (EMC) - Parte 3-3. Limitação das variações e flutuações de tensão e de tremulação …
EN 55014-1	Norma de compatibilidade eletromagnética - Parte 1: Emissão
EN 55014-2	Norma de compatibilidade eletromagnética - Parte 2: Imunidade

Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

PT

INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS

Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n. 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.

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

ATENÇÃO!
As figuras indicadas nos capítulos estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés reguláveis em altura.
Revestimento externo de aço com cromo-níquel 18/10.

PLANO DE COZEDURA A GÁS

Uma torneira de gás de segurança permite a regulação da vazão térmica do máximo ao mínimo.
Faz parte do equipamento também uma segurança de acendimento termoeléctrica (termopar).
As grelhas são de ferro fundido esmaltado.
Os queimadores são de latão, ferro fundido e alumínio.

FORNO

A câmara de cozedura é realizada de aço inoxidável.
A porta com parede dupla e isolamento térmico possui puxador e dobradiça com mola balanceada.
O isolamento da câmara de cozedura é de lã de vidro.

Versão a gás
Os queimadores são de aço resistentes a esforços térmicos e mecânicos. A alimentação do gás é efectuada através de uma válvula de segurança com termóstato.
O queimador principal é equipado com uma segurança de acendimento termoeléctrica (termopar).
A regulação da temperatura do forno, variável entre 160 °C e 300 °C, é efectuada através do termóstato.

Versão eléctrica FE
As resistências estão no céu (calor superior) e sob o fundo (calor inferior).
A regulação da temperatura entre 50 °C e 270 °C é efectuada através de um termóstato interligado com um interruptor tripolar.
É possível introduzir simultaneamente ou individualmente as resistências superiores ou inferiores.

Versão eléctrica FE1 e FE2 (Ventilado)
O motor está na parte traseira, no centro da resistência circular. A regulação da temperatura é efectuada através de um termóstato.
Indicadores luminosos indicam quando o aparelho está sob tensão. A câmara de cozedura é de aço inoxidável.
Na cozinha com forno eléctrico não existe colector dos fumos.

PREDISPOSIÇÃO

Lugar de instalação
Recomenda-se de **colocar** o aparelho num lugar bem ventilado, possivelmente em baixo de uma coifa aspirante. É possível montar o aparelho sozinho ou ao lado de outras aparelhagens.
A instalação dos modelos com painel de terminais lateral deve ser feita mantendo uma distância de 15 cm da parede traseira e 50 cm das paredes laterais. Nos modelos com painel de terminais traseiro ou com entrada do cabo pela zona traseira devem ser instalados mantendo uma distância de 50 cm da parede traseira e 50 cm das paredes laterais.
De qualquer maneira, o aparelho deve ser instalado/fixado de modo que seja possível substituir, se for necessário, o cabo de alimentação após a sua instalação.
As paredes próximas ao equipamento (paredes, decorações, armários de cozinha, acabamentos decorativos, etc ...) devem ser feitas de material não combustível.

Antes de efectuar a ligação, é preciso verificar na placa técnica do aparelho se o mesmo está predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível.
Se o aparelho funcionar com um tipo de gás diferente, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gás".

Normas de lei, regras técnicas e directivas
Na previsão da montagem observar as seguintes normas:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e normas de prevenção de incêndios locais;
- as normas para a prevenção de acidentes vigentes;
- as normas da Empresa de abastecimento do Gás;
- as normas CEI vigentes;
- normas dos Bombeiros.

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção, devem ser executadas por empresas autorizadas pela Empresa de abastecimento local do Gás em conformidade com as normas vigentes.
Em primeiro lugar solicitar o parecer da Empresa local de abastecimento de Gás.

Procedimentos de instalação
Para o nivelamento correcto do aparelho, actuar nos pés reguláveis em altura.

Ligação do gás
A ligação ao bocal de 3/8" G, 1/2" G ou 3/4" G previsto no aparelho pode ser fixa ou separável, utilizando um conector de acordo com a norma. Usando tubos flexíveis, os mesmos deverão ser de aço inoxidável e em conformidade com a norma.
Finalizada a ligação, verificar a sua vedação usando um spray apropriado detector de fugas.

Descarga de fumos
Os aparelhos devem ser colocados em locais apropriados para a descarga dos produtos da combustão no respeito de quanto prescrito pelas normas de instalação. As aparelhagens são consideradas (ver tabela dados técnicos) como **aparelhos a gás do tipo "A1":**

Não previstos para serem ligados a um conduto de evacuação dos produtos da combustão.
Tais aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em coifas apropriadas, ou dispositivos similares, ligadas a uma chaminé de eficiência segura ou directamente para o exterior.
Na falta é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente na parte externa, com vazão não inferior a quanto exigido, ver tabela dados técnicos, aumentado com a troca de ar necessária para o bem-estar dos operadores.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Realize a ligação do aparelho com a rede de alimentação conforme indicado (vide Fig. 1):

1) Instalar, se não houver, um interruptor seccionador (A) perto do aparelho com disjuntor magnetotérmico e bloqueio diferencial.
2) Abrir, se presentes, as portas (B) e desaparafusar os parafusos (C) para desmontar o painel (D).
3) Conectar o interruptor seccionador (A) com o painel de terminais (H) como indicado na figura e nos esquemas eléctricos no começo do manual. O cabo de ligação escolhido deve ter características não inferiores ao tipo H07RN-F, com temperatura de uso de pelo menos 80 ºC, e ter uma secção adequada ao aparelho (vide tabela DADOS TÉCNICOS).
4) Passar o cabo através do guia do cabo e apertar o fixador do cabo, conectar os condutores nas posições correspondentes do painel de terminais e fixá-los.
   O condutor de terra amarelo-verde deve ser mais comprido que os outros de forma que, em caso de ruptura do fixador do cabo, solte-se após os cabos de tensão.
5) Se o cabo de alimentação for danificado, deverá ser substituído por um cabo especial de tipo H05RNF ou H07RNF pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por um técnico com qualificação semelhante, para prevenir qualquer risco**.**

Equipotencial
O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial.
O terminal previsto é indicado por uma etiqueta com o seguinte símbolo:

MODELOS COM CIRCULAÇÃO DE ÁGUA NA CUBA

Em caso de modelos com circulação de água na cuba, é necessário predispor a conexão com a rede de descarga.

INSTALAÇÃO

Operações preliminares para a instalação
Antes da instalação é oportuno remover o revestimento adesivo de protecção. Em seguida, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente, usando um pano húmido, e, depois, enxugar com um pano limpo.

Colocação em funcionamento
Antes de colocar em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás utilizado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis in loco. Caso contrário, providenciar a passagem à família de gás exigida ou à transformação ao grupo de gás exigido (ver parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gás").

Controlo da potência
Usar os bicos para a potência nominal predispostos nos aparelhos. A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, representada na placa do aparelho
- reduzida.

Tais bicos estão referidos na tabela queimadores.
A pressão de alimentação do gás deve estar dentro dos campos indicados na tabela dos queimadores.

Fora das margens acima citadas de pressão não é possível fazer os aparelhos funcionar.
Se desejar outro controlo da potência, é possível efectuá-lo por meio de um contador seguindo o denominado "método volumétrico".
De regra, de qualquer maneira, é suficiente um controlo do funcionamento correcto dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig. 2)
A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar).
Remover o parafuso (F) da tomada de pressão e ligar o manómetro: efectuada a medição, aparafusar de novo hermeticamente o parafuso (F).
IMPORTANTE: O controlo da pressão deve ser efectuado com todos os dispositivos de gás ligados e que funcionam.

Controlo da potência conforme o método volumétrico
Com o auxílio de um contador do gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor **E** assim calculado

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Potência queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

PT

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas no valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela queimadores. O valor do poder calorífico do gás, pode ser solicitado pela empresa local de abastecimento do gás.

Controlo do funcionamento
Verificar se o tipo de bicos utilizados, corresponde àqueles previstos na tabela queimadores. Verificar que o redutor de pressão utilizado tenha uma vazão superior às soma das vazões de consumo de todos os dispositivos conectados. Controlar que a tubagem de aducção do gás seja apropriada.

Controlo da chama
Para uma regulação correcta a chama deve circundar o termopar; caso contrário registar o parafuso de regulação.

Controlo do ar primário (FG, T S900)
Os queimadores dos fornos são dotados de uma regulação do ar primário.
Na tabela queimadores é data a medida H de regulação.

Controlo das funções
- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, também no mínimo.

Avisos para o instalador
- Explicar e demonstrar ao utente o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar o operador que qualquer trabalho de reestruturação ou reforma de construção que possa danificar a alimentação de ar para a combustão tornam necessário proceder a nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gás
Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário utilizar bicos apropriados para o queimador conforme a tabela queimadores.
Os bicos dos queimadores para os vários tipos de gás, marcados com o relativo diâmetro em centésimos de mm, estão num envelope fornecido junto com o aparelho.
Quando terminar a transformação ou a adaptação executar o controlo das funções do aparelho conforme descrito no parágrafo "Controlo de funções".

FOGOS A GÁS

Substituição dos bicos do queimador (Fig. 2)
Para substituir o bico (1): remover a grelha, a tampa do queimador, o corpo do queimador.
Substituir o bico (1) (ver tabela queimadores).
O queimador não tem a chama piloto.
O queimador não tem regulação do ar (é com ar fixo).

Substituição dos bicos do queimador ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Para substituir o bico (C), é preciso desmontar o painel afrouxando os parafusos superiores e inferiores. Antes de iniciar substituição, em caso de modelos com forno eléctrico, certificar-se que o interruptor omnipolar colocado no início do aparelho esteja desligado. Substituir, então, o bico (C) (ver tabela queimadores).

Regulação do ar primário apenas para os modelos ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Depois de substituído o bico, é preciso controlar o ar primário.
Para ter acesso à regulação, desmontar o painel, desaparafusando os parafusos superiores e inferiores.
Regular a medida "H", vide (Fig. 8, 9), conforme as tabelas de dados técnicos e montar novamente o painel, seguindo a operação inversa.

Regulação da chama piloto apenas para os modelos ECO POWER / S700 - S900 (fig. 8, 9)
Para ter acesso ao piloto, desmontar o painel, afrouxando os parafusos superiores e inferiores.
Antes de regular, nos modelos com forno eléctrico, certificar-se que o interruptor omnipolar colocado na entrada do aparelho esteja desligado.
A regulação deve ser feita com as chamas piloto acesas. Com uma chave sextavada, girar o parafuso de regulação "A1"(Fig. 8, 9); a regulação estará correcta quando a chama do piloto envolver o termopar "B" (Fig. 8, 9).
Em caso de funcionamento com GPL, o parafuso de regulação "A1" deve ser parafusado até o encosto.
Terminada a operação de regulação, montar novamente o painel, seguindo a operação inversa.

Regulação do mínimo (Fig. 2)
O parafuso do mínimo deve ser regulado como a seguir:

- para o funcionamento com GPL, aparafusar o parafuso (2) de regulação do mínimo em batente;
- no caso de funcionamento com metano colocar o aparelho em funcionamento. Virar o manípulo na posição de mínimo e com o parafuso (2) regular o fluxo (virando no sentido horário = redução do fluxo; no sentido contrário ao ponteiro do relógio = aumento do fluxo).

FORNO A GÁS SÉRIE FG1

Substituição do bico do queimador (forno a gás tipo FG1 Fig. 3)
Para ter acesso ao queimador do forno remover o fundo inferior (internamente na câmara de cozedura).
Remover o parafuso D e extrair o queimador puxando-o para a frente prestando atenção para não estragar o termopar fixado no queimador. Com a chave apropriada, desparafusar o injector C e substituir com aquele previsto para o tipo de gás.
Para remontar o queimador, efectuar as mesmas operações ao contrário.

Regulação do mínimo (forno a gás Fig. 3)
O parafuso do mínimo (N) deve ser regulado, após ter removido o painel, como a seguir:
- no caso de funcionamento com GPL deve ser aparafusado a fundo;
- no caso de funcionamento com metano:

1 Identificar o manípulo da torneira correspondente.
2 Regular a vazão do mínimo agindo no parafuso N,

desparafusando aumenta e aparafusando diminui a vazão.
3 Regular a vazão do mínimo agindo no parafuso N, desparafusando aumenta e aparafusando 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, aparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.

FORNO A GÁS SÉRIE FG E MOD. T

Substituição do bico do queimador (forno a gás FG - Fig. 4.0 e 4.1)
Retire a proteção "A" inferior. Desparafusar o parafuso (2) de fixação do bocal de ar primário e empurrar o bocal no venturi.
Agora o bico está facilmente acessível.
Após a substituição do bico conforme o tipo de gás e os dados técnicos, remontar tudo e regular a medida "H" do ar primário (ver tabela queimadores).

Substituição do bico do queimador (Mod. T - Fig. 4.2)
Remover o fundo na parte interna da câmara de cozedura. Desparafusar e remover o regulador do ar primário (1), depois substituir o bico.
Após a substituição do bico conforme o tipo de gás e os dados técnicos, remontar tudo e regular a medida "H" do ar primário (ver tabela queimadores).

PT

Regulação do piloto (fornos a gás T - Fig. 4.3)
Remova a base e, usando uma chave sextavada de 7 mm, regule a chama piloto.
No caso de funcionamento com GPL o parafuso (11) deve ser aparafusado a fundo.

Regulação da chama piloto (Forno FG - Fig. 4.4)
A chama piloto possui bicos e jato de ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos de acordo com o tipo de gás operando da seguinte maneira:
- Desparafuse a porca de pressão do cone duplo (14) e o bico piloto (16).
- Substitua o bico piloto pelo bico apropriado consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafuse novamente a porca de pressão do cone duplo (14).

Regulação do mínimo (forno a gás - Fig. 5)
O parafuso do mínimo (36) deve ser regulado, após ter removido o painel:

- no caso de funcionamento com GPL deve ser aparafusado 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 36, desparafusando aumenta e aparafusando 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 tabella 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, aparafusar mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.

SISTEMAS DE SEGURANÇA DO APARELHO

Válvula de segurança: uma válvula com termopar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto apagar. Para restabelecer o funcionamento será preciso repetir as operações de activação do dispositivo piloto.

Termostato de segurança (apenas para os fornos - Fig. 7.1)
Todos os fornos são equipados com termostato de segurança com rearmamento manual colocado no painel ou atrás do painel de comandos. Quando se encontra atrás do painel, o termóstato de segurança pode ser alcançado removendo as grelhas dos queimadores e o tabuleiro da superfície de trabalho ou do painel.
Nos fornos a gás, o termostato de segurança interrompe o fluxo do gás em caso de anomalias graves. Se for acionado, entre em contacto com a assistência técnica.
Para o seu restabelecimento, desparafuse a porca "A", se presente, e, usando uma chave de fenda fina, pressione com força o botão de rearmamento.

MANUTENÇÃO

Atenção!
Antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção ou de reparação, desligar o aparelho da rede de gás e da rede eléctrica.
Executar as seguintes operações de manutenção pelo menos uma vez por ano:

- controlo do funcionamento de todos os dispositivos de regulação e segurança;
- controlo do funcionamento dos queimadores:
  • acendimento;
  • segurança da combustão;
- controlo das várias funções seguindo o procedimento descrito no parágrafo " Controlo de funções ".

Se for necessária a limpeza dos queimadores do plano de trabalho, proceder conforme a seguir:

- remover a grelhas, as tampas e os corpos dos queimadores;
- limpar as partes com água e detergente e um utensílio apropriado. Enxaguar e enxugar.
- ao remontar as partes prestar atenção que as mesmas sejam encaixadas nos seus alojamentos de maneira correcta.

AVISO
Após ter efectuado a substituição de partes de alimentação do gás é necessário executar um controlo da vedação e das funções dos vários elementos.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS SOBRESSALENTES)

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS DE REPOSIÇÃO ORIGINAIS FORNECIDAS PELO FABRICANTE.
Qualquer operação de manutenção deverá ser realizada exclusivamente por pessoal qualificado. Submeter o aparelho a controlo pelo menos uma vez por ano; com esta finalidade, recomendamos estipular um acordo de manutenção**.**

Para substituir as seguintes peças extrair antes de tudo os manípulos de comando e remover o painel de comandos (após ter afrouxado os parafusos de fixação) e os outros painéis interessados.

Torneira com válvula para fogos abertos (Fig. 2)
Afrouxar a conexão do conduto do gás e do termopar, afrouxar a conexão de fixação da torneira na rampa e substituir a peça.

Termopar (fogos abertos)
Desparafusar a porca de fixação do termopar na torneira e aquela nos queimadores e substituir a peça.

Torneira com termostato valvulado do forno a gás (Fig. 3)
Afrouxar as porcas dos condutos de gás e do termopar, extrair o bulbo do termóstato dos grampos de sustentação situados dentro da câmara de cozedura e substituir com a nova torneira.

Termopar forno
Remover o fundo, desapertar a porca na torneira e no queimador e substituir o termopar.

Substituição das resistências dos fornos eléctricos
Desactivar o interruptor que fornecer energia ao aparelho para desligá-lo da rede eléctrica. No forno FE as resistências inferiores são colocadas sob a base e as resistências superiores são fixadas na parte superior da câmara de cozedura.
No forno FE1 a resistência é fixada atrás do bocal, na parede traseira da câmara de cozedura.
Para remover as resistências, desaparafusar os seus parafusos de fixação e prestar atenção para não arrancar os cabos de ligação.
Com o uso de uma chave de fenda, desconectar os cabos de ligação e montar uma nova resistência, na sequência inversa.

INSTRUÇÕES DE USO

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

Advertências:
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou por pessoas que não tenham experiência e conhecimento, sem a supervisão ou instrução para a sua utilização por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não utilizem o aparelho como brinquedo. Utilizar apenas para uso profissional.
- Não abrir a porta do forno se a câmara de cozedura estiver quente.
- Utilizar panelas com dimensões equivalentes ao diâmetro e à potência do queimador escolhido.

Como acender e apagar o queimador LIGHT POWER sem chama piloto (Fig. 2)
Virar o manípulo até à posição máxima. Com um fósforo ou outro meio adequado, acender o queimador. Para versões, com acendimento, carregar e virar o manípulo e mantê-lo carregado até o acendimento automático, sem utilizar chamas externas. Manter carregado enquanto o termopar se aquece e mantém a chama acesa.
Para apagar o queimador virar o manípulo para a direita.

A chama pode ser regulada:

à vazão máxima (chama grande)

à vazão mínima (chama pequena)

Activação e desactivação do queimador com piloto (Fig.8-9)
Girar o botão até a posição e, com um palito de fósforo ou outro meio adequado, acender a chama do queimador piloto.
Manter o botão pressionado até que o termopar se aqueça e mantenha aceso o piloto.
Colocar o botão na posição de máximo ou de mínimo para acender a chama do queimador principal do fogo correspondente.
Para desligar o queimador principal, girar o botão para a direita até a posição .
Para apagar a chama piloto, colocar o botão na posição "**O**"

Como acender e apagar o forno a gás sem piloto (Forno FG1) (Fig. 3)
Acendimento: Abra a porta do forno, prema e gire o botão e, mantendo-o premido, aproxime uma chama da base do forno na posição **M** ou acione o acendedor piezoelétrico. Manter o manípulo carregado durante cerca 20-30" depois do acendimento; isto para permitir que o dispositivo de segurança entre em funcionamento. Regular então a graduação termostática mais apropriada conforme a cozedura.

Como acender e apagar o forno a gás com piloto (Forno FG e Forno Mod. T - Fig. 5)
Acendimento: abra a porta do forno, pressione e gire o botão para a posição e, mantendo o botão pressionado, acenda o piloto com o acendedor piezoelétrico ou com um fósforo.
Essa operação deve ser observada através do foro existente no fundo. Manter o manípulo carregado durante

PT

cerca 20" depois do acendimento; isto para permitir que o dispositivo de segurança entre em funcionamento. Regular então a graduação termostática mais apropriada conforme a cozedura.

COLOCAÇÃO DOS FORNOS ELÉCTRICOS EM OPERAÇÃO

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DO FORNO ELÉCTRICO TIPO FE (Fig. 6)
Virando ou para a direita ou para a esquerda o selector (23), escolher o tipo de cozedura, calor em cima e/ou em baixo. Numa destas posições acende-se o indicador luminoso verde (25) = aparelho sob tensão.
Virando o manípulo (24) na temperatura desejada introduzem-se as resistências, o indicador luminoso (6) acende e apaga quando a temperatura seleccionada é atingida e as resistências apagam.
Para apagar o forno virar o termóstato na posição (●) e o selector na posição (**O**).

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DO FORNO ELÉCTRICO TIPO FE1 E FE2 (Fig. 7)
Neste tipo de forno o aquecimento é proveniente da parte traseira da câmara.
Porém é equipado com um ventilador que distribui de maneira homogénea o aquecimento em toda a câmara do forno.
Virando o manípulo (24) na temperatura desejada é introduzida a resistência, o indicador luminoso (26) acende e apaga quando a temperatura seleccionada for atingida e a resistência apaga.
Para apagar o forno virar o termóstato na posição (**O**).
No primeiro disparo do manípulo pode-se ter somente o funcionamento da ventoinha para as funções de arrefecimento-descongelação.

PT

APAGAMENTO

Desligamento em caso de avaria ou mau funcionamento
Em caso de avaria ou de mau funcionamento, desligue a alimentação do gás do aparelho e a alimentação elétrica. Avise o serviço de assistência.

Comportamento em caso de interrupção prolongada do funcionamento.
Se o aparelho não for utilizado durante um período prolongado limpar a fundo e fechar a alimentação eléctrica e do gás.

CUIDADO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza desligue e deixe esfriar o aparelho.
- No caso de aparelho com alimentação eléctrica actue no interruptor de corte para desactivar a alimentação eléctrica.

A limpeza diária rigorosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e a longa duração.
As superfícies em aço devem ser limpas com líquido para pratos diluído em água muito quente utilizando um pano macio; para a sujeira mais resistente use álcool etílico, acetona ou outro solvente sem halogénio; **não use detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico.**
O uso de ácidos pode comprometer o funcionamento e a segurança do aparelho.

Não use escovas, palhas de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas que poderão provocar manchas de ferrugem por contaminação.
Pelo mesmo motivo evite o contacto com objectos de ferro. Atenção com palhas de aço ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar riscos danosos sobre as mesmas.
Se a sujeira for acentuada, não use de maneira nenhuma lixa ou esmeril; recomendamos como alternativa o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scothbrite).
Deve também ser excluído o uso de substâncias para limpar prata e preste atenção nos valores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos.

Nunca dirija o jacto de água sobre a aparelhagem para não danificá-la.
Após a limpeza, enxagúe cuidadosamente com água limpa e seque com cuidado utilizando um pano.

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.

Εγχειριδιο χρησης

Διαστάσεις **185**

Τεχνικά χαρακτηριστικά **187**

Ειδικές οδηγίες **192**

EL

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600 LIGHT POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G6F2B	2 εστίες	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 εστίες	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 εστίες	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 εστίες ανοιχτές - 1 ερμάριο ουδέτερο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600 ECO POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G6F2BPW	2 εστίες	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 εστίες	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 εστίες	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 εστίες ανοιχτές - 1 ερμάριο ουδέτερο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 εστίες ανοιχτές - 1 φούρνος αερίου T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 ECO POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G7F2BPW	2 εστίες	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 εστίες	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 εστίες	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 εστίες - 1 φούρνος αερίου 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
SG7F2B	2 εστίες	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 εστίες - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 εστίες	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 εστίες - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 εστίες - 1 φούρνο αερίου 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 εστίες - 1 φούρνο αερίου 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
SG9F2MPS(P)	2 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 εστίες με - φούρνο αερίου 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 εστίες με - φούρνο αερίου 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 εστίες - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 εστίες - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 εστίες - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 εστίες - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
LXG9F2PS(P)	2 εστίες	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 εστίες - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 εστίες	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 εστίες - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

ΚΟΥΖΊΝΕΣ ΑΕΡΊΟΥ- ΣΕΙΡΑ 600 LIGHT POWER

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/G31	Κατανάλωση μεθανίου G20	Κατανάλωση μεθανίου G25/G25.1	Κατανάλωση μεθανίου G27	Κατανάλωση μεθανίου G2.350	Κατανάλωση μεθανίου G150,1	Κατανάλωση φυσικού αερίου G110	Κατανάλωση φυσικού αερίου G120	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τάση προστασίας	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Καυστήρας R d90		Καυστήρας UR d120		Φούρνος υγραερίου FG1		Ηλεκτρικός φούρνος FE1		Φούρνος υγραερίου T		Ηλεκτρικός φούρνος TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

ΚΟΥΖΊΝΕΣ ΑΕΡΊΟΥ- ΣΕΙΡΑ 600 ECO POWER

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G120	Καυστήρας "R"		Καυστήρας "UR"		Καυστήρας "URL"		Ονομαστική ισχύς για το φούρνο υγράερίου	Ονομαστική ισχύς για τον ηλεκτρικό φούρνο	Τάση τροφοδοσίας	Καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H07RNF	Κατανάλωση G20	Κατανάλωση G25	Κατανάλωση G25.1	Κατανάλωση G25.3	Κατανάλωση G27	Κατανάλωση G2.350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G30-G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm^2	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	Kg/h	m^3/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

ΚΟΥΖΊΝΕΣ ΑΕΡΊΟΥ- ΣΕΙΡΑ 700 ECO POWER — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G120	Καυστήρας "R"		Καυστήρας "UR"		Καυστήρας "URL"		Ονομαστική ισχύς για το φούρνο υγραερίου	Ονομαστική ισχύς για τον ηλεκτρικό φούρνο	Τάση τροφοδοσίας	Καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H07RNF	Κατανάλωση G20	Κατανάλωση G25	Κατανάλωση G25.1	Κατανάλωση G25.3	Κατανάλωση G27	Κατανάλωση G2.350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G30-G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

ΚΟΥΖΊΝΕΣ ΑΕΡΊΟΥ- ΣΕΙΡΑ S700 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MODELLO	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G110	Quemador "C"		Ονομαστική ισχύς για το φούρνο υγραέριου	Ονομαστική ισχύς για τον ηλεκτρικό φούρνο	Τάση τροφοδοσίας	Καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H07RNF	Κατανάλωση G20	Κατανάλωση G25	Κατανάλωση G25.1	Κατανάλωση G25.3	Κατανάλωση G27	Κατανάλωση G2.350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G30-G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

ΚΟΥΖΊΝΕΣ ΑΕΡΊΟΥ- ΣΕΙΡΑ S900 / ΣΕΙΡΑ LX900 TOP — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MODELLO	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G110	Quemador "C"		Quemador "D"		Ονομαστική ισχύς για το φούρνο υγραερίου	Ονομαστική ισχύς για τον ηλεκτρικό φούρνο	Τάση τροφοδοσίας	Καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H07RNF	Κατανάλωση G20	Κατανάλωση G25	Κατανάλωση G25.1	Κατανάλωση G25.3	Κατανάλωση G27	Κατανάλωση G2.350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G30-G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

ΚΟΥΖΊΝΕΣ ΑΕΡΊΟΥ- ΣΕΙΡΑ S900 / ΣΕΙΡΑ LX900 TOP — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MODELLO	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική ισχύς G110	Ονομαστική ισχύς G110	Quemador "D"		Ονομαστική ισχύς για το φούρνο υγραερίου	Ονομαστική ισχύς για τον ηλεκτρικό φούρνο	Τάση τροφοδοσίας	Καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H07RNF	Κατανάλωση G20	Κατανάλωση G25	Κατανάλωση G25.1	Κατανάλωση G25.3	Κατανάλωση G27	Κατανάλωση G2.350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G30-G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές κανονισμούς, οδηγίες και πρότυπα:

Καν. 1935/2004/CE	Κανονισμός περί υλικών και αντικείμενων που θα προορίζονται για την επαφή με τρόφιμα
Καν. 2016/426/UE	Κανονισμός σχετικά με συσκευές αερίου
2014/35/UE	Χαμηλή τάση
2014/30/UE	EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)
2011/65/UE	Περιορισμοί της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού
2006/42/CE	Κανονισμοί μηχανών και άλλοι ειδικοί κανονισμοί αναφοράς
EN 203-1	Γενικός κανονισμός περί ασφάλειας των συσκευών ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ οικιακής και παρόμοιας χρήσης
EN 203-3	Κανονισμός για υλικά και μέρη σε επαφή με τρόφιμα και άλλα υγειονομικά θέματα
EN 203-2-1	Ειδικός Κανονισμός για ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΓΥΜΝΗ ΦΛΟΓΑ, ΕΝΙΑΙΑ ΕΣΤΙΑ υγραερίου για μαγειρική πολλαπλής χρήσης για συλλογική χρήση
EN 203-2-2	Ειδικός Κανονισμός για ΚΟΥΖΙΝΕΣ με ΕΝΙΑΙΑ ΕΣΤΙΑ ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ υγραερίου για μαγειρική πολλαπλής χρήσης για συλλογική χρήση
EN 203-2-9	Ειδικός Κανονισμός για ΚΟΥΖΙΝΕΣ με ΕΝΙΑΙΑ ΕΣΤΙΑ, FRY-TOP υγραερίου για μαγειρική πολλαπλής χρήσης για συλλογική χρήση
EN 60335-1	Γενικός Κανονισμός περί ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών οικιακής και παρόμοιας χρήσης
EN 60335-2-36	Ασφάλεια ηλεκτρικών συσκευών για χρήση ως συλλογικές κουζίνες, φούρνους, ηλεκτρικές κουζίνες και εστίες
EN 60335-2-102	Ειδικός Κανονισμός για την ασφάλεια των συσκευών υγραερίου με ηλεκτρικές συνδέσεις
EN 62233	Μέθοδοι μέτρησης για τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία των οικιακών συσκευών και παρόμοιες συσκευές σε σχέση με την έκθεση του ανθρώπου
EN 61000-3-2	Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας (EMC) – Μέρος 3-2: Όρια εκπομπής για αρμονικές ρεύματος...
EN 61000-3-3	Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας (EMC) – Μέρος 3-3. Περιορισμοί μεταβολών τάσης, διακυμάνσεων τάσης και τρεμοσβήματος...
EN 55014-1	Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας (EMC) – Μέρος 1: Εκπομπή
EN 55014-2	Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας (EMC) – Μέρος 2: Ατρωσία

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

EL

Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ 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:

α) 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 ίδεις λειτουργίες καινούρια συσκευή.

β) Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί 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 τελευταίας 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 εμπορευθεί 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.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

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.
Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10.

ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΣΤΙΩΝ ΑΕΡΙΟΥ

Μία βάνα αερίου ασφαλείας επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμικής ικανότητας από το μέγιστο μέχρι το ελάχιστο.
Αποτελεί μέρος του εξοπλισμού και μία ασφάλεια θερμοηλεκτρικής ανάφλεξης (θερμοστοιχείο).
Οι σχάρες είναι από σμαλτωμένο χυτοσίδηρο.
Οι καυστήρες είναι από ορείχαλκο, χυτοσίδηρο και αλουμίνιο.

ΦΟΥΡΝΟΣ

Ο θάλαμος ψησίματος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ατσάλι.
Η πόρτα με διπλό τοίχωμα και θερμική μόνωση διαθέτει χειρολαβή και στροφέα με ισορροπημένο ελατήριο.
Η μόνωση του θαλάμου ψησίματος είναι από ίνα γυαλιού.

EL

Τύπος αερίου
Οι καυστήρες είναι από ατσάλι και ανθεκτικοί στις θερμικές και μηχανικές εντάσεις. Η τροφοδοσία του αερίου γίνεται μέσω μιας βαλβίδας ασφαλείας με θερμοστάτη.
Ο κύριος καυστήρας διαθέτει μία θερμοηλεκτρική ασφάλεια ανάφλεξης (θερμοστοιχείο). Η ρύθμιση της θερμοκρασίας του φούρνου, η οποία κυμαίνεται μεταξύ 160 °C και 300 °C, γίνεται μέσω του θερμοστάτη.

Ηλεκτρικός τύπος FE
Οι αντιστάσεις βρίσκονται στην οροφή (άνω θερμότητα) και κάτω από τη βάση (κάτω θερμότητα).
Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μεταξύ 50 °C και 270 °C γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη σε σύνδεση με έναν τριπολικό διακόπτη.
Είναι δυνατή η ταυτόχρονη ή μεμονωμένη σύνδεση των άνω ή κάτω αντιστάσεων.

Ηλεκτρικός τύπος FE1 και FE2 (Με ανεμιστήρα)
Ο κινητήρας βρίσκεται στο πίσω μέρος, στο κέντρο της κυκλικής αντίστασης. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη.
Φωτεινές λυχνίες επισημαίνουν πότε η συσκευή είναι σε τάση. Ο θάλαμος ψησίματος είναι από ανοξείδωτο ατσάλι.
Στην κουζίνα με ηλεκτρικό φούρνο δεν υπάρχει συλλέκτης των καπνών.

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 μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές.
Η εγκατάσταση των μοντέλων με πλαϊνή κλεμοσειρά πρέπει να γίνει σε μια απόσταση των 15 εκ. από τον πίσω τοίχο και των 50 εκ. από τους πλαϊνούς τοίχους. Στα μοντέλα με πίσω κλεμοσειρά ή με είσοδο του καλωδίου από το πίσω μέρος, η εγκατάσταση θα γίνει σε απόσταση των 50 εκ. από τον πίσω τοίχο και των 50 εκ. από τους πλαϊνούς τοίχους.
Σε κάθε περίπτωση, η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί / σταθεροποιηθεί με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να είναι δυνατή μια ενδεχόμενη αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και μετά από την εγκατάσταση της συσκευής.
Οι τοίχοι κοντά στον εξοπλισμό (τοίχοι, διακοσμήσεις, ντουλάπια κουζίνας, διακοσμητικά τελειώματα κ.λπ.) πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από άκαυστο υλικό.

Πριν να κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε 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:

- 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 CEI
- διατάξεις της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει να εκτελούνται από εταιρίες 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 αερίου
Η σύνδεση στο στόμιο των 3/8" G, 1/2" G ή 3/4" 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, ελέγξτε τη στεγανότητά τους χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

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 Τεχνικών Προδιαγραφών) ως **συσκευές αερίου τύπου «A1»:**

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, συνδεόμενες 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 Τεχνικών Προδιαγραφών, ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Προχωρήστε στην σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο τροφοδοσίας με το εξής τρόπο (βλ. Εικ. 1):

1) Προβλέψτε την ύπαρξη ενός διακόπτη αποζεύξεως (A) κοντά στην συσκευή με μαγνητοθερμικό διακόπτη και διαφορικό.
2) Ανοίξτε τις πόρτες (B) εάν υπάρχουν και ξεβιδώστε τις βίδες (C) για να βγάλετε το ταμπλό εντολών (D).
3) Συνδέστε τον διακόπτη αποζεύξεως (A) με την κλεμοσειρά (H) ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην εικόνα και στα ηλεκτρικά σχέδια στο αρχή του εγχειρίδιου. Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να έχει χαρακτηριστικά όχι λιγότερες από τον τύπο H07RN-F με θερμοκρασία λειτουργίας τουλάχιστον 80 °C και κατάλληλη προς την συσκευή διατομή (βλέπε πίνακα ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ).
4) Περάστε το καλώδιο μέσω του οδηγού και σφίξτε το στοπ, συνδέστε στην κλεμοσειρά τα καλώδια στην κατάλληλη θέση και στερεώστε τα. Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο πρέπει να είναι μακρύτερο από τα άλλα έτσι ώστε να αποσυνδεθεί μετά από τα καλώδια τάσης σε περίπτωση να σπάσει το στοπ.
5) Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο του τύπου H05RNF ή H07RNF. Η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από προσωπικό με κατάλληλα προσόντα για αποφυγή κάθε κινδύνου**.**

Ισοδυναμικό
Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης φέρει μια ετικέτα με το ακόλουθο σύμβολο:

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΝΕΡΟΥ ΣΤΗΝ ΣΚΑΦΗ

Για τα μοντέλα με κυκλοφορία νερού στην σκάφη θα πρέπει να υπάρχει η σύνδεση με το δίκτυο αποχέτευσης.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προκαταρκτικές εργασίες εγκατάστασης
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.

Θέση σε λειτουργία
Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι απαραίτητο να ελέγξετε 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 αντίθετη περίπτωση, φροντίστε να περάσετε στην οικογένεια αερίου που απαιτείται ή την προσαρμογή στην ομάδα αερίου που απαιτείται (βλέπε παράγραφο «Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου»).

Έλεγχος της ισχύος
Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.
Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, αναφέρεται στην πινακίδα της συσκευής
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια αυτά γίνεται αναφορά στον πίνακα Καυστήρων.
Η πίεση τροφοδοσίας αερίου πρέπει να είναι εντός των ορίων 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, σε κάθε περίπτωση, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 2)
Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ανάλυση min. 0,1 mbar).
Αφαιρέστε τη βίδα (F) από την υποδοχή πίεσης και συν-

EL

δέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (F).
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 χρονόμετρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου χρονικά. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή E υπολογιζόμενη ως εξής

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμιδική Ισχύς του αερίου}}$$

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα Καυστήρων. Η τιμή της θερμιδικής ισχύος του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας
Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα Καυστήρων. Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας
Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο. Σε αντίθετη περίπτωση ρυθμίστε τη βίδα ρύθμισης.

EL

Έλεγχος του κύριου αέρα (FG. T S900)
Οι καυστήρες των φούρνων διαθέτουν μία ρύθμιση του κύριου αέρα.
Στον πίνακα Καυστήρων δίδεται το μέγεθος ρύθμισης H.

Έλεγχος λειτουργιών
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου
- Ελέγξτε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης
- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το βιβλίο οδηγιών.
- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που μπορεί 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 παράδειγμα από το φυσικό αέριο στο υγραέριο, απαιτείται η χρήση των κατάλληλων ακροφυσίων για τον καυστήρα σύμφωνα με τον πίνακα Καυστήρων.
Τα ακροφύσια των καυστήρων για τους διάφορους 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 κάντε τον έλεγχο των λειτουργιών της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Έλεγχος λειτουργιών»

ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Αντικατάσταση των ακροφυσίων του καυστήρα (Εικ. 2)
Για να αντικαταστήσετε το ακροφύσιο (1): αφαιρέστε τη σχάρα, το καπάκι του καυστήρα, το σώμα του καυστήρα.
Αντικαταστήστε το ακροφύσιο (1) (βλέπε πίνακα Καυστήρων).

Αντικατάσταση των ακροφυσίων του καυστήρα ECO POWER / S700 - S900 (Εικ. 8, 9)
Για την αντικατάσταση του ακροφυσίου (C) πρέπει να ανοίξετε το ταμπλό, ξεβιδώνοντας τις άνω και τις κάτω βίδες. Πριν γίνει η αντικατάσταση, για τα μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένος ο πολυπολικός διακόπτης που βρίσκεται στην άνω άκρη της συσκευής. Μετά προχωρήστε στην αντικατάσταση του ακροφυσίου (C) (βλ. πίνακα Καυστήρων).

Ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα μόνο για τα μοντέλα ECO POWER / S700 - S900 (εικ. 8, 9)
Μετά την αντικατάσταση του ακροφυσίου, κάντε έναν έλεγχο του προτεύοντος αέρα.
Για να προσεγγίσετε τον ρυθμιστή, αφαιρέστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις άνω και κάτω βίδες.
Ρυθμίστε το μέγεθος "H" (βλέπε εικ. 8, 9) σύμφωνα με τους πίνακες με τα τεχνικά στοιχεία και συναρμολογήστε και πάλι το ταμπλό εκτελώντας τις ίδιες ενέργειες αντίστροφα.

Ρύθμιση της φλόγας πιλότου μόνο για τα μοντέλα ECO POWER / S700 - S900 (εικ. 8, 9)
Για να προσεγγίσετε τον πιλότο, αφαιρέστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις άνω και κάτω βίδες.
Πριν γίνει η ρύθμιση, για τα μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένος ο πολυπολικός διακόπτης που βρίσκεται στην άνω άκρη της συσκευής.
Η ρύθμιση πρέπει να γίνει έχοντας ανάμενες τις φλόγες του πιλότου. Με ένα εξαγωνικό κλειδί, επέμβετε στην βίδα ρύθμισης «A» (εικ. 8, 9): η σωστή ρύθμιση επιτυγχάνεται όταν η φλόγα περιβάλλει το θερμοστοιχείο «B» (εικ. 8, 9).
Σε περίπτωση λειτουργίας με υγραερίου LPG η βίδα ρύθμισης πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος.
Στο τέλος της διαδικασίας ρύθμισης συναρμολογήστε και πάλι το ταμπλό εκτελώντας τις ίδιες ενέργειες αντίστροφα.

Ρύθμιση του ελάχιστου (Εικ. 2)
Η βίδα του ελάχιστου πρέπει να ρυθμιστεί ως εξής:

- για τη λειτουργία με GPL, βιδώστε τη βίδα (2) ρύθμισης του ελάχιστου
- σε περίπτωση λειτουργίας με φυσικό αέριο βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή. Γυρίστε το διακόπτη στη θέση του ελάχιστου και με τη βίδα (2) ρυθμίστε τη ροή (γυρίζοντας δεξιόστροφα = μείωση της ροής αριστερόστροφα = αύξηση της ροής).

Ο καυστήρας είναι χωρίς φλόγα πιλότο.
Ο καυστήρας είναι χωρίς ρύθμιση του αέρα (είναι με σταθερό αέρα).

ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΟΝΤ. FG1

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα (φούρνος αερίου τύπου FG1 Εικ. 3)
Για να έχετε πρόσβαση στον καυστήρα του φούρνου αφαιρέστε την κάτω βάση (εντός του θαλάμου ψησίματος). Αφαιρέστε τη βίδα D και βγάλτε τον καυστήρα τραβώντας τον εμπρός προσέχοντας να μην προκαλέσετε φθορά στο θερμοστοιχείο που είναι στερεωμένο στον καυστήρα. Με το ειδικό κλειδί, ξεβιδώστε τον εγχυτήρα C και αντικαταστήστε τον με αυτόν που προβλέπεται για τον τύπο του αερίου.
Για να συναρμολογήσετε και πάλι τον καυστήρα, εκτελέστε τις ίδιες ενέργειες αντίστροφα.

Ρύθμιση του ελάχιστου (φούρνος αερίου Εικ. 3)
Η βίδα του ελάχιστου (N) 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 N, ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα.
4 Αφού επιτευχθεί η φλόγα που θεωρείτε 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.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΟΝΤ. FG ΚΑΙ ΜΟΝΤ. T

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα (φούρνος αερίου τύπου FG - Εικ. 4.0 και Εικ. 4.1)
Αφαιρέστε την κάτω προστασία "A". Ξεβιδώστε τη βίδα (2) στερέωσης του δακτύλιου του κύριου αέρα και ωθήστε το δακτύλιο στο venturi.
Τώρα το ακροφύσιο είναι εύκολα προσβάσιμο.
Μετά την αντικατάσταση του ακροφυσίου ανάλογα με τον τύπο αερίου και τα τεχνικά στοιχεία, επανατοποθετήστε το όλο και ρυθμίστε το μέγεθος "H" του κύριου αέρα (βλέπε πίνακα καυστήρων).

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα (Φούρνος T - Εικ. 4.2)
Αφαιρέστε την βάση εσωτερικά του θαλάμου ψησίματος.
Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το ρυθμιστή του κύριου αέρα (1), στη συνέχεια αντικαταστήστε το ακροφύσιο.
Μετά την αντικατάσταση του ακροφυσίου ανάλογα με τον τύπο αερίου και τα τεχνικά στοιχεία, επανατοποθετήστε το όλο και ρυθμίστε το μέγεθος "H" του κύριου αέρα (βλέπε πίνακα καυστήρων).

Ρύθμιση του πιλότου (φούρνοι αερίου T - Εικ. 4.3)
Αφαιρέστε τον πάτο και, με ένα εξαγωνικό κλειδί 7 mm, ρυθμίστε την φλόγα πιλότο.
Σε περίπτωση λειτουργίας με GPL η βίδα (11) πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος.

Ρύθμιση του πιλότου (Φούρνος FG - Εικ. 4.4)
Η φλόγα πιλότος είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική επέμβαση που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με το είδος υγραερίου, και αυτό γίνεται με το εξής τρόπο:
- Ξεβιδώστε το παξιμάδι σταθεροποίησης δικωνικού (14) και το ακροφύσιο πιλότο (16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότο με το κατάλληλο, σύμφωνα με όσα αναφέρονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" .
- Μετά από την αντικατάσταση του ακροφύσιου πιλότου, βιδώστε ξανά το παξιμάδι σταθεροποίησης δικωνικού (14).

Ρύθμιση του ελάχιστου (φούρνος αερίου - Εικ. 5)
Η βίδα του ελάχιστου (36) πρέπει να ρυθμιστεί, αφού βγάλετε το ταμπλό:

- 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 36, ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα.
4- Αφού επιτευχθεί η φλόγα που θεωρείτε 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 μεγαλύτερη από την τιμή του πίνακα, βιδώστε και πάλι τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βαλβίδα ασφαλείας: μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότος. Για την επαναφορά της λειτουργίας πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότου.

Θερμοστάτης ασφαλείας (μόνο για φούρνους - Εικ. 7.1)
Όλοι οι φούρνοι έχουν ένα θερμοστάτη ασφαλείας με χειροκίνητη επαναφορά που βρίσκεται στο ταμπλό ή πίσω από το ταμπλό εντολών. Η πρόσβαση στον θερμοστάτη ασφαλείας, όταν αυτός βρίσκεται πίσω από το ταμπλό, γίνεται αφαιρώντας τις σχάρες των καυστήρων και τη λεκάνη από την επιφάνεια εργασίας ή από το ταμπλό.
Στους φούρνους υγραερίου ο θερμοστάτης διακόπτει την παροχή υγραερίου σε περίπτωση σοβαρών ανωμαλιών. Σε αυτή την περίπτωση ειδοποιήστε την υπηρεσία

υποστήριξης.
Για την επαναφορά, ξεβιδώστε το παξιμάδι "A", εάν υπάρχει, και με ένα λεπτό κατσαβίδι πατήστε δυνατά το πλήκτρο επαναφοράς.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή!
Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο αερίου και ηλεκτρικής παροχής.

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,
- έλεγχος των διαφόρων λειτουργιών ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο «Έλεγχος λειτουργιών».

Όταν χρειαστεί να καθαρίσετε τους καυστήρες της επιφάνειας εργασίας, προχωρήστε με τον παρακάτω τρόπο:

- βγάλτε τις σχάρες, τα καπάκια και τα σώματα των καυστήρων,
- καθαρίστε τα εξαρτήματα με νερό και απορρυπαντικό και με ένα κατάλληλο εξάρτημα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε.
- συναρμολογώντας και πάλι τα εξαρτήματα προσέξτε να τα εισάγετε στις έδρες τους με σωστό τρόπο.

EL

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΊΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΆ ΓΝΉΣΙΑ ΑΝΤΆΛΛΑΚΤΙΚΆ ΠΟΥ ΠΑΡΈΧΟΝΤΑΙ ΑΠΌ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΉ.
Κάθε εργασία συντήρησης θα πρέπει να γίνει αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Προχωρήστε σε ολοκληρωμένο έλεγχο της συσκευής τουλάχιστον μια φορά το χρόνο. Για το λόγο αυτό σας συνιστούμε τη σύναψη ενός συμφωνητικού συντήρησης.

Για να αντικαταστήσετε τα παρακάτω εξαρτήματα βγάλτε πρώτα απ΄ όλα τους διακόπτες χειρισμού και αφαιρέστε το ταμπλό εντολών (αφού λασκάρετε τις βίδες στερέωσης) και τα άλλα σχετικά πάνελ.

Βαλβιδωτή βάνα για ανοιχτές εστίες (Εικ. 2)
Λασκάρετε το ρακόρ των σωληνώσεων παροχής αερίου και του θερμοστοιχείου, λασκάρετε το ρακόρ στερέωσης της βάνας επάνω στη ράμπα και αντικαταστήστε το εξάρτημα.

Θερμοστοιχείο (ανοιχτές εστίες)
Ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης του θερμοστοιχείου που βρίσκεται επάνω στη βάνα και αυτό που βρίσκεται επάνω στους καυστήρες και αντικαταστήστε το τεμάχιο.

Κρουνός θερμοστάτη με βαλβίδα του φούρνου (Εικ. 3)
Λασκάρετε τα παξιμάδια των σωληνώσεων αερίου και του θερμοστοιχείου, βγάλτε το βολβό του θερμοστοιχείου από τα ελατήρια στερέωσης που βρίσκονται στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος και αντικαταστήστε με τη νέα βάνα.

Θερμοστοιχείο φούρνου
Αφαιρέστε τη βάση, ξεβιδώστε το παξιμάδι επάνω στη βάνα και στον καυστήρα και αντικαταστήστε το θερμοστοιχείο.

Αντικατάσταση των αντιστάσεων στους ηλεκτρικούς φούρνους
Απενεργοποιήστε το διακόπτη ανάντη της συσκευής για να μπορέσετε να αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο.
Στον φούρνο τύπου FE οι κάτω αντιστάσεις βρίσκονται κάτω από το πάτο και οι άνω αντιστάσεις είναι σταθεροποιημένες στην οροφή του θαλάμου ψησίματος.
Στον φούρνο τύπου FE1 η αντίσταση βρίσκεται πίσω από τον συγκεντρωτήρα αέρα στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος.
Για να αφαιρέσετε τις αντιστάσεις, ξεβιδώστε τις βίδες που τις στερεώνουν και προσέξτε να μη τραβήξτε τα καλώδια σύνδεσης.
Με ένα κατσαβίδι, αποσυνδέστε τα καλώδια σύνδεσης και αναρτήστε μια νέα αντίσταση με την αντίστροφη σειρά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προειδοποίηση:
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες διανοητικές ή κινητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν η χρήση γίνεται υπό την επιτήρηση ή κατόπιν οδηγίες προς τη χρήση της συσκευής από κάποιο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να επιβεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Χρησιμοποιείται μόνο για επαγγελματική χρήση.
- Μην ανοίξτε την πόρτα του φούρνου όταν ο θάλαμος ψησίματος είναι ζεστός.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη με διαστάσεις ανάλογες με την διάμετρο και την ισχύ του κάθε καυστήρα.

Ανάφλεξη και σβήσιμο του καυστήρα LIGHT POWER χωρίς πιλότο (Εικ. 2)
Γυρίστε το διακόπτη μέχρι τη θέση του μέγιστου. Με ένα σπίρτο ή άλλο κατάλληλο μέσο, ανάψτε τον καυστήρα. Για τον τύπο με ανάφλεξη, πατήστε και περιστρέψετε το κουμπί και κρατήστε το πατημένο μέχρι την αυτόματη ανάφλεξη, χωρίς τη βοήθεια από εξωτερικές φλόγες. Κρατήστε πατημένο μέχρι το θερμοστοιχείο να ζεσταθεί και να διατηρεί τη

φλόγα αναμμένη.
Για το σβήσιμο του καυστήρα γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά.

Η φλόγα μπορεί να ρυθμιστεί:

στο μέγιστο (μεγάλη φλόγα)

στο ελάχιστο (μικρή φλόγα)

Ανάφλεξη και σβήσιμο του καυστήρα με πιλότο (Εικ. 8-9)
Γυρίστε το διακόπτη μέχρι τη θέση και με ένα σπίρτο ή άλλο κατάλληλο μέσο, ανάψτε τον καυστήρα πιλότο.
Κρατήστε πατημένο το διακόπτη μέχρι το θερμοστοιχείο να ζεσταθεί και να κρατήσει τον πιλότο αναμμένο.
Τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση του μέγιστου ή του ελάχιστου έτσι ώστε να ανάψει η φλόγα του κύριου καυστήρα της αντίστοιχης εστίας.
Για το σβήσιμο του κύριου καυστήρα, γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τη θέση .
Για να σβήσετε την φλόγα του πιλότου φέρτε το διακόπτη στη θέση «**O**»

Άναμμα και σβήσιμο του φούρνου αερίου χωρίς πιλότο (Φούρνος FG1) (Εικ. 3)
Άναμμα: Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, πατήστε και περιστρέψτε το πόμολο και, κρατώντας το πατημένο, πλησιάστε μια φλόγα στον πυθμένα του φούρνου στη θέση **M** και ενεργοποιήστε τον πιεζοηλεκτρικό αναφλεκτήρα.
Κρατήστε πατημένο το διακόπτη για περίπου 20-30" από τη στιγμή που θα ανάψει. Αυτό για να είναι δυνατόν να μπει σε λειτουργία η διάταξη ασφαλείας. Ρυθμίστε στη συνέχεια τη θερμοστατική διαβάθμιση που είναι πιο κατάλληλη ανάλογα με το ψήσιμο

Άναμμα και σβήσιμο του φούρνου αερίου με πιλότο (Φούρνος FG e Φούρνος T - Εικ. 5)
Ανάφλεξη: ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, πατήστε και περιστρέψτε το πόμολο στην θέση και, κρατώντας το πάντα πατημένο, ενεργοποιήστε τον πιλότο με τον πιεζοηλεκτρικό αναφλεκτήρα ή με ένα σπίρτο.
Η ενέργεια αυτή πρέπει να παρακολουθείται μέσω της οπής που υπάρχει επάνω στη βάση. Κρατήστε πατημένο το διακόπτη για περίπου 20» από τη στιγμή που θα ανάψει. Αυτό για να είναι δυνατόν να μπει σε λειτουργία η διάταξη ασφαλείας. Ρυθμίστε στη συνέχεια τη θερμοστατική διαβάθμιση που είναι πιο κατάλληλη ανάλογα με το ψήσιμο, λαμβάνοντας υπόψη ότι οι θερμοκρασίες σε σχέση με τις θέσεις του διακόπτη είναι οι ακόλουθες.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ

ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΥΠΟΥ FE (Εικ. 6)
Γυρίζοντας δεξιά ή αριστερά τον επιλογέα (23), επιλέξτε τον τύπο ψησίματος, θερμότητα επάνω και/ή κάτω. Σε μία από αυτές τις θέσεις ανάβει η πράσινη λυχνία (25) = συσκευή σε τάση.
Γυρίζοντας το διακόπτη (24) στην επιθυμητή θερμοκρασία ενεργοποιούνται οι αντιστάσεις, η λυχνία (26) ανάβει και σβήνει όταν φθάσει η θερμοκρασία που έχει επιλεγεί και οι αντιστάσεις σβήνουν.
Για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση (●) και τον επιλογέα στη θέση (**O**).

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΥΠΟΥ FE1 ΚΑΙ FE2 (Εικ. 7)
Σ' αυτόν τον τύπο φούρνου η θέρμανση προέρχεται από το πίσω μέρος του θαλάμου.
Διαθέτει όμως έναν ανεμιστήρα που διανέμει με ομοιόμορφο τρόπο τη θερμότητα σε όλο το θάλαμο του φούρνου.
Γυρίζοντας το διακόπτη (24) στη θερμοκρασία ενεργοποιείται η αντίσταση, η λυχνία (26) ανάβει και σβήνει όταν φθάσει η θερμοκρασία που έχει επιλεγεί και σβήνει η αντίσταση.
Για να σβήσετε το φούρνο γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση (**O**).
Στο πρώτο κλικ του διακόπτη μπορείτε να έχετε μόνον τη λειτουργία του ανεμιστήρα για τις λειτουργίες ψύξης-απόψυξης.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης ή δυσλειτουργίας.
Σε περίπτωση βλάβης ή δυσλειτουργία, αποσυνδέστε την τροφοδοσία του υγραερίου από τη συσκευή και την ηλεκτρική τροφοδοσία. Ενημερώστε την υπηρεσία βοήθειας.

Συμπεριφορά σε περίπτωση προτεταμένη διακοπή λειτουργίας
Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιηθεί η συσκευή για μία παρατεταμένη περίοδο καθαρίστε την καλά και κλείστε την τροφοδοσία ηλεκτρισμού και αερίου.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν από τον καθαρισμό σβήστε και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Σε περίπτωση συσκευών με ηλεκτρική τροφοδοσία χρησιμοποιήστε το διακόπτη απόζευξης για να απενεργοποιήσετε την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Ο σχολαστικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εξασφαλίζει την τέλεια λειτουργίας της καθώς και τη μεγάλη διάρκεια ζωής της.
Οι επιφάνειες από χάλυβα πρέπει να καθαρίζονται με υγρό για τα πιάτα αραιωμένο σε πολύ ζεστό νερό χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί· για την πιο δύσκολη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ασετόν ή άλλο διαλυτικό μη αλογονωμένο; **μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη που χαράσσουν ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρικό οξύ / σπίρτο του άλατος ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να έχει επίπτωση στη λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**
Μην χρησιμοποιείτε βούρτσες, συρμάτινα σφουγγάρια ή δίσκους τριβής που είναι κατασκευασμένα με άλλα μέταλλα ή κράματα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς από την επαφή.
Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με τα αντικείμενα από σίδερο.
Προσοχή στα συρμάτινα σφουγγάρια ή τις βούρτσες από ανοξείδωτο ατσάλι που, αν και δεν προσβάλλουν τις επιφάνειες, μπορούν να προκαλέσουν επιζήμια γδαρσίματα.

Εάν η βρωμιά είναι έντονη, μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο· εναλλακτικά συνιστούμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (π.χ.. σφουγγάρι Scotchbrite).
Αποφύγετε και τη χρήση ουσιών που καθαρίζουν το ασήμι και προσέξτε τους ατμούς υδροχλωρικού ή θειικού οξέος που προέρχονται για παράδειγμα από το πλύσιμο των δαπέδων. **Μην κατευθύνετε τζετ νερού απ' ευθείας επάνω στη συσκευή για να μην την καταστρέψετε.**
Μετά το καθάρισμα, ξεβγάλτε με προσοχή με καθαρό νερό και στεγνώστε με προσοχή χρησιμοποιώντας ένα πανί.

EL

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 διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήση.

Návod k použití

Rozměry 200
Technické údaje 202
Zvláštní pokyny 207

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600 LIGHT POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G6F2B	2 hořáky	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 hořáky	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 otevřených hořáků	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2M	2 hořáky s odkládacím prostorem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 hořáky s odkládacím prostorem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 otevřených hořáků s odkládacím prostorem	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 hořáky - 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 hořáky - 1 elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600 ECO POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G6F2BPW	2 hořáky	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4BPW	4 hořáky	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6BPW	6 otevřených hořáků	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MPW	2 hořáky s odkládacím prostorem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 hořáky s odkládacím prostorem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 otevřených hořáků s odkládacím prostorem	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 hořáky - 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 hořáky - 1 elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 otevřených hořáků - 1 plynová trouba T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 700 ECO POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G7F2BPW	2 hořáky	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 hořáky	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 otevřených hořáků	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 hořáky s odkládacím prostorem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 hořáky s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 otevřených hořáků s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 hořáky - 1 plynová trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 hořáky s odkládacím prostorem - 1 plynová trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 hořáky s odkládacím prostorem - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY – SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
SG7F2B	2 hořáky	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 hořáky - oběh vody ve vaničce	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 hořáky	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 hořáky - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 hořáky - 1 plynovou troubou 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 hořáky - 1 plynovou troubou 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY – SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
SG9F2MPS(P)	2 hořáky s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 hořáky s podestavbou - oběh vody ve vaničce	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 hořáky s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 hořáky s podestavbou - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 hořáků s podestavbou	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 hořáků s podestavbou - oběh vody ve vaničce	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 hořáky s plynovou troubou 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 hořáky s plynovou troubou 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 hořáky s elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 hořáky s elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 hořáky s elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 hořáky s elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 hořáků s neutrální skříň s plynová trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 hořáků s neutrální skříň s plynová trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 hořáků s neutrální skříň s elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 hořáků s neutrální skříň s elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 hořáků s neutrální skříň s elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 hořáků s neutrální skříň s elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY – SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
LXG9F2PS(P)	2 hořáky	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 hořáky - oběh vody ve vaničce	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 hořáky	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 hořáky - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600 LIGHT POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominální výkon	Spotřeba LPG G30/G31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25/G25.1	Spotřeba metanu G27	Spotřeba metanu G2.350	Spotřeba metanu G150,1	Spotřeba městského plynu G110	Spotřeba městského plynu G120	Primární vzduch pro spalování	Stanovené napětí	Kabel typu H07RNF pr.	Hořák R d90		Hořák UR d120		Plynová trouba FG1		Elektrická trouba FE1		Plynová trouba T		Elektrická trouba TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				
G6F6+T	24,6	1,94	2,6	3,03	3,18	3,62	4,57	6,35	5,65	50			3	2,8	3	3,4					1	6		
G6F6+TE	18,6	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4							1	5,2

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600 ECO POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominální výkon	Nominální výkon G110	Nominální výkon G120	Hořák "R"		Hořák "UR"		Hořák "URI"		Nominální výkon plynové trouby	Nominální výkon elektrické trouby	Napájecí napětí	Napájecí kabel typu H07RNF	Spotřeba G20	Spotřeba G25	Spotřeba G25.1	Spotřeba G25.3	Spotřeba G27	Spotřeba G2.350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G150.1	Spotřeba G30-G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h		m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 700 ECO POWER — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominální výkon	Nominální výkon G110	Nominální výkon G120	Hořák "R"		Hořák "UR"		Hořák "URL"		Nominální výkon plynové trouby	Nominální výkon elektrické trouby	Napájecí napětí	Napájecí kabel typu H07RNF	Spotřeba G20	Spotřeba G25	Spotřeba G25.1	Spotřeba G25.3	Spotřeba G27	Spotřeba G2.350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G150.1	Spotřeba G30-G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE S700 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODELLO	Nominální výkon	Nominální výkon G110	Nominální výkon G120	Hořák "C"		Nominální výkon plynové trouby	Nominální výkon elektrické trouby	Napájecí napětí	Napájecí kabel typu H07RNF	Spotřeba G20	Spotřeba G25	Spotřeba G25.1	Spotřeba G25.3	Spotřeba G27	Spotřeba G2.350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G150.1	Spotřeba G30-G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900 TOP — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODELLO	Nominální výkon	Nominální výkon G110	Nominální výkon G120	Hořák "C"		Hořák "D"		Nominální výkon plynové trouby	Nominální výkon elektrické trouby	Napájecí napětí	Napájecí kabel typu H07RNF	Spotřeba G20	Spotřeba G25	Spotřeba G25.1	Spotřeba G25.3	Spotřeba G27	Spotřeba G2.350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G150.1	Spotřeba G30-G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900 TOP — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODELLO	Nominální výkon	Nominální výkon G110	Nominální výkon G120	Hořák "D"		Nominální výkon plynové trouby	Nominální výkon elektrické trouby	Napájecí napětí	Napájecí kabel typu H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských předpisy, směrnic a normy:

Nař. 1935/2004/CE	Nařízení o materiálech a předmětem určených pro styk s potravinami
Nař. 2016/426/UE	Nařízení o spotřebičích plynných paliv
2014/35/UE	Směrnice o nízkém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/UU	Omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
2006/42/CE	Předpisy týkající se strojních zařízení a zvláštních referenčních norem
EN 203-1	Spotřebiče na plynná paliva pro provozy společného stravování - Všeobecné požadavky na bezpečnost
EN 203-3	Materiály a části ve styku s potravinami a jiná hygienická hlediska
EN 203-2-1	Spotřebiče na plynná paliva pro provozy společného stravování - Otevřené hořáky pro varné jednotky a hluboké pánve
EN 203-2-2	Spotřebiče na plynná paliva pro provozy společného stravování - Pečící trouby
EN 203-2-9	Spotřebiče na plynná paliva pro provozy společného stravování - Plotnové varné jednotky, varné plotny a kontaktní opékače
EN 60335-1	Norma stanovující obecné požadavky na bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely
EN 60335-2-36	Bezpečnost elektrických spotřebičů pro použití jako kolektivní kuchyně, trouby, sporáky a varné desky.
EN 60335-2-102	Zvláštní požadavky na spotřebiče spalující plynná paliva obsahující elektrické spoje
EN 62233	Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů pro domácnost a podobných přístrojů vzhledem k expozici osob
EN 61000-3-2	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu - (EMC) - Část 3-2. Meze pro emise proudu harmonických zařízení…
EN 61000-3-3	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu - (EMC) - Část 3-3. Omezování změn napětí, kolísání napětí a flikru…
EN 55014-1	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu - Část 1: Emise
EN 55014-2	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu - Část 2: Odolnost

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....

Made in Italy

INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ

CS

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) Přímo 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, chápaný 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, chápaný 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.

ZVLÁŠTNÍ POKYNY

POZOR!
Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

POPIS ZAŘÍZENÍ

Pevná ocelová konstrukce s 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější kryt z chromniklové oceli 18/10.

VARNÁ PLYNOVÁ DESKA

Bezpečnostní plynový ventil umožňuje seřídit přívod tepelné energie od maxima na minimum.
Součástí zařízení je také termoelektrická zapalovací pojistka (termočlánek). Mřížky jsou ze smaltované litiny.
Hořáky jsou vyrobené z mosazi, litiny a hliníku.

TROUBA

Pečící komora je vyrobená z nerezové oceli.
Dveře trouby jsou dvojstěnné, tepelně izolované a osazené rukojetí a pružinovým závěsem.
Pečící komora trouby je izolovaná pomocí skelné vaty.

Plynová verze
Hořáky jsou vyrobené z oceli odolné proti tepelnému a mechanickému namáhání. Plyn je do zařízení přiváděný pomocí bezpečnostního ventilu s termostatem.
Hlavní hořák je osazený termoelektrickou zapalovací pojistkou (termočlánkem).
Teplota trouby je regulovatelná pomocí termostatu v rozmezí od 160 °C do 300 °C.
Dno trouby je vyrobené z nerezové oceli.
Kouřovod je vyrobený z hliníkového plechu.

Elektrická verze FE
Horní topné těleso je umístěné v horní části trouby (teplo shora) a spodní topné těleso pod dnem trouby (teplo zespodu). Teplotu je možné nastavit pomocí termostatu, který je propojený s třípólovým vypínačem, v rozmezí od 50 °C do 270 °C. Horní a spodní topná tělesa můžete zapnout současně nebo samostatně.

Elektrická verze FE1 a FE2 (s ventilací)
Motor je umístěný v zadní části trouby, ve středu kruhového topného tělesa. Teplotu můžete nastavit pomocí termostatu v rozmezí. Světelné kontrolky značí, že je zařízení pod napětím.
Pečící komora je vyrobená z nerezové oceli. Sporák s elektrickou troubou nemá kouřovod.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Instalační místo
Doporučujeme **umístit** zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par.
Zařízení je možné umístit samostatně nebo vedle dalších zařízení.
Modely s boční svorkovnicí je třeba nainstalovat do vzdálenosti 15 cm od zadní zdi a 50 cm od bočních zdí.
U modelů se zadní svorkovnicí nebo s přívodem kabelu ze zadní strany, je třeba nainstalovat do vzdálenosti 50 cm od zadní zdi a 50 cm od bočních zdí.
Spotřebič musí být v každém případě nainstalovaný/upevněný takovým způsobem, aby bylo po nainstalování spotřebiče možné vyměnit napájecí kabel.
Stěny v blízkosti zařízení (stěny, dekorace, kuchyňské skříňky, dekorativní úpravy atd.) musí být z nehořlavého materiálu.

Před připojením zařízení zkontrolujte, jestli údaje na technickém štítku odpovídají typu plynu, který máte k dispozici.
Jestliže je zařízení určené pro jiný typ plynu, odkazujeme na odstavec „Použití s jinými typy plynu".

Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice
V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- normy UNI CIG 8723;
- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení;
- platné bezpečnostní předpisy;
- nařízení dodavatele plynu;
- platné normy a předpisy CEI;
- předpisy VVF.

INSTALACE

Montáž, instalace a údržba zařízení musí být provedené firmami, které jsou autorizované místním dodavatelem plynu v souladu s platnými právními předpisy.
Nejdříve ze všeho si vyžádejte posudek místního dodavatele plynu.

Instalační postup
Pro správné vyrovnání zařízení použijte výškově stavitelné nožičky.

Připojení plynu
Plynová hadice může být připojená k vývodu 3/8" G, 1/2" G nebo 3/4" G na zařízení stabilně nebo může být odpojitelná s tím, že je nutné použít konektor odpovídající platným předpisům. Pro připojení použijte flexibilní

CS

hadici z nerezové oceli, která odpovídá platným právním předpisům.
Po dokočení připojení zkontrolujte nepropustnost systému a použijte přitom příslušný spray určený pro zjišťování úniku plynu.

Odvod kouřových plynů
Zařízení musí být umístěné v prostorech upravených pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Zařízení jsou považovaná (viz tabulka Technické údaje) za **plynová zařízení typu „A1“:**

Zařízení neurčená pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů.
Zařízení určená pro odvod kouřových plynů do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, které jsou propojené s komínem anebo které vypouští kouřové plyny přímo do ovzduší.
V případě nepřítomnosti těchto systémů je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší, jestliže jeho kapacita odpovídá stanoveným požadavkům (viz Technické údaje); toto zařízení musí zajišťovat výměnu vzduchu pro ochranu zdraví obsluhy zařízení.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Zapojte spotřebič k napájecí síti stanoveným způsobem (viz obr. 1).

1) V případě, kdy není přítomný, instalujte v blízkosti spotřebiče úsekový spínač (A) s magnetotermickým odpojovacím obvodem a diferenciálním vypínačem.
2) Otevřete případná dvířka (B) a odšroubujte šrouby (C) pro odejmutí přístrojové desky (D).
3) Napojte úsekový spínač (A) na svorkovnici (H) podle znázornění na obrázku a na elektrických schématech na začatku návodu. Charakteristika zvoleného spojovacího kabelu nesmí být nižší úrovně než H07RN-F s teplotou použití nejméně 80 °C a s průměrem odpovídajícím spotřebiči (viz tabulka TECHNICKÝMI ÚDAJI).
4) Přesuňte kabel příslušným otvorem a utáhněte pomocí spony, spojte vodiče do příslušné polohy na svorkovnici a utáhněte. Žlutozelený uzemňovací vodič musí být delší než ostatní vodiče, aby v případě poškození spony došlo k jeho odpojení až po vodičích napětí.
5) V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit za použití speciálního kabelu typu H05RNF nebo H07RNF. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo veškerým rizikům.

Ekvipotenciální systém
Zařízení musí být připojené k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka je označená štítkem s následujícím symbolem:

MODELY S OBĚHEM VODY VE VANIČCE

U modelů s oběhem vody ve vaničce je třeba provést připojení k odtokové síti.

INSTALACE

Přípravné operace
Před instalací zařízení odstraňte ochranný obal. Poté pečlivě vyčistěte pracovní plochu a vnější části zařízení pomocí vlažné vody, čistícího prostředku a vlhké hadry. Poté vše vysušte čistým hadrem.

Uvedení do provozu
Před uvedením zařízení do provozu je nutné zkontrolovat, jestli parametry výrobku (kategorie, typ použitého plynu atd.) odpovídají typu plynu, který máte k dispozici.
V opačném případě je nutné použít jiný typ plynu (viz odstavec „Použití s jinými typy plynu“).

Kontrola výkonu
Pro jmenovitý výkon použijte trysky nainstalované na zařízení.
Výkon může být dvojího typu:

- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedené v tabulce Hořáky.
Tlak přiváděného plynu musí odpovídat údajům uvedeným v tabulce hořáků.

Pro provoz zařízení není možné použít plyny jiných hodnot. Jestliže chcete provést další kontrolu výkonu, použijte plynoměr a tzv. „volumetrickou metodu“.
Běžně je však dostačující kontrola správné funkce trysek.

Kontrola přívodního tlaku (obr. 2)
Přívodní tlak musí být měřený pomocí tlakoměru (min. rozlišení 0,1 mbar).
Vytáhněte šroub (F) ze zásuvky pro regulaci tlaku a zapojte tlakoměr: po dokončení měření znovu hermeticky zašroubujte šroub (F).
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Kontrola tlaku musí být provedená u všech připojených a funkčních plynových zařízení.

Kontrola výkonu na základě volumetrické metody
Pomocí plynoměru a chronometru můžete změřit spotřebu plynu za určitou časovou jednotku. Tuto hodnotou musíte srovnat s vypočítanou hodnotu **E** cosď.

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

Výkon hořáku, jmenovitý a snížený, vypočítaný podle jmenovité hodnoty tlaku, získáte pomocí údajů v tabulce Hořáky. Hodnotu výhřevnosti plynu si můžete vyžádat od místního dodavatele plynu.

Kontrola správné funkce
Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu uvedenému v tabulce Hořáky. Zkontrolujte, jestli je kapalita použitého redukčního ventilu tlaku větší, než je spotřeba všech zapojených zařízení. Zkontrolujte, jestli je

CS

plynové přívodní potrubí dostatečné.

Kontrola plamene
Pro správné nastavení plamene je nutné, aby byl plamen rozložený kolem celého termočlánku; v opačném případě seřiďte regulační šroub.

Kontrola primárního vzduchu (FG, T S900)
Hořáky trouby jsou vybavené regulačním systémem primárního vzduchu.
V tabulce Hořáky je uvedená regulační hodnota H.

Kontrola funkcí
- Zapněte zařízení.
- Zkontrolujte těsnost plynového potrubí.
- Zkontrolujte plamen hořáku, i v případě minima.

Upozornění pro instalačního pracovníka
- Vysvětlete a předveďte uživateli funkci a obsluhu zařízení podle uvedených instrukcí a předejte mu návod k použití.
- Sdělte uživateli, že jakékoliv práce spojené s rekonstrukcí nebo stavebními úpravami mohou poškodit přívodní systém vzduchu pro spalování a proto je nutné po těchto zásazích opětovně zkontrolovat jednotlivé funkce zařízení.

Provoz s jinými typy plynů
Jestliže chcete přejít na jiný typ plynu, např. metan nebo kapalný plyn, je nutné použít trysky vhodné pro příslušný hořák, jak je to uvedené v tabulce Hořáky.
Trysky hořáků pro jiné typy plynu, na nichž je uvedený příslušný průměr v setinách milimetrů, naleznete v sáčku, který je součástí dodávky. Jakmile provedete příslušné změny, zkontrolujte správnou funkci zařízení podle instrukcí uvedených v odstavci „Kontrola funkcí".

PLYNOVÁ HOŘÁKY

Výměna trysek hořáku (obr. 2)
Výměna trysky (1): sejměte mřížku, kryt a těleso hořáku.
Vyměňte trysku (1) (viz tabulka Hořáky).
Chybí zapalovací hořák. Hořák nemá regulační systém vzduchu (přívod vzduchu je neměnný).

Výměna trysek hořáku ECO POWER / S700 - S900 (obr. 8, 9)
Pro výměnu trysky (C) je nutné uvolnit horní a spodní šrouby a sejmout kryt. Před výměnou trysky u modelů s elektrickou troubou se ujistěte, že je vícepólový vypínač umístěný před zařízením vypnutý. Poté vyměňte trysku (C) (viz tabulka hořáky).

Seřízení primárního vzduchu pouze pro modely ECO POWER / S700 - S900 (obr. 8, 9)
Po výměně trysky je nutné zkontrolovat primární vzduch.
Pro přístup k seřízení primárního vzduchu je nutné odšroubovat horní a spodní šrouby a odmontovat desku.
Seřiďte hodnotu „H" (viz obr. 8, 9) podle tabulek s technickými údaji a poté desku namontujte zpět a postupujte přitom v opačném pořadí.

Seřízení zapalovacího hořáku pouze pro modely ECO POWER / S700 - S900 (obr. 8 - 9)
Pro přístup k zapalovacímu hořáku je nutné uvolnit horní a spodní šrouby a odmontovat desku.
Před seřízením (u modelů s elektrickou troubou) se ujistěte, že je vícepólový vypínač umístěný před zařízením vypnutý.
Při seřízení musí být zapalovací hořáky zapnuté. Pomocí šestihranného klíče otáčejte regulačním šroubem „A" (obr. 8, 9); seřízení je správné, jestliže plamen objímá termočlánek „B" (obr. 8, 9).
V případě provozu s LPG je nutné regulační šroub „A" zašroubovat nadoraz.
Po dokončení operace desku namontujte zpět a postupujte přitom v opačném pořadí.

Seřízení minima (obr. 2)
Regulační šroub minima je nutné seřídit následujícím způsobem:

- při použití LPG utáhněte regulační šroub minima (2) na doraz;
- v případě použití metanu nejdříve zapněte zařízení. Otočte ovládací knoflík do pozice minima a pomocí šroubu (2) seřiďte množství plynu (otáčením ve směru hodinových ručiček snížíte a proti směru hodinových ručiček zvýšíte množství přiváděného plynu).

Chybí zapalovací hořák.
Hořák nemá regulační systém vzduchu (přívod vzduchu je neměnný).

PLYNOVÁ TROUBA SÉRIE FG1

Výměna trysky hořáku (plynová trouba typu FG1 - obr. 3)
Pro přístup k hořáku trouby sejměte dno (z vnitřní strany pečící komory).
Sejměte šroub D a vytáhněte hořák tak, že za něho zatáhnete směrem dopředu; dávejte pozor, abyste nepoškodili termočlánek hořáku. Pomocí příslušného šroubu odšroubujte injektor C a vyměňte ho za injektor pro daný typ plynu.
Při montáži hořáku postupujte podle stejných instrukcí, ale v opačném pořadí.

Seřízení minima (plynová trouba - obr. 3)
Regulační šroub minima (N) je nutné seřídit 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 N; 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 Hořáky.
5 Jestliže je výkon nižší než hodnota uvedená v tabulce, znovu odšroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.
6 Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, znovu zašroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.

PLYNOVÁ TROUBA SÉRIE FG A T

Výměna trysky hořáku (plynová trouba typu FG - obr. 4.0 a obr. 4.1)
Sejměte dolní kryt „A" (**obr. 4.0)**. Odšroubujte upevňovací šroub (2) objímky primárního vzduchu a zatlačte ji do Venturiho trubice. Nyní je tryska snadno přístupná. Po výměně trysky podle typu plynu a technických údajů vše opět namontujte a seřiďte hodnotu „H" primárního vzduchu (viz tabulka hořáků).

Výměna trysky hořáku (trouba T - obr. 4.2)
Sejměte kompletně dno pečící komory.
Odšroubujte a vytáhněte regulační šroub primárního vzduchu (1) a vyměňte trysku. Po výměně trysky podle typu plynu a technických údajů vše opět namontujte a seřiďte hodnotu „H" primárního vzduchu (viz tabulka hořáků).

Seřízení zapalovacího hořáku (plynové trouba T - obr. 4.3)
Sejměte dno a 7 mm šestihranným klíčem seřiďte zapalovací hořák.
V případě použití LPG je nutné šroub (11) zašroubovat až na doraz.

Seřízení zapalovacího hořáku (trouba FG, obr. 4.4)
Zapalovací hořák má pevné trysky a vzduch. Jediným požadovaným zákrokem je výměna trysek podle typu plynu, jímž disponujete:
- Odšroubujte přítlačnou matici (14) a zapalovací trysku (16).
- Vyměňte trysku za použití vhodné trysky podle tabulky „HOŘÁKY".
- Po výměně zapalovací trysky znovu našroubujte přítlačnou matici (14).

Seřízení minima (plynová trouba - obr. 5)
Regulační šroub minima (36) je nutné seřídit poté, co jste odstranili ovládací panel:

- 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 36; 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 nižní než hodnota uvedená v tabulce, znovu odšroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.
6- Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, znovu zašroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.

BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY SPOTŘEBIČE

Bezpečnostní ventil: ventil s termočlánkem, který umožňuje přerušit tok plynu k hlavnímu hořáku v případě, že dojde k vypnutí zapalovacího hořáku.
Pro obnovení provozu je nutné zopakovat operace týkající se zapálení zapalovacího hořáku.

Bezpečnostní termostat (pouze trouby - obr. 7.1)
Všechny trouby jsou osazeny manuálním bezpečnostním termostatem, umístěným na nebo za ovládacím panelem. Pokud je bezpečnostní termostat umístěný za ovládací deskou, dostanete se k němu po sejmutí mřížek hořáků a vaničky z pracovní desky a z ovládacího panelu.
U plynových trub bezpečnostní termostat v případě vážných poruch přeruší přívod plynu. V případě jeho zásahu upozorněte servis.
Pro jeho zprovoznění odšroubujte matici „A" a pomocí tenkého šroubováku energicky stiskněte resetovací tlačítko.

ÚDRŽBA

Pozor!
Před provedením jakéhokoliv údržbářského zásahu nebo opravy odpojte zařízení od přívodu plynu a elektrické energie.

Proveďte níže popsané údržbářské zásahy alespoň jednou za rok:

- kontrola správné funkce veškerých regulačních a bezpečnostních zařízení;

- kontrola správné funkce hořáků:
  • zapálení;
  • bezpečnost spalování;

- kontrola jednotlivých funkcí podle postupu popsaného v odstavci „Kontrola funkcí".

V případě potřeby vyčistit hořáky varné desky postupujte následujícím způsobem:
- sejměte mřížky, kryty a tělesa hořáků;
- vyčistěte jednotlivé komponenty pomocí vody a čistícího prostředku a vhodného nástroje. Vše opláchněte a vysušte.
- při montáži čistých komponentů dávejte pozor, abyste je správně usadili.

UPOZORNĚNÍ
Po výměně komponentů pro přívod plynu je nutné provést kontrolu utěsnění a funkcí jednotlivých elementů.

VÝMĚNA KOMPONENTŮ (NÁHRADNÍ DÍLY)

POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY DODÁVANÉ VÝROBCEM.
Jakýkoli úkon týkající se údržby musí být proveden odbornými pracovníky. Nejméně jednou za rok je třeba provést kontrolu spotřebiče; za tímto účelem doporučujeme uzavřít smlouvu o údržbě.

Pro výměnu následujících dílů nejdříve vytáhněte ovládací knoflíky a sejměte ovládací panel (po uvolnění upevňovacích šroubů) a ostatní příslušné panely.

Ventil pro otevřené hořáky (obr. 2)
Uvolněte spojku plynového potrubí a termočlánku, uvolněte upevňovací spojku ventilu a vyměňte příslušný komponent.

Termočlánek (otevřené hořáky)
Odšroubujte upevňovací matici termočlánku umístěného na ventilu a hořácích a vyměňte příslušný komponent.

Kohoutek s ventilem a termostatem plynové trouby (obr. 3)
Uvolněte matice přívodního potrubí plynu a termočlánku, sejměte baňku termostatu z pružin umístěných uvnitř pečící komory a vyměňte ventil.

Termočlánek trouby
Vytáhněte dno, odšroubujte matici na ventilu a hořáku a vyměňte termočlánek.

Výměna topných těles elektrických trub
Vypněte vypínač před zařízením, čímž ho odpojíte ze sítě. U modelu FE jsou spodní topná tělesa umístěna pod dnem a horní topná tělesa jsou upevněna ke stropu pečící komory. U modelu FE1 je topné těleso umístěno na zadní stěně pečící komory. Pro demontáž topných těles odšroubujte šrouby, kterými jsou upevněny, a dávejte pozor, abyste nepoškodili připojovací drátky.
Pomocí šroubováku odpojte připojovací drátky a namontujte nové topné těleso v opačném pořadí.

NÁVOD K POUŽITÍ

UVEDENÍ DO PROVOZU

Upozornění:
- Tento spotřebič není určený k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými psychickými a fyzickými schopnostmi a/nebo nezkušené a nevyškolené osoby, jestliže nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, která je seznámena s pokyny pro používání tohoto spotřebiče. Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nemohly hrát. Spotřebič je určený pouze pro profesionální používání.
- Neotvírejte dveře trouby, jestliže je pečící prostor teplý.
- Používejte hrnce s rozměry odpovídajícími průměru a výkonu zvoleného hořáku.

Zapnutí a vypnutí hořáku LIGHT POWER bez zapalovacího hořáku (obr. 2)
Otočte ovládací knoflík do pozice maxima. Pomocí zápalky nebo jiného vhodného systému zapalte hořák.
U verze se zapálením plamene stiskněte a otáčejte knoflíkem, dokud nedojde k automatickému zapálení plamene (pro zapalování nepoužívejte žádný externí zdroj).
Držte knoflík stisknutý, dokud se termočlánek nezahřeje a plamen nezůstane hořet.
Pro vypnutí hořáku otočte ovládací knoflík směrem doprava.

Plamen můžete nastavit:

na maximum (velký plamen)

na minimum (malý plamen)

Zapnutí a vypnutí otevřeného hořáku se zapalovacím hořákem (obr. 8)
Otáčejte knoflíkem až do polohy a pomocí zápalky anebo nebo jiného prostředku zapalte plamen zapalovacího hořáku.
Držte knoflík stištěný, dokud se nezahřeje termočlánek a plamen zůstane zapálený.
Přetočte knoflík do polohy minima nebo maxima pro zapálení plamene hlavního hořáku.
Pro vypnutí hlavního hořáku otáčejte knoflíkem směrem doprava až do polohy .
Pro vypnutí zapalovacího hořáku otočte knoflík do polohy „**O**".

Zapnutí a vypnutí plynové trouby bez zapalovacího hořáku (trouba FG1) (obr. 3)
Zapnutí: Otevřete dvířka trouby, stiskněte, otočte a držte stisknuté ovládací kolečko, přiložte plamen ke spodní části trouby v poloze **M** nebo aktivujte piezoelektrický zapalovač. Držte knoflík stisknutý přibližně 20-30 sekund od zapálení plamene; díky tomuto dojde k zapnutí bezpečnostní jednotky. Seřiďte termostat podle typu pečení.

Zapnutí a vypnutí plynové trouby se zapalovacím hořákem (trouba FG a trouba T - obr. 5)
Zapnutí: otevřete dvířka trouby, stiskněte a otočte ovladač do polohy a držte ho stisknutý. Poté zapalte zapalovací hořák piezoelektrickým zapalovačem nebo zápalkou.
Monitorujte tuto operaci pomocí otvoru na dně trouby. Držte knoflík stisknutý přibližně 20 sekund od zapálení plamene; díky tomuto dojde k zapnutí bezpečnostní jednotky. Seřiďte termostat podle typu pečení a nezapomeňte.

ZAPNUTÍ ELEKTRICKÉ TROUBY

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ ELEKTRICKÉ TROUBY TYPU FE (obr. 6)
Otočením přepínače (23) doprava nebo doleva si vyberete typ pečení - pečení shora a/nebo zespodu. V jedné z těchto pozicí se rozsvítí zelená kontrolka (25) = zařízení pod napětím.
Otočením ovládacího knoflíku (24) do pozice zvolené teploty dojde k zapnutí topných těles; kontrolka (26) se zapne a vypne, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty a topná tělesa se vypnou.
Jestliže chcete troubu vypnout, otočte termostat do pozice (●) a přepínač do pozice (**O**).

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ ELEKTRICKÉ TROUBY TYPU FE1 S FE2 (obr. 7)
U tohoto typu trouby dochází k ohřevu pouze v zadní části trouby.
Trouba je osazená ventilátorem, který rovnoměrně rozvádí teplo v celé pečící komoře .
Otočením ovládacího knoflíku (24) do pozice zvolené teploty dojde k zapnutí topného tělesa; kontrolka (26) se

zapne a vypne, jakmile trouba dosáhne zvolené teploty a topné těleso se vypne.
Jestliže chcete troubu vypnout, otočte termostat do pozice (**O**). Při otočení knoflíku do první polohy můžete ventilátor použít pouze pro chlazení-rozmrazování.

VYPNUTÍ

Vypnutí v případě poruchy nebo nefunkčnosti.
V případě poruchy nebo nefunkčnosti odpojte zařízení od přívodu plynu a elektrické energie. Upozorněte servisní službu.

Postup v případě dlouhodobého odstavení zařízení.
Jestliže nebudete zařízení používat po delší dobu, vyčistěte ho a přerušte přívod elektrické energie a plynu.

STAROSTLIVOST O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- Dříve, než přistoupíte k čištění vypněte zařízení a nechte ho vychladnout.
- V případě zařízení napájených ze sítě použijte k jejich odpojení od přívodu elektrické energie úsekový vypínač.

Pečlivé každodenní čištění zajistí dokonalý provoz a dlouhou životnost samotného zařízení.
Ocelové povrchy čistěte tekutým saponátem na nádobí zředěným horkou vodou a vytřete měkkým hadrem; v případě velmi odolné nečistoty použijte etylalkohol, aceton nebo jiná nehalogenová rozpouštědla; **nepoužívejte abrazivní (práškové) čistící prostředky či korozivní látky jako např. kyselinu chlorovodíkovou/solnou či sírovou. Použití kyselin může ohrozit funkčnost a bezpečnost provozu zařízení.**

Nepoužívejte kartáče, drátěnky či abrazivní kotouče, vyrobené z jiných kovů anebo slitin, jež by mohly kontaminací způsobit vznik rezavých skvrn.
Ze stejných důvodu se vyhýbejte kontaktu se železnými předměty. Vyhýbejte se i drátěnkám či kartáčům z nerezavějící ocele, které mohou, přestože nekomtaminují povrch způsobit jeho poškození (škrábance).
K odstraňovaní výrazných nečistot nepoužívejte v žádném případě brusný či smirkový papír. Jako alternativu doporučujeme použít syntetické mycí houby (kupř.značky Scotchbrite). Zamezte i použití přípravků na čištění stříbra a dávejte pozor na páru kyseliny chlorovodíkové či solné, vzniklou kupř. u mytí podlahy.
Nečistěte zařízení proudem vody, mohlo by dojít k jeho poškození.

Po umytí propláchněte pečlivě čistou vodou. Pak vše důkladně otřete a vysušte pomocí čistého hadru.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSČ: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ **DATUM INSTALACE:** _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ
Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv 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 k použitiu

Rozmery 214
Technické údaje 216
Špecifické inštrukcie 221

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600 LIGHT POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G6F2B	2 horákov	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 horákov	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 horákov	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 horákov s odkladacou plochou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 horákov s odkladacou plochou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 horákov s odkladacou plochou	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 horákov - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 horákov - 1 elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600 ECO POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G6F2BPW	2 horákov	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 horákov	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 horákov	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 horákov s odkladacou plochou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 horákov s odkladacou plochou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 horákov s odkladacou plochou	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 horákov - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 horákov - 1 elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 horákov - 1 plynová rúra T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700 ECO POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G7F2BPW	2 horákov	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 horákov	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 horákov	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 horákov s odkladacou plochou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 horákov s odkladacou plochou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 horákov s odkladacou plochou	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 horákov - 1 plynová rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 horákov - 1 plynová rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA S700

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
SG7F2B	2 horákov	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 horákov - obeh vody vo vaničke	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 horákov	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 horákov - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 horákov - 1 plynovou rúrou 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 horákov - 1 plynovou rúrou 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA S900

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
SG9F2MPS(P)	2 horákov s otvoreným podstavcom	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 horákov s otvoreným podstavcom - obeh vody vo vaničke	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 horákov s otvoreným podstavcom	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 horákov s otvoreným podstavcom - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 horákov s otvoreným podstavcom	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 horákov s otvoreným podstavcom - obeh vody vo vaničke	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 horákov s plynovou rúrou 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 horákov s plynovou rúrou 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 horákov s elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 horákov s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 horákov s elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 horákov s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 horákov s neutrálna skriňa s plynová rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 horákov s neutrálna skriňa s plynová rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 horákov s neutrálna skriňa s elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 horákov s neutrálna skriňa s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 horákov s neutrálna skriňa s elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 horákov s neutrálna skriňa s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
LXG9F2PS(P)	2 horákov	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 horákov - obeh vody vo vaničke	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 horákov	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 horákov - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600 LIGHT POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25/G25.1	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G150,1	Spotreba mestského plynu G110	Spotreba mestského plynu G120	Primárny vzduch spaľovania	Stanovené napätie	Typ kábla H07RNF úsek.	Horák R d90		Horák UR d120		Plynová rúra FG1		Elektrická rúra FE1		Plynová rúra T		Elektrická rúra TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600 ECO POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Horák "R"		Horák "UR"		Horák "URL"		Nominálny výkon plynovej rúry	Nominálny výkon elektrickej rúry	Napájacie napätie	Napájací kábel typu H07RNF	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25.1	Spotreba G25.3	Spotreba G27	Spotreba G2.350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150.1	Spotreba G30-G31	Primárny vzduch spaľovania
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700 ECO POWER — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Horák "R"		Horák "UR"		Horák "URL"		Nominálny výkon plynovej rúry	Nominálny výkon elektrickej rúry	Napájacie napätie	Napájací kábel typu H07RNF	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25.1	Spotreba G25.3	Spotreba G27	Spotreba G2.350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150.1	Spotreba G30-G31	Primárny vzduch spaľovania
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA S700 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Horák "C"		Nominálny výkon plynovej rúry	Nominálny výkon elektrickej rúry	Napájacie napätie	Napájací kábel typu H07RNF	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25.1	Spotreba G25.3	Spotreba G27	Spotreba G2.350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150.1	Spotreba G30-G31	Primárny vzduch spaľovania
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA S900 / SÉRIA LX900 TOP — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Horák "C"		Horák "D"		Nominálny výkon plynovej rúry	Nominálny výkon elektrickej rúry	Napájacie napätie	Napájací kábel typu H07RNF	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25.1	Spotreba G25.3	Spotreba G27	Spotreba G2.350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150.1	Spotreba G30-G31	Primárny vzduch spaľovania
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA S900 / SÉRIA LX900 TOP — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon G110	Nominálny výkon G120	Horák "D"		Nominálny výkon plynovej rúry	Nominálny výkon elektrickej rúry	Napájacie napätie	Napájací kábel typu H07RNF	Spotreba G20	Spotreba G25	Spotreba G25.1	Spotreba G25.3	Spotreba G27	Spotreba G2.350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G150.1	Spotreba G30-G31	Primárny vzduch spaľovania
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	Kg/h	m³/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

Nar. č. 1935/2004/CE	Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami
Nar. č. 2016/426/UE	O spotrebičoch spaľujúcich plynné palivá
2014/35/UE	Smernica o nízkom napätí
2014/30/UE	Smernica o elektromagnetickej kompatibilite
2011/65/UE	Obmedzenie používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach
2006/42/CE	Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem
EN 203-1	Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Všeobecné bezpečnostné požiadavky.
EN 203-3	Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Materiály a časti v kontakte s potravinami a inými sanitárnymi aspektami
EN 203-2-1	Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Osobitné požiadavky na otvorené horáky a horáky wok.
EN 203-2-2	Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Osobitné požiadavky - Rúry
EN 203-2-9	Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Osobitné požiadavky - Plné platne, ohrievacie platne a grilovacie rošty
EN 60335-1	Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely. Bezpečnosť
EN 60335-2-36	Bezpečnosť elektrických spotrebičov pre použitie ako kolektívne kuchyne, rúry, sporáky a varné dosky
EN 60335-2-102	Osobitné požiadavky na spotrebiče spaľujúce plynné, kvapalné a pevné palivá s elektrickým pripojením
EN 62233	Metódy merania elektromagnetických polí domácich spotrebičov a podobných zariadení so zreteľom na expozíciu osôb
EN 61000-3-2	Elektromagnetická kompatibilita (EMC). - Časť 3-2. Medze vyžarovania harmonických zložiek prúdu...
EN 61000-3-3	Elektromagnetická kompatibilita (EMC). - Časť 3-3. Obmedzenie zmien napätia, kolísania napätia a blikania...
EN 55014-1	Elektromagnetická kompatibilita. - Časť1: Vyžarovanie
EN 55014-2	Elektromagnetická kompatibilita. - Časť -2: Odolnosť

Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

EAC CE
0051-.....
Made in Italy

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)".

SK

Symbol preškrtnutého odpadového koša znázornený na zariadení alebo na jeho obale, znamená že výrobok sa na konci jeho životnosti musí zbierať oddelene od ostatných odpadov, aby sa umožnilo jeho vhodné spracovanie a recyklácia. Konkrétne 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) Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou 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) Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva zariadenie, v prípade že sa toto zariadenie uviedlo na trh po zavedení novej smernice OEEZ.

Vhodný triedený zber za účelom následného zaslania vyradeného zariadenia na recykláciu, spracovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, umožňuje vyhnúť sa možným negatívnym vplyvom na prostredie a zdravie a podporuje opätovné využitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých sa zariadenie skladá.

Nezákonná likvidácia výrobku zo strany používateľa má za následok uloženie sankcií podľa platných zákonných predpisov.

ŠPECIFICKÉ INŠTRUKCIE

POZOR!
Obrázky uvedené v kapitole sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

POPIS ZARIADENIA

Pevná oceľová konštrukcia so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt s chrómniklovej ocele 18/10.

VARNÁ PLYNOVÁ DOSKA

Bezpečnostný plynový ventil umožňuje nastaviť prívod tepelnej energie od maxima na minimum.
Súčasťou zariadenia je tiež termoelektrická zapaľovacia poistka (termočlánok).
Mriežky sú zo smaltovanej liatiny. Horákov sú vyrobené z mosadze, liatiny a hliníka.

RÚRA

Pečiaca rúra je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele.
Dvere rúry sú dvojstenné, tepelne izolované a vybavené rukoväťou a pružinovým závesom.
Pečiaca rúra je izolovaná pomocou sklenej vaty.

Plynová verzia
Horákov sú vyrobené z ocele, ktorá je odolná voči tepelnému a mechanickému namáhaniu. Plyn je privádzaný pomocou bezpečnostného ventilu s termostatom.
Hlavný horák je vybavený termoelektrickou zapaľovacou poistkou (termočlánok). Teplota rúry je regulovateľná pomocou termostatu od 160 °C do 300 °C.

Elektrická verzia FE
Ohrevné telesá sú umiestnené v hornej časti rúry (teplo zhora) a pod dnom rúry (teplo zospodu).
Teplotu môžete nastaviť pomocou termostatu, ktorý je prepojený s trojpólovým vypínačom, v rozmedzí od 50 °C do 270 °C.
Horné a spodné ohrevné telesá môžete zapnúť naraz alebo jednotlivo.

Elektrická verzia FE1 a FE2 (s ventiláciou)
Motor sa nachádza na zadnej časti rúry, v strede kruhového ohrevného telesa. Teplotu môžete nastaviť pomocou termostatu v rozmedzí.
Svetelné kontrolky označujú, že zariadenie je pod napätím.
Pečiaca rúra je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele.
Sporák s elektrickou rúrou nie je vybavený dymovodom.

PRÍPRAVA NA INŠTALÁCIU

Inštalačné miesto
Odporúčame **umiestniť** zariadenie do dobre vetranej miestnosti, najlepšie pod odsávač pár.
Zariadenie môžete namontovať samostatne alebo vedľa iných zariadení.
Modely so svorkovnicou umiestnenou naboku je treba inštalovať vo vzdialenosti 15 cm od zadnej steny a 50 cm od bočných stien. U modelov so zadnou svorkovnicou alebo prívodom kábla zo zadnej strany, je treba inštalovať vo vzdialenosti 50 cm od zadnej steny a 50 cm od bočných stien.
Spotrebič musí byť v každom prípade nainštalovaný/upevnený takým spôsobom, aby bolo po nainštalovaní spotrebiča možné vymeniť napájací kábel.
Steny v blízkosti zariadenia (steny, dekorácie, kuchynské skrinky, dekoračné povrchy atď.) musia byť vyrobené z nehorľavého materiálu.

Pred pripojením zariadenia skontrolujte či údaje na technickom štítku zodpovedajú typu plynu, ktorý máte k dispozícii.
Ak je zariadenie určené pre iný typ plynu, odkazujeme na odsek „Použitie s inými typmi plynu".

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice
V súvislosti s montážou zariadenia je potrebné dodržiavať nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- nariadenia dodávateľa plynu;
- platné normy a predpisy CEI;
- predpisy požiarnikov.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštalácia a údržba musia byť vykonávané firmami, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s platnými právnymi predpismi.
Ako prvé si vyžiadajte posudok miestneho dodávateľa plynu.

Inštalačný postup
Pre správne vyrovnanie zariadenia použite výškovo nastaviteľné nožičky.

Pripojenie plynu
Plynová hadica môže byť pripojená k vývodu 3/8" G, 1/2" G alebo 3/4" G na zariadenie pevne alebo môže byť snímateľná s tým, že je potrebné použiť konektor

SK

zodpovedajúci platným predpisom. Ak použijete ohybné hadice, tieto musia byť z nehrdzavejúcej ocele a v súlade s právnymi predpismi.
Po dokončení pripojenia skontrolujte nepriepustnosť systému pomocou príslušného spreja, ktorý je určený na zisťovanie únikov plynu.

Odvod dymových plynov
Zariadenia musia byť umiestnené v priestoroch, ktoré sú upravené pre odvod dymových plynov v súlade s inštalačnými predpismi a nariadeniami. Zariadenia sú považované (viď tabuľka Technické údaje) za **plynové zariadenia typu „A1“:**

Zariadenia, ktoré nie sú určené na pripojenie k potrubiam pre odvod dymových plynov.
Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných zariadení, ktoré sú prepojené s komínom alebo ktoré vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia.
V prípade ich neprítomnosti je možné použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám, (viď tabuľka Technické údaje); toto zariadenie musí zaisťovať výmenu vzduchu z dôvodu ochrany zdravia obsluhy zariadenia.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Zapojte spotrebič do napájacej siete uvedeným spôsobom (viď obr. 1):

1) Do blízkosti spotrebiča nainštalujte, ak sa tu nenachádza, úsekový vypínač (A) s automatickým vypínaním a ochranou proti skratom.
2) Otvorte dvierka (B), ak sa tu nachádzajú, a odskrutkujte skrutky (C) určené pre demontáž ovládacieho panela (D).
3) Zapojte úsekový vypínač (A) ku svorkovnici (H) tak, ako je to uvedené na obrázku a v elektrických schémach na začiatku tohto návodu. Zvolený napájací kábel musí byť aspoň typu H07RN-F s minimálnou teplotou prevádzky 80 °C a musí mať prierez zodpovedajúci zariadeniu (viď tabuľka TECHNICKÝMI ÚDAJMI).
4) Prevlečte kábel cez káblový otvor a zatiahnite ho pomocou káblovej svorky. Zapojte vodiče do príslušnej polohy v svorkovnici a upevnite ich. Žlto-zelený uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče tak, aby sa v prípade prasknutia káblovej svorky uvoľnil až po napäťových kábloch.
5) V prípade poškodenia napájacieho kábla ho musíte vymeniť tak, že použijete špeciálny kábel typu H05RNF alebo H07RNF. Výmenu zabezpečí výrobca, jeho technická služba alebo kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku.

Ekvipotenciálny systém
Zariadenie musí byť pripojené k ekvipotenciálnemu systému. Príslušná svorka je označená štítkom s nasledujúcim symbolom:

MODELY S OBEHOM VODY VO VANIČKE

Pri modeloch s obehom vody vo vaničke je treba predpokladať pripojenie k odtokovej siete.

INŠTALÁCIA

Prípravné operácie
Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Následne vlhkou handričkou namočenou vo vlažnej vode s čistiacim prostriedkom starostlivo vyčistite pracovnú plochu a vonkajšie časti. Potom zariadenie utrite čistou handričkou.

Uvedenie prevádzky
Pred uvedením zariadenia do prevádzky je potrebné skontrolovať, či parametre výrobku (kategória a typ použitého plynu) zodpovedajú typu plynu, ktorý máte k dispozícii.
V opačnom prípade je nevyhnutné použiť iný typ plynu (viď odsek „Použitie s inými typmi plynu“).

Kontrola výkonu
Pre menovitý výkon použite trysky nainštalované na zariadení.
Výkon môže byť dvojakého typu:

- menovitý, uvedený na štítku zariadenia
- znížený

Referenčné údaje daných trysiek sú uvedené v tabuľke Horákov.
Tlak prívodného plynu musí zodpovedať údajom uvedeným v tabuľke horákov.

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny iných hodnôt.
Ak chcete vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, použite plynomer a tzv. „volumetrickú metódu“.
Vo všeobecnosti však stačí kontrola správnej funkcie trysiek.

Kontrola prívodného tlaku (obr. 2)
Prívodný tlak sa musí merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar).
Vytiahnite skrutku (F) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku (F) znovu hermeticky zaskrutkujte.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Kontrola tlaku musí byť uskutočnená na všetkých plynových zariadeniach, ktoré sú pripojené a funkčné.

Kontrola výkonu na základe volumetrickej metódy
Pomocou plynomera a chronometra môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Výkon horáku}}{\text{Výhrevnosť plynu}}$$

Výkony horáku, menovitý a znížený, vypočítané podľa menovitej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke Horákov. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete

SK

vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola správnej funkcie
Skontrolujte či použité trysky zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke Horákov. Skontrolujte či použitý redukčný ventil tlaku má kapacitu väčšiu ako je spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte či je prívodné plynové potrubie dostačujúce.

Kontrola plameňa
Pre správne nastavenie plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade nastavte regulačnú skrutku.

Kontrola primárneho vzduchu (FG, T S900)
Horákov sporákov sú vybavené regulačným systémom primárneho vzduchu.
V tabuľke Horákov je uvedená regulačná hodnota H.

Kontrola funkcií
- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte nepriepustnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáku, aj v prípade minimálneho plameňa.

Upozornenie pre inštalatéra
- Vysvetlite a predveďte užívateľovi funkciu a obsluhu zariadenia podľa uvedených inštrukcií a odovzdajte mu návod na použitie.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie, a preto je po týchto zásahoch nevyhnutné opätovne skontrolovať jednotlivé funkcie zariadenia.

Použitie s inými typmi plynov
Ak chcete prejsť na iný typ plynu, napr. metán alebo kvapalný plyn, je nevyhnutné použiť trysky vhodné pre príslušný horák podľa tabuľky Horákov.
Trysky horákov pre iné typy plynov, na ktorých je uvedený príslušný priemer v stotinách milimetrov, nájdete vo vrecku, ktoré je súčasťou dodávky. Po ukončení príslušných zmien skontrolujte správnu funkciu zariadenia podľa pokynov uvedených v odseku „Kontrola funkcií“

PLYNOVÁ HORÁKOV

Výmena trysiek horáku (obr. 2)
Výmena trysky (1): odstráňte mriežku, kryt horáka a teleso horáka. Vymeňte trysku (1) (viď tabuľka Horákov).
Chýba zapaľovací horák.
Horák nemá regulačný systém vzduchu (prívod vzduchu je nemenný).

Výmena trysiek horáka ECO POWER / S700 - S900 (obr. 8, 9)
Pre výmenu trysky (C) uvoľnite vrchné a spodné skrutky a odmontujte ovládací panel. Pri modeloch s elektrickou rúrou sa pred výmenou trysky uistite o tom, či je viacpólový vypínač umiestnený pred zariadením vypnutý. Potom trysku (C) vymeňte (viď tabuľku Horákov).

Nastavenie primárneho vzduchu, len pre modely ECO POWER / S700 - S900 (obr. 8, 9)
Po výmene trysky skontrolujte primárny vzduch.
Pre prístup k nastaveniu primárneho vzduchu musíte odmontovať ovládací panel tak, že odskrutkujete vrchné a spodné skrutky.
Nastavte hodnotu „H“ (viď obr. 8, 9) podľa tabuliek s technickými údajmi a potom panel namontujte späť tak, že budete postupovať opačným smerom ako je vyššie uvedené.

Nastavenie zapaľovacieho horáka, len pre modely ECO POWER / S700 - S900 (obr. 8, 9)
Pre prístup k zapaľovaciemu horáku musíte odmontovať ovládací panel tak, že uvoľníte vrchné a spodné skrutky.
Pri modeloch s elektrickou rúrou sa pred vykonaním nastavenia uistite, či je viacpólový vypínač umiestnený pred zariadením vypnutý.
Pri nastavení musia byť zapaľovacie horákov zapnuté.
Pomocou šesťhranného kľúča otáčajte regulačné skrutky „A“ (obr. 8, 9). Nastavenie je vykonané správne vtedy, keď plameň objíma termočlánok „B“ (obr. 8, 9).
V prípade prevádzky s LPG musíte regulačnú skrutku „A“ priskrutkovať na doraz.
Po dokončení operácie spojenej s nastavením namontujte späť ovládaciu dosku tak, že budete postupovať opačným smerom ako je vyššie uvedené.

Nastavenie minima (obr. 2)
Regulačnú skrutku minima je potrebné nastaviť nasledujúcim spôsobom:

- pre použitie LPG zatiahnite regulačnú skrutku minima (2) na doraz;
- v prípade použitia metánu najskôr zapnite zariadenie. Otočte ovládací gombík do polohy minimum a pomocou skrutky (2) nastavte množstvo plynu (otáčaním v smere hodinových ručičiek znížite množstvo privádzaného plynu a v protismere hodinových ručičiek zvýšite množstvo privádzaného plynu).

PLYNOVÁ RÚRA SÉRIA FG1

Výmena trysky horáku (plynová rúra typu FG1 obr. 3)
Pre prístup k horáku rúry vyberte dno (z vnútornej strany pečiacej rúry).
Vyberte skrutku D a vytiahnite horák tak, že zaň zatiahnete smerom dopredu; dávajte pozor, aby ste nepoškodili termočlánok horáku. Pomocou príslušného kľúča odskrutkujte injektor C a vymeňte ho za injektor pre daný typ plynu.
Pri opätovnej montáži horáku postupujte podľa uvedených pokynov, ale v opačnom slede.

Nastavenie minima (plynová rúra obr. 3)
Regulačnú 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

dosiahnutí ju vráťte na minimum.
3 Znížte prívod plynu na minimum pomocou skrutky N; odskrutkovaním zvýšite a zaskrutkovaním znížite množstvo privádzaného plynu.
4 Hneď ako nastavíte plameň vhodný na prevádzku pri minime, skontrolujte či nastavené minimum zodpovedá hodnote uvedenej v tabuľke Horákov.
5 Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, znovu odskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.
6 Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, znovu zaskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.

PLYNOVÁ RÚRA SÉRIA FG A T

Výmena trysky horáku (plynová rúra typu FG obr. 4.0 a obr. 4.1)
Odoberte dolný kryt „A“ (**obr. 4.0**). Odskrutkujte upevňovaciu skrutku (2) objímky primárneho vzduchu a zatlačte ju do Venturiho trubice. Teraz je tryska ľahko prístupná.
Po výmene trysky podľa typu plynu a technických údajov všetko opäť namontujte a nastavte hodnotu „H” primárneho vzduchu (viď tabuľka horákov).

Výmena trysky horáku (rúra T obr. 4.2)
Odoberte kompletne dno pečiacej komory.
Odskrutkujte a vytiahnite regulačnú skrutku primárneho vzduchu (1) a vymeňte trysku.
Po výmene trysky podľa typu plynu a technických údajov všetko opäť namontujte a nastavte hodnotu “H” primárneho vzduchu (viď tabuľka horákov).

Nastavenie zapaľovacieho horáku (rúra T - obr. 4.3)
Vyberte dno, a pomocou 7 mm šesťhranného horáka nastavte zapaľovací horák.
V prípade použitia LPG je potrebné skrutku zaskrutkovať až na doraz.

Nastavenie zapaľovacieho horáka (rúra FG - obr. 4.4)
Zapaľovací horák má pevné trysky a vzduch. Jediným žiadaným zákrokom je výmena trysiek podľa typu plynu, vykonávaná nasledujúcim spôsobom:
- odskrutkujte prítlačnú maticu dvojkužeľa (14) a zapaľovaciu trysku (16);
- vymeňte zapaľovaciu trysku za vhodnú trysku podľa tabuľky „HORÁKY“;
- po výmene zapaľovacej trysky priskrutkujte späť prítlačnú maticu dvojkužeľa (14).

Nastavenie minima (plynová rúra obr. 5)
Regulačnú skrutku minima (36) je potrebné nastaviť po tom, ako ste odstránili ovládací panel:

- v prípade použitia LPG musí byť skrutka celkom zatiahnutá;
- v prípade použitia metánu:

1- identifikujte ovládací gombík zodpovedajúci príslušnému ventilu;
2- zapnite horák, nastavte maximálnu teplotu a po jej dosiahnutí ju vráťte na minimum;
3- znížte prívod plynu na minimum pomocou skrutky 36, odskrutkovaním zvýšite a zaskrutkovaním znížite množstvo privádzaného plynu;
4- akonáhle nastavíte plameň vhodný na prevádzku pri minime, skontrolujte či nastavené minimum zodpovedá hodnote uvedenej v tabuľke horákov;
5- ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, znovu odskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte;
6- ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, znovu zaskrutkujte regulačnú skrutku minima a kontrolu zopakujte.

BEZPEČNOSTNÉ SYSTÉMY SPOTREBIČA

Bezpečnostný ventil: ide o ventil s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť prívod plynu k hlavnému horáku v prípade, že sa vypne zapaľovací horák.
Pre obnovenie prevádzky zopakujte zákroky spojené so zapálením zapaľovacieho horáka.

Bezpečnostný termostat (len rúry - obr. 7.1)
Všetky rúry sú vybavené manuálnym bezpečnostným termostatom, umiestneným na ovládacom paneli alebo za ním. Ak je bezpečnostný termostat umiestnený za ovládacím panelom, dostanete sa k nemu po uvoľnení mriežky horáka a vaničky z pracovnej dosky a z ovládacieho panela.
V prípade vážnych porúch, bezpečnostný termostat pri plynových rúrach preruší prívod plynu. V prípade jeho zásahu upozornite servisné centrum.
Na jeho opätovné uvedenie do prevádzky odskrutkujte prípadnú maticu „A“ a pomocou tenkého skrutkovača energicky stlačte tlačidlo obnovy chodu.

ÚDRŽBA

Pozor!
Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo opravy odpojte zariadenie od prívodu plynu a elektrickej energie.

Vykonajte nižšie popísané údržbárske práce aspoň raz do roka:
- kontrola správnej funkcie všetkých regulačných a bezpečnostných zariadení;
- kontrola správnej funkcie horákov:
  • zapálenie;
  • bezpečnosť spaľovania;
- kontrola jednotlivých funkcií podľa postupu popísaného v odseku „Kontrola funkcií“.

V prípade potreby vyčistiť horákov varnej dosky postupujte nasledujúcim spôsobom:

- odoberte mriežky, kryty a telesá horákov;
- vyčistite jednotlivé komponenty pomocou vody a čistiaceho prostriedku a vhodného nástroja. Všetko opláchnite a vysušte.
- pri montáži čistých komponentov dávajte pozor, aby ste ich správne nasadili.

UPOZORNENIE

SK

Po výmene komponentov pre prívod plynu je potrebné vykonať kontrolu tesnení a funkcií jednotlivých prvkov.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM.
Všetky práce spojené s údržbou musia byť vykonávané kvalifikovaným personálom. Vykonajte kontrolu zariadenia aspoň jedenkrát do roka; za týmto účelom odporúčame uzavrieť zmluvu o údržbe.

Pre výmenu nasledujúcich dielov najskôr vytiahnite ovládacie gombíky a odoberte ovládací panel (po uvoľnení upevňovacích skrutiek) a ostatné príslušné panely.

Ventil pre otvorené horákov (obr. 2)
Uvoľnite spojku plynového potrubia a termočlánku, uvoľnite upevňovaciu spojku ventilu a vymeňte príslušný komponent.

Termočlánok (otvorené horákov)
Odskrutkujte upevňovaciu maticu termočlánku umiestneného na ventile a horákoch a vymeňte príslušný komponent.

Kohútik s termostatom a ventilom plynovej rúry (obr. 3)
Uvoľnite matice prívodného potrubia plynu a termočlánku, odoberte banku termostatu z pružín umiestnených vo vnútri pečiacej komory a vymeňte ventil.

Termočlánok rúry
Vytiahnite dno, odskrutkujte maticu na ventile a horáku a vymeňte termočlánok.

Výmena ohrevných telies elektrických rúr
Vypnite vypínač pred zariadením, čím ho odpojíte zo siete. Pri modeli FE sú spodné ohrevné telesá umiestnené pod dnom a horné ohrevné telesá sú upevnené k stropu pečiacej komory.
Pri modeli FE1 je ohrevné teleso umiestnené na zadnej stene pečiacej komory.
Na odmontovanie ohrevných telies odskrutkujte skrutky, ktorými sú upevnené, a dávajte pozor, aby ste nepoškodili pripojovacie káblikv.
Pomocou skrutkovača odpojte pripojovacie drážky a namontujte nové ohrevné teleso v opačnom poradí.

NÁVOD NA POUŽITIE

UVEDENIE ZARIADENIA DO PREVÁDZKY

Upozornenia:
- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychickými alebo motorickými schopnosťami alebo neskúsené a neinformované osoby. Toto nariadenie neplatí v prípade, že tieto osoby boli oboznámené s obsluhou spotrebiča alebo sú pod dohľadom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Deťom musí byť poskytnutý dozor pre zaistenie toho, aby sa so zariadením nehrali. Používajte len na profesionálne použitie.
- Neotvárajte dvierka rúry vtedy, keď je pečiaca komora horúca
- Používajte hrnce, ktorých rozmery sú prispôsobené priemeru a výkonu zvoleného horáka.

Zapnutie a vypnutie horáka LIGHT POWER bez zapaľovacieho horáka (obr. 2)
Otočte ovládací gombík do polohy maximum. Zápalkou alebo iným vhodným prostriedkom zapáľte horák. Pre verziu pri zapnutí stlačte a otočte ovládací gombík a držte ho stlačený dovtedy, pokiaľ sa automaticky nezapne bez pomoci vonkajších plameňov.
Gombík držte stlačený pokiaľ sa termočlánok nezahreje a plameň ostane horieť.
Pre vypnutie horáku otočte ovládací gombík smerom doprava.

Plameň môžete nastaviť:

na maximum (veľký plameň)

na minimum (malý plameň)

Zapálenie a vypnutie horáka so zapaľovacím horákom (obr. 8-9)
Otočte ovládací gombík do polohy a pomocou zápalky alebo iného vhodného prostriedku zapáľte plameň zapaľovacieho horáka.
Ovládací gombík držte stlačený dovtedy, pokiaľ sa termočlánok nezahreje a plameň nezostane zapálený.
Pretočte ovládací gombík do maximálnej alebo minimálnej polohy pre zapálenie plameňa hlavného horáka.
Pre vypnutie hlavného horáka otáčajte ovládací gombík smerom doprava, pokiaľ nedosiahnete polohu .
Pre vypnutie zapaľovacieho horáka presuňte ovládací gombík do polohy „**O**“.

Zapnutie a vypnutie plynovej rúry bez zapaľovacieho horáku (rúra FG1) (obr. 3)
Zapnutie: Zapnutie a vypnutie plynovej rúry bez pilotného horáka
Otvorte dvierka rúry, stlačte, otočte a držte stlačený gombík, priložte plameň k spodnej časti rúry v polohe **M** alebo aktivujte piezoelektrický zapaľovač.
Gombík držte stlačený približne 20-30 sekúnd od zapálenia plameňa; vďaka tomuto dôjde k zapnutiu bezpečnostného zariadenia. Nastavte termostat podľa typu pečenia.

Zapnutie a vypnutie plynovej rúry so zapaľovacím horákom (rúra FG a rúra T - obr. 5)
Zapnutie: otvorte dvierka rúry, stlačte a otočte ovládací gombík do polohy a držte ho stlačený. Potom zapnite zapaľovací horák pomocou piezoelektrického zapaľovača alebo zápalky.
Monitorujte túto operáciu pomocou otvoru na dne rúry. Gombík držte stlačený približne 20 sekúnd od zapálenia plameňa; vďaka tomuto dôjde k zapnutiu bezpečnostného zariadenia. Nastavte termostat podľa typu pečenia a nezabudnite.

ZAPNUTIE ELEKTRICKEJ RÚRY

ZAPNUTIE A VYPNUTIE ELEKTRICKEJ RÚRY TYPU FE (obr. 6)

Otočením prepínača (23) doprava alebo doľava si vyberte typ pečenia - pečenie zhora a/alebo zospodu. V jednej z týchto polôh sa rozsvieti zelená kontrolka (25) = zariadenie je pod napätím. Otočením ovládacieho gombíka (24) do polohy zvolenej teploty dôjde k zapnutiu ohrevných telies; kontrolka (26) sa zapne a vypne, hneď ako rúra dosiahne zvolenú teplotu a ohrevné telesá sa vypnú.
Ak chcete rúru vypnúť, otočte termostat do polohy (●) a prepínač do polohy (**O**).

ZAPNUTIE A VYPNUTIE ELEKTRICKEJ RÚRY TYPU FE1 A FE2 (obr. 7)

Pri tomto type rúry dochádza k ohrevu len v zadnej časti rúry.
Otočením ovládacieho gombíka (24) do polohy zvolenej teploty dôjde k zapnutiu ohrevných telies; kontrolka (26) sa zapne a vypne, hneď ako rúra dosiahne zvolenú teplotu a ohrevné telesá sa vypnú.
Ak chcete rúru vypnúť, otočte termostat do polohy (**O**).
Pri otočení gombíka do prvej polohy môžete ventilátor použiť len pre chladenie - rozmrazovanie.

VYPNUTIE

Vypnutie v prípade poruchy nebo nefunkčnosti

V prípade poruchy alebo nefunkčnosti odpojte zariadenie od prívodu plynu a elektrickej energie. Upovedomte servisnú službu.

Postup v prípade dlhodobého odstavenia zariadenia

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu, vyčistite ho a prerušte prívod elektrickej energie a plynu.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Skôr než pristúpite k čisteniu, vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.
- V prípade zariadení napájaných zo siete použite k ich odpojeniu od prívodu elektrickej energie úsekový vypínač.

Starostlivé každodenné čistenie zaistí dokonalú prevádzku a dlhú životnosť samotného zariadenia.
Oceľové povrchy čistite tekutým saponátom na riady zriedeným horúcou vodou a utrite mäkkou handričkou; v prípade veľmi odolných nečistôt použite etylalkohol, acetón nebo iné nehalogénové rozpúšťadlá; **nepoužívajte abrazívne (práškové) čistiace prostriedky či korozívne látky ako napr. kyselinu chlorovodíkovú/soľnú či sírovú. Použitie kyselín môže ohroziť funkčnosť a bezpečnosť chodu zariadenia.**

Nepoužívajte kefy, drôtenky či abrazívne kotúče, vyrobené z iných kovov alebo zliatin, ktoré by mohli kontamináciou spôsobiť vznik hrdzavých škvrn.
Z tých istých dôvodov sa vyhýbajte kontaktu so železnými predmetmi.
Vyhýbajte sa aj drôtenkám alebo kefám z nehrdzavejúcej ocele, ktoré môžu, napriek tomu, že nekontaminujú povrch, spôsobiť jeho poškodenie (škrabance).
Na odstraňovanie výrazných nečistôt nepoužívajte v žiadnom prípade brúsny alebo šmirgľový papier. Ako alternatívu odporúčame použiť syntetické umývacie hubky (napr. značky Scotchbrite).
Vyhnite sa tiež použitiu prípravkov na čistenie striebra a dávajte pozor na výpary kyseliny chlorovodíkovej alebo soľnej, vznikajúce napr. pri umývaní podlahy. **Nečistite zariadenie prúdom vody, mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.**
Po umytí zariadenie starostlivo opláchnite čistou vodou a dôkladne poutierajte čistou handričkou.

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 ďalej 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 nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.

Használati kézikönyv

Méretek 228
Műszaki adatok 230
Különleges utasítások 235

GÁZTŰZHELYEK - 600 SZÉRIA LIGHT POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
G6F2B	2 lángos	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 lángos	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 lángos	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 lángos nyitott rekesszel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 lángos nyitott rekesszel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 lángos nyitott rekesszel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 lángos - 1 gázsütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 lángos - 1 elektromos sütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GÁZTŰZHELYEK - 600 SZÉRIA ECO POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
G6F2BPW	2 lángos	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 lángos	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 lángos	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 lángos nyitott rekesszel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 lángos nyitott rekesszel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 lángos nyitott rekesszel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 lángos - 1 gázsütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 lángos - 1 elektromos sütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 lángos - 1 T gázsütő	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

HU

GÁZTŰZHELYEK - 700 SZÉRIA ECO POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
G7F2BPW	2 lángos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 lángos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 lángos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 lángos nyitott rekesszel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 lángos nyitott rekesszel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 lángos nyitott rekesszel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 lángos nyitott rekesszel - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 lángos nyitott rekesszel - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GÁZTŰZHELYEK - S700

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
SG7F2B	2 lángos	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 lángos - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B	4 lángos	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 lángos - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GÁZTŰZHELYEK - S900

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
SG9F2MPS(P)	2 lángos - nyitott rekesszel	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 lángos - nyitott rekesszel - vízkeringetés a főzőlapon	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 lángos - nyitott rekesszel	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 lángos - nyitott rekesszel - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 lángos - nyitott rekesszel	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 lángos - nyitott rekesszel - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 lángos - 1 nyitott rekesszel - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 lángos - 1 nyitott rekesszel - 1 gázsütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 lángos - 1 nyitott rekesszel - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 lángos - 1 nyitott rekesszel - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 lángos - 1 nyitott rekesszel - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 lángos - 1 nyitott rekesszel - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GÁZTŰZHELYEK - LX900 TOP

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
LXG9F2PS(P)	2 lángos	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 lángos - vízkeringetés a főzőlapon	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 lángos	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 lángos - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GÁZTŰZHELYEK - 600 SZÉRIA LIGHT POWER

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	PB-gáz fogyasztás G30/G31	Metánfogyasztás G20	Metánfogyasztás G25/G25.1	Metánfogyasztás G27	Metánfogyasztás G2.350	Metánfogyasztás G150,1	Városigáz-fogyasztás G110	Városigáz-fogyasztás G120	Elsődleges levegő az égéshez	Rendelkezésre álló feszültség	H07RNF típusú vezeték	Égőfej R d90		Égőfej UR d120		Gáztűzhely FG1		Elektromos tűzhely FE1		Gáztűzhely T		Elektromos tűzhely TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

GÁZTŰZHELYEK - 600 SZÉRIA ECO POWER

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Égőfej "R"		Égőfej "UR"		Égőfej "URL"		Gáztűzhely névleges teljesítménye	Elektromos tűzhely névleges teljesítménye	Tápfeszültség	H07RNF típusú tápvezeték	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25.1	Fogyasztás G25.3	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2.350	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G150.1	Fogyasztás G30-G31	Elsődleges levegő az égéshez
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GÁZTŰZHELYEK - 700 SZÉRIA ECO POWER — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Égőfej "R"		Égőfej "UR"		Égőfej "URL"		Gáztűzhely névleges teljesítménye	Elektromos tűzhely névleges teljesítménye	Tápfeszültség	H07RNF típusú tápvezeték	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25.1	Fogyasztás G25.3	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2.350	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G150.1	Fogyasztás G30-G31	Elsődleges levegő az égéshez
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GÁZTŰZHELYEK - S700 — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Égőfej "C"		Gáztűzhely névleges teljesítménye	Elektromos tűzhely névleges teljesítménye	Tápfeszültség	H07RNF típusú tápvezeték	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25.1	Fogyasztás G25.3	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2.350	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G150.1	Fogyasztás G30-G31	Elsődleges levegő az égéshez
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GÁZTŰZHELYEK - 900 SZÉRIA ECO POWER — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Égőfej "C"		Égőfej "D"		Gáztűzhely névleges teljesítménye	Elektromos tűzhely névleges teljesítménye	Tápfeszültség	H07RNF típusú tápvezeték	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25.1	Fogyasztás G25.3	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2.350	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G150.1	Fogyasztás G30-G31	Elsődleges levegő az égéshez
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

GÁZTŰZHELYEK - 900 SZÉRIA ECO POWER — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Névleges teljesítmény G110	Névleges teljesítmény G120	Égőfej "D"		Gáztűzhely névleges teljesítménye	Elektromos tűzhely névleges teljesítménye	Tápfeszültség	H07RNF típusú tápvezeték	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25.1	Fogyasztás G25.3	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2.350	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G150.1	Fogyasztás G30-G31	Elsődleges levegő az égéshez
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

A készülékek megfelelnek az alábbi európai rendeleteknek, irányelveknek és szabványoknak:

1935/2004/CE	Rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról
2016/426/UE	Gázüzemű berendezésekről szóló rendelet
2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/UE	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
2006/42/CE	A gépek és a különleges hivatkozási normák szabályozásai.
EN 203-1	Általános szabvány, háztartási használatú GÁZ berendezések és hasonlók
EN 203-3	Szabvány, élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagok és készülékrészek, valamint egyéb egészségügyi szempontok
EN 203-2-1	Szabvány, gáztüzelésű többfunkciós nagykonyhai készülékek, egyedi követelmények, NYITOTT FŐZŐLAPOK ÉS GRILLSÜTŐK
EN 203-2-2	Szabvány, gáztüzelésű többfunkciós nagykonyhai készülékek, egyedi követelmények, FŐZŐLAPOK ÉS GRILLSÜTŐK GÁZSÜTŐVEL
EN 203-2-9	Szabvány, gáztüzelésű többfunkciós nagykonyhai készülékek, egyedi követelmények, SÜTŐLAPOK, ROSTLAPOK
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-36	Biztonsága elektromos készülékek használata a kollektív konyha, sütők, tűzhelyek és főzőlapok
EN 60335-2-102	Szabvány, egyedi követelmények, elektromos csatlakozással rendelkező gáztüzelésù berendezések biztonsága
EN 62233	Háztartási és hasonló jellegű készülékek elektromágneses terének emberi expozícióra vonatkozó mérési módszerei
EN 61000-3-2	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány - (EMC) - 3-2 rész. A harmonikus áramok kibocsátási határértékei...
EN 61000-3-3	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány - (EMC) - 3-3 rész. A feszültségváltozások, a feszültségingadozások és a villogás (flicker) határértékei...
EN 55014-1	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány - 1. rész: Kiadás dátuma
EN 55014-2	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány - 2. rész: Mentesség

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: .....
	V: .....
	IPX: .....
	0051-.....
	Made in Italy

INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK 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.

HU

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 kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészülékről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
b) a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
c) a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett 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.

KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK

FIGYELEM!
Az fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatók.

A TŰZHELY LEÍRÁSA

Erős acélszerkezet, 4 db. állítható tartólábbal.
Krómnikkel acél 18/10 külső burkolat.

GÁZ FŐZŐFELÜLET

Egy biztonsági gázcsap révén a láng erőssége a minimum és a maximum között állítható.
A tűzhely biztonsági gyújtószerkezettel (termoelemmel) is fel van szerelve.
A rácsok zománcozott öntött vasból.
Az égők rézből, öntöttvasból és alumíniumból vannak.

SÜTŐ

A sütőtér rozsdamentes acélból készült.
A duplafalú, hőszigeteléssel ellátott ajtón fogantyú és csillapított rugós pánt van.
A sütőteret üveggyapot szigeteli.

Gáz verzió
Az égők hő- és mechanikus hatásoknak ellenálló acélból készültek. A gázellátás egy termosztáttal felszerelt biztonsági szelepen keresztül történik.
A fő égő biztonsági gyújtószerkezettel (termoelemmel) is fel van szerelve.
A sütő hőmérsékletét 160 °C és 300 °C hőmérsékletértékek között lehet beállítani a termosztát révén.

FE elektromos verzió
Az ellenállások a sütő felső és alsó részén találhatók. (felső, illetve alsó melegítés).
A hőmérséklet szabályozását 50 °C és 270 °C között egy hárompólusú kapcsolóhoz csatlakoztatott termosztát végzi.
A felső és alsó ellenállások külön-külön vagy együtt kapcsolhatók.

FE1 és FE2 elektromos verzió (légkeveréses)
A motor a sütő hátsó részén található, az ellenállás közepén. A hőmérséklet szabályozását egy termosztát végzi. Működésjelző lámpák jelzik, hogy a készülék feszültség alatt van.
A sütőtér rozsdamentes acélból készült.
Az elektromos sütővel felszerelt tűzhelyen nincs füstelvezető cső.

ELŐKÉSZÍTÉS

A beszerelés helye
A tűzhelyet tanácsos egy jól szellőző, füstelszívó süveggel felszerelt helyiségben **elhelyezni.**
A tűzhelyet különállóan, vagy más berendezések mellé is lehet állítani.
Az oldalsó kapocsléces modelleket a hátsó faltól 15 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni. A hátsó kapocsléces és a hátsó zónából bejövő kábeles modelleket a hátsó faltól 50 cm és az oldalfalaktól 50 cm távolságban kell beépíteni.
A készüléket minden esetben úgy kell beszerelni/rögzíteni, hogy a csatlakozókábelt ki lehessen cserélni a készülék beszerelését követően.

Mielőtt elvégezné a csatlakoztatást, ellenőrizze a tűzhely műszaki adatokat tartalmazó adattábláján, hogy a készülék a rendelkezésre álló gázfajtának megfelelően van-e beállítva.
Ha a tűzhely másfajta gázzal működik, tájékozódjon a teendőkről a „Más gázfajtákkal való működés" c. fejezetből.

A törvény előírásai, műszaki szabályozás és irányelvek
A beszerelés megkezdése előtt vegye figyelembe az alábbi előírásokat:

- UNI CIG 8723 szabványokat
- a helyi építési és tűzvédelmi rendeleteket;
- az érvényes balesetvédelmi szabványokat;
- a gázszolgáltató vállalat előírásait;
- az érvényes CEI előírásokat;
- a tűzoltóság rendelkezéseit.

BESZERELÉS

A tűzhely összeállítását, beszerelését és karbantartását a helyi gázellátó vállalat engedélyével rendelkező vállalatnak kell elvégeznie az érvényes előírások betartásával.
Mindenekelőtt a helyi gázellátó vállalat véleményét kell kikérni.

A beszerelés kivitelezése
A tűzhely megfelelő szintezéséhez állítsa be az állítható tartólábakat.

Gázbekötés
A tűzhelyen levő G 3/8", G 1/2" vagy G 3/4"-os bekötőcsőhöz való csatlakozás lehet rögzített vagy - szabványos csatlakozó alkalmazásával - szétkapcsolható. Ha hajlékony csövet használ, akkor annak szabványos rozsdamentes acélcsőnek kell lennie.
A csatlakoztatás elvégzését követően ellenőrizze a

HU

tömítettséget a szivárgást kimutató speciális spray alkalmazásával.

Füstelvezetés
A tűzhelyeket az égéstermékek elvezetésére alkalmas helyiségekben kell beszerelni, a beszerelési előírásoknak megfelelően. A tűzhelyek az alábbi termékosztályokba tartoznak (lásd a műszaki adatok táblázatában) **„A1" típusú gázkészülék**:

Nem csatlakoztatható égéstermék-elvezető csőhöz.
A készüléket égéstermékeit egy biztosított hatékonyságú kéményhez vagy közvetlenül a szabadba csatlakozó füstelszívó süveggel vagy hasonló berendezéssel kell elvezetni.
Ezek hiányában elfogadható egy közvetlenül a szabadba vezető levegőelszívó berendezés alkalmazása, melynek rendelkezni kell az előírt minimális (lásd a műszaki adatok táblázatában) plusz a dolgozók megfelelő közérzetét biztosító légcsere-kapacitással.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Végezze el a berendezés hálózathoz való csatlakozását a kijelölt módon (lásd 4.1):

1) amennyiben nincs, szereljen fel a készülék közelébe egy mágneses zárlati kioldóval és differenciál védelemmel felszerelt szakaszoló kapcsolót (A);
2) nyissa ki az ajtót (B), ha van a készüléken, és csavarja ki a csavarokat (C) a kezelőpanel (D) leszereléséhez;
3) csatlakoztassa a szakaszoló kapcsolót (A) a sorkapocshoz (H) az ábra és az útmutató korai található kapcsolási rajz szerint. Az alkalmazott csatlakozó vezetéknek legalább a H07RN-F típus jellemzőivel kell rendelkeznie, használati hőmérséklete minimum 80 °C legyen, továbbá keresztmetszete feleljen meg a tűzhelynek (lásd a műszaki adatok táblázatát);
4) vezesse át a vezetéket a vezetéktartón, és szorítsa meg a vezetékrögzítőt, csatlakoztassa a vezetékeket a sorkapocs megfelelő helyére, majd rögzítse. A sárga-zöld földelő vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie, hogy a vezetékrögzítő törése esetén csak a tápvezetékek után szakadjon le;
5) ha a tápkábel sérült, minden veszély megelőzése érdekében a gyártónak vagy a hivatalos márkaszervíznek, vagy mindenesetre egy hasonlóan szakképzett személynek ki kell azt cserélnie egy speciális H05RNF vagy H07RNF tipusú kábelre.

Potenciál-kiegyenlítő
A készüléket csatlakoztatni kell egy potenciál-kiegyenlítő rendszerre. A előírt csatlakozó megjelölésre kerül a következő szimbólumot tartalmazó címkével:

FŐZŐLAP VÍZKERINGETÉSES MODELLEK

Főzőlap vízkgeringetéses modelleknél gondoskodni kell a lefolyóba történő bekötésről.

ÜZEMBE HELYEZÉS

Az üzembe helyezést megelőző műveletek
A készülék üzembe helyezése előtt vegye le az öntapadó védőborítást. Ezután tisztítsa meg gondosan, langyos, tisztítószeres vízzel átitatott törlőkendővel a főzőfelületet és a külső burkolatot, majd törölje szárazra a készüléket.

A tűzhely üzembe helyezése
Az üzembe helyezést megelőzően ellenőrizze, hogy a tűzhely műszaki jellemzői (gázkategória és -fajta) megfeleljenek a rendelkezésre álló gázfajtának.
Ellenkező esetben gondoskodjon a megfelelő gázfajta bevezetéséről vagy végezze el a más fajtájú gázra való átállítást (lásd a Más gázfajtákkal való működés" c. fejezetet).

A teljesítmény ellenőrzése
A készüléken levő, a névleges teljesítményre való fúvókákat használja.
A teljesítmény kétféle lehet:

- a készülék adattábláján megadott névleges
- csökkentett.

A fenti fúvókákat lásd az égők táblázatában.
A gáz tápnyomásnak az égők táblázatában megjelölt határértékeken belül kell lennie.

A fenti nyomáshatárokon kívül eső nyomásértékekkel a tűzhely nem működtethető.
A teljesítmény további ellenőrzését a térfogat műszeres mérésével lehet elvégezni.
Rendszerint elegendő a fúvókák megfelelő működésének ellenőrzése.

A bemeneti nyomás ellenőrzése (2. ábra)
A bemeneti nyomást min. 0,1/25 mbar-os beosztású manométerrel kell mérni.
Vegye ki az F csavart a nyomásmérési ponton és csatlakoztassa a manométert: a mérés elvégzését követően zárja vissza légmentesen az F csavart.
FONTOS: A nyomás ellenőrzését az összes csatlakozó és üzemelő gázkészüléken el kell végezni.

A teljesítmény ellenőrzése térfogatméréssel
A gázóra és egy időmérő segítségével megmérhető az időegység alatti gázfogyasztás. A mért értéket az alábbiak szerint kiszámított E értékkel kell összevetni:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{A gáz hőteljesítménye}}$$

Az égőnek a névleges nyomásértéken számolt névleges és csökkentett teljesítménye az égők táblázatában van megadva. A gáz hőteljesítményéről á gázszolgáltatótól kaphat tájékoztatást.

A készülék működésének ellenőrzése
Ellenőrizze, hogy a felszerelt fúvókák típusa megfelel-e az égők táblázatában megadottnak. Ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő kapacitása meghaladja az összes csatlakoztatott készülék fogyasztásának összegét.

HU

Ellenőrizze, hogy a gázvezető csővezeték megfelelő legyenek.

A láng beállítása
A megfelelően beállított láng körbeveszi a termoelemet, ellenkező esetben állítsa be a lángot a beállítócsavar segítségével.

A primer levegő ellenőrzése (FG, T S900)
A sütők égőinek primer levegője szabályozható.
Az égők táblázatában táblázatban található a beállítási H érték.

A készülék funkcióinak ellenőrzése
- Helyezze üzembe a készüléket.
- Ellenőrizze, hogy a gázcsöveken nincs-e szivárgás.
- Ellenőrizze az égő lángját, takarékon is.

Figyelmeztetések a beszerelést végző szakember részére
- Magyarázza el és mutassa meg a felhasználónak a készülék előírásszerű használatát és működését, továbbá adja át neki a használati útmutatót.
- Tájékoztassa a felhasználót arról, hogy a helyiség légellátását módosító bármely építkezési vagy átépítési munkálat után újra be kell vizsgálni a tűzhelyet.

Más gázfajtákkal való működés
A más gáztípusra, pl. metánról PB-gázra való átálláshoz az égők táblázatában lévők szerint kell az égőhöz megfelelő fúvókát alkalmazni. Az égők fúvókáit a gáztípusoktól függően tizedmilliméterben megadott átmérőjük jellemzi, a cserefúvókákat a készülékhez mellékelt kellékzacskóban találja. Az átállítási műveletek befejeztével ellenőrizze a készülék működését a „A készülék funkcióinak ellenőrzése" c. szakaszban leírtak szerint.

A LÁNGOK

Az égő fúvókáinak cseréje (2. ábra)
A fúvóka (1) cseréjéhez vegye le az égő rácsát, fedelét, és az égőtestet.
cserélje ki a fúvókát (1) (lásd az égők táblázatában).
Az égőn nincs gyújtóláng.
Az égőn nincs levegőszabályozó (állandó levegővel működik).

A ECO POWER / S700 - S900 égő fúvókáinak cseréje (8, 9. ábrákat)
A fúvóka (C) cseréjénél lazítsuk ki a műszerfal fenti , illetve alsó csavarjait. Elektromos tűzhelyek esetében, cserét megelőzően győződjünk meg róla, hogy a készüléken lévő több-pólusú kapcsoló ki lett-e iktatva.
Csak ezután végezzük el a fúvóka (C) cseréjét.

Belépő levegő szabályozása csak a ECO POWER / S700 - S900 modelltípusoknál (8, 9. ábrák)
A fúvókacserét követően ellnőrizzük a belépő levegőt.
A beszabályozást megelőzően vegyük le a szerelvényfalat, majd lazítsuk ki a fenti, illetve lenti csavarokat.
Szabályozzuk be a „H" méretet, (lásd a 8, 9. ábrákat) a szerint, ahogy az a műszaki adattáblázatban leírásra került, majd az előző művelettel ellentétesen, szereljük vissza helyére a szerelvényfalat.

Őrláng beszabályozása csak a ECO POWER / S700 - S900 modelltípusoknál (8, 9. ábra)
Az őrláng beszabályozása előtt le kell venni a szerelvényfalat, majd lazítsuk ki mind a fenti, mind, pedig a lenti csavarokat.
A beszabályozást megelőzően, villanytűzhely típusmodellek esetében győződjünk meg róla, hogy tűzhelyvázon elhelyezett többpólusú kapcsoló ki van-e iktatva.
A beszabályozást őrláng jelenléte mellett kell elvégezni. Egy csőkulcs segítségével végezzük el a beszabályozást az "A" állítócsavar elfordításával (8, 9. ábra); a beszabályozás akkor helyes, ha az őrláng körbeöleli termoelemet „B" (8, 9. ábra).
LPG gázműködés esetén (propán-bután) az állítócsavart "A" teljesen be kell csavarni.
A beszabályozást követően helyezzük vissza szerelvényfalat, majd végezzük el az előző művelet fordítottját.

A minimális gázhozam beállítása (2. ábra)
A minimum szabályozócsavarját az alábbiak szerint kell beállítani:

- a PB-gázzal való működéshez csavarja be a minimum szabályozócsavarját (2) ütközésig;
- ha a készülék metánnal működik, helyezze azt üzembe. Fordítsa el a gombot a takarék állásba és a csavarral (2) állítsa be a gázellátást (az óra járásával egyező irányba csavarva csökkenti, az óra járásával ellenkező irányba csavarva növeli a gázhozamot).

GÁZSÜTŐ - FG1 SOROZAT

Az égő fúvókájának cseréje (FG1 típusú gázsütő 3. ábra)
A sütőégőhöz a sütő belső aljának eltávolításával férhet hozzá. Vegye ki a D csavart és húzza maga felé az égőt, ügyeljen arra, hogy az égőre rögzített termoelem ne sérüljön meg. A speciális kulccsal csavarozza le a C injektort, és cserélje ki a gáztípusnak megfelelőre.
Szerelje vissza az égőt a fenti műveletek fordított sorrendű elvégzésével.

HU

A minimum beállítása (gázsütő 3. ábra)
A takarék beállítócsavart 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 gázcsap gombját.
2 Kapcsolja be az égőt, állítsa be a maximális hőmérsékletet, és ennek elérésekor állítsa minimumra.
3 Állítsa be a takarék gázhozamát az N csavar segítségével, kicsavarva növeli, becsavarva csökkenti a gázhozamot.
4 Amikor a láng a kívánt minimumnak megfelelő erősségű, ellenőrizze, hogy az megfelel-e az égők 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.

GÁZSÜTŐ FG ÉS T SOROZAT

Az égő fúvókájának cseréje (FG típusú sütő - 4.0. és 4.1. ábra)
Vegye le az alsó "A" védőelemet (**4.0. ábra**). Csavarja ki a primer levegő perselyét rögzítő csavart (2) és nyomja a perselyt a Venturi-csőbe. Most a fúvóka könnyen hozzáférhető.
A gáztípusnak és a műszaki adatoknak megfelelő fúvóka cseréjét követően szerelje vissza az összes elemet és állítsa be a primer levegő „H" értékét (lásd az égők táblázatát).

Az égő fúvókájának cseréje (T sütő - 4.2. ábra)
Távolítsa el a sütő belsejének alját. Csavarja le és vegye ki a primer levegő szabályozóját (1), majd cserélje ki a fúvókát.
A gáztípusnak és a műszaki adatoknak megfelelő fúvóka cseréjét követően szerelje vissza az összes elemet és állítsa be a primer levegő „H" értékét (lásd az égők táblázatát).

A gyújtóláng beállítása (gázsütők T sorozat - 4.3. ábra)
Vegye le az alapot, és egy 7 mm-es imbuszkulccsal állítsa be az őrlángot (11).
Ha a készülék PB-gázzal működik, a csavart ütközésig be kell csavarozni.

A gyújtóláng beállítása (FG sütő - 4.4. ábra)
A gyújtóláng fúvókás és állandó levegő ellátású. Az egyetlen szükséges művelet a fúvókák kicserélése a gáztípus szerint az alábbi módon:
- Csavarja le a kétkúpós leszorító anyacsavart (14), és a gyújtóláng fúvókát (16).
- Cserélje ki a gyújtóláng fúvókát az „ÉGŐK" táblázat alapján meghatározott megfelelő típusúval.
- A fúvóka cseréjét követően csavarja vissza a kétkúpos leszorító anyacsavart (14).

A minimum beállítása (gázsütő - 5. ábra)
Vegye le a kezelőpanelt és állítsa be a minimum szabályozócsavart (36):
- ha a készülék PB-gázzal működik, a csavart ütközésig be kell csavarni ;
- ha a készülék metánnal működik:
1- válassza ki a megfelelő gázcsap gombját
2- kapcsolja be az égőt, állítsa be a maximális hőmérsékletet, és ennek elérésekor állítsa minimumra.
3- állítsa be a takarék gázhozamát a 36. csavar segítségével, kicsavarva növeli, becsavarva csökkenti a gázhozamot
4- amikor a láng a kívánt minimumnak megfelelő erősségű, ellenőrizze, hogy az megfelel-e az égők 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 BERENDEZÉS BIZTONSÁGI RENDSZERE

Biztonsági szelep: Egy hőelemes szelep segítségével megszakíthatjuk a fő égőfej gázellátását, amennyiben kialszik az őrláng.
A működés visszaállításához meg kell ismételni az őrláng meggyújtásának műveletét.

Biztonsági termosztát (csak tűzhelyek esetében - 7.1. ábra)
Mindegyik sütőn a műszerfalon vagy a műszerfal mögött található egy manuális helyreállító biztonsági termosztát. Amikor a biztonsági termosztát a műszerfal mögött van, akkor az az edénytartó rács és a tűzhely lap vagy a műszerfal levételét követően férhető hozzá.
Gáztűzhelyeknél súlyos rendellenesség esetén a biztonsági termosztát megszakítja a gáz áramlását. Beavatkozás esetén értesítse a vevőszolgálatot.
Helyreállításhoz csavarja ki az esetleges "A" anyacsavart, és egy vékony csavarhúzóval erősen nyomja le a helyreállító gombot.

KARBANTARTÁS

Figyelem!
Mielőtt bármilyen karbantartási vagy javítási művelethez hozzákezdene, szakítsa meg a készülék elektromos- és gázcsatlakozását.

Az alábbi karbantartási műveleteket évente legalább egyszer el kell végezni:

- ellenőrizze az összes beállítási és biztonsági szerkezet működését;
- ellenőrizze az égők működését:
  • begyújtás;
  • az égés biztonsága;
- ellenőrizze az egyes funkciók működését a „A készülék funkcióinak ellenőrzése" c. szakaszban leírtak szerint.

Amikor szükséges, végezze el a főzőfelület égőinek tisztítását:
- vegye le az égők rácsát, fedelét, és az égőtesteket;
- tisztítsa meg az elemeket tisztítószeres vízzel és megfelelő eszközzel. Öblítse le és szárítsa meg az elemeket.
- az elemek visszaszerelésekor ügyeljen az elemek helyes illesztésére.

FIGYELMEZTETÉS
Miután elvégezte gázellátó elemek cseréjét, ellenőrizze a csatlakozások tömítettségét és az elemek működését.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE (CSEREALKATRÉSZEK)

KIZÁRÓLAGOSAN CSAK A GYÁRTÓ ÁLTAL FORGALMAZOTT ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJA.
Minden karbantartási munkát kizárólag az erre kiképzett szakemberek végezhetik.
Ellenőriztesse a készüléket legalább egyszer egy évben; és ennek érdekében javasoljuk kössön egy karbantartási szerződést.

A következő alkatrészek cseréjéhez húzza ki a gombokat

HU

és vegye le a kezelőpanelt (miután meglazította a rögzítőcsavarokat) és a többi panelt.

A lángok szelepes csapja (2. ábra)
Lazítsa meg a gázvezeték és a termoelem csatlakozását, lazítsa meg a csap rögzítő csatlakozóját a gázcsőszerelvényen és cserélje ki az alkatrészt.

Gáztűzhely szelepes termosztát csap (3. ábra)
Lazítsa meg a gázvezetékek és a termoelem anyákat, húzza ki a termosztát hőmérőgömbjét a sütő belsejében található befogókból, és cserélje ki egy újra.

Termoelem (lángok)
Csavarja le a termoelem rögzítő anyáját a csapról és az égőről és cserélje ki az alkatrészt.

Az elektromos sütők ellenállásainak kicserélése
Kapcsolja ki a készülék hálózati kapcsolóját úgy, hogy a készülék le legyen választva a hálózatról. Az FE jelzésű sütőben az alsó ellenállások az aljzat alá, a felsők a sütőtér felső lemezére vannak rögzítve.
Az FE1 jelzésü sütőben az ellenállás a sütőtér hátsó falán a terelő mögé van szerelve.
Ahhoz, hogy eltávolítsa az ellenállasokat csavarja ki az azokat rögzítő csavarokat és vigyázzon, hogy ne tépje el az összekötő vezetékeket. Egy csavarhúzó segítségével kösse ki a vezetékeket és szereljen be egy új ellenállást.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ÜZEMBE HELYEZÉS

Figyelem:
- Ennek a készüléknek nem az a rendeltetése, hogy pszichikailag vagy mozgásukban korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy idevágó tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha egy, a biztonságért felelős személy felügyeli vagy betanítja őket a készülék használatára. A gyermekeket felügyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak. Kizárólag iparszerű használatra.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha a főzőtér meleg.
- Olyan fazekakat használjon, amelyek a választott égőfej átmérőjére és teljesítményére vannak méretezve.

LIGHT POWER égő bekapcsolása és kikapcsolása őrláng nélkül (2. ábra)
Állítsa a gombot a maximális gázhozam helyzetbe. Gyufával vagy más alkalmas eszközzel gyújtsa meg az égőt. Verziónál a begyújtásnál forgassuk el a kapcsológombot és tartsuk mindaddig benyomva, amíg az automatikusan, külső kisegítő láng nélkül be nem gyullad. Tartsa benyomva a gombot, míg a termoelem fel nem melegszik és égve nem tartja a lángot.
Az égő kioltásához forgassa el jobbra a gombot.

A láng állítható:

a maximális gázhozamra (nagy láng)

minimális gázhozamra (kis láng)

Az égő őrláng melletti be, illetve kikapcsolás (8-9. ábra)
Fordítsuk el pozíciójába a kapcsológombot, majd egy gyufa vagy más begyújtásra alkalmas eszközzel, gyújtsuk meg az égő őrlángját. Tartsuk mindaddig lenyomva a kapcsológombot, amíg a termoelem olyannyira be nem melegszik, hogy az őrláng égve nem marad. Fordítsuk el a kapcsológombot maximális, vagy minimális pozícióba, beállítva ez által a kívánt fő gyújtólángot. Ha ki akarjuk kapcsolni az égőt, akkor fordítsuk el a kapcsológombot jobb oldali irányba .
Ha ki akarjuk kapcsolni az őrlángot, akkor fordítsuk el a kapcsológombot „O" pozícióba.

A gyújtóláng nélküli gázsütő-égő begyújtása és kioltása (FG1 sütő) (3. ábra)
Begyújtás: Nyissa ki a sütő ajtaját, nyomja le és forgassa el a tárcsát, a tárcsát lenyomva tartva egy lánggal közelítse meg a sütő alját az **M** pozíciónál, vagy használja a piezoelektromos gyújtót. A begyulladástól számolt kb. 20-30 másodpercig tartsa nyomva a gombot; ez az idő szükséges a biztonsági szerkezet működésbe lépéséhez. Ezután állítsa be a sütésnek megfelelő hőmérsékletet.

A gyújtólángos gázsütő begyújtása és kioltása - (FG és T típusú sütők - 5. ábra)
Bekapcsolás: nyissa ki a sütő ajtaját, nyomja le és forgassa el a tárcsát pozícióba, a tárcsát lenyomva tartva a piezoelektromos gyújtóval vagy gyufával gyújtsa be.
Ezt a műveletet a sütő alján levő nyíláson át kell elvégezni. A begyulladástól számolt kb. 20 másodpercig tartsa nyomva a gombot; ez az idő szükséges a biztonsági szerkezet működésbe lépéséhez. Ezután állítsa be a sütéshez megfelelő hőmérsékletet, a gomb állásainak megfelelő hőmérséklet-értékek következők.

AZ ELEKTROMOS SÜTŐK ÜZEMBE HELYEZÉSE

AZ FE TÍPUSÚ ELEKTROMOS SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA (6. ábra)
A választókapcsolót (23) jobbra vagy balra elfordítva kiválaszthatja a sütés fajtáját, a felső és/vagy alsó hőelem bekapcsolását. A gomb állásainak egyikében kigyullad a zöld jelzőlámpa (25) = a készülék feszültség alatt.
A gombot (24) a kívánt hőmérsékletértékre elforgatva az ellenállások bekapcsolnak, a jelzőlámpa (26) kigyullad, majd kialszik, amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet és az ellenállások kikapcsolnak.
A sütő kikapcsolásához fordítsa a termosztát gombját a (●) állásba és a választókapcsolót a (**O**) állásba.

AZ FE1 ÉS FE2 TÍPUSÚ ELEKTROMOS SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA (7. ábra)
Ebben a sütőtípusban a hő a sütőtér hátoldalából sugárzik. A sütőben egy ventillátor található, mely a hőt a sütőtér egészében egyenletesen elosztja .
A gombot (24) a kívánt hőmérséklet-értékre állítva bekapcsol az ellenállás, a jelzőlámpa (26) kigyullad, majd kialszik, amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet és az ellenállások kikapcsolnak. A sütő kikapcsolásához forgassa a termosztát gombját a (**O**) állásba.
A gomb első állásában csak a ventillátor működik a hűtő-leolvasztó funkcióhoz.

KIKAPCSOLÁS

Kikapcsolás hiba vagy működési rendellenesség esetén
Hiba vagy működési rendellenesség esetén válassza le a berendezés gázellátását és áramellátását. Értesítse a vevőszolgálatot.

Eljárás a működés hosszabb megszakítása esetén
Ha huzamosabb ideig nem használja a készüléket, gondosan tisztítsa ki és zárja el az elektromos- és gázellátást.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

FIGYELEM!

- A tisztítást megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, míg kihűl.
- A villannyal működő készülékeknél a választókapcsoló elfordításával kapcsolja ki az áramellátást.

A naponta elvégzett, gondos tisztítással biztosítja készüléke tökéletes működését és hosszú élettartamát.
Az acél felületeket meleg vízben oldott folyékony mosogatószerrel és puha törlőkendővel tisztítsa, az ellenálló szennyeződések eltávolításához használjon etilalkoholt, acetont vagy más, nem halogénezett oldószert.
Ne használjon dörzshatású, por alakú tisztítószert, vagy maró anyagokat, mint a sósav vagy kénsav. A savak használatával veszélyeztetheti a berendezés működését és biztonságát.
Ne használjon kefét, acélgyapot súrolót, vagy más fémből, ötvözetből készült dörzsszivacsokat, melyek rozsdafoltok keletkezését okozhatják. Ugyanebből az okból kerülje a készüléknek a vasból készült tárgyakkal való érintkezését.

Óvatosan használja a rozsdamentes acélgyapot súrolóeszközöket is, melyek bár nem okoznak rozsdásodást, de karcolásokkal károsíthatják a készülék felületét.
Akkor se alkalmazzon smirglipapírt, dörzspapírt, ha a készülék különösen szennyezett, hanem szintetikus szivaccsal (pl. Scotchbrite szivaccsal) tisztítsa a készüléket.
Az ezüstfényező szerek használata is tilos, továbbá ügyeljen a pl. padlómosáskor keletkező sósav- vagy kénsav-gőzökre.
Ne tisztítsa közvetlen vízsugárral a készüléket, mert károsodhat.
A tisztítást követően öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg gondosan a felületeket egy törlőkendővel.

HU

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.

Brugsanvisning

Størrelse 242
Tekniske data 244
Specifikke instruktioner 249

GASKOMFURER - SERIE 600 LIGHT POWER

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G6F2B	2 blus	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 blus	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 blus	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 blus med utildækket rum	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 blus med utildækket rum eller	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 blus med utildækket rum	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 blus - 1 gaovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 blus - 1 elovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASKOMFURER - SERIE 600 ECO POWER

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G6F2BPW	2 blus	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 blus	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 blus	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 blus med utildækket rum	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 blus med utildækket rum eller	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 blus med utildækket rum	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 blus - 1 gaovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 blus - 1 elovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 blus - 1 gasovn T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

GASKOMFURER - SERIE 700 ECO POWER

DA

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G7F2BPW	2 blus	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 blus	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 blus	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 blus med utildækket rum	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 blus med utildækket rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 blus med utildækket rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 blus - 1 gasovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 blus - 1 elovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASKOMFURER - SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
SG7F2B	2 blus	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 blus - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 blus	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 blus - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 blus med gasovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FG/SC	4 blus med gasovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2	4 blus med elovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 blus med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 blus med elovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 blus med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GASKOMFURER - SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
SG9F2MPS(P)	2 blus med skab	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 blus med skab - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 blus med skab	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 blus med skab - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 blus med skab	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 blus med skab - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 blus med 1 gasovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 blus med 1 gasovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 blus med elovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 blus med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 blus med elovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 blus med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 blus med neutralt skab med gasovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 blus med neutralt skab med gasovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 blus med neutralt skab med elovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 blus med neutralt skab med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 blus med neutralt skab med elovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 blus med neutralt skab med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GASKOMFURER - SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
LXG9F2PS(P)	2 blus	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 blus - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 blus	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 blus - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GASKOMFURER - SERIE 600 LIGHT POWER

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/G31	Metan-forbrug G20	Metan-forbrug G25/G25.1	Metan-forbrug G27	Metan-forbrug G2.350	Metan-forbrug G150,1	Forbrug af bygas G110	Forbrug af bygas G120	Primær luft til forbrænding	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Blus R d90		Blus UR d120		Gasovn FG1		Elektrisk ovn FE1		Gasovn T		Elektrisk ovn TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

GASKOMFURER - SERIE 600 ECO POWER

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Blus "R"		Blus "UR"		Blus "URL"		Nominel effekt för gasovn	Nominel effekt för elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20	Forbrug G25	Forbrug G25.1	Forbrug G25.3	Forbrug G27	Forbrug G2.350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G150.1	Forbrug G30-G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GASKOMFURER - SERIE 700 ECO POWER — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Blus "R"		Blus "UR"		Blus "URL"		Nominel effekt for gasovn	Nominel effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20	Forbrug G25	Forbrug G25.1	Forbrug G25.3	Forbrug G27	Forbrug G2.350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G150.1	Forbrug G30-G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GASKOMFURER - SERIE S700 — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Blus "C"		Nominel effekt for gasovn	Nominel effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20	Forbrug G25	Forbrug G25.1	Forbrug G25.3	Forbrug G27	Forbrug G2.350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G150.1	Forbrug G30-G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GASKOMFURER - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Blus "C"		Blus "D"		Nominel effekt for gasovn	Nominel effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20	Forbrug G25	Forbrug G25.1	Forbrug G25.3	Forbrug G27	Forbrug G2.350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G150.1	Forbrug G30-G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

GASKOMFURER - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel effekt G110	Nominel effekt G120	Blus "D"		Nominel effekt for gasovn	Nominel effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20	Forbrug G25	Forbrug G25.1	Forbrug G25.3	Forbrug G27	Forbrug G2.350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G150.1	Forbrug G30-G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

For. 1935/2004/CE	Forordning vedrørende materialer og genstande, der er beregnet til at komme i berøring med fødevarer
For. 2016/426/UE	Om apparater, der forbrænder gasformigt brændstof
2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
2006/42/CE	Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer
EN 203-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for gasapparater til husholdningsbrug o.l.
EN 203-3	Materialer og dele i kontakt med fødevarer og andre sanitære aspekter
EN 203-2-1	Specifikke krav for ÅBNE GAS- OG WOKBLUS til storkøkkenbrug
EN 203-2-2	Specifikke krav for GASOVNE til storkøkkenbrug
EN 203-2-9	Specifikke krav for MASSEPLADER, VARMEPLADER OG GRILLER til storkøkkenbrug
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 60335-2-36	Sikkerhed af elektriske apparater til brug som kollektive køkkener, ovne, komfurer og kogeplader
EN 60335-2-102	Særlige krav til gas- og olieapparater samt apparater til fast brændstof, med elektriske forbindelser
EN 62233	Metoder til måling af elektromagnetiske felter i husholdningsapparater og lignende med hensyn til eksponering af mennesker
EN 61000-3-2	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 3-2. Grænseværdier for emission af harmonisk strøm...
EN 61000-3-3	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 3-3. Begrænsning af spændingsændringer, spændingsfluktuationer og flimmer...
EN 55014-1	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 1: Emission
EN 55014-2	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 2: Immunitet

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER

I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

DA

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

a) 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.
b) 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.
c) 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 særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning 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.

SPECIFIKKE INSTRUKTIONER

BEMÆRK!
Figurerne, der henvises til i kapitlerne findes på de indledende sider i denne vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATET

Stærk struktur af stål med 4 støtteben, der kan reguleres i højden.
Udvendig belægning af stål m. chrom-nickel 18/10.

GASKOGEPLADE

En sikkerhedsgashane giver mulighed for at regulere varmens styrke mellem maksimum og minimum.
Udstyret omfatter ligeledes en termoelektrisk sikkerhedsanordning (varmeelement).
Ristene er i emaljeret støbejern.
Brænderne er af messing, støbejern og aluminium.

OVN

Bagekammeret er lavet af rustfrit stål.
Døren med dobbelt, varmeisoleret væg er forsynet med håndtag og hængsel med afbalanceret fjeder.
Bagekammerets isolering er lavet af glasuld.

Gasversion
Brænderne er af stål, der kan holde til termiske og mekaniske belastninger. Gasforsyningen foregår gennem en sikkerhedsventil med termostat.
Hovedbrænderen er udstyret med en sikkerhedsanordning til termoelektrisk tænding (varmeelement).
Ovnens temperatur kan reguleres til mellem 160 °C og 300 °C, hvortil termostaten anvendes.

Elektrisk version FE
Modstandene befinder sig foroven (overvarme) og under bundpladen (undervarme).
Temperaturen kan reguleres til mellem 50 °C og 270 °C ved hjælp af en termostat forbundet med en trepolsafbryder.
Modstandene foroven og forneden kan tilkobles samtidigt eller enkeltvist.

Elektrisk version FE1 og FE2 (Ventileret)
Motoren befinder sig på bagsiden, midt på den runde modstand. Temperaturen kan reguleres til ved hjælp af en termostat.
Nogle signallamper lyser, når apparatet er under spænding.
Bagekammeret er lavet af rustfrit stål.
På komfurer med elovn er der ikke noget røggassamlerør.

FORBEREDELSER

Installeringssted
Det anbefales at **opstille** apparatet i et rum med god udluftning, helst under en emhætte.
Apparatet kan opstilles fritstående eller ved siden af andre apparater.
Installation af modellerne med klemrække i siden skal udføres i en afstand på 15 cm fra bagvæggen og 50 cm fra sidevæggene. Installation af modellerne med klemrække bagved eller med kabelindgang i området bagved skal udføres i en afstand på 50 cm fra bagvæggen og 50 cm fra sidevæggene.
Apparatet skal i alle tilfælde installeres/fastgøres på en måde, således at en eventuel udskiftning at strømkablet er mulig efter installationen af selve apparatet. Væggene i nærheden af udstyret (vægge, dekorationer, køkkenskabe, dekorative overflader osv.) skal være fremstillet af ikke brændbart materiale.

Før tilslutningen til energiforsyningen skal man kontrollere på apparatets typeskilt , om det egner sig til den gastype, der er til rådighed.
Hvis apparatet fungerer med en anden gastype, jævnfør afsnittet "Funktion med andre gastyper".

Lovbestemmelser, tekniske regler og direktiver
Overhold følgende bestemmelser i forbindelse med monteringen:

- UNI CIG standard 8723
- de lokale byggereglementer og brandforebyggelsesregler;
- de gældende sikkerhedsnormer;
- gasselskabets forskrifter;
- de gældende CEI-bestemmelser;
- brandvæsenets forskrifter.

INSTALLATION

Montering, installation og vedligeholdelse skal fortetages af et firma, der er autoriseret af det lokale gasselskab, i henhold til den gældende lovgivning.

Ret først og fremmest anmodning om en vurdering fra det lokale gasselskab.

Installationsprocedurer
Apparatet nivelleres ved hjælp af støttebenene, der kan reguleres i højden.

Tilslutning til gasforsyningen
Tilslutningen til studsen 3/8" G, 1/2" G eller 3/4" G, som apparatet skal være forsynet med, kan enten være fast

eller aftagelig, idet der anvendes en typegodkendt konnektor. Hvis der anvendes flexslanger, skal de være af rustfrit stål og opfylde kravene i lovgivningen.
Når tilslutningen er foretaget, skal man kontrollere, om den er helt tæt ved at anvende en særlig spray, der viser, om der er udsivninger.

Udledning af røg
Apparaterne skal opstilles i rum, hvor det er muligt at udlede stofferne fra forbrændingen i henhold til installationsforskrifterne. Apparaterne betragtes (se tabellen tekniske data) som **gasapparater af type "A1":**

Ikke beregnede til forbindelse med et udledningsrør til stofferne fra forbrændingen.
Disse apparater skal udlede stofferne fra forbrændingen via særlige emhætter, der er forbundne med et velfungerende røgaftræk eller direkte med de ydre omgivelser.
Skulle dette ikke være muligt, kan der anvendes en luftudsugningsanordning, direkte forbundet med de ydre omgivelser, hvis kapacitet opfylder kravene, se tabellen tekniske data, hvortil man skal lægge den luftmængde, der kræves for at sikre brugernes velbefindende.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko.
Tilslut apparatet til ledningsnettet som vist (se Fig. 1):

1) Montér, hvis tilstede, en lastadskiller (A) nærheden af apparatet med overstrømsudløser og differentialespærring.
2) Åbn, hvis tilstede, lågerne (B) og skru skruerne (C) ud, for at kunne afmontere betjeningspanelet (D).
3) Tilslut lastadskilleren (A) til klemkassen (H) som vist på figuren og i el-diagrammerne tidligt i manualen. Den valgte ledning skal have egenskaber, som ikke er ringere end typen H07RN-F med en brugstemperatur på mindst 80 °C og en sektion, som passer til apparatet (se tabel TEKNISKE DATA).
4) Før ledningen gennem kabelforskruningen og stram den, tilslut de enkelte ledninger i den tilsvarende position i klemkassen og fastgør dem. Den gul-grønne jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.
5) Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes med et specialkabel af typen H05RNF eller H07RNF af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af kvalificeret personale for at forhindre enhver risiko.

Potentialudligning
Apparatet skal være forbundet til et potentialudligningssystem. Den klargjorte klemme er fremhævet med en etiket med følgende symbol:

MODELLER MED VANDCIRKULATION I DET FORSÆNKEDE KAR

For modeller med vandcirkulation i det forsænkede kar skal man sørge for tilslutning til afløbet.

INDRETNING

Klargøring til indretning
Før apparatet indrettes, bør man fjerne den beskyttende klæbende beklædning. Derefter skal man rense arbejdsfladen og de udvendige dele omhyggeligt med lunkent vand og rengøringsmiddel og en fugtig klud; tør efter med en ren klud.

Igangsætning
Før apparatet sættes i gang, bør man undersøge om dets egenskaber (den anvendte gas' klasse og type) svarer til den slags gas, der er til rådighed på installationsstedet.
Skulle dette ikke være tilfældet, skal der skiftes til den påkrævede slags gas, eller der skal foretages en tilpasning til den pågældende gasklasse (jævnfør afsnittet "Funktion med andre gastyper").

Kontrol af effekt
Anvend mærkeeffektens dyser, som apparaterne er forsynede med. Effekten kan være af to typer:

- mærkeeffekt, angivet på apparatets typeskilt
- nedsat.

Disse dyser nævnes på tabellen blus.
Gasforsyningstrykket skal altid ligge indenfor de områder, som er angivet i tabellen "blus".

Apparaterne kan ikke fungere, hvis trykket befinder sig udenfor dette værdiområde.
Hvis man ønsker at foretage endnu en kontrol af effekten, kan dette gøres ved hjælp af en kontaktor, iføge den såkaldte "volumetriske metode". Normalt er det dog tilstrækkeligt at undersøge, om dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig. 2)
Indgangstrykket skal måles med et manometer (min. opløsning 0,1 mbar).
Fjern skruen (F) fra trykudtaget og forbind manometret: Foretag målingen, og skru så skruen (F) godt fast igen .
VIGTIGT: Denne kontrol af trykket skal foretages, mens alt gasudstyret er forbundet og fungerer.

Effektkontrol ifølge den volumetriske metode
Gasforbruget i et bestemt tidsrum kan måles ved hjælp af en gasmåler og et kronometer. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på følgende måde

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brænderens effekt}}{\text{Gassens varmeydelse}}$$

Brænderens effektværdier, den nominelle og den nedsatte, beregnet ved det nominelle tryk, fremgår af tabellen blus. Det lokale gasselskab kan oplyse om gassens varmeydelsesværdi.

Funktionstjek
Tjek, om den anvendte type dyser svarer til angivelserne på Tabellen blus. Tjek, om den anvendte trykreduktionsanordnings kapacitet er højere end alt det forbundne udstyrs sammenlagte forbrug. Kontrollér, om gastilførselsrøret er passende.

Kontrol af flammen
For at sikre en korrekt regulering skal flammen omgive hele varmeelementet; i modsat fald skal der stilles på justeringsskruen.

Kontrol af den primære luft (FG, T S900)
Ovnenes brændere er forsynede med en regulering af den primære luft. På tabellen blus vises målet H for reguleringen.

Kontrol af funktionerne
- Sæt apparatet i gang.
- Undersøg, om gasrørene er tætte.
- Kontrollér brænderens flamme, også på minimum.

Påbud til installatøren
- Forklar og vis brugeren, hvordan apparatet fungerer ifølge anvisningerne, og udlevér brugsanvisningerne.
- Oplys brugeren om hvilket som helst istandsætningssarbejde eller bygningsmæssig ændring, der kan forringe tilførslen af luft til forbrændingen, hvilket medfører, at det er nødvendigt at kontrollere apparatets funktioner én gang til.

Funktion med andre gastyper
Hvis apparatet skal omstilles til en anden gastype, for eksempel fra metan til LPG, skal der anvendes særlige dyser, der passer til brænderen ifølge tabellen blus.
Brænderdyserne til forskellige gastyper, som er mærkede med deres diameter i hundrededele af mm, befinder sig i en pose, der følger med apparatet.
Når omstillingen eller tilpasningen er fuldført, skal man kontrollere apparatets funktioner ifølge forklaringerne i afsnittet "Kontrol af funktioner".

BLUS

Udskiftning af brænderens dyser (Fig. 2)
Dysen (1) skiftes således: Fjern risten, brænderens dæksel, brænderens hoveddel.
Udskift dysen (1) (se tabellen blus).
Brænderen har ikke nogen pilotflamme.
Brænderen har ingen regulering af luften (luften har en fast indstilling).

Udskiftning af dyserne på blusset ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
For at udskifte dysen (C) skal man afmontere forpanelet ved at løsne de øverste og nederste skruer. På modellerne med elektrisk ovn skal man sikre sig, at der er slukket på stikkontakten, før udskiftningen foretages. Herefter udskiftes dysen (C) (se tabellen blus).

Regulering af primærluft, kun for modellerne ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Efter at have udskiftet dysen skal man kontrollere primærluften.
For at få adgang til reguleringsmekanismen er det nødvendigt at afmontere forpanelet ved at skrue de øverste og nederste skruer ud.
Regulér størrelsen "H" (se fig. 8, 9) som anført i tabellerne med tekniske data og genmonter forpanelet ved at udføre operationen i omvendt rækkefølge.

Regulering af hjælpeflammen, kun for ECO POWER / S700 - S900 modellerne (Fig. 8, 9)
For at få adgang til hjælpeflammen er det nødvendigt at afmontere forpanelet ved at skrue de øverste og nederste skruer ud.
Før reguleringen udføres skal man, på modellerne med elektrisk ovn, sikre sig at hovedafbryderen, som sidder før apparatet, er slået fra.
Reguleringen skal udføres med hjælpeflammen tændt. Med en skruenøgle stilles på reguleringsskruen "A" (Fig. 8, 9). Reguleringen er korrekt, når hjælpeflammen omslutter termoelementet "B" (Fig. 8, 9).
Hvis apparatet fungerer med flaskegas, skal reguleringsskruen "A" skrues helt i bund.
Når indgrebet er fuldendt, genmonteres forpanelet ved at udføre operationen i omvendt rækkefølge.

Regulering af minimum (Fig. 2)
Minimumskruen skal reguleres på følgende måde:

- hvis apparatet skal fungere med LPG, skal skruen (2) til regulering af minimum skrues helt i bund;
- hvis apparatet skal fungere med metan, skal man sætte apparatet i funktion. Stil drejekappen på minimum, og regulér gennemstrømningen ved hjælp af skruen (2) (hvis der drejes med uret = gennemstrømningen sættes ned; mod uret = gennemstrømningen sættes op).

GASOVN SERIE FG1

Udskiftning af brænderens dyse (gasovn type FG1 Fig. 3)
Man får adgang til ovnens brænder ved at fjerne bundpladen (inden i bagekammeret).
Fjern skruen D, og tag brænderen ud ved at trække den fremad, hvorved man skal passe på ikke at beskadige varmeelementet på brænderen. Skru indsprøjtningsdysen C af med den dertil beregnede skruenøgle, og erstat den med dén, der er beregnet til den pågældende gastype.
Brænderen genmonteres ved at følge den samme procedure i modsat rækkefølge.

Regulering af minimum (gasovn Fig. 3)
Minimumskruen (N) 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 N; den øges ved at løsne skruen og formindskes ved at stramme den.
4 Når man har opnået den flamme, man vurderer passer

til funktionen ved minimum, skal man tjekke, om den svarer til den minimale tilførsel angivet på tabellen blus.
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.

GASOVN SERIE FG OG OVN MODEL T

Udskiftning af brænderens dyse (gasovn type FG - Fig. 4.0 og 4.1)
Tag den nederste beskyttelse "A" af (**Fig. 4.0**). Løsn skruen (2), der holder den primære lufts bøsning. og pres bøsningen ind i venturi-ventilen. Nu er det let at få adgang til dysen.
Når man har udskiftet dysen i betragning af, hvilken slags gas, der skal anvendes, og på grundlag af de tekniske data, skal man genmontere det hele og regulere den primære lufts mål "H" (se tabellen over brændere).

Udskiftning af brænderens dyse (ovn model T - Fig. 4.2)
Fjern bunden inden i ovnrummet.
Løsn og fjern den primære lufts reguleringsanordning (1), hvorefter dysen udskiftes. Når man har udskiftet dysen i betragning af, hvilken slags gas, der skal anvendes, og på grundlag af de tekniske data, skal man genmontere det hele og regulere den primære lufts mål "H" (se tabellen over brændere).
Regulering af pilotflammen (ovn model T - Fig. 4.3)
Tag bunden af og indstil vågeflammen med en 7 mm unbraconøgle (11).
Hvis apparatet skal fungere med LPG, skal den indre skrue skrues helt i bund.

Indstilling af vågeflammen (ovn FG - Fig. 4.4)
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 (14) og vågedysen (16) af.
- Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen "BLUS".
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen (14), på.

Regulering af minimum (gasovn - Fig. 5)
Betjeningspanelet skal fjernes, før minimumskruen (36) reguleres:

- 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- Stil minimumstilførslen ved hjælp af skruen 36, den øges ved at løsne den 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 brændere.
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.

APPARATURETS SIKKERHEDSSYSTEMER

Sikkerhedsventil: En ventil med termoelement gør det muligt at afbryde gastilførslen til hovedblusset, hvis vågeflammen slukkes.
For igen at tænde for apparatet skal man anvende den samme fremgangsmåde som for at tænde vågeflammen.

Sikkerhedstermostat (kun ovne - Fig. 7.1)
Alle ovnene er udstyret med sikkerhedstermostat med manuel genopretning placeret i eller bag betjeningspanelet. Når man befinder sig bag betjeningspanelet, kan man nå sikkerhedstermostaten ved at fjerne brænderdækslerne og karret fra arbejdsbordet eller fra betjeningspanelet.
I gasovne afbryder sikkerhedstermostaten gassen i tilfælde af alvorlige fejl. Kontakt kundeservice, hvis den griber ind.
For at genoprette skal man skrue møtrikken "A" (hvis den findes) af og med en tynd skruetrækker trykke hårdt på genopretningsknappen.

VEDLIGEHOLDELSE

Giv agt!
Før der foretages hvilken som helst form for vedligeholdelse eller reparation, skal apparatet frakobles gas- og elforsyningen.

Følgende vedligeholdelsesindgreb skal foretages mindst én gang om året.

- funktionstjek af alle regulerings- og sikkerhedsanordningerne;
- funktionstjek af brænderne:
  • tænding;
  • sikker forbrænding;
- kontrol af de forskellige funktioner ifølge proceduren fremstillet i afsnittet "Kontrol af funktioner".

Skulle der opstå behov for at rense arbejdspladens brændere, følg nedenstående procedure:
- fjern ristene, dækslerne og brændernes hoveddele;
- rens delene med vand og rengøringsmiddel samt et passende redskab. Skyl og tør efter.
- ved genmontering af delene skal man sørge for, at de placeres rigtigt i deres sæder.

ADVARSEL
Efter udskiftning af dele af gasforsyningsanlægget, skal man kontrollere, om de alle er tætte og fungerer.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER (RESERVEDELE)

Anvend udelukkende originale reservedele leveret af

DA

producenten.
Enhver vedligeholdelse må kun udføres at kvalificeret personale. Apparatet skal kontrolleres mindst en gang om året. I den forbindelse anbefaler vi at lave en vedligeholdelseskontrakt.

Før udskiftning af nedenstående dele skal man først og fremmest tage styreknapperne ud og fjerne betjeningspanelet (efter at have løsnet fastgøringsskruerne) og de andre vedrørte paneler.

Hane med ventil til blus (Fig. 2)
Løsn gasrørets og varmeelementets overgangsstykke, løsn hanens overgangsstykke til fastgøring til rampen, og udskift delen.

Varmeelement (blus)
Løsn møtrikken, der holder varmeelementet fast på hanen, samt dén på brænderne og udskift delen.

Termostathane med ventil til gasovn (Fig. 3)
Løsn gasrørenes og varmeelementets møtrikker, tag termostatens kugle ud af klemmerne, der befinder sig inde i bagekammeret; erstat med den nye hane.

Ovnens varmeelement
Fjern bundpladen, løsn møtrikken på hanen og på brænderen, og udskift varmeelementet.

Udskiftning af varmelegemerne i de elektriske ovne.
Slå kontakten før apparatet fra således at apparatet er koblet fra el-nettet. I ovnene af typen FE sidder de nederste varmelegemer under ovnbunden og de øverste er fastgjort øverst i ovnrummet.
I ovnen FE2 er varmelegemet fastgjort bag ved transportøren på ovnrummets bagvæg.
For at afmontere varmeelementerne skal man skrue skruerne ud, og være forsigtig med ikke at hive i forbindelsesledningerne.
Ved hjælp af en skruetrækker frakobles forbindelsesledningerne, og der monteres et nyt varmelegeme ved at udføre trinnene i omvendt rækkefølge.

BRUGSANVISNINGER

IDRIFTSÆTTELSE

Advarsler:
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner, eller personer som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til apparatet, med mindre de overvåges eller oplæres i apparatets brug af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Kun til professionel brug.
- Åbn ikke ovnlågen, mens ovnrummet er varmt
- Anvend gryder og pander i en størrelse der passer til diameteren og effekten af det valgte blus.

Tænding og slukning af brænderen LIGHT POWER uden vågeblus (Fig. 2)
Stil drejeknappen på maksimum. Tænd brænderen med en tændstik eller andet egnet middel. På modellen med tænding, drejes og nedtrykkes knappen, og den holdes nedtrykkes indtil blusset automatisk tænder. Bliv ved med at presse, indtil varmeelementet opvarmes, og flammen bliver ved med at brænde.
Brænderen slukkes ved at dreje knappen til højre.

Flammen kan reguleres:

til maksimal styrke (stor flamme)

til minimal styrke (lille flamme)

Sådan tændes og slukkes for brænderen blus med hjælpeflamme (Fig. 8-9)
Knappen drejes over på position og med en tændstik eller et andet passende middel, tændes flammen på hjælpebrænderen.
Hold knappen nedtrykket indtil termoelementet er varmet op og holder hjælpeflammen tændt.
Drej knappen over på maksimum eller minimum for at tænde hovedbrænderens flamme på det samme blus.
For at slukke hovedbrænderen drejes knappen mod højre til position .
For at slukke hjælpeflammen drejes knappen over på position "**O**".

Tænding og slukning af gasovn uden pilotflamme (Ovn FG1) (Fig. 3)
Tænding: Åbn ovndøren, tryk og drej knappen og kom, mens knappen holdes indtrykket, en lighter eller tændstik ned til bunden af ovnen i position **M** eller aktiver gnisttænderen. Bliv ved med at holde drejeknappen nede i cirka 20-30 sek. efter tændingen; derved har sikkerhedsanordningen mulighed for at gå i gang. Regulér derefter termostatens grad i betragtning af stegningen, der skal foretages.

Tænding og slukning af gasovn med pilotflamme (Ovn model FG og Ovn model T - Fig. 5)
Tænding: åbn ovndøren, tryk på knappen, drej den til positionen og hold den indtrykket. Tænd vågeflammen med gnisttænderen eller en tændstik.
Hold øje med, at den tændes, ved at kikke gennem hullet i bundpladen. Bliv ved med at holde drejeknappen nede i cirka 20 min. efter tændingen; derved har sikkerhedsanordningen mulighed for at gå i gang. Regulér derefter termostatens grad i betragtning af stegningen, der skal foretages.

IDRIFTSÆTTEÆSE AF ELOVNE

TÆNDING OG SLUKNING AF ELOVN AF TYPE FE (Fig. 6)
Vælg den ønskede stegning eller bagning, over- og/eller undervarme, ved at dreje vælgerknappen (23) til højre eller venstre. I en af disse positioner tændes den grønne signallampe (25) = apparatet tilføres spænding.
Når drejeknappen (24) stilles på den ønskede temperatur, tilkobles modstandene, signallampen (26) tændes, og den slukkes først, når den indstillede temperatur nås og modstandene slukkes. Ovnen slukkes ved at dreje

termostaten over på position (●) og sitlle vælgeren på (**O**).

TÆNDING OG SLUKNING AF ELOVN AF TYPE FE1 OG FE2 (Fig. 7)
I denne type ovn kommer varmen kun fra bagsiden af kammeret.
Den er dog udstyret med en ventilator, der fordeler varmen ligeligt i i hele ovnens kammer.
Når drejeknappen (24) stilles på den ønskede temperatur, tilkobles modstanden, signallampen (26) tændes, og den slukkes først, når den indstillede temperatur nås og modstanden slukkes.
Ovnen slukkes ved at stille termostaten på **(O**).
Ved drejeknappens første indstilling, er det kun muligt at få blæseren til at fungere i forbindelse med funktionerne afkøling-optøning.

SLUKNING

Slukning i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.
I tilfælde af fejl eller dårlig funktion.skal man afbryde gas- og strømforsyningen til apparatet. Kontakt kundeservice.

Adfærd i tilfælde og længere driftsafbrydelser
Hvis apparatet ikke anvendes i længere tid, skal det renses grundigt, og man skal sørge for at frakoble el- og gasforsyningen.

RENGØRING AF APPARATET

VÆR OPMÆRKSOM!

- Inden rengøring skal man slukke for apparatet og vente på, at det er kølet ned.
- Hvis apparatet har elektrisk strømforsyning, skal man afbryde strømforsyningen på hovedafbryderen.

En omhyggelig daglig rengøring af apparatet sikrer, at det kan fungere korrekt og holde længe.

Stålfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i varmt vand og en blød klud. Til genstridigt snavs kan man bruge ætylalkohol, acetone eller et andet ikke-halogeneret opløsningsmiddel. **Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler, såsom saltsyre eller svovlsyre. Brug af syrer kan forårsage fejlfunktion og påvirke apparatets sikkerhed.** Undgå brug af slibende børster, ståluld eller skiver i andet metal eller metallegering, der kan forårsage rustpletter. Af samme årsag skal man undgå kontakt med genstande i jern. Pas på ved brug af ståluld eller børster i rustfri stål, der ikke forårsager rustpletter på fladerne, men som kan forårsage skadelige ridser.
Hvis der er meget snavs, må man under ingen omstændigheder bruge sandpapir. Det anbefales derimod at bruge en syntetisk svamp (f.eks. Scotchbrite).
Undgå også brug af sølvpudsemidler, og vær opmærksom på dampe fra saltsyre og svovlsyre, der opstår f.eks. ved rengøring af gulve.
Ret aldrig vandstråler direkte mod apparatet for at undgå at beskadige det.
Efter rengøring skal man skylle omhyggeligt efter med rent vand og tørre grundigt efter med en klud.

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 vejleding ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.

Bruksanvisning

Dimensjoner 256
Tekniske data 258
Spesifikke instruksjoner 263

GASSKOMFYRER - SERIE 600 LIGHT POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G6F2B	2 brennere	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 brennere	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 brennere	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 brennere med åpen hylle	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 brennere med åpen hylle	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 brennere med åpen hylle	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 brennere - 1 gassovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 brennere - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 brennere - 1 nøytralt rom - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 600 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G6F2BPW	2 brennere	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 brennere	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 brennere	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 brennere med åpen hylle	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 brennere med åpen hylle	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 brennere med åpen hylle	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 brennere - 1 gassovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 brennere - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 brennere - 1 nøytralt rom - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 brennere - 1 gassovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 700 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G7F2BPW	2 brennere	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 brennere	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 brennere	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 brennere med åpen hylle	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 brennere - 1 gassovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE S700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
SG7F2B	2 brennere	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B	4 brennere	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
SG9F2MPS(P)	2 brennere med åpen hylle	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 brennere med gassovn	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 brennere med gassovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 brennere med elektrisk ovn	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 brennere med elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 brennere med elektrisk ovn	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 brennere med elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 brennere med nøytralt skap - gassovn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 brennere med nøytralt skap - gassovn	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
LXG9F2PS(P)	2 brennere	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 brennere	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 600 LIGHT POWER

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Forbruk av LPG-gass G30/G31	Forbruk av metangass G20	Forbruk av metangass G25/G25.1	Forbruk av metangass G27	Forbruk av metangass G2.350	Forbruk av metangass G150,1	Forbruk av bygass G110	Forbruk av bygass G120	Primær forbrenningsluft	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF tverrsnitt	Brenner R d90		Brenner UR d120		Gassovn FG1		Elektrisk ovn FE1		Gassovn T		Elektrisk ovn TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

GASSKOMFYRER - SERIE 600 ECO POWER

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nominell effekt för gassovn	Nominell effekt för elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25.1	Forbruk G25.3	Forbruk G27	Forbruk G2.350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G150.1	Forbruk G30-G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GASSKOMFYRER - SERIE 700 ECO POWER — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25.1	Forbruk G25.3	Forbruk G27	Forbruk G2.350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G150.1	Forbruk G30-G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GASSKOMFYRER - SERIE S700 — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brenner "C"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25.1	Forbruk G25.3	Forbruk G27	Forbruk G2.350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G150.1	Forbruk G30-G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GASSKOMFYRER - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brenner "C"		Brenner "D"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25.1	Forbruk G25.3	Forbruk G27	Forbruk G2.350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G150.1	Forbruk G30-G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

GASSKOMFYRER - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brenner "D"		Nominell effekt for gassovn	Nominell effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25.1	Forbruk G25.3	Forbruk G27	Forbruk G2.350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G150.1	Forbruk G30-G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

Reg. 1935/2004/CE	Regulering for plastmaterialer og plastgjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler
Reg. 2016/426/UE	Forordning om gassapparater
2014/35/UE	Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE	Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
2006/42/CE	Maskindirektivet og spesielle tilsvarende forskrifter
EN 203-1	Generell standard for sikkerheten til gassdrevne husholdningsapparater og lignende
EN 203-3	Standard på materialer og deler i kontakt med mat og andre helseaspekter
EN 203-2-1	Spesiell standard for ÅPNE GASSKOMFYRER MED HELDEKKENE STEKEPLATE for kollektiv bruk
EN 203-2-2	Spesiell standard for ÅPNE GASSKOMFYRER OG HELDEKKENE STEKEPLATE for kollektiv bruk
EN 203-2-9	Spesiell standard for HELDEKKENE STEKEPLATE, FRY-TOP gassdrevet for kollektiv bruk
EN 60335-1	Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 60335-2-36	Sikkerhet for elektriske apparater for bruk som kollektive kjøkken, ovner, komfyrer og kokeplater
EN 60335-2-102	Spesielle sikkerhetsregler for gassdrevne apparater med elektrisk tilkobling
EN 62233	Målemetoder for elektromagnetiske felter ved husholdningsapparater og lignende når det angår menneskelig eksponering
EN 61000-3-2	Elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 3-2. Grenser for harmonisk strømutslipp...
EN 61000-3-3	Elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 3-3. Begrensning av variasjoner og spenningsfluktuasjoner og ved blusset...
EN 55014-1	Norm for elektromagnetisk kompatibilitet - Del 1: Emisjon
EN 55014-2	Norm for elektromagnetisk kompatibilitet - Del 2: Immunitet

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR

I henhold til art. 24 i Lovdekretet 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:

NO

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.

SPESIFIKKE INSTRUKSJONER

MERK!
Tegningene det henvises til i kapitlene befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen.

BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust stålstruktur, med 4 føtter for høyderegulering.
På utsiden belagt med kromnikkelstål 18/10.

GASSDREVEN KOKEOVERFLATE

En sikkerhetskran for gass, gjør det mulig å regulere varmeoverføringen fra maksimum til minimum.
Som del av utstyret finnes det også en termoelektrisk tenningsbeskyttelse (termopar).
Ristene er i emaljert støpejern.
Brennerne er laget av messing, støpejern og aluminium.

OVN

Kokekammeret er laget i rustfritt stål.
Den termoisolerte doble døren har håndtak og fjærbelagte hengsler.
Kokekammeret er isolert med glassvatt.

Gass-versjonen
Brennerne er av stål som er motstandsdyktig mot termiske og mekaniske belastninger. Gasstilførselen skjer gjennom en sikkerhetsventil med termostat.
Hovedbrenneren er utstyrt med en termoelektrisk tenningsbeskyttelse (termopar).
Man justerer ovnstemperaturen fra 160 °C til 300 °C ved hjelp av en termostat.

Elektrisk versjon FE
Motstandene finnes i taket (overvarme) og bunnen (undervarme) av ovnen.
Temperaturreguleringen fra 50 °C til 270 °C skjer ved hjelp av en termostat som er koplet til en trepols bryter.
Det er mulig å starte motstandene enten samtidig eller hver for seg.

Elektrisk versjon FE1 og FE2 (Med vifte)
Motoren befinner seg på baksiden, midt i den sirkelformede motstanden. Temperaturreguleringen skjer ved hjelp av en termostat.
Lyssignaler angir når apparatet er under spenning.
Ovnsrommet er laget i rustfritt stål.
På komfyren med elektrisk ovn finnes det ikke røykkanal.

KLARGJØRING

Installasjonssted
Det anbefales at man plasserer apparatet i et rom med god ventilasjon, fortrinnsvis med avtrekksvifte.
Det er mulig å montere det frittstående, eller inntil andre apparater.
Modellene med strømterminal på siden skal installeres med en avstand på 15 cm fra veggen bak og 50 cm fra sideveggene. I modellene med bakre klemme eller med inngang til hulrommet i det bakre området, installeres med en avstand på 50 cm fra veggen bak og 50 cm fra sideveggene.
I alle fall må apparatet være installert / festet slik at det er mulig å skifte ut strømledningen etter installasjon av apparatet.
Veggene i nærheten av utstyret (vegger, dekorasjoner, kjøkkenskap, dekorative overflater, etc ...) må være laget av ikke-brennbart materiale.

Før man foretar tilkoplingen, må man kontrollere i den tekniske beskrivelsen av apparatet om dette passer til den typen gass man har tilgjengelig.
Dersom apparatet skulle trenge en annen type gass, må man lese avsnittet "Bruk med andre typer gass".

Lovforordninger, tekniske normer og direktiver
Som forberedelse til monteringen, må man overholde følgende forordninger:

- normen i UNI CIG 8723
- byggeforskriftene og brannvernsreglene som finnes lokalt;
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter;
- anvisningene fra gassleverandøren
- gjeldende anvisninger fra CEI;
- anvisninger fra VVF.

INSTALLASJON

Montering, installasjon og vedlikehold må utføres av firma som er godkjent av den lokale gassleverandøren for at gassleveringen skal skje på en måte som er i samsvar med reglene.
Aller først må man be om råd hos den lokale gassleverandøren.

Installasjonsprosedyrer
For riktig nivåjustering av apparatet må man bruke de regulerbare føttene på apparatet.

Tilkopling til gassnettet
Tilkoplingen til gassinntaket med åpning på enten 3/8" G, 1/2" G eller 3/4" G, som er angitt på apparatet, kan være fast eller med mulighet for frakopling med bruk av et

lovlig koplingsledd.
Når man bruker fleksible tilførselslanger, må disse være av rustfri stål og i samsvar med gjeldende normer.
Når man har fullført tilkoplingen, må man sjekke forseglingen ved hjelp av en spray gasslekkasjedetektor.

Avledning av røyk av damp
Apparatene må plasseres i lokaler som egner seg til utslipp av forbrenningsprodukter, i fullstendig samsvar med hva installasjonsforskriftene tilsier. Apparatene klassifiseres som **gassdrevne apparater av type "A1"** (se tabellen med tekniske data):

De er ikke ment å skulle koples til en egen avtrekkskanal for forbrenningsprodukter.
Apparatene må derfor slippe ut forbrenningsproduktene i spesielle avtrekk eller liknende anordninger, som er koplet til en skorstein med tilstrekkelig kapasitet, eller direkte ut.
Dersom dette mangler, er det tillatt å bruke en avtrekksvifte som er koplet direkte ut i frisk luft, med en kapasitet som ikke er mindre enn det forskriftene krever (se tabellen med tekniske data), og som i tillegg sørger for den luftsirkulasjonen som er nødvendig for arbeidernes velvære.

ELEKTRISK TILKOBLING

Koble apparatet til strømnettet som angitt (se Fig. 1):

1) Installer en skillebryter (A) med magnetotermisk utløser og differensialsperre nær apparatet hvis det ikke allerede er en slik.
2) Åpne lukene (B) hvis det er slike, og skru av skruene (C) for å demontere instrumentbrettet (D).
3) Koble skillebryteren (A) til terminalblokken (H) som vist på figuren og i de elektriske skjemaene i begynnelsen av håndboken. Tilkoblingsledningen må ha egenskaper som ikke er dårligere enn typen H07RN-F, tåle en brukstemperatur på minst 80 °C og ha et tverrsnitt som egner seg til apparatet (sei tabell TEKNISKE DATA).
4) Før ledningen gjennom ledningskveileren og stram den, koble strømlederne til riktig posisjon i terminalblokken og fest dem. Den gulgrønne jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningsledningene i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.
5) Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesialledning av type H05RNF eller H07RNF. Dette må utføres av produsenten, teknisk service eller uansett av en person med lignende kvalifikasjon, for å unngå enhver risiko.

Ekvipotensial
Apparatet må koples til et ekvipotensialt system. Terminalen som skal brukes er markert med en etikett med følgende symbol:

MODELLER MED VANNSIRKULASJON I DET NEDSENKEDE KARET

For modellene med vannsirkulasjon i det nedsenkede karet må man sørge for kobling til avløpsnettet.

IGANGSETTING

Forberedende operasjoner før man tar i bruk apparatet
Før man begynner å bruke apparatet, skal man ta bort den beskyttende filmen.
Deretter skal man rengjøre koketoppen og de utvendige flatene nøye med lunket vann og vaskemiddel med en fuktig klut. Tørk så med ren klut.

Oppstart
For man starter apparatet, må man kontrollere at apparatets egenskaper (gasstype og -kategori som kan brukes) tilsvarer den typen og gruppen gass som er tilgjengelig på stedet.
I motsatt fall må man sørge for å skifte til gasstilførsel fra gassfamilien som er forutsett for apparatet, eller tilpasse sistnevnte til gassgruppen som skal brukes (se avsnittet "Funksjon med andre typer gass").

Kontroll av kraften
Bruk dysene for nominell kraft som finnes på apparatene.
Kraften kan være av to typer:

- nominell, som angitt på merkeskiltet til apparatet
- redusert.

Disse dysene blir beskrevet i tabellen "brennere".
Trykket i gasstilførselen må ligge innenfor de områdene som er vist i tabellen brennere.

Utenfor de nevnte trykkmarginene vil det ikke være mulig å bruke apparatene.
Dersom man ønsker å kontrollere kraften ytterligere, er det mulig å utføre kontrollen ved hjelp av en måler, ved hjelp av den såkalte "volumetriske metode".
Som regel er det allikevel tilstrekkelig med en kontroll av dysene.

Kontroll av inngangstrykket (Fig. 2)
Inngangstrykket må måles med et manometer (minimumsresolusjon. 0,1 mbar).
Fjern skruen (F) fra trykk-koplingen og kople til manometeret: gjennomfør målingen. Skru skruen tilbake på plass til åpningen lukkes hermetisk (F).
VIKTIG: Trykk-kontrollen må utføres med alle gassverktøyene tilkoplet og velfungerende.

Kontroll av kraft ved hjelp av den volumetriske metoden
Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig a måle gassforbruk per tidsenhet. Denne verdien må deretter sammenliknes med verdien E som alt er beregnet

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brennerens kraft}}{\text{Gassens oppvarmingsevne}}$$

Kraften til brenneren, både den nominelle og den reduserte, beregnet fra det nominelle trykket, finner man ved å konsultere tabellen „brennere". Den varmeskapende

NO

kraften til gassen kan man få ved å henvende seg til den lokale gassforsyningen.

Funksjonssjekk
Kontroller om den typen dyse som blir brukt er i samsvar med det som angis i tabellen „brennere". Sjekk at trykkregulatoren som brukes har en kapasitet som er større enn summen av mulig gassforbruk for alle de tilkoplede gassredskapene. Kontroller at tilførselsslangene for gassen er tilstrekkelige.

Kontroll av flammen
Ved riktig regulering skal flammen omkranse termoparet; i motsatt fall må man justere reguleringsskruen.

Kontroll av primærluften (FG, T S900)
Brennerne i ovnene er utstyrt med en regulering av primærluften.
I tabellen „brennere" finner man reguleringsenheten H.

Kontroll av funksjonene
- Start apparatet;
- Kontroller at gassledningene er tette;
- Kontroller flammen på brenneren, også ved minimum.

Instruksjoner til installatøren
- Forklar og vis brukeren maskinens funksjon og bruk i henhold til bruksanvisningen, og gi ham bruksanvisningen.
- Gjør brukeren klar over at enhver type restaurering og ombygging i bygningen som kan svekke tilførselen av forbrenningsluft til apparatet, gjør det nødvendig med en ny kontroll av apparatets funksjoner.

Bruk med andre typer gass
For å gå over til andre typer gass, for eksempel fra metangass til flytende gass, kreves det at man bruker dyser som er egnet til brenneren, jfr. tabellen „brennere".
Dysene til brennerne for ulike typer gass, merket med den tilsvarende diameteren i hundredels mm, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet.
Når man er ferdig med endringen eller tilpasningen, må man gjøre en funksjonssjekk på apparatet, som beskrevet i avsnittet "Funksjonssjekk".

BRENNERE

Utskifting av dysene til brenneren (Fig. 2)
For å skifte ut dysen (1): fjern risten, lokket til brenneren, hoveddelen til brenneren.
Bytt ut dysen (1) (se tabellen „brennere").
Brenneren har ikke pilotflamme.
Brenneren har ikke luftregulering (har fast luftinntak).

Utskifting av dysene til brenneren ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8 ,9)
For a skifte ut dysen (C), må man demontere instrumentbrettet ved a slakke de øverste og nederste skruene. For man skifter ut dysen på modellene med elektrisk ovn, skal man forsikre seg om at den flerpolede bryteren øverst på apparatet er frakoblet.
Bytt deretter ut dysen (C) (se tabellen „brennere").

Justering av primærluft, gjelder kun modellene ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Når dysen er skiftet ut, skal primærluften kontrolleres.
For å kunne foreta reguleringen, skal panelet demonteres ved å skru av skruene øverst og nederst.
Reguler målet "H" (se Fig. 8, 9) i henhold til tabellene med tekniske data, og monter panelet igjen ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Justering av pilotflammen, gjelder kun modellene ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
For å få tilgang til pilotflammen, skal panelet demonteres ved å løsne på skruene øverst og nederst.
For du foretar reguleringen, skal du passe på at den flerpolede bryteren som er installert øverst på apparatet er frakoblet på modellene med elektrisk ovn.
Reguleringen skal foretas med tente pilotflammer. Bruk en sekskantnøkkel til å dreie på reguleringsskruen "A" (Fig. 8, 9). Reguleringen er riktig når pilotflammen omkranser termoelementet "B" (Fig. 8, 9).
I tilfelle man bruker LPG, må reguleringsskruen "A" være fullstendig tilskrudd.
Etter at reguleringen er foretatt, skal man montere panelet igjen ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

Regulering av minimum (Fig. 2)
Skruen som regulerer minimum justeres på følgende måte:

- For bruk med LPG, skru løs skruen (2) for regulering av minimumstrykk;
- For bruk med metan starter man apparatet. Vri håndtaket i minimumsposisjon, og med skruen (2) regulerer man gassvolumet (når man vrir mot høyre reduseres gassvolumet; når man vrir mot venstre øker gassvolumet).

GASSKOMFYR SERIE FG1

Utskifting av dysen til brenneren (gassovn type FG1 Fig. 3)
For å få tilgang til brenneren i ovnen, må bunnplaten fjernes (inne i ovnsrommet).
Fjern skrue D, og dra ut brenneren ved å trekke den framover, mens du passer på at termoparet som er festet på brenneren ikke blir ødelagt. Skru løs injektor C med den medfølgende nøkkelen, og bytt den ut med injektoren som passer til gasstypen du har.
For å montere på plass brenneren igjen, skal man gå frem i motsatt rekkefølge.

Regulering av minimum (gassovn Fig. 3)
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 N, ved å løsne på denne vil strømmen minske.
4 Når man har oppnådd den flammen man anser som riktig for minimumsbluss, kontrollerer man om denne

NO

er i samsvar med minimumsvolumet som oppgis i tabellen "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.

GASSOVN SERIE FG OG TUTTOFORNO T

Bytting av dysen til brenneren (gassovn type FG - Fig. 4.0 og 4.1)
Fjern det nedre vernet "A" (Fig. 4.0). Skru løs festeskruen (2) fra primærluftåpningen og skyv åpningen til venturirørene.
Dysen vil nå være lett tilgjengelig. Etter at man har byttet ut dysen i samsvar med typen gass og de tekniske data som oppgis, monterer man alt tilbake på plass og regulerer målet "H" i primærluftsinntaket (se tabellen brennere).

Bytting av dysen til brenneren (Tuttoforno T - Fig. 4.2)
Fjern bunnen inne i kokekammeret.
Skru løs og fjern regulatoren for primærluftinntak (1), og bytt så ut dysen.
Etter at man har byttet ut dysen i samsvar med typen gass og de tekniske data som oppgis, monterer man alt tilbake på plass og regulerer målet "H" i primærluftsinntaket (se tabellen brennere).

Regulering av pilotflammen (Tuttoforno T - Fig. 4.3)
Fjern bunnen og, med en sekskantet nøkkel på 7 mm, regulerer du pilotflammen (11).
Dersom man benytter LPG må den indre skruen skrus helt til.

Regulering av piloten (FG-Ovn - Fig. 4.4)
Pilotflammen er med dyser og fast luft. Den eneste operasjonen som er nødvendig er å skifte ut dysene i tråd med hvilken type gass som brukes, på følgende måte:

- skru ut den dobbelkjeglede trykkemutteren (14) og pilotdysen (16)
- skift ut pilotdysen med egnet dyse ved å rådføre deg med tabellen "BRENNERE"
- skift ut pilotdysen, skru til den dobbelkjeglede trykkemutteren (14).

NO

Regulering av minimum (gassovn - Fig. 5)
Minimumsskruen (36) reguleres, etter at man har fjernet dekslet:

- 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 N, 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 det 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.

APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

Sikkerhetsventil: ventilen med termoelement vil avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slå seg av.
For å tilbakestille funksjonen, må man repetere operasjonene for påslåing av pilotbrenneren.

Sikkerhetstermostat (kun ovner - Fig. 7.1)
Alle ovnene er utstyrt med sikkerhetstermostat med manuell tilbakestilling plassert på instrumentbordet eller bak instrumentbordet for kommandoer. Når sikkerhetstermostaten befinner seg bak instrumentbordet, kan den nås ved å ta av brennerristene og karet fra arbeidsflaten.
I gassovnene avbryter sikkerhetstermostaten gassflyten i tilfelle alvorlige feil. I tilfelle inngrep, må du kontakte teknisk assistanse.
For gjenoppretting, må du skru ut en eventuell mutter "A" med hjelp av et tynt skrujern, trykk hardt på tilbakestillingsknappen.

VEDLIKEHOLD

Advarsel!
Før man utfører noe slags vedlikeholdsarbeid eller reparasjoner på apparatet, må man sørge for at strøm- og gasstilførselen er frakoblet.
Utfor følgende vedlikeholdsoperasjoner minst en gang per år:

- kontroller at alle reguleringsenheter og sikkerhetsanordningene fungerer;
- kontroller at brennerne fungerer:
  • tenning;
  • sikkerhet ved forbrenning;
- kontroll av de ulike funksjonene ved å følge framgangsmåten beskrevet i avsnittet "Funksjonssjekk".

Dersom det skulle være nødvendig å rengjøre brennerne på koketoppen, skal man gå frem på følgende
måte.
- Fjern ristene, lokkene og hoveddelene til brennerne;
- Rengjør delene med vann og vaskemiddel med et egnet vaskeredskap. Skyll og tørk.
- Når man monterer på plass delene igjen, må man passe på at disse settes riktig på plass.

VÆR OPPMERKSOM
Etter at man har byttet ut de delene som er knyttet til gassforsyningen, er det nødvendig å foreta en lekkasjekontroll og forsikre seg om at alle elementene fungerer.

BYTTING AV KOMPONENTER (RESERVEDELER)

Bruk kun originale reservedeler som leveres fra fabrikanten.
Ethvert vedlikeholdsarbeid må kun utføres av kvalifisert personale. La apparatet kontrolleres minst én gang i året; m.h.t. dette anbefaler vi å underskrive en vedlikeholdskontrakt**.**
For å bytte ut de følgende delene, må man først trekke ut alle kommandobryterne, og fjerne betjeningspanelet (etter først å ha løsnet på festeskruene) og andre involverte paneler.

Ventilkran for åpning av bluss (Fig. 2)
Løsne på tilførselsslangen for gass og på termoparet, løsne på festeslangen for kranen på skråplanet, og bytt så ut delen.

Termopar (åpne bluss)
Skru løs festemutteren til termoparet på kranen, samt den på brennerne, og bytt så ut delen.

Termostat kranventil ved gassovnen (Fig. 3)
Skru løs mutterne til gass-slangene og fra termoparet, trekk så ut termostatknoppen fra støtteklemmene inne i kokekammeret, og bytt så ut med en ny kran.

Termopar ovn
Fjern bunnen, skru løs mutteren på kranen og på brenneren, og bytt ut termoparet.

Utskifting av varmeelementene i de elektriske ovnene
Slå av apparatets hovedbryter for å koble det fra strømnettet. I FE-ovnen befinner de nedre varmeelementene seg under ovnsbunnen, og de øverste er festet til ovnstaket.
I FE1-ovnen er varmeelementet festet bak viftedekselet på ovnsrommets bakside.
For å fjerne varmeelementene, skal du skru av festeskruene og passe på så du ikke river av tilkoblingsledningene.
Koble fra tilkoblingsledningene ved hjelp av en skrutrekker, og monter et nytt varmeelement ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

BRUKSANVISNING

OPPSTART

Viktige merknader:
- Dette apparatet egner seg ikke til å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte psykiske eller motoriske egenskaper, eller med manglende erfaring eller kjennskap, med mindre disse ikke passes på eller gis instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
  Pass på at barn ikke leker med apparatet. Kun til profesjonelt bruk.
- Ovnsdøren skal ikke åpnes mens ovnen er varm.
- Man skal bruke kjeler med riktig størrelse i forhold til brennerens diameter og varmeeffekt.

Tænding og slukning af brænderen LIGHT POWER uden vågeblus (Fig. 2)
Vri bryteren til maksimumsposisjon. Tenn brenner ved hjelp av en fyrstikk eller annet egnet redskap. I versjonen med tenning, skal man trykke inn og vri bryteren. Hold bryteren inne helt til ovnen slås på automatisk uten hjelp av ekstern flamme. Hold på bryteren helt til termoparet varmes opp og holder flammen tent.
For å slå av brenneren vrir man bryteren mot høyre.

Flammen er regulerbar:

Til maksimum (stor flamme)

til minimum (liten flamme)

Tenning og slukking av gassbrenneren med pilotflamme (Fig. 8-9)
Drei knotten til posisjonen , og bruk en fyrstikk eller noe annet som egner seg til å slå på flammen til pilotbrenneren.
Hold knotten inne inntil termoelementet varmes opp og holder pilotflammen tent.
Sett knotten i stilling for maksimal eller minimål ytelse, slik at flammen til hovedbrenneren til det respektive gassblusset tennes.
For å slå av hovedbrenneren, må knotten vris mot høyre til den når posisjonen .
For å slå av pilotflammen, skal man sette knotten i stillingen "**O**".

Tenning og slukking av gassovnen uten pilotflamme (Ovn FG1) (Fig. 3)
Tenning: Åpne ovnsdøren, trykk og roter knotten og, mens du holder knotten inne, må du føre en flamme nært bunnen i ovnen i posisjon **M** o eller bruke den piezoelektriske tenneren. Hold bryteren inn i ca 20-30 sekunder etter tenning, dette for å sikre seg at sikkerhetsanordningen blir satt i funksjon. Reguler deretter termostaten til det nivå som egner seg til den typen steking man skal utføre.

Tenning og slukking av gassovnen med pilotflamme (Ovnen FG og Tuttoforno T - Fig. 5)
Påskruing: åpne ovnsdøren, trykk ned og roter knotten i posisjon og, ved å holde den inne, skru på flammen med den piezoelektriske tenneren eller en fyrstikk.
Denne operasjonen må man følge med gjennom hullet i bunnen av ovnen. Hold bryteren inn i ca 20 sekunder etter tenning, dette for å sikre seg at sikkerhetsanordningen blir satt i funksjon.
Reguler deretter termostaten etter hva som egner seg til den type steking man skal gjennomføre.

OPPSTART AV ELEKTRISKE OVNER

TENNING OG SLUKKING AV ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE (Fig. 6)
Ved å vri valgknappen (23) mot høyre eller venstre, velger man type steking, overvarme og/eller undervarme.
I en av disse posisjonene vil en grønn varsellampe tennes (25) = apparatet er under spenning.
Dersom man vrir bryteren (24) til ønsket temperatur, vil motstandene koble seg inn og varsellampen (26) tennes. Når innstilt temperatur nåes, slår varsellampen og motstandene seg av.
For å slå av ovnen, skal man vri termostaten i posisjon (●)

NO

og valgknappen i posisjon (**O**).

TENNING OG SLUKKING AV ELEKTRISK OVN AV TYPEN FE1 OG FE2 (Fig. 7)
Ved denne typen ovn vil oppvarming skje fra bakre del av ovnsrommet.
Det er plassert en vifte som fordeler varmen jevnt i hele stekeovnen.
Ved å vri bryteren (24) til ønsket temperatur vil motstanden komme i gang, og varsellampen (26) tennes; denne slukkes igjen når man oppnår innstilt temperatur og motstanden slår seg av.
For å slå av ovnen vrir man termostaten i posisjon (**O**).
Ved første hakk på bryteren kan man sette i gang kun viftefunksjonen, som er nyttig ved tining og nedkjøling.

SLUKKING

Slukning i tilfælde af fejl eller dårlig funktion.
I tilfælde af fejl eller dårlig funktion.skal man afbryde gas- og strømforsyningen til apparatet. Kontakt kundeservice.

Adfærd i tilfælde og længere driftsafbrydelser
Dersom man ikke skulle bruke apparatet over lengre tid, skal man rengjøre det grundig og koble fra gass- og elektrisitetstilførselen.

VEDLIKEHOLD AV APPARATET

VAR OPPMERKSOM!

- Før rengjøring skal man slå av apparatet og la det nedkjøles.
- På elektriske apparater vrir man på programvalgbryteren for å kople fra strømtilførselen.

Grundig daglig rengjøring av apparatet vil garantere at det fungerer perfekt og får lang levetid.

Ståloverflatene må rengjøres med en myk klut og oppvaskmiddel oppløst i svært varmt vann; for smuss som sitter bedre fast bruker man rødsprit, aceton eller annet løsemiddel som ikke er halogenert; **ikke bruk skuremidler eller etsende substanser som salt- eller svovelsyre. Bruk av syrer kan føre til funksjonssvikt og sikkerhetsproblemer for apparatet.** Bruk ikke koster, skuresvamper eller skureull framstilt av andre metaller eller legeringer, fordi de kan føre til rustflekker på grunn av kontaminering.
Av samme årsak bør man unngå kontakt med jernholdige gjenstander. Vær oppmerksom på at stålull og stålbørster, til tross for at de ikke forurenser overflaten, kan gi skadelige riper i overflaten.
Dersom apparatet er svært skittent, må man uansett aldri bruke sandpapir eller lignende. Vi anbefaler istedet bruk av syntetiske svamper (for eksempel av typen Scotchbrite).
Man må også unngå å bruke sølvpuss, og være oppmerksom på svovel- og saltsyreholdig damp som kan komme av gulvrengjøring med slike midler. **Unngå direkte vannsprut mot apparatet for at det ikke skal bli ødelagt.** Etter rengjøring skyller man godt med rent vann, og tørker nøye med en klut.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ **INSTALLASJONSDATO**: _____

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 270
Tekniska data 272
Specifika anvisningar 277

GASSPISAR - SERIE 600 LIGHT POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G6F2B	2 gaslågor	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 gaslågor	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 gaslågor	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 gaslågor - 1 gasugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 gaslågor - 1 elugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 gaslågor - 1 skåp - 1 gasugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 gaslågor - 1 skåp - 1 elugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSPISAR - SERIE 600 ECO POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G6F2BPW	2 gaslågor	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 gaslågor	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 gaslågor	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 gaslågor - 1 gasugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 gaslågor - 1 elugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 gaslågor - 1 skåp - 1 gasugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 gaslågor - 1 skåp - 1 elugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 gaslågor - 1 T-gasugn	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

GASSPISAR - SERIE 700 ECO POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G7F2BPW	2 gaslågor	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 gaslågor	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 gaslågor	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 gaslågor med ett öppet utrymme	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 gaslågor - 1 gasugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 gaslågor - 1 elugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 gaslågor - 1 skåp - 1 gasugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 gaslågor - 1 skåp - 1 elugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASSPISAR - SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
SG7F2B	2 gaslågor	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 gaslågor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 gaslågor	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 gaslågor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 gaslågor - 1 gasugn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 gaslågor - 1 gasugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 gaslågor - 1 elugn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 gaslågor - 1 elugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 gaslågor - 1 elugn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 gaslågor - 1 elugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GASSPISAR - SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
SG9F2MPS(P)	2 gaslågor med öppet utrymme	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 gaslågor med öppet utrymme - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 gaslågor med öppet utrymme	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 gaslågor med öppet utrymme - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 gaslågor med öppet utrymme	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 gaslågor med öppet utrymme - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 gaslågor med gasugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 gaslågor med gasugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 gaslågor - elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 gaslågor - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 gaslågor - elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 gaslågor - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 gaslågor - skåp - gasugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 gaslågor - skåp - gasugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 gaslågor - skåp - elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 gaslågor - skåp - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 gaslågor - skåp - elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 gaslågor - skåp - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GASSPISAR - SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
LXG9F2PS(P)	2 gaslågor	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 gaslågor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 gaslågor	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 gaslågor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GASSPISAR - SERIE 600 LIGHT POWER

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Förbrukning av LPG G30/G31	Metanförbrukning G20	Metanförbrukning G25/G25.1	Metanförbrukning G27	Metanförbrukning G2.350	Metanförbrukning G150,1	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primärluft för förbränning	Förinställd spänning	Kabel av typ HO7RNF avsk.	Brännare R d90		Brännare UR d120		Gasugn FG1		Elektrisk ugn FE1		Gasugn T		Elektrisk ugn TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

GASSPISAR - SERIE 600 ECO POWER

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brännare "R"		Brännare "UR"		Brännare "URL"		Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matarspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25.1	Förbrukning G25.3	Förbrukning G27	Förbrukning G2.350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G150.1	Förbrukning G30-G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GASSPISAR - SERIE 700 ECO POWER — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brännare "R"		Brännare "UR"		Brännare "URL"		Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matarspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25.1	Förbrukning G25.3	Förbrukning G27	Förbrukning G2.350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G150.1	Förbrukning G30-G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GASSPISAR - SERIE S700 — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brännare "C"		Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matarspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25.1	Förbrukning G25.3	Förbrukning G27	Förbrukning G2.350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G150.1	Förbrukning G30-G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GASSPISAR - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brännare "C"		Brännare "D"		Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matarspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25.1	Förbrukning G25.3	Förbrukning G27	Förbrukning G2.350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G150.1	Förbrukning G30-G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

GASSPISAR - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Brännare "D"		Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matarspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25.1	Förbrukning G25.3	Förbrukning G27	Förbrukning G2.350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G150.1	Förbrukning G30-G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven:

Förordn. 1935/2004/CE	Förordnande rörande material och objekt avsedda för att komma i kontakt med livsmedelsprodukter
Förordn. 2016/426/UE	Förordning för gasapparater
2014/35/UE	Låg spänning
2014/30/UE	EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE	Begränsningar för användning av farliga ämnen på elektriska och elektroniska apparater
2006/42/CE	Maskindirektivet och särskilda referensstandarder
EN 203-1	Allmän säkerhetsföreskrift för gasapparater för hushållsbruk och liknande
EN 203-3	Standard för material och delar i kontakt med livsmedel och andra sanitära aspekter
EN 203-2-1	Särskild standard för gasdrivna SPISAR MED ÖPPEN ELD, HÄLL för allsidig matlagning och för kollektivt bruk
EN 203-2-2	Särskild standard för gasdrivna SPISAR MED INDUKTIONSHÄLL OCH UGN för allsidig matlagning och för kollektivt bruk
EN 203-2-9	Särskild standard för gasdrivna INDUKTIONSHÄLLAR, STEKHÄLL för allsidig matlagning och för kollektivt bruk
EN 60335-1	Allmän säkerhetskrav för elektriska hushållsapparater och liknande
EN 60335-2-36	Säkerheten för elektriska apparater för användning som kollektiva kök, ugnar, spisar och hällar
EN 60335-2-102	Särskild standard om säkerhet för gasdrivna apparater med elanslutning
EN 62233	Mätmetoder för hushållsapparaters och liknande apparaters elektromagnetiska fält vad gäller exponering för människor
EN 61000-3-2	Standard för elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 3-2. Gränser för utsläpp av harmonisk ström…
EN 61000-3-3	Standard för elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC) - Del 3-3. Begränsning av variationer och fluktuationer av spänning och flicker…
EN 55014-1	Standard för elektromagnetisk kompatibilitet - Del 1: Emission
EN 55014-2	Standard för elektromagnetisk kompatibilitet - Del 2: Immunitet

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING

I enlighet med artikel 24 i lagdekret nr 4´9 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.

SPECIFIKA ANVISNINGAR

VARNING!
De figurer som omnämns i kapitlen återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATEN

Robust stålstomme med 4 fötter som kan ställas in i höjdled. Klädd med stål med kromnickel 18/10 utvändigt.

GASSPIS

Tack vare att spisen har en säkerhetskran kan värmekapaciteten regleras mellan maximum och minimum.
Vidare finns en termoelektrisk säkerhetständning (termoomkopplare).
Gallren är i emaljerat gjutjärn.
Brännarna är gjorda av mässing, gjutjärn och aluminium.

UGN

Ugnsrummet är utfört i rostfritt stål.
Luckan har dubbla väggar och värmeisolering, handtag och gångjärn med balanserad fjäder.
Isoleringen i ugnsrummet är av glasull.

Gasversionen
Brännarna är av stål med motståndskraft mot termiska och mekaniska påfrestningar. Gasen tillförs genom en säkerhetsventil med termostat.
Huvudbrännaren är försedd med en termoelektrisk säkerhetständning (termoomkopplare).
Ugnstemperaturen kan ställas in på mellan 160 och 300 °C och regleras av en termostat.

Elektrisk FE-version
Motstånden sitter i taket (övervärme) och under golvet (undervärme).
Temperaturen ställs in på mellan 50 och 270 °C med hjälp av en termostat kopplad till en trepolig strömbrytare.
De övre och nedre motstånden kan kopplas in samtidigt eller var för sig.

Elektrisk FE1-version (varmluft)
Motorn sitter baktill, mitt i det runda motståndet. Temperaturen ställs in på med hjälp av en termostat.
Kontrollampor lyser när ugnen är på.
Ugnsrummet är utfört i rostfritt stål.
Spisen med elugn har ingen rökkanal.

FÖRBEREDELSER

Installationsplats
Placera spisen i en väl ventilerad lokal, helst under en fläkt. Spisen kan monteras fristående eller placeras intill andra apparater.
Modeller med lateral uttagsplint ska installeras på ett avstånd av 15 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggarna. På modellerna med uttagsplint bak eller med kabelingång från baksidan, installeras på ett avstånd av 50 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggarna.
Elspisen ska i vilket fall installeras/monteras fast så att det går att göra ett eventuellt byte av nätkabeln efter själva installationen.
Väggarna i närheten av utrustningen (väggar, dekorationer, köksskåp, dekorativa ytor osv.) måste vara tillverkade av icke brännbart material.

Kontrollera på spisens märkplåt om den är förberedd och lämplig för gasen i fråga innan du kopplar in den.
Se avsnittet ”Drift med andra typer av gas” om spisen är avsedd för en annan sorts gas.

Lagbestämmelser, tekniska regler och direktiv
Följande bestämmelser ska följas inför monteringen:

- standarderna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsbestämmelser och brandskyddsregler
- gällande olycksförebyggande bestämmelser
- gasleverantörens bestämmelser
- gällande CEI-bestämmelser
- brandskyddsmyndigheternas regler

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag med tillstånd av den lokala gasmyndigheten i enlighet med gällande bestämmelser.
Tillfråga i första hand den lokala gasmyndigheten.

Installationsmoment
Nivåjustera spisen med hjälp av de reglerbara fötterna.

Gasanslutning
Anslutningen till spisens 3/8″ G- 1/2″ G- eller 3/4″ 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.

Rökutsläpp
Spisarna ska placeras i lokaler varifrån förbränningsprodukterna kan släppas ut i enlighet med installations-

bestämmelserna. Spisarna betecknas som (se tabellen Tekniska data) **gasdrivna apparater av typ "A1":**

Apparater som inte ska anslutas till utloppskanaler för förbränningsprodukter.
Apparater vilkas förbränningsprodukter ska släppas ut genom särskilda fläktar eller liknande anordningar som är anslutna till en konstaterat effektiv skorsten eller har direkt utlopp utomhus.
Som alternativ kan en utblåsningsfläkt med direkt utlopp utomhus användas. Denna ska ha minst den kapacitet som fordras enligt Tekniska data, plus den luftväxling som krävs för användarnas välbefinnande.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Anslut spishällen till elnätet enligt vad som indikeras (se Fg. 1):

1) Installera, om ingen sådan fnns, en strömbrytare (A) i närheten av apparaten med en magnettermisk kretsbrytare och differentialspärr.
2) Öppna befintliga luckor (B) och lossa skruvarna (C) för att montera av panelen (D).
3) Anslut strömbrytaren (A) till uttagslådan (H) enligt vad som visas i figuren och i kopplingsschemana i början av handboken. Den utvalda anslutningskabelns egenskaper ska vara minst av typen H07RN-F med användningstemperatur på minst 80 °C samt vara försedd med en sektion som är lämplig för apparaten (se tabell TEKNISKA DATA).
4) Dra kabeln genom införingsskyddet och dra åt kabelklämman, anslut ledarna i sin motsvarande position i uttagslådan och fäst dem. Den gul-gröna jordledaren ska vara längre än de andra så att den frånkopplas efter spänningskablarna om kabelklämman går sönder.
5) Om nätkabeln är skadad, ska den bytas ut mot en specialkabel av typen H05RNF eller H07RNF som levereras från tillverkaren eller dess tekniska support eller av en person med likvärdig behörighet som kan se till att alla risker förebyggs.

Jordfelsbrytare
Spisen ska vara ansluten till en jordfelsbrytare. Det uttag som ska användas förtydligas av ett märke med följande symbol:

SV

MODELLER MED VATTENCIRKULATION I VÄTSKEBEHÅLLAREN

För modeller med vattencirkulation i vätskebehållaren ska en anslutning till avloppsnätet förutses.

ATT TA SPISEN I BRUK

Förberedelser
Innan du tar spisen i bruk bör du ta bort skyddstejpen. Rengör arbetsytan och de utvändiga delarna noggrant med en mjuk trasa doppad i ljummet vatten och rengöringsmedel. Torka med en ren trasa.

Igångsättning
Innan du startar spisen bör du kontrollera att dess egenskaper (använd gaskategori och -typ) motsvarar de som finns tillgängliga på platsen.
Byt i annat fall till den gasfamilj som fordras eller gör en anpassning till gasgruppen i fråga (se avsnittet "Drift med andra typer av gas").

Kontroll av effekten
Använd munstyckena för nominell effekt på apparaterna.
Det finns två slags effekt:

- nominell, som framgår av spisens märkplåt
- reducerad.

Dessa munstycken framgår av tabellen Brännare.
Gasförsörjningstrycket ska vara mellan de intervall som indikeras i tabellen för brännare.

Spisarna kan inte användas om trycket ligger utanför dessa gränser.
Om du vill göra ytterligare en kontroll av effekten kan du använda ett räkneverk och den så kallade "volymetriska metoden".
I regel räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar som de ska.

Kontroll av det ingående trycket (Fig. 2)
Mät det ingående trycket med en manometer (minsta upplösning 0,1 mbar).
Lossa skruven (F) från tryckuttaget och koppla in manometern. Utför mätningen och dra åt skruven hermetiskt (F).
VIKTIGT: Tryckkontrollen ska göras när alla gasanordningar är inkopplade och i funktion.

Kontroll av effekten med den volymetriska metoden
Med hjälp av en gasmätare och en kronometer kan du mäta gasförbrukningen per tidsenhet. Detta värde ska jämföras med värdet E, som beräknas enligt följande

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Brännarens nominella och reducerade effekt, beräknade vid nominellt tryck, framgår av tabell Brännare. Den lokala gasleverantören kan upplysa om gasens värmevärde.

Funktionskontroll
Kontrollera att typen av munstycken motsvarar den i tabellen Brännare. Kontrollera att den använda tryckregulatorn har större kapacitet än summan av all ansluten utrustnings förbrukning. Kontrollera gasens matarslang.

Kontroll av lågan
Lågan ska omge termoomkopplaren. Justera med ställskruven om den inte gör det.

Kontroll av den primära luften (FG, T S900)

Den primära luften i ugnarnas brännare kan regleras. Inställningsmåttet H framgår av tabellen Brännare.

Kontroll av funktionerna
- Sätt på spisen.
- Kontrollera att gasledningarna är täta
- Kontrollera brännarens låga, också i minimiläget.

Anvisningar till installatören
- Förklara och visa för användaren hur spisen fungerar och ska användas enligt instruktionerna och överlämna bruksanvisningen.
- Informera användaren om att alla ombyggnader eller förändringar av fastigheten som kan minska lufttillförseln för förbränningen innebär att en ny kontroll av funktionerna måste göras.

Drift med andra typer av gas
Vid byte av gastyp, till exempel för att gå från metangas till flytande gas, ska brännarmunstycken enligt tabellen Brännare monteras.
Brännarmunstycken för olika slags gas, märkta med diametern i hundratals mm, finns i en påse som medföljer spisen.
Utför kontrollerna i avsnittet "Kontroll av funktionerna" efter konverteringen eller anpassningen.

GASLÅGOR

Utbyte av brännarmunstycken (gaslågor Fig. 2)
Ta av gallret, brännarens lock och brännarens stomme.
Byt ut munstycket (1) (se tabellen Brännare).
Brännaren har ingen pilotlåga.
Brännaren har ingen luftreglering (utan fungerar med fast luftflöde).

Byte av brännarmunstycken ECO POWER / S700 - S900 (öppen eldlåga fig. 8, 9)
För byte av munstycke (C) ska panelen tas genom att lossa på de övre och nedre skruvarna. När det gäller elektriska Ugnsmodeller, säkerställ att huvudströmbrytaren som sitter högst upp på apparaten är avstängd innan du fortsätter med bytet av brännarmunstycket. Byt därefter ut munstycket (C) (se tabellen Brännare).

Reglering av primärluft, endast på modellerna ECO POWER / S700 - S900 (fig. 8, 9)
När brännarmunstycket väl har bytts ut måste den primära luften kontrolleras.
Lossa de övre och nedre skruvarna för att montera av panelen och komma åt reglaget.
Reglera måttet "H", se (Fig. 8, 9) så att det överensstämmer med uppgifterna i tabellerna och montera tillbaka skyddet i omvänd ordning.

Reglering av pilotlåga, endast på modellerna ECO POWER / S700 - S900 (fig. 8, 9)
Lossa de övre och nedre skruvarna för att montera av panelen och komma åt pilotlågan.
När det gäller elektriska ugnsmodeller, säkerställ att huvudströmbrytaren som sitter högst upp på apparaten är avstängd innan du fortsätter med justeringen.
Inställningen skall göras med pilotlågorna tända. Vrid på justeringsskruven "A" (Fig. 8, 9) med en sexkantsnyckel, justeringen är korrekt utförd när pilotlågan omger termoelement "B" (Fig. 8, 9).
Vid funktion med gasolgas skall justeringsskruven "A" dras åt så långt det går.
Sätt tillbaka panelen i omvänd ordning när justeringen är slutförd.

Inställning av minimilågan (gaslågor - Fig. 2)
Ställ in minimiskruven enligt nedan:

- dra åt skruven som reglerar minimiläget (2) så mycket det går för användning med gasol
- vid användning med metangas: sätt på spisen. Sätt vredet i minimiläget och reglera gasflödet med skruven (2) (om du vrider medsols minskar flödet, om du vrider motsols ökar det).

GASUGN SERIE FG1

Utbyte av brännarmunstycket (gasugn av typ FG1 Fig. 3)
Ta loss golvet (inuti ugnsrummet) för att komma åt brännaren. Ta loss skruven D och dra ut brännaren. Akta så att du inte skadar termoomkopplaren på brännaren. Skruva loss injektorn C med den särskilda nyckeln och byt ut den mot en som är avsedd för gastypen i fråga.
Montera tillbaka brännaren genom att utföra dessa moment i omvänd ordning.

Inställning av minimilågan (gasugn Fig. 3)
Ta av skyddet och ställ in skruven för minimiläget (N) enligt nedan:
- dra åt den så mycket det går vid användning med gas.
- vid användning med metangas:

1 Sök reda på vredet för kranen i fråga.
2 tänd brännaren, ställ in den maximala temperaturen och när det är gjort, stäaler du in minimitemperaturen.
3 Reglera minimiflödet med skruven N. Om du lossar den ökar gasflödet och om du drar åt den minskar det.
4 Kontrollera att den inställda minimilågan motsvarar det gasflöde som anges i tabellen Brännare.
5 Lossa skruven ytterligare om effekten understiger den i tabellen och upprepa kontrollen.
6 Dra åt skruven ytterligare om effekten överstiger den i tabellen och upprepa kontrollen.

GASUGN SERIE FG OCH T-UGN

Utbyte av brännarmunstycket (gasugn FG - Fig. 4.0 och 4.1)
Ta av de tundre skyddet "A" (**Fig. 4.0**). Lossa fästskruven för primärluftsbussningen (2) och skjut in bussningen i venturirören.
Nu kan du lätt komma åt munstycket.
Byt ut munstycket till ett som lämpar sig för typen av gas och tekniska data och montera tillbaka det hela. Ställ in måttet "H" för primär luft (se brännartabellen).

Utbyte av brännarmunstycket (T-ugn - Fig. 4.2)
Ta loss bottnen i ugnsrummet.
Skruva loss reglaget för primär luft (1) och byt ut munstycket. Byt ut munstycket till ett som lämpar sig för typen av gas och tekniska data och montera tillbaka det hela.

Ställ in måttet "H" för primär luft (se brännartabellen).

Inställning av pilotlågan (T-ugn - Fig. 4.3)
Avlägsna botten och reglera pilotlågan med en 7 mm insexnyckel (11).
Dra åt skruven så mycket det går vid användning med gasol.

Reglering av pilotalågan (ugn FG - Fig. 4.4)
Pilotlågan tillförs via munstycken och fast luft. Det enda momentet som erfodras är att munstyckena byts ut i enlighet med typen av gas enligt följande:
- lossa muttern genom att trycka på den bikoniska pressmuttern (14) och pilotmunstycket (16);
- byt ut pilotmunstycket mot ett av lämplig modell, konsultera tabellen "BRÄNNARE";
- när pilotmunstycket har bytts ut ska mutter dras åt och tryck sedan på den bikoniska pressmuttern (14).

Inställning av minimilågan (gasugn - Fig. 5)
Ta av skyddet och ställ in skruven för minimiläget (36)
- 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 brännaren, ställ in den maximala temperaturen och när det är gjort, stääler du in minimitemperaturen;
3- reglera minimiflödet med skruven 36. Om du lossar den ökar gasflödet och om du drar åt den minskar det;
4- kontrollera att den inställda minimilågan motsvarar det gasflöde som anges i brännartabellen;
5- lossa skruven ytterligare om effekten understiger den i tabellen och upprepa kontrollen;
6- dra åt skruven ytterligare om effekten överstiger den i tabellen och upprepa kontrollen.

APPARATENS SÄKERHETSSYSTEM

Säkerhetsventil: En ventilkran med termoelement gör det möjligt att avbryta gasflödet till huvudbrännaren om pilotlågan släcks.
För att återställa funktionen ska manövrarna för tändning av pilotbrännaren upprepas.

Säkerhetstermostat (endast ugnar - Fig. 7.1)
Alla ugnar är utrustade med säkerhetstermostat med manuell återställning belägen på eller bakom kontrollpanlen. När den är belägen bakom instrumentpanelen, går det att få åtkomst till säkerhetstermostaten genom att avlägsna brännarnas galler och bassängen från arbetsytan eller från instrumentpanelen.
I gasugnar avbryter säkerhetstermostaten gasflödet vid allvarliga felfunktioner. Vid ingrepp, ska ni meddela vår tekniska support.
För återställning ska den eventuella muttern "A" skruvas av och sedan ska ni trycka med kraft på återställningsknappen med en skruvmejsel med tunnt blad.

UNDERHÅLL

OBS:
Stäng av gas- och eltillförseln innan du utför någon form av underhålls- eller reparationsarbete.

Utför följande underhållsåtgärder minst en gång om året

- kontroll av att alla reglage och säkerhetsanordningar fungerar,
- kontroll av att brännarna fungerar
  • tändning
  • säker förbränning
- kontroll av de olika funktionerna enligt anvisningarna i avsnittet "Kontroll av funktionerna".

Gå till väga på följande sätt om brännarna på arbetsplanet behöver rengöras

- ta loss gallren och brännarnas lock och stomme,
- rengör delarna med vatten och rengöringsmedel och ett lämpligt redskap. Skölj och torka.
- se till att delarna hamnar rätt på plats när du monterar tillbaka dem.

VARNING
När du har bytt ut delar som har med gastillförseln att göra måste du kontrollera att det inte finns några läckor och att de olika delarna fungerar som de ska.

UTBYTE AV KOMPONENTER (RESERVDELAR)

Använd endast originalreservdelar som levererats av tillverkaren.
Allt underhållsarbete får endast utföras av kvalifcerad personal. Utför översyn av apparaten minst en gång per år. Därför rekommenderar vi att ni upprättar ett underhållsavtal

Ta först loss vreden och lossa kommandopanelen (efter att ha lossat fästskruvarna) och övriga berörda paneler innan du byter ut nedanstående delar.

Ventilförsedd kran för gaslågor (Fig. 2)
Lossa kopplingen till gasledningen och termoomkopplaren, lossa krankopplingen på rampen och byt ut delen.

Termoomkopplare (gaslågor)
Lossa termoomkopplarens fästmutter på kranen och muttrarna på brännarna och byt ut delen.

Termostatventil för gasugn (Fig. 3)
Lossa muttrarna på gasledningen och termoomkopplaren, dra av termostatens känselkropp från fjädrarna inuti ugnsrummet och sätt på en ny kran.

Termoomkopplare för ugn
Ta loss golvet, lossa muttern på kranen och på brännaren och byt ut termoomkopplaren.

Byte av motstånden i elektriska ugnar
Avaktivera huvudströmbrytaren högst upp på ugnen för att koppla från strömförsörjningen. I FE-ugnar sitter de undre motstånden under ugnsbotten och de övre är fästa i ugnsutrymmets tak. I FE-ugnar sitter motståndet bakom transportbandet i ugnsutrymmets bakre vägg.
För att ta bort motstånden ska ni lossa fästskruvarna och

SV

vara noga med att inte dra sönder anslutningskablarna.
Koppla från anslutningskablarna med hjälp av en skruvmejsel och montera ett nytt motstånd i omvänd sekvens.

BRUKSANVISNING

IGÅNGSÄTTNING

Varningar:
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk och mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, såvida de inte övervakas och undervisas av en person som ansvarar för deras säkerhet på platsen. Använd endast för professionellt bruk.
- Öppna inte ugnsdörren när ugnsutrymmet fortfarande är varmt.
- Använd grytor med en diameter som överensstämmer med den valda brännarens diameter och effekt.

Tändning och släckning av brännaren LIGHT POWER utan pilotlåga (Fig. 2)
Sätt vredet i maximiläget. Tänd brännaren med en tändsticka eller annat. När det gäller med tändning, tryck och vrid på vredet och håll det nedtryckt tills brännaren tänds automatiskt, utan behov av externa lågor.
Håll vredet nedtryckt tills termoomkopplaren värms upp och håller lågan tänd.
Släck brännaren genom att vrida vredet åt höger.

Du kan ställa in lågan på:

maximikapacitet (stor låga)

minimikapacitet (liten låga)

Att tända och släcka en brännare till en gaslåga med en pilotlåga (Fig. 8)
Vrid vredet till läget och tänd pilotlågan med en tändsticka eller annat.
Håll vredet intryckt ända tills termoelementet värms upp och håller pilotlågan tänd.
Vrid vredet till dess maximi- eller minimiläge så att huvudbrännare för lågan ifråga tänds.
Stäng av huvudbrännaren genom att vrida vredet åt höger ända till läget .
Släck pilotlågan genom att vrida vredet till läget "**O**".

Att tända och släcka en gasugn utan pilotlåga (FG1-ugn) (Fig. 3)
Tändning: öppna gasugnens lucka, tryck och vrid på vredet och håll det intryckt. Närma en låga till ugnens bottendel i läge **M** eller aktivera den piezoelektriska tändaren. Håll vredet intryckt i cirka 20-30 sekunder när ugnen har tänts, för att säkerhetsanordningen ska träda i funktion. Ställ därefter in termostaten utifrån den tillagning du ska göra.

Att tända och släcka en gasugn med pilotlåga (FG-ugn och T-ugn - Fig. 5)
Tändning: öppna ugnsluckan, tryck på och vrid vredet till läge och, medan du håller det intryckt, tänder du pilotlågan med en piezoelektrisk tändare eller en tändsticka. genom hålet i golvet. Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder när lågan har tänts, för att säkerhetsanordningen ska träda i funktion. Ställ därefter in termostaten utifrån den tillagning du ska göra.

IGÅNGSÄTTNING AV ELUGNAR

ATT SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV ELUGNAR AV TYP FE (Fig. 6)
Vrid väljaren (23) åt höger eller vänster, välj typ av tillagning samt över- och/eller undervärme. I ett av dessa lägen tänds den gröna kontrollampan (25) för att visa att ugnen är på.
När du ställer in önskad temperatur med vredet (24) aktiveras motstånden, kontrollampan (26) tänds och släcks sedan när den inställda temperaturen uppnås och motstånden deaktiveras.
Sätt termostaten i läget (●) och väljaren i läget (**O**) för att stänga av ugnen.

ATT SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV ELUGNAR AV TYP FE1 (Fig. 7)
I ugnar av det här slaget kommer uppvärmningen från ugnsrummets bakre del. Det finns dock en fläkt som sprider värmen jämnt i hela ugnsrummet. När du ställer in önskad temperatur med vredet (24) aktiveras motståndet, kontrollampan (26) tänds och släcks sedan när den inställda temperaturen uppnås och motståndet deaktiveras.
Sätt termostaten i läget (**O**) för att stänga av ugnen.
Det första läget, med endast fläkt, kan användas för nedkylning/upptining.

AVSTÄNGNING

Avstängning vid fel eller felaktig funktion.
Vid fel eller felaktig funktion ska apparatens gas- och elförsörjning kopplas från. Kontakta kundtjänsten.

Åtgärder vid en längre tids funktionsavbrott
Rengör spisen ordentligt och stäng av el- och gastillförseln om du inte ska använda den under en längre tid.

SKÖTSEL AV APPARATEN

OBS:
- Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör den.
- Stäng av strömtillförseln med huvudströmbrytaren om apparaten är elektrisk.

Om du rengör apparaten noggrant dagligen ser du till att den fungerar på avsett sätt och får lång livslängd.
Rengör stålytorna med en mjuk trasa doppad i diskmedel utspätt med hett vatten. Svårare fläckar kan du ta bort med etylalkohol, aceton eller annat icke halogenerat lösningsmedel.
Använd inte pulverrengöringsmedel med slipverkan eller frätande ämnen som saltsyra, klorvätesyra eller svavelsyra. Syror kan äventyra apparatens funktionssätt och säkerhet.

Använd inte borstar, tvålull eller svampar med slipverkan gjorda av andra metaller eller legeringar som kan medföra att rostfläckar uppstår.
Undvik av samma skäl kontakt med föremål av järn. Var försiktig med svampar eller borstar av rostfritt stål som kan repa ytorna.
Använd absolut inte sand- eller vattenslippapper på svår smuts. I stället rekommenderar vi syntetiska svampar (t. ex. Scotch-Brite).
Använd inte heller silverputsmedel och se upp med ångor från saltsyra eller svavelsyra som till exempel uppstår vid golvtvätt.
Rikta inte vattenstrålar direkt mot apparaten, det kan skada den.

Skölj noggrant med rent vatten efter rengöringen och torka omsorgsfullt med en trasa.

GARANTICERTIFIKAT

FORETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LAN: _____ **INSTALLATIONSDATUM:** _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER _____

SV

VARNING

Tillverkaren patar sig inget ansvar for eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren forbehaller sig ocksa ratten att gora de forandringar av produkten som anses lampliga eller nodvandiga utan att paverka dess grundlaggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte foljs noggrant.
Tillverkaren patar sig inget ansvar for direkta eller indirekta skador som uppstar till foljd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhall eller felaktig hantering

Instrukcja użytkownika

Wymiary 284
Dane techniczne 286
Szczegółowe instrukcje 291

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 LIGHT POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
G6F2B	2 palniki otwarte	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 palniki otwarte	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 palników otwartych	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 palników otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 ECO POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
G6F2BPW	2 palniki otwarte	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 palniki otwarte	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 palnikow otwartych	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 palnikow otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 palnikow otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 palnikow otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 palników otwartych- 1piekarnik gazowy T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700 ECO POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
G7F2BPW	2 palniki otwarte	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 palniki otwarte	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 palników otwartych	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 palników otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 palnikow otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elaktryczny 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
SG7F2B	2 palniki	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 palniki - obieg wody w niszy	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 palniki	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 palniki - obieg wody w niszy	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 palniki z piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 palniki z piekarnik gazowy 2/1 GN - obieg wody w niszy	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 palniki z piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 palniki z piekarnik elektryczny 2/1 GN - obieg wody w niszy	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 palniki z piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 palniki z piekarnik elektryczny 2/1 GN - obieg wody w niszy	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
SG9F2MPS(P)	2 palniki z wnęką nie zabudowaną	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 palniki z wnęką nie zabudowaną - obieg wody w niszy	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 palniki z wnęką nie zabudowaną	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 palniki z wnęką nie zabudowaną - obieg wody w niszy	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 palniki z wnęką nie zabudowaną	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 palniki z wnęką nie zabudowaną - obieg wody w niszy	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 palniki z piekarnikiem gazowym	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 palniki z piekarnikiem gazowym - obieg wody w niszy	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 palniki z piekarnik elektryczny	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 palniki z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszy	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 palniki z piekarnik elektryczny	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 palniki z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszy	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik gazowy	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik gazowy - obieg wody w niszy	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik elektryczny	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszy	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik elektryczny	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszy	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
LXG9F2PS(P)	2 palniki	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 palniki - obieg wody w niszy	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 palniki	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 palniki - obieg wody w niszy	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 LIGHT POWER

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/G31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25/G25.1	Zużycie Metanu G27	Zużycie Metanu G2.350	Zużycie Metanu G150,1	Zużycie gazu w mieście G110	Zużycie gazu w mieście G120	Pierwotne powietrze spalania	Napięcie predyspozycji	Kabel typu H07RNF przekrój	Palnik R d90		Palnik UR d120		Piekarnik gazowy FG1		Piekarnik elektryczny FE1		Piekarnik gazowy T		Piekarnik elektryczny TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 ECO POWER

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Moc znamionowa G110	Moc znamionowa G120	Palnik "R"		Palnik "UR"		Palnik "URL"		Nominalna moc piekarnika gazowego	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu H07RNF	Zużycie G20	Zużycie G25	Zużycie G25.1	Zużycie G25.3	Zużycie G27	Zużycie G2.350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G150.1	Zużycie G30-G31	Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700 ECO POWER

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Moc znamionowa G110	Moc znamionowa G120	Palnik "R"		Palnik "UR"		Palnik "URL"		Nominalna moc piekarnika gazowego	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu H07RNF	Zużycie G20	Zużycie G25	Zużycie G25.1	Zużycie G25.3	Zużycie G27	Zużycie G2.350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G150.1	Zużycie G30-G31	Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S700

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Moc znamionowa G110	Moc znamionowa G120	Palnik "C"		Nominalna moc piekarnika gazowego	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu H07RNF	Zużycie G20	Zużycie G25	Zużycie G25.1	Zużycie G25.3	Zużycie G27	Zużycie G2.350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G150.1	Zużycie G30-G31	Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S900 - SERIA LX900 TOP

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Moc znamionowa G110	Moc znamionowa G120	Palnik "C"		Palnik "D"		Nominalna moc piekarnika gazowego	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu H07RNF	Zużycie G20	Zużycie G25	Zużycie G25.1	Zużycie G25.3	Zużycie G27	Zużycie G2.350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G150.1	Zużycie G30-G31	Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S900 - SERIA LX900 TOP

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Moc znamionowa G110	Moc znamionowa G120	Palnik "D"		Nominalna moc piekarnika gazowego	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu H07RNF	Zużycie G20	Zużycie G25	Zużycie G25.1	Zużycie G25.3	Zużycie G27	Zużycie G2.350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G150.1	Zużycie G30-G31	Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

Rozp. 1935/2004/CE	Rozporządzenie odnośnie przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Rozp. 2016/426/UE	Rozporządzenie odnośnie urządzeń spalających paliwa gazowe
2014/35/UE	Odnośnie niskiego napięcia
2014/30/UE	EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)
2011/65/UE	Ograniczenia w stosowaniu niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
2006/42/CE	Rozporządzenia odnośnie maszyn i szczególnych norm odniesienia
EN 203-1	Norma Ogólna odnośnie bezpieczeństwa urządzeń GAZOWYCH przeznaczonych do użytku domowego lub podobnych.
EN 203-3	Norma odnośnie materiałów i elementów będących w kontakcie z żywnością, oraz pozostałe aspekty sanitarne.
EN 203-2-1	Norma Szczegółowa dla KUCHNI Z OTWARTYMI PALNIKAMI, PŁYTĄ gazową dla różnorodnych sposobów gotowania w zakładach zbiorowego żywienia.
EN 203-2-2	Norma Szczegółowa dla KUCHNI i PŁYT Z PIEKARNIKAMI gazowymi dla różnorodnych sposobów gotowania w zakładach zbiorowego żywienia.
EN 203-2-9	Norma Szczegółowa dla PŁYT, FRY-TOP gazowych dla różnorodnych sposobów gotowania w zakładach zbiorowego żywienia.
EN 60335-1	Normy Ogólne odnośnie bezpieczeństwa elektrycznego sprzętu do użytku domowego i podobnego
EN 60335-2-36	Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych do stosowania jako kuchniach zbiorowych, kuchenki, kuchenki i płyty grzejne
EN 60335-2-102	Norma Szczegółowa w zakresie bezpieczeństwa urządzeń gazowych z połączeniami elektrycznymi.
EN 62233	Sposoby pomiaru pól elektromagnetycznych urządzeń gospodarstwa domowego i podobnych urządzeń, pod kątem eskpozycji na ich działanie.
EN 61000-3-2	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej - (EMC) - Część 3-2. Ograniczenia dla emisji prądu harmonicznego...
EN 61000-3-3	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej - (EMC) - Część 3-3. Ograniczenia zmian i przepływu napięcia oraz migotania światła...
EN 55014-1	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej - Część 1: Emisja
EN 55014-2	Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej - Część 2: Odporność

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: .....
	V: .....
	IPX: .....
	0051-.....
	Made in Italy

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 zastępuje 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.

SZCZEGÓŁOWE INSTRUKCJE

UWAGA!
Rysunki cytowane w rozdziałach są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

OPIS URZĄDZENIA

Wytrzymała budowa ze stali, z 4 nóżkami regulującymi wysokość.
Zewnętrzne pokrycie ze stali chromowo-niklowej 18/10.

BLAT DO GOTOWANIA NA GAZIE

Zabezpieczający zawór gazu pozwala na regulowanie rozpiętości cieplnej od maksimum do minium.
Częścią wyposażenia jest również zabezpieczenie termoelektryczne zapłonu (termopara).
Ruszty są wykonane z emaliowanego żeliwa.
Palniki wykonane są z mosiądzu, żeliwa i aluminium.

PIEKARNIK

Komora do pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej.
Drzwi o podwójnej ściance i izolacji cieplnej wyposażone są w uchwyt i zawias o równoważonej sprężynie.
Izolacja komory pieczenia wykonana jest z waty szklanej.

Wersja na gaz
Palniki wykonane są ze stali wytrzymałej na naprężania termiczne i mechaniczne. Zasilanie gazem odbywa się poprzez zawór zabezpieczający z termostatem.
Palnik główny wyposażony jest w termoelektryczne zabezpieczenie zapłonu (termopara).
Regulacja temperatury piekarnika, zmienna pomiędzy 160 °C i 300 °C, odbywa się za pomocą termostatu.

Wersja elektryczna FE
Grzałki znajdują się w sklepieniu (ciepło górne) i pod dnem (ciepło dolne).
Regulacja temperatury pomiędzy 50 °C a 270 °C odbywa się za pomocą termostatu połączonego z wyłącznikiem trójbiegunowym.
Możliwe jest włączenie jednocześnie lub pojedynczo grzałek górnych lub dolnych.

Wersja elektryczna FE1 (Wentylowany)
Silnik znajduje się z tyłu, na środku okrągłej grzałki.
Regulacja temperatury odbywa się za pomocą termostatu.
Lampki kontrolne wskazują kiedy urządzenie znajduje się pod napięciem.
Komora pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej inox. W kuchni z piekarnikiem elektrycznym nie istnieje kolektor dymów.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalowania

Zaleca się **ustawić** urządzenie w pomieszczeniu dobrze wietrzonym, jeśli to możliwe pod okapem zasysającym.
Możliwy jest pojedynczy montaż urządzenia lub ustawienie go obok innych urządzeń.
Instalację modeli z boczną skrzynką zaciskową należy wykonywać w odległości 15 cm od tylnej ścianki e 50 cm od ścianek bocznych. Dla modeli z tylna skrzynką zaciskową, lub z wejściem dla kabla w tylnej strefie, instalacja musi być wykonywana w odległości 50 cm od ścianki tylnej i 50 cm od ścianek bocznych.
W każdym razie urządzenie musi być zainstalowane/ zamocowane w sposób umożliwiający ewentualną wymianę kabla zasilania, już po zainstalowaniu urządzenia.
Ściany w pobliżu sprzętu (ściany, dekoracje, szafki kuchenne, ozdobne wykończenia itp.) muszą być wykonane z niepalnego materiału.

Przed wykonaniem podłączenia, należy sprawdzić na tabliczce technicznej urządzenia czy jest ono przygotowane i zgodne z typem gazu do dyspozycji.
W przypadku gdy urządzenie działa z innym typem gazu, zapoznać się z paragrafem „Działanie z innymi typami gazu".

Rozporządzenia prawne, zasady techniczne i zarządzenia
W przewidywanym montażu należy przestrzegać następujących rozporządzeń:

- normy UNI CIG 8723
- przepisy budowlane i miejscowe rozporządzenia przeciwpożarowe;
- obowiązujące normy przeciwwypadkowe;
- rozporządzenia Przedsiębiorstwa dostawy Gazu;
- obowiązujące rozporządzenia CEI; (Włoski Komitet Elektrotechniczny -n.d.t)
- rozporządzenia Straży Pożarnej.

INSTALOWANIE

Montaż, instalowanie i konserwacja muszą zostać wykonane przez zakłady upoważnione przez miejscowe Przedsiębiorstwo dostawy Gazu zgodnie z obowiązującymi normami.
Przede wszystkim zwrócić się z wnioskiem do miejscowego Przedsiębiorstwa dostawy Gazu.

Procedury instalowania
W celu poprawnego upoziomowania urządzenia zadziałać

PL

na nóżki regulujące wysokość.

Podłączenie gazu
Podłączenie do śrubunku o średnicy 3/8" G, 1/2" G lub 3/4" G przewidziane na urządzeniu **może** być stałe lub możliwe do rozłączenia używając łącznika zgodnego z normą. Jeśli używane są przewody giętkie, muszą być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą.
Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność używając odpowiedni spray wykrywający ulatnianie się gazu.

Odprowadzanie dymów.
Urządzenia muszą być ustawione w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania zgodnie z tym co zostało postanowione w przepisach instalowania. Urządzenia uważane są (patrz tabela dane techniczne) za **urządzenia gazowe typu „A1":**

Nie przewidziane do podłączenia do przewodu rurowego odprowadzającego produkty spalania.
Te urządzenia muszą odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń, podłączonych do sprawnego przewodu kominowego lub bezpośrednio na zewnątrz.
W razie ich braku dopuszczone jest używania ssawy powietrza podłączonej bezpośrednio na zewnątrz, o natężeniu przepływu nie mniejszym od żądanego, patrz tabela dane techniczne, powiększonego o wymianę powietrza konieczną dla dobrego samopoczucia operatorów.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Wykonać podłączenie urządzenia do sieci zasilania w podany poniżej sposób (patrz Rys. 1):

1) zainstalować, jeśli nie ma, przełącznik sekcyjny (A) w pobliżu urządzenia razem z wyłącznikiem magnetotermicznym oraz wyłącznikiem różnicowoprądowym.
2) otworzyć, jeśli obecne, drzwiczki (B) i odkręcić śruby (C) żeby zdemontować tablicę rozdzielczą (D).
3) podłączyć przełącznik sekcyjny (A) do skrzynki zaciskowej (H) jak na rysunku i na schematach elektrycznych na początku instrukcji. Kabel wybrany do podłączeń musi posiadać charakterystyki przynajmniej typu H07RN-F z minimalną temperaturą użytkową 80°C oraz posiadać przekrój odpowiedni dla urządzenia (patrz tabela DANE TECHNICZNE).
4) przepuścić kabel przez prowadniczkę oraz zacisnąć zaciskiem, podłączyć przewodniki w odpowiednich miejscach na skrzynce zaciskowej oraz zamocować je. Zielono- żółty przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, gdyż w przypadku zerwania się zacisku musi on odłączyć się dopiero po przewodach napięcia.
5) Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić, używając specjalnego kabla typu H05RNF lub H07RNF dostarczonego przez producenta, przez centrum asysty technicznej lub przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, w celu uniknięcie jakiegokolwiek zagrożenia.

Ekwipotencjał
Urządzenie musi zostać podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk jest dostarczony i zaopatrzony w etykietę z następującym symbolem:

MODELE Z CYRKULACJA WODY W NISZY

Dla modeli z cyrkulacją wody w niszy konieczne jest zapewnienie podłaczenia do sieci odpływowej

ZAINSTALOWANIE

Czynności wstępne przed zainstalowaniem
Przed zainstalowaniem należy usunąć ochronną błonę samoprzylepną. Następnie dokładnie oczyścić powierzchnie przeznaczone do pracy i części zewnętrzne za pomocą ciepłej wody i detergentu oraz wilgotnej ścierki, następnie osuszyć czystą ścierką.

Uruchomienie
Przed uruchomieniem należy sprawdzić czy dane urządzenia (kategoria i typ używanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu do dyspozycji na miejscu.
W przeciwnym wypadku, przewidzieć przejście do wymaganej rodziny gazu lub przystosowanie do żądanej grupy gazu (patrz paragraf „Działanie przy innych typach gazu").

Sprawdzanie mocy
Używać dysz dla mocy znamionowej przygotowanych na urządzeniach.
Moc może być dwojakiego rodzaju:

- znamionowa, naniesiona na tabliczce urządzenia
- zmniejszona.

Do powyższych dysz odnosi się tabela palniki.
Ciśnienie zasilania gazu musi zawierać się w zakresie wskazanym zawsze w tabeli palników.

Poza tymi zakresami ciśnienia nie można uruchamiać urządzeń.
Jeśli pragnie się przeprowadzić dodatkową kontrolę mocy, jest możliwe wykonanie jej za pomocą licznika stosując tak zwaną „metodę wolumetryczną".
Z reguły wystarczy jednak sprawdzenie poprawnego działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejścia (Rys. 2)
Ciśnienie wejścia mierzone jest za pomocą manometru (rozdzielczość min. 0,1 mbar).
Usunąć śrubę (F) z gniazda ciśnienia i podłączyć manometr:
po przeprowadzeniu pomiaru,
przykręcić hermetycznie śrubę (F).
WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia musi zostać wykonane z wszystkimi wyposażeniami na gaz podłączonymi i działającymi.

Kontrola mocy według metody wolumetrycznej
Przy pomocy licznika gazu i stopera możliwe jest zmierzenie zużycia gazu w jednostce czasu. Ta wartość

zostanie porównana z wartością E obliczoną w ten sposób

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Wartość opałowa gazu}}$$

Moce palnika, znamionową i zmniejszoną, obliczone do wartości ciśnienia znamionowego, otrzymuje się konsultując tabelę palniki. Wartości opałowej gazu można zażądać od miejscowego przedsiębiorstwa dostawy gazu.

Sprawdzenie działania
Sprawdzić czy typy użytych dysz odpowiadają tym przewidzianym w tabeli palniki. Sprawdzić czy używany reduktor ciśnienia posiada natężenie przepływu większe od sumy przepływu zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Sprawdzić czy przewód rurowy doprowadzający gaz jest odpowiedni.

Kontrola płomienia
Przy poprawnej regulacji płomień musi otaczać termoparę; w przeciwnym wypadku ustawić śrubę regulowania.

Kontrola pierwotnego powietrza (FG, T S900)
Palniki piekarników są wyposażone w regulację pierwotnego powietrza.
W tabeli palniki podany jest pomiar H regulowania.

Kontrola funkcji
- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność rur gazowych;
- Sprawdzić płomień palnika, również na minimum.

Ostrzeżenia dla montera
- Wyjaśnić i pokazać użytkownikowi działanie i użycie maszyny zgodnie z instrukcjami i wręczyć mu książeczkę zawierającą instrukcje.
- Poinformować operatora, że jakiekolwiek prace związane z przebudową lub zaprowadzaniem zmian w budynku, które mogłyby uszkodzić zasilanie powietrzem koniecznym do spalania, powodują konieczność przeprowadzenia ponownego sprawdzenia funkcji urządzenia .

Działanie z innymi typami gazu
W celu przejścia na inny typ gazu, na przykład z metanu na gaz płynny, wymagane jest użycie dysz dostosowanych do palnika zgodnie z tabelą palniki.
Dysze palników dla innych typów gazu, oznaczone odpowiednią średnicą podaną w setnych mm, znajdują się w woreczku dostarczonym razem z urządzeniem.
Po zakończeniu przekształcania lub dostosowania wykonać sprawdzenie funkcji urządzenia jak zostało to opisane w paragrafie „Kontrola funkcji".

PALNIKI GAZOWE

Wymiana dysz palnika (Rys. 2)
W celu wymiany dyszy (1): zdjąć ruszt, pokrywkę palnika, korpus palnika.
Wymienić dyszę (1) (patrz tabela palniki).
Palnik jest pozbawiony płomienia kontrolnego (pilota).
Palnik jest pozbawiony regulacji powietrza (jest o stałym powietrzu).

Wymiana dysz palnika ECO POWER S700 - S900 (Rys. 8, 9)
W celu wymiany palnika (C) należy zdjąć pokrywkę poprzez poluzowanie śrub górnych i dolnych. Przed przystąpieniem do wymiany, w modelach z piecykiem elektrycznym, należy upewnić się, że wielobiegunowy wyłącznik umieszczony na górze urządzenia jest wyłączony. Następnie wymienić palnik (C) (patrz tabela palniki).

Regulacja pierwotnego powietrza tylko dla modeli ECO POWER / S700 - S900 (Rys. 8, 9)
Po wymianie dyszy należy sprawdzić pierwotne powietrze. Aby dojść do regulacji należy odkręcić śrubki górne i dolne blatu. Wyregulować wymiar „H" (rys. 8, 9) według danych technicznych w tabeli i ponownie zakręcić blat w przeciwnej kolejności do odkręcania.

Regulacja płomienia pilotującego tylko dla modeli ECO POWER / S700 - S900 (Rys. 8, 9)
Aby dojść do pilota należy odkręcić śrubki górne i dolne blatu. Przed przejściem do regulacji, w modelach z piekarnikiem elektrycznym, sprawdzić czy przełącznik jednopolowy znajdujący się przed urządzeniem jest wyłączony.
Regulować, gdy płomień pilotujący jest zapalony. Sześciokątnym kluczem wyregulować śrubę „A" (rys. 8, 9); regulacja jest prawidłowa, kiedy płomień pilotujący obejmie termoparę „B" (rys. 8, 9).
W przypadku funkcjonowania na gaz GPL śruba regulująca „A" ma być dokręcona do oporu.
Po zakończeniu czynności ponownie zamontować blat wykonując czynności w przeciwnym kierunku.

Regulowanie minimum (Rys. 2)
Śruba minimum musi być regulowana w następujący sposób:

- w celu działania na gaz płynny GPL, zakręcić śrubę (2) regulacji minimum do oporu;
- w przypadku działania na metan uruchomić urządzenie. Przekręcić gałkę na pozycję minimum i przy pomocy śruby (2) uregulować przepływ (obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara = zmniejszenie przepływu; w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara = zwiększenie przepływu).

PIEKARNIK GAZOWY SERII FG1

Wymiana dyszy palnika (piekarnik gazowy typu FG1 Rys. 3)
W celu dostępu do palnika piekarnika usunąć dolne dno (położone wewnątrz komory pieczenia).
Wyjąć śrubę D i wyciągnąć palnik ciągnąc do przodu i uważając żeby nie uszkodzić termopary przymocowanej do palnika. Za pomocą odpowiedniego klucza odkręcić iniektor C i wymienić go na ten przewidziany dla danego typu gazu.
W celu zamontowania palnika, wykonać te same czynności postępując na odwrót.

Regulacja minimum (piekarnik gazowy Rys. 3)
Śruba minimum (N) 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 Włączyć palnik, ustawić maksymalną temperaturę i po jej osiągnięciu, ustawić na minimum.
3 Uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę N, odkręcając zwiększa się a zakręcając zmniejsza się natężenie przepływu.
4 Po otrzymaniu płomienia jaki uważany jest za najbardziej odpowiedni przy funkcji minimum, sprawdzić czy odpowiada on minimalnemu natężeniu przepływu wskazanemu w tabeli palniki.
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, przykręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

PIEKARNIK GAZOWY SERII FG I MODEL T

Wymiana dyszy palnika (piekarnik gazowy FG - Rys. 4.0 i 4.1)
Usunąć dolne zabezpieczenie „A" (**Rys. 4.0**). Odkręcić śrubę (2) mocującą tulejkę powietrza pierwotnego i popchnąć tulejkę do zwężki Venturiego. Teraz dysza jest łatwo dostępna.
Po wymianie dyszy w zależności od typu gazu i danych technicznych, zmontować całość i uregulować pomiar "H" pierwotnego powietrza (patrz tabela palniki).

Wymiana dyszy palnika (Piekarnik T - Rys. 4.2)
Usunąć dno położone wewnątrz komory pieczenia.
Odkręcić i wyjąć regulator pierwotnego powietrza (1), następnie wymienić dyszę.
Po wymianie dyszy w zależności od typu gazu i danych technicznych, zmontować całość i uregulować pomiar "H" pierwotnego powietrza (patrz tabela palniki).

Regulowanie płomienia kontrolnego (Piekarnik T - Rys. 4.3)
Usunąć dno i, przy pomocy sześciokątnego klucza 7 mm, wyregulować płomień pilotujący (11).
W przypadku działania na gaz płynny GPL śruba (11) musi być dokręcona do oporu.

Regulacja pilota (Piekarnik FG - Rys. 4.4)
Płomień pilotujący używa dysze i stały przepływ powietrza. Jedyna konieczne operacja polega na wymianie dysz w zależności od typu gazu, w następujący sposób:
- odkręcić nakrętkę dociskającą dwustronny stożek (14) i dyszę pilota (16);
- wymienić dyszę pilota na odpowiednią, konsultując tabelę „PALNIKI";
- po wymianie dyszy pilota, nakręcić nakrętkę dociskającą dwustronny stożek (14).

Regulacja minimum (piekarnik gazowy - Rys. 5)
Śruba minimum (36) jest regulowana po usunięciu tablicy:

- w przypadku działania na gaz płynny GPL musi być dokręcona do oporu;
- w przypadku działania na metan:

1- zlokalizować gałkę odpowiedniego zaworu;
2- włączyć palnik, ustawić maksymalną temperaturę i po jej osiągnięciu, ustawić na minimum;
3- uregulować natężenie przepływu przy minimum działając na śrubę 36, odkręcając zwiększa się a zakręcając zmniejsza się natężenie przepływu;
4- po otrzymaniu płomienia,który uważany jest za odpowiedni przy funkcji minimum sprawdzić czy odpowiada on minimalnemu natężeniu przepływu podanemu w tabeli palniki;
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, przykręcić jeszcze śrubę minimum i powtórzyć kontrolę.

SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA

Zawór bezpieczeństwa: zawór z termoparą umożliwiający przerwanie przepływu gazu do palnika głównego, na wypadek gdyby wyłączył się płomień pilotujący. Aby przywrócić działanie należy powtórzyć czynności dotyczące włączania urządzenia pilotującego.

Termostat awaryjny (tylko piekarniki - Rys. 7.1)
Wszystkie piekarniki są wyposażone w ręcznie uzbrajany termostat bezpieczeństwa umieszczony na tablicy poleceń. Jeżeli umieszczony za pulpitem, termostat bezpieczeństwa jest dostępny po usunięciu rusztów palników i miseczki z płaszczyzny roboczej lub z pulpitu.
W piekarnikach gazowych termostat awaryjny przerywa przepływ gazu w przypadku poważnych anomalii. W razie interwencji należy skontaktować się z asystą techniczną.
W celu przywrócenia należy odkręcić ewentualną nakrętkę „A" i, przy pomocy cienkiego śrubokrętu, przycisnąć energiczne przycisk uzbrajania.

KONSERWACJA

Uwaga!
Przed wykonaniem jakiejkolwiek pracy konserwacyjnej lub naprawczej, odłączyć urządzenie od sieci tak gazowej jak i elektrycznej.

Wykonać przynajmniej raz w roku następujące czynności konserwacyjne:
- sprawdzenie działania wszystkich urządzeń regulujących i zabezpieczających;
- kontrola działania palników:
  • zapłon;
  • bezpieczeństwo spalania;

- kontrola różnych funkcji śledząc procedurę opisaną w paragrafie „ Kontrola funkcji".

Jeśli konieczne jest przeprowadzenie czyszczenia palników blatu, postępować w następujący sposób:
- usunąć ruszta, przykrywki i korpusy palników;
- oczyścić części wodą z detergentem używając odpowiedniego narzędzia. Opłukać i osuszyć.
- podczas montowania części uważać aby te same

PL

elementy zostały umieszczone na ich miejscu w poprawny sposób.

OSTRZEŻENIE
Po przeprowadzeniu wymiany części instalacji zasilania gazem konieczne jest wykonanie sprawdzenia szczelności i funkcji różnych elementów.

WYMIANA KOMPONENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNE)

Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez konstruktora.
Wszystkie prace konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
Przeprowadzać kontrolę urządzenia minimum raz w roku; zaleca się w tym celu podpisanie umowy konserwacyjnej!

W celu wymiany następujących części należy przede wszystkim wyjąć gałki sterowania i usunąć tablicę sterowania (po zwolnieniu mocujących śrub) i innych paneli zainteresowanych wymianą tych części.

Kurek zaworowy dla palników otwartych (Rys. 2)
Zwolnić złączkę przewodu gazowego i termopary, zwolnić złączkę mocującą kurek na rampie i wymienić część.

Termopara (palniki otwarte)
Odkręcić nakrętkę mocującą termoparę na kurku oraz nakrętkę na palnikach i wymienić część.

Kranik piekarnika gazowego z termostatem i zaworem (Rys. 3)
Zwolnić nakrętki przewodów gazowych i termopary, wyciągnąć zbiornik termostatu ze sprężynek podtrzymujących położonych wewnątrz komory pieczenia i wymienić na nowy.

Termopara piekarnika
Wyjąć dno, odkręcić nakrętkę na kurku i na palniku i wymienić termoparę.

Wymiana rezystancji piekarników elektrycznych
Dezaktywować wyłącznik główny zamontowany na górze urządzenia w celu odłączenia go od sieci. W piekarniku FE rezystancje dolne są umieszczone pod podstawą a górne w górnej części komory gotowania.
W piekarniku FE1 rezystancja jest umieszczona z tyłu przenośnika na tylnej ściance komory gotowania.
W celu usunięcia rezystancji należy odkręcić śruby mocujące zwracając baczną uwagę, aby nie poprzerywać kabelków łączących.
Przy pomocy śrubokrętu odłączyć kabelki łączące i zamontować nową rezystancję postępując w odwrotnej kolejności niż to opisano powyżej.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

URUCHOMIENIE

Ostrzeżenia:
- Urządzenie to nie może być używane przez osoby (ani dzieci) o zredukowanych zdolnościach psychicznych lub ruchowych, osobach z brakiem doświadczenia i wiedzy. Osoby te mogą używać urządzenie wyłącznie pod nadzorem oraz po przeszkoleniu odnośnie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być nadzorowane w celu uniknięcia zabawy z urządzeniem. Wyłącznie do profesjonalnego użytku.
- Nie otwierać drzwiczek pieca jeśli komora gotowania jest ciepła.
- Używać garnki o wymiarach proporcjonalnych do średnicy i mocy wybranego palnika.

Włączanie i wyłączanie palnika LIGHT POWER bez pilota (Rys. 2)
Przekręcić gałkę do pozycji maksimum. Za pomocą zapałki lub innego odpowiedniego środka, zapalić palnik. Dla wersji z zapalaniem, należy wcisnąć i przytrzymać. Pokrętło do momentu automatycznego zapalenia, bez pomocy płomienia zewnętrznego. Trzymać ją wciśniętą dopóki termopara się nie nagrzeje i utrzyma zapalony płomień.
W celu zgaszenia palnika przekręcić gałkę w prawo.

Płomień może być regulowany:

- do największego natężenia przepływu (duży płomień)
- do najmniejszego natężenia przepływu (mały płomień)

Zapalenie i gaszenie palnika ognia, który został zapalony pilotem (rys. 8-9)
Przekręcić pokrętło aż do pozycji. i zapałką lub innym właściwym sposobem zapalić płomień palnika pilota.
Podtrzymać pod naciskiem pokrętło dopóki termopara nie rozgrzeje się i utrzyma płomień pilota.
Ustawić pokrętło na maksymalnej pozycji lub minimalnej, aby zapalić płomień głównego palnika właściwego ognia.
Aby zgasić główny palnik przekręcić pokrętłem w kierunku na prawo aż do pozycji .
Aby zgasić płomień pilota ustawić pokrętło na pozycji „**O**".

Zapalenie i gaszenie piekarnika gazowego bez płomienia kontrolnego (Piekarnik FG1) (Rys. 3)
Zapalenie: otworzyć drzwi piekarnika, wcisnąć i obrócić pokrętło, i trzymając je wciśnięte, zbliżyć płomień do podłoża piekarnika na pozycji **M** lub uruchomić włączanie piezoelektryczne. Trzymać gałkę wciśniętą przez około 20-30" od momentu zapalenia; aby pozwolić zadziałać urządzeniu zabezpieczającemu. Następnie uregulować jak najodpowiedniejsze stopniowanie termostatowe w zależności od pieczenia.

Zapalenie i gaszenie piekarnika gazowego z płomieniem kontrolnym (Piekarnik FG i Piekarnik T - Rys. 5)
Włączanie: otworzyć drzwi piekarnika, wcisnąć i przekręcić pokrętło na pozycję i, trzymając je wciśnięte, włączyć płomień pilotujący przy pomocy piezoelektrycznego zapalnika, lub zapałką.
Czynność ta jest wykonywana poprzez otwór w dnie. Trzymać gałkę wciśniętą przez około 20" od momentu zapalenia; aby pozwolić zadziałać urządzeniu zabezpie-

czającemu.
Następnie uregulować jak najodpowiedniejsze stopniowanie termostatowe w zależności od pieczenia, biorąc pod uwagę to.

URUCHOMIENIE PIEKARNIKÓW ELEKTRYCZNYCH

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO TYPU FE (Rys. 6)
Obracając w prawo lub w lewo przełącznik (23), wybrać rodzaj pieczenia, ciepło górne i/lub dolne. Na jednej z tych pozycji zaświeci się zielona lampka kontrolna (25) = urządzenie pod napięciem.
Obracając gałkę (24) na wybraną temperaturę włączają się grzałki, lampka kontrolna (26) zaświeci się i zgaśnie kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura i grzałki się wyłączą.
W celu wyłączenia piekarnika obrócić termostat na pozycję (●) i przełącznik na pozycję (**O**).

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO TYPU FE1 (Rys. 7)
W tego rodzaju piekarniku nagrzewanie pochodzi z tylnej części komory.
Jest jednak wyposażony w wentylator, który rozprowadza w jednomierny sposób nagrzewanie całej komory piekarnika.
Obracając gałkę (24) na wybraną temperaturę włącza się grzałka, lampka kontrolna (26) zaświeci się i zgaśnie kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura i grzałka się wyłączy. W celu wyłączenia piekarnika obrócić termostat na pozycję (**O**).
Przy pierwszym zwolnieniu gałki otrzymuje się tylko działanie wirnika dla funkcji chłodzenie-rozmrażanie.

WYŁĄCZENIE

Wyłączanie w przypadku awarii lub niepoprawnego funkcjonowania
W przypadku awarii lub niepoprawnego funkcjonowania należy odłączyć od urządzenia zasilanie gazowe i zasilanie elektryczne. Skontaktować się z serwisem asysty.

Postępowanie w przypadku dłuższej przerwy w funkcjonowaniu
Jeśli urzędzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu dokładnie go wyczyścić i wyłączyć zasilanie tak elektryczne jak i gazowe.

TROSKA O URZĄDZENIE

UWAGA!
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i odczekać aż ostygnie.
- W przypadku gdy urządzenie zasilane jest energią elektryczną, zadziałać na wyłącznik sekcyjny i odłączyć go od sieci elektrycznej.

Skrupulatne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego perfekcyjne i długie funkcjonowanie .
Stalowe powierzchnie należy czyścić płynem do naczyń, rozpuszczonym w dużej ilości bardzo ciepłej wody używając miękkiej ściereczki; jeżeli brud jest wyjątkowo oporny, należy użyć alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika nie fluorowcowego; **nie używać środków czyszczących ściernych w proszku lub substancji korodujących jak kwas chlorowodorowy / solny lub kwas siarkowy. Użycie kwasów może negatywnie wpłynąć na funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia.**

Nie posługiwać się szczotkami, metalowymi wiórami do czyszczenia lub ściernicami wykonanych z innych metali lub stopów, mogą one powodować plamy rdzy poprzez skażenie. Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wiórka do czyszczenia lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nie skażają powierzchni lecz mogą spowodować szkodliwe zadrapania. Jeżeli zabrudzenie jest spore, absolutnie nie należy używać papieru ściernego lub szlifierskiego; w alternatywie zalecamy używać gąbek syntetycznych (np.gąbka Scotchbrite). Nie należy używać substancji służących do czyszczenia srebra, zwrócić szczególną uwagę na opary kwasu solnego i siarkowego wydzielające się na przykład podczas mycia posadzki.
Nie kierować strumieni wody na urządzenie, może to spowodować jego uszkodzenie.

Po oczyszczeniu, starannie opłukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć ścierką.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ **DATA INSTALACJI**: _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

PL

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku.Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane.Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiejkolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji.Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.

Manual de instrucțiuni

Dimensiuni 299
Date tehnice 301
Instrucţiuni specifice 306

RO

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 LIGHT POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G6F2B	2 ochiuri	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 ochiuri	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 ochiuri	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 ochiuri - 1 cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 ochiuri - 1 dulap obişnuit - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 ochiuri - 1 dulap obişnuit - 1 cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 ECO POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G6F2BPW	2 ochiuri	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 ochiuri	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 ochiuri	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 ochiuri - 1 cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 ochiuri - 1 dulap obişnuit - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 ochiuri - 1 dulap obişnuit - 1 cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 ochiuri - 1 cuptor pe gaz Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 700 ECO POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G7F2BPW	2 ochiuri	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 ochiuri	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 ochiuri	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 ochiuri - 1 dulap obişnuit - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 ochiuri - 1 dulap obişnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
SG7F2B	2 ochiuri	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 ochiuri - circularea apei în plita de colectare	mm 400 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B	4 ochiuri	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 ochiuri - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
SG9F2MPS(P)	2 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 ochiuri cu dulap fără uşi - circularea apei în plita de colectare	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 ochiuri cu dulap fărăr uşi	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 ochiuri cu dulap fărăr uşi - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 ochiuri cu dulap fără uşi	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 ochiuri cu dulap fără uşi - circularea apei în plita de colectare	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 ochiuri cu cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 ochiuri cu cuptor pe gaz 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 ochiuri cu cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 ochiuri cu cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 ochiuri cu cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 ochiuri cu cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 ochiuri cu dulap obişnuit - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 ochiuri cu dulap obişnuit - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 ochiuri cu dulap obişnuit - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 ochiuri cu dulap obişnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 ochiuri cu dulap obişnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 ochiuri cu dulap obişnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
LXG9F2PS(P)	2 ochiuri	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 ochiuri - circularea apei în plita de colectare	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 ochiuri	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 ochiuri - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 LIGHT POWER

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/G31	Consum metan G20	Consum metan G25/G25.1	Consum metan G27	Consum metan G2.350	Consum metan G150,1	Consum gaz oraş G110	Consum gaz oraş G120	Aer primar pentru combustie	Tensiune de default	Cablu de tip H07RNF secţ.	Arzător R d90		Arzător UR d120		Cuptor pe gaz FG1		Cuptor electric FE1		Cuptor pe gaz T		Cuptor electric TE	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 ECO POWER

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere nominală G110	Putere nominală G120	Arzător "R"		Arzător "UR"		Arzător "URL"		Putere nominală cuptor pe gaz	Putere nominală cuptor electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip H07RNF	Consum G20	Consum G25	Consum G25.1	Consum G25.3	Consum G27	Consum G2.350	Consum G110	Consum G120	Consum G150.1	Consum G30-G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm^2	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	Kg/h	m^3/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 700 ECO POWER — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere nominală G110	Putere nominală G120	Arzător "R"		Arzător "UR"		Arzător "URL"		Putere nominală cuptor pe gaz	Putere nominală cuptor electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip H07RNF	Consum G20	Consum G25	Consum G25.1	Consum G25.3	Consum G27	Consum G2.350	Consum G110	Consum G120	Consum G150.1	Consum G30-G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S700 — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere nominală G110	Putere nominală G120	Arzător "C"		Putere nominală cuptor pe gaz	Putere nominală cuptor electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip H07RNF	Consum G20	Consum G25	Consum G25.1	Consum G25.3	Consum G27	Consum G2.350	Consum G110	Consum G120	Consum G150.1	Consum G30-G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S900 - SERIA LX900 TOP

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere nominală G110	Putere nominală G120	Arzător "C"		Arzător "D"		Putere nominală cuptor pe gaz	Putere nominală cuptor electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm^2	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	Kg/h	m^3/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S900 - SERIA LX900 TOP

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Putere nominală G110	Putere nominală G120	Arzător "D"		Putere nominală cuptor pe gaz	Putere nominală cuptor electric	Tensiune de alimentare	Cablu de alimentare de tip H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25.1	Consumo G25.3	Consumo G27	Consumo G2.350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G150.1	Consumo G30-G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm^2	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	Kg/h	m^3/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

Reg. 1935/2004/CE	Regulamentul privind materialele și obiectele destinate să intre în contact cu produsele alimentare
Reg. 2016/426/UE	Regulament privind aparatele consumatoare de combustibili gazoși
2014/35/UE	Joasă tensiune
2014/30/UE	EMC (compatibilitate electromagnetică)
2011/65/UE	Restricţii de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice
2006/42/CE	Reglementări mașini și norme specifice de referinţă
EN 203-1	Reguli Generale de securitate pentru aparatele pe GAZ de uz casnic și similare
EN 203-3	Reguli cu privire la materialele și părțile în contact cu alimente și alte aspecte sanitare
EN 203-2-1	Normă Specifică pentru ARAGAZURI CU FLACĂRĂ LIBERĂ, ARAGAZURI CU PLITĂ UNICĂ pe gaz pentru gătirea multifuncțională de uz comercial
EN 203-2-2	Normă Specifică pentru ARAGAZURI ȘI MAȘINI DE GĂTIT CU PLITĂ UNICĂ CU CUPTOARE pe gaz pentru gătirea multifuncțională de uz comercial
EN 203-2-9	Normă Specifică pentru MAȘINI DE GĂTIT CU PLITĂ UNICĂ, FRY-TOP pe gaz pentru gătirea multifuncțională de uz comercial
EN 60335-1	Normă Generală privind securitatea aparatelor electrice pentru uz casnic și scopuri similare
EN 60335-2-36	Siguranța echipamentelor electrice pentru utilizare colectivă, cum ar fi mașini de gătit, cuptoare, plite și plite
EN 60335-2-102	Normă Specifică privind securitatea aparatelor pe gaz cu conectare electrică
EN 62233	Metode de măsurare a câmpurilor electromagnetice ale aparatelor electrice de uz casnic și ale echipamentelor similare referitor la expunerea umană
EN 61000-3-2	Norma privind compatibilitatea electromagnetică - (EMC) - Partea 3-2. Limite pentru emisiile de curent armonic…
EN 61000-3-3	Norma privind compatibilitatea electromagnetică - (EMC) - Partea 3-3. Limitarea variațiilor de tensiune, a fluctuațiilor de tensiune și a flickerului…
EN 55014-1	Norma privind compatibilitatea electromagnetică - Partea 1: Emisie
EN 55014-2	Norma privind compatibilitatea electromagnetică - Partea 2: Imunitate

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se află pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....

Made in Italy

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE

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 acesteia 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:

a) direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimine fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat aceloraşi funcţii;
b) 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 debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat aceloraşi funcţii. 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;
c) 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 aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.

INSTRUCŢIUNI SPECIFICE

ATENŢIE!
Imaginile citate în capitolele sunt situate în paginile iniţiale ale prezentului manual.

DESCRIERE APARAT

Structură robustă din oţel, cu 4 picioare de înălţime reglabilă. Strat exterior de protecţie din oţel cu crom şi nichel 18/10.

BLAT ARAGAZ PE GAZ

Un robinet de siguranţă permite reglarea termică de la valoarea maximă la valoarea minimă.
Face parte din dotare şi o rezistenţă termoelectrică de siguranţă (termocuplu).
Grillurile sunt din fontă smălţuită.
Arzătoarele sunt din alamă, fontă şi aluminiu.

CUPTOR

Camera cuptorului este din oţel inoxidabil.
Uşa cuptorului, cu perete dublu şi izolată termic, este prevăzută cu mâner şi balamale cu arc de torsiune.
Izolaţia camerei cuptorului este din lână de sticlă.

Versiuni pe gaz
Arzătoarele sunt din oţel rezistent la solicitări termice şi mecanice. Alimentarea cu gaz se face printr-o supapă de siguranţă termostatică. Arzătorul principal este dotat cu o rezistenţă termoelectrică de siguranţă (termocuplu).
Reglarea temperaturii cuptorului care poate varia între 160 °C şi 300 °C se realizează prin intermediul unui termostat.

Versiuni electrice FE
Rezistenţele se găsesc pe plafon (căldura din partea superioară) şi sub plita cuptorului (căldura din partea inferioară). Reglarea temperaturii între 50°C şi 270°C se face prin intermediul unui termostat comandat de un întrerupator tripolar.
Rezistenţele superioare şi inferioare se pot activa concomitent sau separat.

Versiuni electrice FE1 (Ventilate)
Motorul este amplasat pe panoul posterior al cuptorului, în mijlocul rezistenţei inelare. Reglarea temperaturii se face prin intermediul unui termostat.
Leduri luminoase indică alimentarea cu curent a cuptorului.
Camera cuptorului este din oţel inoxidabil.
Aragazurile cu cuptor electric nu sunt dotate cu colector de gaze de ardere.

AMPLASARE

Locul de instalare
Se recomandă amplasarea aparatului într-o încăpere bine aerisită, pe cât posibil sub o hotă de aspraţie.
Aparatul poate fi montat atât separat cât şi în apropierea altor aparate electrocasnice.
Dacă pereţii care înconjoară aparatul sunt din materiale inflamabile, atunci este necesară păstrarea unei distanţe faţă de celelalte aparate de minim 150 mm (lateral) si 150 mm faţă de partea din spate.
În cazul in care nu puteţi respecta aceste distanţe, luaţi măsuri adecvate de securitate împotriva eventualelor excese termice, de exemplu aplicând pe suprafeţele din jurul aparatului plăci ceramice sau de protecţie contra radiaţiilor.
Înaintea de a efectua racordarea aparatului, este necesară verificarea pe placa cu caracteristici tehnice ale aparatului dacă acesta este adecvat tipului de gaz disponibil la reţeaua Dvs.
Dacă aparatul funcţionează pe un alt tip de gaz, consultaţi paragraful "Funcţionarea pe alte tipuri de gaz".

Dispoziţii de lege, norme tehnice şi directive
În vederea montajului, respectaţi următoarele dispoziţii:

- normele UNI CIG 8723
- regulamentele de construcţie şi dispoziţiile de prevenire a incendiilor, locale;
- normele de protecţie a muncii în vigoare;
- dispoziţiile Regiei de distribuţie a gazelor;
- dispoziţiile CEI în vigoare;
- dispoziţiile Unităţii de Pompieri.

INSTALARE

Montarea, instalarea şi întreţinerea trebuie executate de către persoane/firme locale autorizate de către departamentul local al Regiei de distribuţie a gazelor, în conformitate cu normele în vigoare. Solicitaţi părerea acestui departament local mai înainte de orice.

Proceduri de instalare
Pentru a aduce la nivel aparatul în mod corect, reglaţi înălţimea picioarelor de susţinere.

Racordarea la gaze
Cuplarea la racordul de 3/8" G, 1/2" G sau 3/4" G cu care este prevăzut aparatul poate fi fixă sau detaşabilă, utilizând un conector la normă. În cazul utilizării furtunurilor / conductelor flexibile, acestea vor trebui să fie din oţel inoxidabil şi în conformitate cu normele. La terminarea racordării, verificaţi etanşeitatea acesteia utilizând un

spray special pentru depistarea pierderilor de gaz.

Evacuarea gazelor de ardere
Aparatele trebuie să fie amplasate în încăperi adecvate evacuării gazelor de ardere, conform normelor de instalare. Aceste aparate sunt considerate (a se vedea tabelul date tehnice) **aparate pe gaz de tip "A1":**

Nu sunt concepute pentru a fi racordate direct la o conductă de evacuare a gazelor de ardere.
Astfel de aparate trebuie să evacueze gazele emanate prin combustie prin intermediul unor hote adecvate sau altor dispozitive similare racordate la un coş eficient sau care să comunice direct cu exteriorul.
In lipsa acestora, este permisă utilizarea unui aspirator de aer cu evacuare directă la exterior, a cărui capacitate să nu fie inferioară celei cerute în tabelul date tehnice, ci majorată cu valoarea necesară recirculării aerului în scopul bunăstării operatorilor.

CONECTAREA ELECTRICĂ

Racordarea aparatului la reţeaua de alimentare trebuie să se efectueze în modul indicat (v. Fig. 1):

1) instalaţi, dacă nu există deja, un întrerupător separator (A) în apropierea aparatului, cu disjunctor magnetotermic şi blocare diferenţială.
2) Deschideţi, dacă sunt prevăzute, uşile (B) şi desfaceţi şuruburile (C) pentru a demonta panoul de control (D).
3) Conectaţi separatorul (A) la regletă (H) după cum este indicat în imaginea şi în schemele electrice din manual. Cablul de conectare ales trebuie să aibă caracteristici care să nu fie inferioare tipului H07RN-F cu temperatura de folosinţă de cel puţin 80 °C şi să aibă o secţiune dedicată aparatului (consultaţi tabelul DATE TEHNICE).
4) Treceţi cablul prin elementul de etanşare pentru cabluri şi strângeţi dispozitivul de blocare a cablului, conectaţi conductorii în poziţia corespunzătoare în regletă şi fixaţi-i. Conductorul de împământare galben-verde trebuie să fie mai lung faţă de ceilalţi astfel încât, în caz de rupere a dispozitivului de blocare a cablului, acesta să se deconecteze după cablurile de tensiune.
5) În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia cu un cablu special de tip H05RNF sau H07RNF de către fabricant sau de către serviciul de asistenţă tehnică prevăzut de acesta sau, în orice caz, de o persoană cu calificare echivalentă pentru a evita orice tip de risc.

Împământarea
Aparatul trebuie conectat la un sistem de împământare/echipotenţial. Borna prevăzută este evidenţiată cu o etichetă cu următorul simbol:

MODELE CU CIRCULAREA APEI ÎN PLITA DE COLECTARE

Pentru modelele prevăzute cu circularea apei în plita de colectare este necesară conectarea la reţeaua de descărcare.

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Operaţii preliminare punerii în funcţiune
Înainte de a pune în funcţiune aparatul este indicată îndepărtarea foliei adezive de protecţie. Spălaţi apoi cu grijă suprafaţa de lucru şi părţile exterioare ale aparatului cu apă caldă şi detergent, apoi ştergeţi cu o cârpă curată.

Punerea în funcţiune
Înainte de a pune în funcţiune este indicat să verificaţi dacă caracteristicile aparatului (categoria acestuia şi tipul de gaz necesar fucţionării) corespund grupei şi tipului de gaz disponibil de la reţea.
În caz contrar, efectuaţi trecerea la grupul de gaz necesar sau adaptarea la acesta (vezi paragraful "Funcţionarea cu alte tipuri de gaz").

Verificarea puterii
Utilizaţi duzele pentru putere nominală în dotarea aparatului.
Puterea poate fi de două tipuri:

- nominală, indicată pe plăcuţa tehnică a aparatului;
- redusă.

Tabelul arzătoare se referă la duzele sus-menţionate.
Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în intervalele indicate în tabelul arzătoarelor.

Aparatele nu pot funcţiona la presiuni care nu sunt cuprinse între aceste valori.
Dacă se doreşte un control ulterior al puterii, acesta este posibil prin utilizarea unui contor şi aplicând aşa-zisa "metodă volumetrică".
Însă de obicei este suficientă verificarea funcţionării corecte a duzelor.

Verificarea presiunii de alimentare (Fig. 2)
Presiunea de alimentare se va măsura cu ajutorul unui manometru (precizie min. 0,1 mbar).
Îndepărtaţi şurubul (F) al gurii de alimentare şi conectaţi manometrul: după efectuarea măsurării reînşurubaţi ermetic şurubul (F).
IMPORTANT: verificarea presiunii trebuie efectuată cu toate componentele pe gaz ale aparatului conectate şi în funcţiune.

Verificarea puterii prin metoda volumetrică
Cu ajutorul unui contor pentru gaz şi al unui cronometru, este posibilă măsurarea consumului de gaz într-o unitate de timp. Valoarea obţinută va fi comparată cu valorea E calculată cu formula de mai jos

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Putere arzător}}{\text{Putere calorică a gazului}}$$

Puterea nominală şi cea redusă ale arzătorului, calculate în funcţie de valoarea presiunii nominale, se obţin din tabelul arzători. Valoarea puterii calorice a gazului se poate obţine de la societatea locală de distribuţie a gazului.

RO

Verificarea funcţionării
Verificaţi dacă duzele utilizate corespund celor prevăzute de către tabelul arzătoare. Verificaţi ca reductorul de presiune utilizat să aibă o capacitate superioară sumei capacităţilor de consum a tuturor componentelor pe gaz ale aparatului. Controlaţi tubul de alimentare cu gaz, să corespundă cerinţelor.

Controlul flăcării
O flacără reglată în mod corect trebuie să înconjoare termocuplul; în caz contrar, acţionaţi asupra şurubului de reglare.

Controlul aerului primar (FG, T S900)
Arzătoarele cuptoarelor sunt dotate cu dispozitive de reglare a aerului primar.
Tabelul arzătoare indică valoarea de reglare H.

Controlul funcţiunilor
- Puneţi în funcţiune aparatul.
- Verificaţi etanşeitatea tuburilor de gaz;
- Controlaţi flacăra arzătorului, inclusiv la minim..

Indicaţii pentru instalator
- Explicaţi şi exemplificaţi utilizatorului funcţionarea şi utilizarea aparatului conform instrucţiunilor de faţă şi încredinţaţi-i acest manual de instrucţiuni.
- Informaţi utilizatorul că orice lucrare de restructurare sau modificare a încăperii care poate afecta alimentarea cu aer necesar combustiei implică necesitatea unei noi verificări a funcţiunilor aparatului..

Funcţionarea cu alte tipuri de gaz
Pentru a trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz metan la gaz lichefiat, este necesară utilizarea duzelor de arzător adecvate, conform tabelului arzătoare.
Duzele arzătoarelor corespunzătoare diverselor tipuri de gaz sunt marcate cu diametrul corespunzător în sutimi de mm şi sunt furnizate împreună cu aparatul, într-o pungă de accesorii. După modificarea sau adaptarea aparatului, efectuaţi verificarea funcţiunilor acestuia, respectând instrucţiunile din paragraful "Controlul funcţiunilor".

ARAGAZ CU OCHIURI

Înlocuirea duzelor arzătorului (Fig. 2)
Pentru înlocuirea duzei (1): îndepărtaţi grătarul, capacul arzătorului, corpul acestuia.
Înlocuiţi duza (1) (vezi tabelul arzătoare).
Arzătorul nu este dotat cu o flacără pilot.
Arzătorul nu este dotat cu un dispozitiv de reglare a aerului (este pe debit fix de aer).

Înlocuirea duzelor arzătorului ECO POWER /S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Pentru înlocuirea duzei (C) trebuie să demontaţi panoul de comandă slăbind şuruburile superioare şi inferioare.
Înainte de a proceda cu înlocuirea, în modele cu cuptor electric, aiguraţi-vă că întrerupătorul omnipolar situat în susul aparatului e scos. Deci înlocuiţi duza (C) (vezi tabelul arzători).

Reglarea aerului primar numai la modelele ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
După înlocuirea duzei este necesară efectuarea controlului aerului primar.
Pentru a ajunge la regulator, demontaţi panoul de comandă deşurubând şuruburile superioare şi inferioare.
Reglaţi pe valoarea "H" (vezi Fig. 8, 9) conform tabelelor de date tehnice şi montaţi la loc panoul de comandă efectuând operaţia în ordine inversă.

Reglarea flăcării pilot numai la modelele ECO POWER / S700 - S900 (Fig. 8, 9)
Pentru a ajunge la pilot trebuie demontat panoul de comandă slăbind şuruburile superioare şi inferioare.
Înainte de a începe reglarea la modelele cu cuptor electric, asiguraţi-vă că întrerupătorul unipolar în amonte de aparat este pe poziţia deconectat.
Reglarea trebuie efectuată cu flăcările pilot aprinse. Acţionaţi asupra şurubului de reglare "A1" (Fig. 8, 9) cu o cheie hexagonală, reglarea fiind corectă atunci când flacăra pilot inconjoară termocuplul "B" (Fig. 8, 9).
Dacă este un model care funcţionează pe GPL , şurubul de reglare "A1" trebuie strâns complet.
La terminarea operaţiei de reglare, montaţi la loc panoul de comandă efectuând operaţia în ordine inversă.

Reglarea minimului (Fig. 2)
şurubul de minim se reglează după cum urmează:

- în cazul funcţionării pe GPL, strângeţi la maxim şurubul (2) de reglare al minimului;
- în cazul funcţionării pe gaz metan, puneţi în funcţiune aparatul . Rotiţi buşonul pe poziţia de minim şi reglaţi debitul de gaz prin intermediul şurubului (2) (rotind în sens orar= debitul se reduce; în sens antiorar = creşterea debitului).

CUPTOR PE GAZ SERIA FG1

Înlocuirea duzei arzătorului (cuptor pe gaz tip FG1 Fig. 3)
Pentru a avea acces la arzătorul cuptorului îndepărtaţi plita acestuia (în partea inferioară, la interiorul camerei cuptorului).
Scoateţi şurubul D şi apoi arzătorul, trăgându-l înspre Dvs. şi făcând atenţie să nu deterioraţi termocuplul montat pe arzător. Cu o cheie potrivită, deşurubaţi injectorul C şi înlocuiţi-l cu cel prevăzut pentru tipul de gaz utilizat.
Pentru a monta la loc arzătorul, repetaţi aceleaşi operaţii în ordine inversă.

Reglarea minimului (cuptor pe gaz Fig. 3)
Şurubul de minim (N) se reglează după ce aţi îndepărtat panoul de comandă, după cum urmează :

- în caz de funcţionare pe GPL se înşurubează complet;
- în caz de funcţionare pe gaz metan:

1- Identificaţi buşonul care comandă ochiul respectiv.
2- Aprindeţi arzătorul, configuraţi temperatura maximă şi, odată atinsă, puneţi la minim.
3- Reglaţi debitul minim acţionând asupra şurubului N, deşurubându-l se obţine o creştere a debitului, înşurubându-l se reduce debitul.
4- Odată obţinută flacăra pe care o consideraţi adecvată

RO

funcţionării la minim, verificaţi ca puterea necesară acesteia să corespundă puterii minime din tabelul arzătoare.
5- Dacă puterea este inferioară valorii din tabel, continuaţi deşurubarea şurubului de minim şi controlaţi din nou.
6- Dacă puterea este superioară valorii din tabel, continuaţi strângerea şurubului de minim şi repetaţi controlul.

CUPTOR PE GAZ SERIA FG ŞI CUPTOR UNIC T

Înlocuirea duzei arzătorului (cuptor pe gaz FG - Fig. 4.0 şi 4.1)
Îndepărtaţi protecţia "A" inferioară (**Fig. 4.0**). Deşurubaţi şurubul (2) de fixare a inelului de aer primar şi împingeţi inelul în venturi.
Acum arzătorul este uşor accesibil.
După ce aţi înlocuit duza în funcţie de tipul de gaz şi de datele tehnice, montaţi la loc totul şi reglaţi valoarea "H" a aerului primar (a se vedea tabelul arzătoarelor).

Înlocuirea duzei arzătorului (cuptor unic T - Fig. 4.2)
Îndepărtaţi fundul camerei cuptorului.
Deşurubaţi şi îndepărtaţi regulatorul de aer primar (1), apoi înlocuiţi duza.
După ce aţi înlocuit duza în funcţie de tipul de gaz şi de datele tehnice, montaţi la loc totul şi reglaţi valoarea "H" a aerului primar (a se vedea tabelul arzătoarelor).

Robinet controlat cu termostat şi cu valvă a cuptorului pe gaz (cuptor unic T - Fig. 4.3)
Îndepărtaţi fundul şi, cu o cheie hexagonală de 7 mm, reglaţi flacăra pilot (11).
În cazul în care se foloseşte GPL şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat până la refuz.

Reglarea flăcării pilot (cuptor pe gaz FG - Fig. 4.4)
Flacăra pilot este cu duze şi aer fix. Unica operaţie necesară este înlocuirea duzelor în funcţie de tipul de gaz acţionând după cum urmează:
- Deşurubaţi piuliţa de fixare a inelului bicon (14) şi duza pilot (16).
- Înlocuiţi duza pilot cu cea adecvată consultând tabela „ARZĂTOARE".
- După înlocuirea duzei pilot înşurubaţi din nou piuliţa de fixare a inelului bicon (14).

Reglarea minimului (cuptor pe gaz - Fig. 5)
Şurubul de reglare a puterii minime (36) trebuie să fie reglat ca mai jos; pentru aceasta, îndepărtaţi panoul de comandă:
- dacă versiunea dvs este pe GPL, şurubul trebuie să fie înşurubat complet;
- dacă versiunea dvs este pe gaz metan:

1- Identificaţi buşonul care comandă ochiul respectiv.
2- Aprindeţi arzătorul, configuraţi temperatura maximă şi, odată atinsă, puneţi la minim.
3- Reglaţi debitul minim rotind şurubul 36 (deşurubaţi dacă doriţi să măriţi debitul şi înşurubaţi dacă doriţi să îl micşoraţi).
4- După ce aţi reglat flacăra în mod adecvat - pentru funcţionarea la puterea minimă - verificaţi dacă aceasta corespunde cu valoarea indicată în tabelul arzătoarelor.
5- Dacă puterea este sub valoarea din tabel, deşurubaţi şurubul de minim şi controlaţi din nou.
6- Dacă puterea este peste valoarea din tabel, înşurubaţi şurubul de minim şi controlaţi din nou.

SISTEMELE DE SIGURANŢĂ ALE APARATULUI

Valvă de siguranţă: o valvă cu termocuplu permite întreruperea fluxului de gaz la arzătorul principal în cazul în care se stinge flacăra pilot. Pentru a relua funcţionarea, va fi necesară repetarea operaţiunilor relative la aprinderea dispozitivului pilot.

Termostatul de siguranţă (doar cuptoare - Fig. 7.1)
Toate aragazurile sunt dotate cu termostat de siguranţă cu rearmare manuală situat în panoul de comandă sau în spatele acestuia. Atunci când este poziţionat în spatele panoului de comandă, termostatul de siguranţă este accesibil îndepărtând grătarele arzătoarelor şi plita de pe planul de lucru sau de pe panoul de comandă.
La aragazurile pe gaz termostatul de siguranţă întrerupe fluxul gazului în caz de anomalii grave. În cazul unei intervenţii, contactaţi serviciul de asistenţă.
Pentru restabilire, deşurubaţi eventuala piuliţă „A" şi, cu ajutorul unei şurubelniţe subţiri, apăsaţi energic pe butonul de rearmare.

ÎNTREŢINERE

Atenţie!
Înainte de începerea oricărei lucrări de întreţinere sau reparaţie, deconectaţi aparatul atât de la reţeaua de alimentare cu gaz cât şi de la reţeaua electrică.
Executaţi următoarele lucrări de întreţinere minim o dată pe an:
- verificarea funcţionării tuturor dispozitivelor de reglare şi de siguranţă;
- controlul funcţionării arzătoarelor:
  • de aprindere;
  • de siguranţă a arderii;
- controlul diverselor funcţiuni respectând procedeul descris la paragraful "Controlul funcţiunilor".

Dacă este necesară curăţirea arzătoarelor suprafeţei cu ochiuri, procedaţi în modul următor:

- îndepărtaţi grătarele, capacele şi corpul arzătoarelor;
- curăţaţi cu apă, detergent şi un instrument adecvat. Clătiţi şi uscaţi.
- la montarea pieselor fiţi atenţi să le poziţionaţi în mod corect la locul lor.

ATENŢIE
După înlocuirea pieselor aparţinând sistemului de alimentare cu gaz este necesară controlarea etanşării şi funcţiunilor diverselor lor elemente.

INLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

SE RECOMANDĂ FOLOSIREA EXCLUSIVĂ A PIESELOR

DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CĂTRE PRODUCĂTOR.
Orice operaţie de mentenanţă trebuie să fie efectuată de către personalul calificat. Solicitaţi verificarea aparatului cel puţin o dată pe an; în acest scop se recomandă stipularea unui contract de mentenanţă.
Pentru a înlocui piesele următoare scoateţi mai întâi buşoanele, apoi panoul de comandă (după ce aţi slăbit şuruburile de fixare) şi celelalte panouri interesate.

Robinet cu supapă pentru ochiuri (Fig. 2)
Slăbiţi racordul la conducta de gaz şi cel al termocuplului, slăbiţi racordul de fixare a robinetului pe rampă şi înlocuiţi piesa.

Termocuplu (ochiuri)
Deşurubaţi piuliţa de fixare a termocuplului pe robinet şi cea a arzătoarelor şi înlocuiţi piesa.

Robinet controlat cu termostat și cu valvă a cuptorului pe gaz (Fig. 3)
Slăbiţi piuliţele conductelor de gaz şi ale termocuplurilor, detaşaţi bulbul termostatului de pe arcurile de susţinere din interiorul cuptorului și înlocuiţi componenta cu o nouă piesă de schimb.

Termocuplul cuptorului
Scoateţi plita cuptorului, deşurubaţi piuliţa robinetului şi a arzătorului şi înlocuiţi termocuplul.

Înlocuirea rezistenţelor cuptoarelor electrice
Dezactivaţi întrerupătorul aflat în partea superioară a aparatului pentru a deconecta aparatul de la reţea. La cuptorul FE rezistenţele inferioare sunt poziţionate sub plită iar cele superioare sunt fixate pe partea superioară a camerei de coacere.
La cuptorul FE1 rezistenţa este fixată în spatele conveierului, pe peretele posterior al camerei de coacere.
Pentru a îndepărta rezistenţele, deşurubaţi şuruburile care le fixează cu atenţie pentru a nu smulge cablurile de conectare.
Cu ajutorul unei şurubelniţe, deconectaţi cablurile de conectare şi montaţi o rezistenţă nouă în succesiune inversă.

INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Avertizări:
- Acest aparat nu este indicat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacităţi psihice sau motorii reduse sau care nu deţin experienţa şi cunoştinţele necesare, fără supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane reponsabile pentru siguranţa acestora. Copiii trebuie ţinuţi sub supraveghere pentru a nu se juca cu aparatul. A se folosi doar pentru uzul profesional.
- Nu deschideţi uşa cuptorului atunci când camera de gătit este caldă.
- A se folosi vase proporţionale cu diametrul şi puterea arzătorului ales.

Aprinderea și stingerea arzătorului LIGHT POWER fără pilot (Fig. 2)
Rotiţi buşonul până la maxim.Cu un chibrit sau alt mijloc adecvat, aprindeţi arzătorul. Pentru versiunea cu aprindere, apăsaţi şi rotiţi buşonul şi menţineţi-l apăsat până când se aprinde automat, fără ajutorul flăcărilor externe. Tineţi apăsat buşonul până când termocuplulu se încălzeşte şi menţine flacăra aprinsă.
Pentru stingerea arzătorului rotiţi buşonul înspre dreapta.

Flacăra poate fi reglată:

la puterea maximă (flacără mare)

la puterea minimă (flacără mică)

Aprinderea și stingerea arzătorului unui ochi cu pilot (Fig.8)
Învârtiţi buşonul până la poziţia iar cu un chibrit sau într-un alt mod adecvat aprindeţi flacăra arzătorului pilot. Ţineţi apăsat buşonul până când termocuplul se încălzeşte şi menţine aprins pilotul.
Aduceţi buşonul în poziţia de maxim sau de minim pentru a aprinde flacăra arzătorului principal a ochiului corespunzător.
Pentru stingerea arzătorului principal învârtiţi buşonul înspre dreapta până la poziţia .
Pentru a stinge flacăra pilot aduceţi buşonul pe poziţia "**O**".

Aprinderea și stingerea cuptorului pe gaz fără pilot (Cuptor FG1) (Fig. 3)
Aprindere: deschideţi uşa cuptorului, apăsaţi şi rotiţi butonul şi, ţinându-l apăsat, apropiaţi o flacără de arzătorul cuptorului în poziţia **M** sau acţionaţi aprinzătorul piezoelectric. Menţineţi apăsat buşonul timp de aprox. 20-30" după aprindere pentru a permite intrarea în funcţiune a dispozitivului de siguranţă. Selectaţi apoi gradaţia termostatului cea mai potrivită modalităţiii de coacere dorite.

Aprinderea și stingerea cuptorului pe gaz cu flacără pilot (Cuptor FG și Cuptor unic T - Fig. 5)
Aprindere: deschideţi uşa cuptorului, apăsaţi şi rotiţi butonul rotund pe poziţia şi, menţinând apăsat, aprindeţi flacăra pilot cu aprinzătorul piezoelectric sau cu un chibrit. Operaţia va fi urmărită prin vizorul de pe talpa cuptorului. Ţineţi buşonul apăsat încă 20" după aprindere, pentru ca dispozitivul de siguranţă să intre în funcţiune. Reglaţi gradele pe termostat, în funcţie de modalitatea de coacere aleasă.

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE A CUPTOARELOR ELECTRICE

APRINDEREA ŞI STINGEREA CUPTORULUI ELECTRIC TIP FE (Fig. 6)
Rotind la dreapta sau la stânga selectorul (23), se alege modalitatea de coacere, căldură de sus şi/sau de jos. În una din aceste poziţii se aprinde ledul verde (25) = aparat cuplat la curent. Rotind buşonul (24) în dreptul

RO

temperaturii dorite se cuplează rezistenţele, ledul (26) se aprinde şi se stinge când se atinge temperatura selectată , moment în care rezistenţele se sting.
Pentru stingerea cuptorului rotiţi termostatul în poziţia (•) şi selectorul în poziţia (**O**).

APRINDEREA ŞI STINGEREA CUPTORULUI ELECTRIC TIP FE1 (Fig. 7)
Încălzirea acestui cuptor se face dInspre spatele camerei. Este însă montat şi un ventilator care distribuie în mod uniform căldura în toată camera cuptorului.
Rotind buşonul (24) în dreptul temperaturii dorite se cuplează rezistenţa, ledul (26) se aprinde şi se stinge când se atinge temperatura selectată, moment în care rezistenţa se stinge.
Pentru stingerea cuptorului rotiţi termostatul în poziţia (●) La primul clic al buşonului se poate activa numai funcţionarea ventilatorului pentru a obţine funcţiunile de răcire-decongelare (**O**) .

STINGEREA

Stingerea în caz de avarie sau de funcţionare defectuoasă
În cazul unei avarii sau a funcţionării defectuoase, deconectaţi alimentarea cu gaz a aparatului precum şi alimentarea cu energie electrică. Avertizaţi serviciul de asistenţă.

Mod de comportare în cazul unei întreruperi prelungite în funcţionare
Dacă intenţionaţi să nu utilizaţi aparatul pe o perioadă îndelungată de timp, curăţaţi-l bine şi întrerupeţi alimentarea cu curent " electric şi gaz..

ÎNTREŢINEREA APARATULUI

Indicaţii

- Înainte de curăţire aparatului stingeţi-l şi lăsaţi-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică acţionaţi întrerupătorul de decuplaj pentru a dezactiva alimentarea cu curent electric.

Curăţirea zilnică minuţioasă a aparatului asigură funcţionarea sa în condiţii perfecte şi pe timp îndelungat. Suprafeţele din oţel se vor curăţa cu detergent pentru vase diluat în apă foarte caldă, cu o cârpă moale; **pentru mizeria mai accentuată folosiţi alcool etilic, acetonă sau un alt diluant fără cloruri; nu folosiţi prafuri detergente abrazive sau substanţe corozive ca şi acidul clorhidric/muriatic sau sulfuric. Utilizarea acizilor poate compromite funcţionarea şi siguranţa aparatului.**

Nu utilizaţi perii, sârme sau dischete abrazive din metal sau alte aliaje abrazive, care pot produce apariţia ruginii prin contaminare. Din acelaşi motiv evitaţi contactul cu obiecte din fier. Atenţie şi la sârmele sau periile din oţel inoxidabil, care deşi nu contaminează suprafeţele cu rugină, pot crea zgârieturi profunde. Dacă mizeria este accentuată, evitaţi în modul cel mai categoric utilizarea vatei de sticlă sau a şmirghelului; recomandăm în schimb utilizarea bureţilor sintetici (de ex. buretele Scotchbrite). Nu folosiţi nici produse pentru curăţirea argintului şi fiţi atenţi la vaporii de acid clorhidric sau sulfuric provenind de la curăţirea pavimentului.
Nu utilizaţi jeturi directe de apă pe aparate pentru a nu le crea daune.

După curăţire, clătiţi bine cu apă curată şi ştergeţi cu grijă folosind o cârpă.

CERTIFICAT DE GARANŢIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POŞTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ **DATA INSTALĂRII:** _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

RO

AVERTIZARE
Fabricantul nu îşi asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactităţi ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul îşi rezervă dreptul de a modifica produsul dupa cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu îşi asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu îşi asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreţinerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare.

Руководство по эксплуатации

Размеры 313
Технические данные 315
Специальные инструкции 320

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600 LIGHT POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G6F2B	2 открытых конфорки	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 открытых конфорки	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 открытых конфорки	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 открытых конфорок с открытой подставкой	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600 ECO POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G6F2BPW	2 открытых конфорки	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 открытых конфорки	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 открытых конфорки	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	6 открытых конфорок с открытой подставкой	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 открытых конфорок - 1 газовая духовка Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 700 ECO POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G7F2BPW	2 открытых конфорки	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 открытых конфорки	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 открытых конфорки	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	6 открытых конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S700

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
SG7F2B	2 конфорки	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 400 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B	4 конфорки	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 конфорки - газовой духовкой 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S700

SG7F4+FG/SC	4 конфорки - газовой духовкой 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S900

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
SG9F2MPS(P)	2 конфорки с открытой подставкой	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 конфорки с открытой подставкой - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	4 конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 конфорки с открытой подставкой - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	6 конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 конфорок с открытой подставкой - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 конфорки с газовой духовкой 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 конфорки с газовой духовкой 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 конфорки с электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 конфорки с электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 конфорки с электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 конфорки с электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 конфорок с нейтральный шкаф - газовая духовка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 конфорок с нейтральный шкаф - газовая духовка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 конфорок с нейтральный шкаф - электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 конфорок с нейтральный шкаф - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 конфорок с нейтральный шкаф - электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 конфорок с нейтральный шкаф - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ LX900 TOP

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
LXG9F2PS(P)	2 конфорки	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 конфорки	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600 LIGHT POWER

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Потребление СПГ G30/G31	Потребление Метана G20	Потребление Метана G25/G25.1	Потребление Метана G27	Потребление Метана G2.350	Потребление Метана G150,1	Потребление Городского газа G110	Потребление Городского газа G120	Первичный воздух для сгорания	Напряжение питания	Кабель тип H07RNF сеч.	Горелка R d90		Горелка UR d120		Газовая духовка FG1		Электродуховка FE1		Газовая духовка T		Электродуховка TE	
	кВт	кг/ч	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	В	мм Ø	№	кВт	№	кВт	№	кВт	n°	кВт	№	кВт	№	кВт
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600 ECO POWER

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальная мощность G110	Номинальная мощность G120	Горелка "R"		Горелка "UR"		Горелка "URL"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип H07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25.1	Потребление G25.3	Потребление G27	Потребление G2.350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G150.1	Потребление G30-G31	Первичный воздух для сгорания
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm^2	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h	Kg/h	m^3/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 700 ECO POWER — ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальная мощность G110	Номинальная мощность G120	Горелка "R"		Горелка "UR"		Горелка "URL"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип H07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25.1	Потребление G25.3	Потребление G27	Потребление G2.350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G150.1	Потребление G30-G31	Первичный воздух для сгорания
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S700 — ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальная мощность G110	Номинальная мощность G120	Горелка "C"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип H07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25.1	Потребление G25.3	Потребление G27	Потребление G2.350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G150.1	Потребление G30-G31	Первичный воздух для сгорания
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S900 - СЕРИЯ LX900 TOP — ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальная мощность G110	Номинальная мощность G120	Горелка "C"		Горелка "D"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип H07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25.1	Потребление G25.3	Потребление G27	Потребление G2.350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G150.1	Потребление G30-G31	Первичный воздух для сгорания
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S900 - СЕРИЯ LX900 TOP — ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность	Номинальная мощность G110	Номинальная мощность G120	Горелка "D"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип H07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25.1	Потребление G25.3	Потребление G27	Потребление G2.350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G150.1	Потребление G30-G31	Первичный воздух для сгорания
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Приборы соответствуют нормам, директивам и стандартам ЕС:

Reg. 1935/2004/CE	Правила, касающиеся материалов и предметов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами
Reg. 2016/426/UE	Положения по газовому оборудованию
2014/35/UE	Низковольтные системы
2014/30/UE	Электромагнитная совместимость
2011/65/UE	Директива об ограничении содержания вредных веществ в электрооборудовании
2006/42/CE	Правила, касающиеся машинного оборудования, и специальные нормы в данной сфере
EN 203-1	Общие положения по безопасности бытовых и аналогичных газовых прибор
EN 203-3	Положения по материалам и деталям, находящихся в контакте с пищевыми продуктами и другие санитарные аспекты.
EN 203-2-1	Особые правила для газовых ПЛИТ С ОТКРЫТЫМИ ГОРЕЛКАМИ, СО СПЛОШНЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ для многоцелевого приготовления для коллективного использования
EN 203-2-2	Особые правила для газовых ПЛИТ и ПЛИТ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ с ДУХОВКОЙ для многоцелевого приготовления для коллективного использования
EN 203-2-9	Особые правила для газовых ПЛИТ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ, ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ для многоцелевого приготовления для коллективного использования.
EN 60335-1	Общие правила по безопасности электрических бытовых и аналогичных приборов
EN 60335-2-36	Безопасность электрического оборудования для коллективного использования, таких как плиты, печи, плиты и конфорки
EN 60335-2-102	Особые правила по безопасности газовых приборов с электрическим соединением
EN 62233	Методы измерения электромагнитных полей бытовой техники и аналогичных приборов в отношении воздействия на человека
EN 61000-3-2	Нормы касающиеся электромагнитной совместимости - (EMC) - Часть 3-2. Границы для выбросов гармоничного тока ...
EN 61000-3-3	Нормы касающиеся электромагнитной совместимости - (EMC) - Часть 3-3. Ограничение изменений и колебаний напряжения и мерцания ...
EN 55014-1	Нормы касающиеся электромагнитной совместимости - Часть 1: Выбросы
EN 55014-2	Нормы касающиеся электромагнитной совместимости - Часть 2: Помехоустойчивость

Характеристики приборов

Табличка характеристик находится на передней части прибора и содержит все данные, необходимые для подключения.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

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 управляется:

a) 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;
b) 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 темы 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;
c) производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в страх 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.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

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.
Внешнее покрытие из никель-хромированной стали 18/10.

ВАРОЧНАЯ ГАЗОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Предохранительный газовый кран позволяет регулировать тепловую отдачу от максимальной до минимальной.
В оснащение также входит предохранитель термоэлектрического зажигания (термопара).
Контактные грили из эмалированного чугуна.
Горелки из латуни, чугуна и алюминия.

ДУХОВКА

Варочная камера из нержавеющей стали.
Дверь с двойной стенкой и теплоизоляцией оборудована ручкой и петлей с пружинным уравновешиванием.
Изоляция варочной камеры из стекловаты.

Газовое исполнение
Горелки из стали устойчивой к тепловой и механической нагрузке. Подача газа осуществляется через предохранительный клапан с термостатом.
Главная горелка оснащена предохранителем термоэлектрического зажигания (термопара).
Регулировка температуры духовки, в диапазоне от 160°C до 300°C, осуществляется с помощью термостата.

Электрическое исполнение FE
ТЭНы находятся вверху (верхний нагрев) и внизу под дном (нижний нагрев).
Регулировка температуры в диапазоне от 50 °C до 270 °C осуществляется с помощью термостата соединенного с трехполюсным выключателем.
Можно включить одновременно или по очереди нижние и верхние ТЭНы.

Электрическое исполнение FE1 (С вентилятором)
Двигатель находится сзади, по центру круговых ТЭНов.
Регулировка температуры осуществляется с помощью термостата.
Световые индикаторы указывают когда аппарат под напряжением. Варочная камера из нержавеющей стали. В плитке с электрической духовкой нет выпускного коллектора.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Место установки
Рекомендуем устанавливать аппарат в хорошо проветриваемом помещении, по возможности под вытяжкой.
Аппарат можно устанавливать самостоятельно или рядом с другим оборудованием.
Установка моделей с боковой клеммной коробкой должна выполняться на расстоянии 15 см от задней стенки и 50 см от боковых стенок. В моделях с задней клеммной коробкой или с входом кабеля спереди коробкой выполняется на расстоянии 50 см от задней стенки и 50 см от боковых стенок.
В любом случае, прибор должен быть установлен / закреплен так, что бы было возможным заменить силовой кабель после установки прибора.
Стены рядом с прибором (стены, украшения, кухонные шкафы, декоративная отделка и т.д.) должны быть изготовлены из невоспламеняющегося материала.

Перед тем как выполнить подключения необходимо проверить на технической табличке устройства, если оно подходит для существующего типа газа.
Если аппарат работает на другом типе газа, проконсультироваться в разделе “Функционирование на других типах газа”.

Правовые нормы, технические правила и директивы
Перед установкой ознакомиться 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 (CEI);
- положения Пожарной охраны.

УСТАНОВКА

Монтаж, установка и техническое обслуживание должны выполняться предприятиями, уполномоченными местной Организацией поставщика газа в соответствии с действующими нормами.
В первую очередь необходимо запросить заключение местной Организации поставщика газа.

Процедуры по установке
Для правильной установки по уровню аппарата отрегулировать ножки по высоте.

Подключение газа
Подключение к патрубку 3/8"G, 1/2" G или 3/4" G, находящемуся на аппарате может быть жестким или съемным 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**":

Если не предвидено для подсоединения к вентиляционной системе.
Эти аппараты должны выводить продукты сгорания в соответствующие вытяжки, или похожие аппараты, подсоединенные к дымоходу или непосредственно выведенные наружу.
Если этого нет, разрешается использовать аспиратор выведенный наружу, с мощностью не менее требуемой, смотри таблицу технических данных, увеличенной на количество воздуха необходимого для операторов.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Выполнить подключение оборудования к сети питания как указано ниже (смотри Рис. 1):

1) Установите, если нет, рубильник (**A**) возле прибора с магнитно-тепловым расцепителем и блокировкой дифференциала.
2) Откройте дверцы если есть (**B**) и выверните шурупы (**C**) для снятия панели приборов (**D**).
3) Подключите рубильник (**A**) к клеммной колодке (**H**) как показано на электрических схемах в начале руководства. Выбранный соединительный кабель должен иметь характеристики не ниже типа H07RN-F с температурой использования не меньше 80 °C и сечение кабеля должно соответствовать оборудованию (смотри таблицу технические данные).
4) Пропустите кабель через кабельный канал и затянуть зажимом, подсоединить проводники на соответствующих местах в клеммной колодке и затянуть их. Проводник желто-зеленый заземления не должен быть длиннее других проводников, чтобы в случае разрыва кабельного зажима, он не оторвался после кабеля напряжения.
5) Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен специальным кабелем типа H05RNF или H07RNF производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией, чтобы избежать любых рисков

Эквипотенциальная система
Прибор должен быть подсоединен к эквипотенциальной системе. Предусмотренная клемма обозначена этикеткой с символом:

МОДЕЛИ С РЕЦИРКУЛЯЦИЕЙ ВОДЫ НА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для моделей с рециркуляцией воды на варочной поверхности необходимо предусмотреть отвод воды в канализацию.

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) 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").

Проверка мощности
Используйте сопла для номинальной мощности, предусмотренные на аппаратах. Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- уменьшенная

Данные сопла приведены в таблице "ГОРЕЛКИ".
Давление подачи газа должно находится в пределах указанных в таблице горелок.

Вне этих границ давления аппараты работать не могут.
Если предполагается дополнительный контроль мощности, его можно выполнить с помощью счетчика следуя так называемому «волюметрическому методу».
Обычно, достаточно проверить правильность работы сопел.

Проверка давления на входе (Рис. 2)
Давление на входе измеряется манометром (разрешение мин. 0,1 мбар). Снять винт (F) с приемника давления и подсоединить манометр: выполнить измерение, обратно герметично затянуть винт (F).
ВАЖНО: Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединена и работает.

Контроль мощности по волюметрическому методу
С помощью газового счетчика и хронометра можно, замерить потребление газа за единицу времени.

Это значение сравнивается со значением E, рассчитываемым следующим образом:

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность газа}}$$

Значения мощности горелки, номинальной и сокращенной, рассчитываемые на основании номинального давления, можно получить, из таблицы горелок. Значение тепловой мощности газа может быть запрошено 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
Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару; в противном случае отрегулировать регулировочный винт.

Проверка первичного воздуха (FG, T S900)
Горелки духовок оснащены регулировкой первичного воздуха.
В таблице горелок указан размер H регулировки.

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 жидкий газ необходимо использовать сопла подходящие для горелки в соответствии с таблицей горелок.
Сопла горелок для разных типов газа, помеченные размером диаметра, выраженного в сотых долях мм, находятся в мешке, прилагаемом к аппарату.
По окончании замены сопла нужно провести проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе "Проверка функций".

RU

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА

Замена сопла горелки (Рис. 2)
Чтобы заменить сопло (1): снять решетку, крышку горелки, корпус горелки.
Заменить сопло (1) (см.таблицу горелок).
Горелка без пламени запальника.
Горелка без регулировки воздуха (на фиксированной подачи воздуха).

Замена сопел горелки ECO POWER / S700 - S900 (Рис. 8, 9).
Чтобы заменить сопло (C) необходимо снять панель управления, ослабив нижние и верхние винты.
Перед тем как начать операцию по замене, в моделях с электродуховкой, необходимо убедиться, что многополюсный выключатель, установленный сверху аппарата, был отключен. После чего заменить сопло (C) (см.таблицу горелок).

Регулировка первичного воздуха только для моделей ECO POWER / S700 - S900 (Рис. 8, 9)
После того как было заменено сопло необходимо перейти к проверке первичного воздуха.
Чтобы приступить к регулировке необходимо снять панель управления ослабив нижние и верхние винты.
Отрегулировать величину "H" (смотреть Рис. 8, 9) согласно таблицам технических данных и обратно установить панель управления выполнив операции в обратном порядке.

Регулировка первичного воздуха только для моделей ECO POWER / S700 - S900 (Рис. 8, 9)
Чтобы получить доступ к запальнику необходимо снять панель управления ослабив нижние и верхние винты.
Перед тем как начать регулировки, в моделях с электродуховкой, необходимо убедится что многополюсный выключатель, установленный сверху аппарата, был отключен.
Регулировка осуществляется с зажженным пламенем запальника.
С помощью шестигранного ключа повернуть регулировочный винт "A" (Рис. 8, 9), регулировка считается правильной когда пламя запальника окружает термопару "B" (Рис. 8, 9).
Для сжиженного газа регулировочный винт "A" должен быть затянут до конца.
По окончанию регулировки установить на место панель управления, выполнив операции в обратном порядке.

Регулировка минимального пламени (Рис. 2)
Винт минимального пламени регулируется следующим образом:
- для сжиженного газа затянуть регулировочный винт (2) минимального пламени до упора;
- для метана - включить аппарат. Повернуть ручку в положение минимального пламени и с помощью винта (2) отрегулировать поток (поворачивая (по часовой стрелке = уменьшение потока; против часовой стрелки = увеличение потока).

ГАЗОВАЯ ДУХОВКА СЕРИЯ FG1

Замена сопла горелки (газовая духовка тип FG1 Рис. 3)
Чтобы добраться к горелке духовки необходимо снять нижнее дно (внутри варочной камеры).
Снять винт D и изъять горелку, потянув ее аккуратно вперед чтобы не повредить термопару закрепленную

на горелке. С помощью соответствующего ключа, выкрутить форсунку C и заменить ее на соответствующую типу используемого газа.
Для установки на место горелки выполните те же операции только в обратном порядке.

Регулировка минимального пламени (газовая духовка Рис. 3)
После снятия панели управления, отрегулируйте винт минимального пламени (N) 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 N.
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 еще сильней винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

ГАЗОВАЯ ДУХОВКА СЕРИЯ FG И TUTTOFORNO T

Замена сопла горелки (газовая духовка FG1 - Рис. 4.0 и 4.1)
Снять нижнюю защиту «A» (**Рис. 4.0**). Ослабить крепежный винт (2)втулки первичного воздуха и протолкнуть втулку в трубку Вентури.
Сопло теперь совершенно доступно.
После замены сопла согласно типу газа и технических данных, установить все на свои места и отрегулировать значение "H" первичного воздуха (см.таблицу горелок).

Замена сопла горелки (Tuttoforno T - Рис. 4.2)
Внутри духовой камеры снять дно.
Вывернуть и снять регулятор первичного воздуха (1), затем заменить сопло.
После замены сопла согласно типу газа и технических данных, установить все на свои места и отрегулировать значение "H" первичного воздуха (см.таблицу горелок).

Регулировка запальника (TUTTOFORNO T - Рис. 4.3)
Снять дно, с помощью шестигранного ключа на 7 мм отрегулировать пилотное пламя (11).
Для сжиженного газа винт должен быть затянут до упора.

Регулировка запальника (Духовка FG. - Рис. 4.4)
Запальник имеет сопло и постоянную подачу воздуха. Единственная запрашиваемая операция это замена сопел согласно типа газа, выполняя следующие операции:
- Отвинтить гайку сальника обжимной конусообразной детали (14) и сопло запальника (16).
- Заменить сопло запальника на соответствующее согласно таблице «ГОРЕЛКИ».
- Выполнить замену сопла запальника закрутить сальник обжимной конусообразной детали (14).

Регулировка минимального пламени (газовая духовка - Рис. 5)
После снятия панели управления отрегулируйте винт минимального пламени (36):
- 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 36 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 указанного в таблице выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.
6 - Если мощность оказывается выше значения указанного в таблице затянуть винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА АППАРАТА

Предохранительный клапан: клапан с термопарой перекрывает подачу газа на основную горелку, если гаснет пламя запальника.
Для того чтобы восстановить функционирование необходимо повторить операции по включению запальника.

Предохранительный термостат (только духовки - Рис. 7.1)
Все духовки оснащены предохранительным термостатом со ручным сбросом, который расположен на панели управления или за ней. При нахождении за панелью управления до предохранительного термостата можно добраться, сняв горелки и поддон рабочего стала, или от панели управления.
В газовых духовках предохранительный термостат перекрывает поток газа в случае серьезных сбоев. В случае срабатывания связаться со службой технического обслуживания.
Для сброса открутите гайку «A» и нажмите кнопку сброса с помощью тонкой отвертки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
Перед тем как приступить к выполнению каких-либо работ по техобслуживанию или ремонту,

RU

необходимо отключить аппарат от газовой и от электросети.

Выполнять следующие операции по техобслуживанию не меньше одного раза в год:

- проверка функционирования всех регулировочных и предохранительных приборов;
- проверка функционирования горелок;
- включение;
- безопасность горения;
- контроль разных функций следую процедуре описанной в разделе "Проверка функций". Если необходимо выполнить чистку горелок рабочей поверхности, выполнить следующие операции;
- снять решетки, крышки и корпуса горелок;
- почистить части водой с моющим средством и соответствующим инструментом. Ополоснуть и осушить;
- при монтаже обратно на свои места частей горелок, уделить внимание чтобы они были установлены правильно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После того как выполнена замена частей подачи газа необходимо выполнить проверку герметичности и функций разных элементов.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ

Все работы по техническому обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом. Проверять прибор не реже одного раза в год. В связи с этим рекомендуется заключить договор на техническое обслуживание.

Чтобы заменить следующие части в первую очередь изъять руки управления и снять панель управления (после того как были ослаблены крепежные винты) и другие панели.

Кран с предохранительным клапаном для открытых конфорок (Рис. 2)

Ослабить газовую трубу и термопару, ослабить фитинг крепления крана к трубе и заменить часть.

Термопара (открытых конфорки)

Открутить гайку крепления термопары к крану и гайку на горелке и заменить часть.

Кран термостата с предохранительным клапаном газовой духовки (Рис. 3)

Ослабить гайки газовой трубы и термопары, снять колбу термостата с фиксаторов, которые находятся внутри жарочной камеры и поставить новый кран.

Термопара духовки

Снять дно, выкрутить гайку на кране и на горелке и заменить термопару.

Замена ТЭНов электрических духовок.

Отключить выключатель подачи питания к аппарату чтобы полностью обесточить его. В духовках FE нижние ТЭНы расположены под дном и верхние на потолке самеры духовки. В духовке FE1 ТЭН закреплен за транспортером на задней стенке камеры духового шкафа. Чтобы снять ТЭНы необходимо отвинтить винты которые их крепят и уделить внимание чтобы не сорвать соединительные провода. С помощью отвертки отсоединить провода и установить новый ТЭН.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПУСК

Рекомендации:

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и психическими способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением если они находятся под присмотром и обучены пользованию прибором со стороны лиц отвечающих за их безопасность. Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором. Использовать аппарат только по назначению.
- Не открывать дверцу духовки, пока жарочная камера еще горячая.
- Использовать надплитную посуду с размерами пропорциональными диаметру и мощностью выбранной конфорки.

Включение и выключение горелки LIGHT POWER без запальника (Рис. 2)

Повернуть ручку в положение максимального пламени. С помощью спички или другого средства, зажечь конфорку.

Для исполнения с зажигалкой, нажать и повернуть ручку и удерживать ее нажатой до тех пор пока автоматически включится, без помощи внешнего пламени.

Удерживать нажатой ручку до тех пор пока термопара нагреется и будет поддерживать пламя зажженным.

Для того чтобы выключить горелку, повернуть ручку вправо.

Пламя можно регулировать:

на максимальную мощность (большое пламя)

на минимальную мощность (маленькое пламя)

Включение и выключение горелки открытой конфорки с запальником (Рис.8).

Повернуть ручку в положение и с помощью спички или другого средства, зажечь пламя запальной горелки. Удерживать нажатой ручку до тех пор пока термопара нагреется и будет поддерживать запальник включенным.

Затем повернуть ручку в положение максимального или минимального пламени чтобы зажечь пламя основной горелки соответствующей конфорки.

Для того чтобы выключить главную горелку, поверните вправо ручку в положение .

Чтобы выключить запальник повернуть ручку в

RU

положение (**O**).

Включение или выключение газовой духовки без запальника (Духовка FG1)(Рис. 3)

Включение: откройте дверцу духовки, нажмите и поверните ручку и, удерживая ее нажатой, поднесите пламя ко дну духовки в положении **M** или активируйте пьезоэлектрическую зажигалку. Удерживать нажатой ручку на протяжении около 20-30" после зажигания пламени; это нужно для того чтобы позволить предохранительному устройству начать функционировать. Отрегулировать наиболее подходящую термостатическую градацию в зависимости от типа тепловой обработки.

Включение или выключение газовой духовки с запальником (Духовка FG и Сплошная поверхность T - Рис. 5)

Включение: откройте дверцу духовки, нажмите и поверните ручку в положение ⚡ и, удерживая ее нажатой, зажгите пилотное пламя с помощью пьезорозжига или спичек.

За этой операцией необходимо наблюдать через отверстие на дне духовки. Удерживать нажатой ручку на протяжении около 20" после зажигания пламени; это нужно для того чтобы позволить что предохранительное устройство начнет функционировать.

Отрегулировать наиболее подходящую термостатическую градацию в зависимости от тепловой обработки.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ ТИП FE (Рис. 8) 6)

Поворачивая влево или вправо переключатель (23), выбрать тип тепловой обработки, температуру сверху и/или снизу.

В одном из этих положений загорится зеленый световой индикатор (25) = аппарат под напряжением.

Повернув ручку (24) на желаемую температуру подключаются ТЭНы, включается и отключается индикатор (26), когда достигается выбранная температура и ТЭНы отключаются.

Чтобы выключить духовку поверните термостат в положение (●) и переключатель в положение (**O**).

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ ТИП FE 1 (Рис. 7)

В этом типе духовки нагрев идет с тыльной стороны камеры.

Но эта духовка оборудована вентилятором, который равномерно распределяет температуру по всей камере духовки.

Повернув ручку (24) на желаемую температуру подключаются ТЭНы, включается и отключается индикатор (26), когда достигается выбранная температура и ТЭНы отключаются. Чтобы выключить духовку поверните термостат в положение (O).

На первом щелчке ручки можно получить только подключение вентилятора для функций охлаждения-размораживания.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Выключение в случае поломки или сбоев в работе.

В случае поломки или сбоев в работе необходимо отсоединить подачу газа на оборудование, а также электрическое питание. Далее известить службу технического обслуживания.

Что делать в случае продолжительного перерыва в работе.

Если вы не будете использовать аппарат на протяжении длительного периода, необходимо его тщательно почистить и отключить подачу как газа так и электропитания.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем как приступить к очистке необходимо выключить и оставить остыть аппарат.
- Если оборудование работает на электроэнергии необходимо отключить рубильник чтобы дезактивировать электропитание.

Тщательная ежедневная очистка аппарата обеспечивает его отличную работу на протяжении долгого времени.

Поверхности из нержавеющей стали необходимо чистить моющим средством для посуды разведенным в очень горячей воде мягкой ветошью; для более устойчивых загрязнений использовать этиловый спирт, ацетон или другой не галогенозамещённый растворитель; не использовать

абразивный чистящий порошок или коррозийные вещества такие 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, которые даже если 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 Scotchbrite).

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.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: _____ ГОРОД: _____

ОБЛАСТЬ: _____ **ДАТА УСТАНОВКИ:** _____

МОДЕЛЬ _____

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР _____

RU

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изготовитель не несет ответственности за неточности в данной брошюре, вызванные ошибками при печати, а также оставляет за собой право вносить в изделие изменения, которые сочтет полезными или необходимыми, не влияющие на основные характеристики. Изготовитель не несет ответственности в случае, если не были в точности соблюдены правила, изложенные в данном руководстве. Изготовитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб, нанесенный неправильной установкой, неправильным выполнением работ, плохим техническим обслуживанием и некорректным использованием.

Kullanım Kılavuzu

Ebatlar 328
Teknik veriler 330
Özel bilgiler 335

GAZLI OCAKLAR - 600 LIGHT POWER SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G6F2B	2 ocak açık	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4B	4 ocak açık	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6B	6 ocak açık	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2M	Kapaksız 2 ocak açık	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	Kapaksız 4 ocak açık	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	Kapaksız 6 ocak açık	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FG1	4 ocak açık+1/1 GN gazlı fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4+FE1	4 ocak açık+1/1 GN elektrikli fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FG1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 1/1 GN gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 1/1 GN elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GAZLI OCAKLAR - 600 ECO POWER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G6F2BPW	2 ocak açık	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW	4 ocak açık	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW	6 ocak açık	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW	Kapaksız 2 ocak açık	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW	Kapaksız 4 ocak açık	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW	Kapaksız 6 ocak açık	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1	4 ocak açık+1/1 GN gazlı fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1	4 ocak açık+1/1 GN elektrikli fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 1/1 GN gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 1/1 GN elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T	6 ocak açık - 1 adet Tuttamisura gazlı fırın	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1

GAZLI OCAKLAR - 700 ECO POWER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G7F2BPW	2 ocak açık	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW	4 ocak açık	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW	6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW	Kapaksız 2 ocak açık	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG	4 ocak açık+2/1 GN gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE	4 ocak açık+2/1 GN elektrikli fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 2/1 GN gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 2/1 GN elektrikli fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GAZLI OCAKLAR - S700

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
SG7F2B	2 ocak açık	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 ocak açık	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 ocak açık + 2/1 GN elektrikli fırın	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 ocak açık + 2/1 GN elektrikli fırın - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 ocak açık + 2/1 GN elektrikli fırın	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 ocak açık + 2/1 GN elektrikli fırın - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 ocak açık + 2/1 GN elektrikli fırın	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 ocak açık + 2/1 GN elektrikli fırın - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

GAZLI OCAKLAR - S900

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
SG9F2MPS(P)	Kapaksız 2 ocak açık	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F2MPS(P)/SC	Kapaksız 2 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS(P)	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4MPS(P)/SC	Kapaksız 4 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS(P)/SC	Kapaksız 6 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FG	1 gazlı fırın ile 4 ocak açık 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	1 gazlı fırın ile 4 ocak açık 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 gazlı fırın 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 gazlı fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1200 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 ocak açık -1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1

GAZLI OCAKLAR - LX900 TOP

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
LXG9F2PS(P)	2 ocak açık	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)	4 ocak açık	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GAZLI OCAKLAR - 600 LIGHT POWER SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	GPL G30/G31 tüketimi	Doğalgaz Tüketimi G20	Doğalgaz Tüketimi G25/G25.1	Doğalgaz Tüketimi G27	Doğalgaz Tüketimi G2.350	Doğalgaz Tüketimi G150,1	Şehir Gazı G110 Tüketimi	Şehir Gazı G120 Tüketimi	Yanma için primer hava	Yerleşim gerilimi	H07RNF tipi kesitli kablo	R d90 brülör		UR d120 brülör		FG1 gazlı fırın		FE1 elektrikli fırın		T gazlı fırın		TE elektrikli fırın	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4	1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				

GAZLI OCAKLAR - 600 ECO POWER SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç G110	Nominal güç G120	R brülör		UR brülör		URL brülör		Gazlı fırın nominal gücü	Elektrik fırını nominal gücü	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25.1 tüketimi	G25.3 tüketimi	G27 tüketimi	G2.350 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G150.1 tüketimi	G30-G31 tüketimi	Yanma için primer hava
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/		3	230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6				3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

GAZLI OCAKLAR - 700 ECO POWER SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç G110	Nominal güç G120	R brülör		UR brülör		URL brülör		Gazlı fırın nominal gücü	Elektrik fırını nominal gücü	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25.1 tüketimi	G25.3 tüketimi	G27 tüketimi	G2.350 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G150.1 tüketimi	G30-G31 tüketimi	Yanma için primer hava
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

GAZLI OCAKLAR - СЕРИЯ S700 SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç G110	Nominal güç G120	C brülör		Gazlı fırın nominal gücü	Elektrik fırını nominal gücü	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25.1 tüketimi	G25.3 tüketimi	G27 tüketimi	G2.350 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G150.1 tüketimi	G30-G31 tüketimi	Yanma için primer hava
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

GAZLI OCAKLAR - S900 SERİSİ - LX900 TOP SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç G110	Nominal güç G120	C brülör		D brülör		Gazlı fırın nominal gücü	Elektrik fırını nominal gücü	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25.1 tüketimi	G25.3 tüketimi	G27 tüketimi	G2.350 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G150.1 tüketimi	G30-G31 tüketimi	Yanma için primer hava
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

GAZLI OCAKLAR - S900 SERİSİ - LX900 TOP SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç G110	Nominal güç G120	D brülör		Gazlı fırın nominal gücü	Elektrik fırını nominal gücü	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25.1 tüketimi	G25.3 tüketimi	G27 tüketimi	G2.350 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G150.1 tüketimi	G30-G31 tüketimi	Yanma için primer hava
	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	Kg/h	m³/h
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

Cihazlar aşağıdaki Avrupa düzenlemelerine, direktiflerine ve standartlarına uygundur:

Reg. 1935/2004/CE	Gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin yönetmelik
Reg. 2016/426/UE	Gaz Yakan Cihazlar Yönetmeliği
2014/35/UE	Alçak Gerilim
2014/30/UE	EMC (Elektromanyetik Uyumluluk)
2011/65/UE	Elektrikli ve elektronik eşyalardaki belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanması
2006/42/CE	Makine Yönetmeliği ve özel referans yönetmelikleri
EN 203-1	Ev ve benzeri yerlerde kullanılan GAZLI cihazların güvenliğine ilişkin Genel Kurallar
EN 203-3	Gıdalar ile temas eden malzemeler ve parçalar ve diğer sıhhi hususlar.
EN 203-2-1	Toplu kullanıma yönelik gaz yakan çok amaçlı AÇIK OCAKLAR, TAŞLI IZGARALAR için özel yönetmelik
EN 203-2-2	Toplu kullanıma yönelik gaz yakan çok amaçlı FIRINLI OCAKLAR VE IZGARALAR için özel yönetmelik
EN 203-2-9	Toplu kullanıma yönelik gaz yakan çok amaçlı TAŞLI IZGARALAR, ELEKTRİKLİ OCAKLAR için özel yönetmelik.
EN 60335-1	Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazların güvenliğine ilişkin Genel Kurallar
EN 60335-2-36	Ticari amaçlı MUTFAKLAR, OCAKLAR, FIRINLAR ve elektrikli ocaklar için Özel Yönetmelik
EN 60335-2-102	Elektriksel bağlantılara sahip, gaz yakan cihazlar için özel kurallar
EN 62233	İnsan maruziyeti açısından elektrikli ev aletleri ve benzeri aletlerin elektromanyetik alanlarına ilişkin ölçüm yöntemleri
EN 61000-3-2	Elektromanyetik uyumluluk direktifi - (EMC) - Bölüm 3-2. Harmonik akım emisyonları için sınırlar…
EN 61000-3-3	Elektromanyetik uyumluluk direktifi - (EMC) - Bölüm 3-3. Gerilim değişiklikleri, gerilim dalgalanmaları ve kırpışma sınırları…
EN 55014-1	Elektromanyetik uyumluluk direktifi - Bölüm 1: Emisyon
EN 55014-2	Elektromanyetik uyumluluk direktifi - Bölüm 2: Bağışıklık

Ünite özellikleri

Seri numarası plakası ünitenin ön tarafında bulunur ve tüm bağlantı verilerini içerir.

NAME:
MANUFACTURER'S ADDRESS:

TYPE/MOD: ...../..... Serial: ...../.....

kW: ..... TYPE: A1
Cert: 51.....

Hz: 50/60
kW: .....
V: .....
IPX: .....

0051-.....
Made in Italy

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 sembolü, 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 ayrıştırılmış toplanması aşağıda belirtildiği gibi organize edilir ve işletilir.

a) cihazın 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olması ve kullanıcının bu cihazı eşdeğer ve aynı işlevleri yerine getirecek yeni bir cihaz ile değiştirmeksizin imha etmeye karar vermesi durumunda, direkt olarak kullanıcı tarafından;
b) 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 chazın 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;
c) 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 ayrıştırılmış 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 uygulanmasını gerektirir.

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.

ÖZEL BİLGİLER

DİKKAT!
Bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

CİHAZIN TANIMI

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı.
18/10 krom nikel çelik dış kaplama.

GAZLI PİŞİRME ÜNİTESİ

Bir güvenlik gaz musluğu termik kapasiteyi maksimum ile minimum arasında ayarlama imkanı tanır.
Termoelektrik bir ateşleme emniyeti de (termokup) teçhizata dahildir.
Izgaralar mine kaplı dökme demirden.
Brülörler pirinç, dökme demir ve alüminyumdur.

FIRIN

Pişirme ünitesi paslanmaz çeliktendir.
Çift bölmeli ve termik yalıtımlı kapı, kol ve dengeli yaylı pim ile donatılmıştır.
Pişirme ünitesinin yalıtımı cam yünü ile gerçekleştirilmiştir.

Gazlı model
Brülörler termik ve mekanik tahriklere dayanıklı çeliktendir.
Gaz beslemesi termostatlı bir güvenlik vanası aracılığıyla sağlanır.
Ana brülör bir termoelektrik ateşleme emniyeti (termokup) ile donatılmıştır.
160 °C ile 300 °C arasında değişen fırın ısısının ayarı termostat aracılığıyla gerçekleşir.

FE elektrikli model
Rezistanslar tavanda (üst ısı) ve tabanın altında (alt ısı) bulunurlar.
50 °C ile 270 °C arasındaki ısı ayarı üç kutuplu bir şaltere bağlı bir termostat aracılığıyla gerçekleşir.
Üst ve alt rezistansları aynı anda veya tek tek devreye sokmak mümkündür.

FE1 elektrikli versiyon (Fan donanımlı)
Motor arkada, dairesel rezistansın ortasında bulunur.
Arasındaki ısı ayarı bir termostat aracılığıyla gerçekleşir.
Işıklı ikaz lambaları cihazın ne zaman gerilim altında olduğunu gösterirler. Pişirme ünitesi paslanmaz çeliktendir.
Elektrikli fırınlı ocakta duman kollektörü bulunmaz.

ÖN HAZIRLIK

Kurulum yeri
Cihazın iyi havalanan bir yere, mümkünse davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir.
Cihazı tek olarak monte etmek veya diğer cihazların yanına yerleştirmek mümkündür.
Her halükarda, yanal yüzler için minimum 150 mm bir mesafenin korunması ve cihazın alev almaz malzemeli duvarların yanında bulunması halinde ise arka yüzden 150 mm'lik bir mesafeye yerleştirilmesi gerekir.
Bu mesafelere uyulmasının mümkün olmaması durumunda, olası termik ısı aşımlarına karşı uygun güvenlik önlemlerini alınız, örneğin kurulum yüzeylerini kiremitlerle kaplayınız, veya radyasyona karşı koruyucular yerleştiriniz.
FGP gazlı fırın durumunda, destek zemini, mutlaka, ısıya dayanıklı ve tutuşmaz malzeme ile gerçekleştirilmiş olmalıdır.
Cihaza bitişik alanların (duvarlar, süslemeler, mutfak mobilyaları, dekoratif kaplamalar, vb) yanıcı olmayan malzemelerle üretilmiş olmaları gerekmektedir.

Bağlantıyı yapmadan önce, teknik plaka üzerinde, cihazın mevcut gaz tipi için uygun olup olmadığını kontrol etmek gerekir.
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 CEI hükümleri;
- VVF hükümleri.

KURULUM

Montaj, kurulum ve bakım işlemleri yerel Gaz dağıtım Kurumu tarafından yetkilendirilmiş şirketler tarafından yürürlükte olan standartlara uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.
İlk olarak yerel Gaz dağıtım Kurumu'nun görüşünü alınız.

Kurulum prosedürleri
Cihazın doğru seviyelendirilmesi için yüksekliği ayarlanabilir ayaklar üzerinde işlem görünüz.

Gaz bağlantısı
Cihaz üzerinde öngörülen 3/8" G, 1/2" G veya 3/4" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve

standartlara uygun olmalıdırlar.
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 (Teknik veriler tablosuna bakınız):

Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanmaları öngörülmemiştir.
Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazlara, veya benzer düzenlere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdırlar.
Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından gerekli hava değişimini öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacak kapasiteye sahip bir hava aspiratörünün kullanımına izin verilir, teknik veriler tablosuna bakınız.

Elektrik bağlantısı
Cihazı şebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:
- Şebeke geriliminin plakada belirtilen değerlere uygun olduğunu.
- Topraklamanın etkin olduğunu.
- Bağlantı kablosunun cihaz tarafından emilen güce uygun olduğunu.

Ayrıca, cihazın başında, cihazın tek kutuplu bağlantısını kesmeye olanak tanıyacak en az 3 mm'lik kontak açıklığına sahip bir cihaz bulunmalıdır. Bu amaçla, örneğin güvenlik şalterleri kullanılabilir.
Tek kutuplu şalter cihazın yakınlarında bulunmalıdır, standartlara uygun olmalı ve cihaza uygun bir kesite sahip olmalıdır. (teknik veriler tablosuna bakınız).
Kablo en az H07 RN-F tipinde olmalıdır.
SARI-YEŞİL topraklama kablosu kesilmemelidir.

Eşpotansiyel bağlantı
Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Öngörülen terminal aşağıdaki sembolü içeren bir etiketle belirtilmiştir:

OCAK ALTI HAZNESİNDE SU SİRKÜLASYONU OLAN MODELLER

Ocak altında su sirkülasyonu olan modeller için atık su şebekesine bağlantı yapılması gerekir.

ÇALIŞTIRMA

Çalıştırma öncesi işlemler
Çalıştırmadan önce koruyucu yapışkan kaplamayı çıkarınız. 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) bulunulan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadıklarını kontrol etmek gerekir Aksi taktirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız).

Güç kontrolü
Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanınız. Güç iki tip olabilir:
- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal güç
- azaltılmış güç.

Bu memeler brülörler tablosunda belirtilmişlerdir.
Gaz besleme basıncı daima brülörler tablosunda belirtilen değer aralıklarına girmelidir.

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalıştırmak mümkün değildir. Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, 'volümetrik yöntemi' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.
Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

Giriş basıncının kontrolü (Res. 2)
Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar). Basınç prizinden vidayı (F) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (F) iyice sıkıştırınız.
ÖNEMLİ: Basınç kontrolü tüm gazlı cihazlar bağlanmış ve çalışır şekilde gerçekleştirilmelidir.

Volümetrik yöntemle güç kontrolü
Bir gaz sayacı ve bir kronometre yardımı ile, zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür.
Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçleri brülörler tablosuna danışarak elde edilirler. Gazın ısıl 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.

Alev kontrolü
Doğru bir ayar için, alev termokupu sarmalıdır; aksi taktirde ayar vidasını ayarlayınız.

Primer hava kontrolü (FG, T S900)
Fırınların brülörleri primer hava ayarı ile donatılmışlardır.
Brülörler tablosunda H ayar ölçüsü belirtilmiştir.

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 verebilecek her türlü inşaat restorasyon veya değişikliği işinin cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

Diğer gaz tipleri ile çalışma
Başka bir gaz tipine, örneğin doğalgazdan likit gaza geçmek için, brülörler tablosuna göre brülör için uygun memelerin kullanılması gerekir.
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' paragrafında belirtildiği gibi cihazın işlevlerini kontrol ediniz.

GAZLI BRÜLÖR

Brülör memelerinin değiştirilmesi (Res. 2)
Memeyi (1) değiştirmek için: ızgarayı, brülör kapağını, brülör gövdesini çıkarınız.
Memeyi (1) değiştiriniz (brülörler tablosuna bakınız).
Brülörün pilot alevi yoktur.
Brülörün hava ayarı yoktur (sabit havalıdır).

ECO POWER / S700 - S900 brülör memelerinin değiştirilmesi (Res. 8, 9)
Memeyi (C) değiştirmek için üst ve alt vidaları gevşeterek kontrol panosunu sökmek gerekir.
Değiştirmeden önce, elektrkli fırınlı modellerde, cihazın başındaki tek kutuplu şalterin devreden çıkarılmış olduğundan emin olunuz. Memeyi (C) değiştiriniz (brülörler tablosuna bakınız).

Sadece ECO modelleri için primer hava ayarı POWER / S700 - S900 (Res.8, 9)
Memeyi değiştirdikten sonra primer havanın kontrol edilmesi gerekir.
Ayar için üst ve alt vidaları gevşeterek kontrol panosunu sökmek gerekir. Teknik veriler tablosuna göre "H" ölçüsünü ayarlayınız (bakınız Res.8, 9) ve işlemi tersine uygulayarak kontrol panosunu tekrar monte ediniz.

Sadece ECO POWER / S700 - S900 modelleri için pilot alev ayarı (Res. 8, 9)
Pilota erişim için üst ve alt vidaları gevşeterek kontrol panosunu sökmek gerekir.
Ayarlamadan önce, elektrkli fırınlı modellerde, cihazın başındaki tek kutuplu şalterin devreden çıkarılmış olduğundan emin olunuz.
Ayar işlemi pilot alevler açık olarak gerçekleştirilmelidir.
Altıgen bir anahtar ile "A1"ayar vidası üzerinde işlem görünüz (Res. 8, 9), pilot alevi "B" termokupunu sardığında ayar doğrudur (Res. 8, 9).
LPG gazıyla çalışma durumunda, ayar vidası 'A' sonuna kadar sıkıştırılmalıdır.
Ayar işlemi sona erdikten sonra, işlemi tersine uygulayarak kontrol panosunu tekrar monte ediniz.

Minimum ayarı (Res. 2)
Minimum vidası aşağıdaki şekilde ayarlanmalıdır:
- LPG ile çalışma için, minimum ayar vidasını (2) yerine oturuncaya kadar sıkıştırınız;
- doğalgazla çalışma durumunda cihazı çalıştırınız. Düğmeyi minimum pozisyonuna çeviriniz ve vida (2) ile akışı ayarlayınız (saat yönünde çevrildiğinde = akış azaltılır; saat yönü tersinde çevrildiğinde = akış artar).

FG1 SERİSİ GAZLI FIRINLAR

Brülör memesinin değiştirilmesi (FG1 tipi gazlı fırın Res. 3)
Fırın brülörüne erişim için alt tabanı çıkarınız (pişirme ünitesi içindeki).
D vidasını çıkarınız ve brülöre sabitlenmiş termokupa hasar vermemeye dikkat ederek ileri doğru çekerek brülörü çıkarınız. Özel anahtar ile, C enjektörünü sökünüz ve gaz tipi için öngörülmüş olanla değiştiriniz.
Brülörü yeniden monte etmek için, aynı işlemleri tersine tekrarlayınız.

Primer hava kontrolü
Brülörü monte etmeden önce, hava ayar E kenedinin H ölçüsünün brülörler tablosunda belirtilenlere göre doğru olduğunu kontrol ediniz.

Minimum ayarı (gazlı fırın Res. 3)
Minimum vidası (N) aşağıdaki şekilde kontrol paneli çıkarıldıktan sonra ayarlanmalıdır:
- LPG ile çalışma durumunda sonuna kadar skıştırılmalıdır;
- doğalgazla çalışma durumunda:

1 İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.
2 Brülörü çalıştırınız, maksimum ısıyı ayarlayınız ve bu ısıya ulaşıldığında minimuma getiriniz.
3 N vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız, gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.
4 Minimum işlevi için uygun görülen aleve erişildikten sonra, bu alevin Brülörler tablosunda belirtilen minimum kapasitesine karşılık geldiğinden emin olunuz.
5 Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.
6 Güç, tabloda belirtilen değerden yüksek olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

FG SERİSİ GAZLI FIRINLAR VE TAM BOY FIRIN T

Brülör memesinin değiştirilmesi (FG tipi gazlı fırın - Res. 4.0 ve 4.1)
Alt "A" korumasını çıkarınız (**Res. 4.0**). Primer hava kovanının sabitleme vidasını (2) sökünüz ve kovanı venturi borusuna itiniz.
Artık memeye rahatlıkla erişilebilir.
Memeyi gaz tipine ve teknik verilere göre değiştirdikten sonra, hepsini tekrar monte ediniz ve primer hava "H" ölçüsünü ayarlayınız (brülörler tablosuna bakınız).

Brülör memesinin değiştirilmesi (Tam boy fırın T - Res. 4.2)
Pişirme ünitesi içindeki tabanı çıkarınız.
Primer hava regülatörünü sökünüz ve çıkarınız (1), sonra memeyi değiştiriniz.
Memeyi gaz tipine ve teknik verilere göre değiştirdikten sonra, hepsini tekrar monte ediniz ve primer hava "H" ölçüsünü ayarlayınız (brülörler tablosuna bakınız).

Pilot ayarı (Tam boy fırın T - Res. 4.3)
Tabanı çıkarınız ve, 7 mm'lik altıgen bir anahtar ile pilot alevi ayarlayınız.
LPG gazıyla çalışma durumunda, vida sonuna kadar sıkıştırılmalıdır.

Pilot ayarı (Fırın FG - Resim 4.4)
Pilot alev memeli ve sabit havalıdır. Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektir:
- İkili koniye bastıran somunu (14) ve pilot memesini (16) gevşetiniz;
- "BRÜLÖRLER" tablosuna danışarak pilot memeyi uygun olanla değiştiriniz;
- pilot memeyi değiştirdikten sonra ikili koniye bastıran somunu (14) tekrar vidalayınız

Minimum ayarı (gazlı fırın - Res. 5)
Minimum vidası (36) kontrol paneli çıkarıldıktan sonra ayarlanmalıdır:
- LPG ile çalışma durumunda sonuna kadar skıştırılmalıdır;
- doğalgazla çalışma durumunda:

1 - İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz;
2 - brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.
3 - 36 vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız, gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır;
4 - minimum işlevi için uygun görülen aleve erişildikten sonra, bu alevin brülörler tablosunda belirtilen minimum kapasitesine karşılık geldiğinden emin olunuz;
5 - güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız;
6 - güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

CİHAZDAKİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ

Emniyet valfı: termokuplu bir valf, pilot alevin sönmesi durumunda ana brülörün gaz akışını kesme imkanı tanır.
Çalışmayı düzenlemek için pilot düzenin çalıştırılmasına ilişkin işlemleri tekrarlamak gerekecektir.

Emniyet termostatı (sadece fırınlar - Res. 7.1)
Tüm fırınlar kumanda paneline veya kumanda panelinin arkasına yerleştirilmiş manüel devreye sokmalı emniyet termostatı ile donatılmıştır. Panelin arkasında bulunuyorsa, güvenlik termostatına, tezgahtan veya panelden brülör ızgaralarını ve hazneyi çıkararak erişilebilir.
Gazlı fırınlarda emniyet termostatı ciddi arızalar durumunda gaz akışını keser. Müdahale durumunda teknik servisi arayınız.

Yeniden düzenlemek için, olası "A" somununu gevşetiniz ve ince bir tornavida yardımı ile devreye sokma tuşuna güçlü bir şekilde basınız.

BAKIM

Dikkat!
Her türlü bakım veya onarım işlemini gerçekleştirmeden önce, cihazın gerek gaz gerekse elektrik 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;
- "İşlevlerin kontrolü " paragrafında belirtilen prosedürün izlenerek muhtelif işlevlerin kontrolü.

Çalışma düzleminin brülörlerinin temizlenmesinin gerekmesi halinde, aşağıdaki şekilde işlem görünüz:
- ızgaraları, kapakları ve brülör gövdelerini çıkarınız;
- parçaları su ve deterjan ve uygun bir alet ile temizleyiniz. Durulayınız ve kurulayınız.
- parçaları tekrar monte ederken, bunların yuvalarına doğru şekilde yerleştirilmelerine dikkat ediniz.

UYARI
Gaz besleme parçalarını değiştirdikten sonra, muhtelif unsurların sızdırmazlığını ve işlevlerini kontrol etmek gerekir.

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

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 ve kumanda panelini çıkarınız (sabitleme vidalarını gevşettikten sonra), sonra ilgili panelleri çıkarınız.
Açık ocaklar için vanalı musluk (Res. 2)
Gaz borusunun ve termokupun rakorunu gevşetiniz, rampa üzerindeki musluk sabitleme rakorunu gevşetiniz ve parçayı değiştiriniz.

Termokup (açık ocaklar)
Musluk ve brülörler üzerindeki termokup sabitleme somununu gevşetiniz ve parçayı değiştiriniz.

Gazlı fırının vanalı termostatlı musluğu (Res. 3)
Gaz borularının ve termokupun somunlarını gevşetiniz, termostat ampulünü pişirme ünitesinin içine yerleştirilmiş destek yaylarından çekip çıkarınız ve yeni musluk ile değiştiriniz.

Fırın termokupu
Tabanı çıkarınız, musluk ve brülör üzerindeki somunu gevşetiniz ve termokupu değiştiriniz.

Rezistanslar (elektrikli fırın)

Cihazın şebekeyle beslemesini kesiniz! FE1 fanlı fırının rezistansı fırın odasının arka duvarına yerleştirilmiştir. Rezistansı çıkarmak için, bunu ilişkin flanşa sabitleyen vidaları sökünüz, rezistansı ilişkin kablolarla ileri doğru çekiniz. Kabloların bağlantısını kesiniz ve ters sırayı izleyerek yeni bir rezistans takınız.

KULLANIM BİLGİLERİ

ÇALIŞTIRMA

Uyarılar:
- İşbu cihaz zihinsel ve fiziksel becerileri yetersiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmaya uygun değildir, ayrıca, emniyetlerinden sorumlu bir kişinin denetimi olmaksızın veya cihazın kullanımına ilişkin bilgi verilmeksizin, yeterli deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından da kullanılmamalıdır. Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olunması için gözetim altında bulundurulmaları gerekir. Sadece profesyonel amaçlı kullanınız.
- Pişirme ünitesi sıcak ise fırın kapağını açmayınız.
- Çapla ve seçilen brülör gücüyle orantılı ebatlara sahip tencereler kullanınız.

LIGHT POWER brülörünün pilot olmadan çalıştırılması ve kapatılması (Res. 2)
Düğmeyi maksimum pozisyonuna kadar çeviriniz. Bir kibrit veya uygun başka bir araç ile brülörü ateşleyiniz.
Ateşlemeli modeli için, düğmeye basınız ve çeviriniz ve harici alevlere gerek kalmadan otomatik olarak ateşlenene kadar basılı tutunuz.
Termokup ısınana ve alevi açık tutana kadar basılı tutunuz.
Brülörü kapatmak için düğmeyi sağa çeviriniz.
Alev aşağıdaki şekilde ayarlanabilir:

maksimum kapasite (büyük alev)
minimum kapasite (küçük alev)

Pilotlu brülörünün ateşlenmesi ve kapatılması (Res. 8-9)
Düğmeyi pozisyona kadar çeviriniz ve bir kibrit ya da uygun başka bir araç ile pilot brülör alevini ateşleyiniz. Termokup ısınana ve pilotu açık tutana kadar düğmeyi basılı tutunuz.
İlişkin ateşin ana brülör alevini ateşlemek için düğmeyi maksimum veya minimum pozisyonuna getiriniz.
Ana brülörü kapatmak için düğmeyi sağa pozisyonuna kadar çeviriniz.
Pilot alevi kapatmak için düğmeyi (**O**) pozisyonuna getiriniz.

Pilotsuz gazlı fırının ateşlenmesi ve kapatılması (FG1 Fırını) (Res. 3)
Ateşleme: fırının kapağını açınız, düğmeye basınız ve 7 pozisyonuna getiriniz ve, basılı tutarak, M pozisyonunda fırının tabanına bir alev yaklaştırınız. Ateşlemeli POWER modeli için, düğmeye basınız ve çeviriniz ve harici alevlere gerek kalmadan otomatik olarak ateşlenene kadar basılı tutunuz.
Ateşleme sonrasında düğmeyi yaklaşık 20-30" basılı tutunuz; bu, güvenlik düzeninin devreye girmesini sağlar. Pişirmeye en uygun termostatik dereceyi ayarlayınız.

Pilotlu gazlı fırının ateşlenmesi ve kapatılması (FG Fırını ve Tam Boy Plaka T) (Res. 5)
Çalıştırma: fırının kapağını açınız, düğmeye basınız ve pozisyonu üzerine çeviriniz ve basılı tutarak piezoelektrik bir ateşleyici veya bir kibrit ile pilotu çalıştırınız.
Bu işlem taban üzerinde açılan delik aracılığıyla izlenir. Ateşleme sonrasında düğmeyi yaklaşık 20" basılı tutunuz; bu, güvenlik düzeninin devreye girmesini sağlar.

ELEKTRİKLİ FIRINLARIN ÇALIŞTIRILMASI

FE TİPİ ELEKTRİKLİ FIRININ ATEŞLENMESİ VE KAPATILMASI (Res. 6)
Selektörü (23) sağa veya sola doğru çevirerek, pişirme tipini, üst ve/veya alt ısıyı seçiniz.
Bu pozisyonlardan birinde yeşil ikaz lambası yanar (25) = cihaz gerilim altında.
Düğme (24) istenilen ısı üzerine çevrildiğinde rezistanslar devreye sokulur, ikaz lambası (26) yanar ve seçilen ısıya ulaşıldığında söner ve rezistanslar kapanır.
Fırını kapatmak için termostatı (●) pozisyonuna ve selektörü (**O**) pozisyonuna çeviriniz.

FE1 TİPİ ELEKTRİKLİ FIRININ ATEŞLENMESİ VE KAPATILMASI (Res. 7)
Bu fırın tipinde ısınma odanın arkasından gelir.
Isıyı tüm fırın odasına eşit şekilde dağıtan bir fan ile donatılmıştır.
Düğme (24) istenilen ısı üzerine çevrildiğinde rezistans devreye sokulur, ikaz lambası (26) yanar ve seçilen ısıya ulaşıldığında söner ve rezistans kapanır. Fırını kapatmak için termostatı (**O**)°: pozisyonuna çeviriniz.
Düğme bir tur çevrildiğinde soğutma-çözdürme işlevleri için sadece fan çalıştırılır.

KAPATMA

Arıza veya kötü çalışma durumunda kapatma.
Arıza veya kötü çalışma durumunda, cihazın gaz beslemesini ve elektrik enerjisini kesiniz. Teknik servisi haberdar ediniz.

Çalışmaya uzun süre ara verilmesi durumunda yapılması gerekenler.
Cihazın uzun süreyle kullanılmaması durumunda, cihazı iyice temizleyiniz ve gerek elektrik gerek gaz beslemesini kesiniz.

CİHAZIN TEMİZLİĞİ

DİKKAT!

- Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.
- Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayırıcı şalter üzerinde işlem görünüz.

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 kirler için, etil alkol, aseton veya halojensiz başka solvent kullanınız; **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muriyatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayınız. Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir.**

Fırça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımlar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız.
Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz.
Yüzeyleri kirletmeksizin, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz.
Zor çıkan kirler durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayınız; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotchbrite sünger) kullanımını öneririz.
Gümüş parlatma maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkanmasıyla çıkan kloridrik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz.
Hasar vermemek amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz.

Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.

GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: _____

CADDE: _____

POSTA KODU: _____ MAHALLE: _____

İL: _____ **KURULUM TARİHİ**: _____

MODEL _____

SERİ NUMARASI _____

UYARI
İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içerilen olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muaftır ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksizin, yararlı veya gerekli her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içerilen yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftır. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftır.

شهادة ضمان

اسم الشركة: _____

الشارع: _____

الرقم البريدي: _____ المدينة: _____

المقاطعة: _____ **تاريخ التركيب:** _____

الموديل: _____

رقم الجهاز: _____

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيّب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ بحق إجراء 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 الكتيب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة هن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

لـفّ القبضـة إلـى غايـة وضعيـة الحـد الأقصـى. أشـعل الحـارق بواسـطة عـود ثقـاب أو أداة أخـرى مناسـبة. للصيغـة مـع إشـعال، اضغـط ولـفّ القبضـة واسـتمر بضغطهـا إلـى غايـة الإشـعال بشـكل أوتوماتيكـي وبـدون مسـاعدة لهـب خارجـي.
اسـتمر بالضغـط إلـى غايـة أن تسـخن المزدوجـة الحراريـة ويبقـى اللهـب مشـعل.
لإطفاء الحارق، لفّ القبضة جهة اليمين.
يمكن تعديل اللهب على النحو التالي:

أقصى حد (لهب كبير)

أدنى حد (لهب صغير)

إشعال وإطفاء حارق موقد مع دليل (شكل 8-9)
لـفّ القبضـة إلـى غايـة وضعيـة وبواسـطة عـود ثقـاب أو أداة أخـرى مناسـبة أشـعل لهـب الحـارق الرئيسـي. استمر بالضغـط إلـى غايـة أن تسـخن المزدوجـة الحراريـة ويبقـى اللهـب مشـعل.
ضـع القبضـة علـى وضعيـة الحـد الأقصـى أو الحـد الأدنـى، لكـي يشـعل الحـارق الرئيسـي للموقـد المطابـق.
لإطفـاء الحـارق الرئيسـي، لـفّ القبضـة باتجـاه اليميـن وإلـى غايـة وضعيـة .
لإطفاء اللهب الدليلي، لفّ القبضة إلى الوضعية **O**.

إشعال وإطفاء فرن الغاز بدون دليل (فرن FG1) (شكل 3)
الإشـعال: افتـح بـاب الفـرن، ثـم لـفّ القبضـة إلـى غايـة الوضعيـة 7، واسـتمر الضغـط عليهـا، ثـم قـرّب لهـب علـى أرضيـة الفـرن عندمـا يكـون فـي وضعيـة **M**.

.
اسـتمر بالضغـط علـى القبضـة لمـدة 30-20 ثانيـة تقريبـا منـذ بـدء الإشـعال، ممـا يسـمح بهـذا الشـكل مـن انطـلاق عمـل جهـاز الأمـان. بعـد ذلـك، اضبـط درجـة التيرموسـتات المناسـبة بنـاء علـى عمليـة الطهـي.

إشعال وإطفاء فرن الغاز مع دليل - (فرن FG وفرن T Tuttoforno) (شكل 5)
الإشعال: أفتح باب الفرن، قم بضغط وتدوير المقبض الى الوضعية ، وأستمر بالضغط، قم بإشعال شعلة "البيلوتا" بواسطة القداحة الكهربائية أو بواسطة عود الثقاب.
أشعل اللهب الدليلي بواسطة عود ثقاب. استمر بالضغط على القبضة لمدة 30-20 ثانية تقريبا منذ بدء الإشعال، مما يسمح بهذا الشكل من انطلاق عمل جهاز الأمان. بعد ذلك، اضبط درجة التيرموستات المناسبة بناء على عملية الطهي.

تشغيل الأفران الكهربائية

إشعال وإطفاء الفرن الكهربائي نوع FE (شكل 6)
مـن خـلال لـفّ أداة انتقـاء الفـرن (23) إلـى اليميـن أو اليسـار، يمكـن اختيـار نـوع الطهـي والحـرارة العلويـة و/أو السـفلية.
فـي واحـدة مـن هـذه الوضعيـات، يشـعل الضـوء الأخضـر (25) = الجهـاز يعمـل.
عنـد لـفّ القبضـة (24) علـى درجـة الحـرارة المطلوبـة، تشـتغل المقاومـات ويشـعل المؤشـر الضوئـي (26)، ثـم يطفـأ عندمـا يتـم الوصـول إلـى درجـة الحـرارة المطلوبـة، وبنفـس الوقـت تطفـأ المقاومـات. لإطفـاء الفـرن، لـفّ التيرموسـتات إلـى وضعيـة ● وأداة الانتقـاء إلـى وضعيـة **O**.

إشعال وإطفاء الفرن الكهربائي نوع FE1 (شكل 7)
في هذا النوع من الأفران، تتم عملية التسخين من خلف الحجرة.
ولكنهـا مـزودة بمروحـة تـوزع الحـرارة بشـكل متجانـس داخـل حجـرة الفرن.
عنـد لـفّ القبضـة (24) علـى درجـة الحـرارة المطلوبـة، تشـتغل المقاومـات ويشـعل المؤشـر الضوئـي (26)، ثـم يطفـأ عندمـا يتـم الوصـول إلـى درجـة الحـرارة المطلوبـة، وبنفـس الوقـت تطفـأ المقاومـات. لإطفـاء الفـرن، لـفّ التيرموسـتات إلـى وضعيـة فقـط تشـغيل المروحـة مـن أجـل عمليـات التبريـد-تذويـب الثلـج.

الإطفاء

الإنطفاء في حالة عطب أو العمل بشكل غير صحيح.
فـي حالـة العطـب أو العمـل بشـكل غيـر صحيـح، يجـب فصـل تغذيـة الجهـاز بالغـاز والتيـار الكهربائـي، والإتصـال بالخدمـات الفنيـة.

التصرف في حالة أستمرار توقف عمل الجهاز لمدة طويلة .
فـي حالـة عـدم اسـتخدام الجهـاز لفتـرة طويلـة مـن الوقـت، يجـب تنظيفـه بشـكل جيـد وإيقـاف مـدّه بالغـاز والكهربـاء.

العناية بالجهاز

تنبيه!
- أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد قبل القيام بعملية التنظيف.
- إذا كان الجهـاز يعمـل بالكهربـاء، افصـل الجهـاز عـن الشـبكة الكهربائيـة بواسـطة مفتـاح العـزل.
تضمـن النظافـة اليوميـة الحريصـة عمـل الجهـاز بشـكل صحيـح وديمومتـه مـع الوقـت. يجـب تنظيـف السـطوح المصنوعـة مـن الفـولاذ بواسـطة منظّـف الصحـون المخفّـف بالمـاء ومـن خـلال اسـتخدام قطعـة قمـاش ناعمـة. اسـتعمل الكحـول الإيثيلـي فـي حالـة وجـود أوسـاخ مسـتعصية أو الأسـيتون أو المذيبـات غيـر المهلجنـة.
لا تسـتعمل مسـاحيق غسـيل حاكّـة أو عناصـر متلفـة مثـل حامـض الهيدروكلوريـك أو حامـض الموريـاتيك أو حامـض الكبريتيـك. يمكـن أن يـؤدي اسـتعمال الحوامـض إلـى المسـاس بعمـل الجهـاز وسـلامته.

لا تسـتعمل فراشـي أو ليـف سـلك أو أقـراص حاكّـة مصنوعـة مـن معـادن أو سـبائك أخـرى يمكـن أن تخلـق بقـع صـدأ بسـبب التلـوّث. ولنفـس السـبب، يجـب عـدم ملامسـة الجهـاز للأشـياء المصنوعـة مـن الحديـد.
يجـب عـدم اسـتعمال ليـف السـلك أو الفراشـي حتـى لـو كانـت مصنوعـة مـن الفـولاذ الغيـر قابـل للصـدأ لأنهـا يمكـن أن تسـبب خـدوش ضارّة.
إذا كان الوسـخ مسـتعص، لا تسـتعمل مطلقـاً ورق صنفـرة. وبـدلاً عـن ذلـك ننصـح باسـتعمال قُطـع إسـفنج اصطناعـي (علـى سـبيل المثـال إسـفنج مـن نـوع سـكوتش برايـت).
لا تسـتخدم عناصـر أيضـا لتنظيـف الفضّـة، كمـا يجـب الحـذر مـن بخـار حامـض الهيدروكلوريـك أو حامـض الكبريتيـك الصـادر مثـلاً عـن غسـيل الأرضيـات.

لا توجّه الماء المتدفّق مباشرة على الجهاز خوفا من تلفه.
بعد الانتهـاء مـن عمليـة التنظيـف، أشـطف بعنايـة بالمـاء النظيـف، ثـم جفّـف مـن خـلال اسـتخدام قطعـة قمـاش.

الوحيدة المطلوبة هي تبديل أداة النفث حسب نوع الغاز وذلك بالعمل على النحو التالي:
- فك البرغي الضاغط لل (للبيكون رقم 14) وأداة نفث الغاز (للبيلوتا رقم 16).
- قم بتبديل أداة النفث "للبيلوتا" بوضع الأداة الأنسب حسب ما هو وارد في لائحة "المحارق".
- بعد تبديل أداة النفث قم بشد البرغي الضاغط لل (للبيكون رقم 14).

ضبط الحد الأدنى (فرن غاز – شكل 5)
بعد إبعاد لوحة التحكم، يجب ضبط برغي الحد الأدنى (36) على النحو التالي:
- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز البترول المسيّل، لفّ البرغي حتى النهاية؛
- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان:
1- حدّد القبضة المطابقة للصمّام.
2- قم بإشعال المحرق، قم ببرمجة الحرارة القصوى ولدى الوصول إليها، أوضع على الحد الأدنى.
3- اضبط سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي 36، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفكّ، بينما تنقص في حالة الشدّ.
4- عند التوصل إلى اللهب الذي يعتبر مناسب للحد الأدنى، تحقق من أن اللهب مطابقة لسعة الحد الأدنى المبينة في جدول الحوارق.
5- إذا تبين أن القدرة أقل من القيمة المبينة في الجدول، فكّ برغي الحد الأدنى قليلاً وأعد الفحص.
6- إذا تبين أن القدرة أكبر من القيمة المبينة في الجدول، شدّ برغي الحد الأدنى وأعد الفحص.

أنظمة أمان الأجهزة

صمّام الأمان: يسمح صمّام الأمان مع المزدوجة الحرارية من إيقاف تدفق الغاز إلى الحارق الرئيسي في حالة إطفاء اللهب الدليلي.
لإعادة التشغيل، يجب تكرار العمليات المتعلقة بإشعال الوسيلة الدليلية.

تيرموستات الأمان (فقط للأفران - شكل 7.1)
جميع الأفران مجهزة بترموستات أمان قابل لإعادة التأهيل موضوع بالواجهة الجبهية أو خلف جبهة المقاود، عندما ترموستات الأمان، يكون موضوعاً خلف الواجهة الجبهية يتم الوصول إليه بنزع صفيحة المحرق والحوض عن مستوى العمل أو عن الواجهة.
في الأفران التي تعمل بالغاز يوقف ترموستات الأمان تدفق الغاز لدى حدوث أمور خطيرة. إذا حدث أمر من هذا النوع، يجب إعلام قسم خدمات الصيانة.
من أجل إعادة التأهيل يجب فك البرغي "A" والضغط بقوة بواسطة .فك براغي رفيع على كباس إعادة التأهيل.

الصيانة

قبل القيام بأي عملية صيانة أو تصليح، افصل الجهاز عن شبكة الغاز وعن الشبكة الكهربائية.
أجري عمليات الصيانة اللاحقة على الأقل مرة في السنة:
- تحقق من عمل جميع أجهزة الضبط وأجهزة الأمان؛
- تحقق من عمل الحوارق:
• الإشعال؛
• سلامة الاحتراق؛
- التحقق من وظائف مختلفة، وذلك من خلال اتباع الإجراءات المبينة في فقرة "التحقق من الوظائف".
إذا كان من الضروري تنظيف حوارق المواقد، اتبع لتعليمات التالية:
- أبعد الشبكة وغطاء الحارق وجسم الحارق؛
- نظّف الأجزاء بواسطة الماء ومنظّف وأداة مناسبة لهذا الغرض. أشطف وجفّف.
- عند تركيب الأجزاء، يجب مراعاة إدخالها في أماكنها بالشكل الصحيح

تنبيه
عند الانتهاء من استبدال أجزاء من نظام المد بالغاز، يجب التحقق من مناعة ووظائف العناصر المختلفة.

استبدال المركّبات (قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية تورّد من قبل الشركة المصنعة.
يجب أن تتم أعمال الصيانة فقط من خلال الاستعانة بشخص مؤهّل لهذا الغرض. افحص الجهاز مرة في السنة على الأقل، ولهذا الغرض ننصح المستخدم بصك عقد صيانة

لاستبدال القطع التالية، اسحب قبل كل شيء قبضات التحكّم وأبعد لوحة التحكم (بعد أن تقوم بإرخاء براغي التثبيت) والألواح الأخرى المعنية.

الحنفية المزودة بصمّام والخاصة بالمواقد (شكل 2)
أرخي وصلة أنبوب الغاز والمزدوجة الحرارية، ثم أرخي وصلة تثبيت الحنفية على الأنبوب ومن بعدها استبدل القطعة.

المزدوجة الحرارية (المواقد)
فكّ صمولة تثبيت المزدوجة الحرارية على الحنفية وصمولة تثبيتها على الحوارق، واستبدل القطعة.

حنفية ذات ترموستات وصمام للفرن الذي يعمل بالغاز (شكل 3)
أرخي صمولات أنابيب الغاز والمزدوجة الحرارية، ثم اسحب بصلة التيرموستات من الزنبركات الاستنادية المتواجدة داخل غرفة الطهي واستبدل بحنفية جديدة.

المزدوجة الحرارية
أبعد الأرضية، ثم فك الصمولة المتواجدة على الحنفية والصمولة المتواجدة على الحارق واستبدل المزدوجة الحرارية.

المقاومة (الفرن الكهربائي)
أفصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية! تتواجد مقاومة الفرن المهوّى FE1 في الجدار الخلفي لحجرة الفرن. لإبعاد المقاومة، فكّ البراغي التي تثبتها على الفلنشة الخاصة بها، ثم اسحب المقاومة إلى الأمام بواسطة الكبلات الخاصة بها. أفصل الكبلات، ثم ركّب مقاومة جديدة حسب الترتيب العكسي.

تعليمات الاستعمال

تشغيل الجهاز

تنبيهات:
يجب عدم استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية والحركية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، إلاّ إذا تم مراقبتهم أو تدريبهم على استعمال الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
يجب حراسة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز. فقط للاستعمال المهني.
- لا تفتح باب الفرن عندما تكون حجة الطهي حارّة.
- استعمل قدور بحجم متناسب مع قطر وقدرة الحارق المختار.

يتم إشعال وإطفاء المحرق بطريقة "لايت باور" دون لهب قيادة (شكل 2)

تنبيهات لمن يقوم بتركيب الجهاز
- اشـرح وبيـن للمسـتخدم طريقـة عمـل الجهـاز حسـب التعليمـات وأعطيـه كتيّـب التعليمـات.
- أخبـر العامـل، بـأن أي عمـل ترميـم أو تعديـل للبنـاء يُمكـن أن يضـرّ فـي الإمـداد بالهـواء الـلازم للاحتـراق ، يـؤدي إلـى ضـرورة التحقـق مـن جديـد مـن وظائـف الجهـاز.

العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز
للانتقـال إلـى نـوع آخـر مـن الغـاز، وعلـى سـبيل المثـال مـن غـاز الميثـان إلـى الغـاز السـائل، يجـب اسـتعمال صمّامـات مناسـبة للحـارق حسـب مـا هـو مبيـن فـي جـدول الحـوارق.
تميّـز صمّامـات الغـاز المتوافقـة مـع الأنـواع المختلفـة مـن الغـاز مـن خـلال قطرهـا المقـاس بأجـزاء مـن المائـة مـن المليمتـر. تتواجـد الصمّامـات داخـل ظـرف يـورّد مـع الجهـاز.
عنـد الانتهـاء مـن اسـتبدال أو ملائمـة الصمّامـات، يجـب التحقـق مـن وظائـف الجهـاز حسـب مـا هـو مبيـن فـي فقـرة "التحقـق مـن الوظائـف".

المواقد

استبدال صمّامات الحوارق (المواقد - شكل 2)
لاستبدال الصمام (1): أبعد الشبكة وغطاء الحارق وجسم الحارق.
استبدل الصمّام (1) (راجع جدول الحوارق).
الحارق خالي من اللهب الدليلي.
الحارق خالي من ضبط الهواء (يعمل بالهواء الثابت).

استبدال صمّامات الحارق S700 - S900 / POWER ECO ,(مواقد شكل 8 ,9)
لاسـتبدال الصمّـام (C) يجـب فـك لوحـة التحكـم مـن خـلال إرخـاء البراغـي العلويـة والسـفلية.
قبـل البـدء بعمليـة الاسـتبدال فـي الموديـلات المـزودة بفـرن كهربائـي، تحقـق مـن أن المفتـاح الكهربائـي أحـادي القطـب المتواجـد قبـل الجهـاز مفصـول. عنـد ذلـك، اسـتبدل الصمـام (C) (راجـع جـدول الحـوارق).

ضبط الهواء الأولي للموديلات S700 - S900 / ECO POWER (شكل 8 ,9)
عند الانتهاء من استبدال الصمّام، يجب التحقق من الهواء الأولي.
وللقيـام بذلـك، يجـب فـك لوحـة التحكـم مـن خـلال إرخـاء البراغـي العلويـة والسـفلية. اضبـط القيـاس H (راجـع الشـكل 8-9) حسـب جـدول المعلومـات الفنيـة، ثـم أعـد تركيـب لوحـة التحكـم، مـن خـلال اتبـاع الإجـراءات بشـكل عكسـي.

ضبط اللهب الدليلي للموديلات S700 - S900 / ECO POWER (شكل 8 ,9)
للوصـول إلـى اللهـب الدليلـي، يجـب فـك لوحـة التحكـم مـن خـلال إرخـاء البراغـي العلويـة والسـفلية.
قبـل البـدء بعمليـة الاسـتبدال فـي الموديـلات المـزودة بفـرن كهربائـي، تحقـق مـن أن المفتـاح الكهربائـي أحـادي القطـب المتواجـد قبـل الجهـاز مفصـول.
تتـم عمليـة الضبـط عندمـا يكـون اللهـب الدليلـي مشـعل. عـدّل البرغـي A (شـكل 9,8) مـن خـلال اسـتعمال مفتـاح سداسـي الشـكل. تكـون عمليـة الضبـط صحيحـة عندمـا يلـف اللهـب الدليلـي المزدوجـة الحراريـة B (شـكل 9,8).
فـي حالـة عمـل الجهـاز بواسـطة غـاز البتـرول المسـيّل، يجـب شـد برغـي الضبـط A حتـى النهايـة.
عنـد الانتهـاء مـن عمليـة الضبـط، أعـد تركيـب لوحـة التحكـم مـن خـلال اتبـاع الإجـراءات بشـكل عكسـي.

ضبط الحد الأدنى (المواقد – شكل2)
يجب ضبط برغي الحد الأدنى حسب ما يلي:
- للعمـل بواسـطة غـاز البتـرول المسـيل، لفّـ برغـي (2) ضبـط الحـد الأدنـى حتـى النهايـة؛
- فـي حالـة العمـل بواسـطة غـاز الميثـان، شـغّل الجهـاز. لفّـ القبضـة إلـى وضعيـة الحـد الأدنـى، وبواسـطة البرغـي (2) اضبـط التدفّـق (مـع مراعـاة أن اللفّ باتجـاه عقـارب السـاعة = تخفيـض التدفـق، وأن اللفّ بعكـس اتجـاه عقـارب السـاعة = زيـادة التدفـق).

فرن غاز مجموعة FG1

استبدال صمّام الحارق (فرن غاز نوع FG1 – شكل 3)
للوصـول إلـى حـارق الفـرن، أبعـد اللـوح السـفلي (المتواجـد داخـل غرفـة الطهـي).
أبعـد البرغـي D ثـم أبعـد الحـارق مـن خـلال سـحبه باتجـاه الأمـام مـع مراعـاة عـدم إتـلاف المزدوجـة الحراريـة المثبّتـة علـى الحـارق.
فكّ المحقن C بواسـطة المفتـاح الخـاص واسـتبدله بالمحقـن المناسـب للغـاز المسـتعمل.
لإعادة تركيب الحارق، أجري نفس العمليات بشكل عكسي.

ضبط الحد الأدنى (فرن غاز – شكل 3)
بعـد إبعـاد لوحـة التحكـم، يجـب ضبـط برغـي الحـد الأدنـى (N) علـى النحـو التالـي:
- إذا كان الجهـاز يعمـل بواسـطة غـاز البتـرول المسـيّل، لفّ البرغـي حتـى النهايـة؛
- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان:
1- حدّد القبضة المطابقة للصمّام.
2- قـم بإشـعال المحـرق، قـم ببرمجـة الحـرارة القصـوى ولـدى الوصـول إليهـا، أوضـع علـى الحـد الأدنـى.
3- اضبـط سـعة الحـد الأدنـى بواسـطة البرغـي N، مـع مراعـاة أن السـعة تـزداد فـي حالـة الفـكّ، بينمـا تنقـص فـي حالـة الشـدّ.
4- عنـد التوصـل إلـى اللهـب الـذي يعتبـر مناسـب للحـد الأدنـى، تحقـق مـن أن اللهـب مطابقـة لسـعة الحـد الأدنـى المبينـة فـي جـدول الحـوارق.
5- إذا تبيـن أن القـدرة أقـل مـن القيمـة المبينـة فـي الجـدول، فـكّ برغـي الحـد الأدنـى قليـلاً وأعـد الفحـص.
6- إذا تبيـن أن القـدرة أكبـر مـن القيمـة المبينـة فـي الجـدول، شـدّ برغـي الحـد الأدنـى قليـلاً وأعـد الفحـص.

فرن غاز مجموعة FG و TUTTOFORNO T

استبدال صمام الحارق (فرن غاز نوع FG - شكل 4.0 - شكل 4.1)
أقلع الحماية السفلى "A" (**شكل 4.0**). فكّ برغي (2) تثبيت فوّهة الهواء الأولي، ثم ادفع الفوّهة داخل الأنبوب الفنتوري.
يصبح الآن من السهل الوصول إلى الصمّام.
بعد الانتهاء من استبدال الصمّام حسب نوع الغاز والبيانات الفنية، أعد تركيب الكلّ، ثم اضبط القياس H للهواء الأولي (راجع جدول الحوارق).

استبدال صمام الحارق (فرن غاز TUTTOFORNO T - شكل 4.2)
أبعد اللوح السفلي لحجرة الطهي. في حالة استخدام غاز بترول مسيّل، أبعد أيضاً فاصل اللهب.
فكّ وأبعد منظّم الهواء الأولي (1)، ثم استبدل الصمّام.
بعد الانتهاء من استبدال الصمّام حسب نوع الغاز والبيانات الفنية، أعد تركيب الكلّ، ثم اضبط القياس H للهواء الأولي (راجع جدول الحوارق).

ضبط اللهب الدليلي (فرن غاز TUTTOFORNO T - شكل 4.3)
أقلع القاع، ومن ثم بإستعمال مفك سداسي قياس 7 مم، قم بعيار شعلة (البيلوتا)، اضبط برغي الضبط الداخلي بناء على نوع الغاز.

عيار الشعلة "بيلوتا" (فرن FG، شكل 4.4)
الشعلة "بيلوتا" تعمل بواسطة أداة نفث للغاز وهواء ثابت. العملية

غير مصممة لتوصيلها مع مجرى تصريف منتجات الاحتراق.
وهذه الأجهزة، يجب أن تُصرّف منتجات الاحتراق داخل شفّاطات خاصة أو داخل أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصرّف مباشرة للخارج.
وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفّاط هواء موصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة، راجع جدول المعلومات الفنية، زيادة على تغيير الهواء اللازم لراحة العمال.

التوصيل الكهربائي

أوصل الجهاز بالشبكة الكهربائية حسب ما هو مبين (راجع شكل 1):
1) ركّب إذا كان غير متوفّر مفتاح عزل (A) بالقرب من الجهاز مع إعتاق مغناطيسي حراري وإقفال تفاضلي.
2) افتح الأبواب (B) إذا كانت متواجدة، ثم فكّ البراغي(C) من أجل فكّ الغطاء (D).
3) أوصل مفتاح العزل (A) بلوحة أطراف التوصيل(H) ، حسب ما هو مبين في الشكل وفي المخططات الكهربائية المتواجدة في بداية الكتلوج. يجب أن لا تقل مواصفات كبل التوصيل الكهربائي عن مواصفات كبل من نوع H07RN-F مع درجة حرارة استعمال لا تقل عن 08 مئوية، كما يجب أن يكون ذات مقطع مناسب للجهاز (راجع قائمة البيانات الفنية).
4) مرّر الكبل عبر دليل تمرير الكبل، ثم شدّ مثبّت الكبل وأوصل الموصلات بشكل مطابق لأطراف التوصيل المتواجدة داخل اللوحة ومن بعدها ثبّتها. يجب أن يكون كبل التأريض الأصفر-الأخضر أطول من الكبلات الأخرى، لكي ينفصل بعد كبلات الجهد في حالة انكسار مثبّت الكبل.
5) إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله بكبل خاص نوع H05RNF أو نوع H07RNF يتم الحصول عليه من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل لتلاشي وقوع أي خطر.

متساوي الجهد
يجب توصيل الجهاز بنظام متساوي الجهد. طرف التوصيل الخاص مميّز ببطاقة معلومات تحمل الرمز التالي:

أصناف تحتوي على ماء يجري في الحوض

من الضروري بالنسبة الى الأصناف التي تحتوي على ماء يجري في الحوض بأسفل فتحات الإشتعال أن يتم الوصل بشبكة مياه الصرف

التركيب

عمليات تمهيدية قبل تركيب الجهاز
قبل البدء بتركيب الجهاز، أبعد الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك، نظّف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظّف من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثم جفّف بواسطة قطعة قماش نظيفة.

تشغيل الجهاز
قبل البدء بتشغيل الجهاز يجب التحقق فيما إذا كانت مواصفات الجهاز (فئة ونوع الغاز المستعمل) مطابقة لعائلة ومجموعة الغاز المتوفر محلياً.
على العكس من ذلك، يجب الانتقال إلى عائلة الغاز المطلوبة أو التكيّف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز").

التحقق من القدرة
استعمل صمّامات القدرة الاسمية المعدّة على الجهاز.
القدرة يمكن أن تكون نوعين:
- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز
- مخفّضة.
هذه الصمّامات مذكورة في جدول الحوارق.
يجب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات المذكورة دائماً في جدول الحوارق.

لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات.
إذا أردت تحقق إضافي من القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عدّاد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".
وفي العادة، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمّامات.

مراقبة ضغط الدخل (شكل 2)
يقاس ضغط الدخل بواسطة مانومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار)
أبعد البرغي (F) عن منفذ الضغط، ثم أوصل المانومتر: أجري عملية القياس، ثم شد البرغي (F) بإحكام.
هام: يجب التحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدّات الغاز موصولة وتعمل.

التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية
من خلال الاستعانة بعدّاد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معيّنة.
وهذه القيمة يتم مقارنتها مع القيمة E التي يتم حسابها على النحو التالي:

$$E = \frac{\text{قدرة الحارق}}{\text{القيمة الحرارية للغاز}}$$

من المهم أن تتم عملية القياس عندما يكون الجهاز في حالة جمود.
يتم الحصول على قدرات الحارق الاسمية والمخفّضة المحسوبة حسب قيمة الضغط الاسمي من خلال الاطلاع على الجدول 1.
يمكن معرفة القيمة الحرارية للغاز عن طريق المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

التحقق من العمل
تحقق من أن نوع الصمّامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في جدول الحوارق.
تحقق من أن سعة مخفّض الضغط المستخدم تزيد عن مجموع سعات الاستهلاك لجميع المعدات الموصولة. تحقق من أن أنابيب مدّ الغاز هي من النوع المناسب.

التحقق من اللهب
من أجل ضبط اللهب بالشكل الصحيح، يجب أن يكون اللهب نفسه محيط بالمزدوجة الحرارية. على العكس من ذلك عدّل برغي ضبط اللهب.

التحقق من الهواء الأولي (FG, T S900)
حوارق الأفران مزوّدة بمنظّم للهواء الدليلي.
تجد قياس الضبط H في جدول الحوارق.

التحقق من الوظائف
- شغّل الجهاز
- تحقّق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقّق من شعلة الحارق، وحتى عندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

تعليمات خاصة

تنبيه!
الأشكال التي يُشار إليها في فصول تتواجد في الصفحات الأولية من هذا الدليل.

مواصفات الجهاز

تركيبة صلبة مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدام بارتفاع قابل للتعديل.
طلاء خارجي بالفولاذ المطعّم بالكروم-النيكل 10/18.

مواقد الطهي بالغاز

يسمح صمام أمان الغاز من تعديل سعة المزدوجة الحرارية من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.
تشتمل المعدات أيضاً على جهاز أمان للإشعال الحراري-الكهربائي (المزدوجة الحرارية).
الشبك مصنوع من حديد الزهر المطلي أو من الفولاذ الغير قابل للصدأ.
الحوارق مصنوعة من النحاس الأصفر وحديد الزهر والألمنيوم.

الفرن

غرفة الطهي مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ. الباب مكون من جدار مزدوج ومعزول حراريا ومزود بمقبض ومفصل مع زنبرك موازن.
العزل الحراري لغرفة الطهي مكون من صوف الزجاج.

النوع الذي يعمل بالغاز

الحوارق مصنوعة من الفولاذ المقاوم للتأثيرات الحرارية والميكانيكية. يتم الإمداد بالغاز عن طريق صمام أمان وتيرموستات.
الحارق الرئيسي مزود بجهاز أمان للإشعال الحراري-الكهربائي (المزدوجة الحرارية).
يمكن تعديل درجة حرارة الفرن بواسطة التيرموستات من 160 إلى 300 درجة مئوية.

النوع الكهربائي FE

تتواجد المقاومات في الجزء العلوي (حرارة علوية) وتحت القعر (حرارة سفلية).
يتم ضبط درجة الحرارة ما بين 50 و 270 درجة مئوية بواسطة ثيرموستات موصول بمفتاح ثلاثي القطب.
يمكن تشغيل المقاومات العلوية والسفلية سوياً أو بشكل منفرد.

النوع الكهربائي FE1 - FE2 (مهوّاة)

يتواجد المحرّك خلف الفرن وفي وسط المقاومات الدائرية. يتم ضبط درجة الحرارة ما مئوية بواسطة ثيرموستات.
تشير المؤشرات الضوئية إلى أن الجهاز يعمل. حجرة الطهي مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ.لا يحتوي المطبخ المزود بفرن كهربائي على مُجمّع للدخان.

الإعداد

مكان تركيب الجهاز

ينصح بوضع الجهاز داخل غرفة مزودة بنوافذ تهوية، وإذا أمكن تحت شفّاط. يمكن تركيب الجهاز على حدة أو بمحاذاة أجهزة أخرى.
ف ي جميع الأحوال، في حالة تركيب الجهاز بالقرب من جدران مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال، يجب الابتعاد 150 ملم من الجوانب و 150 ملم من الجهة الخلفية.
وفي حالة عدم إمكانية احترام المسافات الذكورة، يجب اتخاذ تدابير أمان ضد الارتفاع الزائد لدرجة الحرارة، مثل كساء الجدران بالطوب أو بالمواد العاكسة للحرارة.
قبل إجراء عملية التوصيل، يجب التحقق أولاً من خلال البطاقة الفنية للجهاز فيما إذا كان الجهاز نفسه مُعدّ ومناسب لنوع الغاز المتوفر أم لا.
إذا كان الجهاز يعمل بنوع غاز مختلف، راجع في هذه الحالة فقرة " التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز".

الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

عند القيام بعملية التركيب، يجب احترام الشروط التالية:
- أنظمة UNI CIG 8723؛
- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق؛
- النظم السائدة للوقاية من الحوادث؛
- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الغاز؛
- تعليمات مجموعة الدول الأوروبية السائدة؛
- أنظمة الإطفاء السائدة.

التركيب

يجب أن تتم عملية التركيب والصيانة من قبل شركات محلية مخوّلة من قبل شركة توزيع الغاز المحلية وبناء على النظم السائدة.
قبل كل شيء أطلب رأي الشركة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

إجراءات التركيب

لتركيب الجهاز بشكل مستوٍ على الأرضية، استخدم الأقدام القابلة للتعديل.

توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس G 8/3" G 2/1" المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل مطابق للنظم السائدة. في حالة استعمال أنابيب مرنة يجب أن تكون هذا الأخيرة من الفولاذ الغير قابل للصدأ ومطابقة للنظم السائدة.
عند الانتهاء من عملية التوصيل، تحقق من مناعة التوصيل من خلال استخدام سبراي كاشف لتسرّب الغاز.

تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق، وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. تعتبر هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) على أنها أجهزة غاز من نوع "**A1**":

الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

Reg. 1935/2004/CE	قواعد تتعلق بالمواد والأدوات المعدة لملامسة المنتجات الغذائية
Reg. 2016/426/UE	تعليمات للأجهزة التي تعمل بالغاز
2014/35/UE	فلطيّة منخفضة
2014/30/UE	EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)
2011/65/UE	تضييقات على وضع مواد خطرة على أجهزة كهربائية وألكترونية
2006/42/CE	أنظمة الماكينات واللوائح المرجعية المحددة
EN 203-1	تعليمات عامة بخصوص أمان أجهزة الطبخ بالغاز المعدة للإستعمال المنزلي
EN 203-3	تعليمات عامة بخصوص المواد والأجزاء التي تلامس الأغذية وعوامل صحية أخرى
EN 203-2-1	تعليمات خاصة لأجهزة الطبخ بالغاز من ذوات النار المفتوحة، وذوات الصفائح كلياً، من أجل الطبخ عديد الإستعمالات للجماعات
EN 203-2-2	تعليمات خاصة لأجهزة الطبخ، وذوات الصفائح كلياً، المجهزة بفرن يعمل بالغاز من أجل الطبخ عديد الإستعمالات للجماعات
EN 203-2-9	تعليمات خاصة لأجهزة الطبخ ذوات الصفائح كلياً، وفري – توب (القلايات) التي تعمل بالغاز من أجل الطبخ عديد الإستعمالات للجماعات
EN 60335-1	تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للإستعمال المنزلي وماشابه ذلك
EN 60335-2-36	أمان وسلامة الأجهزة الكهربائية التجارية مثل المطابخ والأفران والمواقد وسطوح الطهي
EN 60335-2-102	تعليمات عامة بخصوص أمان أجهزة الطبخ بالغاز الموصولة بالكهرباء
EN 62233	طرق قياس الحقول الكهرومغناطيسية التي يتعرض الأشخاص لها لدى إستعمال الأجهزة المنزلية التي تعمل بالكهرباء وما شابهها
EN 61000-3-2	جزء 3 - 2 حدود لإصدار تيار متجانس (EMC) - تعليمات بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية...
EN 61000-3-3	جزء 3 - 3 حدود لتغيرات وتذبذب شدة التيار ولظاهرة الرمش الفليكر (EMC) - تعليمات بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية
EN 55014-1	جزء 1: إصدارات (EMC) -- تعليمات بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية
EN 55014-2	جزء 2: تأمين السلامة (EMC) -- تعليمات بخصوص القبولية الكهرومغناطيسية

مواصفات الأجهزة

تتواجد بطاقة المواصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات اللازمة للتوصيل

NAME: **MANUFACTURER'S ADDRESS:**	
TYPE/MOD: ...../.....	Serial: ...../.....
kW: ..... TYPE: A1 Cert: 51.....	Hz: 50/60 kW: ..... V: ..... IPX: ..... 0051-..... **Made in Italy**

معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية

حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوربية 19\2012 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والألكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العلبة التي تغلفه، يشير الى أنه عندما تنتهي الإستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحه بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والإستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية توجيه الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الإستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب لتجميع الأجهزة:

أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون التأريخي ويريد التخلص منه دون تبديله بجهاز (RAEE) جديد مماثل معد للغرض ذاته.

ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل محل الجهاز القديم، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون التأريخي ، المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للقديم ومعد 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 الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز ، في حالة كون الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون (RAEE) الجديد؛

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الإستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لايضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمنح امكانية الاستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة.

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S900 - مجموعة LX900 TOP

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	القدرة الاسمية G110	القدرة الاسمية G120	C حارق		D حارق		القدرة الاسمية الكهربائي	القدرة الاسمية الغاز	قطبية المنبع	كبل التغذية الكهربائية H07RNF نوع	استهلاك غاز G20	استهلاك غاز G25	استهلاك غاز G25.1	استهلاك غاز G25.3	استهلاك غاز G27	استهلاك غاز G2.350	استهلاك غاز G110	استهلاك غاز G120	استهلاك غاز G150.1	استهلاك غاز G30-G31	الهواء الأولي اللازم للاحتراق
	كيلواط	كيلواط	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	كيلواط	كيلواط	فولت	ملم²	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	كغم/ساعة	م³/ساعة
SG9F2MPS - LXG9F2PS/SC	16	16	16	1	6	1	10	-	-	-	-	1,69	1,97	1,97	1,93	2,07	2,35	4,13	3,67	2,97	1,26	32
SG9F4MPS - LXG9F4PS/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,20	2,21	56
SG9F6MPS/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	-	-	-	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F4PS+FG/SC	35,8	34,2	35	3	6	1	10	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,31	4,62	5,26	9,24	8,22	6,65	2,82	72
SG9F4PS+FE2/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F4PS+FE/SC	28	28	28	3	6	1	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,37	3,61	4,12	7,23	6,43	5,2	2,21	56
SG9F6PS+FG/SC	51,8	50,2	51	4	6	2	10	7,8	-	-	-	5,49	6,40	6,37	6,23	6,69	7,62	12,95	11,71	9,32	4,09	104
SG9F6PS+FE2/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88
SG9F6PS+FE/SC	44	44	44	4	6	2	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,66	5,41	5,41	5,29	5,68	6,47	11,35	10,10	8,17	3,47	88

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S900 - مجموعة LX900 TOP

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	القدرة الاسمية G110	القدرة الاسمية G120	D حارق		القدرة الاسمية الكهربائي	القدرة الاسمية الغاز	قطبية المنبع	كبل التغذية الكهربائية H07RNF نوع	استهلاك غاز G20	استهلاك غاز G25	استهلاك غاز G25.1	استهلاك غاز G25.3	استهلاك غاز G27	استهلاك غاز G2.350	استهلاك غاز G110	استهلاك غاز G120	استهلاك غاز G150.1	استهلاك غاز G30-G31	الهواء الأولي اللازم للاحتراق
	كيلواط	كيلواط	كيلواط	عدد	كيلواط	كيلواط	كيلواط	فولت	ملم²	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	كغم/ساعة	م³/ساعة
SG9F2MPSP - LXG9F2PSP/SC	20	20	20	2	10	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,41	2,58	2,94	5,16	4,59	3,71	1,58	40
SG9F4MPSP - LXG9F4PSP/SC	40	40	40	4	10	-	-	-	-	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6MPSP/SC	60	60	60	6	10	-	-	-	-	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F4PSP+FG/SC	47,8	46,2	47	4	10	7,8	-	-	-	5,06	5,90	5,88	5,75	6,17	7,05	11,92	10,79	8,58	3,78	96
SG9F4PSP+FE2/SC	40	40	40	4	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F4PSP+FE/SC	40	40	40	4	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,23	4,92	4,92	4,81	5,16	5,90	10,32	9,18	7,43	3,16	80
SG9F6PSP+FG/SC	67,8	66,2	67	6	10	7,8	-	-	-	7,18	8,35	8,33	8,16	8,76	9,97	17,10	11,44	12,29	5,35	136
SG9F6PSP+FE2/SC	60	60	60	6	10	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120
SG9F6PSP+FE/SC	60	60	60	6	10	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	6,35	7,39	7,37	7,22	7,75	8,82	15,49	13,78	11,14	4,73	120

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة ECO POWER 700

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	القدرة الاسمية G110	القدرة الاسمية G120	R حارق		UR حارق		URL حارق		القدرة الاسمية لفرن الغاز	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	فلطيّة المنبع	كبل التغذية الكهربائية H07RNF نوع	G20 استهلاك غاز	G25 استهلاك غاز	G25.1 استهلاك غاز	G25.3 استهلاك غاز	G27 استهلاك غاز	G2.350 استهلاك غاز	G110 استهلاك غاز	G120 استهلاك غاز	G150.1 استهلاك غاز	G30-G31 استهلاك غاز	الهواء الأولي اللازم للاحتراق
	كيلواط	كيلواط	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	كيلواط	كيلواط	فولت	ملم²	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	كغم/ساعة	م³/ساعة
G7F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	1	/	/				1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	1	6	1	/	/				1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G7F4BPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F4MPW	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/					2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6BPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F6MPW	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/					3,55	4,09	4,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67
G7F4PW+FG	29,3	26,2	27	1	3,5	3	6	/	/	7,8				3,11	3,57	3,60	3,68	3,78	4,31	6,76	6,20	4,86	2,32	58,6
G7F6PW+FG	41,3	37,2	38	1	3,5	5	6	/	/	7,8				4,38	5,04	5,08	5,22	5,33	6,07	9,60	8,72	6,91	3,26	82,6
G7F4PW+FE	21,5	20	20	1	3,5	3	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	2,28	2,62	2,64	2,74	2,77	3,16	5,16	4,59	3,71	1,70	43
G7F6PW+FE	33,5	31	31	1	3,5	5	6	/	/		7,5	400-415	5x2.5	3,55	4,09	3,12	4,28	4,32	4,92	8	7,12	5,76	2,64	67

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S700

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	القدرة الاسمية G110	القدرة الاسمية G120	UR حارق		القدرة الاسمية لفرن الغاز	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	فلطيّة المنبع	كبل التغذية الكهربائية H07RNF نوع	G20 استهلاك غاز	G25 استهلاك غاز	G25.1 استهلاك غاز	G25.3 استهلاك غاز	G27 استهلاك غاز	G2.350 استهلاك غاز	G110 استهلاك غاز	G120 استهلاك غاز	G150.1 استهلاك غاز	G30-G31 استهلاك غاز	الهواء الأولي اللازم للاحتراق
	كيلواط	كيلواط	كيلواط	عدد	كيلواط	كيلواط	كيلواط	فولت	ملم²	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	كغم/ساعة	م³/ساعة
SG7F2B - SG7F2B/SC	12	12	12	2	6	-	-	-	-	1,27	1,48	1,47	1,44	1,55	1,76	3,10	2,76	2,23	0,95	24
SG7F4B - SG7F4B/SC	24	24	24	4	6	-	-	-	-	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	31,8	30,2	31	4	6	7,8	-	-	-	3,37	3,91	3,91	3,83	4,11	4,68	7,79	7,12	5,61	2,51	63,6
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	24	24	24	4	6	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	24	24	24	4	6	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,54	2,95	2,95	2,89	3,10	3,53	6,19	5,51	4,46	1,89	48

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة ECO POWER 600

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الاسمية	G110 القدرة الاسمية	G120 القدرة الاسمية	R حارق		UR حارق		URL حارق		القدرة الاسمية لفرن الغاز	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	فلطيّة المنبع	كبل التغذية الكهربائية H07RNF نوع	G20 استهلاك غاز	G25 استهلاك غاز	G25.1 استهلاك غاز	G25.3 استهلاك غاز	G27 استهلاك غاز	استهلاك غاز G2.350	G110 استهلاك غاز	G120 استهلاك غاز	استهلاك غاز G150.1	G30-G31 استهلاك غاز	الهواء الأولي اللازم للاحتراق
	كيلوواط	كيلوواط	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	عدد	كيلوواط	كيلوواط	كيلوواط	فولت	ملم²	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	م³/ساعة	كغم/ساعة	م³/ساعة
G6F2BPW	9,5	9	9	1	3,5	6	1	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F2MPW	9,5	9	9	1	3,5	6	1	/	/					1,01	1,16	1,17	1,14	1,23	1,40	2,32	2,07	1,67	0,75	19
G6F4BPW	19	18	18	2	3,5	6	2	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F4MPW	19	18	18	2	3,5	6	2	/	/					2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6BPW	28,5	27	27	3	3,5	6	3	/	/					3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6MPW	28,5	27	27	3	3,5	6	3	/	/						3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F4PW+FG1	22,5	21	21,5	2	3,5	6	2	/	/	3,5				2,38	2,75	2,76	2,71	2,90	3,30	5,42	4,94	3,90	1,78	45
G6F6PW+FG1	32	30	30,5	3	3,5	6	3	/	/	3,5				3,39	3,91	3,93	3,85	4,13	4,70	7,74	7,00	5,57	2,53	64
G6F4PW+FE1	19	18	18	2	3,5	6	2	/	/			230-240	3x1.5	2,01	2,32	2,33	2,29	2,45	2,79	4,65	4,13	3,34	1,50	38
G6F6PW+FE1	28,5	27	27	3	3,5	6	3	/	/		3	230-240	3x1.5	3,02	3,48	3,50	3,43	3,68	4,19	6,97	6,20	5,01	2,25	57
G6F6PW+T	34,5	32,7	33	3	3,5	6	3	/	/	6	3			3,65	4,21	4,24	4,15	4,45	5,07	8,44	7,58	6,04	2,72	69

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LIGHT POWER 600

المعلومات الفنية

الموديل	القدرة الإسمية	استهلاك الغاز GPL G30/31	استهلاك الميثان G20	استهلاك الميثان G25/ G25.1	استهلاك الميثان G27	استهلاك الميثان G2.350	استهلاك الميثان G150,1	استهلاك الميثان G110	استهلاك الميثان G120	الهواء الأولي اللازم للاحتراق	الثلثيّة المضبوطة مسبقاً	نوع الكبل H07RNF	حارق R d90			حارق UR d120		فرن غاز FG1		فرن كهربائي FE1		فرن غاز T		فرن كهربائي TE	
	كيلواط	كيلواط	كيلواط	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	كيلواط	كيلواط	فولت	ملم²	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4									
G6F2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	13			1	2,8	1	3,4									
G6F4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4									
G6F4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25			2	2,8	2	3,4									
G6F6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4									
G6F6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4									
G6F4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	32			2	2,8	2	3,4		1	3,5						
G6F6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	44			3	2,8	3	3,4		1	3,5						
G6F4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4				1	3,0				
G6F6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4				1	3,0				

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SG7F2B	2 موقد	400 x 730 x 275 (305) ملم	A1
SG7F2B/SC	2 موقد - جريان الماء في الحوض	400 x 730 x 275 (305) ملم	A1
SG7F4B	4 موقد	800 x 730 x 275 (325) ملم	A1
SG7F4B/SC	4 موقد - جريان الماء في الحوض	800 x 730 x 275 (325) ملم	A1
SG7F4+FG	4 موقد - فرن غاز 2/1GN	800 x 730 x 900 (1065) ملم	A1
SG7F4+FG/SC	4 موقد - فرن غاز 2/1GN - جريان الماء في الحوض	800 x 730 x 900 (1065) ملم	A1
SG7F4+FE2	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	800 x 730 x 900 (950) ملم	A1
SG7F4+FE2/SC	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN - جريان الماء في الحوض	800 x 730 x 900 (950) ملم	A1
SG7F4+FE	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	800 x 730 x 900 (950) ملم	A1
SG7F4+FE/SC	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN - جريان الماء في الحوض	800 x 730 x 900 (950) ملم	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SG9F2MPS(P)	2 موقد غاز مع حيّز مفتوح - جريان الماء في الحوض	400 x 900 x 900 (920) ملم	A1
SG9F2MPS(P)/SC	2 موقد غاز مع حيّز مفتوح - جريان الماء في الحوض	400 x 900 x 900 (920) ملم	A1
SG9F4MPS(P)	4 مواقد غاز مع حيّز مفتوح - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F4MPS(P)/SC	4 مواقد غاز مع حيّز مفتوح - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F6MPS(P)	6 مواقد غاز مع حيّز مفتوح - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F6MPS(P)/SC	6 مواقد غاز مع حيّز مفتوح - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F4PS(P)+FG	4 مواقد غاز مع 1 فرن غاز - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (1060) ملم	A1
SG9F4PS(P)+FG/SC	4 مواقد غاز مع 1 فرن غاز - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (1060) ملم	A1
SG9F4PS (P)+FE2	4 مواقد غاز - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F4PS(P)+FE2/SC	4 مواقد غاز - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F4PS(P)+FE	4 مواقد غاز - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F4PS(P)+FE/SC	4 مواقد غاز - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F6PS(P)+FG	6 مواقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن غاز - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (1060) ملم	A1
SG9F6PS(P)+FG/SC	6 مواقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن غاز - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (1060) ملم	A1
SG9F6PS(P)+FE2	6 مواقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F6PS(P)+FE2/SC	6 مواقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F6PS(P)+FE	6 مواقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (940) ملم	A1
SG9F6PS(P)+FE/SC	6 مواقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	1200 x 900 x 900 (940) ملم	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
LXG9F2PS(P)	2 موقد غاز بارزة	400 x 900 x 290 (330) ملم	A1
LXG9F2PS(P)/SC	2 موقد غاز بارزة - جريان الماء في الحوض	400 x 900 x 290 (330) ملم	A1
LXG9F4PS(P)	4 موقد غاز بارزة	800 x 900 x 290 (330) ملم	A1
LXG9F4PS(P)/SC	4 مواقد غاز بارزة - جريان الماء في الحوض	800 x 900 x 290 (330) ملم	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LIGHT POWER 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G6F2B	2 موقد	300 x 600 x 290 (410) ملم	A1
G6F4B	4 مواقد	300 x 600 x 290 (410) ملم	A1
G6F6B	6 مواقد	900 x 600 x 290 (410) ملم	A1
G6F2M	2 موقد مع حيّز مفتوح	300 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F4M	4 مواقد مع حيّز مفتوح	600 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6M	6 مواقد مع حيّز مفتوح	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F4+FG1	4 مواقد – فرن غاز 1/1 GN	600 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F4+FE1	4 مواقد – فرن كهربائي 1/1 GN	600 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6+FG1	6 مواقد – خزانة محايدة - فرن غاز 1/1 GN	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6+FE1	6 مواقد – خزانة محايدة - فرن كهربائي 1/1 GN	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة ECO POWER 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G6F2BPW	2 موقد	300 x 600 x 290 (410) ملم	A1
G6F4BPW	4 مواقد	600 x 600 x 290 (410) ملم	A1
G6F6BPW	6 مواقد	900 x 600 x 290 (410) ملم	A1
G6F2MPW	2 موقد مع حيّز مفتوح	300 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F4MPW	4 مواقد مع حيّز مفتوح	600 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6MPW	6 مواقد مع حيّز مفتوح	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F4PW+FG1	4 مواقد – فرن غاز 1/1 GN	600 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F4PW+FE1	4 مواقد – فرن كهربائي 1/1 GN	600 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6PW+FG1	6 مواقد – خزانة محايدة - فرن غاز 1/1 GN	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6PW+FE1	6 مواقد – خزانة محايدة - فرن كهربائي 1/1 GN	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6PW+T	6 مواقد - فرن غاز Tuttamisura	900 x 600 x 300 (1020) ملم	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة ECO POWER 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G7F2BPW	2 موقد	400 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7F4BPW	4 مواقد	800 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7F6BPW	6 مواقد	1200 x 700 x 290 (430) ملم	A1
G7F2MPW	2 موقد مع حيّز مفتوح	400 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F4MPW	4 مواقد مع حيّز مفتوح	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6MPW	6 مواقد مع حيّز مفتوح	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F4PW+FG	4 مواقد – فرن غاز 2/1 GN	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F4PW+FE	4 مواقد – فرن كهربائي 2/1 GN	800 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6PW+FG	6 مواقد – خزانة محايدة - فرن غاز 2/1 GN	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1
G7F6PW+FE	6 مواقد – خزانة محايدة - فرن كهربائي 2/1 GN	1200 x 700 x 900 (1040) ملم	A1

دليل الاستعمال

القياسات 353

المعلومات الفنّية 351

تعليمات محدّدة 346

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE**: _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____