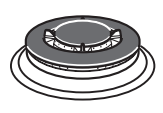




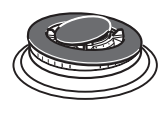
MANUALE D'ISTRUZIONI CUCINE A GAS - PIANO STAMPATO <i>(Istruzioni originali)</i>	72	IT
Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.		
INSTRUCTION MANUAL GAS COOKERS - PRESSURE-MOLD TOP <i>(Original instructions)</i>	90	EN
Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.		
MODE D'EMPLOI CUISINIÈRES À GAZ - PLAN MOULÉ <i>(Instructions originales)</i>	108	FR
Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
BEDIENUNGSHANDBUCH GASHERDE - OBERFLÄCHE MIT VERTIEFUNG <i>(Originalbedienungsanleitung)</i>	126	DE
Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.		
MANUAL DE INSTRUCCIONES COCINAS A GAS - PLANO ESTAMPADO <i>(Instrucciones originales)</i>	145	ES
Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.		
INSTRUCTIEHANDLEIDING GASFORNUIZEN - GEPERSTE TOP <i>(Originele instructies)</i>	163	NL
Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.		
MANUAL DE INSTRUÇÕES FOGÕES A GÁS - PLACA MOLDADA <i>(Instruções originais)</i>	181	PT
Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.		
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΠΟ ΚΑΛΟΥΠΙ <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i>	199	EL
Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.		
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÉ SPORÁKY - VYLISOVANÁ PLOCHA <i>(Původní návod)</i>	218	CS
Opzre: Prečítajte prije korištenja aparata.		
NÁVOD K POUŽITIU PLYNOVÉ SPORÁKY - VYLISOVANÁ PLOCHA <i>(Pôvodné pokyny)</i>	236	SK
Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.		
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZTŰZHELYEK - PRÉSELT TÁLCA <i>(Eredeti utasítások)</i>	254	HU
Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.		
BRUGSANVISNING GASKOMFURER - TRYKT PLADE <i>(Originalvejledning)</i>	272	DA
Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.		
BRUKSANVISNING GASSKOMFYRER - NEDSENKET KOKETOPP <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i>	290	NO
Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.		
BRUKSANVISNING GASSPISAR - SAMMANPRESSAD YTA <i>(Originalinstruktioner)</i>	308	SV
Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.		
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA KUCHNIE GAZOWE - POWIERZCHNIA TŁOCZONA <i>(instrukcje oryginalne)</i>	326	PL
Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.		
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ARAGAZURI PE GAZ - PLAN IMPRIMAT <i>(Instrucțiuni originale)</i>	344	RO
Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.		
РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ - ШТАМПОВАННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ <i>(оригинальные инструкции)</i>	362	RU
Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.		
OCAK ALTI HAZNESI GAZLI OCAKLAR İÇİN KULLANIM KILAVUZU <i>(orijinal bilgiler)</i>	381	TR
Dikkat: cihaz kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.		
دليل استعمال المطابخ التي تعمل بالغاز - سطح مقولب بالمكبس - (تعليمات أصلية)	416	AR
تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز		



1

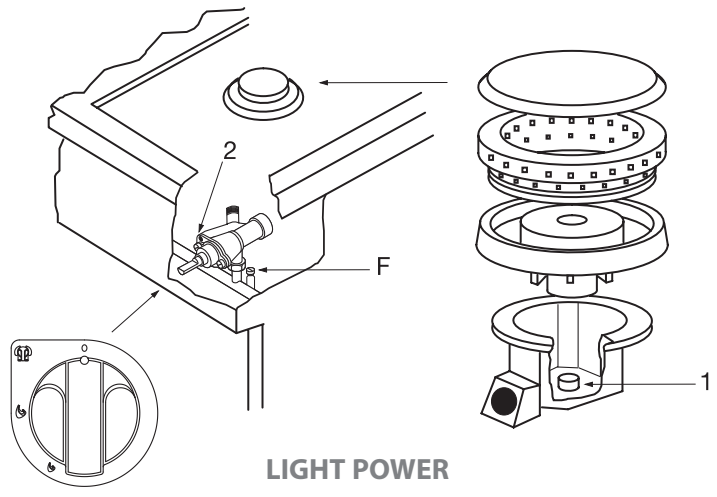


1.1

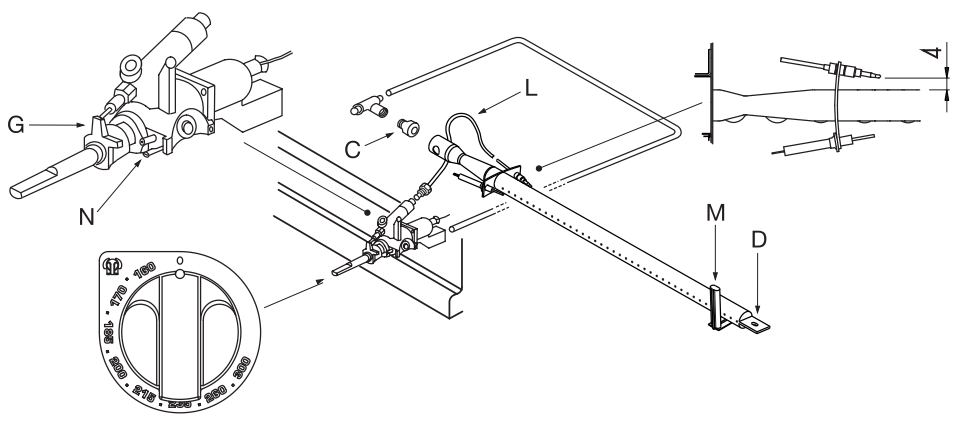


1.2

2

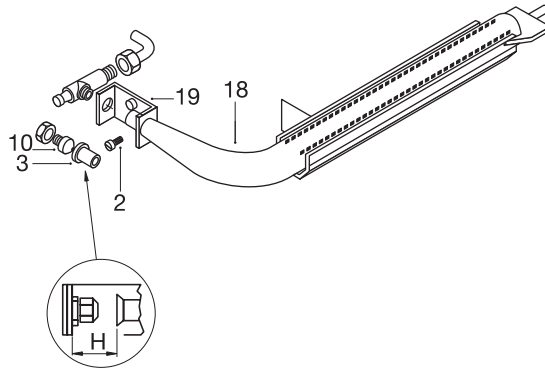


3

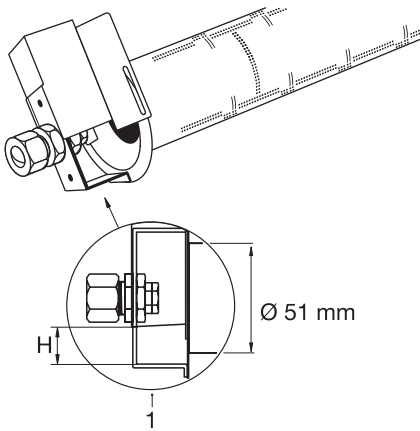


4

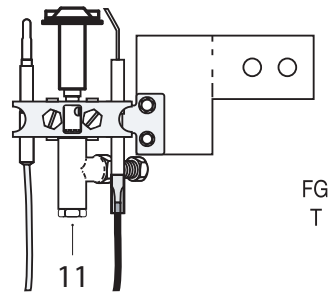
4.1



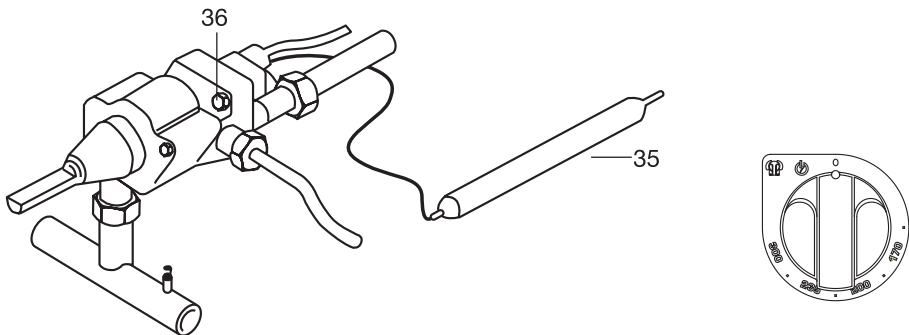
4.2



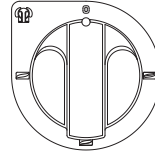
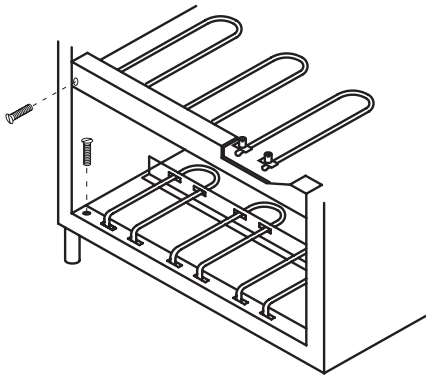
4.3



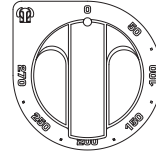
5



6

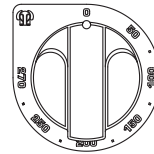
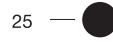
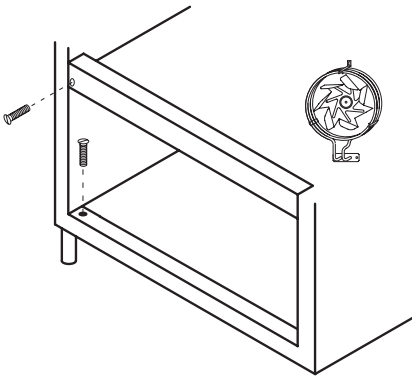


23



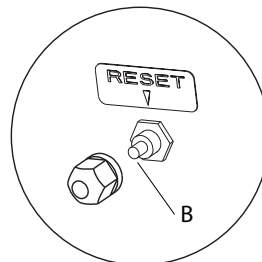
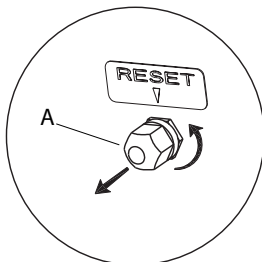
24

7

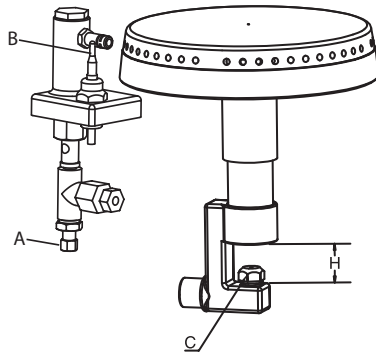


24

7.1

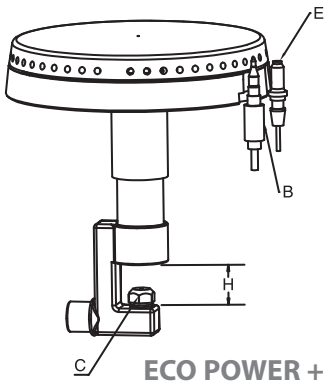


8



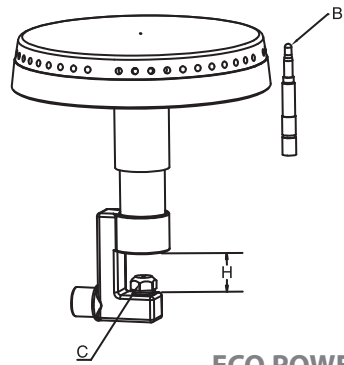
ECO POWER

9



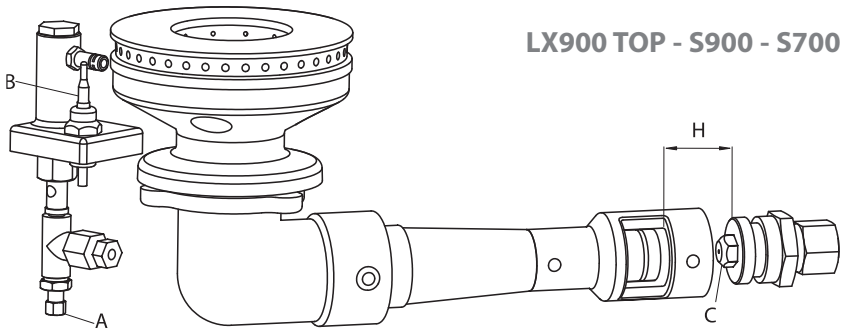
ECO POWER + AE

10



ECO POWER - F

11



LX900 TOP - S900 - S700



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	ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / KIBRIS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÛLÖRLER	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 BRÛLÖRLER	41
UK	ENGLAND BURNERS	42
AR	العربية	43





DJEGËSIT

AL

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Fuqia emërore	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Fuqia e zvogëluar	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Emri i gazit	Djegësit	Ø Undëzat	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model	
GAZ G20 20mbar METAN I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Rreg.	Fikse	/
	UR	Light Power	145	Rreg.	Fikse	/
	TC	Light Power	136	Rreg.	Fikse	/
	FG1_600		145	Rreg.	Hapur	/
	FG1_700		150 (0332)	Rreg.	Hapur	/
	FG		215R	Rreg.	12 mm	Rregullueshëm
	TF_600		190	Rreg.	Fikse	Rregullueshëm
	TF_700/900		275	Rreg.	18 mm	Rregullueshëm
	R	Eco Power	140	Rreg.	6 mm	Rregullueshëm
	UR	Eco Power	185	Rreg.	10 mm	Rregullueshëm
	URL	Eco Power	220	Rreg.	Mbyllur	Rregullueshëm
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Rreg.	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Rreg.	10 mm	/
URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-	
UR	S700	165	Rreg. (180°)	5 mm	Rregullueshëm	
UR	LX900 - S900	195	Rreg. (135°)	2 mm	Rregullueshëm	
AZ G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fikse	/
	UR	Light Power	93	52	Fikse	/
	TC	Light Power	102	65	Fikse	/
	FG1_600		93	52	Hapur	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Hapur	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fikse	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Rregullueshëm
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-	
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
GAZ G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fikse	/
	UR	Light Power	93	52	Fikse	/
	TC	Light Power	102	65	Fikse	/
	FG1_600		93	52	Hapur	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Hapur	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fikse	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Rregullueshëm
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-	
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	

**BRENNER****AT**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Nenn-Wärmeleistung kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Reduzierte Wärmeleistung kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gasart	Brenner		Ø Injektoren	Ø By Pass	Primärluftregelung	Ø Injektoren
GAS G20 20mbar METHANGAS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Einstellbar	Fix	/
	UR	Light Power	145	Einstellbar	Fix	/
	TC	Light Power	136	Einstellbar	Fix	/
	FG1_600		145	Einstellbar	Offen	/
	FG1_700		150 (0332)	Einstellbar	Offen	/
	FG		215R	Einstellbar	12 mm	Einstellbar
	TF_600		190	Einstellbar	Fix	Einstellbar
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Einstellbar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Einstellbar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Einstellbar (180°)	5 mm	Einstellbar	
UR	LX900 - S900	195	Einstellbar (135°)	2 mm	Einstellbar	
GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	R	Light Power	74 (0222)	52	Fix	/
	UR	Light Power	75 (0315)	52	Fix	/
	TC	Light Power	80	65	Fix	/
	FG1_600		75 (0315)	40	Offen	/
	FG1_700		90 (0103)	40	3 mm	Einstellbar
	FG		125	65	12 mm	20
	TF_600		100	50	Fix	20
	TF_700/900		155	75	5 mm	20
	R	Eco Power	80	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	Einstellbar
	R (+AE / -F)	Eco Power	85	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	105	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	95	55	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	115	55	4 mm	21	





BRÛLEURS / BRANDERS

BE

	R Light Power	UR Light Power	TC 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 Nominiaal vermogen	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5	7,0
Puissance nominale réduite Verlaagd vermogen	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

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 GAZ MÉTHANE / AARDGAS I12E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	UR	Light Power	145	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	TC	Light Power	136	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	FG1_600		145	Réglable / Regelbaar	Ouvert / Open	/
	FG1_700		150 (0332)	Réglable / Regelbaar	Ouvert / Open	/
	FG		215R	Réglable / Regelbaar	12 mm	Réglable / Regelbaar
	TF_600		190	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	Réglable / Regelbaar
	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	Fermé / Dicht	Réglable / Regelbaar
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Réglable / Regelbaar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Réglable / Regelbaar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Réglable / Regelbaar (180°)	5 mm	Réglable / Regelbaar	
UR	LX900 - S900	195	Réglable / Regelbaar (135°)	2 mm	Réglable / Regelbaar	
GAZ / GAS G25 25mbar GAZ MÉTHANE / AARDGAS I12E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 17÷30 mbar	R	Light Power	135 (0103)	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	UR	Light Power	150 (0103)	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	TC	Light Power	148 (0103)	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	FG1_600		150 (0103)	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	/
	FG1_700		155 (0103)	Réglable / Regelbaar	Ouvert / Open	/
	FG		220R	Réglable / Regelbaar	12 mm	Réglable / Regelbaar
	TF_600		200	Réglable / Regelbaar	Fixe / Vast	Réglable / Regelbaar
	TF_700/900		295	Réglable / Regelbaar	3 mm	Réglable / Regelbaar
	R	Eco Power	145	Réglable / Regelbaar	6 mm	Réglable / Regelbaar
	UR	Eco Power	190	Réglable / Regelbaar	10 mm	Réglable / Regelbaar
	URL	Eco Power	230	Réglable / Regelbaar	2 mm	Réglable / Regelbaar
	R (+AE / -F)	Eco Power	150	Réglable / Regelbaar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	190	Réglable / Regelbaar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	155	Réglable / Regelbaar (210°)	5 mm	Réglable / Regelbaar	
UR	LX900 - S900	205	Réglable / Regelbaar (135°)	1 mm	Réglable / Regelbaar	
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar GAZ MÉTHANE / AARDGAS I12E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fixe / Vast	/
	UR	Light Power	93	52	Fixe / Vast	/
	TC	Light Power	102	65	Fixe / Vast	/
	FG1_600		93	52	Ouvert / Open	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Ouvert / Open	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fixe / Vast	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Réglable / Regelbaar
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	

**ГОРЕЛКИ****BG**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Номинална мощност	KW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Минимална мощност	KW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Вид газ	Горелка			Диаметър на главни дюзи	Диаметър на байпас	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи
Газ G20 20mbar Природен газ метан II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power		130 (0103)	Стандартен	Определен	/
	UR	Light Power		145	Стандартен	Определен	/
	TC	Light Power		136	Стандартен	Определен	/
	FG1_600			145	Стандартен	Отворен	/
	FG1_700			150 (0332)	Стандартен	Отворен	/
	FG			215R	Стандартен	12 mm	Регулируем
	TF_600			190	Стандартен	Определен	Регулируем
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power		140	Стандартен	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		185	Стандартен	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-
	UR	S700		165	Стандартен (180°)	5 mm	Регулируем
UR	LX900 - S900		195	Стандартен (135°)	2 mm	Регулируем	
Газ G30/G31 30mbar Пропан бутан GPL II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power		85	52	Определен	/
	UR	Light Power		93	52	Определен	/
	TC	Light Power		102	65	Определен	/
	FG1_600			93	52	Отворен	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Отворен	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Определен	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R	Eco Power		92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power		120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power		140	67	13 mm	Регулируем
	R (+AE / -F)	Eco Power		95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-
	UR	S700		110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900		130	65	4 mm	21	





BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Potenza nominale Nennleistung Puissance nominale	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Potenza ridotta Reduzierte Leistung Puissance réduite	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9



Nome gas / Gasname / Type de gaz	Bruciatore / Brenner / Brûleur		Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø Buses principales	Ø By Pass	Reg. aria primaria PrimärluftEinstellung Régl. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses pilotes
GAS / GAS / GAZ G20 20mbar METANO / METHAN / MÉTHANE I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	/
	UR	Light Power	145	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	/
	TC	Light Power	136	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	/
	FG1_600		145	Reg. / Ein. / Régl.	Aperta / Offen / Ouvert	/
	FG1_700		150 (0332)	Reg. / Ein. / Régl.	Aperta / Offen / Ouvert	/
	FG		215R	Reg. / Ein. / Régl.	12 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	TF_600		190	Reg. / Ein. / Régl.	Fissa / Fast / Fixe	Reg. / Ein. / Régl.
	TF_700/900		275	Reg. / Ein. / Régl.	18 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	R	Eco Power	140	Reg. / Ein. / Régl.	6 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	UR	Eco Power	185	Reg. / Ein. / Régl.	10 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	URL	Eco Power	220	Reg. / Ein. / Régl.	10 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Reg. / Ein. / Régl.	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Reg. / Ein. / Régl.	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700		Reg. / Ein. / Régl.(180°)	5 mm	Reg. / Ein. / Régl.	
UR	LX900 - S900		Reg. / Ein. / Régl.(135°)	2 mm	Reg. / Ein. / Régl.	
GAS / GAS / GAZ G30/G31 28-30/37mbar GPL / FLÜSSIGGAS / GPL I12E+3 SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fissa / Fast / Fixe	/
	UR	Light Power	93	52	Fissa / Fast / Fixe	/
	TC	Light Power	102	65	Fissa / Fast / Fixe	/
	FG1_600		93	52	Aperta / Offen / Ouvert	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Aperta / Offen / Ouvert	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fissa / Fast / Fixe	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700		110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900		130	65	4 mm	21
GAS / GAS / GAZ G30/G31 50mbar GPL / FLÜSSIGGAS / GPL I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	R	Light Power	74 (0222)	52	Fissa / Fast / Fixe	/
	UR	Light Power	75 (0315)	52	Fissa / Fast / Fixe	/
	TC	Light Power	80	65	Fissa / Fast / Fixe	/
	FG1_600		75 (0315)	40	Aperta / Offen / Ouvert	/
	FG1_700		90 (0103)	40	3 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	FG		125	65	12 mm	20
	TF_600		100	50	Fissa / Fast / Fixe	20
	TF_700/900		155	75	5 mm	20
	R	Eco Power	80	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	Reg. / Ein. / Régl.
	R (+AE / -F)	Eco Power	85	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	105	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700		95	55	6 mm	21
UR	LX900 - S900		115	55	4 mm	21

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÛLÖRLER****CY**

	R Light Power	UR Light Power	TC Light Power	Φούρνος υγραερίου FG1_600- Gazlı firm FG1_600	Φούρνος υγραερίου FG1_700- Gazlı firm FG1_700	Φούρνος υγραερίου FG- Gazlı firm FG	Φούρνος υγραερίου TF_600- Gazlı firm TF_600	Φούρνος υγραερίου TF_700/900- Gazlı firm TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	UR S700	UR LX900 S900
Ονομαστική ισχύς / Herbir brülör için nominal güç	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Μειωμένη ισχύς / Herbir brülör için azaltılmış güç	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Όνομασία αερίου / Gaz adı	Καυστήρας / Brülör		Ø Κύρια ακροφύσια / Ø Ana jetlerin çapı	Ø By Pass / By Pass çapı	Ρυθ. Κύριος Άερας / Ana hava ayarı	Ø Pilot burner / Ø Pilot jetlerin çapı
ΑΕΠΙΟ / GAZI G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ / METAN GAZI I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	UR	Light Power	145	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	TC	Light Power	136	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	FG1_600		145	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	Ανοιχτός / Açılış	/
	FG1_700		150 (0332)	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	Ανοιχτός / Açılış	/
	FG		215R	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	12 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	TF_600		190	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	Στοθερός / Pazarlıksız	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	TF_700/900		275	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	18 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	R	Eco Power	140	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	6 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	UR	Eco Power	185	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	10 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	URL	Eco Power	220	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	Κλειστός / Kapalı	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir (180°)	5 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	
UR	LX900 - S900	195	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir (135°)	2 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir	
ΑΕΠΙΟ / GAZI G30/G31 30mbar LPG / LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	UR	Light Power	93	52	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	TC	Light Power	102	65	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	FG1_600		93	52	Ανοιχτός / Açılış	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Ανοιχτός / Açılış	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Στοθερός / Pazarlıksız	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
ΑΕΠΙΟ / GAZI G30/G31 28-30/37mbar LPG / LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	UR	Light Power	93	52	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	TC	Light Power	102	65	Στοθερός / Pazarlıksız	/
	FG1_600		93	52	Ανοιχτός / Açılış	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Ανοιχτός / Açılış	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Στοθερός / Pazarlıksız	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Ρυθιζόμενο / Ayarlanabilir
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	





HOŘÁKY

CZ

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Jmenovitý výkon	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Snížený výkon	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Hlavní trysky
PLYN G20 20mbar METAN I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Nastavitelný	/
	UR	Light Power	145	Nastavitelný	/
	TC	Light Power	136	Nastavitelný	/
	FG1_600		145	Nastavitelný	/
	FG1_700		150 (0332)	Nastavitelný	/
	FG		215R	Nastavitelný	12 mm
	TF_600		190	Nastavitelný	Otevřená
	TF_700/900		275	Nastavitelný	18 mm
	R	Eco Power	140	Nastavitelný	6 mm
	UR	Eco Power	185	Nastavitelný	10 mm
	URL	Eco Power	220	Nastavitelný	Zavřený
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Nastavitelný	6 mm
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Nastavitelný	10 mm
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-
	UR	S700	165	Nastavitelný (180°)	5 mm
	UR	LX900 - S900	195	Nastavitelný (135°)	2 mm
PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fixní
	UR	Light Power	93	52	Fixní
	TC	Light Power	102	65	Fixní
	FG1_600		93	52	Fixní
	FG1_700		100 (0103)	52	Fixní
	FG		140	75	12 mm
	TF_600		115	60	Otevřená
	TF_700/900		180	85	11 mm
	R	Eco Power	92	45	8 mm
	UR	Eco Power	120	55	15 mm
	URL	Eco Power	140	67	13 mm
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm
	UR	LX900 - S900	130	65	4 mm



**BRENNER****DE**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Nenn-Wärmeleistung kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Reduzierte Wärmeleistung kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gasart	Brenner		Ø Injektoren	Ø By Pass	Primärluftregelung	Ø Injektoren
GAS G20 20mbar METHANGAS I12ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	52	Fix	/
	UR	Light Power	145	52	Fix	/
	TC	Light Power	136	65	Fix	/
	FG1_600		145	52	Offen	/
	FG1_700		150 (0332)	52	Offen	/
	FG		215R	75	12 mm	Einstellbar
	TF_600		190	60	Fix	Einstellbar
	TF_700/900		275	85	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	40	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	52	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Einstellbar(180°)	5 mm	Einstellbar	
UR	LX900 - S900	195	Einstellbar(135°)	2 mm	Einstellbar	
GAS G25 20mbar METHANGAS I12ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 18÷25 mbar	R	Light Power	145 (0103)	Einstellbar	Fix	/
	UR	Light Power	160 (0103)	Einstellbar	Fix	/
	TC	Light Power	157 (0103)	Einstellbar	Fix	/
	FG1_600		160 (0103)	Einstellbar	Offen	/
	FG1_700		165 (0332)	Einstellbar	Offen	/
	FG		230R	Einstellbar	12 mm	Einstellbar
	TF_600		210	Einstellbar	Fix	Einstellbar
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	155	Einstellbar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	205	Einstellbar	8 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	180	Einstellbar (240°)	5 mm	Einstellbar	
UR	LX900 - S900	220	Einstellbar (180°)	1 mm	Einstellbar	
GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS I12ELL3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	R	Light Power	74 (0222)	52	Fix	/
	UR	Light Power	75 (0315)	52	Fix	/
	TC	Light Power	80	65	Fix	/
	FG1_600		75 (0315)	40	Offen	/
	FG1_700		90 (0103)	40	3 mm	/
	FG		125	65	12 mm	Einstellbar
	TF_600		100	50	Fix	20
	TF_700/900		155	75	5 mm	20
	R	Eco Power	80	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	Einstellbar
	R (+AE / -F)	Eco Power	85	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	105	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	95	55	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	115	55	4 mm	21	





BLUS

DK

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Nominel effekt	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Nominel effekt G110	kW	2,8	3,4	3,6	3,0	4,0	6,0	5,7	7,0	3,5	5,5	/	5,0	7,0
Nedsat effekt	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Navn på gas	Brænder	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Reg. Primær luft	Ø Pilotflammedyser	
GAS G20 20mbar METAN II2H3B/P III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Regulerbar	Fast	/
	UR	Light Power	145	Regulerbar	Fast	/
	TC	Light Power	136	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		145	Regulerbar	Åben	/
	FG1_700		150 (0332)	Regulerbar	Åben	/
	FG		215R	Regulerbar	12 mm	Regulerbar
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regulerbar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regulerbar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Regulerbar (180°)	5 mm	Regulerbar	
UR	LX900 - S900	195	Regulerbar (135°)	2 mm	Regulerbar	
GAS G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P III1a2H3B/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	/
	TC	Light Power	102	65	Fast	/
	FG1_600		93	52	Åben	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Åben	/
	FG		140	75	12 mm	20
	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	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regulerbar
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
GAS G110 8mbar BYGAS III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G110 6÷15 mbar	R	Light Power	280 (0224-3)	Regulerbar	Fast	/
	UR	Light Power	310 (0224-3)	Regulerbar	Fast	/
	TC	Light Power	340 (0222)	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		300 (0222)	Regulerbar	3 mm	/
	FG1_700		300 (0103)	Regulerbar	3 mm	Regulerbar
	FG		500	Regulerbar	12 mm	Regulerbar
	TF_600		500	Regulerbar	Fast	Regulerbar
	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	-	-	-	-
	R (+AE / -F)	Eco Power	285	Regulerbar	1 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	400	Regulerbar	6 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	300	Regulerbar (690°)	3 mm	Regulerbar	
UR	LX900 - S900	420	Regulerbar (540°)	2 mm	Regulerbar	

**PÖLETID****EE**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Nominaalvõimsus	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Vähendatud võimsus	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gaasi nimetus	Põleti		Ø põhiosikute läbimõõt	Ø moodsavigu läbimõõt	Reg. Primaarne ohk	Ø pilootosikute läbimõõt
GAAS G20 20mbaari METAAN II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Reguleeritav	Seadistus	/
	UR	Light Power	145	Reguleeritav	Seadistus	/
	TC	Light Power	136	Reguleeritav	Seadistus	/
	FG1_600		145	Reguleeritav	Avatud	/
	FG1_700		150 (0332)	Reguleeritav	Avatud	/
	FG		215R	Reguleeritav	12 mm	Reguleeritav
	TF_600		190	Reguleeritav	Seadistus	Reguleeritav
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Reguleeritav	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Reguleeritav	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Reguleeritav (180°)	5 mm	Reguleeritav
	UR	LX900 - S900	195	Reguleeritav (135°)	2 mm	Reguleeritav
GAAS G30/G31 30mbaari VEELDATUD NAFTAGAAS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	40	Seadistus	/
	UR	Light Power	93	52	Seadistus	/
	TC	Light Power	102	65	Seadistus	/
	FG1_600		93	52	Seadistus	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Avatud	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Avatud	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Reguleeritav
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
	UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21





ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

EL

	R Light Power	UR Light Power	TC Light Power	Φοίβρος υγραερίου FG1_600	Φοίβρος υγραερίου FG1_700	Φοίβρος υγραερίου FG	Φοίβρος υγραερίου TF_600	Φοίβρος υγραερίου TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	UR S700	UR LX900 S900
Όνομαστική ισχύς	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	7,0
Μειωμένη ισχύς	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,9

Όνομασία αερίου	Καυστήρας	Φ Κόρια ακροφύσια	Φ By Pass	Ρυθ. Κύριος Αέρας	Φ Ακροφύσια Πιλότοι	
ΑΕΡΙΟ G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
	UR	Light Power	145	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
	TC	Light Power	136	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	/
	FG1_600		145	Ρυθμιζόμενο	Ανοιχτός	/
	FG1_700		150 (0332)	Ρυθμιζόμενο	Ανοιχτός	/
	FG		215R	Ρυθμιζόμενο	12 mm	Ρυθμιζόμενο
	TF_600		190	Ρυθμιζόμενο	Σταθερός	Ρυθμιζόμενο
	TF_700/900		275	Ρυθμιζόμενο	18 mm	Ρυθμιζόμενο
	R	Eco Power	140	Ρυθμιζόμενο	6 mm	Ρυθμιζόμενο
	UR	Eco Power	185	Ρυθμιζόμενο	10 mm	Ρυθμιζόμενο
	URL	Eco Power	220	Ρυθμιζόμενο	Κλειστός	Ρυθμιζόμενο
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Ρυθμιζόμενο	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Ρυθμιζόμενο	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Ρυθμιζόμενο (180°)	5 mm	Ρυθμιζόμενο	
UR	LX900 - S900	195	Ρυθμιζόμενο (135°)	2 mm	Ρυθμιζόμενο	
ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Σταθερός	/
	UR	Light Power	93	52	Σταθερός	/
	TC	Light Power	102	65	Σταθερός	/
	FG1_600		93	52	Σταθερός	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Ανοιχτός	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Ανοιχτός	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Ρυθμιζόμενο
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
GAS G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Σταθερός	/
	UR	Light Power	93	52	Σταθερός	/
	TC	Light Power	102	65	Σταθερός	/
	FG1_600		93	52	Σταθερός	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Ανοιχτός	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Ανοιχτός	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Ρυθμιζόμενο
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	

**QUEMADORES****ES**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Potencia nominal	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Potencia reducida	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gas	Quemador	Ø Inyectores	Ø By Pass	Regulación aire primario	Ø Inyectores quemador piloto
GAS G20 20mbar METANO I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Regulable	Fija /
	UR	Light Power	145	Regulable	Fija /
	TC	Light Power	136	Regulable	Fija /
	FG1_600		145	Regulable	Abierta /
	FG1_700		150 (0332)	Regulable	Abierta /
	FG		215R	Regulable	12 mm Regulable
	TF_600		190	Regulable	Fija Regulable
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regulable	6 mm /
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regulable	10 mm /
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	- /
	UR	S700	165	Regulable (180°)	5 mm Regulable
UR	LX900 - S900	195	Regulable (135°)	2 mm Regulable	
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fija /
	UR	Light Power	93	52	Fija /
	TC	Light Power	102	65	Fija /
	FG1_600		93	52	Fija /
	FG1_700		100 (0103)	52	Abierta /
	FG		140	75	12 mm 20
	TF_600		115	60	Abierta 20
	TF_700/900		180	85	11 mm 20
	R	Eco Power	92	45	8 mm 20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm 20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm Regulable
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm /
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm /
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	- /
	UR	S700	110	65	6 mm 21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm 21	





POLTTIMET

FI

		R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Nimellisteho	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Vähennetty teho	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Kaasun nimi	Poltin		Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Säätö Pääilma	Ø Sytytysuuttimet
KAASU G20 20mbar METAANI I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Säädettävä	Kiinteä	/
	UR	Light Power	145	Säädettävä	Kiinteä	/
	TC	Light Power	136	Säädettävä	Kiinteä	/
	FG1_600		145	Säädettävä	Auki	/
	FG1_700		150 (0332)	Säädettävä	Auki	/
	FG		215R	Säädettävä	12 mm	Säädettävä
	TF_600		190	Säädettävä	Kiinteä	Säädettävä
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Säädettävä	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Säädettävä	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Säädettävä (180°)	5 mm	Säädettävä	
UR	LX900 - S900	195	Säädettävä (135°)	2 mm	Säädettävä	
GAS G30/G31 30mbar NESTEKAASU I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Kiinteä	/
	UR	Light Power	93	52	Kiinteä	/
	TC	Light Power	102	65	Kiinteä	/
	FG1_600		93	52	Auki	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Auki	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Kiinteä	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Säädettävä
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	

**BRÛLEURS****FR**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Puissance nominale kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Puissance nominale réduite kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Type de gaz	Brûleur	Ø Injecteurs	Ø By Pass	Réglage air primaire	Ø Injecteur flamme pilote	
GAZ G20 20mbar GAZ MÉTHANE IIE+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Réglable	Fixe	/
	UR	Light Power	145	Réglable	Fixe	/
	TC	Light Power	136	Réglable	Fixe	/
	FG1_600		145	Réglable	Ouvert	/
	FG1_700		150 (0332)	Réglable	Ouvert	/
	FG		215R	Réglable	12 mm	Réglable
	TF_600		190	Réglable	Fixe	Réglable
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Réglable	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Réglable	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Réglable (180°)	5 mm	Réglable
UR	LX900 - S900	195	Réglable (135°)	2 mm	Réglable	
GAZ G25 25mbar GAZ MÉTHANE IIE+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	R	Light Power	135 (0103)	Réglable	Fixe	/
	UR	Light Power	150 (0103)	Réglable	Fixe	/
	TC	Light Power	148 (0103)	Réglable	Fixe	/
	FG1_600		150 (0103)	Réglable	Fixe	/
	FG1_700		155 (0103)	Réglable	Ouvert	/
	FG		220R	Réglable	12 mm	Réglable
	TF_600		200	Réglable	Fixe	Réglable
	TF_700/900		295	Réglable	3 mm	Réglable
	R	Eco Power	145	Réglable	6 mm	Réglable
	UR	Eco Power	190	Réglable	10 mm	Réglable
	URL	Eco Power	230	Réglable	2 mm	Réglable
	R (+AE / -F)	Eco Power	150	Réglable	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	190	Réglable	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	170	Réglable (210°)	5 mm	Réglable
UR	LX900 - S900	205	Réglable (135°)	1 mm	Réglable	
GAZ G30/G31 28-30/37mbar GPL IIE+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fixe	/
	UR	Light Power	93	52	Fixe	/
	TC	Light Power	102	65	Fixe	/
	FG1_600		93	52	Fixe	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Ouvert	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Ouvert	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Réglable
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	





PLAMENICI

HR

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Nominalna snaga	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Smanjena snaga	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Naziv plina	Plamenik			Ø Glavne mlaznice	Ø By Pass	Podšavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PLIN G20 20mbar PRIRODNI PLIN (METAN) II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power		130 (0103)	Podesivo	Fiksni	/
	UR	Light Power		145	Podesivo	Fiksni	/
	TC	Light Power		136	Podesivo	Fiksni	/
	FG1_600			145	Podesivo	Otvoren	/
	FG1_700			150 (0332)	Podesivo	Otvoren	/
	FG			215R	Podesivo	12 mm	Podesivo
	TF_600			190	Podesivo	Fiksni	Podesivo
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power		140	Podesivo	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		185	Podesivo	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-
	UR	S700		165	Podesivo (180°)	5 mm	Podesivo
UR	LX900 - S900		195	Podesivo (135°)	2 mm	Podesivo	
PLIN G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power		85	52	Fiksni	/
	UR	Light Power		93	52	Fiksni	/
	TC	Light Power		102	65	Fiksni	/
	FG1_600			93	52	Otvoren	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Otvoren	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Fiksni	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R	Eco Power		92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power		120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power		140	67	13 mm	Podesivo
	R (+AE / -F)	Eco Power		95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-
	UR	S700		110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900		130	65	4 mm	21	

**ÉGŐK****HU**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Névleges teljesítmény kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Csökkentett teljesítmény kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gáz megnevezése	Égő		Ø Főfűvókák	Ø By Pass	Primer levegő beszabályozás	Ø Gyújtóláng fűvókák
G20 GÁZ 25mbar METÁN I12HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	R	Light Power	120 (0103)	Szabályozható	Fix	/
	UR	Light Power	135 (0103)	Szabályozható	Fix	/
	TC	Light Power	/	/	/	/
	FG1_600		135	Szabályozható	Fix	/
	FG1_700		140 (0332)	Szabályozható	Fix	/
	FG		205R	75	12 mm	Állítható
	TF_600		180	Szabályozható	Fix	/
	TF_700/900		260	Szabályozható	18 mm	/
	R	Eco Power	130	Szabályozható	6 mm	Szabályozható
	UR	Eco Power	170	Szabályozható	10 mm	Szabályozható
	URL	Eco Power	205	Szabályozható	Zárt	Szabályozható
	R (+AE / -F)	Eco Power	135	Szabályozható	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	170	Szabályozható	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Szabályozható (180°)	5 mm	Szabályozható	
UR	LX900 - S900	185	Szabályozható (135°)	2 mm	Szabályozható	
G25.1 GÁZ 25mbar METÁN I12HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.1 20÷33 mbar	R	Light Power	140 (0103)	Szabályozható	Fix	/
	UR	Light Power	150 (0103)	Szabályozható	Fix	/
	TC	Light Power	/	/	/	/
	FG1_600		160	Szabályozható	Fix	/
	FG1_700		155 (0332)	Szabályozható	Fix	/
	FG		220R	75	12 mm	Állítható
	TF_600		210	Szabályozható	Fix	/
	TF_700/900		300	Szabályozható	3 mm	/
	R	Eco Power	150	Szabályozható	6 mm	Szabályozható
	UR	Eco Power	200	Szabályozható	10 mm	Szabályozható
	URL	Eco Power	235	Szabályozható	2 mm	Szabályozható
	R (+AE / -F)	Eco Power	155	Szabályozható	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	200	Szabályozható	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	175	Szabályozható (240°)	5 mm	Szabályozható	
UR	LX900 - S900	210	Szabályozható (180°)	1 mm	Szabályozható	
G30/G31 GÁZ 30mbar PROPÁN-BUTÁN GÁZ I12HS3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Fix	/
	UR	Light Power	93	52	Fix	/
	TC	Light Power	102	65	Fix	/
	FG1_600		93	52	Fix	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Fix	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fix	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Szabályozható
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	Szabályozható	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	Szabályozható	





BURNER

IE

		R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Rated output	kW	2.8	3.4	3.6	3.5	4.0	7.8	6.0	12.0	3.5	6.0	8.0	5,0	7,0
Reduced output	kW	1.2	1.2	1.6	1.0	1.0	1.8	1.4	2.7	1.0	1.6	2.0	1,55	1,9

Gas type	Burner	Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner	
GAS G20 20mbar NATURAL GAS II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Adjustable	Fixed	/
	UR	Light Power	145	Adjustable	Fixed	/
	TC	Light Power	136	Adjustable	Fixed	/
	FG1_600		145	Adjustable	Open	/
	FG1_700		150 (0332)	Adjustable	Open	/
	FG		215R	Adjustable	12 mm	Adjustable
	TF_600		190	Adjustable	Fixed	Adjustable
	TF_700/900		275	Adjustable	6 mm	Adjustable
	R	Eco Power	140	Adjustable	10 mm	Adjustable
	UR	Eco Power	185	Adjustable	Closed	Adjustable
	URL	Eco Power	220	Adjustable	6 mm	Adjustable
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Adjustable	10 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Adjustable	-	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Adjustable (180°)	5 mm	Adjustable
UR	LX900 - S900	195	Adjustable (135°)	2 mm	Adjustable	
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fixed	/
	UR	Light Power	93	52	Fixed	/
	TC	Light Power	102	65	Fixed	/
	FG1_600		93	52	Fixed	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Open	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Open	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Adjustable
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	

**GASLOGAR****IS**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Metið a í hverjum gasloga kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Lækkað a í hverjum gasloga kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gas	Gaslogi		Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjalparlogar
GAZ G30/G31 30mbar LPG	R	Light Power	85	52	Fast	/
	UR	Light Power	93	52	Fast	/
	TC	Light Power	102	65	Fast	/
I3B/P	FG1_600		93	52	Opnaður	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Opnaður	/
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	FG		140	75	12 mm	20
G30 25÷35 mbar	TF_600		115	60	Fast	20
G31 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Stillanleg
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
	UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21





BRUCIATORI

IT

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Potenza nominale kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Potenza nominale G110 kW	2,8	3,4	3,6	3,0	4,0	6,0	5,7	7,0	3,5	5,5	/	5,0	7,0
Potenza ridotta kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. Aria Primaria	Ø Ugelli Pilota		
GAS G20 20mbar METANO	R	Light Power	130 (0103)	Regolabile	Fissa	/	
	UR	Light Power	145	Regolabile	Fissa	/	
	TC	Light Power	136	Regolabile	Fissa	/	
	II2H3+	FG1_600	145	Regolabile	Aperta	/	
	III1a2H3+	FG1_700	150 (0332)	Regolabile	Aperta	/	
		FG	215R	Regolabile	12 mm	Regolabile	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600	190	Regolabile	Fissa	Regolabile	
	G20 17÷25 mbar	TF_700/900	275	Regolabile	18 mm	Regolabile	
		R	Eco Power	140	Regolabile	6 mm	Regolabile
		UR	Eco Power	185	Regolabile	10 mm	Regolabile
		URL	Eco Power	220	Regolabile	Chiusa	Regolabile
		R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regolabile	6 mm	/
		UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regolabile	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-	
	UR	S700	165	Regolabile (180°)	5 mm	Regolabile	
	UR	LX900 - S900	195	Regolabile (135°)	2 mm	Regolabile	
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL	R	Light Power	85	52	Fissa	/	
	UR	Light Power	93	52	Fissa	/	
	TC	Light Power	102	65	Fissa	/	
	II2H3+	FG1_600	93	52	Fissa	/	
	III1a2H3+	FG1_700	100 (0103)	52	Aperta	/	
		FG	140	75	12 mm	20	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600	115	60	Aperta	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	55	15 mm	20
		URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regolabile
		R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
		UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-	
	UR	S700	110	65	6 mm	21	
	UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
GAS G110 8mbar GAS CITTÀ	R	Light Power	280 (0224-3)	Regolabile	Fissa	/	
	UR	Light Power	310 (0224-3)	Regolabile	Fissa	/	
	TC	Light Power	340 (0222)	Regolabile	Fissa	/	
	III1a2H3+	FG1_600	300 (0222)	Regolabile	Fissa	/	
		FG1_700	300 (0103)	Regolabile	3 mm	/	
		FG	500	Regolabile	12 mm	Regolabile	
	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	TF_600	500	Regolabile	Fissa	Regolabile	
	G110 6÷15 mbar	TF_700/900	600	Regolabile	Aperta	Regolabile	
		R	Eco Power	275	Regolabile	1 mm	Regolabile
		UR	Eco Power	400	Regolabile	6 mm	Regolabile
		URL	Eco Power	-	-	-	-
		R (+AE / -F)	Eco Power	285	Regolabile	1 mm	/
		UR (+AE / -F)	Eco Power	400	Regolabile	6 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-	
	UR	S700	320	Regolabile (720°)	3 mm	Regolabile	
	UR	LX900 - S900	420	Regolabile (540°)	2 mm	Regolabile	

**DEGIKLIAI****LT**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Nominalus galingumas kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Sumažintas galingumas kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Dujų pavadinimas	Degiklis			Pagrindinių tūtų skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipiamųjų tūtų skersmuo
DUJOS G20 20mbar SKYSTOSIOS DUJOS (METANAS) I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R		Light Power	130 (0103)	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
	UR		Light Power	145	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
	TC		Light Power	136	Reguliuojamas	Nuolatinis	/
	FG1_600			145	Reguliuojamas	Atviras	/
	FG1_700			150 (0332)	Reguliuojamas	Atviras	/
	FG			215R	Reguliuojamas	12 mm	Reguliuojamas
	TF_600			190	Reguliuojamas	Nuolatinis	Reguliuojamas
	TF_700/900			275	Reguliuojamas	18 mm	Reguliuojamas
	R		Eco Power	140	Reguliuojamas	6 mm	Reguliuojamas
	UR		Eco Power	185	Reguliuojamas	10 mm	Reguliuojamas
	URL		Eco Power	220	Reguliuojamas	Uždarytas	Reguliuojamas
	R (+AE / -F)		Eco Power	140	Reguliuojamas	6 mm	/
UR (+AE / -F)		Eco Power	185	Reguliuojamas	10 mm	/	
URL (+AE / -F)		Eco Power	-	-	-	-	
UR		S700	165	Reguliuojamas (180°)	5 mm	Reguliuojamas	
UR		LX900 - S900	195	Reguliuojamas (135°)	2 mm	Reguliuojamas	
DUJOS G30/G31 30mbar SKYSTOSIOS DUJOS (GPL) I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R		Light Power	85	52	Nuolatinis	/
	UR		Light Power	93	52	Nuolatinis	/
	TC		Light Power	102	65	Nuolatinis	/
	FG1_600			93	52	Atviras	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Atviras	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Nuolatinis	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R		Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR		Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL		Eco Power	140	67	13 mm	Reguliuojamas
	R (+AE / -F)		Eco Power	95	40	8 mm	/
UR (+AE / -F)		Eco Power	120	52	15 mm	/	
URL (+AE / -F)		Eco Power	-	-	-	-	
UR		S700	110	65	6 mm	21	
UR		LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
DUJOS G30/G31 28-30/37mbar SKYSTOSIOS DUJOS (GPL) I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R		Light Power	85	52	Nuolatinis	/
	UR		Light Power	93	52	Nuolatinis	/
	TC		Light Power	102	65	Nuolatinis	/
	FG1_600			93	52	Atviras	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Atviras	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Nuolatinis	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R		Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR		Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL		Eco Power	140	67	13 mm	Reguliuojamas
	R (+AE / -F)		Eco Power	95	40	8 mm	/
UR (+AE / -F)		Eco Power	120	52	15 mm	/	
URL (+AE / -F)		Eco Power	-	-	-	-	
UR		S700	110	65	6 mm	21	
UR		LX900 - S900	130	65	4 mm	21	





BRÛLEURS / BRENNER

LU

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Puissance nominale / Nenn-Wärmeleistung	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Puissance nominale réduite / Reduzierte Wärmeleistung	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

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 GAZ MÉTHANE / METHANGAS	R	Light Power	130 (0103)	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	/
	UR	Light Power	145	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	/
	TC	Light Power	136	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	/
I2E	FG1_600		145	Réglable / Einstellbar	Ouvert / Offen	/
	FG1_700		150 (0332)	Réglable / Einstellbar	Ouvert / Offen	/
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	FG		215R	Réglable / Einstellbar	12 mm	Réglable / Einstellbar
	TF_600		190	Réglable / Einstellbar	Fixe / Fix	Réglable / Einstellbar
	TF_700/900		275	Réglable / Einstellbar	18 mm	Réglable / Einstellbar
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Réglable / Einstellbar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Réglable / Einstellbar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700		165	Réglable / Einstellbar (180°)	5 mm
UR	LX900 - S900		195	Réglable / Einstellbar (135°)	2 mm	Réglable / Einstellbar



**DEGLIS****LV**

	R Light Power	UR Light Power	TC Light Power	Gāzes cepešķirāms FG1_600	Gāzes cepešķirāms FG1_700	Gāzes cepešķirāms FG	Gāzes cepešķirāms TF_600	Gāzes cepešķirāms TF_700/900	R Eco Power	UR Eco Power	URL Eco Power	UR S700	UR LX900 S900	
Nominālā jauda	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Samazinātā jauda	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gāzes nosaukums	Deglis		Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
Gāze G20 20mbar METĀNS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Regulējams	Atvērtā	/
	UR	Light Power	145	Regulējams	Atvērtā	/
	TC	Light Power	136	Regulējams	Atvērtā	/
	FG1_600		145	Regulējams	Atvērtā	/
	FG1_700		150 (0332)	Regulējams	Atvērtā	/
	FG		215R	Regulējams	12 mm	Regulējams
	TF_600		190	Regulējams	Atvērtā	Regulējams
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regulējams	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regulējams	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Regulējams (180°)	5 mm	Regulējams
UR	LX900 - S900	195	Regulējams (135°)	2 mm	Regulējams	
Gāze G30/G31 30mbar SASĶIDRINĀTA GĀZE II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Atvērtā	/
	UR	Light Power	93	52	Atvērtā	/
	TC	Light Power	102	65	Atvērtā	/
	FG1_600		93	52	Atvērtā	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Atvērtā	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Atvērtā	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regulējams
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	





ПЛАМЕНИЦИ

МК

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Номинална моќ за секој пламеник	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Намалена моќ за секој пламеник	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Вид гас	Пламеник			Дијаметар на главните убризгувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачите убризгувачи
RAC G20 20mbar МЕТАН I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power		130 (0103)	Прилагодлив	Тврда	/
	UR	Light Power		145	Прилагодлив	Тврда	/
	TC	Light Power		136	Прилагодлив	Тврда	/
	FG1_600			145	Прилагодлив	Отворен	/
	FG1_700			150 (0332)	Прилагодлив	Отворен	/
	FG			215R	Прилагодлив	12 mm	Прилагодлив
	TF_600			190	Прилагодлив	Тврда	Прилагодлив
	TF_700/900			275	Прилагодлив	18 mm	Прилагодлив
	R	Eco Power		140	Прилагодлив	6 mm	Прилагодлив
	UR	Eco Power		185	Прилагодлив	10 mm	Прилагодлив
	URL	Eco Power		220	Прилагодлив	Затворено	Прилагодлив
	R (+AE / -F)	Eco Power		140	Прилагодлив	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		185	Прилагодлив	10 mm	/
URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-	
UR	S700		165	Прилагодлив (180°)	5 mm	Прилагодлив	
UR	LX900 - S900		195	Прилагодлив (135°)	2 mm	Прилагодлив	
RAC G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power		85	52	Тврда	/
	UR	Light Power		93	52	Тврда	/
	TC	Light Power		102	65	Тврда	/
	FG1_600			93	52	Отворен	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Отворен	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Тврда	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R	Eco Power		92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power		120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power		140	67	13 mm	20
	R (+AE / -F)	Eco Power		95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		120	52	15 mm	/
URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-	
UR	S700		110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900		130	65	4 mm	21	
RAC G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power		85	52	Тврда	/
	UR	Light Power		93	52	Тврда	/
	TC	Light Power		102	65	Тврда	/
	FG1_600			93	52	Отворен	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Отворен	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Тврда	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R	Eco Power		92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power		120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power		140	67	13 mm	20
	R (+AE / -F)	Eco Power		95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		120	52	15 mm	/
URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-	
UR	S700		110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900		130	65	4 mm	21	

**BURNERS****MT**

		R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Rated output	kW	2.8	3.4	3.6	3.5	4.0	7.8	6.0	12.0	3.5	6.0	8.0	5,0	7,0
Reduced output	kW	1.2	1.2	1.6	1.0	1.0	1.8	1.4	2.7	1.0	1.6	2.0	1,55	1,9

Gas type	Burner		Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner
GAS G30/G31 30mbar LPG	R	Light Power	85	52	Fixed	/
	UR	Light Power	93	52	Fixed	/
	TC	Light Power	102	65	Fixed	/
I3B/P	FG1_600		93	52	Open	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Open	/
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)	FG		140	75	12 mm	20
G30 25÷35 mbar	TF_600		115	60	Fixed	20
G31 25÷35 mbar	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Adjustable
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
	UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21





BRANDERS

NL

		R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Nominaal vermogen	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Verlaagd vermogen	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gasnaam	Branders	Ø Hoofdspuitmonden	Ø Bypass	Reg. Primaire lucht	Ø Spuitmonden waakvlam	
GAS G25 25mbar AARDGAS II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar	R	Light Power	135 (0103)	Regelbaar	Vast	/
	UR	Light Power	150 (0103)	Regelbaar	Vast	/
	TC	Light Power	148 (0103)	Regelbaar	Vast	/
	FG1_600		150 (0103)	Regelbaar	Vast	/
	FG1_700		155 (0103)	Regelbaar	Open	/
	FG		220R	Regelbaar	12 mm	Regelbaar
	TF_600		200	Regelbaar	Vast	/
	TF_700/900		295	Regelbaar	3 mm	Regelbaar
	R	Eco Power	145	Regelbaar	6 mm	Regelbaar
	UR	Eco Power	190	Regelbaar	10 mm	Regelbaar
	URL	Eco Power	230	Regelbaar	2 mm	Regelbaar
	R (+AE / -F)	Eco Power	150	Regelbaar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	190	Regelbaar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	170	Regelbaar (210°)	5 mm	Regelbaar
UR	LX900 - S900	205	Regelbaar (135°)	2 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	/
	TC	Light Power	102	65	Vast	/
	FG1_600		93	52	Open	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Open	/
	FG		140	75	12 mm	20
	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	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regelbaar
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	Regelbaar
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	Regelbaar	

**BRENNERE****NO**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Nominell kraft	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Redusert kraft	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

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 (0103)	Regulerbar	Fast	/
	UR	Light Power	145	Regulerbar	Fast	/
	TC	Light Power	136	Regulerbar	Fast	/
	FG1_600		145	Regulerbar	Åpen	/
	FG1_700		150 (0332)	Regulerbar	Åpen	/
	FG		215R	Regulerbar	12 mm	Regulerbar
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regulerbar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regulerbar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Regulerbar (180°)	5 mm	Regulerbar
UR	LX900 - S900	195	Regulerbar (135°)	2 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	/
	TC	Light Power	102	65	Fast	/
	FG1_600		93	52	Fast	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Fast	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Åpen	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regelbaar
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	





PALNIKI

PL

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Moc znamionowa	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Moc zmniejszona	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9
Nazwa gazu	Palnik			Ø Dysze główne			Ø By Pass		Reg. Powietrze Pierwotne		Ø Dysze Płomienia kontrolnego			
GAZ G20 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R		Light Power	130 (0103)			Regulowany		Stale		/			
	UR		Light Power	145			Regulowany		Stale		/			
	TC		Light Power	136			Regulowany		Stale		/			
	FG1_600			145			Regulowany		Otwarty		/			
	FG1_700			150 (0332)			Regulowany		Otwarty		/			
	FG			215R			Regulowany		12 mm		Regulowany			
	TF_600			190			Regulowany		Stale		Regulowany			
	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			
	R (+AE / -F)		Eco Power	140			Regulowany		6 mm		/			
	UR (+AE / -F)		Eco Power	185			Regulowany		10 mm		/			
	URL (+AE / -F)		Eco Power	-			-		-		-			
UR		S700	165			Regulowany (180°)		5 mm		Regulowany				
UR		LX900 - S900	195			Regulowany (135°)		2 mm		Regulowany				
GAZ G27 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷30 mbar	R		Light Power	145 (0103)			Regulowany		Stale		/			
	UR		Light Power	160 (0103)			Regulowany		Stale		/			
	TC		Light Power	/			Regulowany		/		/			
	FG1_600			170			Regulowany		/		/			
	FG1_700			165 (0332)			Regulowany		3 mm		/			
	FG			280R			Regulowany		12 mm		Regulowany			
	TF_600			220			Regulowany		/		Regulowany			
	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			
	R (+AE / -F)		Eco Power	160			Regulowany		6 mm		/			
	UR (+AE / -F)		Eco Power	205			Regulowany		8 mm		/			
	URL (+AE / -F)		Eco Power	-			-		/		-			
UR		S700	185			Regulowany (240°)		5 mm		Regulowany				
UR		LX900 - S900	225			Regulowany (225°)		1 mm		Regulowany				
GAZ G2.350 13mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G2.350 10÷16 mbar	R		Light Power	175 (0103)			Regulowany		Stale		/			
	UR		Light Power	200 (0103)			Regulowany		Stale		/			
	TC		Light Power	/			Regulowany		/		/			
	FG1_600			205			Regulowany		/		/			
	FG1_700			220 (0103)			Regulowany		3 mm		/			
	FG			230R			Regulowany		12 mm		Regulowany			
	TF_600			265			Regulowany		/		Regulowany			
	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			
	R (+AE / -F)		Eco Power	200			Regulowany		2 mm		/			
	UR (+AE / -F)		Eco Power	270			Regulowany		8 mm		/			
	URL (+AE / -F)		Eco Power	-			-		-		-			
UR		S700	225			Regulowany		5 mm		Regulowany				
UR		LX900 - S900	280			Regulowany (315°)		4 mm		Regulowany				
GAZ G30/G31 37mbar GPL I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	R		Light Power	82 (0222)			52		Stale		/			
	UR		Light Power	90 (0222)			52		Stale		/			
	TC		Light Power	102			65		Stale		/			
	FG1_600			90			52		/		/			
	FG1_700			95 (0222)			48		Otwarty		/			
	FG			135			70		12 mm		20			
	TF_600			110			50		/		20			
	TF_700/900			165			75		11 mm		20			
	R		Eco Power	88			45		8 mm		20			
	UR		Eco Power	115			55		15 mm		20			
	URL		Eco Power	135			63		13 mm		Regulowany			
	R (+AE / -F)		Eco Power	90			40		8 mm		20			
	UR (+AE / -F)		Eco Power	115			52		15 mm		/			
	URL (+AE / -F)		Eco Power	-			-		-		-			
UR		S700	105			60		6 mm		21				
UR		LX900 - S900	125			60		4 mm		21				

**QUEIMADORES****PT**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Potência nominal	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Potência reduzida	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Nome gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. Ar Primário	Ø Bicos Piloto	
GÁS G20 20mbar METANO I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Regulável	Fixo	/
	UR	Light Power	145	Regulável	Fixo	/
	TC	Light Power	136	Regulável	Fixo	/
	FG1_600		145	Regulável	Aberto	/
	FG1_700		150 (0332)	Regulável	Aberto	/
	FG		215R	Regulável	12 mm	Regulável
	TF_600		190	Regulável	Fixo	Regulável
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regulável	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regulável	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Regulável (180°)	5 mm	Regulável
UR	LX900 - S900	195	Regulável (135°)	2 mm	Regulável	
GÁS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fixo	/
	UR	Light Power	93	52	Fixo	/
	TC	Light Power	102	65	Fixo	/
	FG1_600		93	52	Aberto	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Aberto	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fixo	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regulável
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	





ARZĂTOARE

RO

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Putere nominală	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Putere redusă	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Denumirea gazului	Arzător	Ø Duze principale	Ø By Pass	Reglare Aer Primar	Ø Duze Pilot	
GAZ G20 20mbar GAZ METAN I12L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Reglabilă	Fixă	/
	UR	Light Power	145	Reglabilă	Fixă	/
	TC	Light Power	136	Reglabilă	Fixă	/
	FG1_600		145	Reglabilă	Deschisă	/
	FG1_700		150 (0332)	Reglabilă	Deschisă	/
	FG		215R	Reglabilă	12 mm	Reglabilă
	TF_600		190	Reglabilă	Fixă	Reglabilă
	TF_700/900		275	Reglabilă	18 mm	Reglabilă
	R	Eco Power	140	Reglabilă	6 mm	Reglabilă
	UR	Eco Power	185	Reglabilă	10 mm	Reglabilă
	URL	Eco Power	220	Reglabilă	Închisă	Reglabilă
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Reglabilă	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Reglabilă	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Reglabilă (180°)	5 mm	Reglabilă
UR	LX900 - S900	195	Reglabilă (135°)	2 mm	Reglabilă	
GAZ G30/G31 30mbar GPL I12L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Fixă	/
	UR	Light Power	93	52	Fixă	/
	TC	Light Power	102	65	Fixă	/
	FG1_600		93	52	Deschisă	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Deschisă	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fixă	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Reglabilă
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	

**ГОРЕЛКА****RU**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Номинальная мощность кВт	2.8	3.4	3.6	3.5	4.0	7.8	6.0	12	3.5	6.0	8.0	5,0	7,0
Уменьшенная мощность кВт	1.2	1.2	1.6	1.0	1.0	1.8	1.4	2.7	1.0	1.6	2.0	1,55	1,9

Название газа	Горелка		Ø Главные сопла	Ø Байпас	Рег. первичный воздух	Ø Сопла запальника
ГАЗ G20 20 мбар ПРИРОДНЫЙ ГАЗ H2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Регулируемый	Фиксированный	/
	UR	Light Power	145	Регулируемый	Фиксированный	/
	TC	Light Power	136	Регулируемый	Фиксированный	/
	FG1_600		145	Регулируемый	Open	/
	FG1_700		150 (0332)	Регулируемый	Open	/
	FG		215R	Регулируемый	12 мм	Регулируемый
	TF_600		190	Регулируемый	Fixed	Регулируемый
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Регулируемый	6 мм	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Регулируемый	10 мм	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Регулируемый(180°)	5 мм	Регулируемый
UR	LX900 - S900	195	Регулируемый(135°)	2 мм	Регулируемый	
ГАЗ G30/G31 28-30/37мбар СПГ H2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Фиксированный	/
	UR	Light Power	93	52	Фиксированный	/
	TC	Light Power	102	65	Фиксированный	/
	FG1_600		93	52	Открыто	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Открыто	/
	FG		140	75	12 мм	20
	TF_600		115	60	Фиксированный	20
	TF_700/900		180	85	11 мм	20
	R	Eco Power	92	45	8 мм	20
	UR	Eco Power	120	55	15 мм	20
	URL	Eco Power	140	67	13 мм	Регулируемый
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 мм	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 мм	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 мм	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 мм	21	





BRÄNNARE

SE

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Nominell effekt	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Nominell effekt G110	kW	2,8	3,4	3,6	3,0	4,0	6,0	5,7	7,0	3,5	5,5	/	5,0	7,0
Nominell effekt G120	kW	2,8	3,4	3,6	3,0	4,0	6,8	6,0	7,5	3,5	5,5	/	5,0	7,0
Reducerad effekt	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gas namn	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Ø By Pass	Regl. av primärluft	Ø Pilotmunstycken	
GAS G20 20mbar METAN I12H3B/P I111ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Justerbar	Fast	/
	UR	Light Power	145	Justerbar	Fast	/
	TC	Light Power	136	Justerbar	Fast	/
	FG1_600		145	Justerbar	Öppen	/
	FG1_700		150 (0332)	Justerbar	Öppen	/
	FG		215R	Justerbar	12 mm	Justerbar
	TF_600		190	Justerbar	Fast	Justerbar
	TF_700/900		275	Justerbar	18 mm	Justerbar
	R	Eco Power	140	Justerbar	6 mm	Justerbar
	UR	Eco Power	185	Justerbar	10 mm	Justerbar
	URL	Eco Power	220	Justerbar	Stängt	Justerbar
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Justerbar	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Justerbar	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Justerbar (180°)	5 mm	Justerbar	
UR	LX900 - S900	195	Justerbar (135°)	2 mm	Justerbar	
GAS G30/G31 30mbar GASOL I12H3B/P I111ab2H3B/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	/
	TC	Light Power	102	65	Fast	/
	FG1_600		93	52	Öppen	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Öppen	/
	FG		140	75	12 mm	20
	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	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Justerbar
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
GAS G110 8mbar METAN I111ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G110 6÷16 mbar	R	Light Power	280 (0224-3)	Justerbar	Fast	/
	UR	Light Power	310 (0224-3)	Justerbar	Fast	/
	TC	Light Power	340 (0224-3)	Justerbar	Fast	/
	FG1_600		300 (0222)	Justerbar	3 mm	/
	FG1_700		300 (0103)	Justerbar	3 mm	Justerbar
	FG		550	Justerbar	12 mm	Justerbar
	TF_600		500	Justerbar	Fast	Justerbar
	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	-	-	-	-
	R (+AE / -F)	Eco Power	285	Justerbar	1 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	400	Justerbar	6 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	320	Justerbar	3 mm	Justerbar	
UR	LX900 - S900	-	-	-	-	
GAS G120 8mbar METAN I111ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G120 6÷15 mbar	R	Light Power	260 (0224-3)	Justerbar	Fast	/
	UR	Light Power	280 (0224-3)	Justerbar	Fast	/
	TC	Light Power	330 (0224-3)	Justerbar	Fast	/
	FG1_600		300 (0222)	Justerbar	3 mm	/
	FG1_700		280 (0103)	Justerbar	3 mm	/
	FG		500	Justerbar	12 mm	Justerbar
	TF_600		500	Justerbar	Fast	Justerbar
	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	-	-	-	-
	R (+AE / -F)	Eco Power	270	Justerbar	1 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	360	Justerbar	6 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	300	Justerbar (690°)	3 mm	Justerbar	
UR	LX900 - S900	370	Justerbar (495°)	2 mm	Justerbar	

**GORILNIKI****SI**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900	
Nominalna moc	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Zmanjsana moc	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Predpisi za plin	Gorilnik			Ø Glavne sobe	Ø By-Pass	Nast. Glavnega zracnega voda	Ø Pilotnega plamena
PLIN G20 20mbar METAN I12H3B/P I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power		130 (0103)	Nastavljiv	Stalno	/
	UR	Light Power		145	Nastavljiv	Stalno	/
	TC	Light Power		136	Nastavljiv	Stalno	/
	FG1_600			145	Nastavljiv	Odpрто	/
	FG1_700			150 (0332)	Nastavljiv	Odpрто	/
	FG			215R	Nastavljiv	12 mm	Nastavljiv
	TF_600			190	Nastavljiv	Stalno	Nastavljiv
	TF_700/900			275	Nastavljiv	18 mm	Nastavljiv
	R	Eco Power		140	Nastavljiv	6 mm	Nastavljiv
	UR	Eco Power		185	Nastavljiv	10 mm	Nastavljiv
	URL	Eco Power		220	Nastavljiv	Zaprto	Nastavljiv
	R (+AE / -F)	Eco Power		140	Nastavljiv	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		185	Nastavljiv	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-
	UR	S700		165	Nastavljiv (180°)	5 mm	Nastavljiv
UR	LX900 - S900		195	Nastavljiv (135°)	2 mm	Nastavljiv	
PLIN G30/G31 28-30/37mbar UNP I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power		85	52	Stalno	/
	UR	Light Power		93	52	Stalno	/
	TC	Light Power		102	65	Stalno	/
	FG1_600			93	52	Odpрто	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Odpрто	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Stalno	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R	Eco Power		92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power		120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power		140	67	13 mm	Nastavljiv
	R (+AE / -F)	Eco Power		95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-
	UR	S700		110	65	6 mm	Nastavljiv
UR	LX900 - S900		130	65	4 mm	Nastavljiv	
PLIN G30/G31 30mbar UNP I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power		85	52	Stalno	/
	UR	Light Power		93	52	Stalno	/
	TC	Light Power		102	65	Stalno	/
	FG1_600			93	52	Odpрто	/
	FG1_700			100 (0103)	52	Odpрто	/
	FG			140	75	12 mm	20
	TF_600			115	60	Stalno	20
	TF_700/900			180	85	11 mm	20
	R	Eco Power		92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power		120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power		140	67	13 mm	Nastavljiv
	R (+AE / -F)	Eco Power		95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power		120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power		-	-	-	-
	UR	S700		110	65	6 mm	Nastavljiv
UR	LX900 - S900		130	65	4 mm	Nastavljiv	





Horákov

SK

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Menovitý výkon	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	7,0
Znížený výkon	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,9

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. Primárny vzduch	Ø Hlavné trysky	
PLYN G20 20mbar METÁN I12H3B/P I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Regulovateľný	Fixný	/
	UR	Light Power	145	Regulovateľný	Fixný	/
	TC	Light Power	136	Regulovateľný	Fixný	/
	FG1_600		145	Regulovateľný	Otvorený	/
	FG1_700		150 (0332)	Regulovateľný	Otvorený	/
	FG		215R	Regulovateľný	12 mm	Regulovateľný
	TF_600		190	Regulovateľný	Fixný	Regulovateľný
	TF_700/900		275	Regulovateľný	18 mm	Regulovateľný
	R	Eco Power	140	Regulovateľný	6 mm	Regulovateľný
	UR	Eco Power	185	Regulovateľný	10 mm	Regulovateľný
	URL	Eco Power	220	Regulovateľný	Zatvorená	Regulovateľný
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Regulovateľný	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Regulovateľný	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	165	Regulovateľný (180°)	5 mm	Regulovateľný
UR	LX900 - S900	195	Regulovateľný (135°)	2 mm	Regulovateľný	
PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fixný	/
	UR	Light Power	93	52	Fixný	/
	TC	Light Power	102	65	Fixný	/
	FG1_600		93	52	Otvorený	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Otvorený	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fixný	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	40	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regulovateľný
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
PLYN G30/G31 30mbar LPG I12H3P/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	40	Fixný	/
	UR	Light Power	93	52	Fixný	/
	TC	Light Power	102	65	Fixný	/
	FG1_600		93	52	Otvorený	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Otvorený	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fixný	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Regulovateľný
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
PLYN G30/G31 50mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	R	Light Power	74 (0222)	52	Fixný	/
	UR	Light Power	75 (0315)	52	Fixný	/
	TC	Light Power	80	65	Fixný	/
	FG1_600		75 (0315)	40	Otvorený	/
	FG1_700		90	40	3 mm	/
	FG		125	65	Fixný	20
	TF_600		100	50	3 mm	20
	TF_700/900		155	75	5 mm	20
	R	Eco Power	80	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	105	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	125	58	13 mm	Regulovateľný
	R (+AE / -F)	Eco Power	85	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	105	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	95	55	6 mm	Regulovateľný
UR	LX900 - S900	115	55	4 mm	Regulovateľný	

**BRÜLÖRLER****TR**

	R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Herbir brülör için nominal güç kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12,0	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Herbir brülör için azaltılmış güç kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı	
GAZI G20 20mbar METAN GAZI I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
	UR	Light Power	145	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
	TC	Light Power	136	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	/
	FG1_600		145	Ayarlanabilir	Açılış	/
	FG1_700		150 (0332)	Ayarlanabilir	Açılış	/
	FG		215R	Ayarlanabilir	12 mm	Ayarlanabilir
	TF_600		190	Ayarlanabilir	Pazarlıksız	Ayarlanabilir
	TF_700/900		275	Ayarlanabilir	18 mm	Ayarlanabilir
	R	Eco Power	140	Ayarlanabilir	6 mm	Ayarlanabilir
	UR	Eco Power	185	Ayarlanabilir	10 mm	Ayarlanabilir
	URL	Eco Power	220	Ayarlanabilir	Kapalı	Ayarlanabilir
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Ayarlanabilir	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Ayarlanabilir	10 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	165	Ayarlanabilir (180°)	5 mm	Ayarlanabilir	
UR	LX900 - S900	195	Ayarlanabilir (135°)	2 mm	Ayarlanabilir	
GAZI G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Pazarlıksız	/
	UR	Light Power	93	52	Pazarlıksız	/
	TC	Light Power	102	65	Pazarlıksız	/
	FG1_600		93	52	Açılış	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Açılış	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Pazarlıksız	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	
GAZI G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	R	Light Power	85	52	Pazarlıksız	/
	UR	Light Power	93	52	Pazarlıksız	/
	TC	Light Power	102	65	Pazarlıksız	/
	FG1_600		93	52	Açılış	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Açılış	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Pazarlıksız	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	20
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
UR	S700	110	65	6 mm	21	
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	





BURNERS

UK

		R Light Power	UR Light Power	TC 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	UR S700	UR LX900 S900
Rated output	kW	2,8	3,4	3,6	3,5	4,0	7,8	6,0	12	3,5	6,0	8,0	5,0	7,0
Reduced output	kW	1,2	1,2	1,6	1,0	1,0	1,8	1,4	2,7	1,0	1,6	2,0	1,55	1,9

Gas type	Burner	Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner	
GAS G20 20mbar NATURAL GAS II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	R	Light Power	130 (0103)	Adjustable	Fixed	/
	UR	Light Power	145	Adjustable	Fixed	/
	TC	Light Power	136	Adjustable	Fixed	/
	FG1_600		145	Adjustable	Open	/
	FG1_700		150 (0332)	Adjustable	Open	/
	FG		215R	Adjustable	12 mm	Adjustable
	TF_600		190	Adjustable	Fixed	Adjustable
	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
	R (+AE / -F)	Eco Power	140	Adjustable	6 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	185	Adjustable	10 mm	/
URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-	
UR	S700	165	Adjustable (180°)	5 mm	Adjustable	
UR	LX900 - S900	195	Adjustable (135°)	2 mm	Adjustable	
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	R	Light Power	85	52	Fixed	/
	UR	Light Power	93	52	Fixed	/
	TC	Light Power	102	65	Fixed	/
	FG1_600		93	52	Open	/
	FG1_700		100 (0103)	52	Open	/
	FG		140	75	12 mm	20
	TF_600		115	60	Fixed	20
	TF_700/900		180	85	11 mm	20
	R	Eco Power	92	45	8 mm	20
	UR	Eco Power	120	55	15 mm	20
	URL	Eco Power	140	67	13 mm	Adjustable
	R (+AE / -F)	Eco Power	95	40	8 mm	/
	UR (+AE / -F)	Eco Power	120	52	15 mm	/
	URL (+AE / -F)	Eco Power	-	-	-	-
	UR	S700	110	65	6 mm	21
UR	LX900 - S900	130	65	4 mm	21	



AR

البلدان العربية حواري

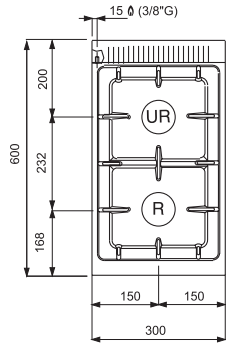
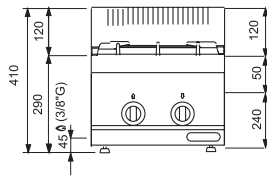
UR S900 LX900 TOP	UR S700	URL Eco Power	UR Eco Power	R Eco Power	فرن غاز TF_700/ 900	فرن غاز TF_600	فرن غاز FG	فرن غاز FG1_700	فرن غاز FG1_600	TC Light Power	UR Light Power	R Light Power	
7,0	5,0	8,0	6,0	3,5	12,0	6,0	7,8	4,0	3,5	3,6	3,4	2,8	القدرة الاسمية كيلواط
7,0	5,0	/	5,5	3,5	7,0	5,7	6,0	4,0	3,0	3,6	3,4	2,8	القدرة الاسمية G110 كيلواط
1,9	1,55	2,0	1,6	1,0	2,7	1,4	1,8	1,0	1,0	1,6	1,2	1,2	القدرة المخفضة كيلواط

قطر الصمامات الدائلية	تعديل الهواء الأولي	قطر المجرى الجانبي	قطر الصمامات الرئيسية	الحارق	اسم الغاز
-	ثابت	قابل للتعديل	130 (0103)	Light Power R	غاز G20 20mbar
-	ثابت	قابل للتعديل	145	Light Power UR	METANO
-	ثابت	قابل للتعديل	136	Light Power TC	
-	مفتوح	قابل للتعديل	145	FG1_600	II2H3+
-	مفتوح	قابل للتعديل	150 (0332)	FG1_700	III1a2H3+
قابل للتعديل	ملم 12	قابل للتعديل	215R	FG	
قابل للتعديل	ثابت	قابل للتعديل	190	TF_600	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)
قابل للتعديل	ملم 18	قابل للتعديل	275	TF_700/900	G20 17÷25 mbar
قابل للتعديل	ملم 6	قابل للتعديل	140	Eco Power R	
قابل للتعديل	ملم 10	قابل للتعديل	185	Eco Power UR	
قابل للتعديل	قناة لجر المياه	قابل للتعديل	220	Eco Power URL	
-	ملم 6	قابل للتعديل	140	Eco Power R (+AE / -F)	
-	ملم 10	قابل للتعديل	185	Eco Power UR (+AE / -F)	
-	-	-	-	Eco Power URL (+AE / -F)	
قابل للتعديل	ملم 5	قابل للتعديل	165	S700 UR	
قابل للتعديل	ملم 2	قابل للتعديل	195	LX900 - S900 UR	
-	ثابت	52	85	Light Power R	28-30/37 G30/G31 mbar
-	ثابت	52	93	Light Power UR	غاز البترول المسيل
-	ثابت	65	102	Light Power TC	
-	ثابت	52	93	FG1_600	II2H3+
-	مفتوح	52	100 (0103)	FG1_700	III1a2H3+
20	ملم 12	75	140	FG	
20	مفتوح	60	115	TF_600	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)
20	ملم 11	85	180	TF_700/900	G30 25÷35 mbar
20	ملم 8	45	92	Eco Power R	G31 25÷45 mbar
20	ملم 15	55	120	Eco Power UR	
قابل للتعديل	ملم 13	67	140	Eco Power URL	
-	ملم 8	40	95	Eco Power R (+AE / -F)	
-	ملم 15	52	120	Eco Power UR (+AE / -F)	
-	-	-	-	Eco Power URL (+AE / -F)	
21	ملم 6	65	110	S700 UR	
21	ملم 4	65	130	LX900 - S900 UR	
-	ثابت	قابل للتعديل	280 (0224-3)	Light Power R	غاز G110 8 mbar
-	ثابت	قابل للتعديل	310 (0224-3)	Light Power UR	غاز المدينة
-	ثابت	قابل للتعديل	340 (0222)	Light Power TC	
-	ثابت	قابل للتعديل	300 (0222)	FG1_600	III1a2H3+
-	ملم 3	قابل للتعديل	300 (0103)	FG1_700	
قابل للتعديل	ملم 12	قابل للتعديل	500	FG	
قابل للتعديل	ثابت	قابل للتعديل	500	TF_600	SUPPLY PRESSURE: (min÷max)
قابل للتعديل	مفتوح	قابل للتعديل	600	TF_700/900	G110 6÷15 mbar
قابل للتعديل	ملم 1	قابل للتعديل	275	Eco Power R	
قابل للتعديل	ملم 6	قابل للتعديل	400	Eco Power UR	
-	-	-	-	Eco Power URL	
-	ملم 1	قابل للتعديل	285	Eco Power R (+AE / -F)	
-	ملم 6	قابل للتعديل	400	Eco Power UR (+AE / -F)	
-	-	-	-	Eco Power URL (+AE / -F)	
قابل للتعديل	ملم 3	قابل للتعديل	320	S700 UR	
قابل للتعديل	ملم 2	قابل للتعديل	420	LX900 - S900 UR	

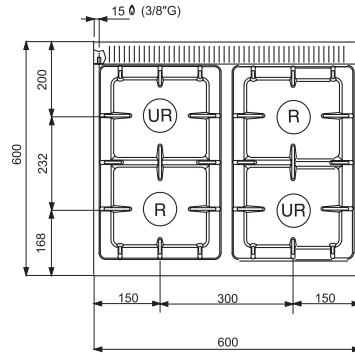
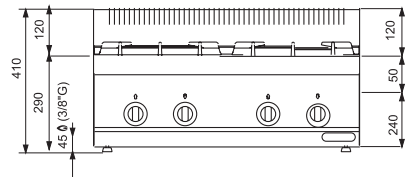




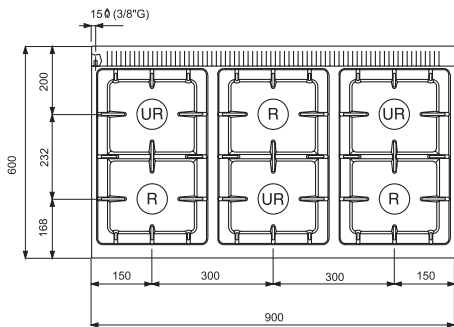
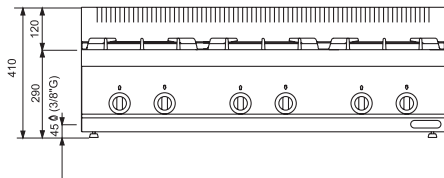
G6F2B



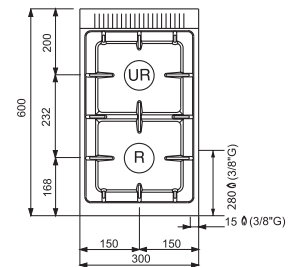
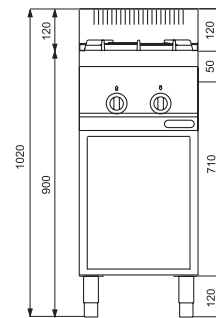
G6F4B



G6F6B

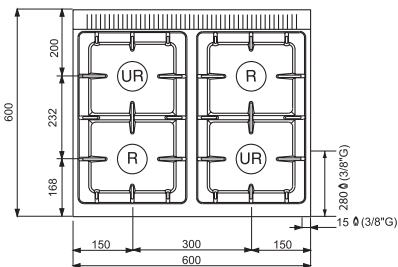
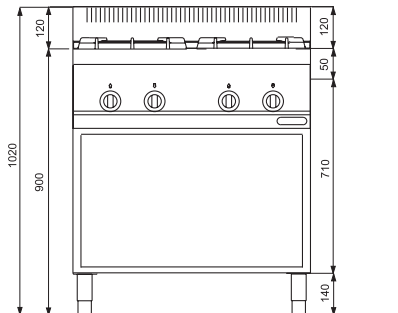


G6F2M

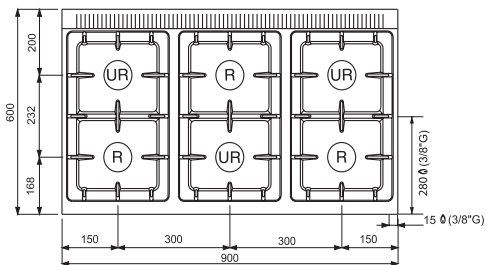
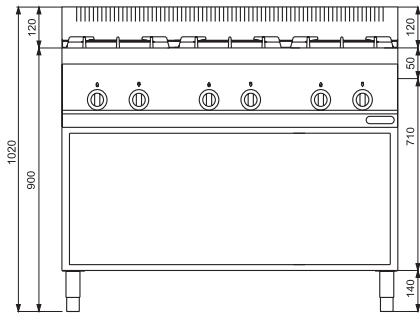




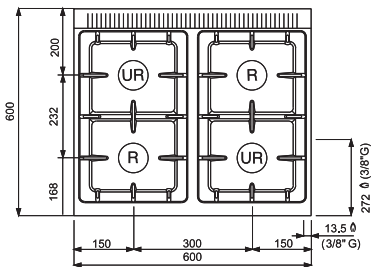
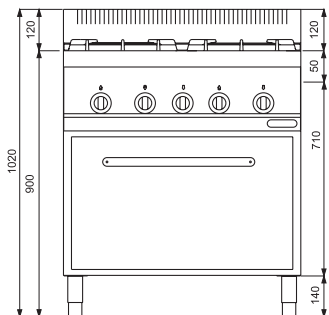
G6F4M



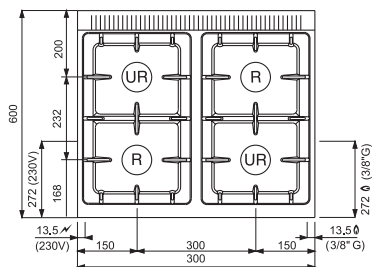
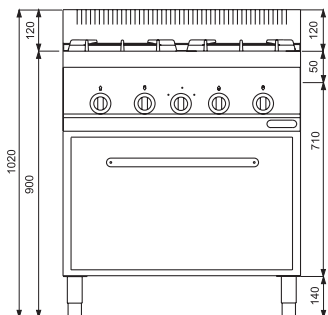
G6F6M



G6F4+FG1

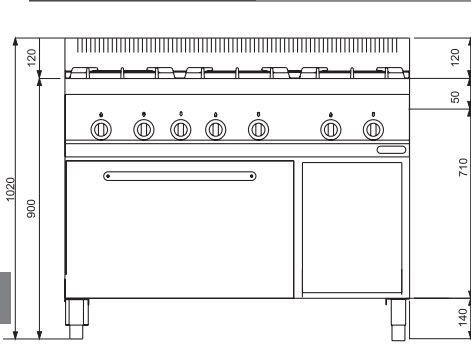


G6F4+FE1

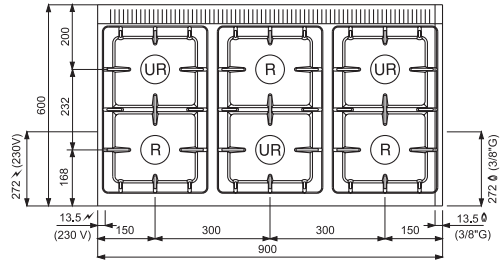
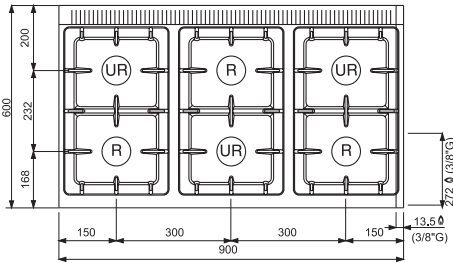
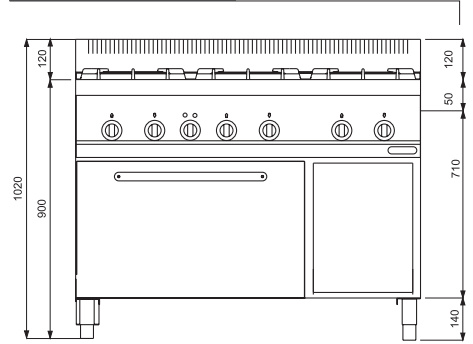




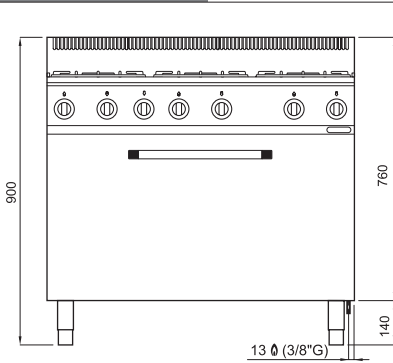
G6F6+FG1



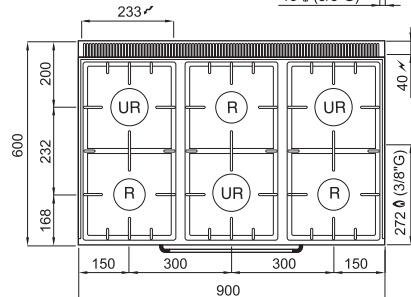
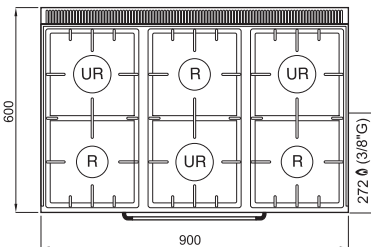
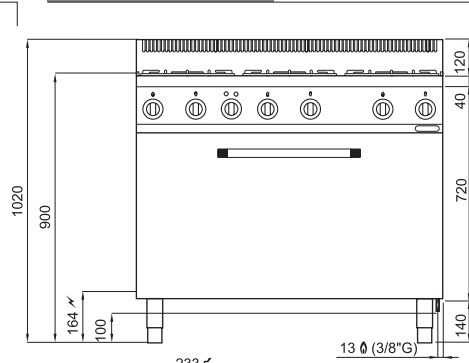
G6F6+FE1



G6F6+T

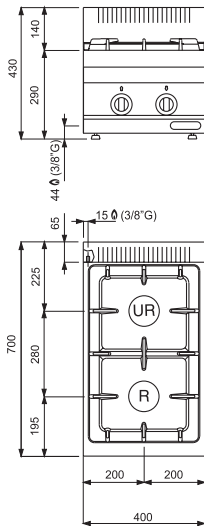


G6F6+TE

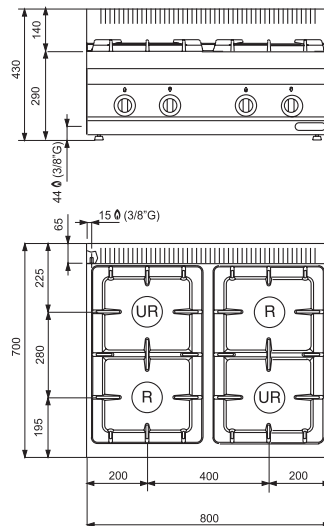




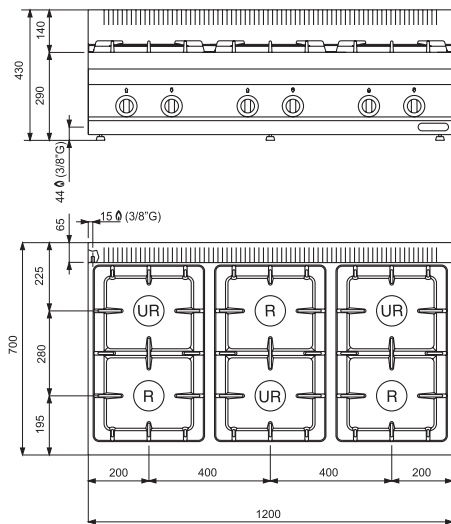
G7F2BE



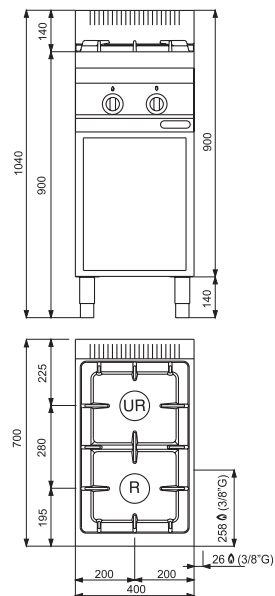
G7F4BE



G7F6BE

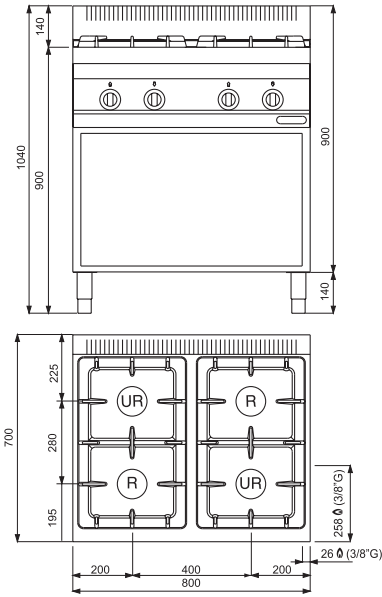


G7F2ME

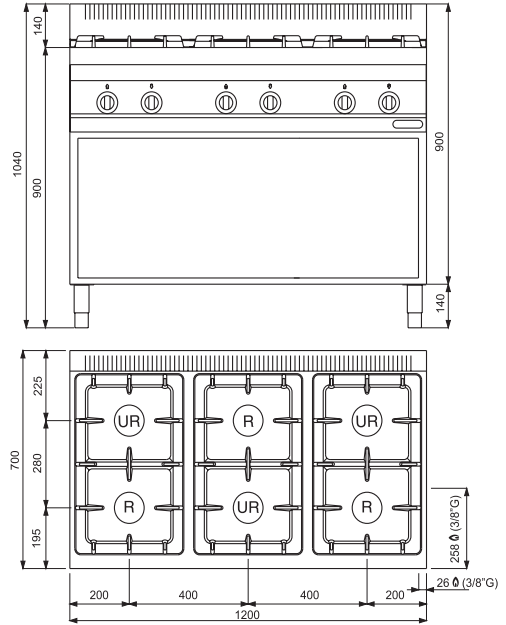




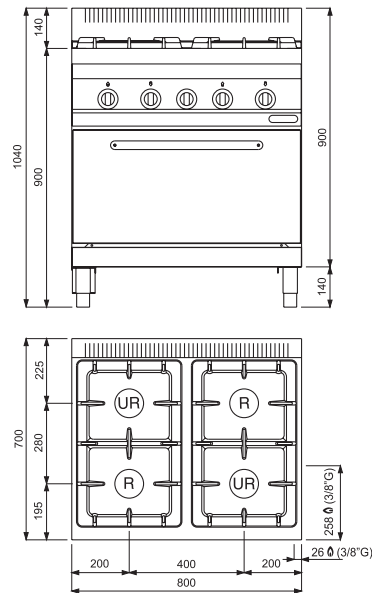
G7F4ME



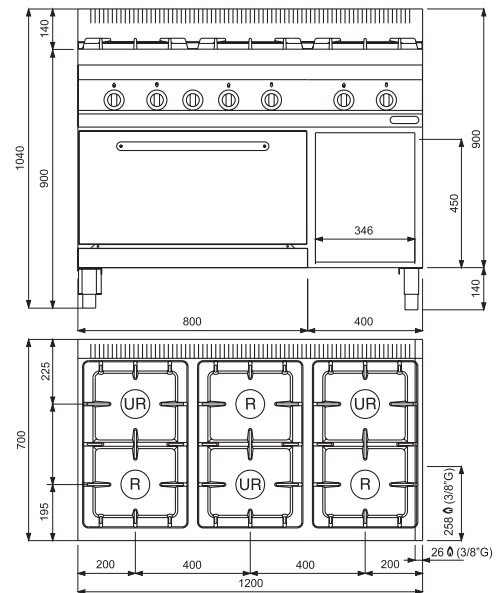
G7F6ME



G7F4E+FG1

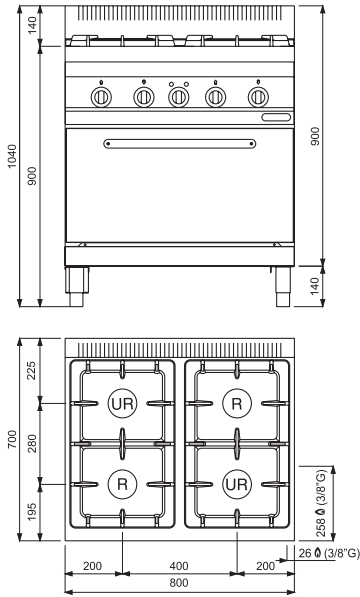


G7F6E+FG1

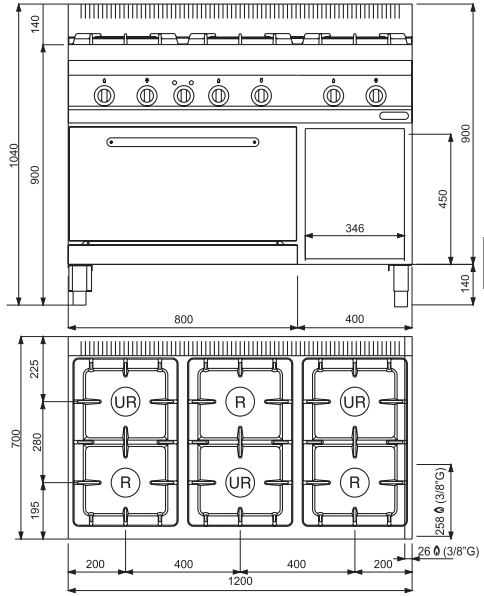




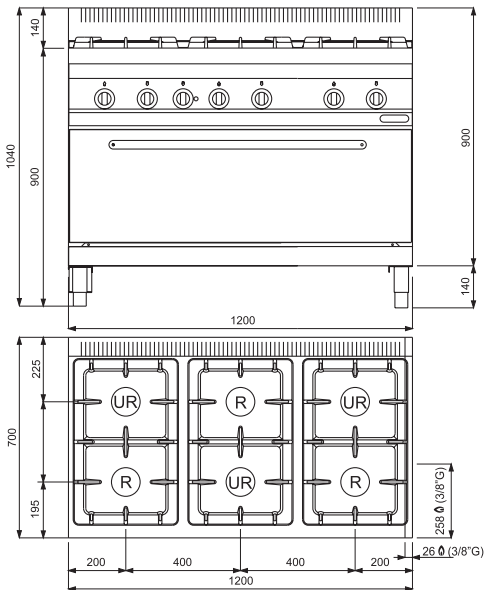
G7F4E+FE1 - G7F4E+FE



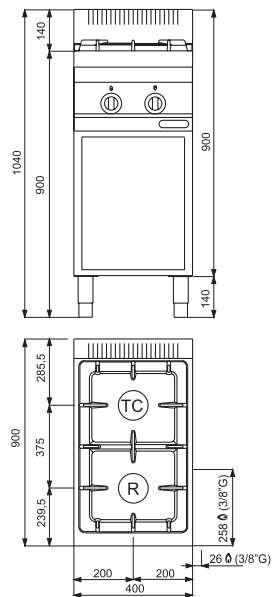
G7F6E+FE1 - G7F6E+FE



G7F6E+T

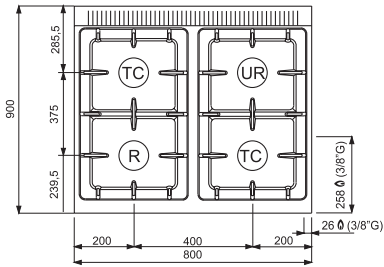
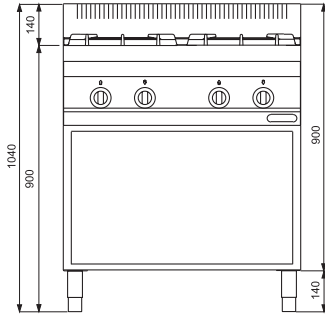


G9F2ME

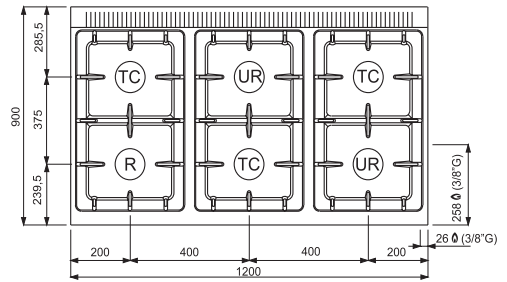
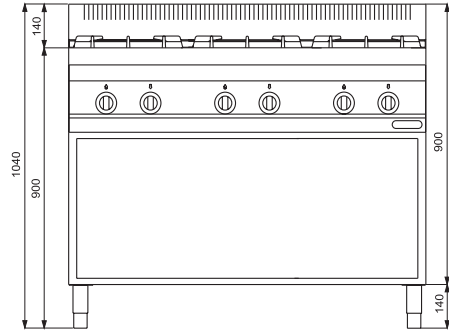




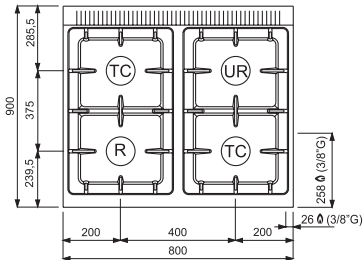
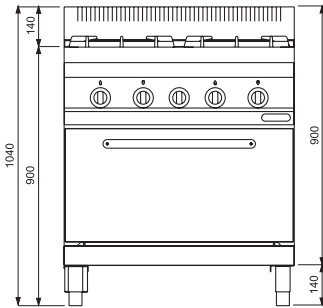
G9F4ME



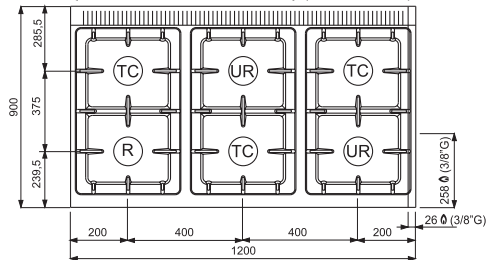
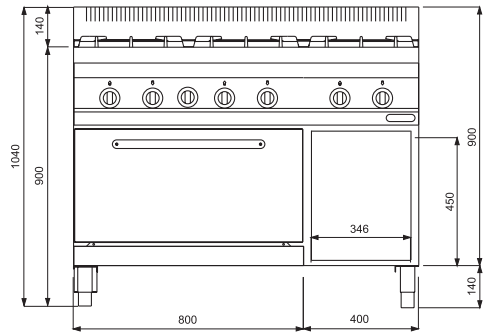
G9F6ME



G9F4E+FG1

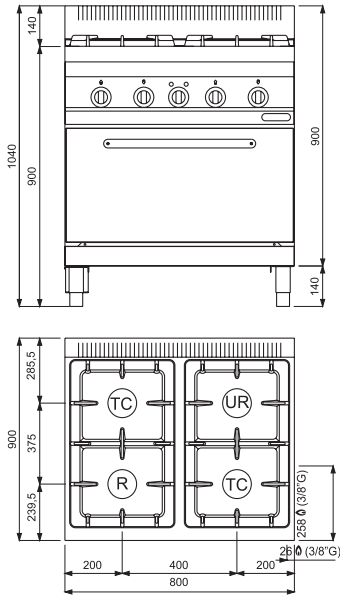


G9F6E+FG1

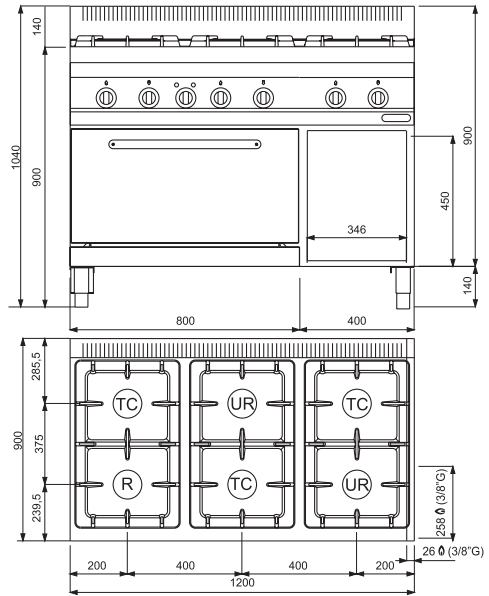




G9F4E+FE1

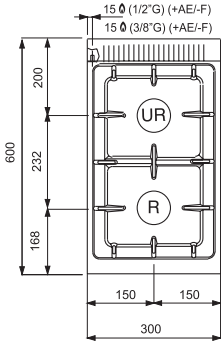
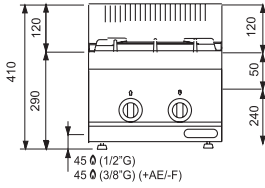


G9F6E+FE1

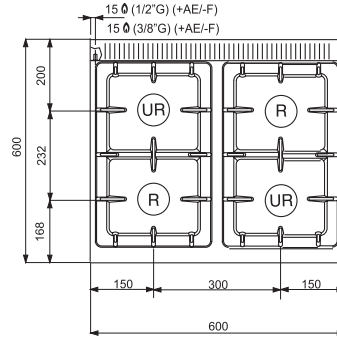
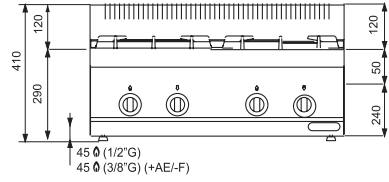




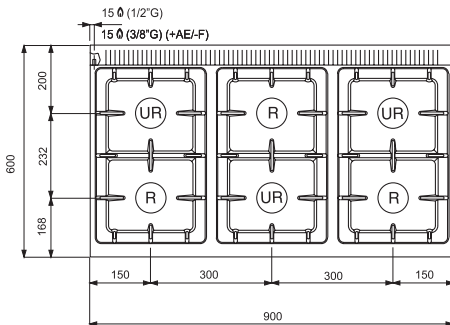
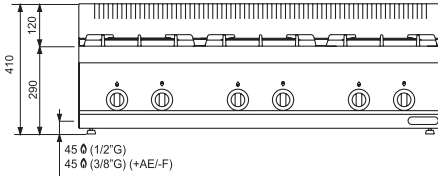
G6F2BPW /+AE /-F



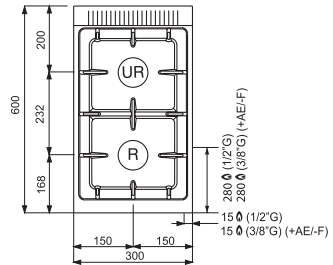
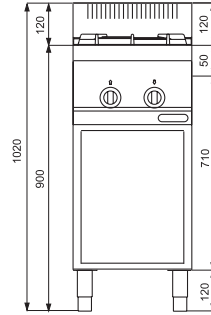
G6F4BPW /+AE /-F



G6F6BPW /+AE /-F

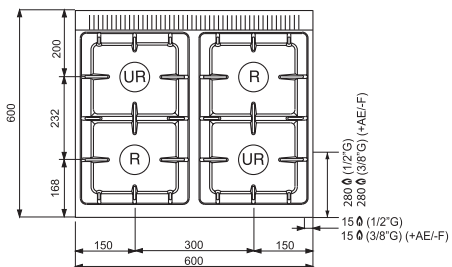
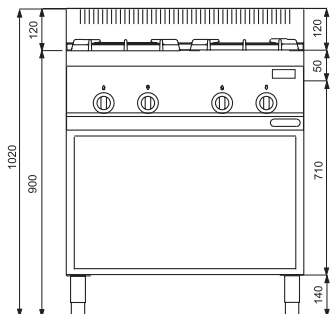


G6F2MPW /+AE /-F

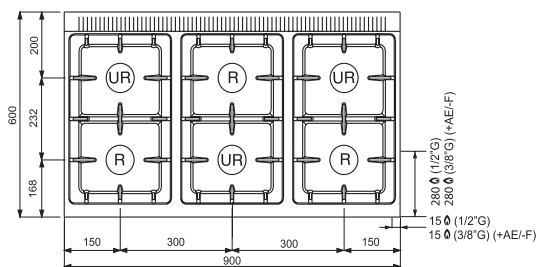
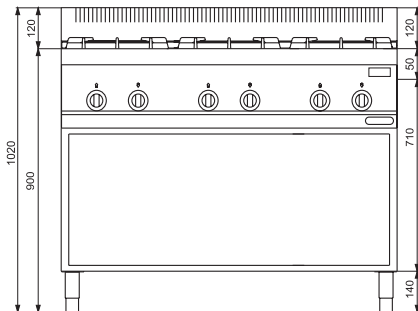




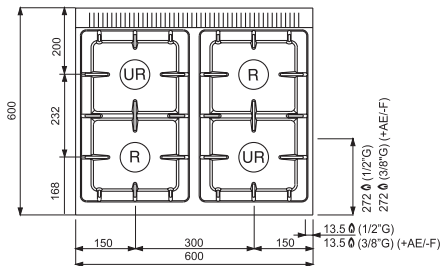
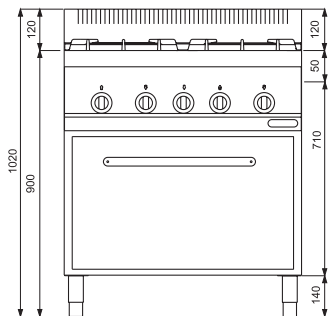
G6F4MPW /+AE /-F



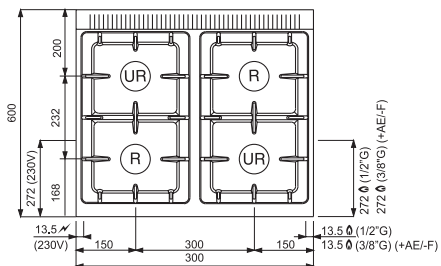
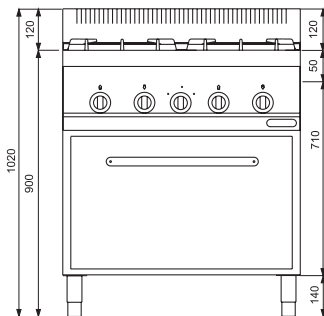
G6F6MPW /+AE /-F



G6F4PW+FG1 /+AE /-F

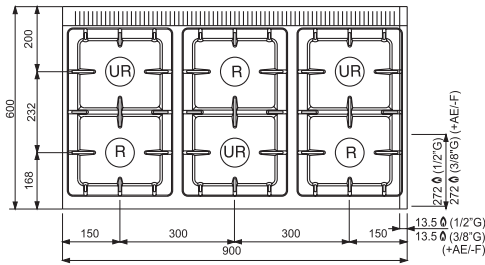
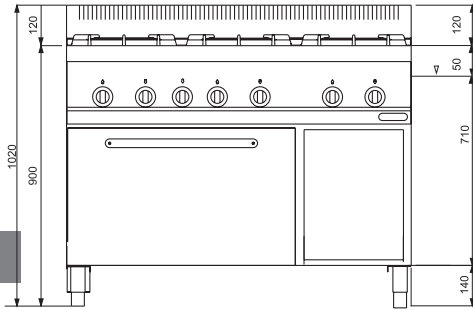


G6F4PW+FE1 /+AE /-F

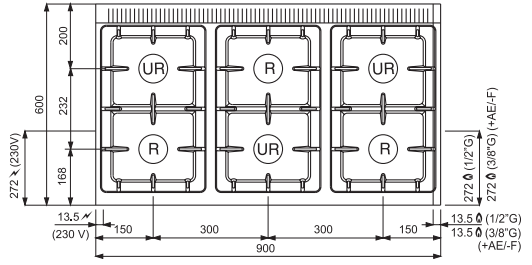
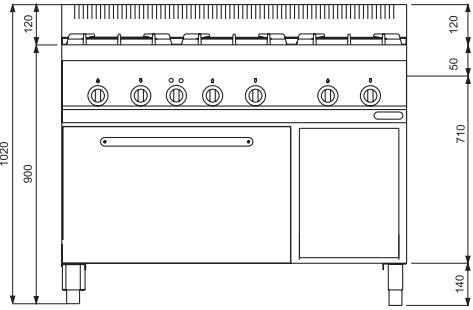




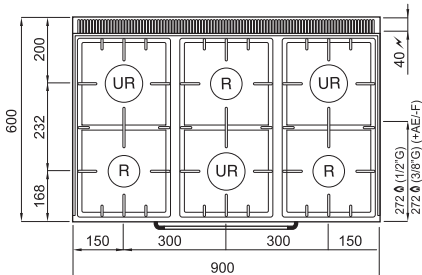
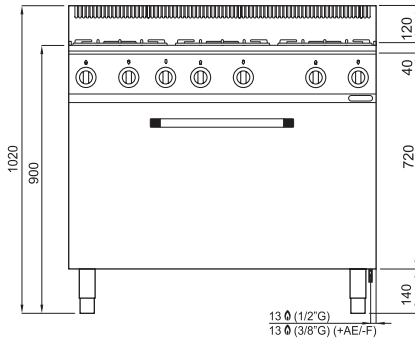
G6F6PW+FG1/+AE/-F



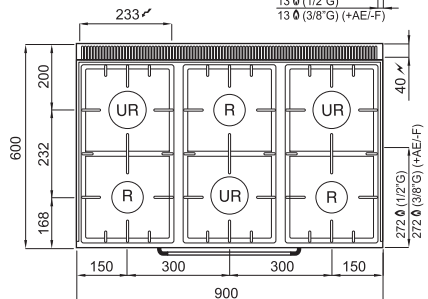
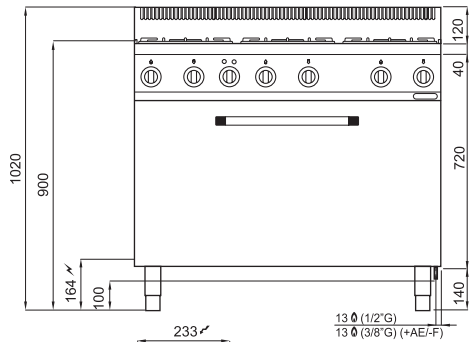
G6F6PW+FE1/+AE/-F



G6F6PW+T/+AE/-F

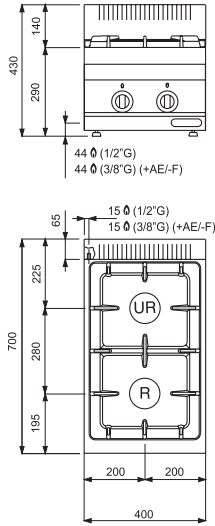


G6F6PW+TE/+AE/-F

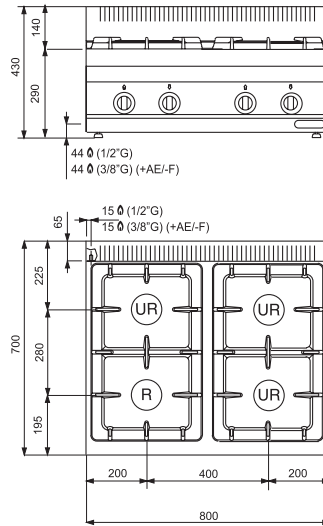




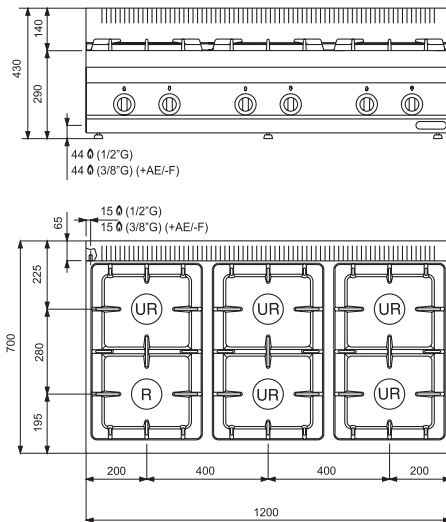
G7F2BPW /+AE/-F



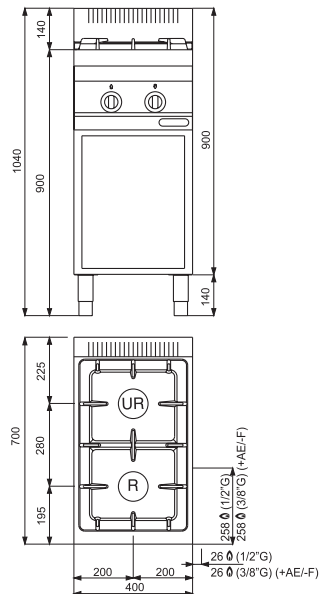
G7F4BPW /+AE/-F



G7F6BPW /+AE/-F

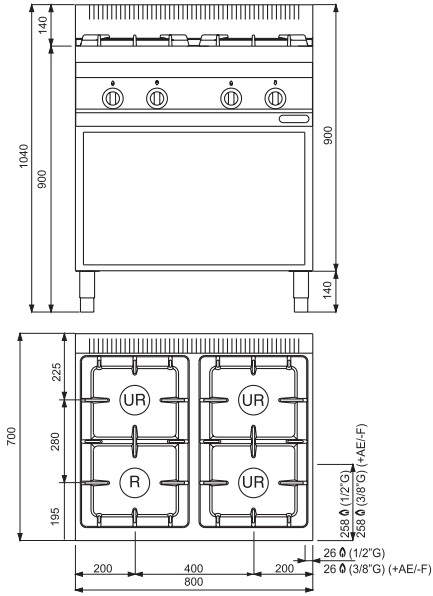


G7F2MPW /+AE/-F

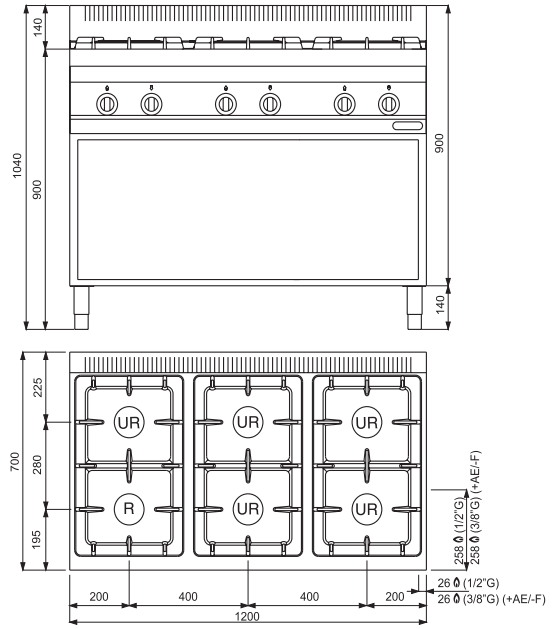




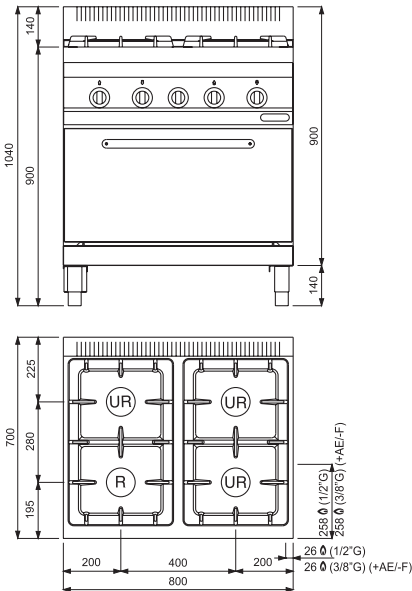
G7F4MPW /+AE/-F



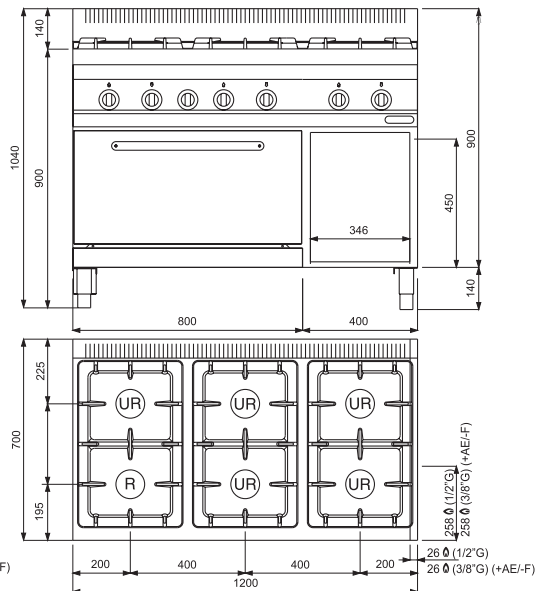
G7F6MPW /+AE/-F



G7F4PW+FG1 /+AE/-F

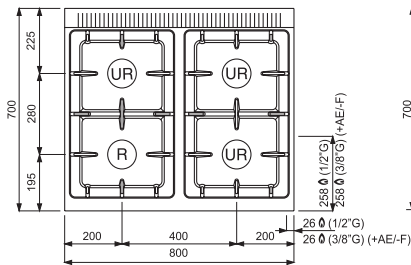
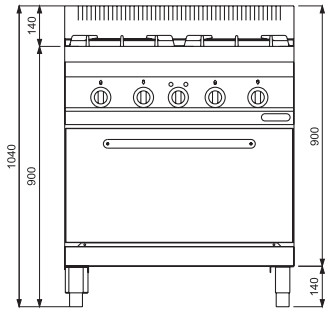


G7F6PW+FG1 /+AE/-F

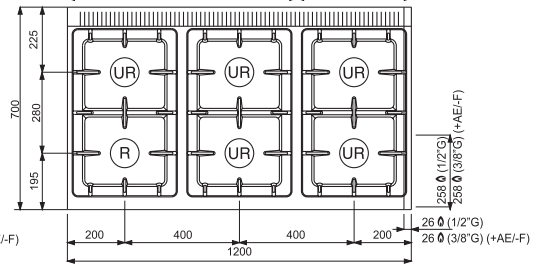
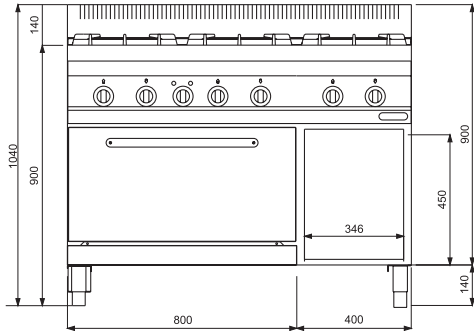




G7F4PW+FE1/+AE/-F - G7F4PW+FE/+AE/-F

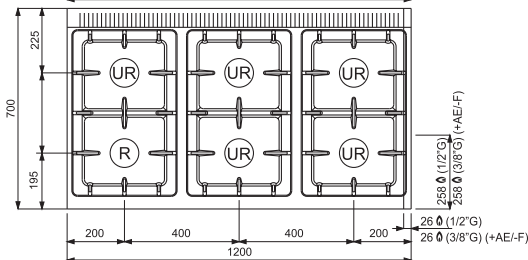
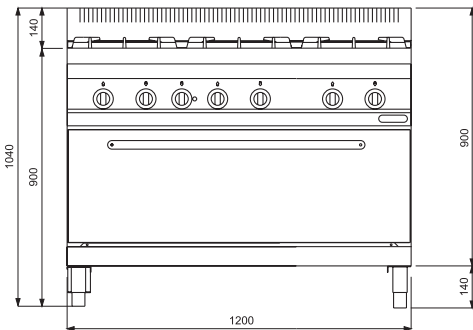


G7F6PW+FE1/+AE/-F - G7F6PW+FE/+AE/-F

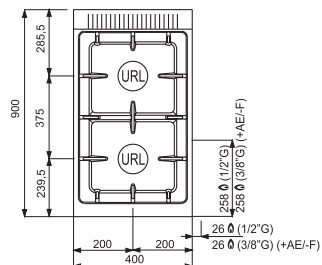
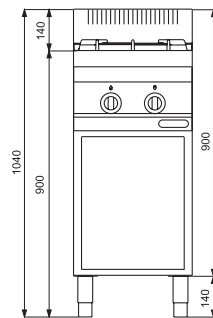


-F)

G7F6PW+T/+AE/-F

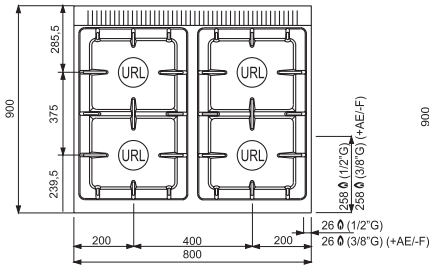
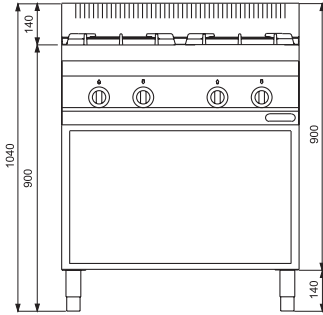


G9F2MPW/+AE/-F

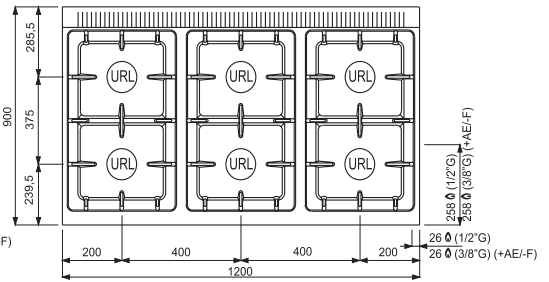
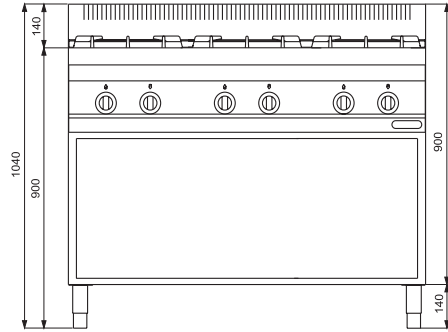




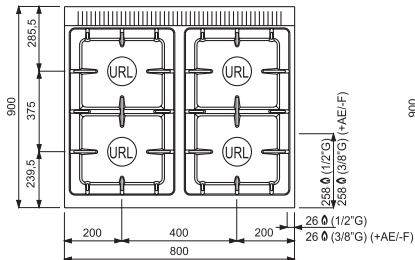
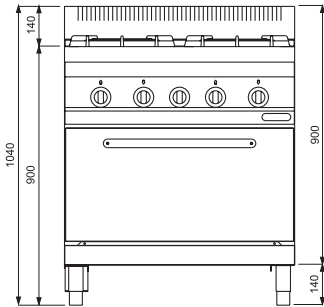
G9F4MPW /+AE /-F



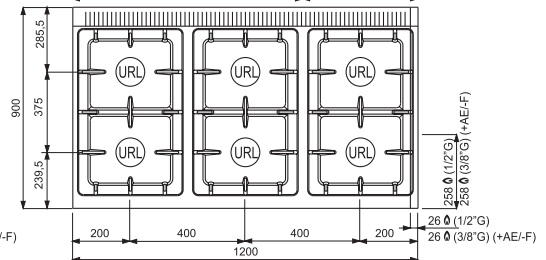
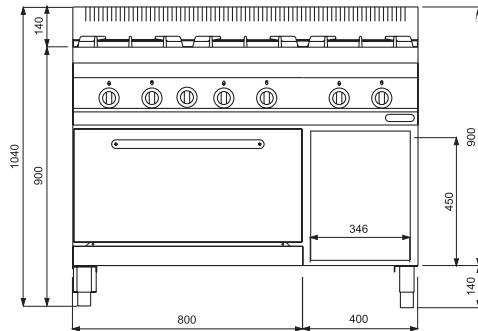
G9F6MPW /+AE /-F



G9F4PW+FG1 /+AE /-F - G9F4PW+FG /+AE /-F

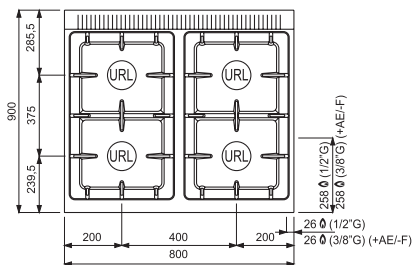
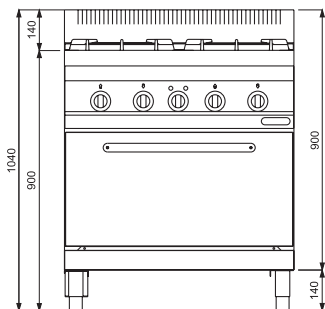


G9F6PW+FG1 /+AE /-F - G9F6PW+FG /+AE /-F

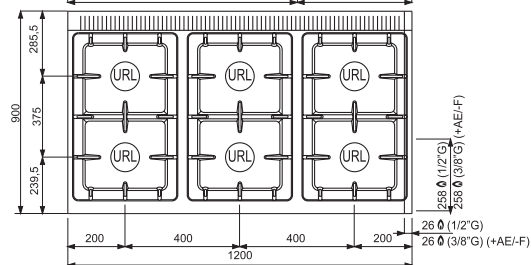
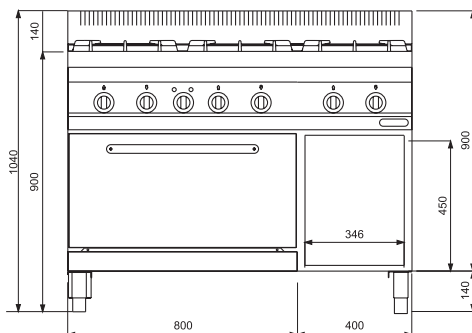




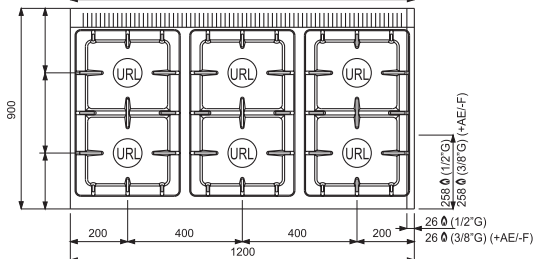
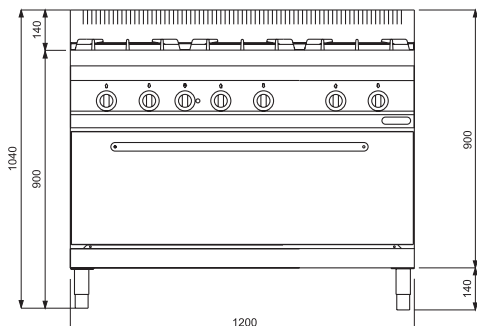
G9F4PW+FE1/+AE/-F - G9F4PW+FE/+AE/-F



G9F6PW+FE1/+AE/-F - G9F6PW+FE/+AE/-F

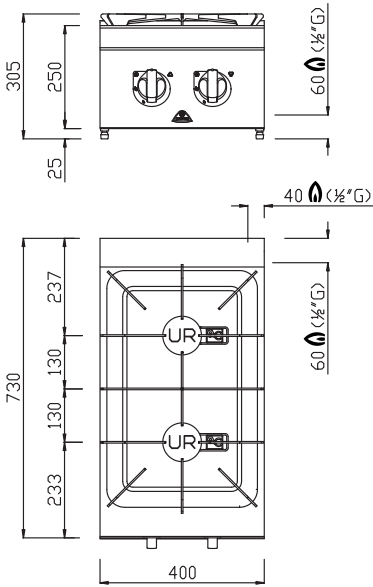


G9F6PW+T/+AE/-F

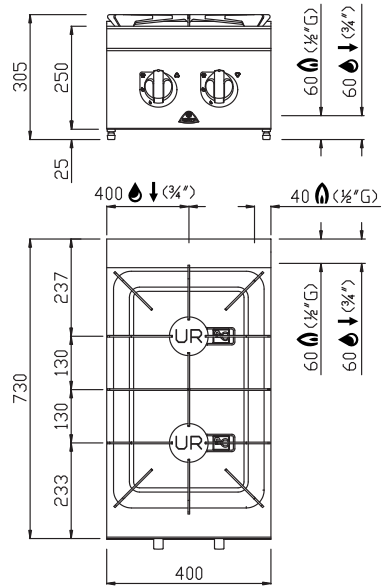




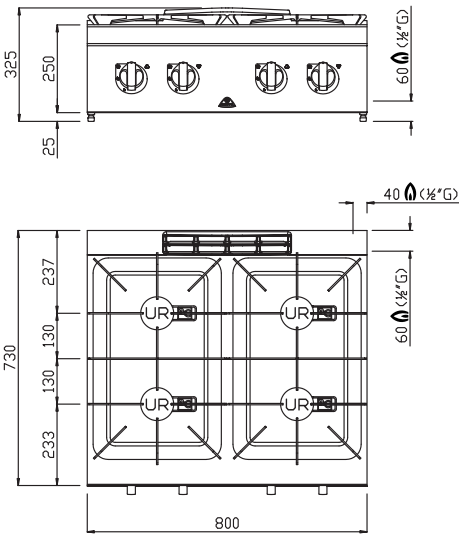
SG7F2B



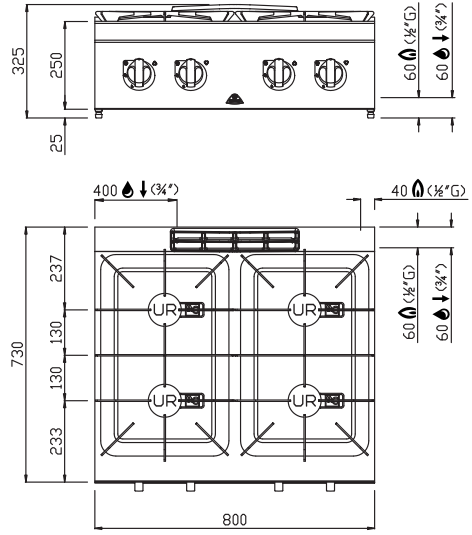
SG7F2B/SC



SG7F4B

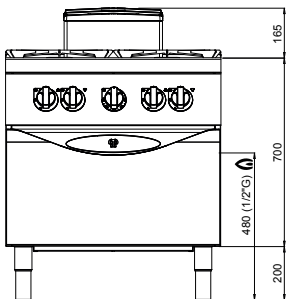


SG7F4B/SC

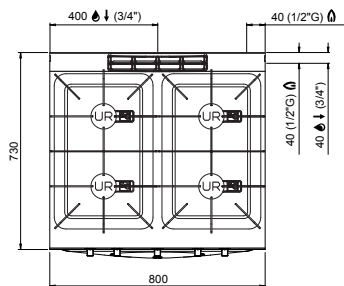
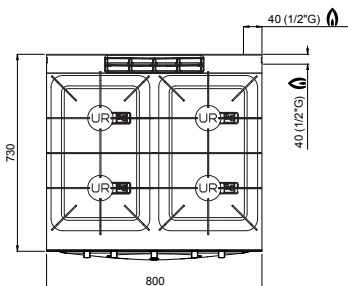
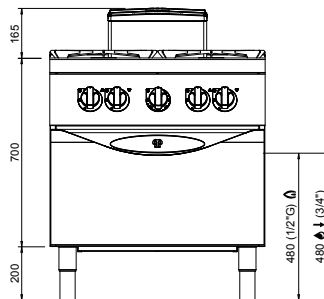




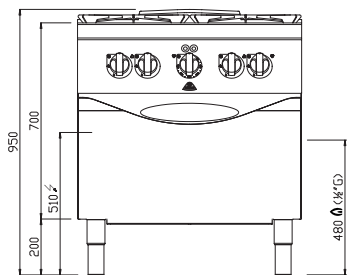
SG7F4+FG



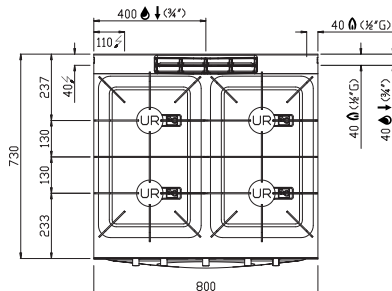
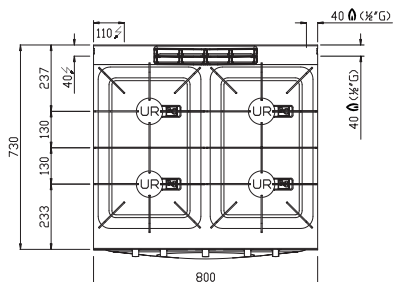
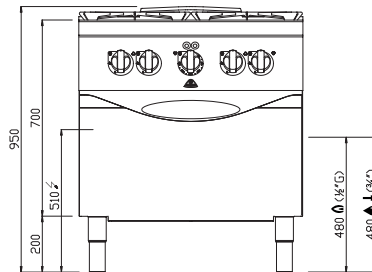
SG7F4+FG/SC



SG7F4+FE2

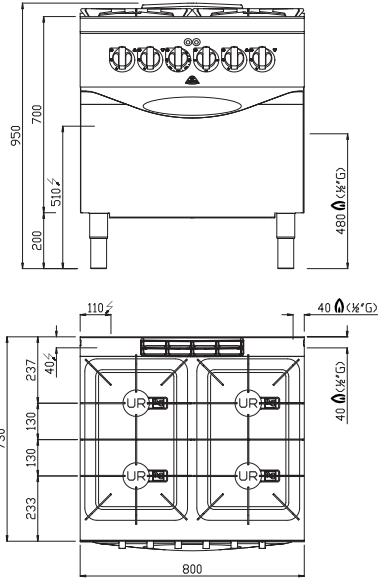


SG7F4+FE2/SC

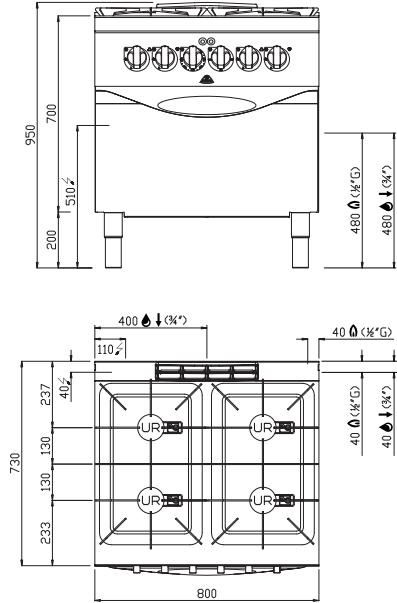




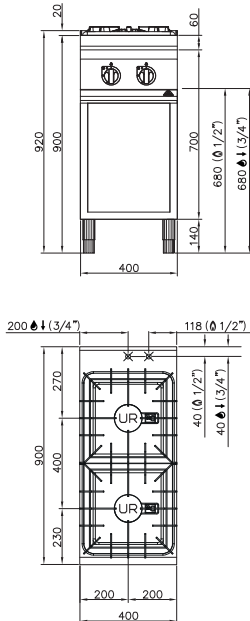
SG7F4+FE



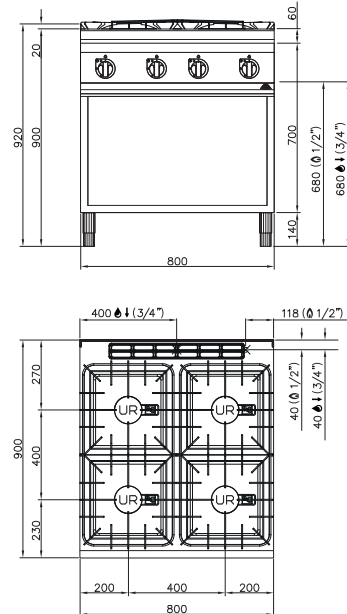
SG7F4+FE/SC



SG9F2MPS

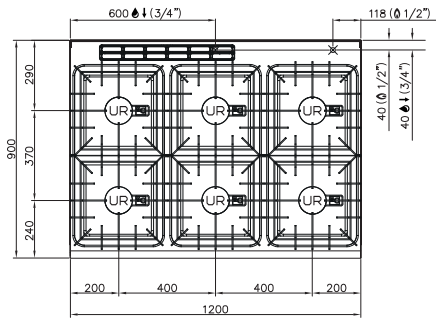
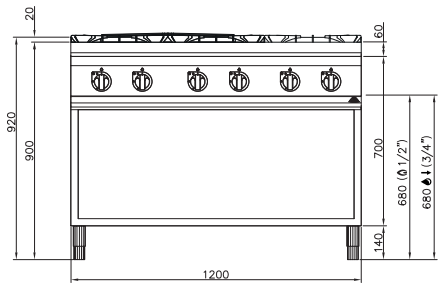


SG7F4MPS

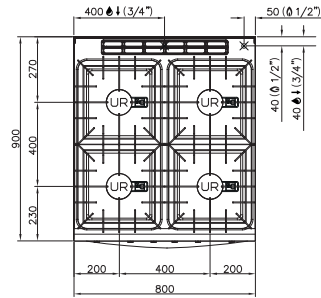
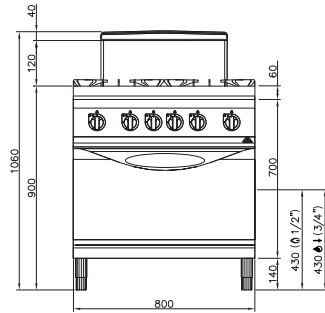




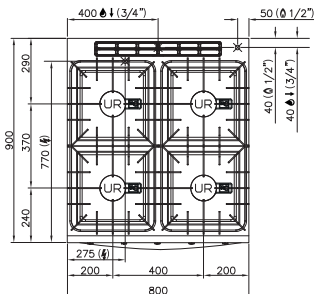
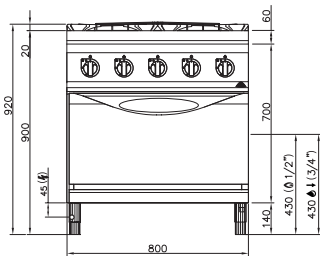
SG9F6MPS



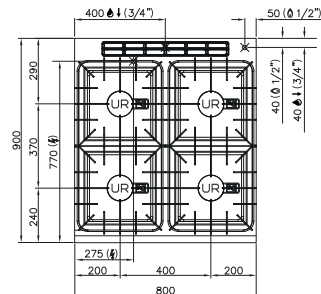
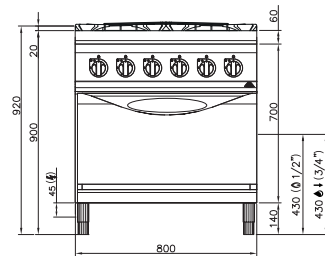
SG9F4PS+FG



SG9F4PS+FE2

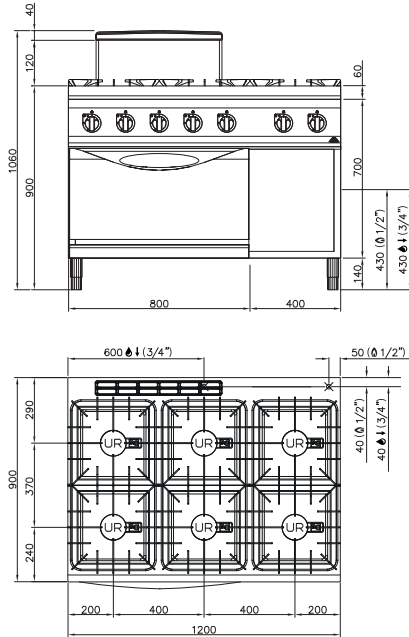


SG9F4PS+FE

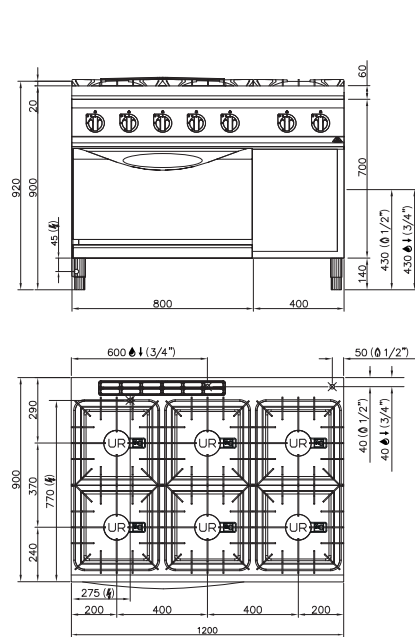




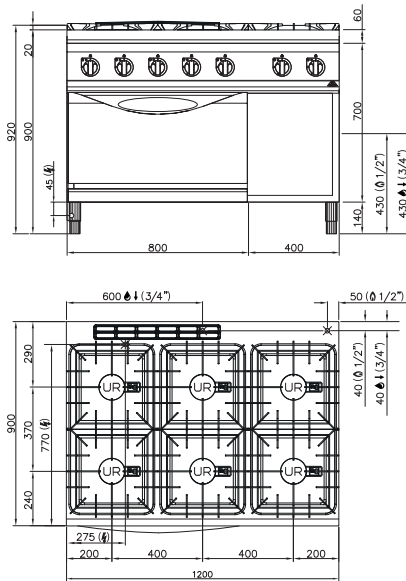
SG9F6PS+FG



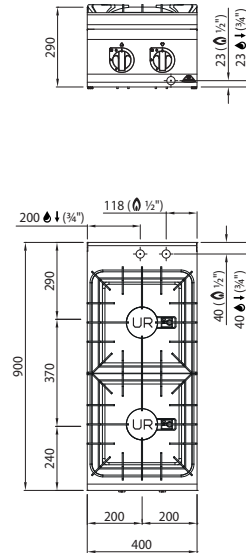
SG9F6PS+FE2



SG9F6PS+FE

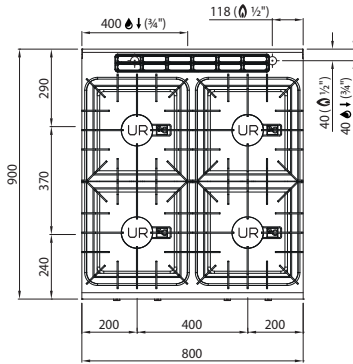
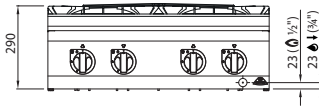


LXG9F2PS





LXG9F4PS





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

• قائمة تسمية للمخططات الكهربائية

mA	Morsetto	Terminal board	Borne	Klemleiste
B1	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
B2	Selettore	Selector switch	Sélecteur	Wanschalter
F1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat
F2	Termostato di sicurezza trifase	Tri-phase safety thermostat	Thermostat de sécurité triphasé	Wechselstrom - Sicherheitsthermostat
H1	Spia luminosa (riscaldamento)	Warning light (heating)	Voyant lumineux (Réchauffage)	Anzeigelampe (Heizung)
H2	Spia luminosa (rete)	Warning light (mains supply)	Voyant lumineux (Réseau)	Anzeigelampe (Netz)
R1-2	Resistenza forno 990W 240V	Oven resistance 990W 240V	Radiateur four 990W 240V	Hezkörper Backofen 990W 240V
U	Utilizzatore	Utilization	Utilization	Benutzung
R	Pulsante su rubinetto	Cock equipped with button	Bouton sur le robinet	Knopf am Hahn
A	Candelella accensione	Ignition plug	Bougie d'allumage	Zündkerze
G	Generatore di impulsi	Impulse generator	Générateur d'impulsions	Impulsgenerator

mA	Terminal	Klem	Borne	Ακροδέκτης
B1	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
B2	Selector	Keuzeschakelaar	Selector	Επιλογέας
F1	Termostato	Thermostaat	Termostato	Θερμοστάτης
F2	Termostato de seguridad trifásica	Driefase veiligheidsthermostaat	Termostato de segurança trifásico	Τριφασικός θερμοστάτης ασφαλείας
H1	Indicador luminoso (calientamiento)	Controlelampje (verwarming)	Luz piloto luminosa (aquecimento)	Φωτεινή λυχνία (θέρμανση)
H2	Indicador luminoso (red)	Controlelampje (net)	Luz piloto luminosa (rede)	Φωτεινή λυχνία (δίκτυο)
R1-2	Resistencia horno 990W 240V	Ovenweerstand 990W 240V	Resistência forno 990W 240V	Αντίσταση φούρνου 990W 240V
U	Utilización	Gebruiker	Utilizador	Χρήστης
R	Pulsador de llave	Knop op de kraan	Botão da torneira	Κουμπί στην στρόφιγγα
A	Bujía de encendido	Ontstekingsbougie	Vela de ignição	Μπουζί ανάφλεξης
G	Generador de impulsos	Impulsgenerator	Gerador de impulsos	Γεννήτρια παλμών

mA	Svorka	Svorka	Kapocs	Klemme
B1	Spínač	Spínač	Kapcsoló	Afbrýðer
B2	Volič	Volič	Választókapcsoló	Vælger
F1	Termostat	Termostat	Termostát	Termostat
F2	Bezpečnostní trojfázový termostat	Bezpečnostný trojfázový termostat	Háromfázisú biztonságási termostát	Trefaset sikkerhetsthermostat
H1	Svetelná kontrolka (vytápění)	Svetelná kontrolka (vykurovania)	Működésjelző lámpa (fűtés)	Lysende signallampe (opvarming)
H2	Svetelná kontrolka (sítě)	Svetelná kontrolka (siete)	Működésjelző lámpa (hálózat)	Lysende signallampe (net)
R1-2	Výkon pece 990W 240V	Výkon pece 990W 240V	Sütő ellenállás 990W 240V	Varmelegeme ovn 990W 240V
U	Uživatel	Uživatel	Felhasználó	Bruger
R	Tlačítko na kohoutku	Tlačidlo na kohútiku	Csaptelep-nyomógomb	Knapp på hanen
A	Zapalovací svíčka	Zapalovacia sviečka	Gyújtógyertya	Tændrør
G	Generátor impulzů	Generátor impulzov	Impulzus generátor	Impulsgenerator

mA	Klemme/"sukkerbit"	Kopplingsplint	Zacisk	Broná
B1	Bryter	Strömbrytare	Wyłącznik	Intreuprätör
B2	Programvelger	Väljare	Łącznik wyborczy	Selector
F1	Termostat	Termostat	Termostat	Termostat
F2	Tre-faset sikkerhetsthermostat	Trefasig säkerhetsthermostat	Termostat zabezpieczający trójfazowy	Termostat trifazic de siguranță
H1	Varsellampe (opvarming)	Kontrollampa (uppvärmning)	Lampka kontrolna (nagrzewanie)	Led luminos (încălzire)
H2	Varsellampe (strømnett)	Kontrollampa (nätspänning)	Lampka kontrolna (sieć)	Led luminos (rețea)
R1-2	Motstand ovn 990W 240V	Ugnsmotstånd 990 W 240 V	Grzałka piekarnika 990W 240V	Rezistență cuptor 990W 240V
U	Bruker	Användare	Użytkownik	Utilizator
R	Knapp på kranen	Tryckknapp på kran	Przycisk na kraniku	Buton pe robinet
A	Tennstift	Gniständare	Świecełka zapłonowa	Bujie de aprindere
G	Impulsgenerator	Pulsgenerator	Generator impulsów	Generator de impulsuri



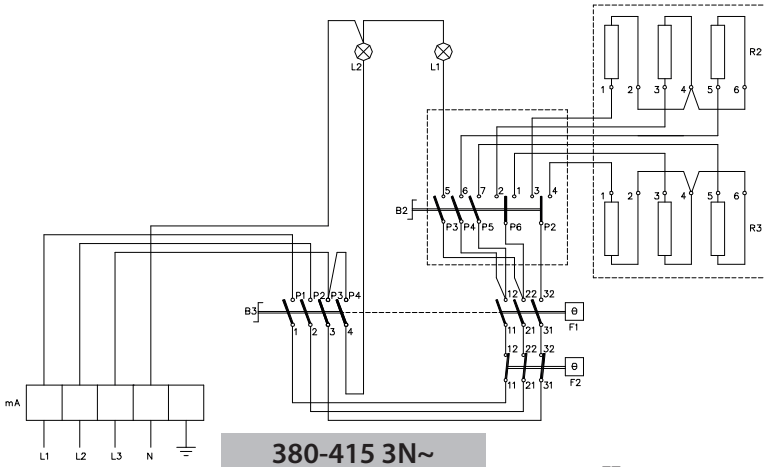
Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne
Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektriske schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων
Legenda k elektrickým schémátům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat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

mA	Клемма	Terminal	طرف توصيل
B1	Выключатель	Şalter	مفتاح كهربائي
B2	Переключатель	Selektör	أداة انتقاء
F1	Термостат	Termostat	تيرموستات
F2	Трёхфазный предохранительный термостат	Üç fazlı emniyet termostatı	تيرموستات أمان ثلاثي الطور
H1	Световой индикатор (нагрев)	Işikli ikaz lambası (ısıtma)	مؤشر ضوئي (تسخين)
H2	Световой индикатор (сеть)	Işikli ikaz lambası (şebeke)	مؤشر ضوئي (الإمداد الكهربائي)
R1-2	ТЭНы духовки 990 Вт 240В	Fırın rezistansı 990W 240V	مقاومة الفرن 990 واط 240 فولت
U	Пользователь	Kullanıcı	المستخدم
R	Кнопка на кране	Musluk üzerinde tuş	زرّ على الصمام
A	Свечка зажигания	Ateşleme bujisi	شمعة الإشعال بالشرر
G	Генератор импульсов	Empuls jeneratörü	مولّد نبضات





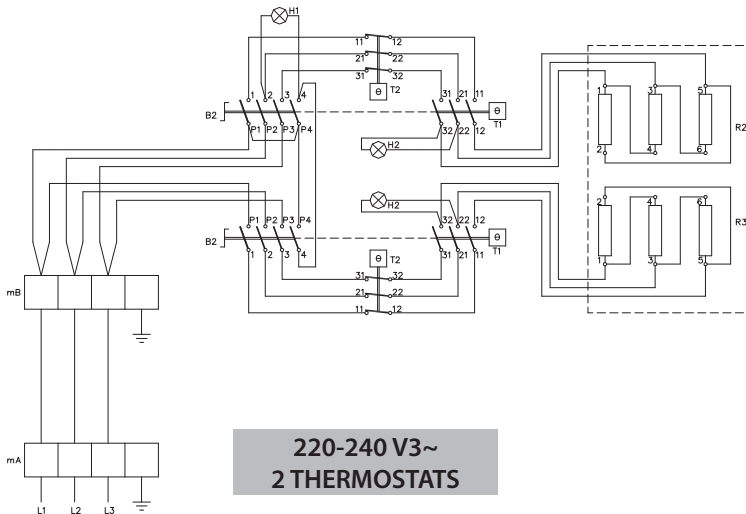
FE



380-415 3N~

FE
V400~ 3N

3	•	•	•	•	•	•	•
2	•	•	•	•	•	•	•
1	•	•	•	•	•	•	•
0	•	•	•	•	•	•	•
B2	5	6	7	2	1	3	4
	P3	P4	P5	P6	P2		

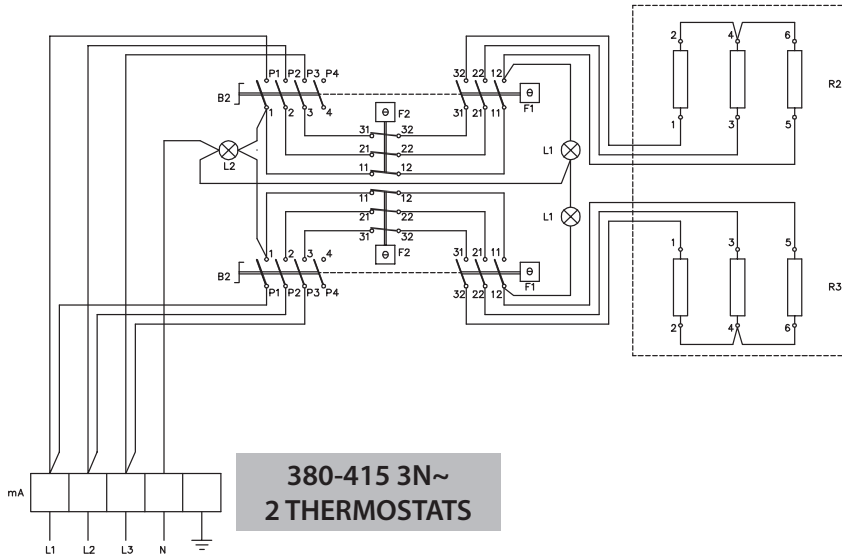
220-240 V3~
2 THERMOSTATS

- Legenda schemi elettricri a pag. 66 • Legend for wiring diagrams on page 66 • Légende des schémas électriques à la page 66
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 66 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 66 • Legenda elektricne shema's op pag. 66
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 66 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχημάτων σελ. 66 • Legendo k elektrickým schémátum naleznete na str. 66
- Legendo k elektrickým schémam nájdete na str. 66 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 66 oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 66 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 66
- Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 66 • Opis schematów elektrycznych na str. 66 • Legendá scheme electrice la pag. 66
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 67 • Sayfa 67 deki elektrik şemalarının anlamları

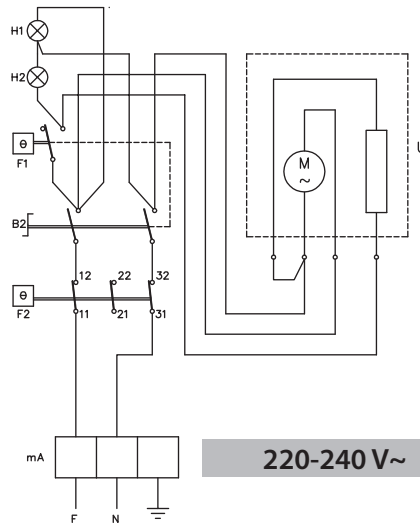
قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية بصفحة 67



FE



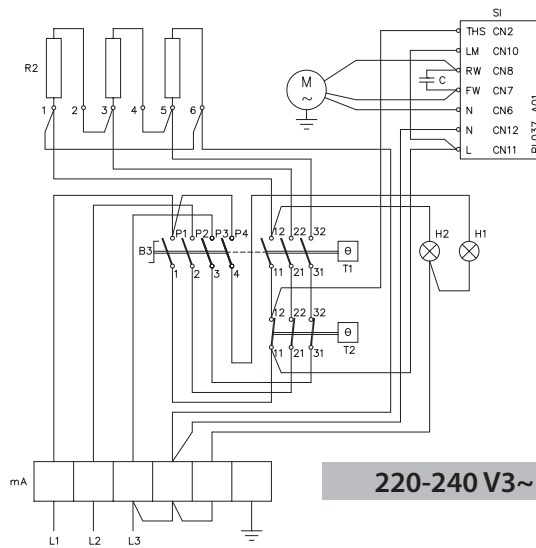
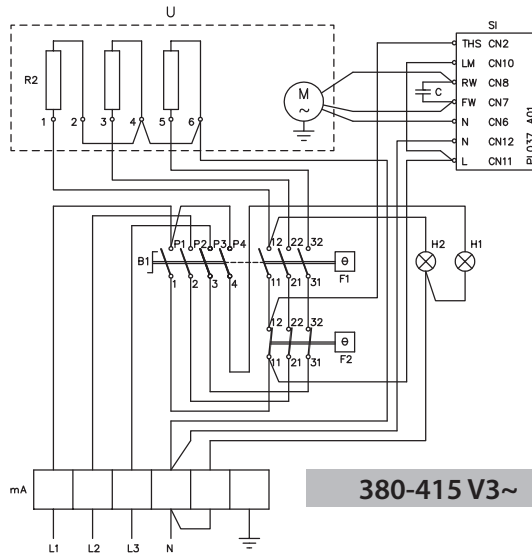
FE1



- Legenda schemi elettricci a pag. 66 • Legend for wiring diagrams on page 66 • Légende des schémas électriques à la page 66
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 66 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 66 • Legenda elektrické schéma's op pag. 66
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 66 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 66 • Legenda k elektrickým schémátim naleznete na str. 66
- Legenda k elektrickým schémam nájdete na str. 66 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 66 oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 66 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 66
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 66 • Opis schematów elektrycznych na str. 66 • Legenda scheme electrice la pag. 66
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 67 • Sayfa 67 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيريّة للمخططات الكهربائيّة صفحة 67



FE2

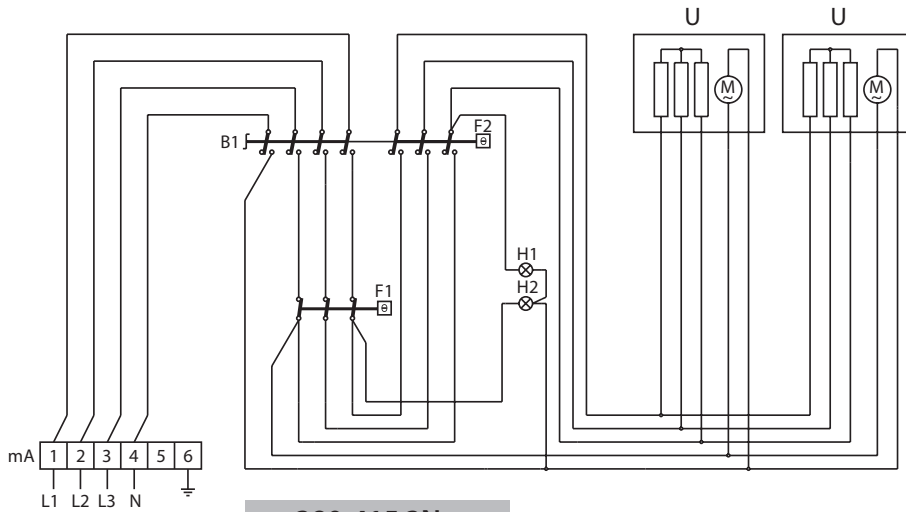


- Legenda schemi elettricri a pag. 66 • Legend for wiring diagrams on page 66 • Légende des schémas électriques à la page 66
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 66 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 66 • Legenda elektriske schema's op pag. 66
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 66 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 66 • Legendu k elektrickým schémátum naleznete na str. 66
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 66 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 66 oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 66 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 66
- Teckenforklaring till kopplingscheman på sid. 66 • Opis schematów elektrycznych na str. 66 • Legendá scheme electrice la pag. 66
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 67 • Sayfa 67 deki elektrik şemalarının anlamları

قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية بصفحة 67.

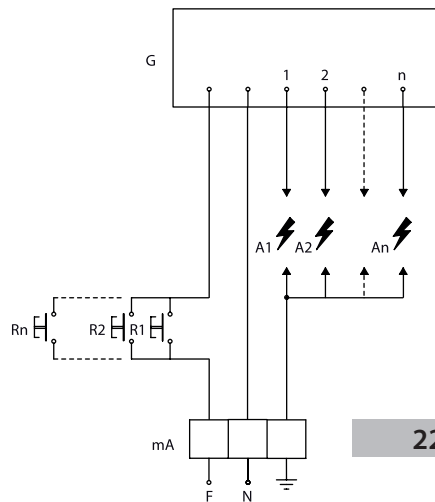


TE



380-415 3N~

Accensione elettrica - Electric ignition - Allumage électrique - Elektrozündung - Encendido eléctrico
 Elektrische inschakeling - Ativação elétrica - Ηλεκτρική ενεργοποίηση - Elektrické zapínání - Elektrické zapínanie
 Elektromos bekapcsolás - Elektrisk tænding - Elektrisk tenning - Elektrisk påslagning - Zapłon elektryczny
 Aprindere electrică - Электрическое включение - Elektrikli ateşleme - إشعال كهربائي



220-240 V~

- Legenda schemi elettricci a pag. 66 • Legend for wiring diagrams on page 66 • Légende des schémas électriques à la page 66
- Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 66 • Legenda diagramas eléctricos en la pág. 66 • Legenda elektrické schema's op pag. 66
- Legenda esquemas eléctricos na pág. 66 • Λεξιλόγιο ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 66 • Legendu k elektrickým schémátim naleznete na str. 66
- Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 66 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 66 oldalakon található
- Forklaringer til eldiagrammer på s. 66 • Symbolforklaring elektriske oversiktskjema, side. 66
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 66 • Opis schematów elektrycznych na str. 66 • Legendá scheme electrice la pag. 66
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 67 • Sayfa 67 deki elektrik şemalarının anlamları
- قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 67

Manuale d'istruzioni

Dimensioni	73
Dati tecnici	76
Istruzioni specifiche	83

IT

CUCINE A GAS - SERIE 600 LIGHT POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G6F2B	2 fuochi	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 fuochi	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 fuochi	mm 900 x 600 x 290 (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
G6F6+T	6 fuochi - 1 forno a gas Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 fuochi - 1 forno elettrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

IT

CUCINE A GAS - SERIE 700 LIGHT POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G7F2BE	2 fuochi	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 fuochi	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 fuochi	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 fuochi con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 fuochi - 1 forno a gas 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 fuochi - 1 forno a gas 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 fuochi - 1 forno elettrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 fuochi - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 fuochi - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CUCINE A GAS - SERIE 900 LIGHT POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G9F2ME	2 fuochi con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 fuochi con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 fuochi - 1 forno a gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 fuochi - 1 forno elettrico 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

CUCINE A GAS - SERIE 600 ECO POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G6F2BPW / +AE / -F	2 fuochi	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 fuochi	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 fuochi	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 fuochi con vano a giorno	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 fuochi con vano a giorno	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 fuochi con vano a giorno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno a gas 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno elettrico 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 fuochi - 1 forno a gas Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 fuochi - 1 forno elettrico Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

IT

CUCINE A GAS - SERIE 700 ECO POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G7F2BPW / +AE / -F	2 fuochi	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 fuochi	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 fuochi	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 fuochi con vano a giorno	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno a gas 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno a gas 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno elettrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno a gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 fuochi - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 fuochi - 1 armadio neutro - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CUCINE A GAS - SERIE 900 ECO POWER

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo installazione
G9F2MPW / +AE / -F	2 fuochi con vano a giorno	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 fuochi con vano a giorno	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 fuochi con vano a giorno	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno a gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno a gas 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno elettrico 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 fuochi - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 fuochi - 1 forno a gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 fuochi - 1 forno a gas 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 fuochi - 1 forno elettrico 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 fuochi - 1 forno elettrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 fuochi - 1 tuttoforno	mm 1200 x 900 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	2 fuochi con vano a giorno - circolazione acqua nell'invaso	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 fuochi con vano a giorno - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 fuochi con vano a giorno - circolazione acqua nell'invaso	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 fuochi con forno gas - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 fuochi con forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 fuochi con forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 fuochi con armadio neutro - forno a gas - circolazione acqua nell'invaso	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 fuochi con armadio neutro - forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 fuochi con armadio neutro - forno elettrico - circolazione acqua nell'invaso	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

CUCINE A GAS - SERIE LX900

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

MODELLO	kW	kg/h	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 città G120	Aria primaria per combustione	Tensione di predisposizione	Cavo tipo H07RNF sez.	Bruciatori R d90	Bruciatore UR d120	Forno gas FG1	Forno gas FG	Forno gas T	Forno elettrico FE1	Forno elettrico FE		
			m³/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	
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12			1	2,8	1	3,4					
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12			1	2,8	1	3,4					
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25			2	2,8	2	3,4					
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25			2	2,8	2	3,4					
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37			3	2,8	3	3,4					
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37			3	2,8	3	3,4					
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	33	33			2	2,8	2	3,4	1	4,0			
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	45	45			3	2,8	3	3,4	1	4,0			
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750	4,75	4,41	40	40			2	2,8	2	3,4	1	7,8			
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75	4,41	37	37			2	2,8	2	3,4	1	6,0			
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565	4,75	4,41	38	38			2	2,8	2	3,4	1	6,8			
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901	6,35	5,83	53	53			3	2,8	3	3,4	1	7,8			
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35	5,83	49	49			3	2,8	3	3,4	1	6,0			
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716	6,35	5,83	51	51			3	2,8	3	3,4	1	6,8			
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25	220-230 ~	3x1,5	2	2,8	2	3,4		1	3,0		
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37	220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4		1	3,0		
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25	380-415 3N~	5x2,5	2	2,8	2	3,4				1	5,9
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4				1	5,9
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681	6,61	5,99	51	51			3	2,8	3	3,4	1	7,0			
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61	5,99	52	52			3	2,8	3	3,4	1	7,0			
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846	6,61	5,99	52	52			3	2,8	3	3,4	1	7,5			

CUCINE A GAS - SERIE 600 ECO POWER

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Aria primaria per combustione
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19	
G6F2MPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19		
G6F4BPW/+AE/F	19	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38		
G6F4MPW/+AE/F	19	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38		
G6F6BPW/+AE/F	28,5	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57		
G6F6MPW/+AE/F	28,5	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57		
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	2	3,5	2	6	/	/	/	/	3,5			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45		
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,5			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64		
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	2	3,5	2	6	/	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38		
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57		
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	3	3,5	3	6	/	/	/	/	6			3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69		
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	3	3,5	3	6	/	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57		

IT

CUCINE A GAS - SERIE 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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	21	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	4	/			2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	30	30	3	3,5	3	6	/	/	/	4	/	/			3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	24,8	24	2	3,5	2	6	/	/	/	7,8	/	/			2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	33,8	33	3	3,5	3	6	/	/	/	7,8	/	/			3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	18	18	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	34,5	34	3	3,5	3	6	/	/	/	/	12	/			4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

CUCINE A GAS - SERIE 900 ECO POWER

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale		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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Aria primaria per combustione
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	/	2	8	/	/	/	/	1,69	1,97	1,97	2,07	2,35	/	/	1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8	/	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	/	/	2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8	/	/	/	/	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	/	/	3,79	3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	/	4	8	4	/	/	/	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	/	/	2,84	2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	/	6	8	4	/	/	/	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	/	/	4,10	4,04	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	/	4	8	7,8	/	/	/	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	/	/	3,14	3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	/	6	8	7,8	/	/	/	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	/	/	4,40	4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8	3,5	230-240	3x1,5	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	/	/	2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8	3,5	230-240	3x1,5	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	/	/	3,79	3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8	7,5	400-415	5x2,5	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	/	/	2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8	7,5	400-415	5x2,5	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	/	/	3,79	3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60	/	/	/	/	/	6	8	12	7,5	400-415	5x2,5	6,35	7,38	7,37	7,74	8,82	/	/	4,73	4,66	120

IT

CUCINE A GAS - SERIE S700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale GAS		Potenza nominale G110		Potenza nominale G120		Bruciatore "UR"		Potenza nominale forno a gas	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G150.1	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	10	10	10	10	2	5	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	20	20	20	20	4	5	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	27,8	27,8	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FEZ - SG7F4+FEZ/SC	20	20	20	20	20	20	4	5	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	20	20	20	20	4	5	-	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

CUCINE A GAS - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale GAS		Potenza nominale G110		Potenza nominale G120		Bruciatore "UR"		Potenza nominale forno a gas	Potenza nominale forno elettrico	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione tipo H07RNF	Consumo G20	Consumo G25	Consumo G25,1	Consumo G27	Consumo G2,350	Consumo G150.1	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Aria primaria per combustione
	kW	kW	kW	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	14	14	14	14	2	7	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	28	28	28	28	4	7	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	42	42	42	42	6	7	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	35,8	35,8	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4P5+FEZ	28	28	28	28	28	28	4	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4P5+FE	28	28	28	28	28	28	4	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6P5+FE	49,8	49,8	49,8	49,8	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	-	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6P5+FEZ	42	42	42	42	42	42	6	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6P5+FE	42	42	42	42	42	42	6	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84

ISTRUZIONI SPECIFICHE



ATTENZIONE!

Le figure richiamate nel presente capitolo capitoli "AVVERTENZE GENERALI", "ISTRUZIONI MODELLI A GAS" e "ISTRUZIONI MODELLI ELETTRICI" sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'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 o acciaio inox.

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 fra 50 °C e 270 °C 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.

Occorre comunque mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.

Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni. 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 CEI 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 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 "A"**:

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.

Allacciamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:

- La tensione di rete corrisponda ai valori riportati in targhetta.
- La messa a terra sia efficace.
- Il cavo d'allacciamento sia adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Inoltre a monte dell'apparecchio deve essere disponibile un dispositivo con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm che permetta di scollegare l'apparecchio in modo onnipolare. A tale scopo possono servire per esempio interruttori di sicurezza.

L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio, essere omologato ed avere una sezione adatta all'apparecchio. (vedi tabella dati tecnici)

Il cavo deve essere almeno di tipo H07 RN-F.

Il cavo di terra GIALLO-VERDE non deve essere interrotto.

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"). Att.ne: per garantire il loro corretto funzionamento i bruciatori TC (tripla corona) ed i relativi coperchi devono essere perfettamente posizionati vedi Fig. 1.1

Da evitare posizionamenti come in Fig. 1.2

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

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

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

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".

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 (Fig. 8, 9, 11)

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 / ECO POWER +AE / S700 (fig.8, 9, 11)

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, 11) secondo le tabelle dati tecnici e rimontare il cruscotto seguendo l'operazione inversa.

Regolazione fiamma pilota solo per i modelli ECO POWER / S700 (fig. 8, 11)

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 "A"(Fig.8, 11), la regolazione è corretta quando la fiamma del pilota avvolge la termocoppia "B"(Fig. 8, 11).

In caso di funzionamento con GPL la vite di regolazione "A" 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 e portarlo in posizione di 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 SERIE FG E TUTTOFORNO T

Sostituzione dell'ugello del bruciatore (forno a gas tipo FG - Fig. 4.1)

Togliere il pannello inferiore. 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).

Sostituzione dell'ugello del bruciatore (Tuttoforno T Fig. 4.2)

Rimuovere il fondo sinistro 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 Fig. 4.1 e 4.2)

Togliere il pannello inferiore (Fig. 4.1).

Rimuovere il fondo sinistro (Fig. 4.2).

Togliere la chiusura (11) (Fig. 4.3).

Con un cacciavite regolare in base al gas disponibile la vite di regolazione interna. Al termine rimettere la chiusura (11) e la relativa guarnizione.

In caso di funzionamento a GPL la vite interna va avvitata a fondo.

Regolazione del minimo (forno a 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 e portarlo in posizione di 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, la verifica va fatta secondo il "metodo volumetrico" più sopra descritto.
 - 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 ancora 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 spengesse la fiamma pilota.

Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.

Termostato di sicurezza: interviene chiudendo il flusso del gas in caso di anomalie gravi.

Il termostato di sicurezza è a riarmo manuale e per il ripristino bisogna svitare il dado "A" e agire sul pulsante "B" vedere (fig.7.1). Se dovesse intervenire nuovamente, avisare il servizio assistenza.

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. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

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 condotta 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.

Termostato gas forno (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.

Bruciatore principale (forno a gas - Fig. 3)

Svitare la vite di fissaggio (D) del bruciatore principale e sostituirlo con uno nuovo.

Termocoppia forno

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

Resistenze (forno elettrico)

Scollegare l'apparecchio dalla rete! La resistenza del forno

ventilato FE1 è posta nella parete posteriore della camera forno.

Per rimuovere la resistenza, svitare le viti che la fissa alla corrispondente flangia, tirare in avanti la resistenza con i relativi cavetti. Scollegare i cavetti 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 di un fuoco aperto senza pilota (Fig. 2)

Ruotare la manopola fino alla posizione massimo. Con un fiammifero o altro mezzo adatto, accendere il bruciatore. Per versione POWER con accensione, premere e ruotare la manopola e mantenerla premuta fino a quando automaticamente si accende, senza ausilio di fiamme esterne.

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 di un fuoco aperto con pilota (Fig.8)

Ruotare la manopola fino alla posizione  e con un fiammifero o altro mezzo adatto accendere la fiamma del bruciatore pilota. Tenere premuta la manopola fintantoché la termocoppia non si riscalda 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 pilota - (Forno FG1) (Fig. 3)

Accensione: aprire la porta del forno, premere e ruotare la manopola sulla posizione 300° e, tenendola premuta, avvicinare una fiamma alla suola del forno in posizione **M**. Per versione POWER con accensione, premere e ruotare la manopola e mantenerla premuta fino a quando automaticamente si accende, senza ausilio di fiamme esterne.

Mantenere premuta la manopola per circa 20-30" 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  e tenendola premuta, accendere con un fiammifero la fiamma pilota.

Per versione POWER con accensione, premere e ruotare la manopola e mantenerla premuta fino a quando automaticamente si accende, senza ausilio di fiamme esterne.

Tale operazione va osservata tramite il foro ricavato sulla suola. Mantenere premuta la manopola per circa 20-30" 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  e il selettore in posizione .

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 .

Al primo scatto della manopola si può avere solo il funzionamento della ventola per le funzioni di raffreddamento-scongelo.

SPEGNIMENTO

Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto scollegare l'alimentazione del gas dell'apparecchio e l'alimentazione elettrica.

Comportamento in caso di guasto e 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. In caso di cattivo funzionamento o guasto, chiudere l'alimentazione gas e scollegare l'apparecchio dalla rete. Avvisare il servizio assistenza.

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 detersivi 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.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

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

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	91
Technical data	94
Specific instructions	101

EN

GAS COOKERS – SERIES 600 LIGHT POWER

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

EN

GAS COOKERS - SERIES 700 LIGHT POWER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (total h)	Type
G7F2BE	2 gas rings	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 gas rings	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 gas rings	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 gas rings with open compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 gas rings with open compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 gas rings with open compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 gas rings - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 gas rings - 1 gas oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 gas rings - 1 electric oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 gas rings - 1 electric oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 gas rings - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GAS COOKERS - SERIES 900 LIGHT POWER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (total h)	Type
G9F2ME	2 gas rings with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 gas rings with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 gas rings with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 gas rings - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 gas rings - 1 electric oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GAS COOKERS - SERIES 600 ECO POWER

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

EN

GAS COOKERS - SERIES 700 ECO POWER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (total h)	Type
G7F2BPW / +AE / -F	2 gas rings	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 gas rings	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 gas rings	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 gas rings with open compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 gas rings with open compartment	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 gas rings with open compartment	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 gas rings - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 gas rings - 1 gas oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 gas rings - 1 electric oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 gas rings - 1 electric oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 gas oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 gas rings - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 gas rings - 1 neutral cupboard - 1 electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GAS COOKERS - SERIES 900 ECO POWER

Model	Description	Dim.: (LxWxH) of work surface (total h)	Type
G9F2MPW / +AE / -F	2 gas rings with open compartment	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 gas rings with open compartment	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 gas rings with open compartment	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 gas rings - 1 gas oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 gas rings - 1 gas oven 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 gas rings - 1 electric oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 gas rings - 1 electric oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 gas rings - 1 gas oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 gas rings - 1 gas oven 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 gas rings - 1 electric oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 gas rings - 1 electric oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 gas rings - 1 tuttoforno	mm 1200 x 900 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	2 burners with open compartment - water circulation in the recess	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 burners with open compartment - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 burners with open compartment - water circulation in the recess	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 burners with a gas oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 burners with a electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 burners with a electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 burners with a neutral cupboard - 1 gas oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 burners with a neutral cupboard - electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 burners with a neutral cupboard - electric oven 2/1 GN - water circulation in the recess	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

EN

GAS COOKERS - SERIES LX900 TOP

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

GAS COOKERS - SERIES 700 LIGHT POWER

TECHNICAL DATA

MODEL	kW	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		Gas oven FG		Gas oven T		Electric oven FE1		Electric oven FE						
																n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G7F2BE	6.20	0.49	0.66	0.762	0.800	0.911	1.151	1.60	1.42	12				1	2.8	1	3.4													
G7F2ME	6.20	0.49	0.66	0.762	0.800	0.911	1.151	1.60	1.42	12				1	2.8	1	3.4													
G7F4BE	12.40	0.97	1.31	1.524	1.601	1.823	2.302	3.20	2.85	25				2	2.8	2	3.4													
G7F4ME	12.40	0.97	1.31	1.524	1.601	1.823	2.302	3.20	2.85	25				2	2.8	2	3.4													
G7F6BE	18.60	1.46	1.97	2.285	2.401	2.734	3.453	4.80	4.27	37				3	2.8	3	3.4													
G7F6ME	18.60	1.46	1.97	2.285	2.401	2.734	3.453	4.80	4.27	37				3	2.8	3	3.4													
G7F4E+FG1	16.40	1.28	1.74	2.015	2.117	2.411	3.045	4.23	3.77	33				2	2.8	2	3.4	1	4.0											
G7F6E+FG1	22.60	1.77	2.39	2.777	2.917	3.322	4.196	5.83	5.19	45				3	2.8	3	3.4	1	4.0											
G7F4E+FG	20.20	1.58	2.14	2.482	2.607	2.969	3.750	4.75		40				2	2.8	2	3.4	1	7.8											
G7F4E+FG (G110)	18.40			2.261	2.375	2.705	3.416	4.75		37				2	2.8	2	3.4	1	6.0											
G7F4E+FG (G120)	19.20			2.359	2.478	2.822	3.565	4.41		38				2	2.8	2	3.4	1	6.8											
G7F6E+FG	26.40	2.07	2.79	3.244	3.408	3.881	4.901			53				3	2.8	3	3.4	1	7.8											
G7F6E+FG (G110)	24.60			3.023	3.175	3.616	4.567	6.35		49				3	2.8	3	3.4	1	6.0											
G7F6E+FG (G120)	25.40			3.121	3.279	3.734	4.716			51				3	2.8	3	3.4	1	6.8											
G7F4E+FE1	12.40	0.97	1.31	1.524	1.601	1.823	2.302	3.20	2.85	25	220-230 ~	3x1.5	2	2.8	2	3.4									1	3.0				
G7F6E+FE1	18.60	1.47	1.97	2.285	2.401	2.734	3.453	4.80	4.27	37	220-230 ~	3x1.5	3	2.8	3	3.4								1	3.0					
G7F4E+FE	12.40	0.97	1.31	1.524	1.601	1.823	2.302	3.20	2.85	25	380-415 3N~	5x2.5	2	2.8	2	3.4														
G7F6E+FE	18.60	1.47	1.97	2.285	2.401	2.734	3.453	4.80	4.27	37	380-415 3N~	5x2.5	3	2.8	3	3.4														
G7F6E+T	30.60	2.39	3.24	3.760	3.950	4.498	5.681			61				3	2.8	3	3.4													
G7F6E+T (G110)	25.60			3.145	3.304	3.763	4.753	6.61		51				3	2.8	3	3.4													
G7F6E+T (G120)	26.10			3.207	3.369	3.837	4.846			52				3	2.8	3	3.4													

TECHNICAL DATA

GAS COOKERS - SERIES 900 LIGHT POWER

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		Burner TC d120		Gas oven FG1	Gas oven FG	Gas oven T	Electric oven FE1	
	kW	kW												n°	kW	n°	kW	n°	kW					n°
G9F2ME	6.40	0.50	0.68	0.786	0.826	0.941	1.188	1.65	1.47	13	1	2.8	1	2.8	1	3.6	1							
G9F4ME	13.40	1.05	1.42	1.646	1.730	1.970	2.488	3.46	3.08	27	1	2.8	1	2.8	1	3.4	2	3.6	2					
G9F6ME	20.40	1.60	2.16	2.506	2.633	2.999	3.788	5.26	4.68	41	1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6	3					
G9F4E+FG1	17.40	1.36	1.84	2.138	2.246	2.558	3.231	4.49	3.99	35	1	2.8	1	2.8	1	3.4	2	3.6	1	4.0				
G9F6E+FG1	24.40	1.91	2.58	2.998	3.150	3.587	4.530	6.30	5.60	49	1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6	1	4.0				
G9F6E+FG	28.20	2.21	2.98	3.465	3.640	4.145	5.236		56		1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6						
G9F6E+FG (G110)	26.6			3.268	3.433	3.910	4.939	6.87			1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6			1	7.8		
G9F6E+FG (G120)	27.2			3.342	3.511	3.998	5.050		62.5	54	1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6			1	7.8		
G9F4E+FE1	13.40	1.05	1.42	1.646	1.730	1.970	2.488	3.46	3.08	27	220-230 ~	3x1.5		2.8	1	3.4	2	3.6					1	3.0
G9F6E+FE1	20.40	1.60	2.16	2.506	2.633	2.999	3.788	5.26	4.68	41	220-230 ~	3x1.5		2.8	2	3.4	3	3.6					1	3.0
G9F6E+T	32.40	2.54	3.43	3.981	4.182	4.763	6.015		65		1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6					1	3.0
G9F6E+T (G110)	30.8			3.784	3.976	4.528	5.718	7.95		62		1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6				1	12.0
G9F6E+T (G120)	31.4			3.858	4.053	4.616	5.830		7.21	63		1	2.8	2	2.8	2	3.4	3	3.6				1	12.0

TECHNICAL DATA

GAS COOKERS - SERIES 600 ECO POWER

MODEL	Rated output		Burner "R"		Burner "UR"		Burner "URL"		Gas oven rated output		Power supply voltage		H07RNF power supply cable		Consumption G20		Consumption G25		Consumption G25,1		Consumption G27		Consumption G2,350		Consumption G110		Consumption G120		Consumption G30		Consumption G31		Primary air for combustion	
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h		
G6F2BPW/+AE/F	9.5	9	1	3.5	1	6	/	/	/	/				1.01	1.17	1.17	1.17	1.17	1.17	1.23	1.23	1.40	1.40	2.32	2.07	0.75	0.74	19	19					
G6F2MPW/+AE/F	9.5	9	1	3.5	1	6	/	/	/	/				1.01	1.17	1.17	1.17	1.17	1.17	1.23	1.23	1.40	1.40	2.32	2.07	0.75	0.74	19	19					
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3.5	2	6	/	/	/	/				2.01	2.34	2.33	2.45	2.33	2.45	2.45	2.45	2.79	2.79	4.65	4.13	1.50	1.48	38	38					
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3.5	2	6	/	/	/	/				2.01	2.34	2.33	2.45	2.33	2.45	2.45	2.45	2.79	2.79	4.65	4.13	1.50	1.48	38	38					
G6F6BPW/+AE/F	28.5	27	3	3.5	3	6	/	/	/	/				3.02	3.51	3.50	3.68	3.50	3.68	3.68	3.68	4.19	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57	57					
G6F6MPW/+AE/F	28.5	27	3	3.5	3	6	/	/	/	/				3.02	3.51	3.50	3.68	3.50	3.68	3.68	3.68	4.19	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57	57					
G6F4PW+FG1/+AE/F	22.5	21	2	3.5	2	6	/	/	/	3.5				2.38	2.77	2.76	2.90	2.77	2.76	2.90	2.90	3.31	3.31	5.42	4.94	1.77	1.75	45	45					
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3	3.5	3	6	/	/	/	3.5				3.39	3.94	3.93	4.13	3.94	3.93	4.13	4.70	4.70	7.74	7.00	2.52	2.49	64	64						
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	2	3.5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1.5		2.01	2.34	2.33	2.45	2.34	2.33	2.45	2.45	2.79	2.79	4.65	4.13	1.50	1.48	38	38					
G6F6PW+FE1/+AE/F	28.5	27	3	3.5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1.5		3.02	3.51	3.50	3.68	3.51	3.50	3.68	3.68	4.19	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57	57					
G6F6PW+T/+AE/F	34.5	32.7	3	3.5	3	6	/	/	/	6				3.65	4.25	4.24	4.45	4.25	4.24	4.45	4.45	5.07	5.07	8.44	7.58	2.72	2.68	69	69					
G6F6PW+TE/+AE/F	28.5	27	3	3.5	3	6	/	/	/	5.2	400-415	5x2.5		3.02	3.51	3.50	3.68	3.51	3.50	3.68	3.68	4.19	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57	57					

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	Gas oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25,1	Consumption G27	Consumption G2,350	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G30	Consumption G31	Primary air for combustion
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9.5	1	9	1	3.5	1	6	1	6	1	6	1	1.01	1.17	1.17	230-240	3x1.5	1.01	1.17	1.17	1.23	1.40	2.32	2.07	0.75	0.74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9.5	1	9	1	3.5	1	6	1	6	1	6	1	1.01	1.17	1.17	230-240	3x1.5	1.01	1.17	1.17	1.23	1.40	2.32	2.07	0.75	0.74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	2	18	2	3.5	2	6	1	6	1	6	1	2.01	2.34	2.33	230-240	3x1.5	2.01	2.34	2.33	2.45	2.79	4.65	4.13	1.50	1.48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	2	18	2	3.5	2	6	1	6	1	6	1	2.01	2.34	2.33	400-415	5x2.5	2.01	2.34	2.33	2.45	2.79	4.65	4.13	1.50	1.48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28.5	3	27	3	3.5	3	6	1	6	1	6	1	3.02	3.51	3.50	400-415	5x2.5	3.02	3.51	3.50	3.68	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28.5	3	27	3	3.5	3	6	1	6	1	6	1	3.02	3.51	3.50	400-415	5x2.5	3.02	3.51	3.50	3.68	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57
G7F4PW+FG1/+AE/-F	23	2	21	2	3.5	2	6	1	6	1	6	1	4	4	4	230-240	3x1.5	2.43	2.83	2.83	2.97	3.38	5.42	4.82	1.81	1.79	46
G7F6PW+FG1/+AE/-F	32.5	3	30	3	3.5	3	6	1	6	1	6	1	4	4	4	230-240	3x1.5	3.44	4.00	3.99	4.20	4.78	7.74	6.89	2.56	2.52	65
G7F4PW+FG/+AE/-F	26.8	2	24	2	3.5	2	6	1	6	1	6	1	7.8	7.8	7.8	230-240	3x1.5	2.84	3.30	3.29	3.46	3.94	6.19	5.69	2.11	2.08	53.6
G7F6PW+FG/+AE/-F	36.3	3	33.8	3	3.5	3	6	1	6	1	6	1	7.8	7.8	7.8	230-240	3x1.5	3.84	4.47	4.46	4.69	5.34	8.52	7.76	2.86	2.82	72.6
G7F4PW+FE1/+AE/-F	19	2	18	2	3.5	2	6	1	6	1	6	1	3.5	3.5	3.5	230-240	3x1.5	2.01	2.34	2.33	2.45	2.79	4.65	4.13	1.50	1.48	38
G7F6PW+FE1/+AE/-F	28.5	3	27	3	3.5	3	6	1	6	1	6	1	3.5	3.5	3.5	230-240	3x1.5	3.02	3.51	3.50	3.68	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57
G7F4PW+FE/+AE/-F	19	2	18	2	3.5	2	6	1	6	1	6	1	7.5	7.5	7.5	400-415	5x2.5	2.01	2.34	2.33	2.45	2.79	4.65	4.13	1.50	1.48	38
G7F6PW+FE/+AE/-F	28.5	3	27	3	3.5	3	6	1	6	1	6	1	7.5	7.5	7.5	400-415	5x2.5	3.02	3.51	3.50	3.68	4.19	6.97	6.20	2.25	2.21	57
G7F6PW+T/+AE/-F	40.5	3	34.5	3	3.5	3	6	1	6	1	6	1	12	12	12	230-240	3x1.5	4.29	4.98	4.98	5.23	5.95	8.77	7.92	3.19	3.15	81

GAS COOKERS - SERIES 900 ECO POWER

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output		Rated output G110		Rated output G120		Burner "R"		Burner "UR"		Burner "URL"		Gas oven rated output		Electric oven rated output		Power supply voltage		H07RNF power supply cable		Consumption G20		Consumption G25		Consumption G25,1		Consumption G27		Consumption G2,350		Consumption G110		Consumption G120		Consumption G30		Consumption G31		Primary air for combustion	
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	n°	n°	n°	kW	kW	kW	kW	kW	kW	V	V	mm ²	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	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h		
G9F2MPW/+AE/-F	16		/	/	/	/	2	8													1.69	1.97	3.94	5.91	4.43	4.65	5.29	7.64	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	111.6	111.6			
G9F4MPW/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8													3.39	3.94	5.91	4.43	4.65	5.29	7.64	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6				
G9F6MPW/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8													5.08	5.91	4.43	4.65	5.29	7.64	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6					
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36		/	/	/	/	4	8													3.81	4.43	4.43	4.65	5.29	7.64	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6					
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52		/	/	/	/	6	8													5.50	6.40	6.39	6.71	7.64	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6					
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39.8		/	/	/	/	4	8													4.21	4.90	4.89	5.14	5.85	7.20	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6					
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55.8		/	/	/	/	6	8													5.90	6.87	6.86	7.20	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6						
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8													3.39	3.94	3.93	4.13	4.70	7.20	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6					
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8													5.08	5.91	5.90	6.20	7.06	7.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6						
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8													3.39	3.94	3.93	4.13	4.70	7.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6						
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8													5.08	5.91	5.90	6.20	7.06	7.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6						
G9F6PW/+T/+AE/-F	60		/	/	/	/	6	8													6.35	7.38	7.37	7.74	8.82	8.20	8.20	8.20	8.20	8.20	4.40	4.33	79.6	79.6						

GAS COOKERS - SERIES S700

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output GAS		Rated output G110		Rated output G120		Burner"UR"		Gas oven rated output	Electric oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25,1	Consumption G27	Consumption G2,350	Consumption G150.1	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G30	Consumption G31	Primary air for combustion
	kW	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW															
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	10	10	2	5	-	-	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	20	20	4	5	-	-	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FEZ - SG7F4+FEZ/SC	20	20	20	20	4	5	-	4,68	380-415V3N~	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	20	20	4	5	-	7,50	380-415V3N~	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

GAS COOKERS - SERIES S900 / SERIES LX900 TOP

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output GAS		Rated output G110		Rated output G120		Burner"UR"		Gas oven rated output	Electric oven rated output	Power supply voltage	H07RNF power supply cable	Consumption G20	Consumption G25	Consumption G25,1	Consumption G27	Consumption G2,350	Consumption G150.1	Consumption G110	Consumption G120	Consumption G30	Consumption G31	Primary air for combustion
	kW	kW	kW	kW	n°	kW	kW	kW															
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	14	14	2	7	-	-	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	28	28	4	7	-	-	-	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	42	42	6	7	-	-	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4P5+FEZ	28	28	28	28	4	7	-	4,68	380-415V3N~	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4P5+FE	28	28	28	28	4	7	-	7,5	380-415V3N~	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6P5+FE	49,8	49,8	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	-	-	-	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6P5+FEZ	42	42	42	42	6	7	-	4,68	380-415V3N~	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6P5+FE	42	42	42	42	6	7	-	7,5	380-415V3N~	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84

SPECIFIC INSTRUCTIONS



ATTENTION!

The figures mentioned in the chapters "GENERAL WARNINGS", "GAS MODEL INSTRUCTIONS" and "ELECTRIC MODEL INSTRUCTIONS" are shown on the initial pages of this manual.

APPLIANCE DESCRIPTION

Construction, equipment installed and safety devices

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 or stainless steel.

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 between 50° C and 270° C 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.

If the appliance is to be installed near inflammable walls, a minimum distance of 150 mm around the sides and back should be allowed.

If this is impossible, take proper steps to ensure the installation is safe, such as fitting tiles or heat-reflecting material to the walls.

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;

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.

EN

Gas connection

The G 3/8 or G 1/2" gas off-take on the appliance can either be permanently fixed or made detachable using a standard adaptor.

If flexible hose is used, it must be in stainless steel and to DIN 3383 part 1 or DIN 3384 standard.

After completing connection, check for leaks using a special leak-detector spray.

Exhaust system

The appliances must be positioned in rooms which have suitable system for discharging the products of combustion; such a system must comply with installation instructions. Our appliances are classified (see Technical Data Table) as:

- Type "A" gas appliances:
- Not designed for connection to a line for discharge of the 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 may be connected directly with 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 capacity which corresponds to requirements. (See Technical Data Table).

Electrical connection

Before connecting the appliance to the mains, check that:

- The mains voltage corresponds to the values on the rating plate;
- The appliance is properly earthed;
- The cable is suitable for the power input.

In addition a tripping device with a contact cut-off of at least 3 mm must be placed between the appliance and the mains socket so that omnipolar disconnection is possible. Safety contactors, for example, may be used for this purpose. The omnipolar switch must be near the appliance and easily accessible.

The power cable must be approved and have a suitable cross section for the appliance. (See Technical Data Table) It should be at least the type H07 RN-F.

The ground yellow-green cable must not be interrupted.

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"). Attention: to ensure proper operation of the TC (triple crown) burners and their covers, they must be positioned perfectly, see Fig. 1.1

Avoid positions such as those shown in Fig. 1.2

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

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".

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 burner nozzles (Fig- 8-9,11)

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 / ECO POWER + AE models / S700 (fig. 8,9,11)

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. 8,9,11), 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 models (fig. 8, 11)

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 "A" screw (fig. 8, 11) by using a hexagon screwdriver; the adjustment is correct when the pilot flame surrounds the "B" thermocouple (fig.8, 11).

When using LPG, completely screw in the "A" 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).

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 Turn the burner on and turn it to the minimum output position.
 - 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.

- 3 Adjust the minimum flow by means of the screw 36. 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. This check must be effected by means of the "volumetric method" described above, i.e.:
- 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.

EN

FG SERIES GAS OVEN AND TUTTOFORNO T

Replacing the burner nozzle (gas oven type FG Fig. 4.1)

Remove the bottom panel. 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 Burner Table).

Replacing the burner nozzle (Tuttoforno T Fig. 4.2)

Remove the left-hand 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 Burner Table).

Adjusting the pilot flame (gas oven Fig. 4.1 and 4.2)

Remove the bottom panel (Fig. 4.1).

Remove the left-hand bottom panel (Fig. 4.2)

Remove securing screw (11). (Fig. 4.3)

Use a screwdriver to set the internal adjusting screw according to the gas used.

Replace securing screw (11) and relative gasket.

When using LPG, the internal screw must be tightened all the way down.

Adjusting the low point control (gas oven Fig. 5)

After having removed the control 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 the burner on and turn it to the minimum output position.

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: stops the gas flow in the event of serious anomalies.

The safety thermostat is reactivated manually and, to restore it, it is necessary to unscrew nut "A" and press button "B" (see fig. 7.1). If the safety thermostat starts up again, call technical assistance.

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. The parts must be replaced solely by authorised personnel!

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.

Gas oven thermostat (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.

Main burner (gas oven - Fig. 3)

Loosen the fixing screw (D) of the main burner and replace the burner.

Oven thermocouple

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

Resistances (electric oven)

Disconnect the appliance from the mains!

The heating element of the FE1 fan oven is located behind the back panel of the oven chamber.

To remove the resistance, loosen the screws fixing them to the relative flange, pull the resistances and relative leads forwards.

Disconnect the leads using a screwdriver and fit a new resistance following the above sequence in reverse order.

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 a gas-ring burner without pilot on and off (Fig. 2)

Turn the knob to the maximum position. Use a match or other suitable means to turn on the burner.

For the POWER 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 the open burner with pilot flame on and off (Fig.8)

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.


Turn-on and turn-off of gas oven without pilot flame – (FG1 Oven) (Fig. 3)

Turn-on: open the oven door, press and turn the knob to position 7 and, while keeping it pressed, use a flame to turn-on the oven at position **M**.

For the POWER version with ignition, press and rotate the knob and keep it pressed until it ignites automatically without using other flames.

Keep the knob pressed down for about 20-30" 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 the knob and turn it to position  and, while keeping it pressed, use a match to turn on the pilot flame.

For the POWER version with ignition, press and rotate the knob and keep it pressed until it ignites automatically without using other flames.

This operation may be observed through the hole in the oven floor. Keep the knob pressed down for about 20-30" after ignition, so that the safety device activates.

Then adjust the thermostatic setting according to the cooking programme required.

OPERATING INSTRUCTIONS FOR ELECTRIC OVENS

TURN-ON AND TURN-OFF OF 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).

TURN-ON AND TURN-OFF OF 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 operation for cooling – defrosting.

TURNING THE APPLIANCE OFF

Turning the appliance off in an emergency

In case of malfunctioning, disconnect the gas and electric power supplies from the appliances.

What to do in the case of malfunctioning or if the appliance is not to be 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. In the case of malfunctioning or failure, turn off the gas supply and disconnect from the mains. Call the service centre.

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.

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.



INFORMATION FOR USERS

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE: _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL: _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

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

Mode d'emploi

Dimensions	109
Données techniques	112
Instructions spécifiques	119

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 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 feux	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 feux	mm 900 x 600 x 290 (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
G6F6 + T	6 feux - 1 four à gaz Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 feux - 1 four électrique Tuttoforno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 700 LIGHT POWER

FR

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
G7F2BE	2 feux	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 feux	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 feux	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 feux avec compartiment sans porte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 feux avec compartiment sans porte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 feux avec compartiment sans porte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG1	4 feux - 1 four à gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG	4 feux - 1 four à gaz 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE1	4 feux - 1 four électrique 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE	4 feux - 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four à gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four à gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + T	6 feux - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four électrique 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 900 LIGHT POWER

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
G9F2ME	2 feux avec compartiment sans porte	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 feux avec compartiment sans porte	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 feux avec compartiment sans porte	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FG1	4 feux - 1 four à gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FE1	4 feux - 1 four électrique 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FG1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four à gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FE1	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four électrique 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 600 ECO POWER

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

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 700 ECO POWER

FR

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
G7F2BPW / +AE / -F	2 feux	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 feux	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 feux	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 feux avec compartiment sans porte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 feux avec compartiment sans porte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 feux avec compartiment sans porte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 feux - 1 four à gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 feux - 1 four à gaz 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 feux - 1 four électrique 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 feux - 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four à gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four à gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 feux - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four électrique 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 feux - 1 armoire neutre - 1 four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 900 ECO POWER

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
G9F2MPW / +AE / -F	2 feux avec compartiment sans portes	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 feux avec compartiment sans portes	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 feux avec compartiment sans portes	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 feux - 1 four à gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 feux - 1 four à gaz 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 feux - 1 four électrique 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 feux - 1 four électrique 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 feux - 1 four à gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 feux - 1 four à gaz 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 feux - 1 four électrique 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 feux - 1 four électrique 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 feux - 1 tuttoforno	mm 1200 x 900 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	2 feux avec compartiment sans porte - circulation de l'eau dans la cuve	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 feux avec compartiment sans porte - circulation de l'eau dans la cuve	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 feux avec compartiment sans porte - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	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+FE2	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+FE	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+FG	6 feux avec 1 armoire neutre - four à gaz 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 feux avec 1 armoire neutre - four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 feux avec 1 armoire neutre - four électrique 2/1 GN - circulation de l'eau dans la cuve	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

FR

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

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

DONNÉES TECHNIQUES

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 600 LIGHT POWER

MODÈLE	Puissance nominale kW	Consommation GPL G30/G31 kg/h	Consommation méthane G20 m³/h	Consommation méthane G25/G25.1 m³/h	Consommation méthane G27 m³/h	Consommation méthane G2,350 m³/h	Consommation méthane G150,1 m³/h	Consommation gaz de ville G110 m³/h	Consommation gaz de ville G120 m³/h	Air primaire pour combustion m³/h	Tension prédéfinie V	Câble type H07RNF sect.		Brûleur R d90		Brûleur UR d120		Four à gaz FG1		Four électrique FE1		Four à gaz T		Four électrique TE							
												mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°				
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	31					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					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					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				

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 700 LIGHT POWER

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	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°	Four à gaz FG1	Four à gaz FG	Four à gaz T	Four électrique FE1	Four électrique FE
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12		1	2,8	1					
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12		1	2,8	1					
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25		2	2,8	2					
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25		2	2,8	2					
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37		3	2,8	3					
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37		3	2,8	3					
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	33			2	2,8	2	4,0				
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	45			3	2,8	3	4,0				
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750			40			2	2,8	2	3,4	1	7,8		
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75		37			2	2,8	2	3,4	1	6,0		
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565		4,41	38			2	2,8	2	3,4	1	6,8		
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901			53			3	2,8	3	3,4	1	7,8		
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35		49			3	2,8	3	3,4	1	6,0		
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716		5,83	51			3	2,8	3	3,4	1	6,8		
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25			2	2,8	2	3,4			1	3,0
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37			2	2,8	2	3,4			1	3,0
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25			2	2,8	2	3,4				
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37			2	2,8	2	3,4				
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681			61			3	2,8	3	3,4			1	5,9
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61		51			3	2,8	3	3,4			1	7,0
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846		5,99	52			3	2,8	3	3,4			1	7,5

FR

DONNÉES TECHNIQUES

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 900 LIGHT POWER

MODÈLE	Puissance nominale		kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	Brûleur R d90		Brûleur UR d120		Brûleur TC d120		Four à gaz FG1		Four à gaz FG		Four à gaz T		Four électrique FE1				
	kW	kW												n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G9F2ME	6,40	0,68	0,50	0,786	0,826	0,941	1,188	1,65	1,47	13				1	2,8	1	2,8	1	3,6											
G9F4ME	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27				1	2,8	1	3,4	2	3,6											
G9F6ME	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41				1	2,8	2	3,4	3	3,6											
G9F4E+FG1	17,40	1,36	1,84	2,138	2,246	2,558	3,231	4,49	3,99	35				1	2,8	1	3,4	2	3,6	1	4,0									
G9F6E+FG1	24,40	1,91	2,58	2,998	3,150	3,587	4,530	6,30	5,60	49				1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	4,0									
G9F6E+FG	28,20	2,21	2,98	3,465	3,640	4,145	5,236			56				1	2,8	2	3,4	3	3,6											
G9F6E+FG (G110)	26,6			3,268	3,433	3,910	4,939	6,87		53				1	2,8	2	3,4	3	3,6											
G9F6E+FG (G120)	27,2			3,342	3,511	3,998	5,050			54				1	2,8	2	3,4	3	3,6											
G9F4E+FE1	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27		220-230 ~	3x1,5	1	2,8	1	3,4	2	3,6							1	3,0			
G9F6E+FE1	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41		220-230 ~	3x1,5	1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	3,0				
G9F6E+T	32,40	2,54	3,43	3,981	4,182	4,763	6,015			65				1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	12,0				
G9F6E+T (G110)	30,8			3,784	3,976	4,528	5,718	7,95		62				1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	12,0				
G9F6E+T (G120)	31,4			3,858	4,053	4,616	5,830			63				1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	12,0				

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 600 ECO POWER

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		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 G27	Consommation G2,350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G30	Consommation G31	Air primaire pour combustion
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	1	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	1	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/F	19	18	3,5	2	6	1	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/F	19	18	3,5	2	6	1	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	3	3	6	1	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	3	3	6	1	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	3,5	2	6	1	/	/	3,5	/			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3,5	3	6	1	/	/	3,5	/			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	3,5	2	6	1	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	3	3	6	1	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	3	3	6	1	/	/	6	/			3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	3	3	6	1	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

FR

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 700 ECO POWER
DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		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 G27	Consommation G2,350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G30	Consommation G31	Air primaire pour combustion
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	1	9	1	6	1	6	1	6	1	6	1	4				1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	1	9	1	6	1	6	1	6	1	6	1	4				1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	2	18	2	6	2	6	2	6	2	6	2	4				2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	2	18	2	6	2	6	2	6	2	6	2	4				2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	3	27	3	6	3	6	3	6	3	6	3	4				3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	3	27	3	6	3	6	3	6	3	6	3	4				3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	2	21	2	6	2	6	2	6	2	6	2	4				2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	3	30	3	6	3	6	3	6	3	6	3	4				3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	2	24,8	2	6	2	6	2	6	2	6	2	7,8				2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	3	33,8	3	6	3	6	3	6	3	6	3	7,8				3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	2	18	2	6	2	6	2	6	2	6	2	4	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	3	27	3	6	3	6	3	6	3	6	3	4	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	2	18	2	6	2	6	2	6	2	6	2	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	3	27	3	6	3	6	3	6	3	6	3	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	3	34,5	3	6	3	6	3	6	3	6	3	12				4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE 900 ECO POWER
DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		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 G27	Consommation G2,350	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G30	Consommation G31	Air primaire pour combustion
	kW	n°				kW	n°	kW	n°												
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	2	8					1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	4	8					3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	6	8					5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	4	8	4				3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	6	8	4				5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	4	8	7,8				4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	6	8	7,8				5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	4	8		3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	6	8		3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	4	8		7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	6	8		7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60	/	/	/	/	6	8	12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

FR

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE S700

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale GAS		Puissance nominale G110		Puissance nominale G120		Brûleur "UR"	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 G27	Consommation G2,350	Consommation G150.1	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G30	Consommation G31	Air primaire pour combustion
	kW	kW	kW	kW	kW	kW		n°	kW														
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	10	10	2	5	5	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,30	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	20	20	4	5	5	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	4,59	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FEZ - SG7F4+FEZ/SC	20	20	20	20	4	5	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	4,59	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	20	20	4	5	-	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	4,59	5,16	4,59	1,58	1,55	40

CUISINIÈRES À GAZ - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900TOP

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale GAS		Puissance nominale G110		Puissance nominale G120		Brûleur "UR"	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 G27	Consommation G2,350	Consommation G150.1	Consommation G110	Consommation G120	Consommation G30	Consommation G31	Air primaire pour combustion
	kW	kW	kW	kW	kW	kW		n°	kW														
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	14	14	2	7	7	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,21	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	28	28	4	7	7	-	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,61	4,12	5,20	7,23	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	42	42	6	7	7,8	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84	
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72	
SG9F4P5+FEZ	28	28	28	28	4	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56	
SG9F4P5+FE	28	28	28	28	4	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56		
SG9F6P5+FE	49,8	49,8	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	-	-	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100	
SG9F6P5+FEZ	42	42	42	42	6	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84		
SG9F6P5+FE	42	42	42	42	6	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84		

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES



ATTENTION !

Les figures indiquées dans les chapitres "AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX", "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES À GAZ" et "INSTRUCTIONS POUR LES MODÈLES ÉLECTRIQUES" se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure, équipements installés et dispositifs de sécurité.

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 ou acier inox. 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.

Versión 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.

Versión 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.

Versión 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. Il faut en tous cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et 150 mm pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.

S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les surfaces d'installation avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations.

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».

Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires en vigueur et aux règles de l'art, notamment:

- Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public:

a) Prescription générales

Pour tous les appareils:

- Articles GZ Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:

- Articles CH Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC Installations d'appareils de cuisson destinées à la restauration.

FR

- b) Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...).

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 ou 1/2" 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 «A»:

- 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.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, contrôler que:

- La tension de réseau corresponde aux valeurs reportées sur la plaque.
- La mise à terre soit efficace.
- Le câble de branchement soit adapté à la puissance absorbée de l'appareil.

De plus, l'appareil doit être équipé d'un dispositif avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm permettant de débrancher l'appareil de façon omnipolaire.

Dans ce but, il peut être utile de doter l'appareil d'interrupteurs de sécurité. L'interrupteur omnipolaire doit se trouver à proximité de l'appareil et être facilement accessible.

Le câble de branchement doit être homologué et posséder une section adaptée à l'appareil. (voir tableau données techniques)

Le câble doit être au moins du type H07 RN-F.

La câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu.

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 détergent 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»). Attention: afin de garantir le bon fonctionnement, les brûleurs TC (triple couronne) et leurs respectifs couvercles doivent être positionnés parfaitement, voir Fig. 1.1

Éviter les positionnements tels que sur Fig. 1.2

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

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'utilisateur 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 (Fig. 8,9,11)

Pour remplacer l'injecteur (C), enlever la planche de bord en dévissant les vis supérieures et inférieures. Avant d'effectuer le remplacement, dans les modèles avec four électrique, 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/ ECO POWER + AE / S700 (fig.8 ,9,11)

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.8,9,11) 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 (fig.8, 11)

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, 11), le réglage est correct lorsque la flamme pilote enveloppe le thermocouple «B» (Fig.8, 11).

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 fond;
- en cas de fonctionnement au méthane:
 - 1 Utiliser la manette du robinet correspondant.
 - 2 Allumer le brûleur et le mettre au minimum.
 - 3 Régler le débit au minimum en agissant sur la vis N que vous dévissez pour augmenter le débit ou que vous vissez 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 Si la puissance est inférieure à celle indiquée dans le tableau, dévisser encore la vis du minimum et répéter la mesure.
 - 6 Si la puissance est supérieure à la valeur indiquée dans le tableau, visser la vis du minimum et répéter la mesure.

FOUR À GAZ SÉRIE FG ET TUTTOFORNO T

Remplacement de l'injecteurs du brûleur (four à gaz type FG Fig. 4.1)

Enlever le panneau inférieur. 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).

Remplacement de l'injecteurs du brûleur (Tuttoforno T Fig. 4.2)

Enlever le fond gauche à l'intérieur de l'enceinte 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 Fig. 4.1-4.2)

Retirer le panneau inférieur. (Fig. 4.1)

Enlever le fond gauche (Fig. 4.2)

Enlever la vis de fermeture (11). (Fig. 4.3)

Avec un tournevis, régler la vis de réglage interne en fonction du gaz disponible.

À la fin remettre la vis de fermeture (11) ainsi que le joint correspondant.

En cas de fonctionnement au GPL, visser à fond la vis interne.

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 et le mettre au minimum.
 - 3 Régler le débit au minimum en agissant sur la vis N que vous dévissez pour augmenter le débit ou que vous vissez 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. Pour cette vérification, suivre le «méthode volumétrique» décrite ci-dessus, à savoir:
 - 5 Si la puissance est inférieure à celle indiquée dans le tableau, dévisser encore la vis du minimum et répéter la mesure.
 - 6 Si la puissance est supérieure à la valeur indiquée dans le tableau, visser la vis du minimum et répéter la mesure.

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 : il se met en marche en fermant le débit du gaz en cas de pannes graves. Le thermostat de sécurité fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir, il est nécessaire de dévisser l'écrou "A" et d'intervenir sur la touche "B", voir Fig.7.1. Si le thermostat se déclenche de nouveau, contacter l'assistance.

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.

REPLACEMENT DES PIÈCES (PIÈCES DE RECHANGE)

UTILISER EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES DETACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT.

Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

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.

Thermostat gaz four (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.

Brûleur principal (four à gaz - Fig. 3)

Dévisser la vis de fixation (D) du brûleur principal et le remplacer par un neuf.

Thermocouple four

Retirer la sole, dévisser l'écrou du robinet et du brûleur

et remplacer le thermocouple.

Résistances (four électrique)

Débrancher l'appareil du réseau!

La résistance inférieure est placée sous la sole. La résistance supérieure est fixée sur la voûte de la chambre de cuisson. La résistance du four ventilé FE1 se trouve derrière la paroi du fond de la chambre du four. Pour enlever les résistances, dévisser les vis de la bride correspondante, tirer en avant les résistances ainsi que leurs câbles. Détacher les câbles à l'aide d'un tournevis et monter dans l'ordre inverse une nouvelle résistance.

NOTICE D'EMPLOI

MISE EN MARCHÉ

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 d'un feu vif 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 POWER 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 d'un feu vif avec la flamme pilote (Fig.8)

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

FR

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 sur la position 7 puis, en la maintenant enfoncée, approcher une flamme de la sole du four en position **M**. Pour la version POWER 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. 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)

Pour l'allumer: ouvrir la porte du four, appuyer sur la manette et la tourner sur la position  puis, en la maintenant enfoncée, allumer la flamme pilote avec une allumette. Pour la version POWER 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. Cette opération peut être observée par le trou situé sur la sole. 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.

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, la 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 dé clic de la manette, on n'aura que le fonctionnement du ventilateur pour les fonctions de refroidissement-décongélation.

ARRÊT

Arrêt en cas de panne

En cas de panne, couper l'alimentation du gaz à l'appareil ainsi que le courant.

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

Si l'appareil doit rester inactif pendant une période de temps prolongée ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz à l'extérieur de l'appareil et débrancher la prise de courant. En cas de panne, informer le service d'assistance.

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 émeris ; 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.



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers. Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé. Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.

L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL : _____ VILLE: _____

PROVINCE: _____ DATE D'INSTALLATION : _____

MODÈLE _____

MATRICULE _____

AVERTISSEMENTS

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

Bedienungshandbuch

Abmessungen	127
Technische Daten	130
Besondere Anleitungen	137

DE

GASHERDE - SERIE 600 LIGHT POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G6F2B	2 offene Kochstellen	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 offene Kochstellen	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 offene Kochstellen	mm 900 x 600 x 290 (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
G6F6 + T	6 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen Tuttoforno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASHERDE - SERIE 700 LIGHT POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G7F2BE	2 offene Kochstellen	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 offene Kochstellen	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 offene Kochstellen	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG1	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE1	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + T	6 offene Kochstellen - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfen 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

DE

GASHERDE - SERIE 900 LIGHT POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G9F2ME	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FG1	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FE1	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FG1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FE1	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfen 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GASHERDE - SERIE 600 ECO POWER

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

GASHERDE - SERIE 700 ECO POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G7F2BPW / +AE / -F	2 offene Kochstellen	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 offene Kochstellen	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 offene Kochstellen	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FG1 / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FG / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 Gasbackofen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FE1 / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FE / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FG1 / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FG / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - Gasbackofen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + T / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FE1 / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfen 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FE / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 unbeheizter Schrank - 1 elektrobeheizter Backöfen 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASHERDE - SERIE 900 ECO POWER

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
G9F2MPW / +AE / -F	2 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 offene Kochstellen mit offenem Unterbau	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FG1 / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 Gasofen 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FG / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 Gasofen 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FE1 / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 Elektrobackofen 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FE / +AE / -F	4 offene Kochstellen - 1 Elektrobackofen 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FG1 / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 Gasofen 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FG / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 Gasofen 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FE1 / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 Elektrobackofen 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FE / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 Elektrobackofen 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + T / +AE / -F	6 offene Kochstellen - 1 Tuttoforno	mm 1200 x 900 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	2 Kochstellen mit offenem Unterbau - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 Kochstellen mit offenem Unterbau - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 Kochstellen mit offenem Unterbau - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 Kochstellen mit Gasbackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 Kochstellen mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 Kochstellen mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 Kochstellen mit unbeheizter Schrank mit Gasbackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 Kochstellen mit unbeheizter Schrank mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 Kochstellen mit unbeheizter Schrank mit Elektrobackofen 2/1 GN - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

DE

GASHERDE - SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
LXG9F2PS	2 Kochstellen - Wasserzirkulation in der Wanne mit Wulstrand	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	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	kW	kg/h	G30/G31	Flüssiggasverbrauch	Methangasverbrauch G20	Methangasverbrauch G25/G25.1	Methangasverbrauch G27	Methangasverbrauch G2,350	Methangasverbrauch G150,1	Stadtgasverbrauch G110	Stadtgasverbrauch G120	Primäre Verbrennungsluft	Voreingestelltspannung	Kabel Typ H07RNF Querschn.	Brenner R d90		Brenner UR d120		Gasbackofen FG1		Elektrobackofen FE1		Gasbackofen T		Elektrobackofen TE				
																n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	1,3	1,42	1,3	13	V		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	1,3	1,42	1,3	13	V		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	2,84	25	25	V		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	2,84	25	25	V		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	4,80	4,27	38	V		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	4,80	4,27	38	V		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	31	4,10	3,65	31	V		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	5,70	5,07	44	V		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	2,84	25	25	V	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	4,80	4,27	38	V	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	6,35	5,65	50	V		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	4,80	4,27	38	V		3	2,8	3	3,4							1	5,2			

MODELL	kW	Nennleistung	kg/h	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		Gasbackofen FG		Gasbackofen T		Elektrobackofen FE1		Elektrobackofen FE		
																	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12	12															
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12	12															
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25	25															
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25	25															
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37	37															
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37	37															
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	33	33	33					4,0										
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	45	45	45					4,0										
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750	4,75	4,11	38	38	38					1	7,8									
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75	4,11	38	38	38					1	6,0									
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565	4,901	4,41	38	38	38					1	6,8									
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901	6,35	5,83	51	51	51					1	7,8									
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35	5,83	51	51	51					1	6,0									
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716	6,35	5,83	51	51	51					1	6,8									
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25	25	220-230 ~	3x1,5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37	37	220-230 ~	3x1,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25	25	380-415 3N~	5x2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37	37	380-415 3N~	5x2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681	6,61	6,61	61	61	61															
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61	6,61	61	61	61															
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846	6,61	6,61	61	61	61															

TECHNISCHE DATEN

GASHERDE - SERIE 900 LIGHT POWER

MODELL	Nennleistung		kW	kg/h	Methangasverbrauch G30/G31	Methangasverbrauch G20	Methangasverbrauch G25/G25.1	Methangasverbrauch G27	Methangasverbrauch G2,350	Methangasverbrauch G150,1	Stadtgasverbrauch G110	Stadtgasverbrauch G120	Primäre Verbrennungsluft m³/h	Voreingestelltespannung V	Kabel Typ H07RNF Querschn.	Brenner R d90		Brenner UR d120		Brenner TC d120		Gasbackofen FG1	Gasbackofen FG	Gasbackofen T	Elektrobackofen FE1								
	n°	kW														n°	kW	n°	kW	n°	kW					n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G9F2ME	6,40	0,50	0,68	0,786	0,826	0,941	1,188	1,47	13	1,47	1,65	1,47	13			1	2,8	1	2,8	1	3,6												
G9F4ME	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,08	27	3,08	3,46	3,08	27			1	2,8	1	3,4	2	3,6												
G9F6ME	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	4,68	41	4,68	5,26	4,68	41			1	2,8	2	3,4	3	3,6												
G9F4E+FG1	17,40	1,36	1,84	2,138	2,246	2,558	3,231	4,49	35	4,49	4,99	3,99	35			1	2,8	1	3,4	2	3,6	1	4,0										
G9F6E+FG1	24,40	1,91	2,58	2,998	3,150	3,587	4,530	6,30	49	6,30	6,30	5,60	49			1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	4,0										
G9F6E+FG	28,20	2,21	2,98	3,465	3,640	4,145	5,236		56				56			1	2,8	2	3,4	3	3,6												
G9F6E+FG (G110)	26,6			3,268	3,433	3,910	4,939	6,87		6,87			53			1	2,8	2	3,4	3	3,6												
G9F6E+FG (G120)	27,2			3,342	3,511	3,998	5,050		54				54			1	2,8	2	3,4	3	3,6												
G9F4E+FE1	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,08	27	3,08	3,46	3,08	27	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	1	3,4	2	3,6								1	7,8			3,0
G9F6E+FE1	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	4,68	41	4,68	5,26	4,68	41	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	2	3,4	3	3,6								1	7,8			3,0
G9F6E+T	32,40	2,54	3,43	3,981	4,182	4,763	6,015		65				65			1	2,8	2	3,4	3	3,6								1	12,0			3,0
G9F6E+T (G110)	30,8			3,784	3,976	4,528	5,718		62				62			1	2,8	2	3,4	3	3,6								1	12,0			
G9F6E+T (G120)	31,4			3,858	4,053	4,616	5,830		63				63			1	2,8	2	3,4	3	3,6								1	12,0			

TECHNISCHE DATEN

GASHERDE - SERIE 600 ECO POWER

MODELL	Nennleistung		Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25,1	Verbrauch G27	Verbrauch G2,350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G30	Verbrauch G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	1	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	1	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	1	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	1	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	1	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	1	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	2	3,5	2	6	1	/	3,5	/	/	/	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3	3,5	3	6	1	/	3,5	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	1	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	1	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	1	/	6	/	/	/	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	1	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

DE

GASHERDE - SERIE 700 ECO POWER

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Brenner "R"		Brenner "UR"		Brenner "URL"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20	Verbrauch G25	Verbrauch G25,1	Verbrauch G27	Verbrauch G2,350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G30	Verbrauch G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	1	3,5	1	6	1	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	1	3,5	1	6	1	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	2	3,5	2	6	1	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	2	3,5	2	6	1	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	3	3,5	3	6	1	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	3	3,5	3	6	1	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	2	3,5	2	6	1	/	/	4	/			2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	3	3,5	3	6	1	/	/	4	/			3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	2	3,5	2	6	1	/	/	7,8	/			2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	3	3,5	3	6	1	/	/	7,8	/			3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	2	3,5	2	6	1	/	/	/	/	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	3	3,5	3	6	1	/	/	/	/	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	2	3,5	2	6	1	/	/	/	/	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	3	3,5	3	6	1	/	/	/	/	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	3	3,5	3	6	1	/	/	12	/			4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

GASHERDE - SERIE 900 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 G27	Verbrauch G2,350	Verbrauch G110	Verbrauch G120	Verbrauch G30	Verbrauch G31	Primäre Verbrennungsluft
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	m³/h
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	/	/	/	/	2	8						1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8						3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8						5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8	4					3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	4					5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8	7,8					4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	7,8					5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8		3,5		230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8		3,5		230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8		7,5		400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8		7,5		400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8		12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

DE

GASHERDE - SERIE S700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Brenner "UR"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20		Verbrauch G25		Verbrauch G25,1		Verbrauch G27		Verbrauch G2,350		Verbrauch G150.1		Verbrauch G110		Verbrauch G120		Verbrauch G30		Verbrauch G31		Primäre Verbrennungsluft	
	kW	kW	n°	kW					m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	1,86	2,30	2,30	0,79	0,78	20	20	0,79	0,78	20	20	2,0	2,0	
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	3,71	4,59	4,59	1,58	1,55	40	40	1,58	1,55	40	40	5,16	5,16		
SG7F44+FG - SG7F44+FG/SC	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56	56	2,19	2,16	56	56	7,17	7,17		
SG7F44+FE2 - SG7F44+FE2/SC	20	20	4	5	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	3,71	4,59	1,58	1,55	40	40	1,58	1,55	40	40	5,16	5,16	4,59	4,59	
SG7F44+FE - SG7F44+FE/SC	20	20	4	5	-	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	3,71	4,59	1,58	1,55	40	40	1,58	1,55	40	40	5,16	5,16	4,59	4,59	

GASHERDE - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Brenner "UR"		Nennleistung Gasbackofen	Nennleistung Elektrobackofen	Versorgungsspannung	Versorgungskabel Typ H07RNF	Verbrauch G20		Verbrauch G25		Verbrauch G25,1		Verbrauch G27		Verbrauch G2,350		Verbrauch G150.1		Verbrauch G110		Verbrauch G120		Verbrauch G30		Verbrauch G31		Primäre Verbrennungsluft	
	kW	kW	n°	kW					m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	2	7	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	2,6	3,21	3,21	1,10	1,09	28	28	1,10	1,09	28	28	2,8	2,8	2,8	2,8
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	4	7	-	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,45	3,61	4,12	5,20	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56	56	2,21	2,18	56	56	7,23	7,23	6,43	6,43
SG9F6MPS	42	42	6	7	-	-	-	-	4,44	5,17	5,17	5,17	5,42	6,17	7,8	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84	84	3,31	3,26	84	84	10,84	10,84	9,64	9,64
SG9F4PS+FG	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,40	4,62	5,26	6,65	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72	72	2,82	2,78	72	72	9,24	9,24	8,22	8,22
SG9F4PS+FE2	28	28	4	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,44	3,61	4,12	5,2	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56	56	2,21	2,18	56	56	7,23	7,23	6,43	6,43
SG9F4PS+FE	28	28	4	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,44	3,61	4,12	5,2	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56	56	2,21	2,18	56	56	7,23	7,23	6,43	6,43
SG9F6PS+FG	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	-	5,27	6,13	6,12	6,12	6,43	7,32	9,25	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100	100	3,93	3,87	100	100	12,85	12,85	11,44	11,44
SG9F6PS+FE2	42	42	6	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,16	5,42	6,17	7,8	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84	84	3,31	3,26	84	84	10,84	10,84	9,64	9,64
SG9F6PS+FE	42	42	6	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,16	5,42	6,17	7,8	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84	84	3,31	3,26	84	84	10,84	10,84	9,64	9,64

BESONDERE ANLEITUNGEN



ACHTUNG!

Die Abbildungen, auf die in den Kapiteln **“ALLGEMEINE HINWEISE”**, **“ANLEITUNGEN FÜR GAS-MODELLE”** und **“ANLEITUNGEN FÜR ELEKTRO-MODELLE”** Bezug genommen wird, sind auf den ersten Seiten dieses Handbuchs abgedruckt.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Aufbau der Mehrgasherde sowie Ausrüstung und Sicherheitseinrichtungen

Das robuste Rahmengestell aus veraluminisiertem 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 oder rostfreiem Edelstahl gefertigt.

Die Brenner bestehen aus Messing, Gusseisen und Aluminium.

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 von 50 °C bis 270°C 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.

Ein Mindestabstand von 150 mm für die Seitenwände und 150 mm für die Rückwand zu eventuellen Wänden aus brennbarem Material ist einzuhalten. Werden diese Abstände unterschritten, so sind entsprechende Wärmeschutzmassnahmen zu treffen, wie z.B. verfliesen der Anstellflächen. Anbringung eines Strahlungsschutzes (siehe DVGW- TRGI).

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;
- DGW-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 am Gerät kann fest oder lösbar erfolgen unter Zwischenschaltung einer DGW-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 „A“**
- 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

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, ist folgendes zu überprüfen:

- Die Spannung des Stromversorgungsnetzes muß mit den Werten des Typenschildes übereinstimmen.
- Der Schutzleiteranschluß ist auf seine Wirksamkeit zu überprüfen.

- Die Anschlußleitung muß grundsätzlich der Nennaufnahme des Gerätes entsprechen.

Außerdem muß dem Gerät eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorgeschaltet sein. Hierzu können z.B. auch die erforderlichen Sicherungsautomaten dienen. Der allpolige Schalter sollte sich in der Nähe des Gerätes befinden und gut zugänglich sein. Die Geräteleitung muß typgeprüft sein und einen dem Gerät entsprechenden Querschnitt aufweisen. (siehe Tabelle Technische Daten). Die zu verwendende Anschlußleitung muß mindestens vom Typ H07 RN-F sein.

Das gelbe-grüne Erdungskabel muss nicht unterbrochen werden.

Potentialausgleich

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



MODELLE MIT WASSERZIKULATION IN DER WANNE MIT WULSTRAND

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

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. Achtung: um den einwandfreien Betrieb der Brenner zu garantieren, müssen die DK-Brenner (Dreikronenbrenner) und die entsprechenden Deckel genau positioniert sein, siehe Abb. 1.1

Positionen wie in der Abb. 1.2 sind zu vermeiden.

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. Dichtschaube (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

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

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.

Betriebsprüfung

Prüfen, ob die verwendeten Düsen dem in der Brenner-Tabelle genannten 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

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 (offene Kochstellen Abb. 8, 9, 11)

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/ ECO POWER + AE / S700 (Abb. 8, 9, 11)

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, 11) 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(Abb.8, 11)

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, 11) mit Hilfe eines Sechskantschlüssels. Sie wurde korrekt ausgeführt, wenn die Zündflamme das Thermoelement „B“ (Abb. 8, 11) 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 Kleinstellung 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 zünden und auf kleinste Flamme stellen.

3 Die Durchflussleistung auf kleinster Flamme über die Schraube N einstellen. Die Durchflussleistung 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. 4.1)**

Die untere Platte entfernen. Schraube (2) zur Befestigung der Luftregulierhülse lösen

und Hülse in das Venturirohr hineinschieben; nun ist die Düse leicht zugänglich. Nach Auswechseln der Düse entsprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle „Technische Daten“), alles wieder einbauen. Nach erfolgtem Tausch ist das Maß „H“ wieder einzustellen (siehe Brenner-Tabelle).

Austausch der Brennerdüse (Tuttoforno T Abb. 4.2)

Den linken Backraumboden abnehmen.

Die Reglerschraube 1 der Primärluft ausschrauben und abnehmen, dann die Düse wechseln.

Nach Auswechseln der Düse entsprechend der vorhandenen Gasart (siehe Tabelle „Technische Daten“), alles wieder einbauen. Nach erfolgtem Tausch ist das Maß „H“ wieder einzustellen (siehe Brenner-Tabelle).

Einstellung der Zündflammenbrennerdüse**(Gasbeheizter Backofen Abb. 4.1 und 4.2)**

Untere Blende der Gerätefrontseite durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen. (Abb. 4.1)

Den linken Boden abnehmen (Abb. 4.2)

Verschlußkappe (11) abnehmen. (Abb. 4.3)

Mit einem Schraubenzieher die interne Einstellschraube entsprechend der vorhandenen Gasart einstellen.

Nach der Einstellung Verschlußkappe (11) mit zugehöriger Dichtung wieder aufschrauben.

Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die interne Schraube ganz gegen Anschlag zu drehen.

Einstellen der Kleinststellwärmelast

(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 ausfindig machen.
- 2 Den Brenner zünden und auf kleinste Flamme stellen.
- 3 Die Durchflussleistung auf kleinster Flamme über die Schraube N einstellen. Die Durchflussleistung 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.

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: unterbricht den Gasfluss im Falle schwerwiegender Störungen.

Das Sicherheitsthermostat muss manuell wieder eingeschaltet werden. Lösen Sie dazu die Mutter „A“ und betätigen Sie die Taste „B“ (siehe Abb.7.1). Falls das Thermostat erneut eingreift, benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

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 Regelungen-
- 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 erfolgtem Austausch von gasführenden Teilen ist eine Dichtheitsprüfung und Funktionsprüfung vorzunehmen.

AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTER ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN.

Der Austausch der Teile muss von befugtem Personal durchgeführt werden!

DE

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.

Gasthermostat Backofen (Abb. 3)

Die Muttern der Gasleitungen und des Thermoelements lockern, die Thermostat-Kugel von denen im Inneren der Backkammer befindlichen Stützfeder abziehen und den neuen Hahn einsetzen.

Hauptbrenner (gasbeheizter Backofen - Abb. 3)

Befestigungsschraube (D) des Hauptbrenners lösen und Brenner in umgekehrter Reihenfolge einbauen.

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****Ein- und Ausschalten des Brenners einer offenen Flamme ohne Zündbrenner (Abb. 2)**

Den Drehschalter bis auf Maximalstellung drehen. Den Brenner mit einem Streichholz oder anderem geeignetem Mittel zünden. Solange drücken, bis sich das 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)

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 Drehschalter eindrücken und auf Position 7 drehen. Den Drehschalter weiter eindrücken und der Backofensohle auf Position M ein Streichholz nähern.

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.

Den Drehgriff für ca. weitere 20-30° 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)

Zünden: die Backofentür öffnen, den Drehschalter eindrücken und auf Position  drehen. Den Drehschalter weiter eindrücken und den Zündbrenner mit einem Streichholz zünden.

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.

Diese Operation hat durch die sich auf der Ofensohle befindliche Öffnung zu geschehen. Den Drehgriff für ca. weitere 20-30° 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.

INBETRIEBNAHME DER ELEKTROBACKÖFEN**EIN- UND AUSSCHALTEN DES ELEKTROBACKOFENS TYP FE (Abb. 6)**

Durch Rechts bzw. Linksdrehung des Wahlschalters (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 .

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. Im Falle einer Betriebsstörung oder ungleichmässigen Betriebes, ist der bauseitige Gasabsperrhahn zu schliessen. Bei Störungen ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

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.

DE



VERBRAUCHERINFORMATION

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

DE

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	146
Datos técnicos	149
Instrucciones específicas	156

COCINAS A GAS - SERIE 600 LIGHT POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G6F2B	2 fuegos	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 fuegos	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 fuegos	mm 900 x 600 x 290 (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
G6F6+T	6 fuegos - 1 horno a gas Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 fuegos - 1 horno eléctrico Tuttoforno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

COCINAS A GAS - SERIE 700 LIGHT POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G7F2BE	2 fuegos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 fuegos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 fuegos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 fuegos con compartimiento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 fuegos - 1 horno a gas 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 fuegos - 1 horno a gas 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 fuegos - 1 horno eléctrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 fuegos - 1 armario neutro - 1 horno a gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 fuegos - 1 armario neutro - 1 horno a gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 fuegos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 fuegos - 1 armario neutro - 1 horno eléctrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 fuegos - 1 armario neutro - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

COCINAS A GAS - SERIE 900 LIGHT POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G9F2ME	2 fuegos con compartimiento visto	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 fuegos con compartimiento visto	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 fuegos - 1 horno a gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 fuegos - 1 horno eléctrico 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 fuegos - 1 armario neutro - 1 horno a gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 fuegos - 1 armario neutro - 1 horno eléctrico 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

COCINAS A GAS - SERIE 600 ECO POWER

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

COCINAS A GAS - SERIE 700 ECO POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G7F2BPW / +AE / -F	2 fuegos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 fuegos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 fuegos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 fuegos con compartimiento visto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno a gas 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno a gas 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno eléctrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno a gas 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno a gas 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 fuegos - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno eléctrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 fuegos -1 armario neutro - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ES

COCINAS A GAS - SERIE 900 ECO POWER

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
G9F2MPW / +AE / -F	2 fuegos con compartimiento visto	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 fuegos con compartimiento visto	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 fuegos con compartimiento visto	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno gas 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno gas 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno eléctrico 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 fuegos - 1 horno gas 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 fuegos - 1 horno gas 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 fuegos - 1 horno eléctrico 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 fuegos - 1 horno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 fuegos - 1 Tuttoforno	mm 1200 x 900 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	2 fuegos con compartimiento visto - circulación de agua en la cubeta	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 fuegos con compartimiento visto - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 fuegos con compartimiento visto - circulación de agua en la cubeta	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 fuegos con horno gas 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 fuegos con horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 fuegos con armario neutro - 1 horno gas 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 fuegos con armario neutro con 1 horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 fuegos con armario neutro con 1 horno eléctrico 2/1 GN - circulación de agua en la cubeta	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

ES

COCINAS A GAS - SERIE LX900 TOP

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

COCINAS A GAS - SERIE 900 LIGHT POWER

DATOS TÉCNICOS

MODELO	kW	kg/h	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	Quemador TC d120	Horno de gas FG1	Horno de gas FG	Horno de gas T	Horno eléctrico FE1	
		m³/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
G9F2ME	6,40	0,50	0,68	0,786	0,826	0,941	1,188	1,65	1,47	13			1	2,8	1	3,6				
G9F4ME	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27			1	2,8	1	3,4				
G9F6ME	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41			1	2,8	2	3,4				
G9F4E+FG1	17,40	1,36	1,84	2,138	2,246	2,558	3,231	4,49	3,99	35			1	2,8	1	3,4				
G9F6E+FG1	24,40	1,91	2,58	2,998	3,150	3,587	4,530	6,30	5,60	49			1	2,8	2	3,4				
G9F6E+FG	28,20	2,21	2,98	3,465	3,640	4,145	5,236			56			1	2,8	2	3,4				
G9F6E+FG (G110)	26,6			3,268	3,433	3,910	4,939	6,87		53			1	2,8	2	3,4				
G9F6E+FG (G120)	27,2			3,342	3,511	3,998	5,050			54			1	2,8	2	3,4				
G9F4E+FE1	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	1	3,4			1	3,0
G9F6E+FE1	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	2	3,4			1	3,0
G9F6E+T	32,40	2,54	3,43	3,981	4,182	4,763	6,015			65			1	2,8	2	3,4			1	12,0
G9F6E+T (G110)	30,8			3,784	3,976	4,528	5,718	7,95		62			1	2,8	2	3,4			1	12,0
G9F6E+T (G120)	31,4			3,858	4,053	4,616	5,830	7,21		63			1	2,8	2	3,4			1	12,0

COCINAS A GAS - SERIE 600 ECO POWER

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G120		Potencia nominal G110		Potencia nominal del horno eléctrico		Potencia nominal del horno de gas		Quemador "R"		Quemador "UR"		Quemador "URL"		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 G30	Consumo G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW												
GGF2BPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	9	9	9	9	1	3,5	1	6	1	6	1	6	1	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
GGF2MPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	9	9	9	9	1	3,5	1	6	1	6	1	6	1	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
GGF4BPW/+AE/-F	19	18	18	18	18	18	18	18	2	3,5	2	6	1	6	1	6	2,01	2,34	2,33	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
GGF4MPW/+AE/-F	19	18	18	18	18	18	18	18	2	3,5	2	6	1	6	1	6	2,01	2,34	2,33	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
GGF6BPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	27	27	27	27	3	3,5	3	6	1	6	1	6	3,02	3,51	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
GGF6MPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	27	27	27	27	3	3,5	3	6	1	6	1	6	3,02	3,51	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
GGF4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	21,5	21	21,5	21	21,5	21	2	3,5	2	6	1	6	1	6	2,38	2,77	2,76	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45	
GGF6PW+FG1/+AE/-F	32	30	30,5	30	30,5	30	30,5	30	3	3,5	3	6	1	6	1	6	3,39	3,94	3,93	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64	
GGF4PW+FE1/+AE/-F	19	18	18	18	18	18	18	18	2	3,5	2	6	1	6	1	6	2,01	2,34	2,33	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
GGF6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	27	27	27	27	27	27	3	3,5	3	6	1	6	1	6	3,02	3,51	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
GGF6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	33	33	33	33	33	33	3	3,5	3	6	1	6	1	6	3,65	4,25	4,24	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69	
GGF6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	27	27	27	27	27	27	3	3,5	3	6	1	6	1	6	3,02	3,51	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	

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 G30	Consumo G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	21	2	3,5	2	6	/	/	4	2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	30	3	3,5	3	6	/	/	4	3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	24,8	2	3,5	2	6	/	/	7,8	2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	33,8	3	3,5	3	6	/	/	7,8	3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	18	3	3,5	3	6	/	/	3,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	3,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	7,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	7,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	34,5	3	3,5	3	6	/	/	12	4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

COCINAS A GAS - SERIE 900 ECO POWER

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G120		Potencia nominal G110		Potencia nominal del horno eléctrico		Potencia nominal del horno de gas		Quemador "URL"		Quemador "UR"		Quemador "R"		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 G30	Consumo G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW												
G9F2MPW/+AE/-F	16											2	8						1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32										4	8							3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48										6	8							5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FG1/+AE/-F	36								4	4									3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW+FG1/+AE/-F	52								4	4									5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW+FG/+AE/-F	39,8								8	7,8									4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW+FG/+AE/-F	55,8								8	7,8									5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW+FE1/+AE/-F	32								8										3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE1/+AE/-F	48								8										5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FE/+AE/-F	32								8										3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE/+AE/-F	48								8										5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW+T1/+AE/-F	60								12										6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

COCINAS A GAS - SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G110		Potencia nominal G120		Quemador "UR"	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 G150.1	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	kW	kW	kW																
SG7F28 - SG7F28/SC	10	10	10	10	2	5	-	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F48 - SG7F48/SC	20	20	20	20	4	5	-	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	20	20	4	5	-	4,68	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	20	20	4	5	-	7,50	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

COCINAS A GAS - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal		Potencia nominal G110		Potencia nominal G120		Quemador "UR"	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 G150.1	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Aire primario para combustión
	kW	kW	kW	kW	kW	kW																
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	14	14	2	7	-	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	28	28	4	7	-	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	42	42	6	7	-	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	35,8	35,8	4	7	7,8	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4P5+FE2	28	28	28	28	4	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4P5+FE	28	28	28	28	4	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6P5+FG	49,8	49,8	49,8	49,8	6	7	7,8	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6P5+FE2	42	42	42	42	6	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6P5+FE	42	42	42	42	6	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84



INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en los capítulos “**ADVERTENCIAS GENERALES**”, “**INSTRUCCIONES MODELOS A GAS**” e “**INSTRUCCIONES MODELOS ELÉCTRICOS**” se encuentran en las primeras páginas de este manual.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Estructura, armazón y dispositivos de seguridad 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 termoelectrónico (termoelemento). Las rejillas son de fundición esmaltada o acero inoxidable. 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 termoelectrónico (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 entre 50 °C y 270 °C 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 o 1/2" 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 "A"**
- 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

Antes de conectar el aparato a la red compruebe que:

- la tensión de red coincida con los valores indicados en la placa.
- la puesta a tierra es eficaz.
- el cable de conexión sea adecuado para la potencia absorbida por el aparato.

Además en el aparato tiene que haber un dispositivo con una apertura de los contactos de 3 mm como mínimo para que sea posible desconectar el aparato de forma omnipolar. Para ello pueden servir por ejemplo los interruptores de seguridad. El interruptor omnipolar tiene que estar cerca del aparato y estar homolodado, además de tener una sección adecuada para el aparato. (véase la tabla de datos técnicos)

El cable debe ser al menos de tipo H07 RN-F.

El cable de tierra AMARILLO-VERDE no debe estar interrumpido.

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"). Atención: para garantizar su funcionamiento correcto, los quemadores TC (de triple corona) y sus tapas correspondientes deben colocarse perfectamente (véase la Fig. 1.1).

Se deben evitar colocaciones como las de la Fig. 1.2.

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:

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

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 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

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

- Explíquelo y enséñele al usuario cómo funciona y se usa la máquina y entréguele el manual de instrucciones.
- Comuníquelo 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 (Fig. 8, 9, 11)**

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 / ECO POWER + AE / S700 (Fig. 8, 9, 11)

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, 11) 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)

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, 11); la regulación es correcta cuando la llama del piloto envuelve el termopar "B" (fig. 8, 11).

En caso de funcionamiento con GPL el tornillo de regulación "A" 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 Encienda el quemador y póngalo al mínimo.
 - 3 Regule el caudal al mínimo actuando en el tornillo N, desenroscándolo aumenta el caudal y enroscándolo disminuye.
 - 4 Cuando se consiga la llama que se considere adecuada para el funcionamiento 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 tipo FG Fig. 4.1)

Saque el panel inferior. Afloje el tornillo (2) de fijación de la boquilla del aire primario y empújela en el venturi. Ahora se puede acceder con facilidad al inyector. Después de sustituir el inyector, según el tipo de gas y los datos técnicos, vuelva a montarlo todo y regule la medida "H" del aire primario (véase la tabla de quemadores).

Sustitución del inyector del quemador (Tuttoforno T Fig. 4.2)

Saque el fondo izquierdo del interior de la cámara de cocción. Desenrosque y saque el regulador del aire primario 1 y después sustituya el inyector. Después de sustituir el inyector, según el tipo de gas y los datos técnicos, vuelva a montarlo todo y regule la medida "H" del aire primario (véase la tabla de quemadores).

Regulación del piloto (horno a gas Fig. 4.1 y 4.2)

Saque el panel inferior (Fig. 4.1).

Saque el fondo izquierdo (Fig. 4.2)

Saque el cierre (11). (Fig. 4.3)

Con un destornillador ajústelo según el gas disponible, el tornillo de regulación interna.

Cuando haya terminado vuelva a poner el cierre (11) y la junta correspondiente. En caso de funcionamiento con GLP el tornillo interno se debe apretar totalmente.

Regulación del mínimo (horno a gas Fig. 5)

El tornillo del mínimo (36) se tiene que regular después de haber sacado el cuadro de mandos:

- 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 Encienda el quemador y póngalo al mínimo.
 - 3 Regule el caudal al mínimo actuando en el tornillo N, desenroscándolo aumenta el caudal y enroscándolo disminuye.
 - 4 Cuando se consiga la llama que se considere oportuna para el funcionamiento 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.

ES

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: interviene cerrando el flujo del gas en caso de anomalías graves.

El termostato de seguridad es de rearme manual y para el restablecimiento hay que aflojar la tuerca "A" y actuar en el en el botón "B" (véase la Fig. 7.1). Si hubiera que intervenir de nuevo avise al servicio de asistencia.

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.

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 ÚNICAMENTE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE.

¡La sustitución de las piezas la debe realizar el personal cualificado!

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 termpopar, desenrosque el racor de fijación del grifo de la rampa y sustituya la pieza.

Termopar (fuegos abiertos)

Afloje la tuerca de fijación del termpopar del grifo y la de los quemadores y luego sustituya la pieza.

Termostato gas horno (Fig. 3)

Afloje las tuercas de los conductos del gas y del termpopar, saque el bulbo del termostato de las mordazas del soporte situadas dentro de la cámara de cocción y sustitúyala por una llave nueva.

Quemador principal (horno a gas - Fig. 3)

Afloje el tornillo de fijación (D) del quemador principal y sustitúyalo por uno nuevo.

Termpopar del horno

Saque la solera, afloje la tuerca de la llave y del quemador y sustituya el termpopar.

Resistencias (horno eléctrico)

¡Desconecte el aparato de la red! La resistencia del horno ventilado FE1 está situada detrás de la pared posterior de la cámara del horno. Para sacar las resistencias afloje los tornillos que las fijan a la brida correspondiente y tire hacia adelante de las resistencias junto con los cables correspondientes. Desconecte los cables con la ayuda de un destornillador e introduzca una resistencia nueva realizando las mismas operaciones 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 de un fuego abierto 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 termpopar 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 de un fuego abierto con piloto (Fig. 8)

Gire la manecilla hasta la posición  y con una cerilla u otro elemento apropiado encienda la llama del quemador piloto. Para la versión POWER 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 termpar 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: abra la puerta del horno, pulse y gire el mando a la posición 7 y, sin dejar de pulsarlo, acerque una llama a la solera del horno en la posición M. Para la versión POWER con encendido, pulse y gire la manecilla y manténgala pulsada hasta que se encienda automáticamente sin la ayuda de llamas externas. 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: abra la puerta del horno, pulse y gire el mando a la posición  y, sin dejar de pulsarlo, encienda con una cerilla la llama piloto.


Para la versión POWER con encendido, pulse y gire la manecilla y manténgala pulsada hasta que se encienda automáticamente sin la ayuda de llamas externas.

Esta operación se tiene que observar a través de la mirilla de la solera. 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.

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.

APAGADO

Apagado en caso de avería

En caso de avería corte la red de suministro del gas del aparato y desconecte la alimentación eléctrica.

Comportamiento en caso de avería y de prolongada interrupción del 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. En caso de avería corte la red de suministro del gas y desconecte la alimentación. Avise al servicio de asistencia.

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.



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricciones del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a 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 propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

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	164
Technische gegevens	167
Specifieke instructies	174

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
G6F6 + T	6 gaspitten - 1 gasoven T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 gaspitten - 1 elektrische oven T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE 700 LIGHT POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G7F2BE	2 gaspitten	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 gaspitten	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 gaspitten	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 gaspitten met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 gaspitten - 1 gasoven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 gaspitten - 1 elektrische oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 gaspitten - 1 oven T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE 900 LIGHT POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G9F2ME	2 gaspitten met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 gaspitten met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 gaspitten - 1 elektrische oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE 600 ECO POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G6F2BPW / +AE / -F	2 gaspitten	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 gaspitten	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 gaspitten	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 gaspitten met open ruimte	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 gaspitten met open ruimte	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 gaspitten met open ruimte	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 gaspitten - 1 gasoven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 gaspitten - 1 elektrische oven 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 gaspitten - 1 gasoven T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 gaspitten - 1 elektrische oven T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASFORNUIZEN - SERIE 700 ECO POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G7F2BPW / +AE / -F	2 gaspitten	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 gaspitten	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 gaspitten	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 gaspitten met open ruimte	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 gaspitten - 1 gasoven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 gaspitten - 1 elektrische oven 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 gasoven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 gaspitten - 1 oven T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 gaspitten - 1 neutrale kast - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

NL

GASFORNUIZEN - SERIE 900 ECO POWER

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (BxDxH) Werkblad (h totaal)	Type
G9F2MPW / +AE / -F	2 gaspitten met open ruimte	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 gaspitten met open ruimte	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 gaspitten met open ruimte	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 gaspitten - 1 gasoven 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 gaspitten - 1 elektrische oven 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 gaspitten - 1 gasoven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 gaspitten - 1 gasoven 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 gaspitten - 1 elektrische oven 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 gaspitten - 1 elektrische oven 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 gaspitten - 1 oven T	mm 1200 x 900 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	2 gaspitten met open ruimte - watercirculatie in het reservoir	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 gaspitten met open ruimte - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 gaspitten met open ruimte - watercirculatie in het reservoir	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 gaspitten met 1 gasoven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 gaspitten met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 gaspitten met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 gasoven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 gaspitten met 1 neutrale kast met 1 elektrische oven 2/1 GN - watercirculatie in het reservoir	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

NL

GASFORNUIZEN - SERIE LX900 TOP

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

GASFORNUIZEN - SERIE 600 LIGHT POWER

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominale waarde		kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	Brander R d90		Brander UR d120		Gasoven FG1		Elektrische oven FE1		Gasoven T		Elektrische oven TE		
	kW	kW											n°	kW	n°	kW	n°	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	1,3			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	1,3			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	2,5			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	2,5			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	3,8			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	3,8			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	3,1			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	4,4			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	2,5	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	3,8	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	5,0			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	3,8			3	2,8	3	3,4						1	6		

GASFORNUIZEN - SERIE 700 LIGHT POWER

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	kW	kg/h	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		Gasoven FG		Gasoven T		Elektrische oven FE1		Elektrische oven FE	
																n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,60	1,42	1,42	12			1	2,8	1	3,4								
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,60	1,42	1,42	12			1	2,8	1	3,4								
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	2,85	25			2	2,8	2	3,4								
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	2,85	25			2	2,8	2	3,4								
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	4,27	37			3	2,8	3	3,4								
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	4,27	37			3	2,8	3	3,4								
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	3,77	33			2	2,8	2	3,4	1	4,0						
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	5,19	45			3	2,8	3	3,4	1	4,0						
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750		4,0		40			2	2,8	2	3,4			1	7,8				
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75			37			2	2,8	2	3,4			1	6,0				
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565				44,1			2	2,8	2	3,4			1	6,8				
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901				53			3	2,8	3	3,4			1	7,8				
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35			49			3	2,8	3	3,4			1	6,0				
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716				58,3			3	2,8	3	3,4			1	6,8				
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	2,85	25	220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	4,27	37	220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0				
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	2,85	25	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4					1	5,9		
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	4,27	37	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4					1	5,9		
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681		6,61		61			3	2,8	3	3,4			1	12,0				
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61			51			3	2,8	3	3,4			1	7,0				
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846		5,99		52			3	2,8	3	3,4			1	7,5				

GASFORNUIZEN - SERIE 600 ECO POWER

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominale waarde		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 G27	Verbruik G2,350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G30	Verbruik G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	3,5	/			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/-F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	3,5	/			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	6	/			3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

MODEL	Nominale waarde		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 G27	Verbruik G2,350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G30	Verbruik G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	V	mm²	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4				2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4				3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8				2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8				3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12				4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

GASFORNUIZEN - SERIE 900 ECO POWER

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominale waarde		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 G27	Verbruik G2,350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G30	Verbruik G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16		/	/	/	/	2	8					1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8					3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8					5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FG1/+AE/-F	36		/	/	/	/	4	8	4				3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW+FG1/+AE/-F	52		/	/	/	/	6	8	4				5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW+FG/+AE/-F	39,8		/	/	/	/	4	8	7,8				4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW+FG/+AE/-F	55,8		/	/	/	/	6	8	7,8				5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW+FE1/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE1/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FE/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW+T1/+AE/-F	60		/	/	/	/	6	8	12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

GASFORNUIZEN - SERIE S700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLO	Nominale waarde		Nominale waarde G110		Nominale waarde G120		Quemador "UR"	Nominale waarde gasoven	Nominale waarde Elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type HO7RNF	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25,1	Verbruik G27	Verbruik G2,350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G30	Verbruik G31	Primaire lucht voor verbranding	
	kW	n°	kW	n°	kW	n°																kW
SG7F28 - SG7F28/SC	10	10	10	2	5	5	-	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,30	0,79	0,78	20	
SG7F48 - SG7F48/SC	20	20	20	4	5	5	-	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	1,58	1,55	40	
SG7F4+FG - SG7F4+FE/SC	27,8	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	20	4	5	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	5,16	4,59	1,58	1,55	40	
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	20	4	5	-	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	5,16	4,59	1,58	1,55	40	

GASFORNUIZEN - SERIE S900 / SERIE LX900 TOP

TECHNISCHE GEGEVENS

MODELLO	Nominale waarde		Nominale waarde G110		Nominale waarde G120		Quemador "UR"	Nominale waarde gasoven	Nominale waarde Elektrische oven	Voedingsspanning	Voedingskabel type HO7RNF	Verbruik G20	Verbruik G25	Verbruik G25,1	Verbruik G27	Verbruik G2,350	Verbruik G110	Verbruik G120	Verbruik G30	Verbruik G31	Primaire lucht voor verbranding
	kW	n°	kW	n°	kW	n°															
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	14	2	7	7	-	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	28	4	7	7	-	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,20	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	42	6	7	7	-	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	3,31	3,26	84
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	2,82	2,78	72
SG9F4P5+FEZ	28	28	28	4	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4P5+FE	28	28	28	4	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6P5+FG	49,8	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	-	-	-	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	3,93	3,87	100
SG9F6P5+FEZ	42	42	42	6	7	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6P5+FE	42	42	42	6	7	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	9,64	3,31	3,26	84



SPECIFIEKE INSTRUCTIES

AANDACHT!

De afbeeldingen van de hoofdstukken "ALGEMEEN ADVIES", "INSTRUCTIES GASMODELLEN" en "INSTRUCTIES ELEKTRISCHE MODELLEN" bevinden zich op de eerste pagina's van de onderhavige handleiding.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Structuur, meubel en veiligheidsinrichtingen 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 geglaazuurd gietijzer of roestvrij staal. 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.

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 van 50 °C tot 270 °C geregeld.

Controlelampjes geven aan dat er spanning op het appa-

raat 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.

Er moet echter een minimumafstand van 150 mm voor de zijkanten worden aangehouden en 150 mm voor de achterkant, indien het apparaat in de buurt van brandbare materialen komt te staan.

Indien het niet mogelijk mocht zijn deze afstanden in acht te nemen, dienen geschikte veiligheidsmaatregelen te worden genomen tegen eventuele te hoge temperaturen, bijvoorbeeld door de installatie-oppervlakken met tegels te bekleden, of een stralingsscherm aan te brengen.

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 of 1/2" 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 "A"**:

Deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanal 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 luchtversering die nodig is voor het welzijn van de operators.

Elektrische aansluiting

Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of:

- De netspanning overeenkomt met de waarden op het plaatje.
- De aarding efficiënt is.
- De stroomkabel geschikt is voor het vermogen dat door het apparaat wordt geabsorbeerd.

Bovendien dient zich vóór het apparaat een schakelaar te bevinden met een contactopening van ten minste 3 mm, waardoor het apparaat op omnipolaire wijze kan worden losgekoppeld.

Hiervoor kunnen bijvoorbeeld veiligheidsschakelaars worden gebruikt.

De omnipolaire schakelaar dient zich in de buurt van het apparaat te bevinden, zijn goedgekeurd en geschikt te zijn voor het apparaat. (zie tabel technische gegevens)

De kabel moet ten minste van het type H07 RN-F zijn.

De GEEL-GROENE aardkabel mag niet onderbroken zijn.

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 lauwe 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"). Let op: om de juiste werking van de branders met driedubbele kroon (TC) te garanderen, moeten ze, evenals hun deksels, goed zijn geplaatst zie Fig. 1.1 Breng ze niet aan zoals in Fig. 1.2

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 brandervermogens, 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

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.

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 verbouwing- 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".

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 (Fig. 8, 9, 11)

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 elektrische 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/ ECO POWER + AE / S700 (Fig. 8, 9, 11)

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.8,9,11) 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 (Fig. 8, 11)

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 8,11) losgedraaid, de regulering is correct wanneer de waakvlam het thermokoppel "B" (Fig.8,11) omhult.

In geval men GPL gebruikt dient men de de reguleringsschroef "A" geheel vast te schroeven.

Als de reguleringsoperatie is beëindigd dient men het instrumentenbord opnieuw te monteren door de handelin-

gen 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 beschadigt, 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 Maak de brander aan en zet hem op de lage stand.
 - 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. 4.1)

Verwijder het voorpaneel. 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 tabel branders).

De spuitmond van de brander vervangen (Oven T Fig. 4.2)

Verwijder de linker 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 tabel branders).

De waakvlam afstellen (gasovens Fig. 4.1 en 4.2)

Verwijder het onderpaneel (Fig. 4.1). Verwijder de linkerbodem (Fig. 4.2). Verwijder de sluiting (11) (Fig. 4.3). Regel de interne stelschroef op grond van het beschikbare gas met een schroevendraaier. Breng de sluiting (11) en de bijbehorende afdichting hierna weer aan. Bij werking op LPG moet de interne schroef helemaal worden aangedraaid.

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 Maak de brander aan en zet hem op de lage stand.
 - 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 lage stand, controleert u dat hij overeenstemt met het vermogen op de lage stand, dat in tabel branders staat. De controle dient te worden verricht volgens de bovenbeschreven "volumetrische methode".
 - 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

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: onderbreekt de gastoevoer in geval van ernstige afwijkingen.

De veiligheidsthermostaat is handmatig opnieuw in werking te stellen, hiervoor dient men de moer "A" los te draaien en op knop "B" te drukken (zie fig.7.1). Als dit herhaaldelijk zou voorkomen dient men de servicedienst te bellen.

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.

NL

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

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

Veiligheidskraan voor open pitten - (Fig. 2)

Maak het verbindingstuk van de gasleiding en het thermokoppel los, maak het verbindingstuk 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.

Gasthermostaat oven (Fig. 3)

Draai de moeren van de gasleidingen en van het thermo-

koppel los, neem de voeler van de thermostaat van de steunveertjes binnenin de oven en vervang het met de nieuwe kraan.

Hoofdbrander (gasoven - Fig. 3)

Draai de bevestigingsschroef (D) van de hoofdbrander los en vervang hem met een nieuwe.

Thermokoppel oven

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

Weerstand (elektrische oven)

Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet! De weerstand van de ventilatieoven FE1 bevindt zich in de achterwand van de oven. Om de weerstand te verwijderen, draait u de schroeven los die hem aan de flens bevestigen, trekt u de weerstand met de bijbehorende kabeltjes naar voren. Koppel de kabeltjes los en breng in omgekeerde volgorde een nieuwe weerstand aan.

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 brander van een open pit zonder waakvlam aan- en uitmaken (Fig. 2)

Draai de draaiknop op de hoogste stand. Maak de brander met een lucifer of ander geschikt middel aan.


Voor de versie POWER 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 open vuur met waakvlam (Fig.8)

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 ovendeur, druk de knop in en draai hem op stand 7 en terwijl u hem ingedrukt houdt, houdt u op stand M een vlam bij de bodem van de oven. Voor de versie POWER met ontsteking, de knop indrukken, draaien en ingedrukt houden totdat hij automatisch aangaat, zonder hulp van een externe vlam. Houd de knop ongeveer nog 20-30" na het aanmaken ingedrukt, zodat het veiligheidsstelsel 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)

Aanmaken: open de ovendeur, druk de knop in en draai hem op stand  en terwijl u hem ingedrukt houdt, maakt u de waakvlam met een lucifer aan.

Voor de versie POWER met ontsteking, de knop indrukken, draaien en ingedrukt houden totdat hij automatisch aangaat, zonder hulp van een externe vlam.

Controleer deze handeling via de opening in de bodem. Houd de knop ongeveer nog 20-30" na het aanmaken ingedrukt, zodat het veiligheidsstelsel kan beginnen te werken. Stel vervolgens de meeste geschikte temperatuur af op grond van de bereiding.

DE ELEKTRISCHE OVENS INBEDRIJFSTELLEN

HET IN- EN UITSCHAKELN

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 UITSCHAKELN 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-ontdoof functies alleen de ventilator worden ingeschakeld.

UITSCHAKELN

Uitschakelen in geval van storing

In geval van storing koppelt u het apparaat van de gasvoevoer en het elektriciteitsnet.

Wat u moet doen in geval van storing en als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, maakt u het grondig schoon en sluit u zowel de gas- als elektriciteitsvoorziening af. Bij slechte werking of storing sluit u de gasvoevoer en koppelt u het apparaat van het elektriciteitsnet. Waarschuw de servicedienst.

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 schuurplaten 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.



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval. De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatible verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

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	160
Dados técnicos	162
Instruções específicas	168

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 600 LIGHT POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total)	Tipo
G6F2B	2 fogos	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 fogos	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 fogos	mm 900 x 600 x 290 (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 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
G6F6+T	6 fogos - 1 forno a gás mod. T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 fogos - 1 forno eléctrico mod. T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 700 LIGHT POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total)	Tipo
G7F2BE	2 fogos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 fogos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 fogos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 fogos com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 fogos - 1 forno a gás 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 fogos - 1 forno a gás 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 fogos - 1 forno eléctrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 fogos - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 fogos - 1 forno mod. T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 900 LIGHT POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total)	Tipo
G9F2ME	2 fogos com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 fogos com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 fogos - 1 forno a gás 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 fogos - 1 forno eléctrico 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 600 ECO POWER

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

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 700 ECO POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total)	Tipo
G7F2BPW / +AE / -F	2 fogos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 fogos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 fogos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 fogos com compartimento aberto	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 fogos - 1 forno a gás 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 fogos - 1 forno a gás 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 fogos - 1 forno eléctrico 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 fogos - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno a gás 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 fogos - 1 forno mod. T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 fogos - 1 armário neutro - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

PT

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 900 ECO POWER

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabalho (A total)	Tipo
G9F2MPW / +AE / -F	2 fogos com compartimento aberto	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 fogos com compartimento aberto	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 fogos com compartimento aberto	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 fogos - 1 forno a gás 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 fogos - 1 forno a gás 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 fogos - 1 forno eléctrico 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 fogos - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 fogos - 1 forno a gás 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 fogos - 1 forno a gás 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 fogos - 1 forno eléctrico 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 fogos - 1 forno eléctrico 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 fogos - 1 forno mod. T	mm 1200 x 900 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	2 fogos com compartimento aberto - circulação de água na cuba	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 fogos com compartimento aberto - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 fogos com compartimento aberto - circulação de água na cuba	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 fogos com forno a gás 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 fogos com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 fogos com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 fogos com armário neutro com forno a gás 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 fogos com armário neutro com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 fogos com armário neutro com forno eléctrico 2/1 GN - circulação de água na cuba	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

PT

FOGÕES A GÁS - SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxA) Plano de trabajo (A total)	Tipo
LXG9F2PS	2 fogos - circulação de água na cuba	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	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	kg/h	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		
														n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	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	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	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	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	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	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	3,65	31				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	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	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	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	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	4,27	38				3	2,8	3	3,4							1	5,2

PT

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 600 ECO POWER

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Ar primário para combustão
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
GGF2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
GGF2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
GGF4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
GGF4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
GGF6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
GGF6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
GGF4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	3,5	/			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
GGF6PW+FG1/+AE/-F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	3,5	/			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
GGF4PW+FE1/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
GGF6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
GGF6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	6	/			3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
GGF6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Ar primário para combustão
	kW	kW	kW	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	21	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	4	/	/	/	2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	30	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/	4	/	/	/	3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	24,8	24	2	3,5	2	6	/	/	/	/	7,8	/	/	/	2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	33,8	33	3	3,5	3	6	/	/	/	/	7,8	/	/	/	3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	18	18	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	34,5	34	3	3,5	3	6	/	/	/	/	12	/	/	/	4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

PT

FOGÕES A GÁS - SÉRIE 900 ECO POWER

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Ar primário para combustão
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16		/	/	/	/	2	8					1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8					3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8					5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FG1/+AE/-F	36		/	/	/	/	4	8	4				3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW+FG1/+AE/-F	52		/	/	/	/	6	8	4				5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW+FG/+AE/-F	39,8		/	/	/	/	4	8	7,8				4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW+FG/+AE/-F	55,8		/	/	/	/	6	8	7,8				5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW+FE1/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE1/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FE/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW+T1/+AE/-F	60		/	/	/	/	6	8	12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

FOGÕES A GÁS - SÉRIE S700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Potência nominal G110		Potência nominal G120		Queimador "UR"	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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Ar primário para combustão	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	kW	kW	kW	kW																
SG7F28 - SG7F28/SC	10	10	10	10	2	5	-	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F48 - SG7F48/SC	20	20	20	20	4	5	-	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	20	20	4	5	-	4,68	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	20	20	4	5	-	7,50	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

FOGÕES A GÁS - SÉRIE S900 / SÉRIE LX900 TOP

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Potência nominal G110		Potência nominal G120		Queimador "UR"	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 G27	Consumo G2,350	Consumo G110	Consumo G120	Consumo G30	Consumo G31	Ar primário para combustão	Primaire lucht voor verbranding
	kW	kW	kW	kW	kW	kW																
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	14	14	2	7	-	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	28	28	4	7	-	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	42	42	6	7	-	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	35,8	35,8	4	7	7,8	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4P5+FE2	28	28	28	28	4	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4P5+FE	28	28	28	28	4	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6P5+FG	49,8	49,8	49,8	49,8	6	7	7,8	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6P5+FE2	42	42	42	42	6	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6P5+FE	42	42	42	42	6	7	-	7,5	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84

PT



INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

ATENÇÃO!

As figuras indicadas nos capítulos “**ADVERTÊNCIAS GERAIS**”, “**INSTRUÇÕES MODELOS A GÁS**” e “**INSTRUÇÕES MODELOS ELÉCTRICOS**” estão localizadas nas páginas iniciais deste manual.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Estrutura, revestimento e dispositivos de segurança 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 ou aço inox. 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 entre 50 °C e 270 °C 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.

É preciso sempre manter uma distância mínima de 150 mm para as laterais e 150 mm para a parte traseira se porventura o aparelho esteja próximo a paredes de material inflamável.

Se não for possível observar tais distâncias, predispor medidas de segurança adequadas contra eventuais excessos térmicos, por exemplo, revestindo as superfícies da instalação com azulejos, ou instalando protecções contra radiações.

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 ou 1/2" 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 "A"**:

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

Antes de ligar o aparelho à rede controlar que:

- A tensão de rede corresponda aos valores contidos na placa.
- A ligação à terra seja eficaz.
- O fio de ligação seja adequado à potência absorvida pelo aparelho.

Por outro lado, a montante do aparelho deve haver um dispositivo com uma abertura dos contactos de pelo menos 3 mm que permita de desligar o aparelho de modo omnipolar. A tal fim, podem servir, por exemplo, interruptores de segurança. O interruptor omnipolar deve estar na proximidade do aparelho, ser homologado e ter uma secção apropriada ao aparelho. (ver tabela dados técnicos)

O fio deve ser pelo menos do tipo H07 RN-F.

O fio de terra AMARELO-VERDE não deve ser interrompido.

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"). Atenção: para garantir o seu funcionamento correcto os queimadores TC (tripla coroa) e as respectivas tampas devem estar posicionados perfeitamente ver Fig. 1.1

Devem ser evitados posicionamentos como na Fig. 1.2

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 efectuarlo 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 efectuada 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

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

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 à soma das vazões de consumo de todos os dispositivos conectados. Controlar que a tubagem de adução 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

Os queimadores dos fornos são dotados de uma regulação do ar primário.

Na tabela queimadores é dada 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 (Fig. 8, 9, 11)

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/ECO POWER + AE / S700 (Fig. 8, 9, 11)

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, 11), 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 (fig. 8, 11)

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 "A" (Fig. 8, 11); a regulação estará correcta quando a chama do piloto envolver o termopar "B" (Fig. 8, 11).

Em caso de funcionamento com GPL, o parafuso de regulação "A" 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 injectar 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 Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
- 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 tipo FG Fig. 4.1)

Remover o painel 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 esquerdo internamente na 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).

Regulação do piloto (fornos a gás Fig. 4.1 e 4.2)

Remover o painel inferior (Fig. 4.1).

Remover o fundo esquerdo (Fig. 4.2).

Tirar a tampa (11) (Fig. 4.3).

Com uma chave de fenda regular conforme o gás disponível o parafuso de regulação interna.

No fim recolocar a tampa (11) e a relativa guarnição.

No caso de funcionamento com GPL o parafuso interno

deve ser aparafusado a fundo.

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 Acender o queimador colocá-lo na posição de 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 tabela queimadores, a verificação deve ser efectuada conforme o "método volumétrico" descrito acima.
- 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: intervém interrompendo o fluxo de gás em caso de anomalias graves.

O termostato de segurança é restabelecido manualmente. Para restabelece-lo é preciso desparafusar a porca "A" e utilizar o botão "B". Vide (fig. 7.1). Se for accionado novamente, avisar o serviço de assistência.

MANUTENÇÃO

Atenção!

Antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção ou de reparação, desligar o aparelho da rede de gás 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 SOBRESSALENTES ORIGINAIS FORNECIDAS PELO FABRICANTE.

A substituição de peças deve ser efectuada pelo pessoal autorizado!

PT

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.

Termóstato gás forno (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.

Queimador principal (forno a gás - Fig. 3)

Desparafusar o parafuso de fixação (D) do queimador principal e substituir com um novo.

Termopar forno

Remover o fundo, desapertar a porca na torneira e no queimador e substituir o termopar.

Resistências (forno eléctrico)

Desligar o aparelho da rede! A resistência do forno ventilado FE1 está na parede traseira da câmara do forno. Para remover a resistência, desparafusar os parafusos que a fixa à flange correspondente, puxar para a frente a resistência com os fios relativos. Desligar os fios e montar uma resistência nova seguindo a ordem 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 painéis com dimensões equivalentes ao diâmetro e à potência do queimador escolhido.

Como acender e apagar o queimador aberto sem piloto (Fig. 2)

Virar o manípulo até à posição máxima. Com um fósforo ou outro meio adequado, acender o queimador. Para versões POWER, 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 de um fogo aberto com piloto (Fig.8)

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 acesso 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: abrir a porta do forno, carregar e virar o manípulo na posição 7 e, mantendo-o carregado, aproximar uma chama no fundo do forno na posição M. Para versões POWER, com acendimento, carregar e virar o manípulo e mantê-lo carregado até o acendimento automático, sem utilizar chamas externas. 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 gradação 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: abrir a porta do forno, carregar e virar o manípulo na posição  e mantendo-o carregado, acender com um fósforo a chama piloto.

Para versões POWER, com acendimento, carregar e virar o manípulo e mantê-lo carregado até o acendimento automático, sem utilizar chamas externas.

Essa operação deve ser observada através do furo existente no fundo. 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 gradação termostática mais apropriada conforme a cozedura.

COLOCAÇÃO DOS FORNOS ELÉTRICOS EM OPERAÇÃO

ACENDIMENTO E APAGAMENTO

DO FORNO ELÉTRICO 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 ELÉTRICO 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.

APAGAMENTO

Apagamento no caso de avaria

No caso de avaria desligar a alimentação do gás do aparelho e a alimentação eléctrica.

Comportamento em caso de avaria e de interrupção prolongada de funcionamento

Se o aparelho não for utilizado durante um período prolongado limpar a fundo e fechar a alimentação eléctrica e do gás. No caso de mau funcionamento ou avaria, fechar a alimentação do gás e desligar o aparelho da rede. Avisar o serviço de assistência.

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 Scotchbrite).

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, enxágue cuidadosamente com água limpa e seque com cuidado utilizando um pano.



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ MUNICÍPIO: _____

PROVÍNCIA: _____ DATA DE INSTALAÇÃO: _____

MODELO _____

NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.

Εγχειρίδιο χρήσης

Διαστάσεις	200
Τεχνικά χαρακτηριστικά	203
Ειδικές οδηγίες	210

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
G6F6 + T	6 εστίες ανοιχτές - 1 φούρνος αερίου T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 εστίες ανοιχτές - 1 ηλεκτρικός φούρνος T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 LIGHT POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G7F2BE	2 εστίες	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 εστίες	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 εστίες	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 εστίες ανοιχτές - 1 φούρνος T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 εστίες ανοιχτές - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

EL

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 LIGHT POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G9F2ME	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600 ECO POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G6F2BPW / +AE / -F	2 εστίες	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 εστίες	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 εστίες	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 εστίες ανοιχτές - 1 ερμάριο ουδέτερο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 εστίες ανοιχτές - 1 φούρνος αερίου T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 εστίες ανοιχτές - 1 ηλεκτρικός φούρνος T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 ECO POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G7F2BPW / +AE / -F	2 εστίες	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 εστίες	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 εστίες	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 εστίες - 1 φούρνος αερίου 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 φούρνος αερίου 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 εστίες ανοιχτές - 1 φούρνος T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 εστίες - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 εστίες ανοιχτές - 1 ουδέτερο ερμάριο - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

EL

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 ECO POWER

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
G9F2MPW / +AE / -F	2 εστίες με εμφανή θέση	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 εστίες με εμφανή θέση	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 εστίες με εμφανή θέση	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 εστίες - 1 φούρνος με αέριο 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 εστίες - 1 φούρνος με αέριο 2x1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 εστίες - 1 φούρνος με αέριο 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 εστίες - 1 φούρνος με αέριο 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 εστίες - 1 ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 εστίες - 1 ενιαίος φούρνος	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜκΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή 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: (ΜκΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή συνολικό)	Τύπος
SG9F2MPS	2 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 εστίες με εμφανή θέση - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 εστίες με - φούρνο αερίου 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 εστίες - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 εστίες - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - φούρνος αερίου 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 εστίες - ουδέτερο ερμάριο - ηλεκτρικός φούρνος 2/1 GN - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

EL

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜκΠΧΥ) Επιφάνεια εργασίας (ή συνολικό)	Τύπος
LXG9F2PS	2 εστίες - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 εστίες - κυκλοφορία του νερού στην σκάφη	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ-ΣΕΙΡΑ 600 LIGHT POWER

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΚW	Όνομαστική 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 προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Καυστήρας R d90		Καυστήρας UR d120		Φούρνος υγραερίου FG1		Ηλεκτρικός φούρνος FE1		Φούρνος υγραερίου T		Ηλεκτρικός φούρνος TE			
		κW	CV												κW	CV	κW	CV	κW	CV	κW	CV	κW	CV	κW	CV	κW	CV
GGF2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	1,3	1	2,8	1	3,4	1	2,8	1	3,4	1	3,4	1	3,0	1	3,0	1	3,4	1	5,2
GGF2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	1,3	1	2,8	1	3,4	1	2,8	1	3,4	1	3,4	1	3,0	1	3,0	1	3,4	1	5,2
GGF4B	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	2	2,8	2	3,4	2	3,4	2	3,0	1	3,0	1	3,4	2	5,2
GGF4M	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	2	2,8	2	3,4	2	3,4	2	3,0	1	3,0	1	3,4	2	5,2
GGF6B	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	3	2,8	3	3,4	3	3,4	3	3,5	1	3,5	1	3,4	3	5,2
GGF6M	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	3	2,8	3	3,4	3	3,4	3	3,5	1	3,5	1	3,4	3	5,2
GGF4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	31	2	2,8	2	3,4	2	2,8	2	3,4	2	3,4	2	3,5	1	3,5	1	3,4	2	5,2
GGF6+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	3	2,8	3	3,4	3	3,4	3	3,5	1	3,5	1	3,4	3	5,2
GGF4+FE1	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	2	2,8	2	3,4	2	3,4	2	3,0	1	3,0	1	3,4	2	5,2
GGF6+FE1	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	3	2,8	3	3,4	3	3,4	3	3,0	1	3,0	1	3,4	3	5,2
GGF6+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	3	2,8	3	3,4	3	3,4	3	3,0	1	3,0	1	3,4	3	5,2
GGF6+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	3	2,8	3	3,4	3	3,4	3	3,0	1	3,0	1	3,4	3	5,2

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ-ΣΕΙΡΑ 700 LIGHT POWER

ΜΟΝΤΕΟ	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	Καυστήρας R d90		Καυστήρας UR d120		Φούρνος υγραερίου FG	Φούρνος υγραερίου T	Ηλεκτρικός φούρνος FE1	Ηλεκτρικός φούρνος FE		
													n°	kW	n°	kW					n°	kW
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12			1	2,8	1	3,4					
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12			1	2,8	1	3,4					
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25			2	2,8	2	3,4					
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25			2	2,8	2	3,4					
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37				3	2,8	3	3,4					
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37				3	2,8	3	3,4					
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	33				2	2,8	2	3,4	1	4,0			
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	45				3	2,8	3	3,4	1	4,0			
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750			40				2	2,8	2	3,4			1	7,8	
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75		37				2	2,8	2	3,4			1	6,0	
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565			38				2	2,8	2	3,4			1	6,8	
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901			53				3	2,8	3	3,4			1	7,8	
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35		49				3	2,8	3	3,4			1	6,0	
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716			51				3	2,8	3	3,4			1	6,8	
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	220-230 ~	3x1,5		3	2,8	2	3,4			1	3,0	
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	220-230 ~	3x1,5		3	2,8	3	3,4			1	3,0	
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	380-415 3N~	5x2,5		3	2,8	3	3,4				1	5,9
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	380-415 3N~	5x2,5		3	2,8	3	3,4				1	5,9
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681			61				3	2,8	3	3,4			1	12,0	
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61		51				3	2,8	3	3,4			1	7,0	
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846			52				3	2,8	3	3,4			1	7,5	

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ- ΣΕΙΡΑ 900 LIGHT POWER

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	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	m ³ /h	V	mm Ø	Καυστήρας R d90		Καυστήρας UR d120		Καυστήρας TC d120		Φούρνος υγραερίου FG1		Φούρνος υγραερίου FG		Φούρνος υγραερίου T		Ηλεκτρικός φούρνος FE1				
															n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G9F2ME	6,40	0,50	0,68	0,786	0,826	0,941	1,188	1,65	1,47	13					1	2,8	1	2,8	1	3,6	1										
G9F4ME	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27					1	2,8	1	3,4	2	3,6	2										
G9F6ME	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41					1	2,8	2	3,4	3	3,6	3										
G9F4E+FG1	17,40	1,36	1,84	2,138	2,246	2,558	3,231	4,49	3,99	35					1	2,8	1	3,4	2	3,6	1	4,0									
G9F6E+FG1	24,40	1,91	2,58	2,998	3,150	3,587	4,530	6,30	5,60	49					1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	4,0									
G9F6E+FG	28,20	2,21	2,98	3,465	3,640	4,145	5,236			56					1	2,8	2	3,4	3	3,6											
G9F6E+FG (G110)	26,6			3,268	3,433	3,910	4,939	6,87		53					1	2,8	2	3,4	3	3,6											
G9F6E+FG (G120)	27,2			3,342	3,511	3,998	5,050			54					1	2,8	2	3,4	3	3,6											
G9F4E+FE1	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27			220-230 ~	3x1,5	1	2,8	1	3,4	2	3,6						1	7,8			1	3,0
G9F6E+FE1	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41			220-230 ~	3x1,5	1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	7,8			1	3,0
G9F6E+T	32,40	2,54	3,43	3,981	4,182	4,763	6,015			65					1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	12,0			1	3,0
G9F6E+T (G110)	30,8			3,784	3,976	4,528	5,718	7,95		62					1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	12,0			1	3,0
G9F6E+T (G120)	31,4			3,858	4,053	4,616	5,830	7,21		63					1	2,8	2	3,4	3	3,6						1	12,0			1	3,0

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ- ΣΕΙΡΑ 600 ECO POWER

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		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 G27	Κατανάλωση G2,350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G30	Κατανάλωση G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	3,5	/			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/-F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	3,5	/			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	6	/			3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ- ΣΕΙΡΑ 700 ECO POWER

ΜΟΝΤΕΛΟ	Όνομαστική ισχύς		Καυστήρας "R"		Καυστήρας "UR"		Καυστήρας "URL"		Όνομαστική ισχύς για τον ηλεκτρικό φούρνο	Όνομαστική ισχύς για το φούρνο υγραερίου	Τάση τροφοδοσίας	Καλώδιο τροφοδοσίας τύπου H07RNF	Κατανάλωση G20	Κατανάλωση G25	Κατανάλωση G25,1	Κατανάλωση G27	Κατανάλωση G2,350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G30	Κατανάλωση G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	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	kg/h	kg/h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4	/			2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4	/			3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8	/			2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8	/			3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12	/			4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ- ΣΕΙΡΑ 900 ECO POWER

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς		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 G27	Κατανάλωση G2,350	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G30	Κατανάλωση G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16		/	/	/	/	2	8					1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8					3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8					5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FG1/+AE/-F	36		/	/	/	/	4	8	4				3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW+FG1/+AE/-F	52		/	/	/	/	6	8	4				5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW+FG/+AE/-F	39,8		/	/	/	/	4	8	7,8				4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW+FG/+AE/-F	55,8		/	/	/	/	6	8	7,8				5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW+FE1/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE1/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FE/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW+T1/+AE/-F	60		/	/	/	/	6	8	12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ- ΣΕΙΡΑ S700
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MODELLO	Ονομαστική ισχύς		Quegador "UR"		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 G27	Κατανάλωση G2,350	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G30	Κατανάλωση G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	kW	kW	n°	kW															
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	-	-	2,12	2,46	2,46	2,46	2,58	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FE/SC	27,8	27,8	4	5	7,8	-	2,84	3,42	3,42	3,42	3,59	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	4	5	-	4,68	380-415V3N~	2,12	2,46	2,46	2,58	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	-	7,50	380-415V3N~	2,12	2,46	2,46	2,58	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ- ΣΕΙΡΑ S900 / ΣΕΙΡΑ LX900 TOP
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MODELLO	Ονομαστική ισχύς		Quegador "UR"		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 G27	Κατανάλωση G2,350	Κατανάλωση G150.1	Κατανάλωση G110	Κατανάλωση G120	Κατανάλωση G30	Κατανάλωση G31	Πρωτεύων αέρας για καύση
	kW	kW	n°	kW															
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	2	7	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	4	7	-	-	2,96	3,45	3,45	3,44	3,44	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	6	7	-	-	4,44	5,17	5,16	5,16	5,42	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	4	7	7,8	-	3,79	4,41	4,40	4,40	4,62	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4P5+FEZ	28	28	4	7	-	4,68	380-415V3N~	2,96	3,45	3,44	3,61	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4P5+FE	28	28	4	7	-	7,5	380-415V3N~	2,96	3,45	3,44	3,61	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6P5+FG	49,8	49,8	6	7	7,8	-	5,27	6,13	6,12	6,12	6,43	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6P5+FEZ	42	42	6	7	-	4,68	380-415V3N~	4,44	5,17	5,16	5,42	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6P5+FE	42	42	6	7	-	7,5	380-415V3N~	4,44	5,17	5,16	5,42	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84



ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες στις οποίες γίνεται αναφορά στα κεφάλαια “ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ”, “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΟΝΤΕΛΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ” και “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ” βρίσκονται στις αρχικές σελίδες του παρόντος εγχειριδίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Κατασκευή, εξοπλισμός και διατάξεις ασφαλείας της συσκευής.

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 ή από ανοξείδωτο χάλυβα

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 ισοροπημένο ελατήριο.

Η μόνωση του θαλάμου ψησίματος είναι από ίνα γυαλιού.

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 μεταξύ 50 °C και 270 °C γίνεται μέσω ενός θερμοστάτη.

Φωτεινές λυχνίες επισμαίνομαι τότε 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.

Σε κάθε περίπτωση κρατήστε μία ελάχιστη απόσταση 150 mm για τις πλαινές πλευρές και 150 mm για την πίσω πλευρά σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται κοντά σε τοίχους από εύφλεκτο υλικό.

Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατόν να τηρήσετε τις αποστάσεις αυτές, προβλέψτε κατάλληλα μέτρα ασφαλείας για ενδεχόμενες ακραίες θερμοκρασίες, για παράδειγμα επενδύοντας τις επιφάνειες εγκατάστασης με πλακάκια, ή τοποθετώντας προστασίες κατά της ακτινοβολίας.

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 οριζόντιωση της συσκευής, χρησιμοποιήστε τα ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση στο στόμιο των 3/8» G ή 1/2» G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπασίμη 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 «Α»:**

Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκινώνουν τα προϊόντα της καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεδεμένες 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.

Ηλεκτρική σύνδεση

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο ελέγξτε ότι:

- Η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις τιμές που αναφέρονται στην πινακίδα.
- Η γείωση είναι επαρκής.
- Το καλώδιο σύνδεσης είναι κατάλληλο για την ισχύ του απορροφά ή συσκευή.

Επίσης πριν από τη συσκευή πρέπει να υπάρχει μία διάταξη με άνοιγμα των επαφών τουλάχιστον 3 mm που επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής πολυπολικά.

Γ' αυτόν το σκοπό χρειάζεται για παράδειγμα διακόπτες ασφαλείας.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή, να είναι εγκεκριμένος και να έχει μία διατομή κατάλληλη για τη συσκευή. (βλέπε πίνακα Τεχνικών Προδιαγραφών)

Το καλώδιο πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H07 RN-F.

Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται.

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»). Προσοχή: για την εξασφάλιση της σωστής λειτουργίας τους οι καυστήρες TC (τριπλή κορώνα) και τα σχετικά καπάκια πρέπει να είναι τέλεια τοποθετημένα βλέπε Εικ. 1.1

Αποφύγετε τοποθετήσεις όπως στην Εικ. 1.2

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 συνδέστε 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

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμιδική Ισχύς του αερίου}}$$

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.

Έλεγχος του κύριου αέρα

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 (Εικ. 8, 9, 11)

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/ECO POWER + AE / S700 (Εικ. 8, 9, 11)

Μετά την αντικατάσταση του ακροφυσίου, κάντε έναν έλεγχο του προτύπου αέρα.

Για να προσεγγίσετε τον ρυθμιστή, αφαιρέστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις άνω και κάτω βίδες.

Ρυθμίστε το μέγεθος "H" (βλέπε εικ. 8, 9, 11) 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 (Εικ. 8, 11)

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 εξαγωγικό κλειδί, επέμβετε στην βίδα ρύθμισης «Α» (εικ. 8, 11): η σωστή ρύθμιση επιτυγχάνεται όταν η φλόγα περιβάλλει το θερμοστοιχείο «B» (εικ. 8, 11). Σε περίπτωση λειτουργίας με υγραερίο 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 MONT. 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 βγάλτε 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 Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον 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 MONT. FG ΚΑΙ MONT. T

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα (φούρνος αερίου τύπου FG Εικ. 4.1)

Αφαιρέστε το κάτω πάνελ. 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, επαναποθετήστε 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 αριστερή 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, επαναποθετήστε το όλο και ρυθμίστε το μέγεθος "H" του κύριου αέρα (βλέπε πίνακα Καυστήρων).

Ρύθμιση του πιλότου (φούρνος αερίου Εικ. 4.1 και 4.2)

Αφαιρέστε το κάτω πάνελ. (Εικ. 4.1).

Αφαιρέστε την αριστερή βάση (Εικ. 4.2).

Αφαιρέστε το κλείσιμο (1) (Εικ. 4.3).

Με ένα κατσαβίδι ρυθμίστε ανάλογα με το διαθέσιμο αέριο την εσωτερική βίδα ρύθμισης.

Στο τέλος τοποθετήστε και πάλι το κλείσιμο (1) και τη σχετική φλάντζα.

Σε περίπτωση λειτουργίας με GPL η εσωτερική βίδα πρέπει να βιδωθεί μέχρι τέλος.

Ρύθμιση του ελάχιστου (φούρνος αερίου Εικ. 5)

Η βίδα του ελάχιστου (36) πρέπει να ρυθμιστεί, αφού βγάλτε 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 Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον 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, ελέγξτε ότι αυτή αντιστοιχεί στο ελάχιστο που υποδεικνύεται στον πίνακα Καυστήρων, ο έλεγχος πρέπει να γίνει σύμφωνα με την «ογκομετρική μέθοδο» που περιγράφεται παραπάνω.

- 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: επεμβαίνει διακόπτοντας την ροή του αερίου σε περίπτωση σοβαρών ανωμαλιών.

Η επαναφορά σε λειτουργία του θερμοστάτη ασφαλείας είναι χειροκίνητη και γίνεται ως εξής: χαλαρώστε το παξιμάδι "Α" και επεμβαίνετε στο κουμπί "Β" (βλ. εικ. 7.1). Σε περίπτωση η ροή διακόπτεται πάλι, ενημερώστε την υπηρεσία υποστήριξης.

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 ασφαλείας,
- 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.

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)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!

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)

Λασκάρτε το ρακόρ των σωληνώσεων παροχής αερίου και του θερμοστοιχείου, λασκάρτε 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.

Θερμοστάτης αερίου φούρνου (Εικ. 3)

Λασκάρτε 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.

Κύριος καυστήρας (φούρνου αερίου - Εικ. 3)

Ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης (D) του κύριου καυστήρα και αντικαταστήστε τον με έναν καινούργιο.

Θερμοστοιχείο φούρνου

Αφαιρέστε τη βάση, ξεβιδώστε το παξιμάδι επάνω στη βάνα και στον καυστήρα και αντικαταστήστε το θερμοστοιχείο.

Αντιστάσεις (ηλεκτρικός φούρνος)

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο! Η αντίσταση του φούρνου με ανεμιστήρα FE1 βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου. Για να αφαιρέσετε την αντίσταση, ξεβιδώστε τις βίδες που την στερεώνουν στην αντίστοιχη φλάντζα, τραβήξτε εμπρός την αντίσταση με τα σχετικά καλωδιάρια. Αποσυνδέστε τα καλωδιάρια και τοποθετήστε μία 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 επίβλεψη ή κατόπιν οδηγιές προς τη χρήση της συσκευής από κάποιο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι δεν χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Χρησιμοποιείται μόνο για επαγγελματική χρήση.
- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου όταν ο θάλαμος ψησίματος είναι ζεστός.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη με διαστάσεις ανάλογες με την διάμετρο και την ισχύ του κάθε καυστήρα.

Άναμμα και σβήσιμο του καυστήρα μιας ανοιχτής εστίας χωρίς πιλότο (Εικ. 2)


Γυρίστε το διακόπτη μέχρι τη θέση του μέγιστου. Με ένα σπέρτο ή άλλο κατάλληλο μέσο, ανάψτε τον καυστήρα. Για τον τύπο POWER με ανάφλεξη, πατήστε και περιστρέψτε 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)

Γυρίστε το διακόπτη μέχρι τη θέση  και με ένα σπέρτο 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: ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πατήστε και γυρίστε το διακόπτη στη θέση 7 και, κρατώντας τον πατημένο, πλησιάστε μία φλόγα στη βάση του φούρνου στη θέση M.

Για τον τύπο POWER με ανάφλεξη, πατήστε και περιστρέ-

ψετε το κουμπί και κρατήστε το πατημένο μέχρι την αυτόματη ανάφλεξη, χωρίς τη βοήθεια από εξωτερικές φλόγες.

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)

Άναμμα: ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πατήστε και γυρίστε το διακόπτη στη θέση  και κρατώντας τον πατημένο, ανάψτε με ένα σπέρτο τη φλόγα πιλότο.

Για τον τύπο POWER με ανάφλεξη, πατήστε και περιστρέψτε το κουμπί και κρατήστε το πατημένο μέχρι την αυτόματη ανάφλεξη, χωρίς τη βοήθεια από εξωτερικές φλόγες.

Η ενέργεια αυτή πρέπει να παρακολουθείται μέσω της οπής που υπάρχει επάνω στη βάση. 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.



ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ

ΦΟΥΡΝΩΝ

ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΤΥΠΟΥ FE (Εικ. 6)

Γυρίζοντας δεξιά ή αριστερά τον επιλογέα (23), επιλέξετε 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 .


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 .

Στο πρώτο κλικ του διακόπτη μπορείτε να έχετε μόνον τη λειτουργία του ανεμιστήρα για τις λειτουργίες ψύξης-απόψυξης.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης

Σε περίπτωση βλάβης αποσυνδέστε την τροφοδοσία του αερίου της συσκευής και την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας

Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιηθεί η συσκευή για μία παρατεταμένη περίοδο καθαρίστε την καλά και κλείστε την τροφοδοσία ηλεκτρισμού και αερίου. Σε περίπτωση κακής λειτουργίας ή βλάβης, κλείστε την τροφοδοσία αερίου και αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο. Ενημερώστε την υπηρεσία υποστήριξης.

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 λειτουργία 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 χρησιμοποι-

ώντας 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 σίδηρο.

Προσοχή στα συρμάτινα σφουγγάρια ή τις βούρτσες από ανοξείδωτο ασάλι που, αν και δεν προσβάλλουν τις επιφάνειες, μπορούν να προκαλέσουν επιζήμια γδαρσίματα. Εάν η βρωμιά είναι έντονη, μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση υαλόχαρτο ή σμιριδόχαρτο· 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 καθαρίσμα, ξεβγάλτε με προσοχή με καθαρό νερό και στεγνώστε με προσοχή χρησιμοποιώντας ένα πανί.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα. Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει στην συνέχεια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

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	219
Technické údaje	222
Zvláštní pokyny	229

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
G6F6+T	6 otevřených hořáků - 1 plynová trouba T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 otevřených hořáků - 1 elektrická trouba T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 700 LIGHT POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G7F2BE	2 hořáky	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 hořáky	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 otevřených hořáků	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 hořáky s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 hořáky s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 otevřených hořáků s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 hořáky - 1 plynová trouba 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 hořáky - 1 plynová trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 hořáky - 1 elektrická trouba 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 otevřených hořáků - 1 trouba T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CS

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 900 LIGHT POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G9F2ME	2 hořáky s odkládacím prostorem	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 hořáky s odkládacím prostorem	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 otevřených hořáků s odkládacím prostorem	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 hořáky - 1 plynová trouba 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 hořáky - 1 elektrická trouba 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600 ECO POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G6F2BPW / +AE / -F	2 hořáky	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 hořáky	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 otevřených hořáků	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 hořáky s odkládacím prostorem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 hořáky s odkládacím prostorem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 otevřených hořáků s odkládacím prostorem	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 hořáky - 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 hořáky - 1 elektrická trouba 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 plynová trouba T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 elektrická trouba T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 700 ECO POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G7F2BPW / +AE / -F	2 hořáky	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 hořáky	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 otevřených hořáků	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 hořáky s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 hořáky s odkládacím prostorem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 otevřených hořáků s odkládacím prostorem	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 hořáky - 1 plynová trouba 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 hořáky - 1 plynová trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 hořáky - 1 elektrická trouba 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 plynová trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 trouba T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 neutrální skříň - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

CS

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 900 ECO POWER

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
G9F2MPW / +AE / -F	2 hořáky s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 hořáky s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 otevřených hořáků s podstavbou	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 hořáky - 1 plynová trouba 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 hořáky - 1 plynová trouba 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 hořáky - 1 elektrická trouba 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 hořáky - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 plynová trouba 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 plynová trouba 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 elektrická trouba 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 elektrická trouba 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 otevřených hořáků - 1 trouba T	mm 1200 x 900 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	2 hořáky s podestavbou - oběh vody ve vaničce	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 hořáky s podestavbou - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 hořáků s podestavbou - oběh vody ve vaničce	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 hořáky s plynovou troubou 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 hořáky s elektrickou troubou 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 hořáky s elektrickou troubou 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 hořáků s neutrální skříň s plynová trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 hořáků s neutrální skříň s elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 hořáků s neutrální skříň s elektrická trouba 2/1 GN - oběh vody ve vaničce	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY – SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
LXG9F2PS	2 hořáky - oběh vody ve vaničce	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 hořáky - oběh vody ve vaničce	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

CS

PLYNOVÉ SPORÁKY – SÉRIE 700 LIGHT POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	kW	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		Plynová trouba FG		Plynová trouba T		Elektrická trouba FE1		Elektrická trouba FE						
		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	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	n°			
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,151	1,151	1,151	1,60	1,42	12	1,28	1	3,4																						
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,151	1,151	1,151	1,60	1,42	12	1,28	1	3,4																						
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	2,302	2,302	2,302	3,20	2,85	25	2,28	2	3,4																						
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	2,302	2,302	2,302	3,20	2,85	25	2,28	2	3,4																						
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	3,453	3,453	3,453	4,80	4,27	37	3,28	3	3,4																						
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	3,453	3,453	3,453	4,80	4,27	37	3,28	3	3,4																						
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77	3,77		
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5		
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750	4,75	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7	
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565	4,91	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8	
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901	6,35	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716	6,35	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	4,27	
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681	7,53	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1		
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1		
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846	6,61	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1	5,1		

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 600 ECO POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominální výkon		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 G27	Spotřeba G2,350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G30	Spotřeba G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/-F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	/	6	/	/	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

CS

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 700 ECO POWER
TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominální výkon		Hořák "R"		Hořák "UR"		Hořák "URL"		Nominální výkon plynové trouby	Nominální výkon elektrické trouby	Napájecí napětí	Napájecí kabel typu HO7RNF	Spotřeba G20	Spotřeba G25	Spotřeba G25,1	Spotřeba G27	Spotřeba G2,350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G30	Spotřeba G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW														
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4	/	/	/	2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4	/	/	/	3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8	/	/	/	2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8	/	/	/	3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12	/	/	/	4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIE 900 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 G27	Spotřeba G2,350	Spotřeba G110	Spotřeba G120	Spotřeba G30	Spotřeba G31	Primární vzduch pro spalování
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	/	/	/	2	8							1,69	1,97	1,97	2,07	2,35				1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	4	8							3,39	3,94	3,93	4,13	4,70				2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	6	8							5,08	5,91	5,90	6,20	7,06				3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	/	/	/	4	8	4						3,81	4,43	4,42	4,65	5,29				2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	/	/	/	6	8	4						5,50	6,40	6,39	6,71	7,64				4,10	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	/	/	/	4	8	7,8						4,21	4,90	4,89	5,14	5,85				3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	/	/	/	6	8	7,8						5,90	6,87	6,86	7,20	8,20				4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	4	8			3,5		230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70				2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	6	8			3,5		230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06				3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	4	8			7,5		400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70				2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	6	8			7,5		400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06				3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60	/	/	/	/	/	/	/	6	8	12						6,35	7,38	7,37	7,74	8,82				4,66	120

CS

ZVLÁŠTNÍ POKYNY



POZOR!

Obrázky, na které jsou uvedeny odkazy v kapitolách “VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ”, “NÁVOD PRO PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ” a “NÁVOD PRO ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ” se nachází na úvodních stránkách tohoto návodu.

POPIS ZAŘÍZENÍ

Struktura, vybavení a bezpečnostní prvky zařízení

Pevná ocelová konstrukce s 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější kryt z chromniklové oceli 18/10.

VARNÁ PLYNOVÁ DESKA

Bezpečnostní plynový ventil umožňuje seřadit přívod tepelné energie od maxima na minimum.

Součástí zařízení je také termoelektrická zapalovací pojistka (termočlánek).

Mřížky jsou ze smaltované litiny nebo nerezové oceli.

Hořáky jsou vyrobené z mosazi, litiny a hliníku.

TROUBA

Pečící komora je vyrobená z nerezové oceli.

Dveře trouby jsou dvojitěnné, 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 (termočlánekem).

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 od 50 °C do 270 °C. 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.

V každém případě je nutné zajistit minimální vzdálenost 150 mm od dalších zařízení pro montáž bočních krytů a 150 mm pro montáž zadního krytu v případě, že bude zařízení umístěné v blízkosti hořlavých materiálů.

Jestliže není možné zajistit tyto vzdálenosti, přijměte vhodná bezpečnostní opatření proti působení příliš vysokých teplot, např. obložte instalační povrchy dlaždicemi, nainstalujte antiradiační kryty atd.

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 odstavce „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 nebo 1/2" G na zařízení stabilně nebo může být odpojitelná s tím, že je nutné použít konektor odpovídající platným předpisům. Pro připojení použijte flexibilní hadici z nerezové oceli, která odpovídá platným právním předpisům.

Po dokočení připojení zkontrolujte nepropustnost systému a použijte přítom 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 „A“**:

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

Před připojením zařízení do elektrické sítě zkontrolujte, jestli:

- Síťové napětí odpovídá údajům uvedeným na štítku.
- Uzemňovací systém správně funguje.
- Připojovací kabel odpovídá příkonu zařízení.

Před zařízením musí být namontovaná jednotka pro otevření kontaktů alespoň 3 mm, která umožňuje odpojit zařízení omnipolárním způsobem.

Pro tento účel můžete použít například bezpečnostní vypínače.

Omnipolární vypínač musí být umístěný v blízkosti zařízení, musí být schválený a jeho velikost musí odpovídat příslušnému zařízení (viz Technické údaje).

Kabel musí být alespoň typu H07 RN-F.

Zemnicí ŽLUTOZELENÝ kabel nesmí být přerušeny.

Ekvipotenciální systém

Zařízení musí být připojené k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka je označena 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“). Pozor: Pro zajištění správné funkce hořáků TC (se třemi korunami) a příslušných krytů je nutné zajistit jejich správné umístění (viz obr. 1.1)

Vyhňte se umístění, které je uvedené na obr. 1.2

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 přivodního tlaku (obr. 2)

Přivodní 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 provedena 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 hodnotu musíte srovnat s vypočítanou hodnotou $E \cos \delta$.

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

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 plynové přírodní potrubí dostatečné.

Kontrola plamene

Pro správné nastavení plamene je nutné, aby byl plamen rozložený kolem celého termočlásku; v opačném případě seřídte regulační šroub.

Kontrola primárního vzduchu

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

- Vysvětlíte a předvedete uživateli funkci a obsluhu zařízení podle uvedených instrukcí a předáte mu návod k použití.
- Sdělte uživateli, že jakékoliv práce spojené s rekonstrukcí nebo stavebními úpravami mohou poškodit přírodní 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**(obr. 8, 9, 11)**

Pro výměnu trysky (C) je nutné uvolnit horní a spodní šrouby a sejmut kryt. Před výměnou trysky u modelů s elektrickou troubou se ujistěte, že je vícepólový vypínač umístěn před zařízením vypnutý. Poté vyměňte trysku (C) (viz tabulka hořáky).

Seřízení primárního vzduchu pouze pro modely ECO POWER/ECO POWER + AC / S700 (obr. 8, 9, 11)

Po výměně trysky je nutné zkontrolovat primární vzduch.

Pro přístup k seřízení primárního vzduchu je nutné odšroubovat horní a spodní šrouby a odmontovat desku. Seřídte hodnotu „H“ (viz obr. 8, 9, 11) 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 (obr. 8)

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 umístěn před zařízením vypnutý. Při seřízení musí být zapalovací hořáky zapnuté. Pomocí šestihranného klíče otáčejte regulačním šroubem „A“ (obr. 8, 11); seřízení je správné, jestliže plamen objímá termočlánek „B“ (obr. 8, 11).

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 seřídít 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) seřídte 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 odšroubojte 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 seřídít 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 Zapněte hořák a otočte ho do pozice minima.
- 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. 4.1)

Sejměte spodní panel. 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 seřídte hodnotu „H“ primárního vzduchu (viz tabulka Hořáky).

Výměna trysky hořáku (trouba T - obr. 4.2)

Sejměte levé dno pečicí 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 seřídte hodnotu „H“ primárního vzduchu (viz tabulka Hořáky).

Seřízení zapalovacího hořáku (plynové trouby - obr. 4.1 a 4.2)

Sejměte spodní panel (obr. 4.1).

Sejměte levé dno (obr. 4.2).

Sejměte kryt (11) (obr. 4.3).

Pomocí šroubováku seřídte vnitřní regulační šroub podle typu plynu, který máte k dispozici.

Po dokončení této operace opět namontujte kryt (11) a příslušné těsnění.

V případě použití LPG je nutné vnitřní šroub zašroubovat až na doraz.

Seřízení minima (plynová trouba - obr. 5)

Regulační šroub minima (36) je nutné seřídít 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 Zapněte hořák a otočte ho do pozice minima.
 - 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 Hořáky, kontrolu musíte provést podle výše popsané „volumetrické metody“.
- 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.

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: jeho úlohou je zavřít přívod plynu v případě vážných anomálií.

Bezpečnostní termostat je manuálního typu a pro obnovení jeho funkce je nutné odšroubovat matici „A“ a působit na tlačítko „B“ (viz obr. 7.1). V případě jeho opětovného zásahu upozorníte servisní středisko.

ÚDRŽBA

Pozor!

Před provedením jakéhokoliv údržbářského zásahu nebo opravy odpojte zařízení od přívodu plynu a elektrické energie.

Provedte 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 hořáku;
- 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 POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY DODANÉ VÝROBCEM ZAŘÍZENÍ. Výměnu jednotlivých dílů musí provést autorizovaný pracovník!

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 termočlásku, uvolněte upevňovací spojku ventilu a vyměňte příslušný komponent.

Termočlánek (otevřené hořáky)

Odšroubujte upevňovací matici termočlásku umístěného na ventilu a hořácích a vyměňte příslušný komponent.

Termostat plynové trouby (obr. 3)

Uvolněte matice přívodního potrubí plynu a termočlásku, sejměte baňku termostatu z pružin umístěných uvnitř pečící komory a vyměňte ventil.

Hlavní hořák (plynová trouba - obr. 3)

Odšroubujte upevňovací šroub (D) hlavního hořáku a vyměňte ho.

Termočlánek trouby

Vytáhněte dno, odšroubujte matici na ventilu a hořáku a vyměňte termočlánek.

Topná tělesa (elektrická trouba)

Přerušte přívod elektrické energie do zařízení! Topné těleso větrané trouby FE1 je umístěné na zadní stěně pečící komory. Jestliže chcete topné těleso vytáhnout, odšroubujte šrouby blokující příslušnou přírubu a pomocí příslušných kabelů přesuňte těleso směrem dopředu. Odpojte kabely 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 s otevřeným plamenem bez zapalovacího hořáku (obr. 2)

Otočte ovládací knoflík do pozice maxima. Pomocí zápalky nebo jiného vhodného systému zapalte hořák.

U verze Power se zapálením plamene stisknete 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 jiného prostředku zapalte plamen zapalovacího hořáku.

Držte knoflík stisknutý, 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 dveře trouby, stisknete a otočíte ovládací knoflík do polohy 7. Držte knoflík stisknutý a přibližte plamen ke dnu trouby do pozice **M**. U verze Power se zapálením plamene stisknete a otáčejte knoflíkem, dokud nedojde k automatickému zapálení plamene (pro zapalování nepoužívejte žádný externí zdroj).

Držte knoflík stisknutý přibližně 20-30 sekund od zapálení plamene; díky tomuto dojde k zapnutí bezpečnostní jednotky. Seřídte termostat podle typu pečení.

Zapnutí a vypnutí plynové trouby se zapalovacím hořákem - (trouba FG a trouba T) (obr. 5)

Zapnutí: otevřete dveře trouby, stiskněte a otočte ovládací knoflík do polohy . Držte knoflík stisknutý a zapněte hlavní plamen pomocí zápalky. U verze Power se zapálením plamene stiskněte a otáčejte knoflíkem, dokud nedojde k automatickému zapálení plamene (pro zapalování nepoužívejte žádný externí zdroj). Monitorujte tuto operaci pomocí otvoru na dně trouby. Držte knoflík stisknutý přibližně 20-30 sekund od zapálení plamene; díky tomuto dojde k zapnutí bezpečnostní jednotky. Seřídte termostat podle typu pečení.



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 .


ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

ELEKTRICKÉ TROUBY TYPY FE1 S FE2 (obr. 7)

U tohoto typu trouby dochází k ohřevu pouze v zadní části trouby.

Trouba je osazena 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 . Při otočení knoflíku do první polohy můžete ventilátor použít pouze pro chlazení-rozmrazování.

VYPNUTÍ

Vypnutí v případě poruchy

V případě poruchy vypněte přívod plynu a elektrické energie do zařízení.

Postup v případě poruchy a dlouhodobého odstavení zařízení.

Jestliže nebudete zařízení používat po delší dobu, vyčistěte ho a přerušte přívod elektrické energie a plynu. V případě špatného provozu nebo poruchy přerušte přívod plynu a odpojte zařízení od elektrické sítě. Upozorněte servisní středisko.

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) čisticí 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 důvodů se vyhýbejte kontaktu se železnými předměty. Vyhýbejte se i drátěnkám či kartáčům z nerezavějící ocele, které mohou, přestože nekontaminují povrch způsobit jeho poškození (škrábance).

K odstraňování 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.



INFORMACE PRO UŽIVATELE

na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů. Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí zkontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr. Vhodný oddělený sběr, za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení, přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.

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	237
Technické údaje	240
Špecifické inštrukcie	247

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
G6F6+T	6 horákov - 1 plynová rúra T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 horákov - 1 elektrická rúra T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700 LIGHT POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G7F2BE	2 horákov	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 horákov	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 horákov	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 horákov s odkladacou plochou	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 horákov s odkladacou plochou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 horákov s odkladacou plochou	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 horákov - 1 plynová rúra 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 horákov - 1 plynová rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 horákov - 1 elektrická rúra 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 horákov - 1 rúra T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

SK

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 900 LIGHT POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G9F2ME	2 horákov s odkladacou plochou	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 horákov s odkladacou plochou	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 horákov s odkladacou plochou	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 horákov - 1 plynová rúra 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 horákov - 1 elektrická rúra 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600 ECO POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G6F2BPW / +AE / -F	2 horákov	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 horákov	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 horákov	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 horákov s odkladacou plochou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 horákov s odkladacou plochou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 horákov s odkladacou plochou	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 horákov - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 horákov - 1 elektrická rúra 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 horákov - 1 plynová rúra T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 horákov - 1 elektrická rúra T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700 ECO POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G7F2BPW / +AE / -F	2 horákov	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 horákov	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 horákov	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 horákov s odkladacou plochou	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 horákov s odkladacou plochou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 horákov s odkladacou plochou	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 horákov - 1 plynová rúra 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 horákov - 1 plynová rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 horákov - 1 elektrická rúra 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 plynová rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 horákov - 1 rúra T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 horákov - 1 neutrálna skriňa - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

SK

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 900 ECO POWER

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
G9F2MPW / +AE / -F	2 horákov s odkladacou plochou	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 horákov s odkladacou plochou	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 horákov s odkladacou plochou	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 horákov - 1 plynová rúra 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 horákov - 1 plynová rúra 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 horákov - 1 elektrická rúra 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 horákov - 1 plynová rúra 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 horákov - 1 plynová rúra 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 horákov - 1 elektrická rúra 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 horákov - 1 elektrická rúra 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 horákov - 1 rúra T	mm 1200 x 900 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	2 horákov s otvoreným podstavcom - obeh vody vo vaničke	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 horákov s otvoreným podstavcom - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 horákov s otvoreným podstavcom - obeh vody vo vaničke	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 horákov s plynovou rúrou 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 horákov s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 horákov s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 horákov s neutrálna skriňa s plynová rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 horákov s neutrálna skriňa s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 horákov s neutrálna skriňa s elektrická rúra 2/1 GN - obeh vody vo vaničke	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
LXG9F2PS	2 horákov - obeh vody vo vaničke	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 horákov - obeh vody vo vaničke	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700 LIGHT POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	kW	kg/h	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 spalovania	Stanovené napätie	Typ kábla H07RNF úsek.	Horák R d90	Horák UR d120	Plynová rúra FG1		Plynová rúra FG		Plynová rúra T		Elektrická rúra FE1		Elektrická rúra FE		
															n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,60	1,42	12	V		1	2,8	1	3,4									
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,60	1,42	12			1	2,8	1	3,4									
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25			2	2,8	2	3,4									
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25			2	2,8	2	3,4									
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37			3	2,8	3	3,4									
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37			3	2,8	3	3,4									
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	33			2	2,8	2	3,4	1	4,0							
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	45			3	2,8	3	3,4	1	4,0							
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750			40			2	2,8	2	3,4	1	7,8							
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75		37			2	2,8	2	3,4	1	6,0							
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565		4,41	38			2	2,8	2	3,4	1	6,8							
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901			53			3	2,8	3	3,4	1	7,8							
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35		49			3	2,8	3	3,4	1	6,0							
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716		5,83	51			3	2,8	3	3,4	1	6,8							
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	220-230 ~	3x1,5	2	2,8	2	3,4					1	3,0			
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4					1	3,0			
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	380-415 3N~	5x2,5	2	2,8	2	3,4							1	5,9	
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4							1	5,9	
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681			61			3	2,8	3	3,4					1	12,0			
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61		51			3	2,8	3	3,4					1	7,0			
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846		5,99	52			3	2,8	3	3,4					1	7,5			

SK

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 600 ECO POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon		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 G27	Spotreba G2,350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G30	Spotreba G31	Primárny vzduch spalovania
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/-F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	/	6	/	/	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

SK

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 700 ECO POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon		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 G27	Spotreba G2,350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G30	Spotreba G31	Primárny vzduch spaľovania
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4	/			2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4	/			3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8	/			2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8	/			3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,5	230-240	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,5	230-240	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	7,5	400-415	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	7,5	400-415	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12	/			4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

PLYNOVÉ SPORÁKY - SÉRIA 900 ECO POWER

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon		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 G27	Spotreba G2,350	Spotreba G110	Spotreba G120	Spotreba G30	Spotreba G31	Primárny vzduch spalovania
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	/	2	8					1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8					3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8					5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	/	4	8	4				3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	/	6	8	4				5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	/	4	8	7,8				4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	/	6	8	7,8				5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8		3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8		3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8		7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8		7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60	/	/	/	/	/	6	8	12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

SK

ŠPECIFICKÉ INŠTRUKCIE



POZOR!

Obrázky uvedené v kapitole „VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA“, „POKYNY PRE PLYNOVÉ MODELÝ“ a „POKYNY PRE ELEKTRIKÉ MODELÝ“ sa nachádzajú na prvých stranách tejto príručky.

POPIS ZARIADENIA

Štruktúra, vybavenie a bezpečnostné prvky zariadenia.

Pevná ocelová 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 zapalovacia poistka (termočlánok).

Mriežky sú zo smaltovanej liatiny alebo z nehrdzavejúcej ocele.

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 zapalovacou 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 od 50 °C do 270 °C.

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

Inštalčné miesto

Odporúčame **umiestniť** zariadenie do dobre vetranej miestnosti, najlepšie pod odsávač pár.

Zariadenie môžete namontovať samostatne alebo vedľa iných zariadení. V každom prípade je potrebné zaistiť minimálnu vzdialenosť 150 mm pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu v prípade, že zariadenie umiestnite v blízkosti stien vyrobených z horľavých materiálov.

Ak nemôžete zaistiť uvedené vzdialenosti, prijmite vhodné bezpečnostné opatrenia proti pôsobeniu príliš vysokých teplôt, napr. obložte inštalčné povrchy dlaždicami alebo nainštalujte antiradiačné kryty.

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.

Inšalačný postup

Pre správne vyrovnanie zariadenia použite výškovo nastaviteľné nožičky.

Pripojenie plynu

Plynová hadica môže byť pripojená k vývodu 3/8" G alebo 1/2" G na zariadenie pevne alebo môže byť snímateľná s tým, že je potrebné použiť konektor 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 inšalačnými predpismi a nariadeniami. Zariadenia sú považované (viď tabuľka Technické údaje) za **plynové zariadenia typu „A“**:

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

Pred pripojením zariadenia do elektrickej siete skontrolujte či:

- Sieťové napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na štítku.
- Uzemňovací systém funguje správne.
- Pripojovací kábel zodpovedá pripojovaciemu zariadeniu.

Pred zariadením musí byť namontovaná jednotka pre otvorenie kontaktov aspoň 3 mm, ktorá umožňuje odpojiť zariadenie viacpólovým spôsobom.

Pre tento účel môžete použiť napríklad bezpečnostné vypínače.

Viacpólový vypínač sa musí nachádzať v blízkosti zariadenia, musí byť schválený a jeho veľkosť musí zodpovedať zariadeniu. (viď tabuľka Technické údaje)

Kábel musí byť aspoň typ H07 RN-F.

ŽLTÓZELENÝ uzemňovací kábel nesmie byť prerušený.

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 sieti.

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“). Pozor: Pre zaistenie správnej funkcie horákov TC (s tromi korunami) a príslušných krytov je potrebné zaisťiť ich správne umiestnenie viď obr. 1.1 Vyhnite sa umiestneniu, ktoré je uvedené na obr. 1.2

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 plynometra a chronometra môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E

$$E = \frac{\text{Výkon horáku}}{\text{Výhrevnosť plynu}}$$

Výkony horáku, menovité a znížené, vypočítané podľa menovitej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke Horákov. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete 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

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 inštalátora

- Vysvetlite a predvedte 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“

Chýba zapalovací horák.

Horák nemá regulačný systém vzduchu (prívod vzduchu je nemenný).

Výmena trysiek horáka ECO POWER / S700 (obr. 8, 9, 11)

Pre výmenu trysky (C) uvoľníte vrchné a spodné skrutky a odmontujete 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 / ECO POWER +AE / S700 (obr. 8,9,11)

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, 11) podľa tabuliek s technickými údajmi a potom panel namontujte späť tak, že budete postupovať opačným smerom ako je vyššie uvedené.

Nastavenie zapalovacieho horáka, len pre modely ECO POWER / S700 (obr. 8, 11)

Pre prístup k zapalovaciemu 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 zapalovacie horákov zapnuté.

Pomocou šesťhranného kľúča otáčajte regulačné skrutky „A“ (obr. 8, 11). Nastavenie je vykonané správne vtedy, keď plameň objíma termočlánok „B“ (obr. 8, 11).

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).

SK

PLYNOVÁ HORÁKOV**Výmena trysiek horáku (obr. 2)**

Výmena trysky (1): odstráňte mriežku, kryt horáka a teleso horáka. Vymeňte trysku (1) (viď tabuľka Horákov).

PLYNOVÁ RÚRA SÉRIA FG1**Výmena trysky horáku (plynová rúra typu FG1 obr. 3)**

Pre prístup k horáku rúry vyberte dno (z vnútornej strany pečiacjej rúry).

Vyberte skrutku D a vyťahnite 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 a otočte ho do polohy 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.

Nastavenie zapalovacieho horáku (plynová rúra obr. 4.1 a 4.2)

Odoberte spodný panel (obr. 4.1).

Odoberte ľavé dno (obr. 4.2).

Odoberte kryt (11) (obr. 4.3).

Skrutkovačom nastavte vnútornú regulačnú skrutku podľa typu plynu, ktorý máte k dispozícii.

Po dokončení tejto operácie opäť namontujte kryt (11) a príslušné tesnenie.

V prípade použitia LPG je potrebné vnútornú skrutku zaskrutkovať až na doraz.

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 utiahnutá;

- v prípade použitia metánu:

- 1 Identifikujte ovládací gombík zodpovedajúci príslušnému ventilu.
- 2 Zapnite horák a otočte ho do polohy minimum.
- 3 Znížte prívod plynu na minimum pomocou skrutky 36, odskrutkovaním zvýšite a zaskrutkovaním znížite množstvo privádzaného plynu.
- 4 Hneď ako nastavíte plameň vhodný na prevádzku pri minime, skontrolujte či nastavené minimum zodpovedá hodnote stanovenej v tabuľke Horákov, kontrolu musíte uskutočniť podľa vyššie popísanej „volumetrickej metódy“.
- 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.

SK

PLYNOVÁ RÚRA SÉRIA FG A T

Výmena trysky horáku

(plynová rúra typu FG obr. 4.1)

Odoberte spodný panel. 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 ľavé dno pečiacej rúry.

Odskrutkujte a vyťahnite 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).

BEZPEČNOSTNÉ SYSTÉMY SPOTREBIČA

Bezpečnostný ventil: ide o ventil s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť prívod plynu k hlavnému horáku v prípade, že sa vypne zapalovací horák.

Pre obnovenie prevádzky zopakujte zátky spojené so zapálením zapalovacieho horáka.

Bezpečnostný termostat: jeho úlohou je zatvoriť prívod plynu v prípade vážnych porúch.

Bezpečnostný termostat pracuje na základe manuálneho nastavenia a pre jeho obnovenie musíte odskrutkovať maticu „A“ a pôsobiť na tlačidlo „B“; viď (obr. 7.1). Pri jeho opätovnom zásahu upovedomte asistenčnú službu.

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

Po výmene komponentov pre prívod plynu je potrebné vykonať kontrolu tesnení a funkcií jednotlivých prvkov.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODANÉ VÝROBCOM ZARIADENIA. Výmena jednotlivých dielov musí byť vykonávaná autorizovanými pracovníkmi!

Pre výmenu nasledujúcich dielov najskôr vyťahnite ovládacie gombíky a odoberte ovládaci 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.

Termostat plynovej rúry (obr. 3)

Uvoľnite matice prívodného potrubia plynu a termočlánku, odoberte banku termostatu z pružín umiestnených vo vnútri pečiarkej rúry a vymeňte ventil.

Hlavný horák (plynová rúra - obr. 3)

Odskrutkujte upevňovaciu skrutku (D) hlavného horáku a vymeňte ho.

Termočlánok rúry

Vyťahnite dno, odskrutkujte maticu na ventile a horáku a vymeňte termočlánok.

Ohrevné telesá (elektrická rúra)

Prerušte prívod elektrickej energie do zariadenia! Ohrevné teleso vetranej rúry FE1 je umiestnené na zadnej stene pečiarkej rúry. Ak chcete ohrevné teleso vyťahnuť, odskrutkujte skrutky blokujúce príslušnú prírubu a pomocou príslušných káblov presuňte teleso smerom dopredu. Odpojte káble 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 pečiarca komora horúca
- Používajte hrnce, ktorých rozmery sú prispôbené priemeru a výkonu zvoleného horáka.

Zapnutie a vypnutie horáku s otvoreným plameňom bez zapalovacieho horáku (obr. 2)

Otočte ovládaci gombík do polohy maximum. Zápalkou alebo iným vhodným prostriedkom zapáľte horák. Pre verziu POWER pri zapnutí stlačte a otočte ovládaci 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 ovládaci gombík smerom doprava.

Plameň môžete nastaviť:


na maximum  (veľký plameň)

na minimum  (malý plameň)

Zapálenie a vypnutie otvoreného horáka so zapalovacím horákom (obr. 8)

Otočte ovládaci gombík do polohy  a pomocou zápalky alebo iného vhodného prostriedku zapáľte plameň zapalovacieho horáka.


Ovládaci 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 zapalovacieho horáka presuňte ovládací gombík do polohy „O“.

Zapnutie a vypnutie plynovej rúry bez zapalovacieho horáku - (rúra FG1) (obr. 3)


Zapnutie: otvorte dvere rúry, stlačte a otočte ovládací gombík do polohy 7. Držte gombík stlačený a priblížte plameň ku dnu rúry v polohe **M**. Pre verziu POWER pri zapnutí stlačte a otočte ovládací gombík a držte ho stlačený dovtedy, pokiaľ sa automaticky nezapne bez pomoci vonkajších plameňov.
 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 zapalovacím horákom - (rúra FG a rúra T) (obr. 5)

Zapnutie: otvorte dvere rúry, stlačte a otočte ovládací gombík do polohy . Gombík držte stlačený a zápalkou zapnite hlavný plameň.
 Pre verziu POWER pri zapnutí stlačte a otočte ovládací gombík a držte ho stlačený dovtedy, pokiaľ sa automaticky nezapne bez pomoci vonkajších plameňov.
 Monitorujte túto operáciu pomocou otvoru na dne rúry. Gombík držte stlačený približne 20-30 sekúnd od zapálenia plameňa; vďaka tomuto dôjde k zapnutiu bezpečnostného zariadenia. Nastavte termostat podľa typu pečenia.

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

V prípade poruchy vypnite prívod plynu a elektrickej energie do zariadenia.

Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia zariadenia

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu, vyčistite ho a prerušte prívod elektrickej energie a plynu. V prípade zlej prevádzky alebo poruchy prerušte prívod plynu a odpojte zariadenie od elektrickej siete. Upozornite servisné stredisko.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

- Skôr než pristúpíte 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, aceton alebo 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 kontamináciu spôsobíť vznik hrdzavých škvŕn.

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, spôsobíť 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).

Vyhňte 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.



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov. Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie so sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.

SK

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSC: _____ 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 nedodržania 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

Méreték	255
Műszaki adatok	258
Különleges utasítások	265

GÁZTŰZHELYEK - 600 SZÉRIA LIGHT POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaszal (teljes magasság)	Típus
G6F2B	2 lángos	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 lángos	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 lángos	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2M	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 lángos nyitott rekeszsel	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
G6F6+T	6 lángos - 1 T gázsütő	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 lángos - 1 T elektromos sütő	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GÁZTŰZHELYEK - 700 SZÉRIA LIGHT POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaszal (teljes magasság)	Típus
G7F2BE	2 lángos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 lángos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 lángos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 lángos - 1 gázsütő 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 lángos - 1 elektromos sütő 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 lángos - 1 T sütő	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

HU

GÁZTŰZHELYEK - 900 SZÉRIA LIGHT POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaszal (teljes magasság)	Típus
G9F2ME	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 lángos - 1 gázsütő 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 lángos - 1 elektromos sütő 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GÁZTŰZHELYEK - 600 SZÉRIA ECO POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)	Típus
G6F2BPW / +AE / -F	2 lángos	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 lángos	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 lángos	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 lángos - 1 gázsütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 lángos - 1 elektromos sütő 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 lángos - 1 T gázsütő	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 lángos - 1 T elektromos sütő	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GÁZTŰZHELYEK - 700 SZÉRIA ECO POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)	Típus
G7F2BPW / +AE / -F	2 lángos	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 lángos	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 lángos	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 lángos - 1 gázsütő 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 lángos - 1 elektromos sütő 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 lángos - 1 szekrény - 1 gázsütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 lángos - 1 T sütő	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 lángos - 1 szekrény - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

HU

GÁZTŰZHELYEK - 900 SZÉRIA ECO POWER

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkasztal (teljes magasság)	Típus
G9F2MPW / +AE / -F	2 lángos nyitott rekeszsel	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 lángos nyitott rekeszsel	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 lángos nyitott rekeszsel	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 lángos - 1 gázsütő 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 lángos - 1 gázsütő 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 lángos - 1 elektromos sütő 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 lángos - 1 gázsütő 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 lángos - 1 gázsütő 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 lángos - 1 elektromos sütő 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 lángos - 1 T sütő	mm 1200 x 900 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	2 lángos - nyitott rekesz - vízkeringetés a főzőlapon	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 lángos - nyitott rekesz - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 lángos - nyitott rekesz - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 lángos - 1 gázsütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 lángos - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 lángos - 1 nyitott rekesz - 1 gázsütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 lángos - 1 nyitott rekesz - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 lángos - 1 nyitott rekesz - 1 elektromos sütő 2/1 GN - vízkeringetés a főzőlapon	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

GÁZTŰZHELYEK - LX900 TOP

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxMxM) Munkaasztal (teljes magasság)	Típus
LXG9F2PS	2 lángos - vízkeringetés a főzőlapon	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 lángos - vízkeringetés a főzőlapon	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GÁZTŰZHELYEK - 700 SZÉRIA LIGHT POWER

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	kW	Névleges teljesítmény	kg/h	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		Gáztűzhely FG		Gáztűzhely T		Elektromos tűzhely FE1		Elektromos tűzhely FE		
															n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12				1	2,8	1	3,4											
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12				1	2,8	1	3,4											
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25				2	2,8	2	3,4											
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25				2	2,8	2	3,4											
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37				3	2,8	3	3,4											
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37				3	2,8	3	3,4											
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	3,045	4,23	3,77	33				2	2,8	2	3,4	1	4,0									
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	4,196	5,83	5,19	45				3	2,8	3	3,4	1	4,0									
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750	3,750	4,75	4,41	38				2	2,8	2	3,4	1	7,8									
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	3,416	4,75	4,41	38				2	2,8	2	3,4	1	6,0									
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565	3,565	4,75	4,41	38				2	2,8	2	3,4	1	6,8									
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901	4,901	6,35	5,83	51				3	2,8	3	3,4	1	7,8									
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	4,567	6,35	5,83	51				3	2,8	3	3,4	1	6,0									
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716	4,716	6,35	5,83	51				3	2,8	3	3,4	1	6,8									
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25		220-230 ~	3x1,5	2	2,8	2	3,4								1	3,0		
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37		220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4							1	3,0			
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25		380-415 3N~	5x2,5	2	2,8	2	3,4								1	5,9		
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37		380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4							1	5,9			
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681	5,681	6,61	6,11	61		380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4							1	7,0			
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	4,753	6,61	5,99	52				3	2,8	3	3,4							1	7,0			
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846	4,846	6,61	5,99	52				3	2,8	3	3,4							1	7,5			

TÍPUS	kW	kg/h	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	Égőfejek R d90		Égőfejek UR d120		Égőfejek TC d120		Gáztűzhely FG1		Gáztűzhely FG		Gáztűzhely T		Elektromos tűzhely FE1			
														n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GF2ME	6,40	0,50		0,68	0,786	0,826	0,941	1,188	1,65	1,47	13			1	2,8	1	2,8	1	3,6										
GF4AME	13,40	1,05		1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27			1	2,8	1	3,4	2	3,6										
GF6AME	20,40	1,60		2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41			1	2,8	2	3,4	3	3,6										
GF4E+FG1	17,40	1,36		1,84	2,138	2,246	2,558	3,231	4,49	3,99	35			1	2,8	1	3,4	2	3,6	1	4,0								
GF6E+FG1	24,40	1,91		2,58	2,998	3,150	3,587	4,530	6,30	5,60	49			1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	4,0								
GF6E+FG	28,20	2,21		2,98	3,465	3,640	4,145	5,236			56			1	2,8	2	3,4	3	3,6										
GF6E+FG (G110)	26,6				3,268	3,433	3,910	4,939	6,87		53			1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	7,8								
GF6E+FG (G120)	27,2				3,342	3,511	3,998	5,050		6,25	54			1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	7,8								
GF4E+FE1	13,40	1,05		1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	1	3,4	2	3,6							1	3,0		
GF6E+FE1	20,40	1,60		2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	3,0		
GF6E+T	32,40	2,54		3,43	3,981	4,182	4,763	6,015			65			1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	12,0		
GF6E+T (G110)	30,8				3,784	3,976	4,528	5,718	7,95		62			1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	12,0		
GF6E+T (G120)	31,4				3,858	4,053	4,616	5,830		7,21	63			1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	12,0		

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 G27	Fogyasztás G2,350	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G30	Fogyasztás G31	Elsődleges levegő az égéshez	
	kW	kW																				
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	9	9	9	1	3,5	1	6	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G6F6BPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F4PW+FG1/+AE/-F	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/	/	/	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45	
G6F6PW+FG1/+AE/-F	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64	
G6F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G6F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F6PW+T/+AE/-F	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	/	6	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69	
G6F6PW+TE/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	

GÁZTŰZHELYEK - 900 SZÉRIA ECO POWER

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény		kW	Égőfej "R"		n°	Égőfej "UR"		n°	kW	Égőfej "URL"	kW	Gáztűzhely névleges teljesítménye	kW	Elektromos tűzhely névleges teljesítménye	V	mm ²	Fogyasztás G20	m ³ /h	Fogyasztás G25	m ³ /h	Fogyasztás G25,1	m ³ /h	Fogyasztás G27	m ³ /h	Fogyasztás G2,350	m ³ /h	Fogyasztás G110	m ³ /h	Fogyasztás G120	kg/h	Fogyasztás G30	kg/h	Fogyasztás G31	kg/h	Elsődleges levegő az égéshez	m ³ /h
	kW	kW		kW	n°		kW	n°																													
G9F2MPW/+AE/-F	16			/	/	/	/	/	2	8								1,69	1,97	3,94	1,97	1,97	2,07	2,07	2,35	2,35					1,26	1,24	32				
G9F4MPW/+AE/-F	32			/	/	/	/	/	4	8								3,39	3,94	3,94	3,94	3,93	4,13	4,13	4,70	4,70					2,52	2,49	64				
G9F6MPW/+AE/-F	48			/	/	/	/	/	6	8								5,08	5,91	5,91	5,90	6,20	6,20	7,06	7,06					3,79	3,73	96					
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36			/	/	/	/	/	4	8	4							3,81	4,43	4,43	4,42	4,65	4,65	5,29	5,29					2,84	2,80	72					
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52			/	/	/	/	/	6	8	4							5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	7,64	8,20	8,20					4,10	4,04	104					
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8			/	/	/	/	/	4	8	7,8							4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	5,85	6,20	6,20					3,14	3,09	79,6					
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8			/	/	/	/	/	6	8	7,8							5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	8,20	8,20	8,20					4,40	4,33	111,6					
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32			/	/	/	/	/	4	8					3,5		3x1,5	3,39	3,94	3,94	3,93	4,13	4,13	4,70	4,70					2,52	2,49	64					
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48			/	/	/	/	/	6	8					3,5		3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	7,06	7,06	7,06					3,79	3,73	96					
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32			/	/	/	/	/	4	8					7,5		5x2,5	3,39	3,94	3,94	3,93	4,13	4,13	4,70	4,70					2,52	2,49	64					
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48			/	/	/	/	/	6	8					7,5		5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	7,06	7,06	7,06					3,79	3,73	96					
G9F6PW/+T/+AE/-F	60			/	/	/	/	/	6	8	12				7,5		5x2,5	6,35	7,38	7,38	7,74	8,82	8,82	8,82	8,82					4,73	4,66	120					

GÁZTŰZHELYEK - S700

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény		Tápfeszültség	H07RNF típusú tápvezeték	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25,1	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2,350	Fogyasztás G150.1	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G30	Fogyasztás G31	Elsődleges levegő az égéshez
	kW	kW													
SG7F2B - SG7F2B/SC SG7F4B - SG7F4B/SC SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	10	10	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
	20	20	4	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
	27,8	27,8	4	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
	20	20	4	380-415 V3N~	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
	20	20	4	380-415 V3N~	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

GÁZTŰZHELYEK - 900 SZÉRIA ECO POWER

MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	Névleges teljesítmény		Tápfeszültség	H07RNF típusú tápvezeték	Fogyasztás G20	Fogyasztás G25	Fogyasztás G25,1	Fogyasztás G27	Fogyasztás G2,350	Fogyasztás G150.1	Fogyasztás G110	Fogyasztás G120	Fogyasztás G30	Fogyasztás G31	Elsődleges levegő az égéshez
	kW	kW													
SG9F2MPS - LXG9F2PS SG9F4MPS - LXG9F4PS SG9F6MPS SG9F4PS+FG SG9F4PS+FE2 SG9F4PS+FE SG9F6PS+FG SG9F6PS+FE2	14	14	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
	28	28	4	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
	42	42	6	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
	35,8	35,8	4	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
	28	28	4	380-415 V3N~	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56

KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK



FIGYELEM!

Az „ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK”, „UTASÍTÁSOK A GÁZOS MODELLEKHEZ” és „UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS MODELLEKHEZ” fejezetekben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

A TŰZHELY LEÍRÁSA

A berendezés szerkezete, burkolata és biztonsági szerkezetei.

Erős acélszerkezet, 4 db. állítható tartólabbal.
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 vagy rozsdamentes acélból készültek.

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 sütőtérrel üvegyapot 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 találhatóak. (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 50 °C és 270 °C között 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.

Mindenesetre 150 mm minimális távolságot kell tartani a tűzhely oldalsó és hátsó falai oldalaitól, ha a készülék gyúlékony anyagból készült felületek közelében helyezkedik el.

Ha ezt a távolságot nem lehet betartani, akkor gondoskodni kell a túlmelegedés elleni megfelelő biztonsági óvintézkedésekről, például a beépítés felületének csempével való burkolásával vagy hőszigetelés-védő felületek felszerelésével.

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 gázzszolgáltató vállalat előírásait;
- az érvényes CEI előírásokat;
- a túlzótlóság 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 színtezéséhez állítsa be az állítható tartólabákat.

Gázbekötés

A tűzhelyen levő G 3/8" vagy G 1/2"-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 tömítettséget a szivárgást kimutató speciális spray alkalmazásával.

Füstelvezetés

A tűzhelyeket az égéstermék elvezetésére alkalmas helyiségekben kell beszerelni, a beszerelési előírásoknak megfelelően. A tűzhelyek az alábbi termékcsaládokba tartoznak (lásd a műszaki adatok táblázatában) „**A**” típusú gázkészülék:

Nem csatlakoztatható égéstermék-elvezető csőhöz.

A készülék égéstermékait 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 légcsera-kapacitással.

Elektromos csatlakoztatás

Mielőtt csatlakoztatná a tűzhelyt a hálózathoz, ellenőrizze, hogy:

- a hálózati feszültség megfelel-e az adattáblán megadott értéknek.
- van-e hatékony földelés.
- a csatlakozó vezeték megfelel-e a készülék felvett teljesítményének.

Ezenfelül a készülék csatlakozási pontja előtt egy min. 3 mm-es érintkezőtávolságú többpólusú kapcsolónak kell lennie.

Erre a célra biztonsági kapcsolók alkalmazhatók.

A szabványosított többpólusú kapcsolónak a készülék közelében kell elhelyezkednie, és megfelelő keresztmetszettel kell rendelkeznie. (lásd a műszaki adatok táblázatában)

A vezetéknek legalább H07 RN-F típusúnak kell lennie.

A SÁRGA-ZÖLD földelővezeték ne legyen megszakítva.

Potenciál-kiegyenlítő

A készüléket csatlakoztatni kell egy potenciál-kiegyenlítő rendszerre. Az előírt csatlakozó megjelölésre kerül a következő szimbólumot tartalmazó címkével:



FŐZŐLAP VÍZKERINGETÉSES MODELLEK

Főzőlap vízkeringeteses modelleknél gondoskodni kell a lefolyóba történő bekötésről.

ÜZEMBE HELYEZÉS

Az üzembe helyezést megelőző műveletek

A készülék üzembe helyezés előtt vegye le az öntapadó védőborítást. Ezután tisztítsa meg gondosan, langyos, tisztítószeres vízzel átitatott törülközővel 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). Figyelem: a TC (háromkoronás) égők megfelelő működésének biztosításához az égőknek és fedeleiknek tökéletesen kell illeszkedniük. lásd 1.1. ábra.

Az 1.2. ábra szerinti illesztés nem megfelelő.

A teljesítmény ellenőrzése

A készüléken levő, a névleges teljesítményre való fűvókákat használja.

A teljesítmény kétféle lehet:

- a készülék adattábláján megadott névleges
- csökkentett.

A fenti fűvókákat 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 fűvókák 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:

$$E = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{A gáz hőteljesítménye}}$$

Az égőnek a névleges nyomásértéken számolt névleges és csökkentett teljesítménye az égők táblázatában van megadva. A gáz hőteljesítményéről a gázszolgáltatótól kaphat tájékoztatást.

A készülék működésének ellenőrzése

Ellenőrizze, hogy a felszerelt fűvókák típusa megfelel-e az égők táblázatában megadottnak. Ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő kapacitása meghaladja az összes csatlakoztatott készülék fogyasztásának összegét. Ellenőrizze, hogy a gázvezető csövezetek 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

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 előírás szerinti használatát és működését, továbbá adja át neki a használati útmutatót.
- Tájékoztassa a felhasználót arról, hogy a helyiség léghellátását módosító bármely építkezési vagy átépítési munkálat után újra be kell vizsgálni a tűzhelyet.

Más gázfajtákkal való működés

A más gáz típusra, pl. metánról PB-gázra való átváltáshoz az égők táblázatában lévőek szerint kell az égőhöz megfelelő fűvókát alkalmazni. Az égők fűvókáit a gáz típusuktól függően tizedmilliméterben megadott átmérőjük jellemzi, a cserefűvókákat a készülékhez mellékelte kellékszacsokban találja. Az átállítási műveletek befejeztével ellenőrizze a készülék működését a „A készülék funkcióinak ellenőrzése” c. szakaszban leírtak szerint.

A LÁNGOK

Az égő fűvókáinak cseréje

(2. ábra)

A fűvóka (1) cseréjéhez vegye le az égő rácsát, fedelét, és az égőtestet.

cserélje ki a fűvókát (1) (lásd az égők táblázatában).

Az égőn nincs gyújtóláng.

Az égőn nincs levegőszabályozó (állandó levegővel működik).

A ECO POWER / S700 égő fűvókáinak cseréje

(8, 9, 11. ábrákat)

A fűvóka (C) cseréjénél lazítsuk ki a műszerfal fenti, illetve alsó csavarjait. Elektromos tűzhelyek esetében, cserélt megelőzően győződjünk meg róla, hogy a készüléken lévő több-pólusú kapcsoló ki lett-e iktatva.

Csak ezután végezzük el a fűvóka (C) cseréjét.

Belépő levegő szabályozása csak a ECO POWER / ECO POWER + AE / S700 modell típusoknál (8, 9, 11. ábrák)

A fűvókacserét követően ellenőrizzük 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, 11. ábrákat) a szerint, ahogy az a műszaki adattáblázatban leírásra került, majd az előző művelettel ellentétesen, szereljük vissza helyére a szerelvényfalat.

Órláng beszabályozása csak a ECO POWER / S700 modell típusoknál (8, 11. ábra)

Az órláng 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 órláng jelenléte mellett kell elvégezni. Egy csőkulcs segítségével végezzük el a beszabályozást az „A” állítócsavar elfordításával (8, 11. ábra); a beszabályozás akkor helyes, ha az órláng körbeöleli termoelemet „B” (8, 11. ábra).

LPG gázműködés esetén (propán-bután) az állítócsavart „A” teljesen be kell csavarni.

A beszabályozást követően helyezzük vissza a 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 takarékos állásba és a csavarral (2) állítsa be a gázellátást az óra járásával egyező irányba csavarva csökkenteni, az óra járásával ellenkező irányba csavarva növeli a gázhozamot).

GÁZSŰTŐ - FG1 SOROZAT

Az égő fűvókájának cseréje (FG1 típusú gázsűtő 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.

A minimum beállítása (gázsűtő 3. ábra)

A takarékek 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 Gyűjtsa meg az égőt és állítsa takarékra.
 - 3 Állítsa be a takarékek 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 ismétlje meg az ellenőrzést.
 - 6 Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél nagyobb, csavarja be a beállítócsavart és ismétlje meg az ellenőrzést.

GÁZSŰTŐ FG ÉS T SOROZAT

Az égő fűvókájának cseréje (FG típusú sütő - 4.1. ábra)

Vegye la az alsó panelt. Csavarja ki a primer levegő perselyét rögzítő csavart (2) és nyomja a perselyt a Venturi-csőbe.

Most a fűvóka könnyen hozzáférhető.

A gáztípusnak és a műszaki adatoknak megfelelő fűvóka cseréjét követően szerelje vissza az összes elemet és állítsa be a primer levegő „H” értékét (lásd az égők táblázatában).

Az égő fűvókájának cseréje (T sütő 4.2. ábra)

Távolítsa el a sütő belsejének bal oldali alját.

Csavarja le és vegye ki a primer levegő szabályozóját (1), majd cserélje ki a fűvókát.

A gáztípusnak és a műszaki adatoknak megfelelő fűvóka cseréjét követően szerelje vissza az összes elemet és állítsa be a primer levegő „H” értékét (az égők táblázatában).

A gyújtóláng beállítása (gázsűtők 4.1. és 4.2. ábra)

Vegye la az alsó panelt.(4.1. ábra).

Vegye le a bal alját (4.2. ábra).

Távolítsa el a záróelemet (11) (4.3. ábra).

Egy csavarhúzóval állítsa be a belső szabályozócsavart a rendelkezésre álló gáznak megfelelően.

Ha végezt a beállítással, helyezze vissza a záróelemet (11) és a hozzá tartozó tömítést. Ha a készülék PB-gázzal működik, a belső csavart ütközésig be kell csavarozni.

A minimum beállítása (gázsűtő 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 Gyűjtsa meg az égőt és állítsa takarékra.
 - 3 állítsa be a takarékek 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, az ellenőrzést a térfogat mérésével kell elvégezni.
 - 5 Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél kisebb, csavarja ki a beállítócsavart és ismétlje meg az ellenőrzést.
 - 6 Ha a teljesítmény a táblázatban levő értéknél nagyobb, csavarja be a beállítócsavart és ismétlje 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 ismétlni az őrláng meggyújtásának műveletét.

Biztonsági termosztát: súlyos rendellenességek esetén elzárja a gázáramlást.

A biztonsági termosztátot kézzel lehet visszaállítani, ehhez el kell tekerni az „A” gombot és meg kell nyomni a „B” gombot, lásd (7.1. ábra). Amennyiben ismét be kellene avatkozni, értesítse az ügyfélszolgálatot.

KARBANTARTÁS

Figyelem!

Mielőtt bármilyen karbantartási vagy javítási művelethez hozzáférne, 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 tisztítószerez 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)

KIZÁRÓLAG EREDETI, A GYÁRTÓTÓL BESZERZETT CSEREALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON! Az alkatrészek cseréjét csak felhatalmazott szakember végezheti el!

A következő alkatrészek cseréjéhez húzza ki a gombokat 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.

Termoelem (lángok)

Csavarja le a termoelem rögzítő anyáját a csapról és az égőről és cserélje ki az alkatrészt.

Gázsütő termosztát (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.

Főégő (gázsütő - 3. ábra)

Csavarja le a főégő rögzítőcsavarját (D) és cserélje ki egy újra.
Sütő termoeleme
Távolítsa el a sütő alját, csavarja ki a csapon és az égőn levő anyát és cserélje ki a termoelemet.

Ellenállások (elektromos sütő)

Shakítsa meg a készülék hálózati csatlakozását! Az FE1 légkeveréses sütő ellenállása a sütő belsejében, a hátsó falon található. Az ellenállás eltávolításához csavarja ki a karimához rögzítő csavarokat, húzza maga felé az ellenállást és a csatlakozó vezetékeket. Bontsa a vezetékek csatlakozását és szereljen fel egy új ellenállást a fenti műveletek ellenkező sorrendű elvégzésével.

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.

Egy gyújtóláng nélküli nyílt égő begyújtása és kioltása (2. ábra)



Állítsa a gombot a maximális gázhozam helyzetbe. Gyufával vagy más alkalmas eszközzel gyújtsa meg az égőt. POWER 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 nyitott órláng melletti be, illetve kikapcsolás (8. ábra)


Fordítsuk el  pozíciójába a kapcsológombot, majd egy gyufa vagy más begyújtásra alkalmas eszközzel, gyújtsuk meg az égő órlángját. Tartsuk mindaddig lenyomva a kapcsológombot, amíg a termoelem olyanira be nem melegszik, hogy az órláng 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 órlángot, 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 be és fordítsa el a gombot a 7. állásba, majd a gombot nyomva tartva tartson egy égő gyufát a sütő aljához az ábrán jelölt helyzetben **M**. POWER verziónál a begyújtásnál forgassuk el a kapcsológombot és tartsuk mindaddig benyomva, amíg az automatikusan, külső kisegítő láng nélkül be nem gyullad.
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)

Begyújtás: nyomja be és fordítsa el a gombot a  állásba, majd a gombot nyomva tartva gyújtsa meg gyufával a gyújtólángot. POWER verziónál a begyújtásnál forgassuk el a kapcsológombot és tartsuk mindaddig benyomva, amíg az automatikusan, külső kiegészítő láng nélkül be nem gyullad.

Ezt a műveletet a sütő alján levő nyíláson át kell elvégezni. A begyulladástól számolt kb. 20-30 másodpercig tartsa nyomva a gombot; ez az idő szükséges a biztonsági szerkezet működésbe lépéséhez. Ezután állítsa be a sütéshez megfelelő hőmérsékletet.



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  állásba.

AZ FE1 ÉS FE2 TÍPUSÚ ELEKTROMOS SÜTŐ BE- ÉS

KIKAPCSOLÁSA (7. ábra)

Ebben a sütőtípusban a hó a sütőtér hátdalából sugárik.

A sütőben egy ventilátor 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  állásba.

A gomb első állásában csak a ventilátor működik a hűtő-leolvasztó funkcióhoz.

KIKAPCSOLÁS

Kikapcsolás meghibásodás esetén

Meghibásodás esetén szakítsa meg a készülék elektromos- és gázcsatlakozását.

Tennivalók meghibásodás, illetve huzamosabb üzemzűnet esetében

Ha huzamosabb ideig nem használja a készüléket, gondosan tisztítsa ki és zárja el az elektromos- és gázellátást. Hibás működés vagy meghibásodás esetén zárja el a gázellátást és szakítsa meg az elektromos csatlakozást. Forduljon a szervizhez.

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 törölkendővel 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 keféket, 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 alkalmazza 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 törölkendővel.



TÁJÉKOZTATÁS A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Az elektromos és elektronikus berendezésekben lévő veszélyes anyagok használatának csökkentéséről valamint a hulladékkezelésről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek végrehajtása.

Az berendezésen vagy a csomagoláson található, áthúzott szeméttárolót ábrázoló jel arra utal, hogy a terméket hasznos élettartama végén az egyéb hulladékoktól elkülönítve kell összegyűjteni. Az élettartamuk végéhez érő készülékek szelektív hulladékgyűjtését a gyártó szervezi meg és irányítja. Annak a felhasználónak tehát, aki meg kíván szabadulni a jelen készüléktől, kapcsolatba kell lépnie a gyártóval és követnie kell a gyártó által felállított rendszert, amely az élettartamuk végére érő készülékek szelektív hulladékgyűjtésére vonatkozik. Amennyiben a készüléket szelektíven gyűjtjük újrahasznosítás, feldolgozás vagy környezetkímélő hulladékkezelés céljából, hozzájárulunk a környezetre vagy az egészségre gyakorolt esetleges negatív hatások elkerüléséhez és elősegítjük a készüléket alkotó anyagok újrafelhasználását illetve újrahasznosítását.

Amennyiben a tulajdonos szabálytalanul végzi a termék hulladékkezelését, úgy ez a hatályos jogszabályok által előírt szabálysértési eljárást vonja maga után.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

HU

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	273
Tekniske data	276
Specifikke instruktioner	283

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 gasovn 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
G6F6 + T	6 blus - 1 gasovn T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 blus - 1 elovn T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASKOMFURER - SERIE 700 LIGHT POWER

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G7F2BE	2 blus	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 blus	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 blus	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 blus med utildækket rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 blus med utildækket rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 blus med utildækket rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG1	4 blus - 1 gasovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG	4 blus - 1 gasovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE1	4 blus - 1 elovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE	4 blus - 1 elovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + T	6 blus - 1 ovn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A

DA

GASKOMFURER - SERIE 900 LIGHT POWER

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G9F2ME	2 blus med utildækket rum	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 blus med utildækket rum	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 blus med utildækket rum	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FG1	4 blus - 1 gasovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FE1	4 blus - 1 elovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FG1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FE1	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GASKOMFURER - SERIE 600 ECO POWER

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G6F2BPW / +AE / -F	2 blus	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 blus	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 blus	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 blus med utildækket rum	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 blus med utildækket rum eller	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 blus med utildækket rum	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 blus - 1 gaovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 blus - 1 elovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 blus - 1 gasovn T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 blus - 1 elovn T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASKOMFURER - SERIE 700 ECO POWER

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G7F2BPW / +AE / -F	2 blus	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 blus	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 blus	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 blus med utildækket rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 blus med utildækket rum	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 blus med utildækket rum	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 blus - 1 gasovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 blus - 1 gasovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 blus - 1 elovn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 blus - 1 elovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 blus - 1 neutralt skab - 1 gasovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 blus - 1 ovn T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 blus - 1 neutralt skab - 1 elovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

DA

GASKOMFURER - SERIE 900 ECO POWER

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
G9F2MPW / +AE / -F	2 blus med åbent rum	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 blus med åbent rum	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 blus med åbent rum	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 blus - 1 gasovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 blus - 1 gasovn 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 blus - 1 elektrisk ovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 blus - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 blus - 1 gasovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 blus - 1 gasovn 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 blus - 1 elektrisk ovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 blus - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 blus - 1 ovn T	mm 1200 x 900 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	2 blus med skab - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 blus med skab - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 blus med skab - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 blus med 1 gasovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 blus med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 blus med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 blus med neutralt skab med gasovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 blus med neutralt skab med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 blus med neutralt skab med elovn 2/1 GN - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

GASKOMFURER - SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxBxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
LXG9F2PS	2 blus - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 blus - vandcirkulation i det forsænkede kar	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GASKOMFURER - SERIE 900 LIGHT POWER

TEKNISKE DATA

MODEL	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	Blus R d90		Blus UR d120		Blus TC d120		Gasovn FG1		Gasovn FG		Gasovn T		Elektrisk ovn FE1		
													n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G9F2ME	6,40	0,50	0,68	0,786	0,826	0,941	1,188	1,65	1,47	13			1	2,8	1	3,6											
G9F4ME	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27			1	2,8	1	3,4	2	3,6									
G9F6ME	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41			1	2,8	2	3,4	3	3,6									
G9F4E+FG1	17,40	1,36	1,84	2,138	2,246	2,558	3,231	4,49	3,99	35			1	2,8	1	3,4	2	3,6	1	4,0							
G9F6E+FG1	24,40	1,91	2,58	2,998	3,150	3,587	4,530	6,30	5,60	49			1	2,8	2	3,4	3	3,6	1	4,0							
G9F6E+FG	28,20	2,21	2,98	3,465	3,640	4,145	5,236		56				1	2,8	2	3,4	3	3,6									
G9F6E+FG (G110)	26,6			3,268	3,433	3,910	4,939	6,87		53			1	2,8	2	3,4	3	3,6					1	7,8			
G9F6E+FG (G120)	27,2			3,342	3,511	3,998	5,050		62,5	54			1	2,8	2	3,4	3	3,6					1	7,8			
G9F4E+FE1	13,40	1,05	1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	1	3,4	2	3,6							1	3,0	
G9F6E+FE1	20,40	1,60	2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	3,0	
G9F6E+T	32,40	2,54	3,43	3,981	4,182	4,763	6,015		65				1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	3,0	
G9F6E+T (G110)	30,8			3,784	3,976	4,528	5,718	7,95		62			1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	12,0	
G9F6E+T (G120)	31,4			3,858	4,053	4,616	5,830		7,21	63			1	2,8	2	3,4	3	3,6							1	12,0	

TEKNIKSE DATA

GASKOMFURER - SERIE 600 ECO POWER

MODEL	Nominel effekt		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 G27	Forbrug G2,350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G30	Forbrug G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	3	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	/	6		3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	5,2	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

DA

GASKOMFURER - SERIE 700 ECO POWER

TEKNISKE DATA

MODEL	kW		n°		Blus "R"	kW		n°		Blus "UR"	kW		Blus "URL"	Nominel effekt for gasovn	Nominel effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20	Forbrug G25	Forbrug G25,1	Forbrug G27	Forbrug G2,350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G30	Forbrug G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	n°	n°		kW	n°	kW	n°		kW	n°															
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	4	/	/	/	2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	4	/	/	/	3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	7,8	/	/	/	2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	7,8	/	/	/	3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	12	/	/	/	4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

GASKOMFURER - SERIE 900 ECO POWER

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		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 G27	Forbrug G2,350	Forbrug G110	Forbrug G120	Forbrug G30	Forbrug G31	Primær luft til forbrænding
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16		/	/	/	/	2	8					1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8					3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8					5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36		/	/	/	/	4	8	4				3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52		/	/	/	/	6	8	4				5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8		/	/	/	/	4	8	7,8				4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8		/	/	/	/	6	8	7,8				5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32		/	/	/	/	4	8		7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48		/	/	/	/	6	8		7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60		/	/	/	/	6	8	12				6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

DA

DA

GASKOMFURER - SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Blus "UR"		Nominel effekt G120	Nominel effekt G110	Nominel effekt for gasovn	Nominel effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20		Forbrug G25		Forbrug G25,1		Forbrug G27		Forbrug G2,350		Forbrug G150.1		Forbrug G110		Forbrug G120		Forbrug G30		Forbrug G31		Primær luft til forbrænding	
	kW	kW	n°	kW							kW	kW	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	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	m ³ /h	m ³ /h
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	10	10	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,29	1,29	1,47	1,47	1,86	1,86	2,30	2,30	2,30	2,30	0,79	0,78	0,78	20	20	
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	20	20	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,58	2,58	2,94	2,94	3,71	3,71	4,59	4,59	4,59	4,59	1,58	1,55	1,55	40	40	
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	4	5	27,8	27,8	7,8	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,42	3,42	3,42	3,59	3,59	4,09	4,09	5,16	5,16	6,38	6,38	6,38	6,38	2,19	2,16	2,16	56	56	
SG7F4+FEZ - SG7F4+FEZ/SC	20	20	4	5	20	20	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,58	2,58	2,94	2,94	3,71	3,71	4,59	4,59	4,59	4,59	1,58	1,55	1,55	40	40	
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	20	20	-	7,50	380-415V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,58	2,58	2,94	2,94	3,71	3,71	4,59	4,59	4,59	4,59	1,58	1,55	1,55	40	40	

GASKOMFURER - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt		Blus "UR"		Nominel effekt G120	Nominel effekt G110	Nominel effekt for gasovn	Nominel effekt for elektrisk ovn	Forsyningsspænding	Strømforsyningsledning af type H07RNF	Forbrug G20		Forbrug G25		Forbrug G25,1		Forbrug G27		Forbrug G2,350		Forbrug G150.1		Forbrug G110		Forbrug G120		Forbrug G30		Forbrug G31		Primær luft til forbrænding	
	kW	kW	n°	kW							kW	kW	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	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	m ³ /h	m ³ /h
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	2	7	14	14	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,72	1,72	1,81	1,81	2,06	2,06	2,6	2,6	3,21	3,21	3,21	3,21	1,10	1,09	1,09	28	28		
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	4	7	28	28	-	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,45	3,45	3,61	3,61	4,12	4,12	5,20	5,20	6,43	6,43	6,43	6,43	2,21	2,18	2,18	56	56		
SG9F6MPS	42	42	6	7	42	42	-	-	-	-	4,44	5,17	5,17	5,17	5,17	5,42	5,42	6,17	6,17	7,8	7,8	10,84	10,84	10,84	10,84	3,31	3,26	3,26	84	84		
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	4	7	35,8	35,8	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,41	4,41	4,41	4,62	4,62	5,26	5,26	6,65	6,65	8,22	8,22	8,22	8,22	2,82	2,78	2,78	72	72		
SG9F4P5+FEZ	28	28	4	7	28	28	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,45	3,45	3,45	3,61	3,61	4,12	4,12	5,2	5,2	6,43	6,43	6,43	6,43	2,21	2,18	2,18	56	56		
SG9F4P5+FE	28	28	4	7	28	28	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,45	3,45	3,45	3,61	3,61	4,12	4,12	5,2	5,2	6,43	6,43	6,43	6,43	2,21	2,18	2,18	56	56		
SG9F6P5+FG	49,8	49,8	6	7	49,8	49,8	7,8	-	-	-	5,27	6,13	6,13	6,13	6,13	6,43	6,43	7,32	7,32	9,25	9,25	12,85	12,85	11,44	11,44	3,93	3,87	3,87	100	100		
SG9F6P5+FEZ	42	42	6	7	42	42	-	4,68	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,17	5,17	5,17	5,42	5,42	6,17	6,17	7,8	7,8	10,84	10,84	10,84	10,84	3,31	3,26	3,26	84	84		
SG9F6P5+FE	42	42	6	7	42	42	-	7,5	380-415V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,17	5,17	5,17	5,42	5,42	6,17	6,17	7,8	7,8	10,84	10,84	10,84	10,84	3,31	3,26	3,26	84	84		

SPECIFIKKE INSTRUKTIONER



BEMÆRK!

Figureerne, der henvises til i kapitlerne "GENERELLE ADVARSLER", "VEJLEDNING FOR GASMODELLER" og "VEJLEDNING FOR ELEKTRISKE MODELLER", findes på de indledende sider i denne vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATET

Apparatets struktur, ramme og sikkerhedsanordninger.

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 eller rustfrit stål.

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 mellem 50 °C og 270 °C 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.

FORBEREDELSE

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.

Det er under alle omstændigheder nødvendigt at sikre en afstand på mindst 150 mm på siderne og 150 mm på bagsiden, hvis apparatet står i nærheden af vægge af brændbart materiale.

Skulle det ikke være muligt at overholde dette, skal der træffes passende sikkerhedsforanstaltninger mod for høj varme, hvilket for eksempel kan gøres ved at belægge installationsfladerne med fliser eller indrette strålingsbeskyttelsesanordninger.

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
- delokalebyggereglementer og brandforebyggelsesregler;
- de gældende sikkerhedsnormer;
- gasselskabets forskrifter;
- de gældende CEI-bestemmelser;
- brandvæsenets forskrifter.

INSTALLATION

Montering, installation og vedligeholdelse skal foretages 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.

DA

Installationsprocedurer

Apparatet nivelleres ved hjælp af støttebenene, der kan reguleres i højden.

Tilslutning til gasforsyningen

Tilslutningen til studsene 3/8" G eller 1/2" 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 "A"**:

Ikke beregnede til forbindelse med et udledningsrør til stofferne fra forbrændingen.

Disse apparater skal udlede stofferne fra forbrændingen via særlige enhætter, der er forbundne med et velfungerende røgaftæk 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.

Tilslutning til elforsyningen

Før apparatet tilsluttes netforsyningen, skal man kontrollere følgende:

- Om netspændingen svarer til angivelserne på typeskiltet.
- Om jordforbindelsen fungerer tilfredsstillende.
- Om tilslutningskablet passer til apparatets effektforbrug.

DA

Der skal desuden før apparatet være en anordning, hvis kontakters åbning er mindst 3 mm og som muliggør en retningsuafhængig frakobling af apparatet. Til dette formål kan der for eksempel anvendes sikkerhedsafbrydere.

Den retningsuafhængige afbryder skal befinde sig i nærheden af apparatet, den skal være typegodkendt og have et tværsnit, der passer til apparatet. (se tabellen tekniske data)

Kablet skal mindst være af typen H07 RN-F.

Det GUL-GRØNNE jordkabel må ikke afbrydes.

Potentialudligning

Apparatet skal være forbundet til et potentialudligningssystem. Den klargjorte klemme er fremhævet med en etiket med følgende symbol:



MODELLER MED VANDCIRKULATION I DET FORSÆNKED KÅR

For modeller med vandcirkulation i det forsænkede kår 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"). Giv agt: For at sikre, at brænderne af typen TC (tredobbelt krone) fungerer rigtigt, skal de og deres dæksler placeres helt rigtigt se Fig. 1.1

Pas på, at de ikke placeres som vist på Fig. 1.2

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, ifølge 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

$$E = \frac{\text{Brænderens effekt}}{\text{Gassens varmeydelse}}$$

Brænderens effektivitet, 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 justeringskruen.

Kontrol af den primære luft

Ovnens 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 udlever brugsanvisningerne.
- Oplys brugeren om hvilket som helst istandsætningsarbejde 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 hundredele 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 (Fig. 8, 9, 11)

For at udskifte dysen (C) skal man afmontere forpanelet ved at løse 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/ECO POWER + AE / S700 (Fig. 8, 9, 11)

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, 11) 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 modellerne (Fig. 8, 11)

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, 11). Reguleringen er korrekt, når hjælpeflammen omslutter termoelementet "B" (Fig. 8, 11).

Hvis apparatet fungerer med flaskegas, skal reguleringsskruen "A" skrues helt i bund.

Når indgrebet er fuldført, 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 indsprøjtningdysen C af med den dertil beregnede skruenøgle, og erstt den med den, der er beregnet til den pågældende gastype.

Brænderen genmonteres ved at følge den samme procedure i modsat rækkefølge.

Regulering af minimum (gasovn Fig. 3)

Minimumskrue (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 brænderen, og stil den på minimum.
 - 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. 4.1)

Fjern det nederste panel. Løs 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 betragtning 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 blus).

Udskiftning af brænderens dyse (Ovn model T Fig. 4.2)

Fjern den venstre bund inden i bagekammeret.

Løs og fjern den primære lufts reguleringsanordning (1), hvorefter dysen udskiftes.

Når man har udskiftet dysen i betragtning 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 blus).

Regulering af pilotflammen (gasovne Fig. 4.1 og 4.2)

Fjern det nederste panel (Fig. 4.1).

Fjern den venstre bund (Fig. 4.2).

Fjern lukningen (11) (Fig. 4.3).

Anvend en skruestrækker til at regulere den indvendige reguleringskrue alt efter, hvilken gas der står til rådighed. Når dette er gjort, sættes lukningen (11) og den tilhørende pakning på plads igen.

Hvis apparatet skal fungere med LPG, skal den indre skrue skrues helt i bund.

Regulering af minimum (gasovn Fig. 5)

Betjeningspanelet skal fjernes, før minimumskrue (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 brænderen, og stil den på minimum.
 - 3 Stil minimumstilførslen ved hjælp af skruen 36, den øges ved at løsne den 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; dette tjek skal foretages ifølge den "volumetriske metode", der blev fremstillet ovenfor.
 - 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: den griber ind og slukker for gassen ved alvorlige fejl.

Sikkerhedstermostaten skal tilbagesættes manuelt og for at genoprette dens funktion skal man løsne møtrikken "A" og trykke på knappen "B" – se (fig. 7.1). Hvis den griber ind igen, skal man kontakte kundeservice.

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 arbejdspladsen 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)

DER MÅ UDELUKKENDE ANVENDES ORIGINALE RESERVEDELE FRA FABRIKANTEN. Delene skal udskiftes af autoriseret personale!

Før udskiftning af nedenstående dele skal man først og fremmest tage styreknappe ud og fjerne betjeningspanelet (efter at have løsnet fastgøringskrue(rne) 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.

Ovnens gastermostat (Fig. 3)

Løsn gasrørens og varmeelementets møtrikker, tag termostatsens kugle ud af klemmerne, der befinder sig inde i bagekammeret; erstat med den nye hane.

Hovedbrænder (gasovn - Fig. 3)

Løsn fastgøringskruen (D) på hovedbrænderen og erstat den med en ny en.

Ovnens varmeelement

Fjern bundpladen, løsn møtrikken på hanen og på brænderen, og udskift varmeelementet.

Modstande (elovn)

Frakobl apparatet netforsyningen! I den ventilerede ovn FE1 er modstanden placeret på den bagerste væg i ovnens kammer. Modstanden fjernes ved at løsne skrue(rne), der fastgør den til det tilsvarende sidestykke, hvorefter modstanden trækkes fremad sammen med de tilhørende ledninger. Frakobl ledningerne, og monter en ny modstand ved at følge de samme anvisninger i modsat 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.

Tændning og slukning af et åbent blus' brænder uden pilotflamme (Fig. 2)


Stil drejeknappen på maksimum. Tænd brænderen med en tændstik eller andet egnet middel. På modellen POWER 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 på et åbent blus med hjælpeflamme (Fig. 8)

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".

Tændning og slukning af gasovn uden pilotflamme - (Ovn FG1) (Fig. 3)

Tænding: Åbn ovnen dør, pres på drejeknappen og stil den på position 7, bliv ved med at holde den nede, mens en flamme placeres i nærheden af ovnens bundplade, i position M. På modellen POWER med tænding, drejes og nedtrykkes knappen, og den holdes nedtrykkes indtil blusset automatisk tænder. 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 termostatsens grad i betragtning af stegningen, der skal foretages.

Tændning og slukning af gasovn med pilotflamme - (Ovn model FG og Ovn model T) (Fig. 5)

Tænding: Åbn ovnen dør, pres på drejeknappen og stil den på position  mens den holdes nede, tændes pilotflammen med en tændstik. På modellen POWER med

tænding, drejes og nedtrykkes knappen, og den holdes nedtrykkes indtil bluset automatisk tænder.

Hold øje med, at den tændes, ved at kikke gennem hullet i bundpladen. 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.

DRIFTSÆTTEÆSE 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. Ovnens slukkes ved at dreje termostaten over på position (●) og stille vælgeren på (○).

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.

Ovnens slukkes ved at stille termostaten på (○).

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

Hvis der opstår en fejl, skal man frakoble apparatet gas- og elforsyningen.

Hvordan man skal forholde sig i tilfælde af fejl eller længerevarende driftsafbrydelser

Hvis apparatet ikke anvendes i længere tid, skal det renses grundigt, og man skal sørge for at frakoble el- og gasforsyningen. Hvis der opstår driftsforstyrrelser eller fejl, skal man slukke for gasforsyningen og frakoble apparatet netforsyningen. Ret henvendelse til kundeassistenten.

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 rustfrit 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 sælvpudsemidler, 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.



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende redueringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

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. Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende sende til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet 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 apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

MODEL _____
SERIENUMMER _____

DA

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.

Bruksanvisning

Dimensjoner	291
Tekniske data	294
Spesifikke instruksjoner	301

GASSKOMFYRER - SERIE 600 LIGHT POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G6F2B	2 brennere	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 brennere	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 brennere	mm 900 x 600 x 290 (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
G6F6 + T	6 brennere - 1 gassovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 brennere - 1 elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 700 LIGHT POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G7F2BE	2 brennere	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 brennere	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 brennere	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG1	4 brennere - 1 gassovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE1	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + T	6 brennere - 1 helovn (tuttoforno)	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

NO

GASSKOMFYRER - SERIE 900 LIGHT POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G9F2ME	2 brennere med åpen hylle	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FG1	4 brennere - 1 gassovn 400x600 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FE1	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FG1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FE1	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 600 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G6F2BPW / +AE / -F	2 brennere	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 brennere	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 brennere	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 brennere med åpen hylle	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 brennere med åpen hylle	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 brennere med åpen hylle	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt rom - 1 elektrisk ovn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 brennere - 1 gassovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 brennere - 1 elektrisk ovn Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 700 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G7F2BPW / +AE / -F	2 brennere	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 brennere	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 brennere	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 gassovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 brennere - 1 helovn (tuttoformo)	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 400x600 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 brennere - 1 nøytralt skap - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE 900 ECO POWER

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
G9F2MPW / +AE / -F	2 brennere med åpen hylle	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 brennere med åpen hylle	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 brennere med åpen hylle	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 brennere - 1 gassovn 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 brennere - 1 gassovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 brennere - 1 gassovn 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 brennere - 1 elektrisk ovn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 brennere - 1 elektrisk ovn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 brennere - 1 tuttoformo	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

NO

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	2 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 brennere med åpen hylle - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 brennere med gassovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 brennere med elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 brennere med elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 brennere med nøytralt skap - gassovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 brennere med nøytralt skap - elektrisk ovn - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

GASSKOMFYRER - SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (BxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
LXG9F2PS	2 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 brennere - vannsirkulasjon i det nedsenkede karet	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

NO

GASSKOMFYRER - SERIE 600 LIGHT POWER

TEKNISKE DATA

MODELL	kW	kg/h	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 m ³ /h	Forhåndsinnstilt spenning V	Ledning type H07RNF tverrsnitt mm Ø	Brenner R d90		Brenner UR d120		Gassovn FG1		Elektrisk ovn FE1		Gassovn T		Elektrisk ovn TE	
														n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GGF2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
GGF2M	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	0,91	1,15	1,60	1,42	1,42	13			1	2,8	1	3,4								
GGF4B	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
GGF4M	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	2,84	25			2	2,8	2	3,4								
GGF6B	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
GGF6M	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	4,27	38			3	2,8	3	3,4								
GGF4+FG1	15,90	1,25	1,68	1,96	2,05	2,34	2,95	4,10	3,65	3,65	31			2	2,8	2	3,4	1	3,5						
GGF6+FG1	22,10	1,74	2,34	2,72	2,85	3,25	4,1	5,70	5,07	4,4				3	2,8	3	3,4	1	3,5						
GGF4+FE1	12,40	0,98	1,31	1,53	1,6	1,82	2,3	3,20	2,84	2,84	25	220-240 ~	3X1,5	2	2,8	2	3,4			1	3,0				
GGF6+FE1	18,60	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	3,8	220-240 ~	3X1,5	3	2,8	3	3,4			1	3,0					
GGF6+T	24,6	1,94	2,6	3,03	3,18	3,62	4,57	6,35	5,65	5,0				3	2,8	3	3,4					1	6		
GGF6+TE	18,6	1,47	1,97	2,29	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	3,8				3	2,8	3	3,4					1	1		5,2

TEKNISKE DATA

GASSKOMFYRER - SERIE 700 LIGHT POWER

MODELL	kW	Nominell effekt	kg/h	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 forberenningsluft m³/h	Forhåndsinnstilt spenning V	Ledning type H07RNF tverrsnitt mm Ø	Brenner R d90 n°	Brenner UR d120 n°	Gassovn FG1 n°	Gassovn FG kW	Gassovn T n°	Gassovn T kW	Elektrisk ovn FE1 n°	Elektrisk ovn FE1 kW	Elektrisk ovn FE n°	Elektrisk ovn FE kW
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12	1	2,8	1	3,4									
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12	1	2,8	1	3,4									
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25	2	2,8	2	3,4									
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25	2	2,8	2	3,4									
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37	3	2,8	3	3,4									
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37	3	2,8	3	3,4									
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	33	33	2	2,8	2	3,4	1	4,0							
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	45	45	3	2,8	3	3,4	1	4,0							
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750		4,75	40	40	2	2,8	2	3,4	1	7,8							
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416		4,75	37	37	2	2,8	2	3,4	1	6,0							
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565		4,41	38	38	2	2,8	2	3,4	1	6,8							
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901		6,35	53	53	3	2,8	3	3,4	1	7,8							
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567		6,35	49	49	3	2,8	3	3,4	1	6,0							
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716		5,83	51	51	3	2,8	3	3,4	1	6,8							
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25	220-230 ~	3x1,5	2	2,8	2	3,4				1	3,0		
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37	220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4				1	3,0		
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25	25	380-415 3N~	5x2,5	2	2,8	2	3,4						1	5,9
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37	37	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4						1	5,9
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681		6,61	61	61	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4						1	7,0
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753		5,1	51	51	3	2,8	3	3,4	1	7,0							
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846		5,99	52	52	3	2,8	3	3,4	1	7,5							

NO

TEKNIKSE DATA

GASSKOMFYRER - SERIE 600 ECO POWER

MODELL	Nominell effekt		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 G27	Forbruk G2,350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	3,5	/			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	3,5	/			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	33	3,5	3	6	/	/	6	/			3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

NO

NO

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	Forsyningsspennning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25,1	Forbruk G27	Forbruk G2,350	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	n°	kW	n°	kW	n°																	
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	1	9	1	9	1	6	/	/	/	/	230-240	3x1,5	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	1	9	1	9	1	6	/	/	/	/	230-240	3x1,5	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	2	18	2	18	2	6	/	/	/	/	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	2	18	2	18	2	6	/	/	/	/	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	3	27	3	27	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	3	27	3	27	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	2	21	2	21	2	6	/	/	4	/	230-240	3x1,5	2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	3	30	3	30	3	6	/	/	4	/	230-240	3x1,5	3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	2	24,8	2	24,8	2	6	/	/	7,8	/	400-415	5x2,5	2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	3	33,8	3	33,8	3	6	/	/	7,8	/	400-415	5x2,5	3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	2	18	2	18	2	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	3	27	3	27	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	2	18	2	18	2	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	3	27	3	27	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	3	34,5	3	34,5	3	6	/	/	12	/	400-415	5x2,5	4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81



NO

GASSKOMFYRER - SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Brenner "UR"		Nominell effekt G120	Nominell effekt G110	Nominell effekt	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25,1	Forbruk G27	Forbruk G2,350	Forbruk G150.1	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	n°	kW																
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	10	20	20	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	20	20	4	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4A+FG - SG7F4A+FG/SC	27,8	27,8	4	5	27,8	27,8	4	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	4	5	20	20	4	-	4,68	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	20	20	4	-	7,50	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

GASSKOMFYRER - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt		Brenner "UR"		Nominell effekt G120	Nominell effekt G110	Nominell effekt	Forsyningsspenning	Ledning type H07RNF	Forbruk G20	Forbruk G25	Forbruk G25,1	Forbruk G27	Forbruk G2,350	Forbruk G150.1	Forbruk G110	Forbruk G120	Forbruk G30	Forbruk G31	Primær forbrenningsluft
	kW	kW	n°	kW																
SG9F2MPS - LX9F2PS	14	14	2	7	14	28	14	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LX9F4PS	28	28	4	7	28	42	4	-	-	2,96	3,45	3,45	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	6	7	42	42	6	-	-	4,44	5,17	5,17	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4PS+FG	35,8	35,8	4	7	35,8	35,8	4	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4PS+FE2	28	28	4	7	28	28	4	-	4,68	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4PS+FE	28	28	4	7	28	28	4	-	7,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6PS+FG	49,8	49,8	6	7	49,8	49,8	6	-	4,68	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6PS+FE2	42	42	6	7	42	42	6	-	7,5	5,17	5,16	5,42	5,72	6,43	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6PS+FE	42	42	6	7	42	42	6	-	7,5	5,17	5,16	5,42	5,72	6,43	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84

SPESIFIKKE INSTRUKSJONER



MERK!

Tegningene det henvises til i kapitlene "GENERELL INFORMASJON", "INSTRUKSJONER FOR GASSMODELLER" og "INSTRUKSJONER FOR ELEKTRISKE MODELLER", befinner seg på de første sidene i denne bruksanvisningen

BESKRIVELSE AV APPARATET

Struktur, armatur og sikkerhetsanordninger for 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 eller rustfritt stål.

Brennerne er laget av messing, støpejern og aluminium.

OVN

Kokekammeret er laget i rustfritt stål.

Den termoisolerte doble døren har håndtak og fjærelagte 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 fra 50 °C til 270 °C skjer ved hjelp av en termostat.

Lys signaler 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. Det er allikevel viktig å opprettholde en minimumsdistanse på 150 mm langs sidene og 150 mm bak apparatet, i tilfelle apparatet skulle befinne seg nær brennbare materialer.

Dersom det ikke er mulig å overholde disse avstandene, må man sørge for tilstrekkelige sikkerhetsanordninger mot eventuell overoppheting, for eksempel ved å legge fliser eller installere varmebølgebeskyttelse. 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 eller 1/2" G, som er angitt på apparatet, kan være fast eller med mulighet for frakopling med bruk av et lovlig kopleingsledd.

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 forsegingen 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 "A"** (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 tilkopling

Før apparatet koples til strømmettet, må man kontrollere at:

- spenningen i strømmettet er den samme som står på apparatets typeskilt.
- jordingen er effektiv.
- tilkoplingskabelen er tilpasset det strømvolumet apparatet forbruker.

I tillegg må det ved inngangen til apparatet finnes en anordning med åpning mellom kontaktene på minst 3 mm som gjør det mulig å kople apparatet fra alle poler.

Til denne hensikt kan det være nyttig å benytte sikkerhetsbrytere.

Den flerpolde bryteren må befinne seg i nærheten av apparatet, være godkjent, og ha et tverrsnitt som er tilstrekkelig for apparatet. (se tabellen med tekniske data)

Kabelen må minst være av typen H07 RN-F.

Jordingskabelen som er GUL-GRØNN må ikke avbrytes.

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 lunnet 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").

Merk: For å garantere at TC- brennerne (trekronet) fungerer korrekt, må brennerne og lokkene være plassert helt riktig (se fig. 1.1).

Man må unngå plassering som vist på fig. 1.2

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 å måle gassforbruk per tidsenhet. Denne verdien må deretter sammenliknes med verdien E som alt er beregnet..

$$E = \frac{\text{Brennerens kraft}}{\text{Gassens oppvarmingsevne}}$$

Kraften til brenneren, både den nominelle og den reduserte, beregnet fra det nominelle trykket, finner man ved å konsultere tabellen „brennere“. Den varmeskapende 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 tilkoblede gassredskapene. Kontroller at tilførselsslangene for gassen er tilstrekkelige.

Kontroll av flammen

Ved riktig regulering skal flammen omkranse termoparet; i motsatt fall må man justere reguleringskruen.

Kontroll av primærluften

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 (Fig. 8, 9, 11)

For å skifte ut dysen (C), må man demontere instrumentbrettet ved å slakke de øverste og nederste skruene. For man skifter ut dysen på modellene med elektrisk ovn, skal man forsikre seg om at den flerpoledde bryteren øverst på apparatet er frakoblet. Bytt deretter ut dysen (C) (se tabellen „brennere“).

Justering av primærluft, gjelder kun modellene ECO POWER/ECO POWER + AE / S700 (Fig. 8, 9, 11)

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, 11) 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 (Fig. 8, 11)

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 flerpoledde 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 reguleringskruen "A" (Fig. 8, 11). Reguleringen er riktig når pilotflammen omkranser termoelementet "B" (Fig. 8, 11). I tilfelle man bruker LPG, må reguleringskruen "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).

NO

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 skrues helt til;
- dersom den brukes med metangass:
 - 1 Finn bryteren til kranen.
 - 2 Slå på brenneren og juster den 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 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. 4.1)

Fjern det nedre panelet. 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 primærluftinntaket (se tabellen "brennere").

Bytting av dysen til brenneren. (Tuttoforno T Fig. 4.2)

Fjern venstre del av 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 primærluftinntaket (se tabellen "brennere").

Regulering av pilotflammen (gassovner Fig. 4.1 e 4.2)

Fjern det nedre panelet (Fig. 4.1).
Fjern venstre bunnplate (Fig. 4.2).
Fjern lukkemekanismen (11) (Fig. 4.3).
Man bruker deretter en skrutrekker til å skru på reguleringsanordningen inne i ovnen, i henhold til den gasstypen man skal bruke.

Når man er ferdig, setter man lukkemekanismen (11) og den tilhørende pakningen tilbake på plass.
Dersom man benytter LPG, må den indre skruen skrues helt til;

Regulering av minimum (gassovn Fig. 5)

Minimumsskruen (36) reguleres, etter at man har fjernet dekslet:

- dersom man benytter LPG må den skrues helt til;
- dersom den brukes med metangass:
 - 1 Finn bryteren til kranen.
 - 2 Slå på brenneren og juster den 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 regner som egnet til minimumsfunksjon, kontrollerer man at denne er i samsvar med minimumsstrømmen angitt i tabellen "brennere", kontrollen må utføres ved hjelp av den "volumetriske metode" som er beskrevet over.
 - 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: kobler seg inn og stenger gasstrømmen dersom det oppstår alvorlige feil. Sikkerhetstermostaten skal tilbakestilles manuelt, og det gjøres ved å skru av mutteren "A" og trykke på knapp "B" (se fig. 7.1). Hvis den skulle koble seg inn igjen, skal man henvende seg til serviceassistanse.

VEDLIKEHOLD

Advarsel!

Før man utfører noe slags vedlikeholdsarbeid eller reparasjoner på apparatet, må man sørge for at strøm- og gasstilførselen er frakoblet.

Utfør 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 ORIGINALDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Utskifting av deler må utføres av fagfolk.

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 tilførselsslengen 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 på gassovn (Fig. 3)

Skru løs mutterne til gass-slangene og fra termoparet, trekk så ut termostatknappen fra støtteklommene inne i ovnsrommet og skift ut med en ny kran.

Hovedbrenner (gassovn - Fig. 3)

Skru løs festeskruene (D) til hovedbrenneren, og skift den ut med en ny.

Termopar oven

Fjern bunnen, skru løs mutteren på kranen og på brenneren, og bytt ut termoparet.

Motstander (elektrisk oven)

Kople fra strømtilførselen til apparatet! Motstanden i vifteovnen FE1 sitter på den bakre vegg i ovnsrommet. For å fjerne motstanden, skal man skru løs skruene som fester den tilhørende flensen og trekke motstanden med de tilhørende ledningene framover. Kople fra ledningene, og gå frem i motsatt rekkefølge for å montere den nye motstanden.

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.

Tenning og slukking av brenneren til et åpent bluss uten pilotflamme (Fig. 2)


Vri bryteren til maksimumsposisjon. Tenn brenner ved hjelp av en fyrstikk eller annet egnet redskap. I versjonen POWER med tenning, skal man trykke inn og vri bryteren. Hold bryteren inne helt til ovnen slås på automatisk uten hjelp av eksternt bluss. Hold på bryteren helt til termoparet varmes opp og holder flammen tent. For å slå av brenneren vrir man bryteren mot høyre.

Flammen er regulierbar:

Til maksimum  (stor flamme)

til minimum  (liten flamme)

Tenning og slukking av brenneren til et åpent gassbluss med pilotflamme (Fig. 8)

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 minimal 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 inn og vri bryteren i posisjon 7, så, mens man fortsatt holder inne bryteren lar man en flamme nærme seg bunnen av ovnen i posisjon M. I versjonen POWER med tenning, skal man trykke inn og vri bryteren. Hold bryteren inne helt til ovnen slås på automatisk uten hjelp av eksternt bluss.

Hold bryteren inn i ca 20-30 sekunder etter tenning, dette

NO

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 Tuttoformo T) (Fig. 5)

Tenning: åpne ovnsdøren, trykk inn og vri bryteren til posisjon . Mens bryteren fremdeles trykkes inn, tenner man pilotflammen med en fyrstikk.

I versjonen POWER med tenning, skal man trykke inn og vri bryteren. Hold bryteren inne helt til ovnen slas på automatisk uten hjelp av ekstra flamme. Man skal følge med på denne operasjonen gjennom hullet i bunnen av ovnen. Hold bryteren inntrykt i ca. 20-30 sekunder etter tenning, dette for å forsikre deg om at sikkerhetsanordningen settes i funksjon. Reguler deretter termostaten til det nivå som egner seg til den typen steking man skal utføre.

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  (●) og valgknappen i posisjon  (○).


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  (●).

Ved første hakk på bryteren kan man sette i gang kun viftefunksjonen, som er nyttig ved tining og nedkjøling.

NO

SLUKKING

Slukking ved feil

Dersom man oppdager feil, kopler man gasstilførselen og elektrisitetstilførselen fra apparatet.

Atferd i tilfelle feil og lange avbrudd i bruken

Dersom man ikke skulle bruke apparatet over lengre tid, skal man rengjøre det grundig og koble fra gass- og elektrisitetstilførselen. Ved skade eller feilfunksjoner skal man koble fra gass- og elektrisitetstilførselen. Kontakt kundeservice.

VEDLIKEHOLD AV APPARATET

VAR OPPMERKSOM!

- Før rengjøring skal man slå av apparatet og la det nedkjøles.
- På elektriske apparater vrir man på programvalg-bryteren 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 halogeneret; **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 stålborster, 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 fra gulvrenngjøring med slike midler.



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

GARANTISEDEL

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	309
Tekniska data	312
Specifika anvisningar	319

GASSPISAR - SERIE 600 LIGHT POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G6F2B	2 gasläggor	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 gasläggor	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 gasläggor	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2M	2 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4 + FG1	4 gasläggor - 1 gasugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4 + FE1	4 gasläggor - 1 elugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6 + FG1	6 gasläggor - 1 skåp - 1 gasugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6 + FE1	6 gasläggor - 1 skåp - 1 elugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6 + T	6 gasläggor - 1 T-gasugn	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 gasläggor - 1 T-elugn	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSPISAR - SERIE 700 LIGHT POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G7F2BE	2 gasläggor	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 gasläggor	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 gasläggor	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG1	4 gasläggor - 1 gasugn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG	4 gasläggor - 1 gasugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE1	4 gasläggor - 1 elugn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE	4 gasläggor - 1 elugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG1	6 gasläggor - 1 skåp - 1 gasugn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG	6 gasläggor - 1 skåp - 1 gasugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + T	6 gasläggor - 1 T-ugn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE1	6 gasläggor - 1 skåp - 1 elugn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE	6 gasläggor - 1 skåp - 1 elugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASSPISAR - SERIE 900 LIGHT POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G9F2ME	2 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 gasläggor med ett öppet utrymme	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FG1	4 gasläggor - 1 gasugn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FE1	4 gasläggor - 1 elugn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FG1	6 gasläggor - 1 skåp - 1 gasugn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FE1	6 gasläggor - 1 skåp - 1 elugn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

SV

GASSPISAR - SERIE 600 ECO POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G6F2BPW / +AE / -F	2 gaslåg	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 gaslåg	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 gaslåg	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 gaslåg med ett öppet utrymme	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 gaslåg med ett öppet utrymme	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 gaslåg med ett öppet utrymme	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW + FG1 / +AE / -F	4 gaslåg - 1 gasugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW + FE1 / +AE / -F	4 gaslåg - 1 elugn 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW + FG1 / +AE / -F	6 gaslåg - 1 skåp - 1 gasugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW + FE1 / +AE / -F	6 gaslåg - 1 skåp - 1 elugn 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW + T / +AE / -F	6 gaslåg - 1 T-gasugn	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW + TE / +AE / -F	6 gaslåg - 1 T-elugn	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSPISAR - SERIE 700 ECO POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G7F2BPW / +AE / -F	2 gaslåg	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 gaslåg	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 gaslåg	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 gaslåg med ett öppet utrymme	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 gaslåg med ett öppet utrymme	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 gaslåg med ett öppet utrymme	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FG1 / +AE / -F	4 gaslåg - 1 gasugn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FG / +AE / -F	4 gaslåg - 1 gasugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FE1 / +AE / -F	4 gaslåg - 1 elugn 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FE / +AE / -F	4 gaslåg - 1 elugn 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FG1 / +AE / -F	6 gaslåg - 1 skåp - 1 gasugn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FG / +AE / -F	6 gaslåg - 1 skåp - 1 gasugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + T / +AE / -F	6 gaslåg - 1 T-ugn	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FE1 / +AE / -F	6 gaslåg - 1 skåp - 1 elugn 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FE / +AE / -F	6 gaslåg - 1 skåp - 1 elugn 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GASSPISAR - SERIE 900 ECO POWER

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G9F2MPW / +AE / -F	2 gaslåg med öppet utrymme	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 gaslåg med öppet utrymme	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 gaslåg med öppet utrymme	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FG1 / +AE / -F	4 gaslåg - 1 gasugn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FG / +AE / -F	4 gaslåg - 1 gasugn 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FE1 / +AE / -F	4 gaslåg - 1 elektrisk ugn 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FE / +AE / -F	4 gaslåg - 1 elektrisk ugn 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FG1 / +AE / -F	6 gaslåg - 1 gasugn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FG / +AE / -F	6 gaslåg - 1 gasugn 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FE1 / +AE / -F	6 gaslåg - 1 elektrisk ugn 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FE / +AE / -F	6 gaslåg - 1 elektrisk ugn 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + T / +AE / -F	6 gaslåg - 1 T-ugn	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GASSPISAR - SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
SG7F2B	2 gaslägor	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 gaslägor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F4B	4 gaslägor	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 gaslägor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 gaslägor - 1 gasugn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 gaslägor - 1 gasugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 gaslägor - 1 elugn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 gaslägor - 1 elugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 gaslägor - 1 elugn 2/1 GN	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 gaslägor - 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	2 gaslägor med öppet utrymme - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 gaslägor med öppet utrymme - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 gaslägor med öppet utrymme - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 gaslägor med gasugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 gaslägor - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 gaslägor - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 gaslägor - skåp - gasugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 gaslägor - skåp - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 gaslägor - skåp - elektrisk ugn 2/1 GN - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

GASSPISAR - SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (BxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
LXG9F2PS	2 gaslägor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 gaslägor - vattencirkulation i behållaren under brännarna	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

GASSPISAR - SERIE 600 LIGHT POWER

TEKNISKA DATA

MODELL	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	Brännare R d90		Brännare UR d120		Gasugn FG1		Elektrisk ugn FE1		Gasugn T		Elektrisk ugn TE	
													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	1,3			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	1,3			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	2,5			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	2,5			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	3,8			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	3,8			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	31			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	1		5,2

MODELL	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	Kabel av typ H07RNF avsk.		Brännare R d90		Brännare UR d120		Gasugn FG1		Gasugn FG		Gasugn T		Elektrisk ugn FE1		Elektrisk ugn FE		
												n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12		1	2,8	1	3,4												
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12		1	2,8	1	3,4												
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25		2	2,8	2	3,4												
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25		2	2,8	2	3,4												
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37		3	2,8	3	3,4												
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37		3	2,8	3	3,4												
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	4,23	3,77	33			2	2,8	2	3,4	1	4,0										
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	5,83	5,19	45			3	2,8	3	3,4	1	4,0										
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750		4,0				2	2,8	2	3,4			1	7,8								
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	4,75	3,7				2	2,8	2	3,4			1	6,0								
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565		4,41				2	2,8	2	3,4			1	6,8								
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901		5,3				3	2,8	3	3,4			1	7,8								
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	6,35	4,9				3	2,8	3	3,4			1	6,0								
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716		5,83				3	2,8	3	3,4			1	6,8								
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25			220-230 ~	3x1,5	2	2,8	2	3,4						1	3,0			
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37			220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4					1	3,0				
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	3,20	2,85	25			380-415 3N~	5x2,5	2	2,8	2	3,4						1	5,9			
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	4,80	4,27	37			380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4						1	5,9			
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681		6,1				380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4						1	7,0			
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	6,61	5,1						3	2,8	3	3,4						1	7,0			
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846		5,99						3	2,8	3	3,4						1	7,5			

GASSPISAR - SERIE 600 ECO POWER

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Brännare "R"			Brännare "UR"			Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25,1	Förbrukning G27	Förbrukning G2,350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G30	Förbrukning G31	Förbrukning G110
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	21,5	2	3,5	2	6	/	/			2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	30,5	3	3,5	3	6	/	/			3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	18	2	3,5	2	6	/	/	3	230-240	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	3	230-240	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6		3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	27	3	3,5	3	6	/	/	5,2	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

SV

GASSPISAR - SERIE 700 ECO POWER

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		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 G27	Förbrukning G2,350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G30	Förbrukning G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4	/			2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4	/			3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8	/			2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8	/			3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,5	230-240	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,5	230-240	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	7,5	400-415	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	7,5	400-415	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12	/			4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

GASSPISAR - SERIE 900 ECO POWER

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		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 G27	Förbrukning G2,350	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G30	Förbrukning G31	Primärluft för förbränning
	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	/	2	8	/	/	/	/	1,69	1,97	1,97	2,07	2,35	/	/	1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8	/	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	/	/	2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8	/	/	/	/	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	/	/	3,79	3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	/	4	8	4	/	/	/	3,81	4,43	4,42	4,65	5,29	/	/	2,84	2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	/	6	8	4	/	/	/	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	/	/	4,10	4,04	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	/	4	8	7,8	/	/	/	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	/	/	3,14	3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	/	6	8	7,8	/	/	/	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	/	/	4,40	4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8	3,5	230-240	3x1,5	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	/	/	2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8	3,5	230-240	3x1,5	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	/	/	3,79	3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8	7,5	400-415	5x2,5	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	/	/	2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8	7,5	400-415	5x2,5	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06	/	/	3,79	3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60	/	/	/	/	/	6	8	12	/	/	/	6,35	7,38	7,37	7,74	8,82	/	/	4,73	4,66	120

GASSPISAR - SERIE S700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Brännare "UR"		Nominell effekt G120	Nominell effekt G110	Nominell effekt	Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25,1	Förbrukning G27	Förbrukning G2,350	Förbrukning G150.1	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G30	Förbrukning G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	n°	kW																		
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	10	20	20	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	20	40	40	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	4	5	27,8	40	7,8	-	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	4	5	20	20	-	4,68	380-415V3N~	-	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	20	20	-	7,50	380-415V3N~	-	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

GASSPISAR - SERIE S900 - SERIE LX900 TOP

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Brännare "UR"		Nominell effekt G120	Nominell effekt G110	Nominell effekt	Nominell effekt, gasugn	Nominell effekt, elektrisk ugn	Matspänning	Nätkabel av typ H07RNF	Förbrukning G20	Förbrukning G25	Förbrukning G25,1	Förbrukning G27	Förbrukning G2,350	Förbrukning G150.1	Förbrukning G110	Förbrukning G120	Förbrukning G30	Förbrukning G31	Primärluft för förbränning
	kW	kW	n°	kW																		
SG9F2MPS - LX9F2PS	14	14	2	7	14	28	28	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LX9F4PS	28	28	4	7	28	40	40	-	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	6	7	42	42	7,8	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4PS+FG	35,8	35,8	4	7	35,8	40	7,8	-	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4PS+FE2	28	28	4	7	28	28	-	4,68	380-415V3N~	-	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4PS+FE	28	28	4	7	28	28	-	7,5	380-415V3N~	-	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6PS+FE	49,8	49,8	6	7	49,8	49,8	7,8	-	-	-	-	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6PS+FE2	42	42	6	7	42	42	-	4,68	380-415V3N~	-	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6PS+FE	42	42	6	7	42	42	-	7,5	380-415V3N~	-	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84

SPECIFIKA ANVISNINGAR

**VARNING!**

De figurer som omnämns i kapitlen "ALLMÄNNA VARNINGAR", "BRUKSANVISNING FÖR GASMODELLER" och "BRUKSANVISNING FÖR ELEKTRISKA MODELLER" återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATEN**Ugnens stomme, utrustning och säkerhetsanordningar**

Robust stålstomme med 4 fötter som kan ställas in i höjdd. 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 eller rostfritt stål.

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 mellan 50 och 270 °C med hjälp av en termostat.

Kontrollampor lyser när ugnen är på.

Ugnsrummet är utfört i rostfritt stål.

Spisen med elugn har ingen rökkanal.

FÖRBEREDELSE**Installationsplats**

Placera spisen i en väl ventilerad lokal, helst under en fläkt.

Spisen kan monteras fristående eller placeras intill andra apparater.

Om den ställs nära väggar med eldfarliga material måste det dock finnas ett minimiavstånd på 150 mm på sidorna och 150 mm till den bakre väggen.

Vidtag lämpliga säkerhetsåtgärder för att undvika överhettning om dessa avstånd inte kan skapas, till exempel genom att klä installationsytorna med tegel eller installera strålningskydd.

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- eller 1/2" G-koppling kan vara fast eller göras via ett kontaktdon som uppfyller bestämmelserna. Om böjliga ledningar används ska dessa

vara av rostfritt stål och uppfylla kraven i lagar och bestämmelser.

Kontrollera att kopplingen är tät med hjälp av en särskild spray som påvisar läckage.

Rökutsläpp

Spisarna ska placeras i lokaler varifrån förbränningsprodukterna kan släppas ut i enlighet med installationsbestämmelserna. Spisarna betecknas som (se tabellen Tekniska data) **gasdrivna apparater av typ "A"**: **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

Kontrollera följande innan du ansluter spisen till elnätet:

- Att nätspänningen motsvarar den som anges på märkplåten.
- Att jordningen är effektiv.
- Att kabeln lämpar sig för spisens spänningsupptagning.

På matarledningen till spisen ska det dessutom finnas en anordning med ett öppningsavstånd mellan kontaktarna på minst 3 mm som gör att spisen kan fränkopplas allpoligt.

Säkerhetsbrytare kan till exempel användas.

Den allpoliga strömbrytaren ska placeras i närheten av spisen, vara godkänd och ha ett tvärsnitt som lämpar sig för spisen (se Tekniska data).

Elkabeln ska minst vara av typ H07 RN-F.

Den GUL/GRÖNA jordledaren får inte ha brott.

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"). OBS: för att brännarna med tredubbel krona och locken ska fungera som de ska måste de vara rätt placerade (se Fig. 1.1)

Undvik att placera dem som i Fig. 1.2

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

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

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

Den primära luften i ugnarnas brännare kan regleras. Inställningsmättet 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 (öppen eldlåga fig. 8, 9, 11)

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/ECO POWER + AE / S700 (fig. 8, 9, 11)

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 mättet "H", se (Fig. 8, 9, 11) så att det överensstämmer med uppgifterna i tabellerna och montera tillbaka skyddet i omvänd ordning.

Reglering av pilotlåga, endast på modellerna ECO POWER / S700 (fig.8, 11)

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 justeringskruven "A" (Fig.8, 11) med en sexkantsnyckel, justeringen är korrekt utförd när pilotlågan omger termoelement "B" (Fig.8, 11).

Vid funktion med gasolgas skall justeringskruven "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 och ställ in minimiläget.
- 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 av typ FG - Fig. 4.1)

Lossa den nedre panelen. 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 mättet "H" för primär luft (se tabellen Brännare).

Utbyte av brännarmunstycket

(T-ugn Fig. 4.2)

Ta loss den vänstra botten 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 mättet "H" för primär luft (se tabellen Brännare).

Inställning av pilotlågan (gasugnar Fig. 4.1 och 4.2)

Lossa den nedre panelen (Fig. 4.1).

Ta loss den vänstra botten (Fig. 4.2).

Ta av locket (11) (Fig. 4.3).

Ställ in ställskruven för den tillgängliga gasen med en skruvmejsel.

Sätt tillbaka locket (11) och packningen.

Dra åt skruven så mycket det går vid användning med gasol.

Inställning av minimilågan (gasugn Fig. 5)

Ta av skyddet och ställ in skruven för minimilågan (36)

- 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 och ställ in minimilågan.
 - 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 tabellen Brännare. Gör kontrollen med den "volymetriska metoden" som beskrivs ovan.
 - 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.

SV

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: ingriper och stänger av gasflödet vid allvariga fel.

Säkerhetstermostaten ska återställas manuellt och för att göra detta ska du vrida muttern "A" och trycka på knappen

"B", se (fig.7.1). Om säkerhetstermostaten skulle utlösas på nytt, kontakta vår tekniska support.

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 UTESLUTANDE ORIGINALRESERVDELAR SOM TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN. Alla utbyten av delar ska utföras av fackmän!

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.

Gastermostat för ugn (Fig. 3)

Lossa muttrarna på gasledningen och termoomkopplaren, dra av termostatens känselkropp från fjädrarna inuti ugnsrummet och sätt på en ny kran.

Huvudbrännare (gasugn - Fig. 3)

Lossa huvudbrännarens fästskruv (D) och byt ut brännaren.

Termoomkopplare för ugn

Ta loss golvet, lossa muttern på kranen och på brännaren och byt ut termoomkopplaren.

Motstånd (elugn)

Stäng av strömtillförseln! I varmluftsgugnen FE1 sitter motståndet på den bakre väggen i ugnsrummet. Lossa skruvarna som håller fast motståndet i flänsen och dra motståndet och ledningarna framåt. Lossa ledningarna och montera ett nytt motstånd i omvänd ordning.

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.

Att tända och släcka brännaren till en gaslåga utan pilotlåga (Fig. 2)

Sätt vredet i maximiläget. Tänd brännaren med en tändsticka eller annat. När det gäller POWER-modellen 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 maxi- 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 ugnsluckan, tryck in vredet och vrid det till läge 7, håll det intryckt och håll en öppen låga vid ugnsgolvet i läge M. När det gäller POWER-modellen med tändning, tryck och vrid på vredet och håll det nedtryckt tills brännaren tänds automatiskt, utan behov av externa lågor.

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 in vredet och vrid det till läge . Håll det intryckt och tänd pilotlågan med en tändsticka genom hålet i golvet. När det gäller POWER-modellen med tändning, tryck och vrid på vredet och håll det nedtryckt tills brännaren tänds automatiskt, utan behov av externa lågor. Håll vredet intryckt i cirka 20-30 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 kontrollampen (25) för att visa att ugnen är på.

När du ställer in önskad temperatur med vredet (24) aktiveras motståndet, kontrollampen (26) tänds och släcks sedan när den inställda temperaturen uppnås och motståndet 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, kontrollampen (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

Stäng av gas- och eltilförseln om det uppstår något fel på spisen.

Anvisningar vid fel och långvarigt driftsavbrott

Rengör spisen ordentligt och stäng av el- och gastillförseln om du inte ska använda den under en längre tid. Stäng av gas- och eltilförseln om spisen inte fungerar som den ska eller är sönder. Kontakta teknisk service.

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 stálytorna 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.



INFORMATION TILL ANVANDARE

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reduktion av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall. Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lämplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljömassig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och framjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

GÄRANTICERTIFIKAT

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 forbeholder sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lämpliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant.

Tillverkaren patar sig inget ansvar for direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhåll eller felaktig hantering

Instrukcja użytkownika

Wymiary	327
Dane techniczne	330
Szczegółowe instrukcje	337

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 LIGHT POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
G6F2B	2 palniki otwarte	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4B	4 palniki otwarte	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6B	6 palników otwartych	mm 900 x 600 x 290 (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
G6F6+T	6 palników otwartych - 1 piekarnik gazowy T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 palników otwartych - 1 piekarnik elektryczny T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700 LIGHT POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
G7F2BE	2 palniki otwarte	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 palniki otwarte	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 palników otwartych	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 palników otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 palników otwartych - 1 piekarnik T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 900 LIGHT POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
G9F2ME	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 palników otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

PL

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 ECO POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
G6F2BPW / +AE / -F	2 palniki otwarte	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 palniki otwarte	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 palników otwartych	mm 900 x 600 x 290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 palników otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik gazowy T	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik elektryczny T	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700 ECO POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
G7F2BPW / +AE / -F	2 palniki otwarte	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 palniki otwarte	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 palników otwartych	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 palników otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400/600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400/600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 400/600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik T	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 400/600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 szafa neutralna - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 900 ECO POWER

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
G9F2MPW / +AE / -F	2 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 palniki otwarte z wnęką niezabudowaną	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 palników otwartych z wnęką niezabudowaną	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 400/600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik gazowy 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 400/600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 palniki otwarte - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik gazowy 400/600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik gazowy 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik elektryczny 400/600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik elektryczny 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 palników otwartych - 1 piekarnik T	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
SG7F2B	2 palniki	mm 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 palniki - obieg wody w niszcy	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 niszcy	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 niszcy	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 niszcy	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 niszcy	mm 800 x 730 x 900 (950)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
SG9F2MPS	2 palniki z wnęką nie zabudowaną - obieg wody w niszcy	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 palniki z wnęką nie zabudowaną - obieg wody w niszcy	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 palniki z wnęką nie zabudowaną - obieg wody w niszcy	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 palniki z piekarnikiem gazowym - obieg wody w niszcy	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 palniki z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszcy	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 palniki z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszcy	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik gazowy - obieg wody w niszcy	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszcy	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 palniki z szafa neutralna z piekarnik elektryczny - obieg wody w niszcy	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (h całkowita)	Typ
LXG9F2PS	2 palniki - obieg wody w niszcy	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 palniki - obieg wody w niszcy	mm 800 x 900 x 290 (330)	A1

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 600 ECO POWER

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa		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 G27	Zużycie G2,350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G30	Zużycie G31	Pierwotne powietrze spalania	
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h	
G6F2BPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19	
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45	
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64	
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	/	6	400-415	5x2,5	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69	
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 700 ECO POWER

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa		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 G27	Zużycie G2,350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G30	Zużycie G31	Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4				2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4				3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8				2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8				3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12				4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

KUCHNIE GAZOWE - SERIA 900 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 G27	Zużycie G2,350	Zużycie G110	Zużycie G120	Zużycie G30	Zużycie G31	Pierwotne powietrze spalania
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	/	2	8						1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8						3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8						5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	/	4	8	4					3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	/	6	8	4					5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	/	4	8	7,8					4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	/	6	8	7,8					5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8		3,5		230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8		3,5		230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	4	8		7,5		400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	6	8		7,5		400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW/+T/+AE/-F	60	/	/	/	/	/	6	8	12					6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S700

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa		Palnik "UR"		Nominalna moc piekarnika gazowego	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu H07RNF	Zużycie G20		Zużycie G25		Zużycie G25,1		Zużycie G27		Zużycie G2,350		Zużycie G150.1		Zużycie G110		Zużycie G120		Zużycie G30		Zużycie G31		Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	n°	kW					m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,29	1,47	1,47	1,86	1,86	2,58	2,58	2,30	2,30	0,79	0,79	0,78	0,78	20	
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	2,94	3,71	3,71	5,16	5,16	4,59	4,59	1,58	1,58	1,55	1,55	40		
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	2,84	3,42	3,42	3,42	3,42	3,42	3,59	4,09	4,09	5,16	5,16	7,17	7,17	3,38	3,38	2,19	2,19	2,16	2,16	56		
SG7F4+FEZ - SG7F4+FEZ/SC	20	20	4	5	-	4,68	380-415 V3N~	2,12	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	2,94	3,71	3,71	5,16	5,16	4,59	4,59	1,58	1,58	1,55	1,55	40		
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	-	7,50	380-415 V3N~	2,12	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,58	2,94	2,94	3,71	3,71	5,16	5,16	4,59	4,59	1,58	1,58	1,55	1,55	40		

KUCHNIE GAZOWE - SERIA S900 - SERIA LX900 TOP

DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa		Palnik "UR"		Nominalna moc piekarnika gazowego	Nominalna moc piekarnika elektrycznego	Napięcie zasilania	Kabel zasilania typu H07RNF	Zużycie G20		Zużycie G25		Zużycie G25,1		Zużycie G27		Zużycie G2,350		Zużycie G150.1		Zużycie G110		Zużycie G120		Zużycie G30		Zużycie G31		Pierwotne powietrze spalania
	kW	kW	n°	kW					m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h
SG9F2MPS - LX9F2PS	14	14	2	7	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,72	1,72	1,72	1,81	2,06	2,06	2,6	2,6	3,61	3,61	3,21	3,21	1,10	1,10	1,09	1,09	28		
SG9F4MPS - LX9F4PS	28	28	4	7	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,45	3,45	3,45	3,61	4,12	4,12	5,20	5,20	7,23	7,23	6,43	6,43	2,21	2,21	2,18	2,18	56		
SG9F6MPS	42	42	6	7	-	-	-	4,44	5,17	5,17	5,17	5,17	5,17	5,42	6,17	6,17	7,8	7,8	10,84	10,84	9,64	9,64	3,31	3,31	3,26	3,26	84		
SG9F4PS+FG	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	3,79	4,41	4,41	4,41	4,41	4,40	4,62	5,26	5,26	6,65	6,65	9,24	9,24	8,22	8,22	2,82	2,82	2,78	2,78	72		
SG9F4PS+FEZ	28	28	4	7	-	4,68	380-415 V3N~	2,96	3,45	3,45	3,45	3,44	3,44	3,61	4,12	4,12	5,2	5,2	7,23	7,23	6,43	6,43	2,21	2,21	2,18	2,18	56		
SG9F4PS+FE	28	28	4	7	-	7,5	380-415 V3N~	2,96	3,45	3,45	3,44	3,44	3,44	3,61	4,12	4,12	5,2	5,2	7,23	7,23	6,43	6,43	2,21	2,21	2,18	2,18	56		
SG9F6PS+FE	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	5,27	6,13	6,13	6,12	6,12	6,12	6,43	7,32	7,32	9,25	9,25	12,85	12,85	11,44	11,44	3,93	3,93	3,87	3,87	100		
SG9F6PS+FEZ	42	42	6	7	-	4,68	380-415 V3N~	4,44	5,17	5,17	5,16	5,16	5,16	5,42	6,17	6,17	7,8	7,8	10,84	10,84	9,64	9,64	3,31	3,31	3,26	3,26	84		
SG9F6PS+FE	42	42	6	7	-	7,5	380-415 V3N~	4,44	5,17	5,17	5,16	5,16	5,16	5,42	6,17	6,17	7,8	7,8	10,84	10,84	9,64	9,64	3,31	3,31	3,26	3,26	84		

SZCZEGÓLNE INSTRUKCJE



UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach "INFORMACJE OGÓLNE", "INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH" oraz "INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH" są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

OPIS URZĄDZENIA

Budowa, wzmocnienie i urządzenia zabezpieczające przyrządu.

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 minimum.

Częścią wyposażenia jest również zabezpieczenie termoelektryczne zapłonu (termopara).

Ruszty są wykonane z emaliowanego żeliwa, lub ze stali nierdzewnej.

Palniki wykonane są z mosiądzu, żeliwa i aluminium.

PIEKARNIK

Komora do pieczenia wykonana jest ze stali nierdzewnej. Drzwi o podwójnej ścianie 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 naprężenia 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 pomiędzy 50 °C i 270 °C 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.

Należy jednak utrzymać minimalną odległość 150 mm z boków i 150 mm dla części tylnej w przypadku gdy urządzenie znajdzie się w pobliżu ścian z materiału łatwopalnego. Jeżeli nie jest możliwe utrzymanie powyższych odległości, przygotować odpowiednie środki ostrożności przeciw ewentualnym nadmiernym temperaturom, na przykład wykładając powierzchnie do montażu płytkami lub instalując ochrony przeciw promieniowaniu. 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.

Przed wszystkim zwrócić się z wnioskiem do miejscowego Przedsiębiorstwa dostawy Gazu.

Procedury instalowania

W celu poprawnego upoziomowania urządzenia zadziałać na nożki regulujące wysokość.

Podłączenie gazu

Podłączenie do śrubunku o średnicy 3/8" G lub 1/2" 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 „A”**:

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 używanie 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

Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić czy:

- Napięcie w sieci odpowiada wartościom naniesionym na tabliczce.
- Uziemienie jest sprawne.
- Kabel podpięcia odpowiada mocy pochłoniętej przez urządzenie.

Poza tym w górnej części urządzenia musi znajdować się przyrząd z otwarciem styków na przynajmniej 3 mm, który pozwoli na odłączenie urządzenia w sposób wielobiegunowy.

Do tego celu mogą służyć na przykład wyłączniki zabezpieczające.

Wyłącznik wielobiegunowy musi znajdować się w pobliżu urządzenia, musi być homologowany i posiadać przekrój przystosowany do urządzenia. (patrz tabela dane techniczne). Kabel musi być przynajmniej typu H07 RN-F.

Kabel uziemienia ŻÓŁTO-ZIELONY nie może być przerwany.

Ekwipotencjał

Urządzenie musi zostać podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk jest dostarczony i zaopatrzony w etykietę z następującym symbolem:



MODELE Z CYRKULACJĄ WODY W NISZY

Dla modeli z cyrkulacją wody w niszy konieczne jest zapewnienie podłączenia 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 ściereki, następnie osuszyć czystą ściereką.

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”). Uwaga: w celu zagwarantowania ich poprawnego działania palniki TC (potrójna korona) i odpowiednie pokrywki muszą być dokładnie ustawione patrz Rys. 1.1 Należy unikać ustawienia tak jak na Rys. 1.2

Sprawdzanie mocy

Używać dysz dla mocy znamionowej przygotowanych na urządzeniach.

Moc może być dwójakiego 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

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 jakiegokolwiek 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

(Rys. 8, 9, 11)

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 / ECO POWER +AE / S700 (Rys. 8, 9, 11)

Po wymianie dyszy należy sprawdzić pierwotne powietrze. Aby dojść do regulacji należy odkręcić śrubki górne i dolne blatu. Wyregulować wymiar „H” (rys. 8, 9, 11) według danych technicznych w tabeli i ponownie zakręcić blat w przeciwnej kolejności do odkręcania.

Regulacja płomienia pilotującego tylko dla modeli ECO POWER / S700 (Rys.8, 11)

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, 11); regulacja jest prawidłowa, kiedy płomień pilotujący obejmie termoparę „B” (rys.8, 11).

W przypadku funkcjonowania na gaz GPL śruba regulująca „A” ma być dokręcona do oporu.

Po zakończeniu czynności ponownie zamontować blat wykonującej 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 Zapalić palnik i doprowadzić go do pozycji 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 typu FG- Rys. 4.1)

Zdjąć dolny panel. 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 lewe 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 (piekarniki gazowe

Rys. 4.1 i 4.2)

Zdjąć dolny panel (Rys. 4.1).

Wyjąć lewe dno (Rys. 4.2).

Wyjąć zamknięcie (11) (Rys. 4.3).

Za pomocą śrubokrętu uregulować w zależności od gazu do dyspozycji wewnętrzną śrubę regulacji.

Po zakończeniu założyć zamknięcie (11) i odpowiednią uszczelkę.

W przypadku działania na gaz płynny GPL śruba wewnętrzna musi być dokręcona do oporu

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 Zapalić palnik i doprowadzić go do pozycji 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 dla funkcji przy minium, sprawdzić czy odpowiada on natężeniu przepływu przy minimum wskazanemu w tabeli palniki, sprawdzenie przeprowadzane jest zgodnie z „metodą wolumetryczną” opisaną powyżej.
- 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 umożliwiającą 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: interweniuje odcinając przepływ gazu w przypadku poważnych anomalii.

Termostat awaryjny jest uzbrajany ręcznie i w celu jego ponownego ustawienia należy odkręcić nakrętkę „A” i przycisnąć przycisk „B” (rys. 7.1). Jeśli termostat zadziała ponownie, należy zwrócić się do centrum asysty.

KONSERWACJA

Uwaga!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek 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, przykrywkę i korpusy palników;
- oczyścić części wodą z detergentem używając odpowiedniego narzędzia. Oplukać i osuszyć.
- podczas montowania części uważać aby te same 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. Wymiana części jest wykonywana przez personel wykwalifikowany!

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.

Termostat gazu piekarnika (Rys. 3)

Zwolnić nakrętki przewodów gazowych i termopary, wyciągnąć zbiornik termostatu ze sprężynek podtrzymujących położonych wewnątrz komory pieczenia i wymienić na nowy.

Palnik główny (piekarnik gazowy - Rys. 3)

Odkręcić śrubę mocującą (D) głównego palnika i wymienić go na nowy.

Termopara piekarnika

Wyjąć dno, odkręcić nakrętkę na kurku i na palniku i

wymienić termoparę.

Grzałki (piekarnik elektryczny)

Odlączyć urządzenie od sieci! Grzałka piekarnika wentylowanego FE1 położona jest na tylnej ścianie komory pieczenia. W celu wyjęcia grzałki, odkręcić śruby, które mocują ją do odpowiedniego kołnierza, pociągnąć grzałkę do przodu z odpowiednimi kabelkami. Odlączyć kabelki i zamontować nową grzałkę postępując w odwrotny sposób.

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.

Zapalanie i gaszenie palnika otwartego płomienia bez płomienia kontrolnego (Rys. 2)


Przekręcić gałkę do pozycji maksimum. Za pomocą zapalki lub innego odpowiedniego środka, zapalić palnik. Dla wersji POWER z zapalaniem, należy wcisnąć i przytrzymać. Pokrętkę 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)

Zapalanie i gaszenie palnika ognia, który został zapalony pilotem (rys.8)

Przekręcić pokrętkę aż do pozycji  i zapalką lub innym właściwym sposobem zapalić płomień palnika pilota. Podtrzymać pod naciskiem pokrętkę dopóki termopara nie rozgrzeje się i utrzyma płomień pilota. Ustawić pokrętkę na maksymalnej pozycji lub minimalnej, aby zapalić płomień głównego palnika właściwego ognia.

Aby zgasić główny palnik przekręcić pokrętkiem w kierunku na prawo aż do pozycji. 


Aby zgasić płomień pilota ustawić pokrętko na pozycji „O”.

Zapalenie i gaszenie piekarnika gazowego bez płomienia kontrolnego - (Piekarnik FG1) (Rys. 3)

Zapalenie: otworzyć drzwi piekarnika, nacisnąć i przekręcić gałkę na pozycję 7 i , trzymając ją wciśniętą, przybliżyć płomień do dna piekarnika w pozycji M. Dla wersji POWER z zapalaniem, należy wcisnąć i przytrzymać Pokrętko do momentu automatycznego zapalenia, bez pomocy płomienia zewnętrznego.

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)

Zapalenie: otworzyć drzwi piekarnika, nacisnąć i przekręcić gałkę na pozycję  i trzymając ją wciśniętą, zapalić zapalką płomień kontrolny. Dla wersji POWER z zapalaniem, należy wcisnąć i przytrzymać. Pokrętko do momentu automatycznego zapalenia, bez pomocy płomienia zewnętrznego.

Czynność ta jest wykonywana poprzez otwór w dnie. 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.


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 jednolity 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

Wyłączenie w razie awarii

W razie awarii odłączyć zasilanie gazem urządzenia i zasilanie elektryczne.

Postępowanie w razie awarii lub przedłużonej przerwy w działaniu

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu dokładnie go wyczyścić i wyłączyć zasilanie tak elektryczne jak i gazowe. W razie złego funkcjonowania lub awarii, wyłączyć zasilanie gazowe i odłączyć urządzenie od sieci. Powiadomić serwis obsługi.

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 wórami 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 wórkę 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 użycie 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.



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszania zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów. Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta.

Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiająca następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

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 jakiegokolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednio i pośrednio spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.

Manual de instrucțiuni

Dimensiuni	345
Date tehnice	348
Instrucțiuni specifice	355

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 LIGHT POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) 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 uși	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4M	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6M	6 ochiuri cu dulap fără uși	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 obișnuit - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+FE1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6+T	6 ochiuri - 1 cuptor pe gaz Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 ochiuri - 1 cuptor electric Tuttoforno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 700 LIGHT POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G7F2BE	2 ochiuri	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 ochiuri	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 ochiuri	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 ochiuri - 1 cuptor electric 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 ochiuri - 1 cuptor Tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A
G7F6E+FE1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 900 LIGHT POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G9F2ME	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 ochiuri - 1 cuptor electric 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 ECO POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G6F2BPW / +AE / -F	2 ochiuri	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 ochiuri	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 ochiuri	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor electric 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 ochiuri - 1 cuptor pe gaz Tuttoforno	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 ochiuri - 1 cuptor electric Tuttoforno	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 700 ECO POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G7F2BPW / +AE / -F	2 ochiuri	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 ochiuri	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 ochiuri	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor electric 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 ochiuri - 1 cuptor Tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 ochiuri - 1 dulap obișnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 900 ECO POWER

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
G9F2MPW / +AE / -F	2 ochiuri cu dulap fără uși	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 ochiuri cu dulap fără uși	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 ochiuri cu dulap fără uși	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 ochiuri - 1 cuptor electric 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 ochiuri - 1cuptor electric 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	6 ochiuri - 1cuptor pe gaz 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	6 ochiuri - 1 cuptor pe gaz 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	6 ochiuri - 1 cuptor electric 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	6 ochiuri - 1 cuptor electric 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 ochiuri - 1 cuptor Tuttoforno	mm 1200 x 900 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	2 ochiuri cu dulap fără uși - circularea apei în plita de colectare	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 ochiuri cu dulap fără uși - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 ochiuri cu dulap fără uși - circularea apei în plita de colectare	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 ochiuri cu cuptor pe gaz 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 ochiuri cu cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 ochiuri cu cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 ochiuri cu dulap obișnuit - 1 cuptor pe gaz 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 ochiuri cu dulap obișnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 ochiuri cu dulap obișnuit - 1 cuptor electric 2/1 GN - circularea apei în plita de colectare	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (lxlxH) Plan de lucru (h totală)	Tip
LXG9F2PS	2 ochiuri - circularea apei în plita de colectare	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	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 kW	Consum GPL G30/G31 kg/h	Consum metan G20 m³/h	Consum metan G25/G25.1 m³/h	Consum metan G27 m³/h	Consum metan G2,350 m³/h	Consum metan G150,1 m³/h	Consum gaz oraș G110 m³/h	Consum gaz oraș G120 m³/h	Aer primar pentru combustie m³/h	Tensiune de default V	Cablul de tip H07RNF secț. mm Ø	Arzător R d90		Arzător UR d120		Cuptor pe gaz FG1		Cuptor electric FE1		Cuptor pe gaz T		Cuptor electric TE		
													n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
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	31			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	1		5,2

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 900 LIGHT POWER

DATE TEHNICE

MODEL	kW	kg/h	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 oraș G110	Consum gaz oraș G120	Aer primar pentru combustie	Tensiune de default	Cablu de tip H07RNF secț.	Arzător R d90		Arzător UR d120		Arzător TC d120		Cuptor pe gaz FG1		Cuptor pe gaz FG		Cuptor pe gaz T		Cuptor electric FE1			
														n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
G9F2ME	6,40	0,50		0,68	0,786	0,826	0,941	1,188	1,65	1,47	13			1	2,8	1	3,6												
G9F4ME	13,40	1,05		1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27			1	2,8	1	3,4												
G9F6ME	20,40	1,60		2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41			1	2,8	2	3,4												
G9F4E+FG1	17,40	1,36		1,84	2,138	2,246	2,558	3,231	4,49	3,99	35			1	2,8	1	3,4												
G9F6E+FG1	24,40	1,91		2,58	2,998	3,150	3,587	4,530	6,30	5,60	49			1	2,8	2	3,4												
G9F6E+FG	28,20	2,21		2,98	3,465	3,640	4,145	5,236			56			1	2,8	2	3,4												
G9F6E+FG (G110)	26,6				3,268	3,433	3,910	4,939	6,87		53			1	2,8	2	3,4												
G9F6E+FG (G120)	27,2				3,342	3,511	3,998	5,050			54			1	2,8	2	3,4												
G9F4E+FE1	13,40	1,05		1,42	1,646	1,730	1,970	2,488	3,46	3,08	27	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	1	3,4										1	3,0	
G9F6E+FE1	20,40	1,60		2,16	2,506	2,633	2,999	3,788	5,26	4,68	41	220-230 ~	3x1,5	1	2,8	2	3,4									1	3,0		
G9F6E+T	32,40	2,54		3,43	3,981	4,182	4,763	6,015			65			1	2,8	2	3,4									1	12,0		
G9F6E+T (G110)	30,8				3,784	3,976	4,528	5,718	7,95		62			1	2,8	2	3,4									1	12,0		
G9F6E+T (G120)	31,4				3,858	4,053	4,616	5,830			63			1	2,8	2	3,4									1	12,0		

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 600 ECO POWER

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală		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 G27	Consum G2,350	Consum G110	Consum G120	Consum G30	Consum G31	Aer primar pentru combustie
	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G6F2BPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	33	3	3,5	3	6	/	/	6	/	/	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 700 ECO POWER

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală		Arzător "R"		Arzător "UR"		Arzător "URL"		Putere nominală cuptor pe gaz	Putere nominală cuptor electric	Tensiune de alimentare	Cablul de alimentare de tip H07RNF	Consum G20	Consum G25	Consum G25,1	Consum G27	Consum G2,350	Consum G110	Consum G120	Consum G30	Consum G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	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	kg/h	kg/h	m ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4	/			2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4	/			3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8	/			2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8	/			3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12	/			4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA 900 ECO POWER

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	kW		Arzător "R"	n°		Arzător "UR"	kW		Arzător "URL"	kW		Putere nominală cuptor pe gaz	Putere nominală cuptor electric	Tensiune de alimentare	V	Cablu de alimentare de tip H07RNF	mm ²	Consum G20	m ³ /h	Consum G25	m ³ /h	Consum G25,1	m ³ /h	Consum G27	m ³ /h	Consum G2,350	m ³ /h	Consum G110	m ³ /h	Consum G120	m ³ /h	Consum G30	kg/h	Consum G31	kg/h	Aer primar pentru combustie	m ³ /h
	kW	kW	n°		n°	kW		kW	n°		n°	kW																										
G9F2MPW/+AE/-F	16	/	/	/	/	/	/	/	/	2	8	/	/	/	/	/	/	/	1,69	1,97	1,97	1,97	1,97	2,07	2,07	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	1,26	1,24	32			
G9F4MPW/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8	/	/	/	/	/	/	/	3,39	3,94	3,94	3,94	3,94	4,13	4,13	4,70	4,70	4,70	4,70	4,70	4,70	2,52	2,49	64				
G9F6MPW/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	/	/	/	/	/	/	/	5,08	5,91	5,91	5,91	5,90	6,20	6,20	7,06	7,06	7,06	7,06	7,06	3,79	3,73	96					
G9F4PW/+FG1/+AE/-F	36	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8	/	/	4	/	/	/	/	3,81	4,43	4,43	4,42	4,65	4,65	5,29	5,29	5,29	5,29	5,29	5,29	2,84	2,80	72					
G9F6PW/+FG1/+AE/-F	52	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	/	/	4	/	/	/	/	5,50	6,40	6,39	6,71	7,64	7,64	8,20	8,20	8,20	8,20	8,20	4,10	4,04	104						
G9F4PW/+FG/+AE/-F	39,8	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8	/	/	4	/	/	/	/	4,21	4,90	4,89	5,14	5,85	5,85	6,20	6,20	6,20	6,20	6,20	3,14	3,09	79,6						
G9F6PW/+FG/+AE/-F	55,8	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	/	/	4	/	/	/	/	5,90	6,87	6,86	7,20	8,20	8,20	8,20	8,20	8,20	8,20	8,20	4,40	4,33	111,6						
G9F4PW/+FE1/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8	/	/	4	3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,94	3,93	4,13	4,70	4,70	5,08	5,08	5,08	5,08	5,08	2,52	2,49	64						
G9F6PW/+FE1/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	/	/	6	3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	5,90	6,20	7,06	7,06	7,06	7,06	7,06	7,06	7,06	3,79	3,73	96						
G9F4PW/+FE/+AE/-F	32	/	/	/	/	/	/	/	/	4	8	/	/	4	7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,94	3,93	4,13	4,70	4,70	5,08	5,08	5,08	5,08	5,08	2,52	2,49	64						
G9F6PW/+FE/+AE/-F	48	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	/	/	6	7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	5,90	6,20	7,06	7,06	7,06	7,06	7,06	7,06	7,06	3,79	3,73	96						
G9F6PW/+T1/+AE/-F	60	/	/	/	/	/	/	/	/	6	8	/	/	6	7,5	400-415	5x2,5	6,35	7,38	7,37	7,37	7,74	8,82	8,82	8,82	8,82	8,82	8,82	8,82	4,73	4,66	120						

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S700

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală		Arzător "UR"		Putere nominală G120	Putere nominală G110	Putere nominală pe gaz	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 G27	Consum G2,350	Consum G150.1	Consum G110	Consum G120	Consum G30	Consum G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	n°	kW																		
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	20	20	-	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	20	20	-	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FEZ - SG7F4+FEZ/SC	20	20	4	5	-	-	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	-	-	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

ARAGAZURI PE GAZ - SERIA S900 - SERIA LX900 TOP

DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală		Arzător "UR"		Putere nominală G120	Putere nominală G110	Putere nominală pe gaz	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 G27	Consum G2,350	Consum G150.1	Consum G110	Consum G120	Consum G30	Consum G31	Aer primar pentru combustie
	kW	kW	n°	kW																		
SG9F2MPS - LX9F2PS	14	14	2	7	28	28	-	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LX9F4PS	28	28	4	7	28	28	-	-	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	6	7	35,8	35,8	-	-	-	-	-	4,44	5,17	5,17	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4PS+FG	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	-	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4PS+FEZ	28	28	4	7	-	-	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4PS+FE	28	28	4	7	-	-	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6PS+FE	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6PS+FEZ	42	42	6	7	-	-	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6PS+FE	42	42	6	7	-	-	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84

INSTRUCȚIUNI SPECIFICE



ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele "AVERTIZĂRI GENERALE", "INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ" și "INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE" sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

DESCRIERE APARAT

Structura, armătura și dispozitivele de siguranță ale aparatului.

Structură robustă din oțel, cu 4 picioare de înălțime reglabilă. Strat exterior de protecție din oțel cu crom și nichel 18/10.

BLAT ARAGAZ PE GAZ

Un robinet de siguranță permite reglarea termică de la valoarea maximă la valoarea minimă.

Face parte din dotare și o rezistență termoelectrică de siguranță (termocuplu).

Grillurile sunt din fontă smălțuită sau oțel inoxidabil.

Arzătoarele sunt din alamă, fontă și aluminiu.

CUPTOR

Camera cuptorului este din oțel inoxidabil.

Ușa cuptorului, cu perete dublu și izolată termic, este prevăzută cu mâner și balamale cu arc de torsiune.

Izolația camerei cuptorului este din lână de sticlă.

Versiuni pe gaz

Arzătoarele sunt din oțel rezistent la solicitări termice și mecanice. Alimentarea cu gaz se face printr-o supapă de siguranță termostatică. Arzătorul principal este dotat cu o rezistență termoelectrică de siguranță (termocuplu).

Reglarea temperaturii cuptorului care poate varia între 160°C și 300°C se realizează prin intermediul unui termostat.

Versiuni electrice FE

Rezistențele se găsesc pe plafon (căldura din partea superioară) și sub plita cuptorului (căldura din partea inferioară). Reglarea temperaturii între 50°C și 270°C se face prin intermediul unui termostat comandat de un întrerupător tripolar.

Rezistențele superioare și inferioare se pot activa concomitent sau separat.

Versiuni electrice FE1 (Ventilate)

Motorul este amplasat pe panoul posterior al cuptorului, în mijlocul rezistenței inelare. Reglarea temperaturii între 50°C și 270°C se face prin intermediul unui termostat.

Leduri luminoase indică alimentarea cu curent a cuptorului. Camera cuptorului este din oțel 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 aspirație.

Aparatul poate fi montat atât separat cât și în apropierea altor aparate electrocasnice.

Dacă pereții care înconjoară aparatul sunt din materiale inflamabile, atunci este necesară păstrarea unei distanțe față de celelalte aparate de minim 150 mm (lateral) și 150 mm față de partea din spate.

În cazul în care nu puteți respecta aceste distanțe, luați măsuri adecvate de securitate împotriva eventualelor excese termice, de exemplu aplicând pe suprafețele din jurul aparatului plăci ceramice sau de protecție contra radiațiilor.

Înainte de a efectua racordarea aparatului, este necesară verificarea pe placa cu caracteristici tehnice ale aparatului dacă acesta este adecvat tipului de gaz disponibil la rețeaua Dvs..

Dacă aparatul funcționează pe un alt tip de gaz, consultați paragraful "Funcționarea pe alte tipuri de gaz".

Dispoziții de lege, norme tehnice și directive

În vederea montajului, respectați următoarele dispoziții:

- normele UNI CIG 8723
- regulamentele de construcție și dispozițiile de prevenire a incendiilor, locale;
- normele de protecție a muncii în vigoare;
- dispozițiile Regiei de distribuție a gazelor;
- dispozițiile CEI în vigoare;
- dispozițiile Unității de Pompieri.

INSTALARE

Montarea, instalarea și întreținerea trebuie executate de către persoane/firme locale autorizate de către departamentul local al Regiei de distribuție a gazelor, în conformitate cu normele în vigoare. Solicitați părerea acestui departament local mai înainte de orice.

Proceduri de instalare

Pentru a aduce la nivel aparatul în mod corect, reglați înălțimea picioarelor de susținere.

Racordarea la gaze

Cuplarea la racordul de 3/8" G sau 1/2" G cu care este prevăzut aparatul poate fi fixă sau detașabilă, utilizând un conector la normă. În cazul utilizării furtunurilor / conductelor flexibile, acestea vor trebui să fie din oțel inoxidabil și în conformitate cu normele. La terminarea racordării, verificați etanșeitatea acestuia 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 "A":

Nu sunt concepute pentru a fi racordate direct la o conductă de evacuare a gazelor de ardere.

Astfel de aparate trebuie să evacueze gazele emantate prin combustie prin intermediul unor hote adecvate sau altor dispozitive similare racordate la un coș eficient sau care să comunice direct cu exteriorul.

În 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.

Racordarea la rețeaua electrică

Înainte de a conecta aparatul la rețea asigurați-vă că:

- Tensiunea de rețea corespunde valorilor indicate pe plăcuța tehnică a aparatului.
- Sistemul de împământare este eficient.
- Cablul de alimentare suportă puterea/consumul aparatului.

În amonte de aparat este necesară și instalarea unui întrerupător cu deschiderea contactelor de minim 3 mm care să permită deconectarea omnipolară a aparatului.

Această funcție o pot îndeplini de exemplu întrerupătoarele de siguranță.

Întrerupătorul omnipolar trebuie să fie amplasat în apropierea aparatului, să fie omologat și să aibă o secțiune corespunzătoare aparatului. (vezi tabelul date tehnice).

Cablul trebuie să fie cel puțin de tipul H07 RN-F.

Cablul GALBEN-VERDE de împământare nu trebuie să prezinte întreruperi..

Împământarea

Aparatul trebuie conectat la un sistem de împământare/echipotential. Borna prevăzută este evidențiată cu o etichetă cu următorul simbol:



MODELE CU CIRCULAREA APEI ÎN PLITA DE COLECTARE

Pentru modelele prevăzute cu circulația apei în plita de colectare este necesară conectarea la rețeaua de descărcare.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Operații preliminare punerii în funcțiune

Înainte de a pune în funcțiune aparatul este indicată îndepărtarea foliei adezive de protecție. Spălați apoi cu grijă suprafața de lucru și părțile exterioare ale aparatului cu apă caldă și detergent, apoi ștergeți cu o cârpă curată.

Punerea în funcțiune

Înainte de a pune în funcțiune este indicat să verificați dacă caracteristicile aparatului (categoria acestuia și tipul de gaz necesar funcționării) corespund grupei și tipului de gaz disponibil de la rețea.

În caz contrar, efectuați trecerea la grupul de gaz necesar sau adaptarea la acesta (vezi paragraful "Funcționarea cu alte tipuri de gaz"). Atenție: pentru a garanta funcționarea lor corectă, arzătoarele TC (coroană triplă) și capacele lor trebuie să fie poziționate cu maximă precizie, vezi fig.1,1.

A se evita poziționări ca și cele din Fig.1,2.

Verificarea puterii

Utilizați duzele pentru putere nominală în dotarea aparatului.

Puterea poate fi de două tipuri:

- nominală, indicată pe plăcuța tehnică a aparatului;
- redusă.

Tabelul arzătoare se referă la duzele sus-menționate.

Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în intervalele indicate în tabelul arzătoarelor.

Aparatele nu pot funcționa la presiuni care nu sunt cuprinse între aceste valori.

Dacă se dorește un control ulterior al puterii, acesta este posibil prin utilizarea unui contor și aplicând așa-zisa "metodă volumetrică".

Însă de obicei este suficientă verificarea funcționării corecte a duzelor.

Verificarea presiunii de alimentare (Fig. 2)

Presiunea de alimentare se va măsura cu ajutorul unui manometru (precizie min. 0,1 mbar).

Îndepărtați șurubul (F) al guri de alimentare și conectați manometrul: după efectuarea măsurării reînșurubați ermetic șurubul (F).

IMPORTANT: verificarea presiunii trebuie efectuată cu toate componentele pe gaz ale aparatului conectate și în funcțiune.

Verificarea puterii prin metoda volumetrică

Cu ajutorul unui contor pentru gaz și al unui cronometru,

este posibilă măsurarea consumului de gaz într-o unitate de timp. Valoarea obținută va fi comparată cu valoarea E calculată cu formula de mai jos

$$E = \frac{\text{Putere arzător}}{\text{Putere calorică a gazului}}$$

Puterea nominală și cea redusă ale arzătorului, calculate în funcție de valoarea presiunii nominale, se obțin din tabelul arzătorii. Valoarea puterii calorice a gazului se poate obține de la societatea locală de distribuție a gazului.

Verificarea funcționării

Verificați dacă duzele utilizate corespund celor prevăzute de către tabelul arzătoare. Verificați ca reductorul de presiune utilizat să aibă o capacitate superioară sumei capacităților de consum a tuturor componentelor pe gaz ale aparatului. Controlați tubul de alimentare cu gaz, să corespundă cerințelor.

Controlul flăcării

O flacără reglată în mod corect trebuie să înconjoare termocuplul; în caz contrar, acționați asupra șurubului de reglare.

Controlul aerului primar

Arzătoarele cuptoarelor sunt dotate cu dispozitive de reglare a aerului primar.

Tabelul arzătoare indică valoarea de reglare H.

Controlul funcțiilor

- Puneți în funcțiune aparatul.
- Verificați etanșeitatea tuburilor de gaz;
- Controlați flacăra arzătorului, inclusiv la minim..

Indicații pentru instalator

- Explicați și exemplificați utilizatorului funcționarea și utilizarea aparatului conform instrucțiunilor de față și încredințați-i acest manual de instrucțiuni.
- Informați utilizatorul că orice lucrare de restructurare sau modificare a încăperii care poate afecta alimentarea cu aer necesar combustiei implică necesitatea unei noi verificări a funcțiilor aparatului..

Funcționarea 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 și sunt furnizate împreună cu aparatul, într-o pungă de accesorii. După modificarea sau adaptarea aparatului, efectuați verificarea funcțiilor acestuia, respectând instrucțiunile din paragraful "Controlul funcțiilor".

ARAGAZ CU OCHIURI

Înlocuirea duzelor arzătorului

(Fig. 2)

Pentru înlocuirea duzei (1): îndepărtați grătarul, capacul arzătorului, corpul acestuia.

Înlocuiți 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

(Fig. 8, 9, 11)

Pentru înlocuirea duzei (C) trebuie să demontați panoul de comandă slăbind șuruburile superioare și inferioare.

Înainte de a proceda cu înlocuirea, în modele cu cuptor electric, aigurați-vă că întrerupătorul omnipolar situat în susul aparatului e scos. Deci înlocuiți duza (C) (vezi tabelul arzătorii).

Reglarea aerului primar numai la modelele

ECO POWER/ECO POWER + AE / S700 (Fig. 8, 9, 11)

După înlocuirea duzei este necesară efectuarea controlului aerului primar.

Pentru a ajunge la regulator, demontați panoul de comandă deșurubând șuruburile superioare și inferioare.

Reglați pe valoarea "H" (vezi Fig. 8, 9, 11) conform tabelului de date tehnice și montați la loc panoul de comandă efectuând operația în ordine inversă.

Reglarea flăcării pilot numai la modelele ECO POWER / S700 (Fig. 8, 11)

Pentru a ajunge la pilot trebuie demontat panoul de comandă slăbind șuruburile superioare și inferioare.

Înainte de a începe reglarea la modelele cu cuptor electric, asigurați-vă că întrerupătorul unipolar în amonte de aparat este pe poziția deconectat.

Reglarea trebuie efectuată cu flăcările pilot aprinse. Acționați asupra șurubului de reglare "A" (Fig. 8, 11) cu o cheie hexagonală, reglarea fiind corectă atunci când flacăra pilot înconjoară termocuplul "B" (Fig. 8, 11).

Dacă este un model care funcționează pe GPL, șurubul de reglare "A" trebuie strâns complet.

La terminarea operației de reglare, montați la loc panoul de comandă efectuând operația în ordine inversă.

Reglarea minimului

(Fig. 2)

șurubul de minim se reglează după cum urmează:

- în cazul funcționării pe GPL, strângeți la maxim șurubul (2) de reglare al minimului;
- în cazul funcționării pe gaz metan, puneți în funcțiune aparatul. Rotiți bușonul pe poziția de minim și reglați debitul de gaz prin intermediul șurubului (2) (rotind în sens orar= debitul se reduce; în sens antiorar = creșterea debitului).

CUPTOR PE GAZ SERIA FG1

Înlocuirea duzei arzătorului (cuptor pe gaz tip FG1 Fig. 3)

Pentru a avea acces la arzătorul cuptorului îndepărtați plita acestuia (în partea inferioară, la interiorul camerei cuptorului).

Scoateți șurubul D și apoi arzătorul, trăgându-l înspre Dvs. și făcând atenție să nu deteriorați termocuplul montat pe arzător. Cu o cheie potrivită, deșurubați injectorul C și înlocuiți-l cu cel prevăzut pentru tipul de gaz utilizat.

Pentru a monta la loc arzătorul, repetați aceleași operații în ordine inversă.

Reglarea minimului (cuptor pe gaz Fig. 3)

Șurubul de minim (N) se reglează după ce ați îndepărtat panoul de comandă, după cum urmează :

- în caz de funcționare pe GPL se înșurubează complet;
- în caz de funcționare pe gaz metan:
 - 1- Identificați bușonul care comandă ochiul respectiv.
 - 2- Aprindeți arzătorul și aduceți-l la minim.
 - 3- Reglați debitul minim acționând asupra șurubului N, deșurubându-l se obține o creștere a debitului, înșurubându-l se reduce debitul.
 - 4- Odată obținută flacăra pe care o considerați adecvată funcționării la minim, verificați ca puterea necesară acesteia să corespundă puterii minime din tabelul arzătoare.
 - 5- Dacă puterea este inferioară valorii din tabel, continuați deșurubarea șurubului de minim și controlați din nou.
 - 6- Dacă puterea este superioară valorii din tabel, continuați strângerea șurubului de minim și repetați controlul.

CUPTOR PE GAZ SERIA FG ȘI CUPTOR UNIC T

Înlocuirea duzei arzătorului (cuptor pe gaz tip FG - Fig. 4.1)

Îndepărtați panoul inferior. Deșurubați șurubul (2) de fixare a bușei aerului primar și împingeți bușca în tubul venturi. Acum duza este ușor accesibilă.

După înlocuirea duzei în funcție de tipul de gaz utilizat și de caracteristicile tehnice, montați totul la loc și reglați valoarea "H" a aerului primar (vezi tabelul arzători).

Înlocuirea duzei arzătorului (Cuptor unic T Fig. 4.2)

Îndepărtați fundul din partea stângă internă a camerei cuptorului. Deșurubați și scoateți dispozitivul de reglare a aerului primar (1), după care înlocuiți duza.

După înlocuirea duzei în funcție de tipul de gaz utilizat și de caracteristicile tehnice, montați totul la loc și reglați valoarea "H" a aerului primar (vezi tabelul arzători).

Reglarea arzătorului pilot (cuptoare pe gaz Fig. 4.1 și 4.2)

Îndepărtați panoul inferior (Fig. 4.1).

Scoateți fundul din partea stângă (Fig. 4.2).

Îndepărtați elementul de închidere (11) (Fig. 4.3).

Reglați cu o șurubelniță șurubul intern de reglare, în funcție de tipul de gaz disponibil.

După care montați la loc elementul de închidere (1) și garnitura acestuia.

În cazul funcționării pe GPL, șurubul intern trebuie înșurubat complet.

Reglarea minimului (cuptor pe gaz Fig. 5)

Șurubul de minim (36) va fi reglat după ce ați îndepărtat panoul de comandă, după cum urmează:

- în caz de funcționare pe GPL se înșurubează complet;
- în caz de funcționare pe gaz metan:
 - 1- Identificați bușonul care comandă ochiul respectiv.
 - 2- Aprindeți arzătorul și aduceți-l la minim.
 - 3- Reglați debitul minim acționând asupra șurubului 36, deșurubându-l se obține o creștere a debitului, înșurubându-l se reduce debitul.
 - 4- Odată obținută flacăra pe care o considerați adecvată funcționării la minim, verificați ca puterea necesară acesteia să corespundă puterii minime din tabelul arzătoare, aplicând "metoda volumetrică" descrisă mai sus.
 - 5- Dacă puterea este inferioară valorii din tabel, continuați deșurubarea șurubului de minim și controlați din nou.
 - 6- Dacă puterea este superioară valorii din tabel, continuați strângerea șurubului de minim și repetați controlul.

SISTEMELE DE SIGURANȚĂ ALE APARATULUI

Valvă de siguranță: o valvă cu termocuplul permite întreruperea fluxului de gaz la arzătorul principal în cazul în care se stinge flacăra pilot. Pentru a relua funcționarea, va fi necesară repetarea operațiunilor relative la aprinderea dispozitivului pilot.

Termostat de siguranță: intervine închizând fluxul de gaz în caz de anomalii grave.

Termostatul de siguranță se reîncarcă manual iar pentru repunerea în funcțiune este necesară deșurubarea piuliței "A" și acționarea butonului "B" (fig. 7.1.). Dacă intervine din nou, contactați serviciul de asistență.

ÎNTREȚINERE

Atenție!

Înainte de începerea oricărei lucrări de întreținere sau reparație, deconectați aparatul atât de la rețeaua de alimentare cu gaz cât și de la rețeaua electrică.

Executați următoarele lucrări de întreținere minim o dată pe an:

- verificarea funcționării tuturor dispozitivelor de reglare și de siguranță;
- controlul funcționării arzătoarelor:
 - de aprindere;
 - de siguranță a arderii;
- controlul diverselor funcțiuni respectând procedeul descris la paragraful "Controlul funcțiilor".

Dacă este necesară curățirea arzătoarelor suprafeței cu ochiuri, procedați în modul următor:

- îndepărtați grătarele, capacele și corpul arzătoarelor;
- curățați cu apă, detergent și un instrument adecvat. Clătiți și uscați.
- la montarea pieselor fiți atenți să le poziționați în mod corect la locul lor.

ATENȚIE

După înlocuirea pieselor aparținând sistemului de alimentare cu gaz este necesară controlarea etanșării și funcțiilor diverselor lor elemente.

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PIESE DE SCHIMB)

UTILIZAȚI EXCLUSIV PIESE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CĂTRE FABRICANT.

Înlocuirea pieselor se va face numai de către personal autorizat!

Pentru a înlocui piesele următoare scoateți mai întâi bușoanele, apoi panoul de comandă (după ce ați slăbit șuruburile de fixare) și celelalte panouri interesate.

Robinet cu supapă pentru ochiuri - (Fig. 2)

Slăbiți racordul la conducta de gaz și cel al termocuplului, slăbiți racordul de fixare a robinetului pe rampă și înlocuiți piesa.

Termocuplu (ochiuri)

Deșurubați piulița de fixare a termocuplului pe robinet și cea a arzătoarelor și înlocuiți piesa.

Termostatul pentru gaz al cuptorului (Fig. 3)

Slăbiți piulițele conductelor de gaz și ale termocuplului, extrageți corpul termostatului dintre arcurile de susținere din interiorul camerei cuptorului și înlocuiți-l cu noul robinet.

Arzătorul principal (cuptor pe gaz - Fig. 3)

Scoateți șurubul de fixare (D) al arzătorului principal și înlocuiți arzătorul cu unul nou..

Termocuplul cuptorului

Scoateți plita cuptorului, deșurubați piulița robinetului și a arzătorului și înlocuiți termocuplul.

Rezistențe (cuptor electric)

Decuplați aparatul de la rețea! Rezistența cuptorului ventilat FE1 este amplasată în partea posterioară a camerei cuptorului. Pentru a scoate rezistența, deșurubați șuruburile care o fixează pe flanșa sa, trageți înspre Dvs. rezistența și firele acesteia. Deconectați firele și montați o nouă rezistență repetând aceleași operații în sens invers.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Avertizări:-

- Acest aparat nu este indicat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități psihice sau motorii reduce sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare, fără supravegherea sau instruirea cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane reponsabile pentru siguranța acestora. Copiii trebuie ținuti sub supraveghere pentru a nu se juca cu aparatul. A se folosi doar pentru uzul profesional.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când camera de gătit este caldă.
- A se folosi vase proporționale cu diametrul și puterea arzătorului ales.

Aprinderea și stingerea arzătorului unui ochi fără pilot (Fig. 2)

Rotiți bușonul până la maxim. Cu un chibrit sau alt mijloc adecvat, aprindeți arzătorul. Pentru versiunea POWER cu aprindere, apăsați și rotiți bușonul și mențineți-l apăsat până când se aprinde automat, fără ajutorul flăcărilor externe. Țineți apăsat bușonul până când termocuplul se încălzește și menține flacăra aprinsă.


Pentru stingerea arzătorului rotiți bușonul înspre dreapta.

Flacăra poate fi reglată:


la puterea maximă  (flacăra mare)

la puterea minimă  (flacăra mică)

Aprinderea și stingerea arzătorului unui ochi cu pilot (Fig. 8)

Învărțiți bușonul până la poziția  iar cu un chibrit sau într-un alt mod adecvat aprindeți flacăra arzătorului pilot. Țineți apăsat bușonul până când termocuplul se încălzește și menține aprins pilotul.

Aduceți bușonul în poziția de maxim sau de minim pentru a aprinde flacăra arzătorului principal a ochiului corespunzător.

Pentru stingerea arzătorului principal învărțiți bușonul înspre dreapta până la poziția .

Pentru a stinge flacăra pilot aduceți bușonul pe poziția "O".


Aprinderea și stingerea cuptorului pe gaz fără pilot - (Cuptor FG1) (Fig. 3)

Aprindere: deschideți ușa cuptorului, Apăsăți și rotiți bușonul pe poziția 7 și, ținând apăsat, apropiați o flacăra de plita cuptorului în poziția M.

Pentru versiunea POWER cu aprindere, apăsați și rotiți bușonul și mențineți-l apăsat până când se aprinde automat, fără ajutorul flăcărilor externe.

Mențineți apăsat bușonul timp de aprox. 20-30 " după aprindere pentru a permite intrarea în funcțiune a dispozitivului de siguranță. Selectați apoi gradația termostatului cea mai potrivită modalității de coacere dorite.

Aprinderea și stingerea cuptorului de gaz cu pilot - (Cuptor FG și Cuptor unic T) (Fig. 5)

Aprindere: deschideți ușa cuptorului, apăsați și rotiți bușonul în poziția  iar ținându-l apăsat aprindeți flacăra pilot cu un chibrit. Pentru versiunea POWER cu aprindere, apăsați și rotiți bușonul și mențineți-l apăsat până când se aprinde automat, fără ajutorul flăcărilor externe.

Această operație trebuie observată prin vizorul de pe plita cuptorului. Mențineți apăsat bușonul timp de aprox. 20-30" după aprindere pentru a permite intrarea în funcțiune a dispozitivului de siguranță. Selectați apoi gradația termostatului cea mai potrivită modalității de coacere dorite.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTOARELOR ELECTRICE

APRINDEREA ȘI STINGEREA CUPTORULUI ELECTRIC TIP FE (Fig. 6)

Rotind la dreapta sau la stânga selectorul (23), se alege modalitatea de coacere, căldură de sus și/sau de jos. În una din aceste poziții se aprinde ledul verde (25) = aparat cuplat la curent. Rotind bușonul (24) în dreptul temperaturii dorite se cuplează rezistențele, ledul (26) se aprinde și se stinge când se atinge temperatura selectată, moment în care rezistențele se sting.

Pentru stingerea cuptorului rotiți termostatul în poziția (-) și selectorul în poziția (O).

APRINDEREA ȘI STINGEREA CUPTORULUI ELECTRIC TIP FE1 (Fig. 7)

Încălzirea acestui cuptor se face dinspre spatele camerei. Este însă montat și un ventilator care distribuie în mod uniform căldura în toată camera cuptorului.

Rotind bușonul (24) în dreptul temperaturii dorite se cuplează rezistența, ledul (26) se aprinde și se stinge când se atinge temperatura selectată, moment în care rezistența se stinge.

Pentru stingerea cuptorului rotiți termostatul în poziția (●) La primul clic al bușonului se poate activa numai funcționarea ventilatorului pentru a obține funcțiunile de răcire-decongelare (O).

STINGEREA

Stingerea în caz de defecțiune

În caz de defecțiune întrerupeți alimentarea cu gaz și cu energie electrică a aparatului.

Intervenții în caz de defecțiune și de întrerupere îndelungată a funcționării.

Dacă intenționați să nu utilizați aparatul pe o perioadă îndelungată de timp, curățați-l bine și întrerupeți alimentarea cu curent " electric și gaz. În cazul unei funcționări defectuoase sau de defecțiune, întrerupeți alimentarea cu gaz și decuplați aparatul de la rețeaua electrică. Avizați serviciul de asistență.

ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Indicații

- Înainte de curățire aparatului stingeți-l și lăsați-l să se răcească.
- În cazul aparatelor cu alimentare electrică acționați întrerupătorul de decuplaj pentru a dezactiva alimentarea cu curent electric.

Curățirea zilnică minuțioasă a aparatului asigură funcționarea sa în condiții perfecte și pe timp îndelungat. Suprafețele din oțel se vor curăța cu detergent pentru vase diluat în apă foarte caldă, cu o cârpă moale; **pentru mizeria mai accentuată folosiți alcool etilic, acetonă sau un alt diluant fără cloruri; nu folosiți prafuri detergente abrazive sau substanțe corozive ca și acidul clorhidric/muriatic sau sulfuric. Utilizarea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.** Nu utilizați perii, sârme sau dischete abrazive din metal sau alte aliaje abrazive, care pot produce apariția ruginii prin contaminare. Din același motiv evitați contactul cu obiecte din fier. Atenție și la sârmele sau periile din oțel inoxidabil, care deși nu contaminează suprafețele cu rugină, pot crea zgârieturi profunde. Dacă mizeria este accentuată, evitați în modul cel mai categoric utilizarea vatei de sticlă sau a șmirghelului; recomandăm în schimb utilizarea bureților sintetici (de ex. buretele Scotchbrite). Nu folosiți nici produse pentru curățirea argintului și fiți atenți la vaporii de acid clorhidric sau sulfuric provenind de la curățirea pavimentului. **Nu utilizați jeturi directe de apă pe aparate pentru a nu le crea daune.**

După curățire, clătiți bine cu apă curată și ștergeți cu grijă folosind o cârpă.



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanțelor periculoase la aparaturile electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor.

Simbolul coșului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieții sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deșeuri. Colectarea diferențiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieții este organizată și gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui așadar să contacteze producătorul și să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieții. Colectarea diferențiată adecvată în vederea inițierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare și de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și a sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deține duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normativa în vigoare.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

RO

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fara a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare

Руководство по эксплуатации

Размеры	363
Технические данные	366
Специальные инструкции	373

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
G6F6 + T	6 открытых конфорок - 1 газовая духовка Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6 + TE	6 открытых конфорок - 1 электродуховка Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 700 LIGHT POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G7F2BE	2 открытых конфорки	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 открытых конфорки	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 открытых конфорки	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	6 открытых конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG1	4 открытых конфорки - газовая духовка с 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FG	4 открытых конфорки - газовая духовка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE1	4 открытых конфорки - электродуховка 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E + FE	4 открытых конфорки - электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG1	6 открытых конфорок - нейтральный шкаф - газовая духовка 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FG	6 открытых конфорок - нейтральный шкаф - газовая духовка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + T	6 открытых конфорок - tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE1	6 открытых конфорок - нейтральный шкаф - электродуховка 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E + FE	6 открытых конфорок - нейтральный шкаф - электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 900 LIGHT POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G9F2ME	2 открытых конфорки	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	4 открытых конфорки	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	6 открытых конфорки	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FG1	4 открытых конфорки - газовая духовка 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E + FE1	4 открытых конфорки - электродуховка 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FG1	6 открытых конфорок - нейтральный шкаф - газовая духовка 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E + FE1	6 открытых конфорок - нейтральный шкаф - электродуховка 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600 ECO POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G6F2BPW / +AE / -F	2 открытых конфорки	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 открытых конфорки	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 открытых конфорки	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 открытых конфорок с открытой подставкой	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW + FG1 / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW + FE1 / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 1/1 GN	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW + FG1 / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW + FE1 / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка 1/1 GN	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW + T / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 газовая духовка Tuttamisura	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW + TE / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 электродуховка Tuttamisura	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 700 ECO POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G7F2BPW / +AE / -F	2 открытых конфорки	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 открытых конфорки	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 открытых конфорки	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 открытых конфорки с открытой подставкой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 открытых конфорок с открытой подставкой	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FG1 / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка s 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FG / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FE1 / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 400x600	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW + FE / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FG1 / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FG / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 газовая духовка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + T / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 tuttoforno	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FE1 / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка 400x600	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW + FE / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 нейтральный шкаф - 1 электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 900 ECO POWER

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
G9F2MPW / +AE / -F	2 открытых конфорки	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 открытых конфорки	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 открытых конфорки	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FG1 / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FG / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 газовая духовка 2/1GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FE1 / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 400x600	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW + FE / +AE / -F	4 открытых конфорки - 1 электродуховка 2/1 GN	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FG1 / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 газовая духовка 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FG / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 газовая духовка 2/1GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FE1 / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 электродуховка 400x600	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + FE / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 электродуховка 2/1 GN	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW + T / +AE / -F	6 открытых конфорок - 1 tuttoforno	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S700

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
SG7F2B	2 конфорки	мм 400 x 730 x 275 (305)	A1
SG7F2B/SC	2 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 400 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B	4 конфорки	мм 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4B/SC	4 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 730 x 275 (325)	A1
SG7F4+FG	4 конфорки - газовой духовкой 2/1 GN	мм 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FG/SC	4 конфорки - газовой духовкой 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 730 x 900 (1065)	A1
SG7F4+FE2	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN	мм 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE2/SC	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN	мм 800 x 730 x 900 (950)	A1
SG7F4+FE/SC	4 конфорки - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 730 x 900 (950)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S900

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
SG9F2MPS	2 конфорки с открытой подставкой - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	4 конфорки с открытой подставкой - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	6 конфорок с открытой подставкой - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	4 конфорки с газовой духовкой 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 конфорки с электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 конфорки с электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 конфорок с нейтральный шкаф - газовая духовка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 конфорок с нейтральный шкаф - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 конфорок с нейтральный шкаф - электродуховка 2/1 GN - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 1600 x 900 x 900 (940)	A1

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ LX900 TOP

Тип аппарата	Описание	Размеры: (Дл. Шир. Выс) Рабочая поверхность (общая высота)	Тип
LXG9F2PS	2 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	4 конфорки - рециркуляция воды на поддоне варочной поверхности	мм 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 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											м³/ч	м³/ч	м³/ч	м³/ч					м³/ч
G6F2B	6,20	0,49	0,66	0,76	0,8	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	0,8	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	1,6	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	1,6	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	2,4	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	2,4	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	31				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	1,6	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	2,4	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	2,4	2,73	3,45	4,80	4,27	38			3	2,8	3	3,4			1	5,2

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 600 ESO POWER

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность		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 G27	Потребление G2,350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G30	Потребление G31	Первичный воздух для сгорания
	кВт	кВт	№	кВт	№	кВт	кВт	кВт														
G6F2BPW/+AE/F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,33	2,45	2,79	4,13	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,33	2,45	2,79	4,13	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F6MPW/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G6F4PW+FG1/+AE/F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	/	3,5	2,38	2,77	2,76	2,90	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45	
G6F6PW+FG1/+AE/F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	3,5	3,39	3,39	3,94	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64	64	2,21	57
G6F4PW+FE1/+AE/F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	3	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6PW+FE1/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57		
G6F6PW+T/+AE/F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	6	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69	69	2,21	57
G6F6PW+TE/+AE/F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	5,2	4,00-4,15	5,2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 700 ESO POWER

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность		Горелка "R"		Горелка "UR"		Горелка "URL"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип Н07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25,1	Потребление G27	Потребление G2,350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G30	Потребление G31	Первичный воздух для сгорания
	кВт	кВт	№	кВт	№	кВт	№	кВт	кВт	кВт	В	мм ²	м ³ /h	м ³ /h	м ³ /h	м ³ /h	м ³ /h	м ³ /h	м ³ /h	кг/h	кг/h	м ³ /h
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/			1,01	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/			2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/			3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	4				2,43	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46
G7F6PW+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	4				3,44	4,00	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65
G7F4PW+FG+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	7,8				2,84	3,30	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6
G7F6PW+FG+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	7,8				3,84	4,47	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6
G7F4PW+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW+FE+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW+FE+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	7,5	400-415	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	12				4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 900 ESO POWER

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность		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 G27	Потребление G2,350	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G30	Потребление G31	Первичный воздух для сгорания
	кВт	кВт	№	кВт	№	кВт	№	кВт														
G9F2MPW/+AE/-F	16		/	/	/	/	/	2	8				1,69	1,97	1,97	2,07	2,35			1,26	1,24	32
G9F4MPW/+AE/-F	32		/	/	/	/	/	4	8				3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6MPW/+AE/-F	48		/	/	/	/	/	6	8				5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FG1/+AE/-F	36		/	/	/	/	/	4	8	4			3,81	4,43	4,42	4,65	5,29			2,84	2,80	72
G9F6PW+FG1/+AE/-F	52		/	/	/	/	/	6	8	4			5,50	6,40	6,39	6,71	7,64			4,10	4,04	104
G9F4PW+FG/+AE/-F	39,8		/	/	/	/	/	4	8	7,8			4,21	4,90	4,89	5,14	5,85			3,14	3,09	79,6
G9F6PW+FG/+AE/-F	55,8		/	/	/	/	/	6	8	7,8			5,90	6,87	6,86	7,20	8,20			4,40	4,33	111,6
G9F4PW+FE1/+AE/-F	32		/	/	/	/	/	4	8	3,5	230-240	3x1,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE1/+AE/-F	48		/	/	/	/	/	6	8	3,5	230-240	3x1,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F4PW+FE/+AE/-F	32		/	/	/	/	/	4	8	7,5	400-415	5x2,5	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70			2,52	2,49	64
G9F6PW+FE/+AE/-F	48		/	/	/	/	/	6	8	7,5	400-415	5x2,5	5,08	5,91	5,90	6,20	7,06			3,79	3,73	96
G9F6PW-T/+AE/-F	60		/	/	/	/	/	6	8	12			6,35	7,38	7,37	7,74	8,82			4,73	4,66	120

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S700

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность		Горелка "UR"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип H07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25,1	Потребление G27	Потребление G2,350	Потребление G150.1	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G30	Потребление G31	Первичный воздух для сгорания
	кВт	кВт	кВт	кВт															
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FEZ - SG7F4+FEZ/SC	20	20	4	5	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ S900 - СЕРИЯ LX900 TOP

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность		Горелка "UR"		Номинальная мощность газовой духовки	Номинальная мощность электродуховки	Напряжение питания	Кабель питания тип H07RNF	Потребление G20	Потребление G25	Потребление G25,1	Потребление G27	Потребление G2,350	Потребление G150.1	Потребление G110	Потребление G120	Потребление G30	Потребление G31	Первичный воздух для сгорания
	кВт	кВт	кВт	кВт															
SG9F2MPS - LX9F2PS	14	14	2	7	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LX9F4PS	28	28	4	7	-	-	-	2,96	3,45	3,45	3,61	4,12	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	6	7	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4PS+FG	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4PS+FEZ	28	28	4	7	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4PS+FE	28	28	4	7	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6PS+FG	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	10,43	3,93	3,87	100
SG9F6PS+FEZ	42	42	6	7	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6PS+FE	42	42	6	7	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ



ВНИМАНИЕ!

Рисунки, указываемые в ссылках настоящего раздела, разделов “ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ”, “ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ” и “ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ” находятся на начальных страницах настоящего руководства

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Конструкция, корпус и предохранительные устройства 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 или из нержавеющей стали.

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 сверху (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 в диапазоне от 50°C до 270°C 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.

В любом случае необходимо соблюдать минимальное расстояние 150 мм от боковых стенок и 150 мм от задней стенки если аппарат будет установлен возле стен из воспламеняющихся материалов.

Если эти расстояния по каким-либо причинам невозможно соблюдать необходимо предвидеть соответствующие меры безопасности по предотвращению перегрева, например, обложив стены плиткой или установив защитные ограждения против против тепловой радиации. 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 или 1/2" 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 "А":

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 электросети

Перед тем как подсоединить аппарат к электросети проверить чтобы:

Напряжение в сети соответствовало значениям, указанным на табличке Заземление работало Кабель подключения соответствовал мощности, потребляемой аппаратом.

Также перед аппаратом должно быть установлено устройство, размыкающее контакты минимум на 3 мм, которое позволяет отсоединить аппарат по всем полюсам. Для этой цели могут использоваться, например, предохранительные выключатели.

Многополюсный выключатель должен находиться рядом с аппаратом соответствовать ему по

характеристикам и иметь сечение пригодное для аппарата. (смотри таблицу технических данных).

Кабель должен быть минимум типа HO7 RN-F.

Желто-зеленый кабель заземления никогда не должен быть прерван.

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"). Внимание: для того чтобы обеспечить правильную работу горелки ТС (тройная корона) сами горелки и их крышки должны быть точно установлены смотри Рис. 1.1 Избегать установки как на рис. 1.2

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 находиться 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

Горелки духовок оснащены регулировкой первичного воздуха.

В таблице горелок указан размер Н 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"

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

(Рис. 8, 9, 11).

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 / ECO POWER +AE / S700 (Рис. 8, 9, 11)

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 "Н" (смотреть Рис.8, 9, 11) согласно таблицам технических данных и обратно установить панель управления выполнив операции в обратном порядке.

Регулировка первичного воздуха только для моделей ECO POWER / S700 (Рис. 8, 11)

Чтобы получить доступ к запальнику необходимо снять панель управления ослабив нижние и верхние винты.

Перед тем как начать регулировки, в моделях с электродуховкой, необходимо убедиться что многополюсный выключатель, установленный сверху аппарата, был отключен.

Регулировка осуществляется с зажженным пламенем запальника.

С помощью шестигранного ключа повернуть регулировочный винт "А" (Рис. 8, 11), регулировка считается правильной когда пламя запальника окружает термopару "В" (Рис.8, 11).

Для сжиженного газа регулировочный винт "А" должен быть затянут до конца.

По окончании 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 термopару закрепленную на горелке. С помощью соответствующего ключа, выкрутить форсунку С 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 и установить ее на минимальном пламени.
 - 3 Отрегулировать расход минимального пламени с помощью винта N.
 - 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 сильнее винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

ГАЗОВАЯ ДУХОВКА СЕРИЯ FG и TUTTOFORNO T

Замена сопла горелки

(газовая духовка тип FG Рис. 4.1)

Снять нижнюю панель. 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 "Н" первичного воздуха (см.таблицу горелок).

Замена сопла горелки

(Tuttoforno T Рис. 4.2)

Внутри духовой камеры снять левое дно.

Выкрутить 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 "Н" первичного воздуха (см.таблицу горелок).

Регулировка запальника (газовая духовка Рис. 4.1 и 4.2)

Снять нижнюю панель (Рис. 4.1)

Снять левое дно (Рис. 4.2)

Снять заглушку (11) (Рис. 4.3)

Отверткой отрегулировать в зависимости от типа используемого газа винт внутренней регулировки. По окончании установить обратно заглушку.

(11) и прокладку.

Для сжиженного газа внутренний винт должен быть затянут до упора.

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 и установить ее на минимальном пламени.
 - 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; проверка должна быть выполнена согласно "волюметрическому методу", описанному выше.
 - 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 еще сильнее 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: срабатывает перекрывая подачу газа при серьезных сбоях в работе. Предохранительный термостат перезапускается в ручную для сброса необходимо открутить гайку "А" и нажать на кнопку "В", смотреть (рис.7.1). Если срабатывает повторно необходимо обратиться в службу технической поддержки.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Перед тем как приступить к выполнению каких-либо работ по техобслуживанию или ремонту, необходимо отключить аппарат от газовой и от электросети.

Выполнять следующие операции по техобслуживанию не менее одного раза в год:

- проверка функционирования всех регулировочных и предохранительных приборов;
- проверка функционирования горелок:
- включение;
- безопасность горения;
- контроль разных функций следуя процедуре описанной в разделе "Проверка функций". Если необходимо выполнить чистку горелок рабочей поверхностью, 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 ЗАПЧАСТИ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

Замена частей

выполняется уполномоченным персоналом!

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 конфорок)

Открутить гайку крепления термопары к крану и гайку на горелке и заменить часть.

Термостат газовой духовки (Рис. 3)

Ослабить гайки газовой трубы и термопары, снять колбу термостата с фиксаторов которые находятся внутри жарочной камеры и поставить новый кран .

Главная горелка (газовая духовка Рис. 3)

Открутить крепежные винты (D) главной горелки и заменить ее на новую.

Термопара духовки

Снять дно, выкрутить гайку на кране и на горелке и заменить термопару.

ТЭНы (электрическая духовка)

Отключить аппарат от сети! ТЭНы духовки с вентилятором FE1 находятся на задней стороне жарочной камеры.

Чтобы снять ТЭНы, необходимо выкрутить винты которые крепят их возле фланца, потянуть вперед ТЭНы вместе с их проводами. Отсоединить провода и установив новые ТЭНы повторив операцию в обратном порядке.

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

RU

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 открытой конфорки без запальника (Рис. 2)

Повернуть ручку в положение максимального пламени. С помощью спички или другого средства, зажечь конфорку.

Для исполнения POWER 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 термopара 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 термopара 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 газовую горелку, поверните вправо ручку в положение .

Чтобы выключить запальник повернуть ручку в положение (O).


Включение или выключение газовой духовки без запальника - (Духовка FG1)(Рис. 3)

Включение: открыть дверцу духовки, нажать и повернуть ручку в положение 7 и удерживая ее, приблизится з зажженным огнем ко дну духовки в положении М. Для исполнения POWER с зажиганием, нажать и повернуть ручку и удерживать ее нажатой до тех пор, пока автоматически включится, без помощи внешнего пламени.

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 Т) (Рис. 5)

Включение: открыть дверцу духовки, нажать и повернуть ручку  в положение и удерживая ее, нажатой.

Зажечь с помощью спички запальник.

Для исполнения POWER с зажиганием, нажать и повернуть ручку и удерживать ее нажатой до тех пор пока автоматически включится, без помощи внешнего пламени.

За этой операцией необходимо наблюдать через отверстие на дне духовки. Удерживать нажатой ручку на протяжении около 20-30" после зажигания пламени; это нужно для того чтобы позволить что предохранительное устройство начнет функционировать.

Отрегулировать наиболее подходящую термостатическую градацию в зависимости от типа 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

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ПОЛОМОК

В случае поломок отключить подачу газа на аппарат и электропитание.

Действия в случае поломок и длительного простоя.

Если вы не будете использовать аппарат на протяжении длительного периода, необходимо его тщательно почистить и отключить подачу как газа так и электропитания. В случае сбоев в функционировании или поломки, закрыть подачу газа и отключить аппарат от сети. Проинформировать службу технического обслуживания.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем как приступить к очистке необходимо выключить и оставить остывать 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 галогенозамещенный

растворитель; не использовать

абразивный чистящий порошок или коррозионные 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 нержавеющей 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.



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Для исполнения директив 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрической и электронной аппаратуре, а также утилизации отходов.

Символ перекрещенного мусорного ящика на аппаратуре или на упаковке означает, что изделие после окончания срока службы должно быть сдано на утилизацию отдельно от других отходов. Раздельная сдача на утилизацию данной аппаратуры после окончания эксплуатации организуется и управляется производителем. Пользователь, который хочет избавиться от данной аппаратуры, должен связаться с производителем и следовать системе, которую данный производитель применяет для раздельной сдачи на утилизацию аппаратуры после окончания использования. Соответствующая раздельная сдача для дальнейшей переработки, обработки и утилизации, не загрязняющей окружающую среду, помогает избежать возможного негативного воздействия на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит аппаратура.

Неправильная утилизация изделия пользователем влечет наложение административных санкций, предусмотренных действующими нормативами.

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	382
Teknik veriler	385
Özel bilgiler	392

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
G6F6+T	6 ocak açık - 1 adet Tuttamisura gazlı fırın	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6+TE	6 ocak açık - 1 adet Tuttamisura elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GAZLI OCAKLAR - 700 LIGHT POWER SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G7F2BE	2 ocak açık	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BE	4 ocak açık	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BE	6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2ME	Kapaksız 2 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4ME	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6ME	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG1	4 ocak açık+400x600 gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FG	4 ocak açık+2/1 GN gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE1	4 ocak açık+400x600 elektrikli fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4E+FE	4 ocak açık+2/1 GN elektrikli fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FG	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 2/1 GN gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+T	6 ocak açık - 1 tam boy fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 400x600 elektrikli fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6E+FE	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 2/1 GN elektrikli fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GAZLI OCAKLAR - 900 LIGHT POWER SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G9F2ME	Kapaksız 2 ocak açık	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4ME	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6ME	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FG1	4 ocak açık+400x600 gazlı fırın	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4E+FE1	4 ocak açık+400x600 elektrikli fırın	mm 800 x900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FG1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6E+FE1	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 400x600 elektrikli fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1

GAZLI OCAKLAR - 600 ECO POWER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G6F2BPW / +AE / -F	2 ocak açık	mm 300 x 600 x290 (410)	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 ocak açık	mm 600 x 600 x290 (410)	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 ocak açık	mm 900 x 600 x290 (410)	A1
G6F2MPW / +AE / -F	Kapaksız 2 ocak açık	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4MPW / +AE / -F	Kapaksız 4 ocak açık	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6MPW / +AE / -F	Kapaksız 6 ocak açık	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FG1 / +AE / -F	4 ocak açık+1/1 GN gazlı fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F4PW+FE1 / +AE / -F	4 ocak açık+1/1 GN elektrikli fırın	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FG1 / +AE / -F	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 1/1 GN gazlı fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+FE1 / +AE / -F	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 1/1 GN elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1
G6F6PW+T / +AE / -F	6 ocak açık - 1 adet Tuttamisura gazlı fırın	mm 900 x 600 x 300 (1020)	A1
G6F6PW+TE / +AE / -F	6 ocak açık - 1 adet Tuttamisura elektrikli fırın	mm 900 x 600 x 900 (1020)	A1

GAZLI OCAKLAR - 700 ECO POWER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G7F2BPW / +AE / -F	2 ocak açık	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 ocak açık	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 290 (430)	A1
G7F2MPW / +AE / -F	Kapaksız 2 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4MPW / +AE / -F	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6MPW / +AE / -F	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG1 / +AE / -F	4 ocak açık+400x600 gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FG / +AE / -F	4 ocak açık+2/1 GN gazlı fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE1 / +AE / -F	4 ocak açık+400x600 elektrikli fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F4PW+FE / +AE / -F	4 ocak açık+2/1 GN elektrikli fırın	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG1 / +AE / -F	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FG / +AE / -F	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 2/1 GN gazlı fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+T / +AE / -F	6 ocak açık - 1 tam boy fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE1 / +AE / -F	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 400x600 elektrikli fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1
G7F6PW+FE / +AE / -F	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 2/1 GN elektrikli fırın	mm 1200 x 700 x 900 (1040)	A1

GAZLI OCAKLAR - 900 ECO POWER

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G9F2MPW / +AE / -F	Kapaksız 2 ocak açık	mm 400 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4MPW / +AE / -F	Kapaksız 4 ocak açık	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6MPW / +AE / -F	Kapaksız 6 ocak açık	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG1 / +AE / -F	4 ocak açık+400x600 gazlı fırın	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FG / +AE / -F	4 ocak açık+2/1 GN gazlı fırın	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE1 / +AE / -F	4 ocak açık+400x600 elektrikli fırın	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F4PW+FE / +AE / -F	4 ocak açık+2/1 GN elektrikli fırın	mm 800 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG1 / +AE / -F	4 ocak açık+400x600 gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FG / +AE / -F	4 ocak açık+2/1 GN gazlı fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE1 / +AE / -F	4 ocak açık+400x600 elektrikli fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+FE / +AE / -F	4 ocak açık+2/1 GN elektrikli fırın	mm 1200 x 900 x 900 (1040)	A1
G9F6PW+T / +AE / -F	6 ocak açık - 1 tam boy fırın	mm 1200 x 900 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	Kapaklı 2 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 400 x 900 x 900 (920)	A1
SG9F4MPS	Kapaklı 4 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6MPS	Kapaklı 6 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1200 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FG	1 gazlı fırın ile 4 ocak açık 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F4PS+FE2	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F4PS+FE	4 ocak açık - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 800 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FG	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 gazlı fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1600 x 900 x 900 (1060)	A1
SG9F6PS+FE2	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1
SG9F6PS+FE	6 ocak açık - 1 nötr dolap - 1 elektrikli fırın 2/1 GN - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 1600 x 900 x 900 (940)	A1

GAZLI OCAKLAR - LX900 TOP

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
LXG9F2PS	2 ocak açık - ocak altı haznesinde su sirkülasyonu	mm 400 x 900 x 290 (330)	A1
LXG9F4PS	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	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø		R d90 brülör		UR d120 brülör		FG1 gazlı fırın		FE1 elektrikli fırın		T gazlı fırın		TE elektrikli fırın		
												n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°	KW	n°
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	31			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	6		

GAZLI OCAKLAR - 700 LIGHT POWER SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	V	mm Ø	n°	UR d120 brülör		R d90 brülör		FG1 gazlı fin	FG gazlı fin		T gazlı fin		FE1 elektrikli fin		FE elektrikli fin		
														n°	kW	n°	kW		n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°
G7F2BE	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12				1	2,8	1	3,4									
G7F2ME	6,20	0,49	0,66	0,762	0,800	0,911	1,151	1,151	1,60	1,42	12				1	2,8	1	3,4									
G7F4BE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25				2	2,8	2	3,4									
G7F4ME	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25				2	2,8	2	3,4									
G7F6BE	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37				3	2,8	3	3,4									
G7F6ME	18,60	1,46	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37				3	2,8	3	3,4									
G7F4E+FG1	16,40	1,28	1,74	2,015	2,117	2,411	3,045	3,045	4,23	3,77	33				2	2,8	2	3,4	1	4,0							
G7F6E+FG1	22,60	1,77	2,39	2,777	2,917	3,322	4,196	4,196	5,83	5,19	45				3	2,8	3	3,4	1	4,0							
G7F4E+FG	20,20	1,58	2,14	2,482	2,607	2,969	3,750	3,750	4,75	4,41	38				2	2,8	2	3,4			1	7,8					
G7F4E+FG (G110)	18,40			2,261	2,375	2,705	3,416	3,416	4,75	37					2	2,8	2	3,4			1	6,0					
G7F4E+FG (G120)	19,20			2,359	2,478	2,822	3,565	3,565	4,41	38					2	2,8	2	3,4			1	6,8					
G7F6E+FG	26,40	2,07	2,79	3,244	3,408	3,881	4,901	4,901	53	49					3	2,8	3	3,4			1	7,8					
G7F6E+FG (G110)	24,60			3,023	3,175	3,616	4,567	4,567	6,35	49					3	2,8	3	3,4			1	6,0					
G7F6E+FG (G120)	25,40			3,121	3,279	3,734	4,716	4,716	5,83	51					3	2,8	3	3,4			1	6,8					
G7F4E+FE1	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25	220-230 ~	3x1,5	3	2,8	2	3,4				1	3,0					
G7F6E+FE1	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37	220-230 ~	3x1,5	3	2,8	3	3,4				1	3,0					
G7F4E+FE	12,40	0,97	1,31	1,524	1,601	1,823	2,302	2,302	3,20	2,85	25	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	2	3,4						1	5,9			
G7F6E+FE	18,60	1,47	1,97	2,285	2,401	2,734	3,453	3,453	4,80	4,27	37	380-415 3N~	5x2,5	3	2,8	3	3,4						1	5,9			
G7F6E+T	30,60	2,39	3,24	3,760	3,950	4,498	5,681	5,681	6,61	61					3	2,8	3	3,4					1	12,0			
G7F6E+T (G110)	25,60			3,145	3,304	3,763	4,753	4,753	6,61	51					3	2,8	3	3,4					1	7,0			
G7F6E+T (G120)	26,10			3,207	3,369	3,837	4,846	4,846	5,99	52					3	2,8	3	3,4					1	7,5			

GAZLI OCAKLAR - 600 ECO POWER SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç		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		G27 tüketimi		G2,350 tüketimi		G110 tüketimi		G120 tüketimi		G30 tüketimi		G31 tüketimi		Yanma için primer hava	
	kW	kW	n°	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	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h					
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19	19	1,01	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19	19
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38		
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38		
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57		
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57		
G6F4PW/+FG1/+AE/-F	22,5	21	2	3,5	2	6	/	/	/	3,5	/	/	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45	45	2,38	2,77	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45	45		
G6F6PW/+FG1/+AE/-F	32	30	3	3,5	3	6	/	/	/	3,5	/	/	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64	64	3,39	3,94	3,93	4,13	4,70	7,74	7,00	2,52	2,49	64	64		
G6F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	3	230-240	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	38		
G6F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	3	230-240	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57		
G6F6PW/+T/+AE/-F	34,5	32,7	3	3,5	3	6	/	/	/	6	/	/	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69	69	3,65	4,25	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69	69		
G6F6PW/+TE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	5,2	400-415	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	57		

GAZLI OCAKLAR - 700 ECO POWER SERİSİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	kW	kW	n°	kW	n°	kW	n°	UR brülör	UR brülör	R brülör	n°	kW	n°	kW	n°	Elektrik fırın nominal gücü	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25,1 tüketimi	G27 tüketimi	G2,350 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G30 tüketimi	G31 tüketimi	Yanma için primer hava
G7F2BPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G7F2MPW/+AE/-F	9,5	9	1	3,5	1	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	1,01	1,17	1,17	1,17	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19	
G7F4BPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,33	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G7F4MPW/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	2,01	2,34	2,33	2,33	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38	
G7F6BPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G7F6MPW/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	3,02	3,51	3,50	3,50	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57	
G7F4PW/+FG1/+AE/-F	23	21	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	4	/	/	/	2,43	2,83	2,83	2,83	2,83	2,97	3,38	5,42	4,82	1,81	1,79	46	
G7F6PW/+FG1/+AE/-F	32,5	30	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	4	/	/	/	3,44	4,00	3,99	3,99	3,99	4,20	4,78	7,74	6,89	2,56	2,52	65	
G7F4PW/+FG/+AE/-F	26,8	24	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	7,8	/	/	/	2,84	3,30	3,29	3,29	3,29	3,46	3,94	6,19	5,69	2,11	2,08	53,6	
G7F6PW/+FG/+AE/-F	36,3	33	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	7,8	/	/	/	3,84	4,47	4,46	4,46	4,46	4,69	5,34	8,52	7,76	2,86	2,82	72,6	
G7F4PW/+FE1/+AE/-F	19	18	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	7,8	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3x1,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE1/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	7,8	/	/	3,5	230-240	3x1,5	3x1,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F4PW/+FE/+AE/-F	19	18	2	3,5	2	6	/	/	/	/	/	7,5	/	/	7,5	400-415	5x2,5	5x2,5	2,01	2,34	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G7F6PW/+FE/+AE/-F	28,5	27	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	7,5	/	/	7,5	400-415	5x2,5	5x2,5	3,02	3,51	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G7F6PW/+T/+AE/-F	40,5	34	3	3,5	3	6	/	/	/	/	/	12	/	/	7,5	400-415	5x2,5	5x2,5	4,29	4,98	4,98	5,23	5,95	8,77	7,92	3,19	3,15	81

GAZLI OCAKLAR - СЕРИЯ S700 SERISI

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç		UR brülör	Nominal güç G120	Nominal güç G110	Nominal güç	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25,1 tüketimi	G27 tüketimi	G2,350 tüketimi	G150.1 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G30 tüketimi	G31 tüketimi	Yanma için primer hava
	kW	kW																	
SG7F2B - SG7F2B/SC	10	10	2	5	-	-	-	-	1,06	1,23	1,23	1,29	1,47	1,86	2,58	2,30	0,79	0,78	20
SG7F4B - SG7F4B/SC	20	20	4	5	-	-	-	-	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FG - SG7F4+FG/SC	27,8	27,8	4	5	7,8	-	-	-	2,84	3,42	3,42	3,59	4,09	5,16	7,17	3,38	2,19	2,16	56
SG7F4+FE2 - SG7F4+FE2/SC	20	20	4	5	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40
SG7F4+FE - SG7F4+FE/SC	20	20	4	5	-	7,50	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,12	2,46	2,46	2,58	2,94	3,71	5,16	4,59	1,58	1,55	40

GAZLI OCAKLAR - S900 SERISI - LX900 TOP SERISI

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç		UR brülör	Nominal güç G120	Nominal güç G110	Nominal güç	Besleme gerilimi	H07RNF tipi besleme kablosu	G20 tüketimi	G25 tüketimi	G25,1 tüketimi	G27 tüketimi	G2,350 tüketimi	G150.1 tüketimi	G110 tüketimi	G120 tüketimi	G30 tüketimi	G31 tüketimi	Yanma için primer hava
	kW	kW																	
SG9F2MPS - LXG9F2PS	14	14	2	7	-	-	-	-	1,48	1,72	1,72	1,81	2,06	2,6	3,61	3,21	1,10	1,09	28
SG9F4MPS - LXG9F4PS	28	28	4	7	-	-	-	-	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,20	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6MPS	42	42	6	7	-	-	-	-	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F4P5+FG	35,8	35,8	4	7	7,8	-	-	-	3,79	4,41	4,40	4,62	5,26	6,65	9,24	8,22	2,82	2,78	72
SG9F4P5+FE2	28	28	4	7	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F4P5+FE	28	28	4	7	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	2,96	3,45	3,44	3,61	4,12	5,2	7,23	6,43	2,21	2,18	56
SG9F6P5+FG	49,8	49,8	6	7	7,8	-	-	-	5,27	6,13	6,12	6,43	7,32	9,25	12,85	11,44	3,93	3,87	100
SG9F6P5+FE2	42	42	6	7	-	4,68	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84
SG9F6P5+FE	42	42	6	7	-	7,5	380-415 V3N~	5 X 1,5	4,44	5,17	5,16	5,42	6,17	7,8	10,84	9,64	3,31	3,26	84



ÖZEL BİLGİLER

DİKKAT!

“GENEL UYARILAR”, “GAZLI MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” ve “ELEKTRİKLİ MODELLERE İLİŞKİN BİLGİLER” bölümlerinde belirtilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında yer almaktadır.

CIHAZIN TANIMI

Cihazın yapısı, donanımı ve güvenlik düzenleri.

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı.
18/10 krom nikel çelik dış kaplama.

GAZLI PIŞIRME 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 veya paslanmaz çeliktedir.

Brülörler pirinç, dökme demir ve alüminyumdur.

FIRIN

Pişirme ünitesi paslanmaz çeliktedir.

Çift bölmeli ve termik yalıtımlı kapı, kol ve dengeli yaylı pım ile donatılmıştır.

Pişirme ünitesinin yalıtımı cam yünü ile gerçekleştirilmiştir.

Gazlı model

Brülörler termik ve mekanik tahriklere dayanıklı çeliktedir. 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. 50 °C ile 270 °C arasındaki ısı ayarı bir termostat aracılığıyla gerçekleşir. Işıklı ikaz lambaları cihazın ne zaman gerilim altında olduğunu gösterirler. Pişirme ünitesi paslanmaz çeliktedir. Elektrikli fırınlı ocakta duman kollektörü bulunmaz.

ÖN HAZIRLIK

Kurulum yeri

Cihazın iyi havalandırılan 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 aşımına karşı uygun güvenlik önlemlerini alınız, örneğin kurulum yüzeylerini kiremitlerle kaplayınız, veya radyasyona karşı koruyucular yerleştiriniz. 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 veya 1/2" G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun olmalıdır.

Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir sprej kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.

Dumanların tahliyesi

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidirler. Cihazlar "A" 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 boşaltmalıdır.

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 takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız). Dikkat: doğru çalışmalarını garanti etmek için, TC brülörleri (üçlü çark) ve ilişkin kapaklar mükemmel şekilde yerleştirilmiş olmalıdır bakınız Res. 1.1

Res. 1.2'de belirtilen yerleşimlerden kaçınılmalıdır

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 çalıştığıni 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: ölçümün tamamlandıktan 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:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçleri brülörler tablosuna danışarak elde edilirler. Gazın ısı 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 takdirde ayar vidasını ayarlayınız.

Primer hava kontrolü

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 ayarlama 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 brülör memelerinin değiştirilmesi (Res. 8, 9, 11)

Memeyi (C) değiştirmek için üst ve alt vidaları gevşeterek

kontrol panosunu sökmek gerekir.

Değiştirmeden önce, elektrikli 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 / ECO POWER +AE / S700 (Res.8, 9, 11)

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, 11) ve işlemi tersine uygulayarak kontrol panosunu tekrar monte ediniz.

Sadece ECO POWER / S700 modelleri için pilot alev ayarı (Res. 8, 11)

Pilota erişim için üst ve alt vidaları gevşeterek kontrol panosunu sökmek gerekir.

Ayarlamadan önce, elektrikli fırınlı modellerde, cihazın başındaki tek kutuplu şalterin devreden çıkarılmış olduğundan emin olunuz.

Ayar işlemi pilot alevler açık olarak gerçekleştirilmelidir.

Altıgen bir anahtar ile "A"ayar vidası üzerinde işlem görünüz (Res.8, 11), pilot alevi "B" termokupunu sarıdığında ayar doğrudur (Res.8, 11).

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 çevirdiğinde = akış azalır; saat yönü tersinde çevirdiğinde = 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 vermeye dikkat ederek ileri doğru çekerek brülörü çıkarınız. Özel anahtar ile, C enjektörünü sökünüz ve gaz tipi için öngörülmuş 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 tablosuna 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 sıkıştırılmalıdır;
 - doğal gazla çalışma durumunda:
 - 1 İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.
 - 2 Brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyona getiriniz.
- 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. 4.1)**

Alt paneli çıkarınız. Primer hava kovanının sabitleme vidasını (2) sökünüz ve kovani 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 sol 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 (Gazlı fırınlar Res. 4.1 ve 4.2)

Alt paneli çıkarınız (Res. 4.1).

Sol tabanı çıkarınız (Res. 4.2).

Kapağı (11) çıkarınız (Res. 4.3).

Bir tornavida ile, mevcut gaza göre, dahili ayar vidasını ayarlayınız. Sonunda kapağı (11) ve ilişkin contayı yerleştiriniz.

LPG gazıyla çalışma durumunda, dahili vida sonuna kadar sıkıştırılmalıdır.

Minimum ayarı (gazlı fırın Res. 5)

Minimum vidası (36) kontrol paneli çıkarıldıktan sonra ayarlanmalıdır:

- LPG ile çalışma durumunda sonuna kadar sıkıştırılmalıdır;
- doğal gazla çalışma durumunda:
 - 1 İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.
 - 2 Brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyona getiriniz.

3 36 vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız, gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.

4 Minimum çalışma için uygun kabul edilen aleve ulaşıldığında, bunun, brülör tablosunda belirtilen minimum kapasiteye uygun olup olmadığını kontrol ediniz, kontrol, yukarıda belirtilen 'völümetrik yöntem'e göre yapılır.

5 Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.

6 Güç, tabloda belirtilen değerden yüksek olursa, minimum vidasını sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız.

CİHAZDAKİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ

Emniyet valfi: 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: ciddi arızalar durumunda gaz akışını kapatarak müdahale eder.

Emniyet termostatı manüel ayarları ve yeniden düzenlenmesi için "A" somununu gevşetmek ve "B" tuşu üzerinde işlem görmek gerekir (res.7.1). Yeniden müdahale etmesi durumunda, teknik servisi haberdar ediniz.

BAKIM**Dikkat!**

Her türlü bakım veya onarım işlemini gerçekleştirmeden önce, cihazın gerek gaz gerek 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 ORJİNAL 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.

Fırın gaz termostati (Res. 3)

Gaz borularının ve termokupun somunlarını gevşetiniz, termostat ampulünü pişirme ünitesinin içine yerleştirilmiş destek yaylarından çekip çıkarınız ve yeni musluk ile değiştiriniz.

BAna brülör (gazlı fırın- Res. 3)

Ana brülörün sabitleme vidasını (D) sökünüz ve yenisiyle 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.


Pilotsuz açık bir ocağın brülörünün ateşlenmesi ve kapatılması (Res. 2)

Düğmeyi maksimum pozisyonuna kadar çeviriniz. Bir kibrit veya uygun başka bir araç ile brülörü ateşleyiniz. Ateşlemeli POWER 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 açık bir ocağın brülörünün ateşlenmesi ve kapatılması (Res. 8)

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 yaklaşırınız. 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)

Ateşleme: fırının kapağını açınız, düğmeye basınız ve pozisyon  üzerine çeviriniz ve basılı tutarak bir kibrit ile pilot alevi çalıştırınız.

Ateşlemeli POWER modeli için, düğmeye basınız ve çeviriniz ve harici alevlere gerek kalmadan otomatik olarak ateşlenene kadar basılı tutunuz.

Bu işlem taban üzerinde açılan delik aracılığıyla izlenir. Ateşleme sonrasında düğmeyi yaklaşık 20-30" basılı tutunuz; bu, güvenlik düzeninin devreye girmesini sağlar. Pişirmeye en uygun termostatik dereceyi ayarlayınız.

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 (○) 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 (○): pozisyonuna çeviriniz. Düğme bir tur çevrildiğinde soğutma-çözdürme işlevleri için sadece fan çalıştırılır.

KAPATMA

Arıza durumunda kapatma

Arıza durumunda cihazın gaz ve elektrik beslemesini kesiniz.

Arıza ve çalışmanın uzun süreli kesintisi durumunda yapılması gerekenler.

Cihazın uzun süreyle kullanılmaması durumunda, cihazı iyice temizleyiniz ve gerek elektrik gerek gaz beslemesini kesiniz. Kötü çalışma veya arıza durumunda, gaz beslemesini kapatınız ve cihazın fişini çekiniz. Teknik servisi arayınız.

CIHAZIN 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 halojeniz 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 temas 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 parlama maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkınmasıyla çıkan kloridrik veya sülfürik asit buharlarına dikkat ediniz.

Hasar vermeme amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz.

Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.



KULLANICILAR İÇİN BİLGİLER

Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli maddelerin kullanımının azaltılmasına ve atıkların imhasına ilişkin 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE Yönetmeliklerinin Uygulanması zorunludur.

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması imalatçı tarafından organize edilir ve işletilir. İşbu cihazı atmak isteyen kullanıcı, üretici ile temas etmek ve ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanmasına olanak tanımak için üretici tarafından benimsenmiş sistemi izlemek zorundadır. Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılmış toplanması 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 yönetmelik ile öngörülen idari cezaların uygulanmasını gerektirir.

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:		
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">الموديل:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">رقم الجهاز:</td> </tr> </table>		الموديل:	رقم الجهاز:
الموديل:			
رقم الجهاز:			

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب 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 عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكّة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد.

يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة.

إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسل الأرضيات.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه.

بعد الإنتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء النظيف، ثم جفف من خلال استخدام قطعة قماش.

من الوقت.

في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة من الوقت، يجب تنظيفه بشكل جيد وإيقاف مدّه بالغاز والكهرباء.

في حالة عمل الجهاز بطريقة شاذة أو حدوث عطب، أوقف مدّه بالغاز والكهرباء، ثم اتصل بقسم الرعاية الفنية.

العناية بالجهاز

تنبيه!

- أطفأ الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد قبل القيام بعملية التنظيف.

- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية بواسطة مفتاح العزل.

تضمن النظافة اليومية الحريصة عمل الجهاز بشكل صحيح وديمومته مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. استعمل الكحول الإيثيلي في حالة وجود أوساخ مستعصية أو الأسيوتون أو المنظفات غير المهلجنة.

لا تستعمل مساحيق غسل حاكّة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.



معلومات للمستخدمين

بموجب التعليمات الأوروبية CE/2002/95 و CE/2002/96 و CE/2003/108 المتعلقة بتخفيض استعمال العناصر الخطيرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، وكذلك التخلص من هذه النفايات.

بدل رمز الصندوق الذي يحمل علامة X والذي تجده على الجهاز أو على غلافه أن المنتج في نهاية حياته يجب تجميعه بشكل منفصل عن النفايات الأخرى. يُنظّم ويُدار التجميع المنفصل لهذا الجهاز عند انتهاء حياته من قبل المنتج. بناءً على ذلك، يجب على المستخدم الذي يريد التخلص من هذا الجهاز الاتصال بالمنتج واتباع النظام المعتمد من قبل هذا الأخير من أجل تجميع الأجهزة التي انتهت حياتها بشكل منفصل. يساهم التجميع المناسب والمنفصل بهدف إرسال الجهاز الذي تم الاستغناء عنه إلى التدوير والمعالجة والتخلص من نفاياته بشكل متوافق مع البيئة، في تلاشي التأثير السلبي على البيئة وعلى الصحة العامة ويسهل إعادة استخدام وأو تدوير المواد التي يتألف منها الجهاز نفسه. يتحمل صاحب الجهاز الذي يتخلص منه بطريقة غير شرعية عقوبات إدارية حسب ما تنص عليه القوانين السائدة.

الإشعال: افتح باب الفرن، ثم لَفِّ القَبْضَة إلى غاية الوضعية 7، واستمر الضغط عليها، ثم قَرَّبْ لهب على أرضية الفرن عندما يكون في وضعية M. للصيغة POWER مع إشعال، اضغط ولفَّ القَبْضَة واستمر بضغطها إلى غاية الإشعال بشكل أوتوماتيكي وبدون مساعدة لهب خارجي.

استمر بالضغط على القَبْضَة لمدة 30-20 ثانية تقريباً منذ بدء الإشعال، مما يسمح بهذا الشكل من انطلاق عمل جهاز الأمان. بعد ذلك، اضبط درجة التيرموستات المناسبة بناء على عملية الطهي.

إشعال وإطفاء فرن الغاز مع دليل - (فرن GF وفرن T Tuttoforno) (شكل 5)

الإشعال: افتح باب الفرن، ثم اضغط ولفَّ القَبْضَة إلى غاية وضعية *، ومن خلال الاستمرار بالضغط على القَبْضَة، أشعل اللهب الدليلي بواسطة عود ثقاب للصيغة POWER مع إشعال، اضغط ولفَّ القَبْضَة واستمر بضغطها إلى غاية الإشعال بشكل أوتوماتيكي وبدون مساعدة لهب خارجي. تتم هذه العملية من خلال الثقب المتواجد على الأرضية. استمر بالضغط على القَبْضَة لمدة 30-20 ثانية تقريباً 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) من خلال لَفِّ أداة انقضاء الفرن (23) إلى اليمين أو اليسار، يمكن اختيار نوع الطهي والحرارة العلوية و/أو السفلية. في واحدة من هذه الوضعيات، يشعل الضوء الأخضر (25) = الجهاز يعمل.

عند لَفِّ القَبْضَة (24) على درجة الحرارة المطلوبة، تشتعل المقاومات ويشعل المؤشر الضوئي (26)، ثم يطفأ عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، وبنفس الوقت تطفأ المقاومات. لإطفاء الفرن، لَفِّ التيرموستات إلى وضعية O. الانتقاء إلى وضعية O.

إشعال وإطفاء الفرن الكهربائي نوع EFi (شكل 7) في هذا النوع من الأفران، تتم عملية التسخين من خلف الحجر.

ولكنها مزودة بمروحة توزع الحرارة بشكل متجانس داخل حجرة الفرن.

عند لَفِّ القَبْضَة (42) على درجة الحرارة المطلوبة، تشتعل المقاومات ويشعل المؤشر الضوئي (62)، ثم يطفأ عندما يتم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، وبنفس الوقت تطفأ المقاومات. لإطفاء الفرن، لَفِّ التيرموستات إلى وضعية O. في حالة لَفِّ القَبْضَة درجة واحدة، يتم قَطْعْ تشغيل المروحة من أجل عمليات التبريد-تذويب الثلج.

الإطفاء

الإطفاء في حالة العطب

في حالة حدوث عطب، أفضل الجهاز عن شبكة الغاز وعن الشبكة الكهربائية.

التصرف في حالة العطب وتوقف الجهاز عن العمل لمدة طويلة

غرفة الطهي واستبدل بحفنية جديدة.

الحارق الرئيسي (فرن غاز - شكل 3) أرخي براغي تثبيت (D) الحارق الرئيسي واستبدله بحارق جديد.

المزدوجة الحرارية أبعد الأرضية، ثم فك الصمولة المتواجدة على الحفنية والصمولة المتواجدة على الحارق واستبدل المزدوجة الحرارية.

المقاومة (الفرن الكهربائي)

أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية! تتواجد مقاومة الفرن المهورى IFE في الجدار الخلفي لحجرة الفرن. لإبعاد المقاومة، فك البراغي التي تثبتها على الفلنشة الخاصة بها، ثم اسحب المقاومة إلى الأمام بواسطة الكيلاط الخاصة بها. أفضل الكيلاط، ثم ركب مقاومة جديدة حسب الترتيب العكسي.

تعليمات الاستعمال

تشغيل الجهاز

تنبيهات:

يجب عدم استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل فواهم العقلية والحركية أو ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، إلا 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 تكون حجة الطهي حارة.

- استعمال قدر بحجم متناسب مع قطر وقدرة الحارق المختار.

إشعال وإطفاء فرن الغاز بدون دليل (شكل 2)

لَفِّ القَبْضَة إلى غاية وضعية الحد الأقصى. أشعل الحارق بواسطة عود ثقاب أو أداة أخرى مناسبة. للصيغة POWER مع إشعال، اضغط ولفَّ القَبْضَة واستمر بضغطها إلى غاية الإشعال بشكل أوتوماتيكي وبدون مساعدة لهب خارجي. استمر بالضغط إلى غاية أن تسخن المزدوجة الحرارية ويبقى اللهب مشعل.

لإطفاء الحارق، لَفِّ القَبْضَة جهة اليمين.

يمكن تعديل اللهب على النحو التالي:

أقصى حد (لهب كبير)

أدنى حد (لهب صغير)

إشعال وإطفاء حارق موقد مع دليل (شكل 8)

لَفِّ القَبْضَة إلى غاية وضعية * وبواسطة عود ثقاب أو أداة أخرى مناسبة أشعل لهب الحارق الرئيسي. استمر بالضغط إلى غاية أن تسخن المزدوجة الحرارية ويبقى اللهب مشعل. ضع القَبْضَة على وضعية الحد الأقصى أو الحد الأدنى، لكي يشعل الحارق الرئيسي للموقد المطابق.

لإطفاء الحارق الرئيسي، لَفِّ القَبْضَة باتجاه اليمين وإلى غاية وضعية *.

لإطفاء اللهب الدليلي، لَفِّ القَبْضَة إلى الوضعية O.

إشعال وإطفاء فرن الغاز بدون دليل - (فرن IFG) (شكل 3)

انظمة امان الاجهزة

صمام الأمان: يسمح صمام الأمان مع المزوجة الحرارية من إيقاف تدفق الغاز إلى الحارق الرئيسي في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

لإعادة التشغيل، يجب تكرار العمليات المتعلقة بإشعال الوسيلة الدليلية.

تيرموستات الأمان: يوقف تدفق الغاز في حالات العمل التثاقل. يتم ضبط التيرموستات من جديد بشكل يدوي، ولإعادة تشغيله يجب فك الصمولة A وضغط الزر B (راجع الشكل 7.1). اتصل بالخبير الفني في حالة انطلاق التيرموستات.

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:

- أبعاد الشبكة وغطاء الحارق وجسم الحارق؛

- نظّف الأجزاء بواسطة الماء ومنظف 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 مانعة ووظائف العناصر المختلفة.

استبدال المركبات

(قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية موزدة من قبل الشركة الصانعة. تتم عملية الاستبدال من خلال الاستعانة بخبير فني

مخول لهذا الغرض!

لاستبدال القطع التالية، اسحب قبل كل شيء قبضات التحكّم وأبعد لوحة التحكم (بعد أن تقوم بإرخاء براغي التثبيت) والألواح الأخرى المعنية.

الحفنية المزودة بصمام والخاصة بالمواقف - (شكل 2)

أرخي وصلة أنبوب الغاز والمزوجة الحرارية، ثم أرخي وصلة تثبيت الحفنية على الأنبوب ومن بعدها استبدل القطعة.

المزوجة الحرارية (المواقف)

فكّ صمولة تثبيت المزوجة الحرارية على الحفنية وصمولة تثبيتها على الحوارق، واستبدل القطعة.

تيرموستات غاز الفرن (شكل 3)

أرخي صمولات أنابيب الغاز والمزوجة الحرارية، ثم اسحب وصلة التيرموستات من الزنبركات الاستنادية المتواجدة داخل

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 قليلاً وأعد الفحص.

فرن غاز مجموعة FG و TUTTOFORNO T

استبدال صمام الحارق

(فرن غاز نوع FG - شكل 1.4)

أبعد اللوح السفلي. فكّ برغي (2) تثبيت قوّة الهواء الأولي، ثم ادفع القوّة داخل الأنبوب الفتوري.

يصبح الآن من السهل الوصول إلى الصمام.

بعد الانتهاء من استبدال الصمام حسب نوع الغاز والبيانات الفنية، أعد تركيب الكن، ثم اضبط القياس H للهواء الأولي (راجع جدول الحوارق).

استبدال صمام الحارق

(فرن غاز Tuttoforno T - شكل 4.2)

أبعد اللوح السفلي لجزء الطهي. في حالة استخدام غاز بترول مسيل، أبعاد أيضاً فاصل اللهب.

فكّ وأبعد منظم الهواء الأولي (1)، ثم استبدل الصمام.

بعد الانتهاء من استبدال الصمام حسب نوع الغاز والبيانات الفنية، أعد تركيب الكن، ثم اضبط القياس H للهواء الأولي (راجع جدول الحوارق).

ضبط اللهب الدليلي (أفران الغاز شكل 4.1 وشكل 4.2)

أبعد اللوح السفلي (شكل 4.1).

أبعد القعر (شكل 4.2).

أبعد أداة الغلق (11) (شكل 4.3).

من خلال استخدام مفك براغي، اضبط برغي الضبط الداخلي. بعد الانتهاء ركب أداة الغلق (11) والطقوق المانع للتسرب الخاص بها.

في حالة العمل بواسطة غاز البترول المسيل، يجب شدّ البرغي الداخلي حتى النهاية.

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 المسيل، لفّ البرغي حتى النهاية؛

- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميتان:

1- حدّد القبضة المطابقة للصمام.

2- أشعل الحارق، ثم ضعه على وضعية الحد الأدنى.

3- اضبط سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي 63، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفك، 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 قليلاً وأعد الفحص.

(شكل 11,9,8) S700 / ECO POWER+EA
عند الانتهاء من استبدال الصمام، يجب التحقق من الهواء الأولي.

وللقيام بذلك، يجب فك لوحة التحكم من خلال إرخاء البراغي العلوية والسفلية. اضبط القياس H (راجع الشكل 8-9-11) حسب جدول المعلومات الفنية، ثم أعد تركيب لوحة التحكم، من خلال اتباع الإجراءات بشكل عكسي.

ضبط اللهب الدائلي للموديلات S700 / POWER ECO (شكل 11,8)

للوصول إلى اللهب الدائلي، يجب فك لوحة التحكم من خلال إرخاء البراغي العلوية والسفلية.

قبل البدء بعملية الاستبدال في الموديلات المزودة بفرن كهربائي، تحقق من أن المفتاح الكهربائي أحادي القطب المتواجد قبل الجهاز مفصول.

تتم عملية الضبط عندما يكون اللهب الدائلي مشعل. عدّل البرغي A (شكل 11,8) من خلال استعمال مفتاح سداسي الشكل. تكون عملية الضبط صحيحة عندما يلف اللهب الدائلي المزوجة الحرارية B (شكل 11,8).

في حالة عمل الجهاز بواسطة غاز البترول المسيل، يجب شد برغي الضبط A حتى النهاية.

عند الانتهاء من عملية الضبط، أعد تركيب لوحة التحكم من خلال اتباع الإجراءات بشكل عكسي.

ضبط الحد الأدنى

(المواقف - شكل 2)

يجب ضبط برغي الحد الأدنى حسب ما يلي:

- للعمل بواسطة غاز البترول المسيل، لفّ برغي (2) ضبط الحد الأدنى حتى النهاية؛

- في حالة العمل بواسطة غاز الميثان، شغّل الجهاز. لفّ القبضة إلى وضعية الحد الأدنى، وبواسطة البرغي (2) اضبط التدفق (مع مراعاة أن اللفّ باتجاه عقارب الساعة = تخفيض التدفق، وأن اللفّ بعكس اتجاه عقارب الساعة = زيادة التدفق).

فرن غاز مجموعة GFI

استبدال صمام الحارق

(فرن غاز نوع GFI - شكل 3)

للوصول إلى حارق الفرن، أبعاد اللوح السفلي (المتواجد داخل غرفة الطهي).

أبعد البرغي D ثم أبعاد الحارق من خلال سحبه باتجاه الأمام مع مراعاة عدم إتلاف المزوجة الحرارية المثبتة على الحارق. فكّ المحقن C بواسطة المفتاح الخاص واستبدله بالمحقن المناسب للغاز المستعمل. لإعادة تركيب الحارق، أجزى نفس العمليات بشكل عكسي.

ضبط الحد الأدنى (فرن غاز - شكل 3)

بعد إبعاد لوحة التحكم، يجب ضبط برغي الحد الأدنى (N) على النحو التالي:

- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز البترول المسيل، لفّ البرغي حتى النهاية؛

- إذا كان الجهاز يعمل بواسطة غاز الميثان:

1- حدّد القبضة المطابقة للصمام.

2- أشعل الحارق، ثم ضعه على وضعية الحد الأدنى.

3- اضبط سعة الحد الأدنى بواسطة البرغي N، مع مراعاة أن السعة تزداد في حالة الفك، بينما تنقص في حالة الشدّ.

تحقق من أن سعة مخفّض الضغط المستخدم تزيد عن مجموع ساعات 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 بالمزوجة الحرارية. على العكس من ذلك عدّل برغي ضبط اللهب.

التحقق من الهواء الأولي

حوارق الأفران مزوّدة بمنظّم للهواء الدائلي.

تجد قياس الضبط H في جدول الحوارق.

التحقق من الوظائف

- شغّل الجهاز

- تحقق من مناعة أنابيب الغاز

- تحقّق من شعلة الحارق، وحتى عندما تكون بمستوى الحد الأدنى.

تنبيهات لمن يقوم بتركيب الجهاز

- اشرح وبين للمستخدم طريقة عمل الجهاز حسب التعليمات وأعطيه كتيب التعليمات.

- أخبر العامل، بأن أي عمل ترميم أو تعديل للبناء يُمكن أن يضرّ في الإمداد بالهواء اللازم للاحتراق، يؤدي إلى ضرورة التحقق من جديد من وظائف الجهاز.

العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز

للتنقل إلى نوع آخر من الغاز، وعلى سبيل المثال من غاز الميثان إلى الغاز السائل، يجب استعمال صمامات مناسبة للحارق حسب ما هو مبين في جدول الحوارق.

تميّز صمامات الغاز المتوافقة مع الأنواع المختلفة من الغاز من خلال قطر ها المقاس بأجزاء من المائة من المليمتر. تتواجد الصمامات داخل ظرف يوزّد مع الجهاز.

عند الانتهاء من استبدال أو ملائمة الصمامات، يجب التحقق من وظائف الجهاز حسب ما هو مبين في فقرة "التحقق من الوظائف".

المواقف

استبدال صمامات الحوارق

(المواقف - شكل 2)

لاستبدال الصمام (1): أبعاد الشبكة وغطاء الحارق وجسم الحارق.

استبدل الصمام (1) (راجع جدول الحوارق).

الحارق خالي من اللهب الدائلي.

الحارق خالي من ضبط الهواء (يعمل بالهواء الثابت).

استبدال صمامات الحارق S700 / POWER ECO

(مواقف شكل 8,9,11)

لاستبدال الصمام (C) يجب فك لوحة التحكم من خلال إرخاء البراغي العلوية والسفلية.

قبل البدء بعملية الاستبدال في الموديلات المزودة بفرن كهربائي، تحقق من أن المفتاح الكهربائي أحادي القطب المتواجد قبل الجهاز مفصول.

عند ذلك، استبدل الصمام (C) (راجع جدول الحوارق).

ضبط الهواء الأولي للموديلات ECO POWER

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 التكيف مع مجموعة الغاز المطلوبة (راجع فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز"). تنبيه: لضمان عمل الحوارق TC ثلاثية التاج واغطينها بالشكل الصحيح، يجب تركيبها حسب ما هو مبين في الشكل 1.1.

يجب تلاشي أوضاع خاطئة مثل الوضعية المبينة في الشكل 1.2.

التحقق من القدرة

استعمل صمامات القدرة الاسمية المعدة على الجهاز.

القدرة يمكن أن تكون نوعين:

- اسمية ومتواجدة على لوحة الجهاز

- مخفضة.

هذه الصمامات 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 عداد ومن خلال اتباع ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".

وفي العادة، يكفي التحقق من العمل الصحيح للصمامات.

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 معادات الغاز موصولة وتعمل.

التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية

من خلال الاستعانة بعدد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معينة.

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 والمخفضة 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 الصمامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبين في جدول الحوارق.

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 لتسرب 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 A:

غير مصممة لتوصيلها مع مجرى تصريف منتجات الاحتراق.

وهذه الأجهزة، يجب أن تُصَرَّف منتجات الاحتراق داخل شفاطات خاصة أو داخل أجهزة مشابهة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصَرَّف مباشرة للخارج.

وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفاط هواء موصول مباشرة في الخارج، وبسعة لا تقل عن السعة المطلوبة، راجع جدول المعلومات الفنية، زيادة على تغيير الهواء اللازم لراحة العمال.

التوصيل الكهربائي

قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن:

- فلطية الشبكة الكهربائية مطابقة للفلطة المبينة على اللوحة

- نظام التأريض فعال

- كبل التوصيل مناسب للقدرة الممتصة من الجهاز.

زيادة على ذلك، يجب تركيب قبل الجهاز وسيلة تفتح الملامسات مسافة لا تقل عن 3 ملم، بشكل يسمح من فصل الجهاز بطريقة آحادية القطب.

ولهذا الغرض، يمكن أن تلزم على سبيل المثال مفاتيح أمان. يجب أن يتواجد المفاتيح الكهربائي الأحادي القطب بالقرب من الجهاز، ويجب أن يكون معتمد وله مقطع مناسب للجهاز.

(راجع جدول المعلومات الفنية).

الكبل الكهربائي يجب أن يكون على الأقل من نوع

FH07 RN-F.

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 الاصناف 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، أبعاد الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك، نظّف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظف من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثم جفّف بواسطة قطعة قماش نظيفة.



تعليمات خاصة

تنبيه!

الأشكال التي يُشار إليها في فصول "تنبيهات عامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" تتواجد في الصفحات الأولية من هذا الدليل.

مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ. لا يحتوي المطبخ المزود بغرن كهربائي على مُجمَع للبخار.

الإعداد

مكان تركيب الجهاز

ينصح بوضع الجهاز داخل غرفة مزودة بنوافذ تهوية، وإذا أمكن تحت شفاطٍ. يمكن تركيب الجهاز على حدة أو بمحاذاة أجهزة أخرى.

في 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 المذكورة، 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 مؤهلة 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 مستو على الأرضية، استخدم الأقدام القابلة للتعديل.

توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس $G 8/3''$ و $G 2/1''$ المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال

مواصفات الجهاز

التركيبية والمعدات المركبة وأجهزة الأمان. تركيبة صلبة مصنوعة من الفولاذ مع 4 أقدام بارتفاع قابل للتعديل. طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 10/18.

مواقف الطهي بالغاز

يسمح صمام أمان الغاز من تعديل سعة المزدوجة الحرارية من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى. تشتمل المعدات أيضاً على جهاز أمان للإشعاع 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 حرارياً 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 للإشعاع 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 القمر (حرارة سفلية). يتم ضبط درجة الحرارة ما بين 50 و 270 درجة مئوية بواسطة تيرموستات موصول بمفتاح ثلاثي القطب. يمكن تشغيل المقاومات العلوية والسفلية سوياً أو بشكل منفرد.

النوع الكهربائي FE1 (مهوأة)

يتواجد المحرك خلف الفرن وفي وسط المقاومات الدائرية. يتم ضبط درجة الحرارة ما بين 50 و 270 درجة مئوية بواسطة تيرموستات. تشير المؤشرات الضوئية إلى أن الجهاز يعمل. حجرة الطهي

الهواء الأولي اللازم للاحتراق	G31 استهلاك غاز	G30 استهلاك غاز	G120 استهلاك غاز	G110 استهلاك غاز	G2,350 استهلاك غاز	G27 استهلاك غاز	G25,1 استهلاك غاز	G25 استهلاك غاز	G20 استهلاك غاز	كبل التغذية الكهربائية نوع H07RNF	قطر	فترات	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	القدرة الاسمية للفرن الغاز	URL حارق	UR حارق	R حارق	G120 القدرة الاسمية	G110 القدرة الاسمية	القدرة الاسمية	الموديل	
الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	الاستيعاب	
32	1,24	1,26			2,35	2,07	1,97	1,97	1,69						8	2	/	/	/	/	16	G9F2MPW/+AE/-F
64	2,49	2,52			4,70	4,13	3,93	3,94	3,39						8	4	/	/	/	/	32	G9F4MPW/+AE/-F
96	3,73	3,79			7,06	6,20	5,90	5,91	5,08						8	6	/	/	/	/	48	G9F6MPW/+AE/-F
72	2,80	2,84			5,29	4,65	4,42	4,43	3,81						4	8	/	/	/	/	36	G9F4PW+FGT/+AE/-F
104	4,04	4,10			7,64	6,71	6,39	6,40	5,50						4	8	/	/	/	/	52	G9F6PW+FGT/+AE/-F
79,6	3,09	3,14			5,85	5,14	4,89	4,90	4,21						7,8	8	/	/	/	/	39,8	G9F4PW+FG/+AE/-F
111,6	4,33	4,40			8,20	7,20	6,86	6,87	5,90						7,8	8	/	/	/	/	55,8	G9F6PW+FG/+AE/-F
64	2,49	2,52			4,70	4,13	3,93	3,94	3,39	3x1,5	230-240	3,5			8	4	/	/	/	/	32	G9F4PW+FEI/+AE/-F
96	3,73	3,79			7,06	6,20	5,90	5,91	5,08	3x1,5	230-240	3,5			8	6	/	/	/	/	48	G9F6PW+FEI/+AE/-F
64	2,49	2,52			4,70	4,13	3,93	3,94	3,39	5x2,5	400-415	7,5			8	4	/	/	/	/	32	G9F4PW+FE/+AE/-F
96	3,73	3,79			7,06	6,20	5,90	5,91	5,08	5x2,5	400-415	7,5			8	6	/	/	/	/	48	G9F6PW+FE/+AE/-F
120	4,66	4,73			8,82	7,74	7,37	7,38	6,35						12	8	/	/	/	/	60	G9F6PW+T/+AE/-F

المدخل	القدرة الاسمية	G110 القدرة الاسمية	G120 القدرة الاسمية	R حارق	UR حارق	URL حارق	القدرة الاسمية للفرن الغاز	القدرة الاسمية للفرن الكهربائي	قطعة المنبع	نوع H07RNF كبل التغذية الكهربائية	G20 استهلاك غاز	G25 استهلاك غاز	G25,1 استهلاك غاز	G27 استهلاك غاز	G2,350 استهلاك غاز	G110 استهلاك غاز	G120 استهلاك غاز	G30 استهلاك غاز	G31 استهلاك غاز	الهواء الأولي اللازم للاحتراق
كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة	كجم/ساعة
G6F2BPW/+AE/-F	9,5	9	9	1	3,5	6	6	6	6	6	2,07	2,32	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F2MPW/+AE/-F	9,5	9	9	1	3,5	6	6	6	6	6	2,07	2,32	1,17	1,23	1,40	2,32	2,07	0,75	0,74	19
G6F4BPW/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	6	6	6	6	6	4,13	4,65	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4MPW/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	6	6	6	6	6	4,13	4,65	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	6	6	6	6	6	6,20	6,97	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F6MPW/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	6	6	6	6	6	6,20	6,97	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57
G6F4BPW/+EG1/+AE/-F	32	30,5	30,5	3	3,5	6	6	6	6	6	4,94	5,42	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F6BPW/+EG1/+AE/-F	32	30,5	30,5	3	3,5	6	6	6	6	6	4,94	5,42	2,76	2,90	3,31	5,42	4,94	1,77	1,75	45
G6F4BPW/+EE1/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	6	6	6	6	6	4,13	4,65	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F6BPW/+EE1/+AE/-F	19	18	18	2	3,5	6	6	6	6	6	4,13	4,65	2,33	2,45	2,79	4,65	4,13	1,50	1,48	38
G6F4PW/+T/+AE/-F	34,5	32,7	32,7	3	3,5	6	6	6	6	6	7,58	8,44	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW/+T/+AE/-F	34,5	32,7	32,7	3	3,5	6	6	6	6	6	7,58	8,44	4,24	4,45	5,07	8,44	7,58	2,72	2,68	69
G6F6PW/+TE/+AE/-F	28,5	27	27	3	3,5	6	6	6	6	6	6,20	6,97	3,50	3,68	4,19	6,97	6,20	2,25	2,21	57

الفرن الكهربائي	T فرن غاز	FG فرن غاز	FGI فرن غاز	TC حارق	UR d120 حارق	R d90 حارق	H07RNF نوع الكبل	القطبية المضبوطة مسبقاً	الهواء الأولي اللازم للاحتراق	G120 استهلاك الميثان	G110 استهلاك الميثان	G150,1 استهلاك الميثان	G2,350 استهلاك الميثان	G27 استهلاك الميثان	G25/G25.1 استهلاك الميثان	G20 استهلاك الميثان	GPL G30/31 استهلاك غاز	القدرة الاسمية	المواد
كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	كيلواط	عدد	القطر (الم)	الوقت	م ³ /ساعة	م ³ /ساعة	م ³ /ساعة	م ³ /ساعة	م ³ /ساعة	م ³ /ساعة	م ³ /ساعة	كيلو ساعة	كيلواط	
3,6	1	3,6	1	3,6	1	2,8	1		13	1,47	1,65	1,188	0,941	0,826	0,786	0,68	0,50	6,40	G9F2ME
3,6	2	3,6	3	3,6	3	2,8	1		27	3,08	3,46	2,488	1,970	1,730	1,646	0,88	1,05	13,40	G9F4ME
3,6	3	3,6	3	3,6	3	2,8	1		41	4,68	5,26	3,788	2,999	2,633	2,506	2,16	1,60	20,40	G9F6ME
4,0	1	4,0	1	4,0	1	2,8	1		35	3,99	4,49	3,231	2,558	2,246	2,138	1,84	1,36	17,40	G9F4E+FGI
4,0	1	4,0	1	4,0	1	2,8	1		49	5,60	6,30	4,530	3,587	3,150	2,998	2,58	1,91	24,40	G9F6E+FGI
3,6	3	3,6	3	3,6	3	2,8	1		56		6,87	5,236	4,145	3,640	3,465	2,98	2,21	28,20	G9F6E+FG
3,6	3	3,6	3	3,6	3	2,8	1		53		6,87	5,236	4,145	3,640	3,465	2,98	2,21	28,20	G9F6E+FG (G110)
3,6	3	3,6	3	3,6	3	2,8	1		54	6,25	6,87	5,050	3,998	3,511	3,342	2,72	2,04	27,2	G9F6E+FG (G120)
3,6	2	3,6	2	3,6	2	2,8	1	3x1,5	27	3,08	3,46	2,488	1,970	1,730	1,646	1,42	1,05	13,40	G9F4E+FE1
3,6	3	3,6	3	3,6	3	2,8	1	3x1,5	41	4,68	5,26	3,788	2,999	2,633	2,506	2,16	1,60	20,40	G9F6E+FE1
3,6	3	3,6	3	3,6	3	2,8	1	220-230 ~	65		7,95	6,015	4,763	4,182	3,981	3,43	2,54	30,40	G9F6E+T
3,6	3	3,6	3	3,6	3	2,8	1		62		7,95	5,718	4,528	3,976	3,784	3,43	2,54	30,8	G9F6E+T (G110)
12,0	1	12,0	1	12,0	1	2,8	1		63	7,21		5,830	4,616	4,053	3,858			31,4	G9F6E+T (G120)

TE فرن كهربائي		T فرن غاز		FE1 فرن كهربائي		FG1 فرن غاز		UR d120 حارق		R d90 حارق		H07RNF نوع الكبل		القطنة المضبوطة مسبقاً		الهواء الأولي اللازم للاحتراق		G120 استهلاك الميثان		G110 استهلاك الميثان		G150,1 استهلاك الميثان		G2,350 استهلاك الميثان		G27 استهلاك الميثان		G25/G25,1 استهلاك الميثان		G20 استهلاك الميثان		GPL G30/31 استهلاك غاز		القدرة الاسمية		الموديل					
كمبيوتر	عدد	كمبيوتر	عدد	كمبيوتر	عدد	كمبيوتر	عدد	كمبيوتر	عدد	كمبيوتر	عدد	القطر (د.م)	الوقت	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة	المساحة							
								3,4	1	2,8	1			13	1,42	1,60	1,15	0,91	0,8	0,76	0,66	0,66	0,49	6,20														GGF2B			
								3,4	1	2,8	1			13	1,42	1,60	1,15	0,91	0,8	0,76	0,66	0,66	0,49	6,20															GGF2M		
								3,4	2	2,8	2			25	2,84	3,20	2,3	1,82	1,6	1,53	1,31	1,31	0,98	12,40																GGF4B	
								3,4	2	2,8	2			25	2,84	3,20	2,3	1,82	1,6	1,53	1,31	1,31	0,98	12,40																GGF4M	
								3,4	3	2,8	3			38	4,27	4,80	3,45	2,73	2,4	2,29	1,97	1,47	1,47	18,60																GGF6B	
								3,4	3	2,8	3			38	4,27	4,80	3,45	2,73	2,4	2,29	1,97	1,47	1,47	18,60																GGF6M	
								3,4	2	2,8	2			31	3,65	4,10	2,95	2,34	2,05	1,96	1,68	1,25	1,25	15,90																	GGF4+FG1
								3,4	3	2,8	3			44	5,07	5,70	4,1	3,25	2,85	2,72	2,34	1,74	1,74	22,10																	GGF6+FG1
								3,4	2	2,8	2			25	2,84	3,20	2,3	1,82	1,6	1,53	1,31	1,31	0,98	12,40																	GGF4+FE1
								3,4	3	2,8	3			38	4,27	4,80	3,45	2,73	2,4	2,29	1,97	1,47	1,47	18,60																GGF6+FE1	
								3,4	3	2,8	3			50	5,65	6,35	4,57	3,62	3,18	3,03	2,6	2,6	1,94	24,6																	GGF6+T
								3,4	3	2,8	3			38	4,27	4,80	3,45	2,73	2,4	2,29	1,97	1,47	1,47	18,6																	GGF6+TE

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SG7F2B	2 موقد	305) 275 x 730 x 400	A1
SG7F2B/SC	2 موقد - جريان الماء في الحوض	305) 275 x 730 x 400	A1
SG7F4B	4 موقد	325) 275 x 730 x 800	A1
SG7F4B/SC	4 موقد - جريان الماء في الحوض	325) 275 x 730 x 800	A1
SG7F4+FG	4 موقد - فرن غاز 2/1GN	1065) 900 x 730 x 800	A1
SG7F4+FG/SC	4 موقد - فرن غاز 2/1GN - جريان الماء في الحوض	1065) 900 x 730 x 800	A1
SG7F4+FE2	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	950) 900 x 730 x 800	A1
SG7F4+FE2/SC	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN - جريان الماء في الحوض	950) 900 x 730 x 800	A1
SG7F4+FE	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	950) 900 x 730 x 800	A1
SG7F4+FE/SC	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN - جريان الماء في الحوض	950) 900 x 730 x 800	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SG9F2MPS	2 موقد غاز مع حيز مفتوح - جريان الماء في الحوض	920) 900 x 900 x 400	A1
SG9F4MPS	4 موقد غاز مع حيز مفتوح - جريان الماء في الحوض	940) 900 x 900 x 800	A1
SG9F6MPS	6 موقد غاز مع حيز مفتوح - جريان الماء في الحوض	940) 900 x 900 x 1200	A1
SG9F4PS+FG	4 موقد غاز مع 1 فرن غاز - جريان الماء في الحوض	1060) 900 x 900 x 800	A1
SG9F4PS+FE2	4 موقد غاز - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	940) 900 x 900 x 800	A1
SG9F4PS+FE	4 موقد غاز - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	940) 900 x 900 x 800	A1
SG9F6PS+FG	6 موقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن غاز - جريان الماء في الحوض	1060) 900 x 900 x 1600	A1
SG9F6PS+FE2	6 موقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	940) 900 x 900 x 1600	A1
SG9F6PS+FE	6 موقد غاز - 1 خزانة محايدة - 1 فرن كهربائي - جريان الماء في الحوض	940) 900 x 900 x 1600	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
LXG9F2PS	2 موقد غاز بارزة - جريان الماء في الحوض	330) 290 x 900 x 400	A1
LXG9F4PS	4 موقد غاز بارزة - جريان الماء في الحوض	330) 290 x 900 x 800	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة ECO POWER 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G6F2BPW / +AE / -F	2 موقد	290 x 600 x 300 (410) ملم	A1
G6F4BPW / +AE / -F	4 موقد	290 x 600 x 600 (410) ملم	A1
G6F6BPW / +AE / -F	6 موقد	290 x 600 x 900 (410) ملم	A1
G6F2MPW / +AE / -F	2 موقد مع حيز مفتوح	900 x 600 x 300 (1020) ملم	A1
G6F4MPW / +AE / -F	4 موقد مع حيز مفتوح	900 x 600 x 600 (1020) ملم	A1
G6F6MPW / +AE / -F	6 موقد مع حيز مفتوح	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F4PW + FG1 / +AE / -F	4 موقد - فرن غاز 1/1GN	900 x 600 x 600 (1020) ملم	A1
G6F4PW + FE1 / +AE / -F	4 موقد - فرن كهربائي 1/1GN	900 x 600 x 600 (1020) ملم	A1
G6F6PW + FG1 / +AE / -F	6 موقد - خزانة محايدة - فرن غاز 1/1GN	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6PW + FE1 / +AE / -F	6 موقد - خزانة محايدة - فرن كهربائي 1/1GN	900 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6PW + T / +AE / -F	6 موقد - فرن غاز Tuttamisura	300 x 600 x 900 (1020) ملم	A1
G6F6PW + TE / +AE / -F	6 موقد - فرن كهربائي Tuttamisura	300 x 600 x 900 (1020) ملم	A1

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة ECO POWER 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G7F2BPW / +AE / -F	2 موقد	290 x 700 x 400 (430) ملم	A1
G7F4BPW / +AE / -F	4 موقد	290 x 700 x 800 (430) ملم	A1
G7F6BPW / +AE / -F	6 موقد	290 x 700 x 1200 (430) ملم	A1
G7F2MPW / +AE / -F	2 موقد مع حيز مفتوح	900 x 700 x 1200 (1040) ملم	A1
G7F4MPW / +AE / -F	4 موقد مع حيز مفتوح	900 x 700 x 800 (1040) ملم	A1
G7F6MPW / +AE / -F	6 موقد مع حيز مفتوح	900 x 700 x 1200 (1040) ملم	A1
G7F4PW + FG1 / +AE / -F	4 موقد - فرن غاز 600x400	900 x 700 x 800 (1040) ملم	A1
G7F4PW + FG / +AE / -F	4 موقد - فرن غاز 2/1GN	900 x 700 x 800 (1040) ملم	A1
G7F4PW + FE1 / +AE / -F	4 موقد - فرن كهربائي 600x400	900 x 700 x 800 (1040) ملم	A1
G7F4PW + FE / +AE / -F	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	900 x 700 x 800 (1040) ملم	A1
G7F6PW + FG1 / +AE / -F	6 موقد - خزانة محايدة - فرن غاز 600x400	900 x 700 x 1200 (1040) ملم	A1
G7F6PW + FG / +AE / -F	6 موقد - خزانة محايدة - فرن غاز 2/1GN	900 x 700 x 1200 (1040) ملم	A1
G7F6PW + T / +AE / -F	6 موقد - 1 فرن tuttoforno	900 x 700 x 1200 (1040) ملم	A1
G7F6PW + FE1 / +AE / -F	6 موقد - خزانة محايدة - فرن كهربائي 600x400	900 x 700 x 1200 (1040) ملم	A1
G7F6PW + FE / +AE / -F	6 موقد - خزانة محايدة - فرن كهربائي 2/1GN	900 x 700 x 1200 (1040) ملم	A

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة ECO POWER 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G9F2MPW / +AE / -F	2 موقد مع حيز مفتوح	900 x 900 x 400 (1040) ملم	A1
G9F4MPW / +AE / -F	4 موقد مع حيز مفتوح	900 x 900 x 800 (1040) ملم	A1
G9F6MPW / +AE / -F	6 موقد مع حيز مفتوح	900 x 900 x 1200 (1040) ملم	A1
G9F4PW + FG1 / +AE / -F	4 موقد - فرن غاز 600x400	900 x 900 x 800 (1040) ملم	A1
G9F4PW + FG / +AE / -F	4 موقد - فرن غاز 2/1GN	900 x 900 x 800 (1040) ملم	A1
G9F4PW + FE1 / +AE / -F	4 موقد - فرن كهربائي 600x400	900 x 900 x 800 (1040) ملم	A1
G9F4PW + FE / +AE / -F	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	900 x 900 x 800 (1040) ملم	A
G9F6PW + FG1 / +AE / -F	6 موقد - فرن غاز 600x400	900 x 900 x 1200 (1040) ملم	A
G9F6PW + FG / +AE / -F	6 موقد - فرن غاز 2/1GN	900 x 900 x 1200 (1040) ملم	A
G9F6PW + FE1 / +AE / -F	6 موقد - فرن كهربائي 600x400	900 x 900 x 1200 (1040) ملم	A
G9F6PW + FE / +AE / -F	6 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	900 x 900 x 1200 (1040) ملم	A
G9F6PW + T / +AE / -F	6 موقد - 1 فرن tuttoforno	900 x 900 x 1200 (1040) ملم	A

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LIGHT POWER 600

النوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) مطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم 300 x 600 x 290 (410)	2 موقد	G6F2B
A1	ملم 300 x 600 x 290 (410)	4 موقد	G6F4B
A1	ملم 900 x 600 x 290 (410)	6 موقد	G6F6B
A1	ملم 300 x 600 x 900 (1020)	2 موقد مع حيز مفتوح	G6F2M
A1	ملم 600 x 600 x 900 (1020)	4 موقد مع حيز مفتوح	G6F4M
A1	ملم 900 x 600 x 900 (1020)	6 موقد مع حيز مفتوح	G6F6M
A1	ملم 600 x 600 x 900 (1020)	4 موقد - فرن غاز 1/1GN	G6F4 + FG1
A1	ملم 600 x 600 x 900 (1020)	4 موقد - فرن كهربائي 1/1GN	G6F4 + FE1
A1	ملم 900 x 600 x 900 (1020)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن غاز 1/1GN	G6F6 + FG1
A1	ملم 900 x 600 x 900 (1020)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن كهربائي 1/1GN	G6F6 + FE1
A1	ملم 900 x 600 x 300 (1020)	6 موقد - فرن غاز Tuttamisura	G6F6 + T
A1	ملم 900 x 600 x 900 (1020)	6 موقد - فرن كهربائي Tuttamisura	G6F6 + TE

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LIGHT POWER 700

النوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) مطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم 400 x 700 x 290 (430)	2 موقد	G7F2BE
A1	ملم 800 x 700 x 290 (430)	4 موقد	G7F4BE
A1	ملم 1200 x 700 x 290 (430)	6 موقد	G7F6BE
A1	ملم 1200 x 700 x 900 (1040)	2 موقد مع حيز مفتوح	G7F2ME
A1	ملم 800 x 700 x 900 (1040)	4 موقد مع حيز مفتوح	G7F4ME
A1	ملم 1200 x 700 x 900 (1040)	6 موقد مع حيز مفتوح	G7F6ME
A1	ملم 800 x 700 x 900 (1040)	4 موقد - فرن غاز 600x400	G7F4E + FG1
A1	ملم 800 x 700 x 900 (1040)	4 موقد - فرن غاز 2/1GN	G7F4E + FG
A1	ملم 800 x 700 x 900 (1040)	4 موقد - فرن كهربائي 600x400	G7F4E + FE1
A1	ملم 800 x 700 x 900 (1040)	4 موقد - فرن كهربائي 2/1GN	G7F4E + FE
A1	ملم 1200 x 700 x 900 (1040)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن غاز 600x400	G7F6E + FG1
A1	ملم 1200 x 700 x 900 (1040)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن غاز 2/1GN	G7F6E + FG
A1	ملم 1200 x 700 x 900 (1040)	6 موقد - 1 فرن tuttoforno	G7F6E + T
A1	ملم 1200 x 700 x 900 (1040)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن كهربائي 600x400	G7F6E + FE1
A1	ملم 1200 x 700 x 900 (1040)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن كهربائي 2/1GN	G7F6E + FE

مطابخ تعمل بالغاز - مجموعة LIGHT POWER 900

النوع	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) مطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	المواصفات	نوع الجهاز
A1	ملم 1200 x 900 x 900 (1040)	2 موقد مع حيز مفتوح	G9F2ME
A1	ملم 800 x 900 x 900 (1040)	4 موقد مع حيز مفتوح	G9F4ME
A1	ملم 1200 x 900 x 900 (1040)	6 موقد مع حيز مفتوح	G9F6ME
A1	ملم 800 x 700 x 900 (1040)	4 موقد - فرن غاز 600x400	G9F4E + FG1
A1	ملم 800 x 700 x 900 (1040)	4 موقد - فرن كهربائي 600x400	G9F4E + FE1
A1	ملم 1200 x 900 x 900 (1040)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن غاز 600x400	G9F6E + FG1
A1	ملم 1200 x 900 x 900 (1040)	6 موقد - خزانه محايدة - فرن كهربائي 600x400	G9F6E + FE1

دليل الاستعمال

415	القياسات
412	المعلومات الفنية
405	تعليمات محدّدة

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ **TOWN:** _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE:** _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

cod. 31878100

Ed. 03/16

BERTO'S[®] S.p.A.
Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy