



MANUALE D'ISTRUZIONI FRYTOP A GAS- <i>(Istruzioni originali)</i> Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	62	IT
OPERATING INSTRUCTIONS GAS GRIDDLE - <i>(Original instructions)</i> Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	72	EN
MODE D'EMPLOI GRILLADE À GAZ - <i>(Instructions originales)</i> Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	82	FR
INSTALLATIONSANLEITUNG GAS-BRATPLATTEN - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i> Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	92	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES PLACA DE COCCIÓN A GAS - <i>(Instrucciones originales)</i> Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	103	ES
HANDLEIDING GASKOOKPLAAT - <i>(Originele instructies)</i> Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	113	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES CHAPA DE COZEDURA A GÁS - <i>(Instruções originais)</i> Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	123	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i> Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	133	EL
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÁ OPĚKACÍ DESKA - <i>(Původní návod)</i> Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata.	144	CS
NÁVOD NA POUŽITIE PLYNOVÁ OPEKACIA DOSKA- <i>(Pôvodné pokyny)</i> Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	154	SK
HANSZNÁLATI ÚTMUTATÓ GÁZ - FŐZŐLAP - <i>(Eredeti utasítások)</i> Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	164	HU
BRUGERVEJLEDNING GASSTEGEPLADE - <i>(Originalvejledning)</i> Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	175	DA
BRUKSANVISNING GASSKOKPLATE - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i> Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	185	NO
BRUKSANVISNING GASKOKPLATTA - <i>(Originalinstruktioner)</i> Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	195	SV
INSTRUKCJA PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - <i>(instrukcje oryginalne)</i> Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	205	PL
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ARAGAZ CU GAZ - <i>(InstrucȚiuni originale)</i> Atenție: Citiți instrucȚiunile înainte de a utiliza aparatul.	215	RO
РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ГАЗОВЫХ FRYTOP - <i>(Оригинальные инструкции)</i> Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	225	RU
KULLANIM KILAVUZU FRY TOP GAZLI - <i>(Orijinal bilgiler)</i> Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.	236	TR
دليل استعمال الشوايات غاز - (تعليمات أصلية) تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	254	AR

IT

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

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

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

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

Avvertenza!

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

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica similare.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

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

EN

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

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

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

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

Warning!

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

For a direct network connection, it is necessary to provide a device that ensures the disconnection from the network with an opening distance from the contacts that allows for a complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in accordance to the rules of installation.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's technicians or by a person with similar qualifications.

Equipotential

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



Maintenance must be carried out by qualified personnel.

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

FR

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

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

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

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

Avertissement !

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

Pour le branchement direct au secteur, prévoir un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur avec une distance d'ouverture des contacts garantissant la coupure complète dans la condition de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant une qualification équivalente.

Équipotential

Brancher l'appareil à un système équipotential.

La borne de branchement est positionnée tout près de l'entrée du câble d'alimentation.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

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

DE

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

In den Phasen Installation, Aufstellung und/oder Befestigung sowie Anschluss an das Stromnetz sind in Bezug auf die Geräte einige Vorsichtsmaßnahmen erforderlich. Bitte konsultieren Sie die Abschnitte „INBETRIEBNAHME“ und „ELEKTROANSCHLUSS“.

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

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

Hinweis!

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

Für den direkten Netzanschluss muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die eine Trennung des Gerätes vom Netz ermöglicht. Diese Vorrichtung muss eine Kontaktöffnungsweite besitzen, die bei Vorliegen der Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung garantiert.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ausgewechselt werden.

Potentialausgleich

Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.

Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

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

ES

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

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

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

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

¡Advertencia!

Antes de realizar cualquier intervención desconecte la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que disponer de un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme con las reglas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

Equipotencial

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

Está marcado con el símbolo siguiente:



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

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

NL

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

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

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

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

Waarschuwing!

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

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

Equipotentiaal

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



De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.

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

PT

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

Os aparelhos exigem algumas precauções durante as fases de instalação, posicionamento e/ou fixação e conexão com a rede elétrica. Consulte o parágrafo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO" e "CONEXÃO ELÉTRICA".

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

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

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

Se realizar a conexão directa com a rede, é necessário predispor um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica, ou por pessoal com qualificação semelhante.

Ligação equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação.

Está indicado pelo seguinte símbolo:

**As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.****Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.****EL**

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

Για αυτές τις συσκευές θα πρέπει να λάβετε κάποια μέτρα προφύλαξης κατά την εγκατάσταση, την τοποθέτηση και/ή σταθεροποίηση και τη σύνδεσή τους στην ηλεκτρική τροφοδότηση. Ανατρέξτε στις παραγράφους “ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ”, “” και “ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ”.

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

Ανατρέξτε στην παράγραφο “ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ”.

Μη καθαρίζετε τη συσκευή ρίχνοντας νερό ή με καθαριστές ατμού.

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

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

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:

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

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

CS

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

Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec “PŘÍPRAVA NA INSTALACI” a “ELEKTRICKÉ PŘIHOJENÍ”.

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

Spotřebič nesmíte čistit proudem vody nebo parními čističi.

Upozornění!

Před provedením jakéhokoliv zásahu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné zajistit zařízení, které zajistí odpojení od sítě, s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepětové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

V případě poškození napájecího kabelu je třeba ho vyměnit. Výměnu zajistí výrobce nebo jeho technická služba, anebo jiná kvalifikovaná osoba.

Ekvipotenciální připojení

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



Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

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

SK

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

Počas inštalácie, umiestňovania, upevňovania a pripojovania spotrebičov k rozvodnej sieti elektrickej energie je treba prijať niekoľko bezpečnostných opatrení. Vid' odsek „PŘÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU“ a „ELEKTRICKÉ PŘIHOJENIE“.

Spotrebiče si vyžadujú niekoľko opatrení počas ich používania a prevádzky. Vid' odsek „POKYNY NA POUŽITIE“.

Spotrebič nesmiete čistiť prúdmi vody ani parnými čističmi.

Varovanie!

Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku odpojte hlavný prívod elektrického napájania.

Pre priame pripojenie ku sieti je nevyhnutné zabezpečiť zariadenie na odpojenie zo siete s takou vzdialenosťou kontaktov v rozpojenom stave, ktorá umožní kompletne odpojenie v podmienkach prepätovej ochrany III, v súlade s inštaláčnymi pokynmi.

Ak je napájací kábel poškodený, výrobca alebo servisné stredisko alebo osoba, ktorá má podobnú kvalifikáciu, musí zabezpečiť jeho výmenu.

Ekvipotenciálny systém

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



Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.

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

HU

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

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

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

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen művelethez hozzáférne, kapcsolja ki a központi áramkapcsolót.

A közvetlen hálózatra csatlakozás egy külön kapcsolót igényel, mely szükség esetén biztosítani tudja a hálózatról való teljes leválasztást. Az érintkezők nyitó távolságának meg kell felelnie a III-as kategóriájú túlfeszültség, valamint a telepítés szabályaiban foglaltaknak.

Ha a központi áramkapcsoló meghibásodott, azt csak a gyártó vagy a szervíz szolgáltatás, vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személy cserélheti ki.

Teljesítmény kiegyenlítés

A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.

A következő szimbólummal ellátott:



A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy ne sértse a készüléket.

DA

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

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittene "IBRUGTAGNING" og "EL-TILSLUTNING".

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

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!

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

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

Såfremt strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Det er vist med det følgende symbol:



Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

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

NO

Denne typen apparater er ment for bruk til kommersielle anvendelser, som f.eks. på kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og i bedrifter som bakerier, slakterier, osv. Apparatene er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat. Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller montering og elektrisk tilkobling. Se avsnittet "IDRIFTSETTING" og "ELEKTRISK TILKØBLING".

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

Apparatet skal ikke rengjøres med vannstråler eller med damprensere.

Advarsel!

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

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

Ekvipotensial

Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kabelen.

Denne er merket med følgende symbol:



Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

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

SV

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

masstillagning av mat.

Det krävs vissa säkerhetsförebyggande åtgärder i installationsfasen, i fasen för positionering och/eller fastmontering och för nätanslutning av den elektriska fritösen. Se avsnittet "DRIFTSÅTTNING" och "NÄTANSLUTNING".

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

Fritösen får inte rengöras med högtryckstvätt eller med ångtvätt.

Varning!

Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

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

Potentialutjämning

Fritösen ska anslutas till ett potentialutjämningsystem. Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabelns ingång.

Den är markerad med följande symbol:



Underhållsarbetet ska utföras av kvalificerad personal.

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

PL

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

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

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

Nie należy czyścić urządzenia z hydromaszynami.

Ostrzeżenie!

Przed wykonaniem jakiegokolwiek interwencji, należy koniecznie odciąć główne zasilanie elektryczne.

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

Ekwipotentjał

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

Jest on oznakowany następującym symbolem:



Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

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

RO

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

Podczas instalacji, umiejscowienia, i/lub mocowania, podłączania do sieci elektrycznej należy zachować szczególną ostrożność. Zapoznać się z paragrafami „URUCHOMIENIE”, „INSTALACJA” i „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE”.

Podczas użytkowania i pracy urządzeń należy zachować pewne środki ostrożności. Zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA”.

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

Avertisment!

Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectăți alimentarea electrică generală.

Pentru conectarea directă la rețea, este necesară dotarea cu un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea, cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, în conformitate cu regulile de instalare.

În cazul în care cablul de alimentare s-a deteriorat, este necesară înlocuirea acestuia de către fabricant, de serviciul tehnic al acestuia sau de către o persoană cu calificare asemănătoare.

Echipotențial

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



Operațiile de mentenanță vor fi efectuate doar de personalul calificat.

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

RU

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

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, позиционирования и / или крепления и подсоединения к электрической сети. - Смотрите раздел “ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ” и “ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ”.

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

Запрещается мыть устройство струей воды или пароочистителем

Предупреждение!

Перед выполнением любого вмешательства отключите главный рубильник.

Для подключения к сети, необходимо подготовить устройство, обеспечивающее отключение от сети, с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен с эквипотенциальной системе.

Соединительная клемма установлена вблизи входа кабеля питания.

Помечена следующим символом:



Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

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

AR

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

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

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

- لا تتنظف الجهاز من خلال سكب الماء عليه مباشرة أو بواسطة أجهزة تنظيف تعمل البخار.

تنبيه!

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

عند التوصيل المباشر مع الشبكة الكهربائية، يجب تركيب وسيلة تضمن فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، مع فتح أطراف التوصيل بمسافة تضمن الفصل الكامل عندما تكون زيادة الحمولة من الفئة III، وبشكل مطابق لنظم التركيب.

إذا كان الكبل الكهربائي متلف، يجب استبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل قسم الرعاية الفنية التابع للشركة نفسها أو في جميع الأحوال من قبل شخص له تأهيل مماثل.

متساوي الجهد

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

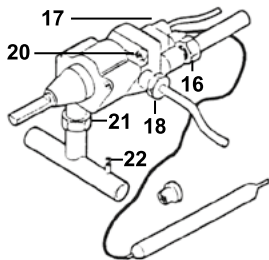
وهو مميز بالرمز:



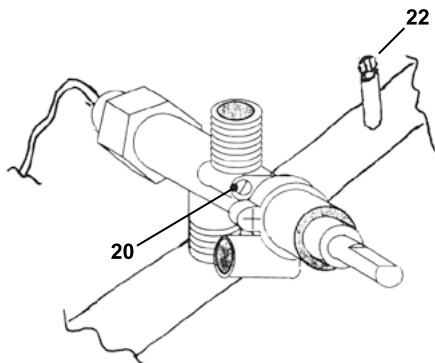
يجب أن تتم أعمال الصيانة من قبل فني مختص ومؤهل لهذا الغرض.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه.

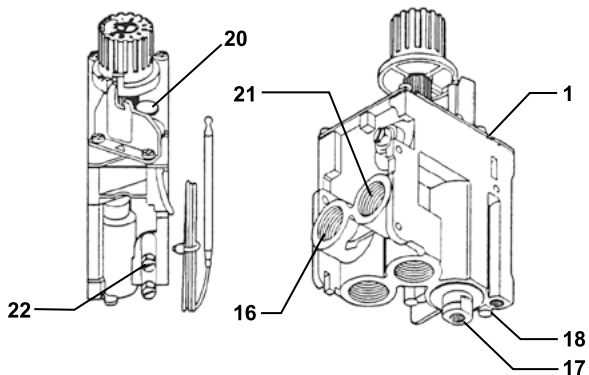
1



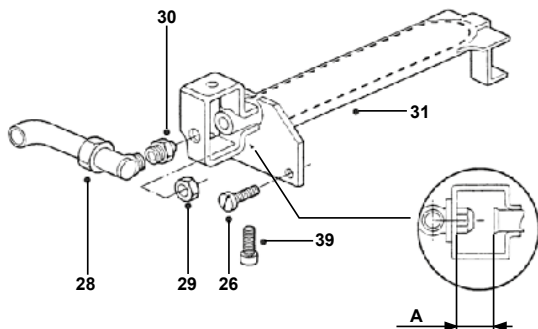
2



3

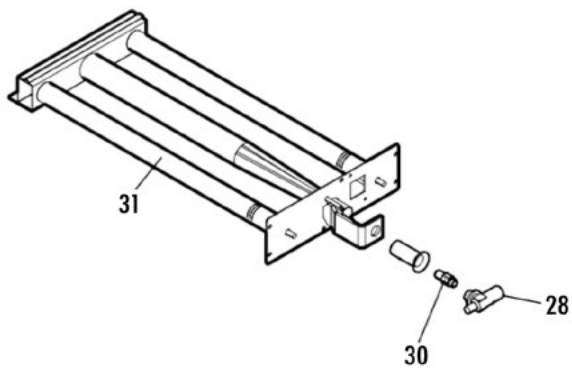


4A

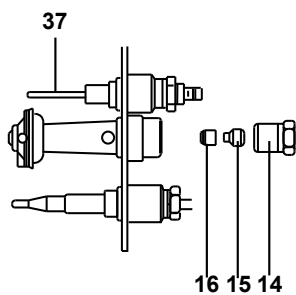


QUOTA REGOLAZIONE ARIA - REGULATION OF AIR SUPPLY - VALEUR REGLAGE
 AIR LUFTINSTELLUNGSWERT - COTA DE REGULACION DEL AIRE - WAARDE LICHTREGELING
 COTA DE REGULAÇÃO DO AR - ТИМЪН ПРЪМЪРЪЗЕ АБРА - HODNOTA REGULACE VZDUCHU
 HODNOTA REGULACE VZDUCHU - LEVÉGŐ BEÁLLÍTÁS MÉRTEKE - INSTILLING AF LUFFT
 NIVA FOR LUFFTREGULERING - LUFTJUSTERINGSVÄRDE - WARTOSCI REGULACJI POWIETRZA
 COTA DE REGIARE AER - ОТМЕТКА РЕГУЛИРОВОК ВОЗДУХА - НАВА АВАР ПАКІ -

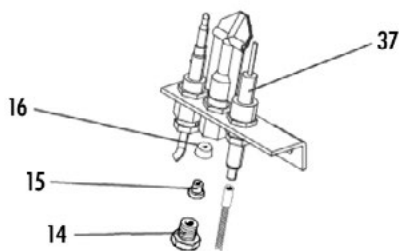
4B



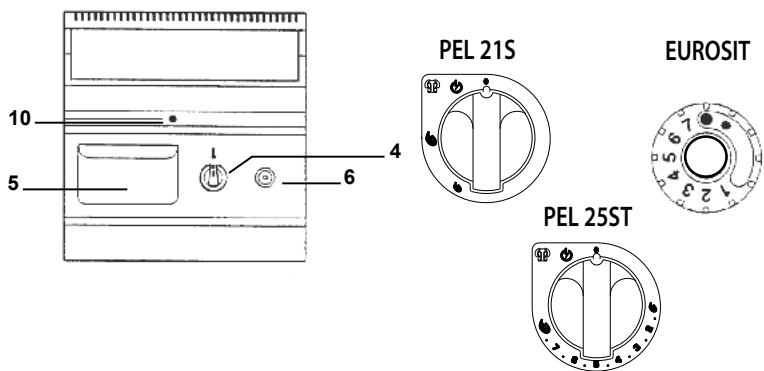
5A



5B



6



BE	BELGIË / BELGIQUE BRANDERS/BRÛLEURS	17
CZ	ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKY	18
DK	DANMARK BLUS	19
DE	DEUTSCHLAND BRENNER	20
EE	EESTI PÕLETID	21
EL	ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	22
ES	ESPAÑA QUEMADORES	23
FR	FRANCE BRÛLEURS	24
IE	IRELAND BURNERS	25
IT	ITALIA BRUCIATORI	26
CY	ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / CYPRUS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS	27
LV	LATVIJA DEGLIS	28
LT	LIETUVA DEGKLIAI	29
LU	LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER	30
HU	MAGYARORSZAG ÉGŐK	31
MT	REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS	32
NL	NEDERLAND BRANDERS	32
AT	OSTERREICH BRENNER	33
PL	POLSKA PALNIKI	34
PT	PORTUGAL QUEIMADORES	35
RO	ROMÂNIA ARZĂTORI	36
SI	SLOVENIJA GORILNIKI	37
SK	SLOVENSKO HOŘÁKY	38
FI	SUOMI / FINLAND POLTTIMET	39
SE	SVERIGE BRÄNNARE	40
UK	ENGLAND BURNERS	41
NO	NORGE BRENNERE	42
AL	SHQIPËRI DJEGËSIT	43
BG	БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ	44
CH	SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	45
HR	HRVATSKA PLAMENICI	46
IS	ICELAND GASLOGAR	47
MK	РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ	48
TR	TÜRKİYE BRÜLÖRLER	49
AR	البلدان العربية حواری	50
RU	РОССИЯ ГОРЕЛКИ	51

BRANDERS / BRÛLEURS

BE

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nominiaal vermogen voor enkele brander	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Puissance reduite pour chaque brûleur individuel / Gereduceerd vermogen voor enkele brander	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nom gaz / Naam gas	Brûleur / Brander	Ø Buses principales / Hoofd spuitmonden	Ø By Pass	Rég. air primaire / Reg. primaire lucht	Ø Buses veilleuse / Spuitmonden met waakvlam
GAS G20 20mbar AARDGAS I12E+3+ SUPPLY PRESSURE (min→max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Rég. / Reg.	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Rég. / Reg.	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Rég. / Reg.	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Rég. / Reg.	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Rég. / Reg.	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Rég. / Reg.	21 mm	27_2
GAS G25 25mbar AARDGAS I12E+3+ SUPPLY PRESSURE (min→max): G25 17÷30 mbar	G6F.3B G6F.3M	155	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	225	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Rég. / Reg.	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Rég. / Reg.	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	155	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	225	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Rég. / Reg.	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Rég. / Reg.	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Rég. / Reg.	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Rég. / Reg.	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12E+3+ SUPPLY PRESSURE (min→max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

HOŘÁK

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Snižovaný výkon pro jeden hořák	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovacího hořáku
GAS G20 20mbar METAN I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Nastavitelný	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Nastavitelný	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Nastavitelný	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Nastavitelný	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Nastavitelný	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Nastavitelný	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BLUS

DK

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

Navn gas	Blus	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Indstil. primær luft	Ø Vågedyser
GAS G20 20mbar METAN II2H3B/P III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
GAS G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22
GAS G110 8mbar BYGAS III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G110 6÷15 mbar	G6F.3B G6F.3M	300	Regulerbar	14 mm	75
	G6F.6B G6F.6M	500	Regulerbar	11 mm	75
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	480	Regulerbar	23 mm	60
	G9F.4M G9F.8M-2	510	Regulerbar	15 mm	60
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	300	Regulerbar	14 mm	75
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	500	Regulerbar	11 mm	75
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	480	Regulerbar	23 mm	60
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	480	Regulerbar	23 mm	60
	G9F./CR	510	Regulerbar	15 mm	60
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	510	Regulerbar	15 mm	60
GAS G150.1 8mbar BYGAS III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G150.1 6÷15 mbar	G6F.3B G6F.3M	300	Regulerbar	14 mm	75
	G6F.6B G6F.6M	500	Regulerbar	11 mm	75
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	480	Regulerbar	23 mm	60
	G9F.4M G9F.8M-2	510	Regulerbar	15 mm	60
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	300	Regulerbar	14 mm	75
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	500	Regulerbar	11 mm	75
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	480	Regulerbar	23 mm	60
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	480	Regulerbar	23 mm	60
	G9F./CR	510	Regulerbar	15 mm	60
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	510	Regulerbar	15 mm	60

BRENNER**DE**

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Primärlufteinstellung	Ø Zünddüsen	
GAS G20 20mbar METHAN	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Einstellbar	23 mm	27_2	
	II2ELL3B/P	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
		G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
		G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Einstellbar	23 mm	27_2
		SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Einstellbar	23 mm	27_2
		G9F./CR	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
		LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
GAS G25 20mbar METHAN	G6F.3B G6F.3M	165	110	14 mm	41	
	G6F.6B G6F.6M	235	160	11 mm	41	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	200	Einstellbar	23 mm	38R	
	II2ELL3B/P	G9F.4M G9F.8M-2	255R	Einstellbar	18 mm	38R
		G6F.3B/CR G6F.3M/CR	165	110	14 mm	41
	SUPPLY PRESSURE (min÷max): G25 18÷25 mbar	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	235	160	11 mm	41
		G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	200	Einstellbar	23 mm	38R
		SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	200	Einstellbar	23 mm	38R
		G9F./CR	255R	Einstellbar	18 mm	38R
		LXG9F./CPD SG9F./CPD	255R	Einstellbar	18 mm	38R
GAS G30/G31 50mbar GPL	G6F.3B G6F.3M	85	60	18 mm	25	
	G6F.6B G6F.6M	125	85	18 mm	25	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	110	65	20 mm	22	
	II2ELL3B/P	G9F.4M G9F.8M-2	135	90	28 mm	22
		G6F.3B/CR G6F.3M/CR	85	60	18 mm	25
	SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	125	85	18 mm	25
		G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	110	65	20 mm	22
		SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	110	65	20 mm	22
		G9F./CR	135	90	28 mm	22
		LXG9F./CPD SG9F./CPD	135	90	28 mm	22

PÕLETID

EE

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Iga põleti nimivõimsus	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Iga põleti vähendatud võimsus	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Põletusgaasi nimetus	Põleti	Peapihusti Ø	Möödavoolu Ø	Primaarõhu siiber	Süütepihustite Ø
GAS G20 20mbar MAAGAAS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Reguleeritav	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Reguleeritav	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Reguleeritav	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Reguleeritav	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Reguleeritav	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Reguleeritav	21 mm	27_2
GAS G30/G31 30mbar VEELDATUD NAFTAGAAS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ø Παράκαμψη	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πλάτοι
GAS G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ H2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Ρυθμιζόμενη Reguleeritav	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	110	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	160	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Ρυθμιζόμενη Reguleeritav	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Ρυθμιζόμενη Reguleeritav	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	21 mm	27_2	
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	21 mm	27_2	
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG H2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

QUEMADORES

ES

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Potencia nominal para quemador individual	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Potencia reducida para quemador individual	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nombre gas	Quemador	Ø Inyectores principales	Ø By-Pass	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto
GAS G20 20mbar METANO I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Regulable	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Regulable	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Regulable	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Regulable	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Regulable	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Regulable	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BRÛLEURS

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nom gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø By Pass	Rég. air primaire	Ø Buses veilleuse
GAS G20 20mbar MÉTHANE I12E+3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Réglable	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Réglable	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Réglable	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Réglable	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Réglable	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Réglable	21 mm	27_2
GAS G25 25mbar MÉTHANE I12E+3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G25 20÷30 mbar	G6F.3B G6F.3M	155	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	225	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Réglable	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Réglable	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	155	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	225	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Réglable	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Réglable	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Réglable	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	190R	Réglable	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12E+3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BURNERS

IE

		G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M	G7F..4B G7F..4M G7F..8B-2 G7F..8M-2	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B-2/CR G7F..8M-2/CR	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CR
Rated output per burner	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar METHANE	G6F..3B G6F..3M	150	110	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M	210	160	11 mm	41
H2H3+	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	G9F..4M G9F..8M-2	230R	Adjustable	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	160	11 mm	41
G20 17÷25 mbar	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	G9F../CR	230R	Adjustable	21 mm	27_2
	LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Adjustable	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG	G6F..3B G6F..3M	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M	145	100	22 mm	25
H2H3+	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	125	75	20 mm	22
	G9F..4M G9F..8M-2	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar	G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
G30 25÷35 mbar	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
G31 25÷45 mbar	G9F../CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22

BRUCIATORI

IT

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Potenza nominale per singolo bruciatore G110	kW	4	6,5	6,9	6,9	6,5	6,9	7,5
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. Aria Primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar METANO I12H3+ I11a2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Regolabile	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Regolabile	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Regolabile	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Regolabile	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Regolabile	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Regolabile	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+ I11a2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22
GAS G110 8mbar GAS CITTA' I11a2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G110 6÷15 mbar	G6F.3B G6F.3M	300	Regolabile	14 mm	75
	G6F.6B G6F.6M	500	Regolabile	11 mm	75
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	480	Regolabile	23 mm	60
	G9F.4M G9F.8M-2	510	Regolabile	15 mm	60
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	300	Regolabile	14 mm	75
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	500	Regolabile	11 mm	75
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	480	Regolabile	23 mm	60
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	480	Regolabile	23 mm	60
	G9F./CR	510	Regolabile	15 mm	60
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	510	Regolabile	15 mm	60

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BURNERS

CY

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7E.8M-2	G7E.4B/CR G7E.4M/CR G7E.8B-2/CR G7E.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7E.4B - G7E.4M - G7E.8B-2 - G7E.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Rated output per burner	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα / Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Όνομα αερίου / Gas name	Καυστήρας / Burner	Ø Κύρια ακροφύσια / Main nozzles	Ø Παράκαψη / By-pass	Ρύθμιση πρωτ. Αέρα / Primary air reg.	Ø Ακροφύσια πιλότοι / Pilot nozzles
GAS G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ / METHANE II2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7E.8B G7E.8M	180R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7E.4M/CR G7E.8B/CR G7E.8M/CR	180R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7E.8B-2/CPD	180R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Ρυθμιζόμενη /Adjustable	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7E.4M G7E.8B G7E.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7E.4M/CR G7E.8B/CR G7E.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7E.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

DEGLIS

LV

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Katra degļa nominālā jauda	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Katra degļa samazinātā jauda	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Apvada Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar DABASGĀZE II2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Regulējams	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Regulējams	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Regulējams	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Regulējams	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Regulējams	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Regulējams	21 mm	27_2
GĀZE G30/G31 28-30/37mbar SĀŠĶĪDRINĀTA GĀZE II2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

DEGIKLIAI

LT

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Nominalinis vieno degiklio galingumas	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Sumažintas vieno degiklio galingumas	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Dujų pavadinimas	Degiklis	Pagrindinių tūty skersmuo	Vožtuvo skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipiamųjų tūty skersmuo	
DUJOS G20 20mbar GAMTINĖS DUJOS	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Reguliuojamas	23 mm	27_2	
	I12H3B/P	230R	Reguliuojamas	21 mm	27_2	
	G9F.4M G9F.8M-2	150	110	14 mm	41	
	SUPPLY PRESSURE (min÷max):	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G20 17÷25 mbar	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Reguliuojamas	23 mm	27_2
		SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Reguliuojamas	23 mm	27_2
		G9F./CR	230R	Reguliuojamas	21 mm	27_2
		LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Reguliuojamas	21 mm	27_2
DUJOS G30/G31 30mbar SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25	
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22	
	I12H3B/P	160	105	31 mm	22	
	G9F.4M G9F.8M-2	95	70	18 mm	25	
	SUPPLY PRESSURE (min÷max):	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G30 25÷35 mbar	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G31 25÷35 mbar	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
		SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
		G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22	

BRÛLEURS / BRENNER

LU

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	S67F.4B/CPD - S67F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - S69F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel / Nennleistung pro Einzelbrenner	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Puissance reduite pour chaque brûleur individuel / Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nom gaz / Gasname	Brûleur / Brenner	Ø Buses principales / Hauptdüsen	Ø Bypass	Rég. air primaire / Primärlufteinstellung	Ø Buses veilleuse / Zünddüsen
GAS G20 20mbar MÉTHANE / METHAN	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
I2E	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Reguliuojamas	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Reguliuojamas	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE (min= max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Reguliuojamas	23 mm	27_2
	S67F.4B/CPD S67F.8B-2/CPD	180R	Reguliuojamas	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Reguliuojamas	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD S69F./CPD	230R	Reguliuojamas	21 mm	27_2

ÉGŐK

HU

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Nominalis viedo degiklio galingumas	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Sumažintas viedo degiklio galingumas	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gáz típusa	Égő	Ø Főfűvókák	Ø By Pass	Belépő levegő menny.	Ø Vezérlő fűvókák
GÁZ G20 25mbar METÁN II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE (min= max): G25 20÷30 mbar	G6F.3B G6F.3M	145	Szabályozható	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	170R	Szabályozható	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	215R	Szabályozható	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	145	Szabályozható	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	170R	Szabályozható	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	170R	Szabályozható	23 mm	27_2
	G9F./CR	215R	Szabályozható	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	215R	Szabályozható	21 mm	27_2
GÁZ G25.1 25mbar METÁN II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE (min= max): G25.1 20÷33 mbar	G6F.3B G6F.3M	160	Szabályozható	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	225	Szabályozható	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	190R	Szabályozható	23 mm	38R
	G9F.4M G9F.8M-2	245R	Szabályozható	18 mm	38R
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	160	Szabályozható	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	225	Szabályozható	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	190R	Szabályozható	23 mm	38R
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	190R	Szabályozható	23 mm	38R
	G9F./CR	245R	Szabályozható	18 mm	38R
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	245R	Szabályozható	18 mm	38R
GÁZ G30/G31 30mbar PROPÁN-BUTÁN GÁZ II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE (min= max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BURNERS

MT

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Rated output per burner	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G30/G31 30mbar LPG	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
I3B/P	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
SUPPLY PRESSURE (min→max): G30 25→35 mbar G31 25→35 mbar	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
G31 25→35 mbar	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BRANDERS

NL

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Nominaal vermogen voor enkele brander	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Nominaal vermogen voor enkele brander	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Denumirea gazului	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Ø By Pass	Reg. primaire lucht	Ø Spuitmonden met vaakvlam
GAZ G25 25mbar AARDGAS I12L3B/P SUPPLY PRESSURE: (min→max) G25 20→30 mbar	G6F.3B G6F.3M	155	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	225	160	11 mm	41
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	155	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	225	160	11 mm	41
GAZ G25.3 25mbar AARDGAS I12EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min→max) G25 20→30 mbar	G7F.4B G7F.4M G7F.8M	190R	Reguleerbaar	23 mm	38R
	G9F.4M G9F.8M-2	240R	Reguleerbaar	18 mm	38R
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	190R	Reguleerbaar	23 mm	38R
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	190R	Reguleerbaar	23 mm	38R
	G9F./CR	240R	Reguleerbaar	18 mm	38R
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	240R	Reguleerbaar	18 mm	38R
GAZ G30/G31 30mbar GPL I12L3B/P I12EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min→max) G30 25→35 mbar G31 25→45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	130	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	130	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BRENNER**AT**

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Nominalinis vieno degiklio galingumas	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Sumazintas vieno degiklio galingumas	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	PrimärluftEinstellung	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar METHAN I12H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Einstellbar	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Einstellbar	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Einstellbar	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Einstellbar	21 mm	27_2
GAS G30/G31 50mbar GPL I12H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	G6F.3B G6F.3M	85	60	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	125	85	18 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	110	65	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	135	90	28 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	85	60	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	125	85	18 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	110	65	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	110	65	20 mm	22
	G9F./CR	135	90	28 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	135	90	28 mm	22

PALNIKI

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Moc nominalna dla pojedynczego palnika	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Moc zredukowana dla pojedynczego palnika	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nazwa gazu	Palnik	Ø dysz głównych	Ø By Pass	Reg. wstępnego powietrza	Ø dysz pilota
GAS G20 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Regulowany	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Regulowany	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Regulowany	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Regulowany	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Regulowany	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Regulowany	21 mm	27_2
GAS G27 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G27 17÷30 mbar	G6F.3B G6F.3M	165	Regulowany	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	235	Regulowany	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	200R	Regulowany	23 mm	38R
	G9F.4M G9F.8M-2	260R	Regulowany	18 mm	38R
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	165	Regulowany	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	235	Regulowany	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	200R	Regulowany	23 mm	38R
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	200R	Regulowany	23 mm	38R
	G9F./CR	260R	Regulowany	18 mm	38R
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	260R	Regulowany	18 mm	38R
GAS G2,350 13mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G2,350 10÷16	G6F.3B G6F.3M	205	Regulowany	14 mm	75
	G6F.6B G6F.6M	310	Regulowany	8 mm	75
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	265R	Regulowany	23 mm	38R
	G9F.4M G9F.8M-2	360R	Regulowany	26 mm	38R
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	205	Regulowany	14 mm	75
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	310	Regulowany	8 mm	75
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	265R	Regulowany	23 mm	38R
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	265R	Regulowany	23 mm	38R
	G9F./CR	360R	Regulowany	26 mm	38R
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	360R	Regulowany	26 mm	38R
GAS G30/31 37mbar GPL I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	65	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	135	95	18 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	120	70	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	150	90	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	65	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	135	95	18 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	120	70	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	120	70	20 mm	22
	G9F./CR	150	90	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	150	90	31 mm	22

QUEIMADORES

PT

		G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M	G7F..4B G7F..4M G7F..8B-2 G7F..8M-2	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B-2/CR G7F..8M-2/CR	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CR
Potência nominal para cada queimador	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Potência reduzida para cada queimador	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nome do gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. ar primária	Ø Bicos Piloto	
GAS G20 20mbar METANO	G6F..3B G6F..3M	150	110	14 mm	41	
	G6F..6B G6F..6M	210	160	11 mm	41	
	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	180R	Regulável	23 mm	27_2	
	I12H3+	G9F..4M G9F..8M-2	230R	Regulável	21 mm	27_2
		G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	110	14 mm	41
	SUPPLY PRESSURE (min→max): G20 17÷25 mbar	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	160	11 mm	41
		G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	180R	Regulável	23 mm	27_2
		SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	180R	Regulável	23 mm	27_2
		G9F../CR	230R	Regulável	21 mm	27_2
		LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Regulável	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL	G6F..3B G6F..3M	95	70	18 mm	25	
	G6F..6B G6F..6M	145	100	22 mm	25	
	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	125	75	20 mm	22	
	I12H3+	G9F..4M G9F..8M-2	160	105	31 mm	22
		G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	SUPPLY PRESSURE (min→max): G30 25÷35 mbar	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
		G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	125	75	20 mm	22
	G31 25÷45 mbar	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
		G9F../CR	160	105	31 mm	22
		LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22

ARZĂTORI

RO

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Puterea nominală pentru un unic arzător	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Putere redusă pentru un singur arzător	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nume gaz	Arzător	Ø Guri principale	Ø By Pass	Reg. Aer primar	Ø Guri Pilot	
GAS G20 20mbar METAN I12L3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Reglabil	23 mm	27_2	
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Reglabil	21 mm	27_2	
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41	
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Reglabil	23 mm	27_2	
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Reglabil	23 mm	27_2	
	G9F./CR	230R	Reglabil	21 mm	27_2	
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Reglabil	21 mm	27_2	
	GAS G25 20mbar METAN I12L3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	165	110	14 mm	41
		G6F.6B G6F.6M	235	160	11 mm	41
G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M		200	Reglabil	23 mm	38R	
G9F.4M G9F.8M-2		255R	Reglabil	18 mm	38R	
G6F.3B/CR G6F.3M/CR		165	110	14 mm	41	
G6F.6B/CR G6F.6M/CR		235	160	11 mm	41	
G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR		200	Reglabil	23 mm	38R	
SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD		200	Reglabil	23 mm	38R	
G9F./CR		255R	Reglabil	18 mm	38R	
LXG9F./CPD SG9F./CPD		255R	Reglabil	18 mm	38R	
GAS G30/G31 30mbar GPL I12L3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar		G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
		G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22	
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22	
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25	
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25	
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22	
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22	
	G9F./CR	160	105	31 mm	22	
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22	

GORILNIKI

SI

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Nazivna moč gorilnika	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Znižana moč gorilnika	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Ø By Pass	Uravnavanje primarnega zraka	Ø Pilotne plinske šobe
GAS G20 20mbar METAN	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
I12H3+	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M G9F.4M G9F.8M-2	180R	Nastavljiv	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Nastavljiv	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE (min→max): G20 17→25 mbar	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Nastavljiv	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Nastavljiv	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Nastavljiv	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Nastavljiv	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
I12H3+	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M G9F.4M G9F.8M-2	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE (min→max): G30 25→35 mbar G31 25→45 mbar	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

HORÁKY

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Znížený výkon pre jeden horák	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. primárneho vzduchu	Ø Trysky zapalovacieho horáku	
GAS G20 20mbar METAN	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Nastaviteľný	23 mm	27_2	
	I12H3+	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Nastaviteľný	21 mm	27_2
		G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
		G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Nastaviteľný	23 mm	27_2
		SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Nastaviteľný	23 mm	27_2
		G9F./CR	230R	Nastaviteľný	21 mm	27_2
		LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Nastaviteľný	21 mm	27_2
PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25	
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22	
	I12H3+	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
		G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
		G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
		SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
		G9F./CR	160	105	31 mm	22
		LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

POLTTIMET

FI

		G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M	G7F..4B G7F..4M G7F..8B-2 G7F..8M-2	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B-2/CR G7F..8M-2/CR	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CR
Nazivna moć gorilnika	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Znižana moć gorilnika	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Kaasutyyppi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet
GAS G20 20mbar METAANI	G6F..3B G6F..3M	150	110	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M	210	160	11 mm	41
I12H3B/P	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	180R	Säädettävä	23 mm	27_2
	G9F..4M G9F..8M-2	230R	Säädettävä	21 mm	27_2
SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	160	11 mm	41
G20 17÷25 mbar	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	180R	Säädettävä	23 mm	27_2
	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	180R	Säädettävä	23 mm	27_2
	G9F../CR	230R	Säädettävä	21 mm	27_2
	LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Säädettävä	21 mm	27_2
GAS G30/G31 30mbar NESTEKAASU	G6F..3B G6F..3M	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M	145	100	22 mm	25
I12H3B/P	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	125	75	20 mm	22
	G9F..4M G9F..8M-2	160	105	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar	G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
G31 25÷35 mbar	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F../CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22

BRÄNNARE

	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	
Nominell effekt för enkel brännare	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Nominell effekt för enkel brännare G110	kW	4	6,5	6,9	6,9	6,5	6,9	7,5
Nominell effekt för enkel brännare G120	kW	4	7	6,9	6,9	7	6,9	8
ZReducerad effekt för enkel brännare	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Namn på gas	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Ø Bypass	Reglering av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar METAN	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Reglerbar	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Reglerbar	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Reglerbar	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Reglerbar	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Reglerbar	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Reglerbar	21 mm	27_2
GAS G30/G31 30mbar GASOL	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22
GAS G110 8mbar STADSGAS	G6F.3B G6F.3M	300	Reglerbar	14 mm	75
	G6F.6B G6F.6M	500	Reglerbar	11 mm	75
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	480	Reglerbar	23 mm	60
	G9F.4M G9F.8M-2	510	Reglerbar	15 mm	60
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	300	Reglerbar	14 mm	75
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	500	Reglerbar	11 mm	75
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	480	Reglerbar	23 mm	60
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	480	Reglerbar	23 mm	60
	G9F./CR	510	Reglerbar	15 mm	60
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	510	Reglerbar	15 mm	60
GAS G120 8mbar STADSGAS	G6F.3B G6F.3M	285	Reglerbar	14 mm	75
	G6F.6B G6F.6M	500	Reglerbar	11 mm	75
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	330	Reglerbar	/	75
	G9F.4M G9F.8M-2	380	Reglerbar	10 mm	75
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	285	Reglerbar	14 mm	75
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	500	Reglerbar	11 mm	75
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	380	Reglerbar	18 mm	75
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	400	Reglerbar	15 mm	35_2
	G9F./CR	400	/	/	75
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	420	Reglerbar	Stängt	75

BURNERS

UK

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Rated output per burner	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Reduced power per burner	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gas name	Griddle	Ø Main nozzles	Ø By-pass	Primary air reg.	Ø Pilot nozzles
GAS G20 20mbar METHANE	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Adjustable	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Adjustable	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Adjustable	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Adjustable	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BRENNERE

NO

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Navn gass	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø By Pass	Regulering primærluft	Ø Pilotdyser
GAS G20 20mbar METANGASS	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Regulerbar	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Regulerbar	21 mm	27_2
GAS G30/G31 30mbar LPG	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

DJEGËSIT

AL

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	S67F.4B/CPD - S67F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Fuqia emërore	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Fuqia e zvogëluar	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Emri i gazit	Djegësit	Ø Undëzat	Ø By-pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model
GAS G20 20mbar METAN I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Rregullueshëm	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Rregullueshëm	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Rregullueshëm	23 mm	27_2
	S67F.4B/CPD S67F.8B-2/CPD	180R	Rregullueshëm	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Rregullueshëm	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Rregullueshëm	21 mm	27_2
GAS G30/G31 30mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	S67F.4B/CPD S67F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	S67F.4B/CPD S67F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

ГОРЕЛКИ

BG

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Номинална мощност на отделна горелка	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Минимална мощност на отделна горелка	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

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	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41	
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Стандартен	23 mm	27_2	
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Стандартен	21 mm	27_2	
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41	
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Стандартен	23 mm	27_2	
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Стандартен	23 mm	27_2	
	G9F./CR	230R	Стандартен	21 mm	27_2	
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Стандартен	21 mm	27_2	
	Газ G30/G31 30mbar Пропан бутан GPL II2H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
		G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M		125	75	20 mm	22	
G9F.4M G9F.8M-2		160	105	31 mm	22	
G6F.3B/CR G6F.3M/CR		95	70	18 mm	25	
G6F.6B/CR G6F.6M/CR		145	100	22 mm	25	
G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR		125	75	20 mm	22	
SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD		125	75	20 mm	22	
G9F./CR		160	105	31 mm	22	
LXG9F./CPD SG9F./CPD		160	105	31 mm	22	

BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Potenza nominale per singolo bruciatore / Nennleistung pro Einzelbrenner / Puissance nominale pour chaque bruleur individuel	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Potenza ridotta per singolo bruciatore / Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner / Puissance réduite pour chaque bruleur individuel	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore/Brenner / Brûler	Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø Buses principales	Ø By Pass	Reg. aria primaria PrimärluftEinstellung Rég. 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	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Reg. / Ein. / Régl.	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Reg. / Ein. / Régl.	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Reg. / Ein. / Régl.	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Reg. / Ein. / Régl.	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Reg. / Ein. / Régl.	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Reg. / Ein. / Régl.	21 mm	27_2
GAS/GAZ G30/G31 28-30/37mbar GPL / FLÜSSIGGAS/GPL I12E+3 SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22
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	G6F.3B G6F.3M	85	60	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	125	85	18 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	110	65	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	135	90	28 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	85	60	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	125	85	18 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	110	65	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	110	65	20 mm	22
	G9F./CR	135	90	28 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	135	90	28 mm	22

PLAMENICI

HR

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlaznice	Ø By-pass	Podšavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PLIN G20 20mbar PRIRODNI PLIN (METAN) II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Podesivo	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Podesivo	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Podesivo	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Podesivo	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Podesivo	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Podesivo	21 mm	27_2
PLIN G30/G31 30mbar GPL II2HS3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

GASLOGAR

IS

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Metið afl í hverjum gasloga	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Lækkað afl í hverjum gasloga	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gas	Gaslogi	Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálparlogar
GAS G30/G31 30mbar LPG	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
I3B/P	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
SUPPLY PRESSURE (min÷max):	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
G30 25÷35 mbar	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
G31 25÷35 mbar	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

ПЛАМЕНИЦИ

МК

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Номинална моќ за секој пламеник	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Намалена моќ за секој пламеник	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Вид гас	Пламеник	Дијаметар на главните убризгувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убризгувачи
RAC G20 20mbar МЕТАН I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	180R	Прилагодлив	23 mm	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Прилагодлив	21 mm	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	Прилагодлив	23 mm	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Прилагодлив	23 mm	27_2
	G9F./CR	230R	Прилагодлив	21 mm	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Прилагодлив	21 mm	27_2
RAC G30/G31 30mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22
RAC G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25
	G7F.4B G7F.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 mm	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F./CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

BRÜLÖRLER

TR

		G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	G6F.6B G6F.6M	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR
Herbir brülör için nominal güç	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Herbir brülör için azaltılmış güç	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	Ø By-pass	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı	
GAZI G20 20mbar METAN GAZI	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 mm	41	
	G7E.4B G7E.4M G7E.8B G7E.8M	180R	Ayarlanabilir	23 mm	27_2	
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	Ayarlanabilir	21 mm	27_2	
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 mm	41	
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 mm	41	
	SUPPLY PRESSURE (min÷max):	G7E.4B/CR G7E.4M/CR G7E.8B/CR G7E.8M/CR	180R	Ayarlanabilir	23 mm	27_2
	G20 17÷25 mbar	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	Ayarlanabilir	23 mm	27_2
		G9F./CR	230R	Ayarlanabilir	21 mm	27_2
		LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	Ayarlanabilir	21 mm	27_2
GAS G30/G31 30mbar LPG	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25	
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25	
	G7E.4B G7E.4M G7E.8B G7E.8M	125	75	20 mm	22	
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22	
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25	
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25	
	SUPPLY PRESSURE (min÷max):	G7E.4B/CR G7E.4M/CR G7E.8B/CR G7E.8M/CR	125	75	20 mm	22
	G30 25÷35 mbar	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
		G9F./CR	160	105	31 mm	22
	G31 25÷35 mbar	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 mm	25	
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 mm	25	
	G7E.4B G7E.4M G7E.8B G7E.8M	125	75	20 mm	22	
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 mm	22	
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 mm	25	
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 mm	25	
	SUPPLY PRESSURE (min÷max):	G7E.4B/CR G7E.4M/CR G7E.8B/CR G7E.8M/CR	125	75	20 mm	22
	G30 25÷35 mbar	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
		G9F./CR	160	105	31 mm	22
	G31 25÷45 mbar	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 mm	22

LXG9F./CPD - SG9F./CPD - G9F.4M - G9F.8M-2 - G9F./CR	SG7F.4B/CPD - SG7F.8B-2/CPD - G7F.4B - G7F.4M - G7F.8B-2 - G7F.8M-2	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	G7F.4B/CR G7F.4M/CR G7F.8B-2/CR G7F.8M-2/CR	G7F.4B G7F.4M G7F.8B-2 G7F.8M-2	G6F.6B G6F.6M	G6F.3B G6F.3M G6F.3B/CR G6F.3M/CR	
10	6,9	8	6,9	6,9	8	4	القدرة الاسمية كيلواط
4	2,5	4	2,5	2,5	4	1,8	القدرة المخفضة كيلواط

اسم الغاز	البلدان العربية حوارق	قطر الصمامات الرئيسية	قطر المجرى الجانبي	تعديل الهواء الأولي	قطر الصمامات الدليلية
GAS G20 20mbar ميثان I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min=)max G20 17÷25 mbar	G6F.3B G6F.3M	150	110	14 ملم	41
	G6F.6B G6F.6M	210	160	11 ملم	41
	G7F.4B G7E.4M G7F.8B G7F.8M	180R	قابل للتعديل	23 ملم	27_2
	G9F.4M G9F.8M-2	230R	قابل للتعديل	21 ملم	27_2
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	150	110	14 ملم	41
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	210	160	11 ملم	41
	G7F.4B/CR G7E.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	180R	قابل للتعديل	23 ملم	27_2
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	180R	قابل للتعديل	23 ملم	27_2
	G9F./CR	230R	قابل للتعديل	21 ملم	27_2
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	230R	قابل للتعديل	21 ملم	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mbar غاز I12H3+ SUPPLY PRESSURE: (min=)max G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	G6F.3B G6F.3M	95	70	18 ملم	25
	G6F.6B G6F.6M	145	100	22 ملم	25
	G7E.4B G7E.4M G7F.8B G7F.8M	125	75	20 ملم	22
	G9F.4M G9F.8M-2	160	105	31 ملم	22
	G6F.3B/CR G6F.3M/CR	95	70	18 ملم	25
	G6F.6B/CR G6F.6M/CR	145	100	22 ملم	25
	G7F.4B/CR G7E.4M/CR G7F.8B/CR G7F.8M/CR	125	75	20 ملم	22
	SG7F.4B/CPD SG7F.8B-2/CPD	125	75	20 ملم	22
	G9F./CR	160	105	31 ملم	22
	LXG9F./CPD SG9F./CPD	160	105	31 ملم	22

ГОРЕЛКИ

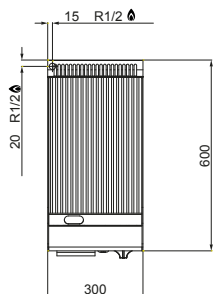
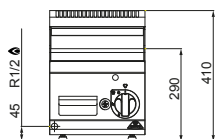
РУ

		G6F..3B G6F..3M G6F..3B/CR G6F..3M/CR	G6F..6B G6F..6M	G7F..4B G7F..4M G7F..8B-2 G7F..8M-2	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B-2/CR G7F..8M-2/CR	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	SG7F..4B/CPD - SG7F..8B-2/CPD - G7F..4B - G7F..4M - G7F..8B-2 - G7F..8M-2	LXG9F../CPD - SG9F../CPD - G9F..4M - G9F..8M-2 - G9F../CR
Номинальная мощность	kW	4	8	6,9	6,9	8	6,9	10
Уменьшенная мощность	kW	1,8	4	2,5	2,5	4	2,5	4

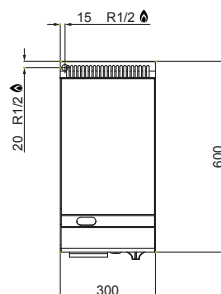
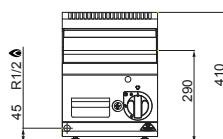
Наименование газа	Горелки	Ø Основные сопла	Ø Сопло взаимного зажигания	Выходное давление на клапане	Ø Сопла запальной горелки
ГАЗ G20 20мбар NATURAL GAS II2H3+ III1a2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 17÷25 mbar	G6F..3B G6F..3M	150	110	14 mm	41
	G6F..6B G6F..6M	210	160	11 mm	41
	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	180R	Регулируемый	23 mm	27_2
	G9F..4M G9F..8M-2	230R	Регулируемый	21 mm	27_2
	G6F..3B/CR G6F..3M/CR	150	110	14 mm	41
	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	210	160	11 mm	41
	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	180R	Регулируемый	23 mm	27_2
	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	180R	Регулируемый	23 mm	27_2
	G9F../CR	230R	Регулируемый	21 mm	27_2
	LXG9F../CPD SG9F../CPD	230R	Регулируемый	21 mm	27_2
GAS G30/G31 28-30/37mбар LPG II2H3+ III1a2H3+ SUPPLY PRESSURE (min÷max): G30 25÷35 mбар G31 25÷45 mбар	G6F..3B G6F..3M	95	70	18 mm	25
	G6F..6B G6F..6M	145	100	22 mm	25
	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	125	75	20 mm	22
	G9F..4M G9F..8M-2	160	105	31 mm	22
	G6F..3B/CR G6F..3M/CR	95	70	18 mm	25
	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	145	100	22 mm	25
	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	125	75	20 mm	22
	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	125	75	20 mm	22
	G9F../CR	160	105	31 mm	22
	LXG9F../CPD SG9F../CPD	160	105	31 mm	22
ГАЗ G20 13мбар NATURAL GAS SUPPLY PRESSURE (min÷max): G20 11÷15 mбар	G6F..3B G6F..3M	-	-	-	-
	G6F..6B G6F..6M	-	-	-	-
	G7F..4B G7F..4M G7F..8B G7F..8M	-	-	-	-
	G9F..4M G9F..8M-2	-	-	-	-
	G6F..3B/CR G6F..3M/CR	-	-	-	-
	G6F..6B/CR G6F..6M/CR	-	-	-	-
	G7F..4B/CR G7F..4M/CR G7F..8B/CR G7F..8M/CR	-	-	-	-
	SG7F..4B/CPD SG7F..8B-2/CPD	205R	Регулируемый	15 mm	27_2
	G9F../CR	-	-	-	-
	LXG9F../CPD SG9F../CPD	-	-	-	-



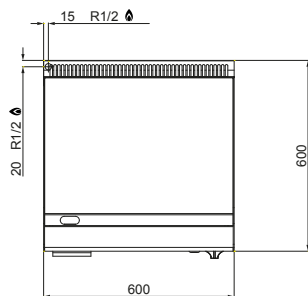
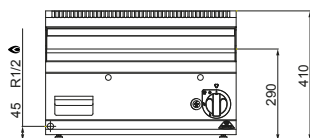
G6FR3B



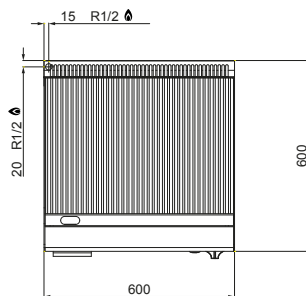
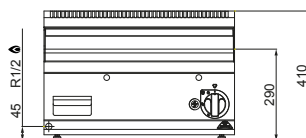
G6FL3B - G6FL3B/CR



G6FL6B - G6FL6B/CR

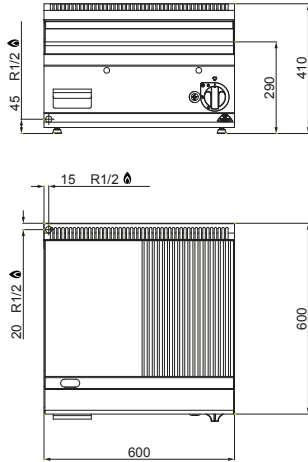


G6FR6B

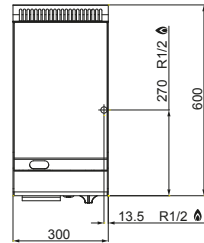
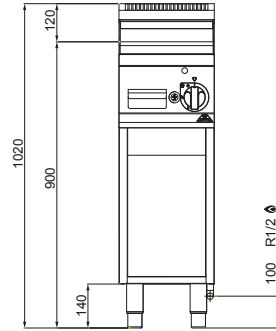




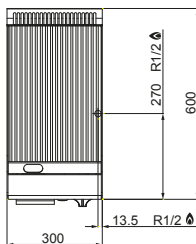
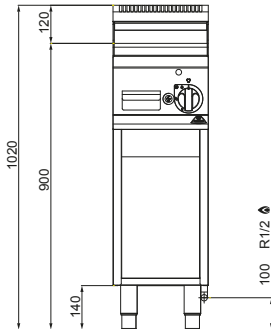
G6FM6B



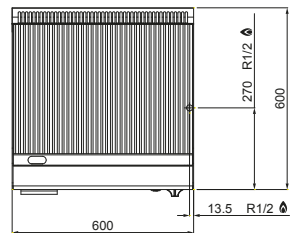
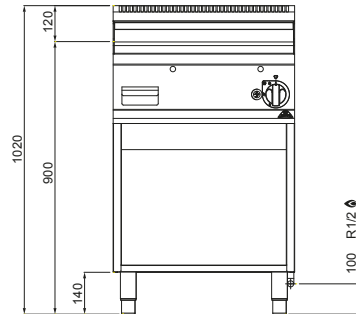
G6FR3M



G6FL3M - G6FL3M/CR

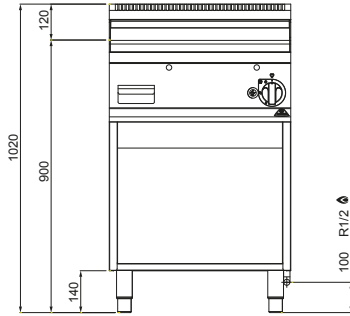


G6FR6M

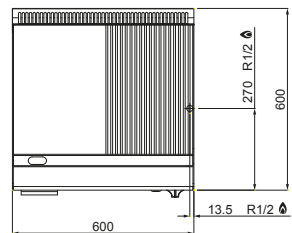
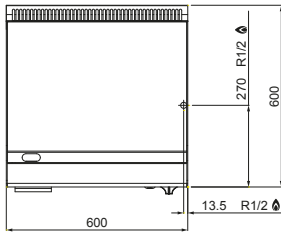
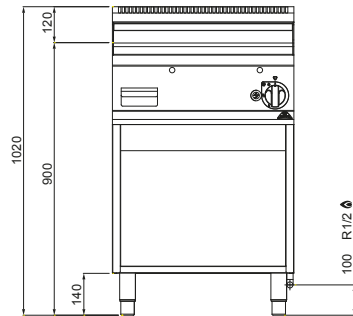




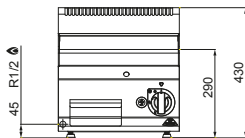
G6FL6M - G6FL6M/CR



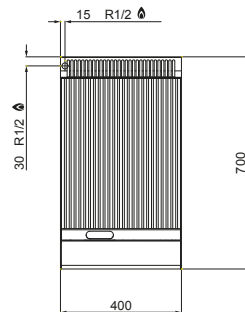
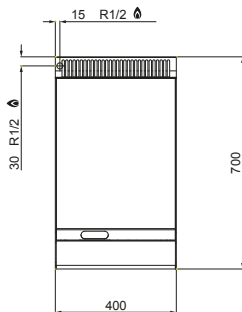
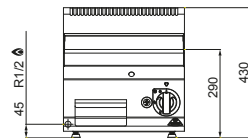
G6FM6M



G7FR4B

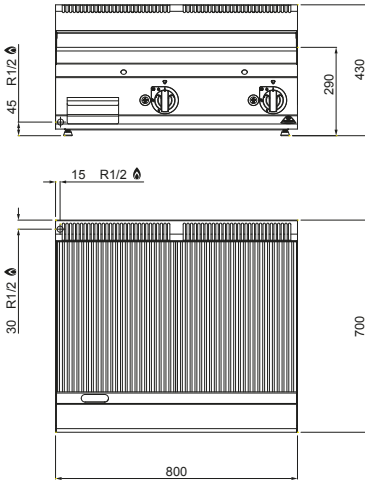


G7FL4B - G7FL4B/CR

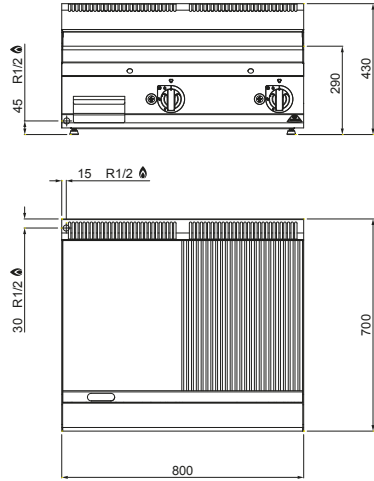




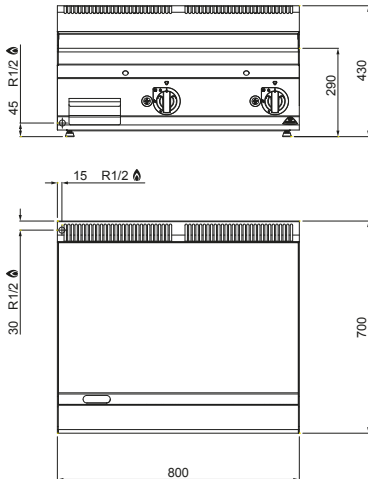
G7FR8B-2



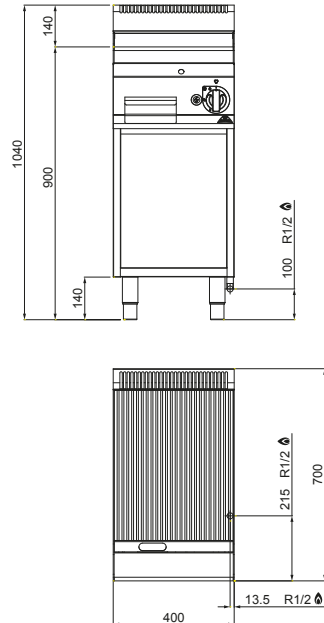
G7FM8B-2



G7FL8B-2 - G7FL8B-2/CR

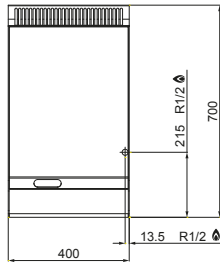
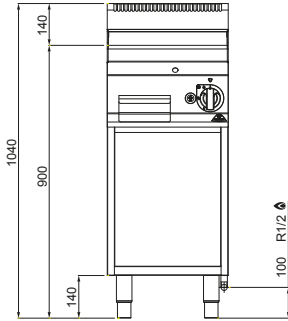


G7FR4M

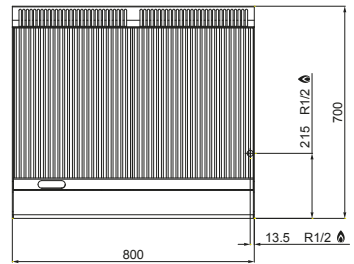
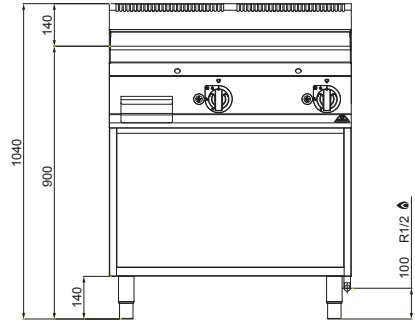




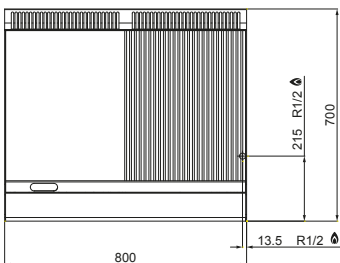
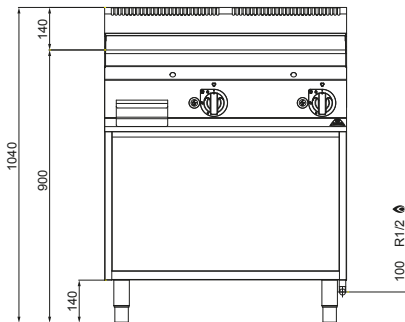
G7FL4M - G7FL4M/CR



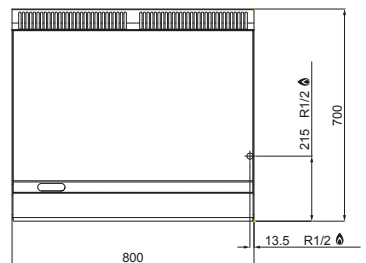
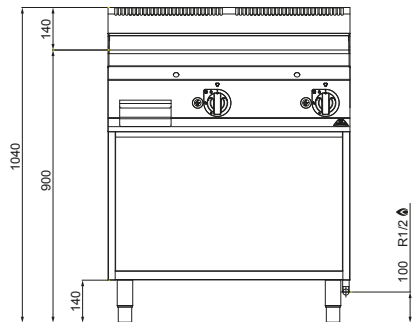
G7FR8B-2



G7FM8B-2

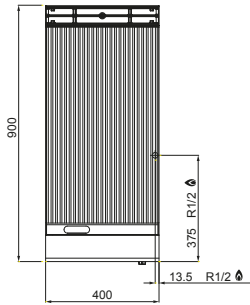
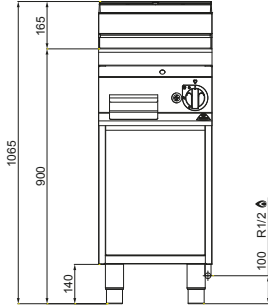


G7FL8M-2 - G7FL8M-2/CR

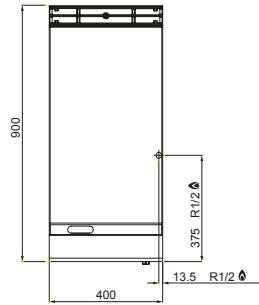
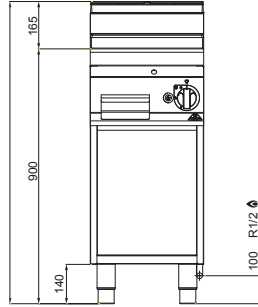




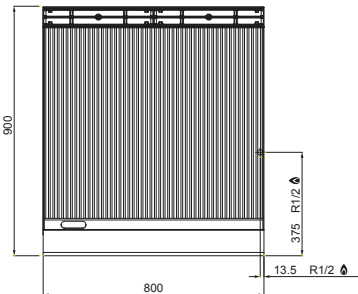
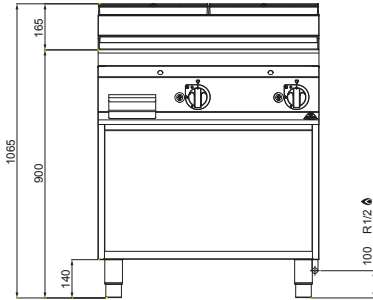
G9FR4M



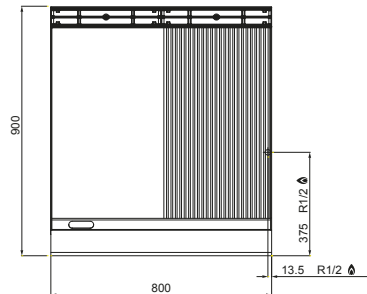
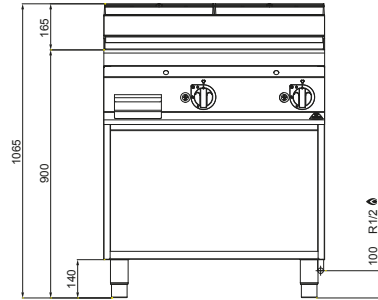
G9FL4M - G9FL4M/CR - G9FL4M/CPD

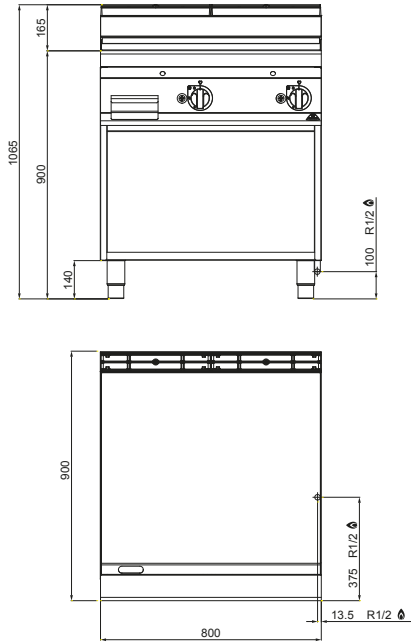
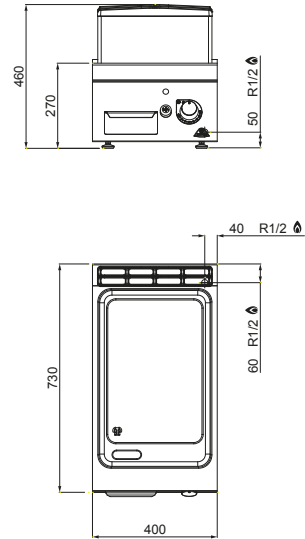
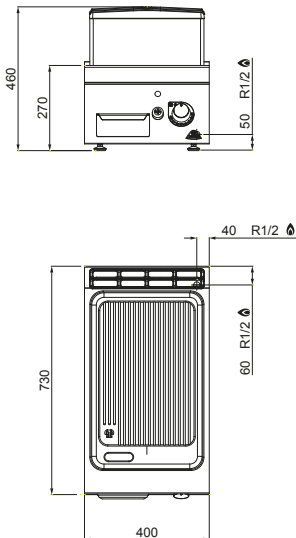
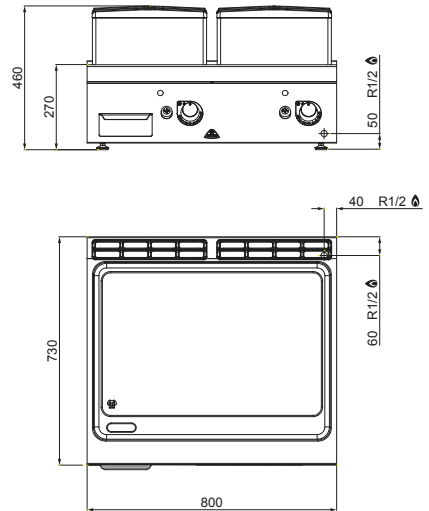


G9FR8M-2



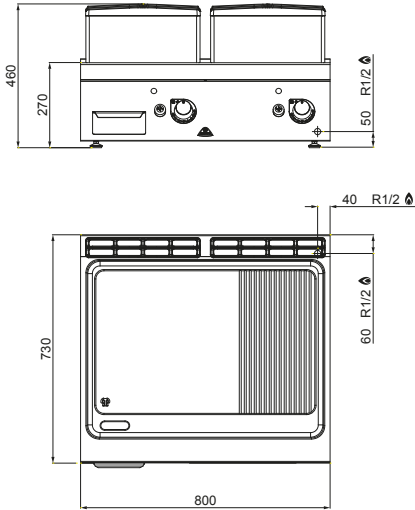
G9FM8M-2



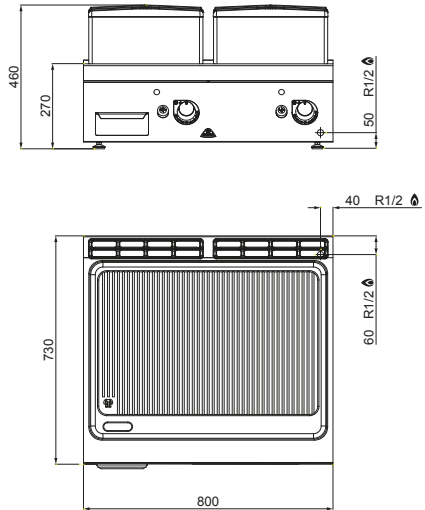

G9FL8M-2 - G9FL8M-2/CR - G9FL8M-2/CPD

SG7FL4B/CPD

SG7FR4B/CPD

SG7FR4B/CPD




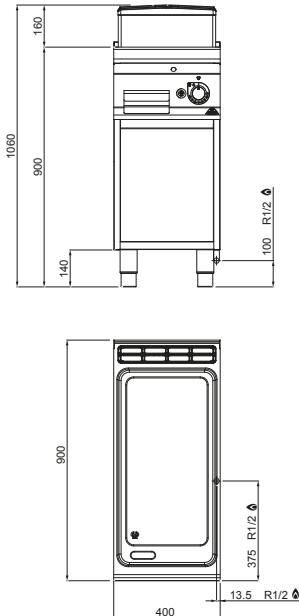
SG7FM8B-2/CPD



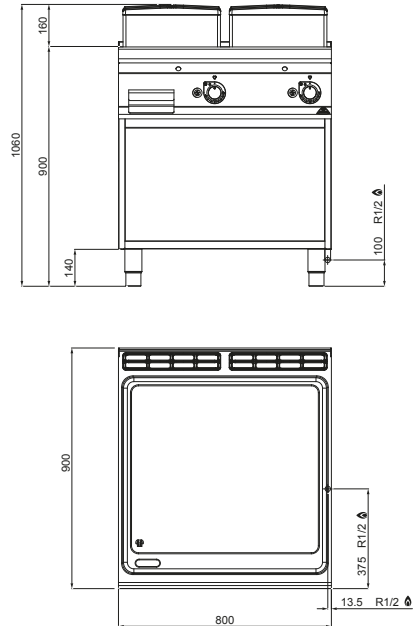
SG7FR8B-2/CPD

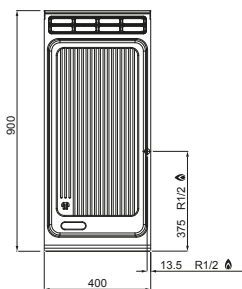
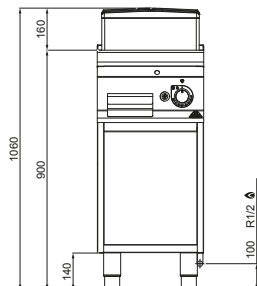
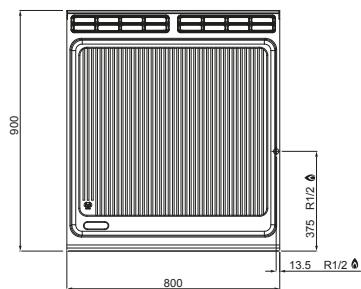
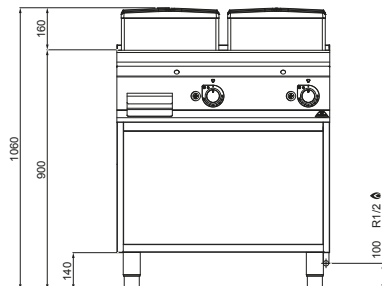
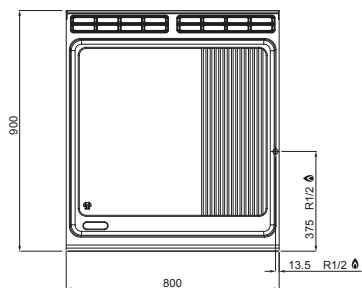
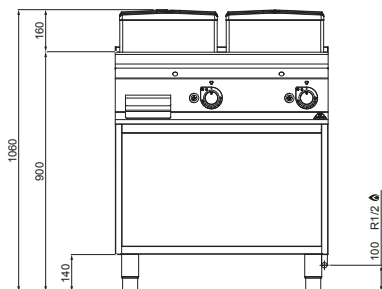
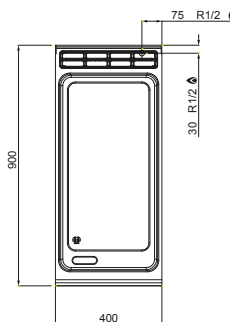
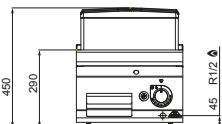


SG9FL4M - SG9FL4M/CR SG9FL4M/CPD



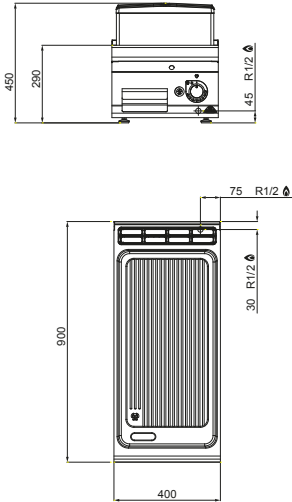
SG9FL8M-2 - SG9FL8M-2/CR SG9FL8M/CPD



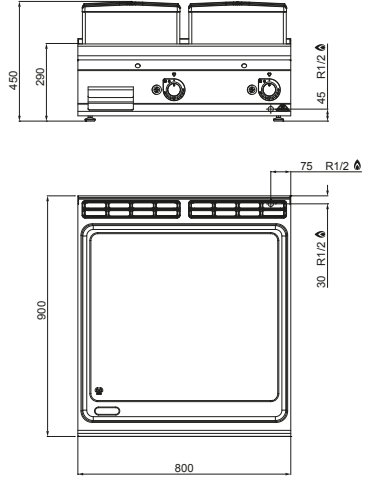

SG9FR4M - SG9FR4M/CR

SG9FR8M-2 - SG9FR8M-2/CR

SG9FM8M-2 - SG9FR8M-2/CR

LXG9FL4/CPD




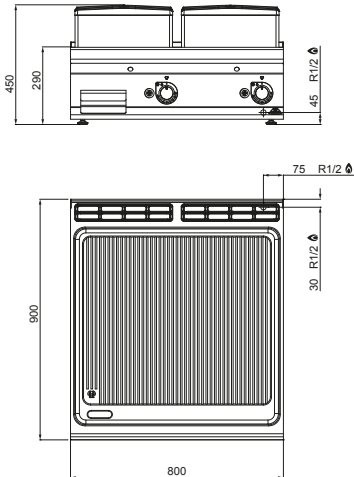
LXG9FR4/CPD



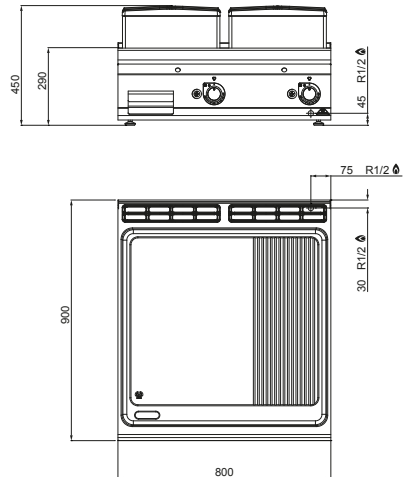
LXG9FL8-2/CPD



LXG9FR8-2/CPD



LXG9FM8-2/CPD





Manuale d'istruzioni

Dimensioni	63
Dati tecnici	65
Istruzioni specifiche	67

**FRY TOP A GAS - SERIE PLUS 600**

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

IT

FRY TOP A GAS - SERIE MACROS 700

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

FRY TOP A GAS - SERIE MAXIMA 900

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



FRY TOP A GAS - SERIE S700

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

FRY TOP A GAS - SERIE S900

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

FRY TOP A GAS - SERIE LX900 TOP

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

FRY TOP A GAS - SERIE PLUS 600

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo Merano G20	Consumo Merano G25.1	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Consumo Gas Città G2.350	Consumo Gas Città G150.1	Alta primaria per combustione	Tipo installazione	Bruciatore FRY TOP serie 600 singolo	Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio	Bruciatore FRY TOP serie 700	Bruciatore FRY TOP serie 900	Ribinetto / Valvola
	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	one	n°	n°	n°	n°	kW
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	7	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			25 ST

FRY TOP A GAS - SERIE MACROS 700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo Merano G20	Consumo Merano G25.1	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Consumo Gas Città G2.350	Consumo Gas Città G150.1	Alta primaria per combustione	Tipo installazione	Bruciatore FRY TOP serie 600 singolo	Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio	Bruciatore FRY TOP serie 700	Bruciatore FRY TOP serie 900	Ribinetto / Valvola
	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	one	n°	n°	n°	n°	kW
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,66	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1			1	5,4	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,34	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1			2	5,4	21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1			1	6	25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1			2	6	25 ST

FRY TOP A GAS - SERIE MAXIMA 900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo Merano G20	Consumo Merano G25.1	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Consumo Gas Città G2.350	Consumo Gas Città G150.1	Alta primaria per combustione	Tipo installazione	Bruciatore FRY TOP serie 600 singolo	Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio	Bruciatore FRY TOP serie 700	Bruciatore FRY TOP serie 900	Ribinetto / Valvola	
	kW	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	one	n°	n°	n°	n°	kW	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21 S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21 S
G9FL4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT



FRY TOP A GAS - SERIE S700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G21	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Consumo Gas Città G2.350	Consumo Gas Città G150.1	Alta primaria per combustione	Tipo installazione	Bruciatore FRY TOP serie 600 Singolo	Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio	Bruciatore FRY TOP serie 700	Bruciatore FRY TOP serie 900	Rubinetto Valvola
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	kW
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1		25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2		25ST

FRY TOP A GAS - SERIE S900 / LX900 TOP

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza nominale G110	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G21	Consumo Metano G27	Consumo Gas Città G110	Consumo Gas Città G120	Consumo Gas Città G2.350	Consumo Gas Città G150.1	Alta primaria per combustione	Tipo installazione	Bruciatore FRY TOP serie 600 Singolo	Bruciatore FRY TOP serie 600 doppio	Bruciatore FRY TOP serie 700	Bruciatore FRY TOP serie 900	Rubinetto Valvola
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	kW
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	25ST



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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 APPARECCHI

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10. La piastra in acciaio speciale ha una superficie liscia oppure rigata, dotata di protezioni laterali e posteriore in acciaio contro gli schizzi. È inoltre previsto un cassetto raccoglisughi in acciaio inossidabile. Il riscaldamento della piastra avviene tramite bruciatori in acciaio di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni d'origine termica o meccanica. Il bruciatore pilota è provvisto d'iniettori fissi.

La regolazione della temperatura è possibile tramite appositi rubinetti completi di dispositivi di sicurezza. I nostri Fry-Top sono disponibili nella versione dotata di piastra liscia oppure rigata.

I modelli G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD sono dotati di zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

PREDISPOSIZIONE

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre in ogni caso mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile. Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile. Prima di effettuare l'allacciamento, occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile. Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas".

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme UNI CIG 8723
- i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- le norme antinfortunistiche vigenti;

- le disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- le disposizioni 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 simili, 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.

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"). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

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

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

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

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

Verifica del funzionamento

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

Controllo della fiamma pilota

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

Controllo dell'aria primaria

Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro l'alzarsi della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni a bruciatore a caldo. In tabella "DATI TECNICI" è data la misura di aria primaria per combustione.

Controllo funzioni

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

Avvertenze per l'installatore

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

Funzionamento con altri tipi di gas

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

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

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

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

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

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



Regolazione del minimo (Fig. 1 - 2)

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

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano:
 - 1 Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
 - 2 Accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo.
 - 3 Regolare la portata del minimo agendo sulla vite 20 (Fig. 1-2), svitando si aumenta ed avvitando si diminuisce la portata.
 - 4 Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione a minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella "DATI TECNICI", la verifica va fatta secondo il "metodo volumetrico" già sopra descritto, cioè:
 - 5 Fare la lettura del contatore gas e contemporaneamente far ripartire il cronometro.
 - 6 Dopo un tempo sufficientemente lungo, esempio 10 minuti, stoppare il cronometro e fare la nuova lettura del contatore.
 - 7 Calcolare quanto gas è passato nei 10 minuti (differenza tra le due letture) es. lettura 1ª - lettura 2ª = 30 litri (0,03m³).
 - 8 Fare ora il calcolo della potenza al minimo, applicando la formula del metodo volumetrico (paragrafo precedente). Potenza (kw) = consumo (m³/h) per potere calorifero del metano
 - 9 Se la potenza risultasse inferiore al valore della tabella, svitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo.
 - 10 Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo. (9,45 kw/h). $P \text{ (kw)} = 30 \text{ litri} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kw/h} = 1,700 \text{ kw}$.

MANUTENZIONE

Attenzione!

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

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

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
 - accensione;
 - sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni".

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

- a) togliere le manopole di comando, il cassetto raccogli-sughi ed il cruscotto dopo averne svitato le viti di fissaggio;
- b) staccare la condotta del gas dal portaugelli svitando l'apposito raccordo a vite (28);
- c) togliere la lamiera frontale della camera di combustio-

ne agendo sulle viti di fissaggio, allentando poi le viti di fissaggio della lamiera sul lato anteriore del bruciatore principale.

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

- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.

ELENCO E SOSTITUZIONE DEI RICAMBI CONSIGLIATI

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

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

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

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

Rubinetto gas (Fig. 1-2-3)

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

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

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

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

AVVERTENZA

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

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO

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

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

Prima di mettere in funzione l'apparecchio LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Chiudere sempre



i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione. Seguire attentamente le norme di cottura almeno nel primo periodo d'uso, fino a che la pratica e l'esperienza non vi consentano di scegliere personalmente tempi e temperature.

Prima cottura alla piastra

Importante!



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



ACCENSIONE

Accensione del bruciatore pilota (Fig. 6)

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

Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra fino alla temperatura desiderata.




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

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

- Per la valvola termostatica il minimo è in posizione 1 il massimo in posizione 7.

SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale

Dovendo spegnere solamente i bruciatori principali, girare la manopola di servizio in posizione ; in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per disinnescare completamente tutto l'impianto, girare la manopola in posizione / ; in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

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

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONI!

Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata. Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; non usare 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 DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI**

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

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

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

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

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

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

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

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

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITÀ: _____

PROVINCIA: _____ DATA DI INSTALLAZIONE: _____

MODELLO _____

MATRICOLA _____

AVVERTENZA

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



Instruction manual

Dimensions	73
Technical data	75
Specific instructions	77

**GAS GRIDDLE - SERIE PLUS 600**

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

EN

GAS GRIDDLE - SERIE MACROS 700

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

GAS GRIDDLE - SERIE MAXIMA 900

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



GAS GRIDDLE - SERIE S700

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

GAS GRIDDLE - SERIE S900

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

GAS GRIDDLE - SERIE LX900 TOP

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

GAS GRIDDLE - PLUS 600

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output	Rated output	G3031PG	G20Methane	G25-G25.1	G27	G10	G120	G2350	G150.1	Primary air	Construction	600 series sin-	600-series	700-series	900	Tap		
	kW	kW	G10	G20	consump-	Methane	Methane	town gas	town gas	town gas	town gas	for combus-	type	gle Griddle	double Griddle	single Griddle	series single	Griddle	Valve	
	kW	kW	G10	G20	tion	consump-	consump-	consump-	consump-	consump-	consump-	tion		n°	n°	n°	n°	n°	n°	kW
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0.31	0.42	0.49	0.52	1.03	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4					21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6.5	7	0.63	0.85	0.98	1.04	1.68	1.61	1.18	1.49	16	A1	1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0.31	0.42	0.49	0.52	1.03	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4					25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6.5	7	0.63	0.85	0.98	1.04	1.68	1.61	1.18	1.49	16	A1	1	8					25 ST

GAS GRIDDLE - MACROS 700

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output	Rated output	G3031PG	G20Methane	G25-G25.1	G27	G10	G120	G2350	G150.1	Primary air	Construction	600 series sin-	600-series	700-series	900	Tap		
	kW	kW	G10	G20	consump-	Methane	Methane	town gas	town gas	town gas	town gas	for combus-	type	gle Griddle	double Griddle	single Griddle	series single	Griddle	Valve	
	kW	kW	G10	G20	tion	consump-	consump-	consump-	consump-	consump-	consump-	tion		n°	n°	n°	n°	n°	n°	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5.4	5.4	5.4	0.42	0.57	0.66	0.70	1.39	1.24	0.80	1.00	10.8	A1			1	5.4			21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10.9	10.9	10.9	0.85	1.15	1.34	1.40	2.81	2.50	1.60	2.00	21.8	A1			2	5.4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0.47	0.63	0.74	0.77	1.55	1.38	0.88	1.11	12	A1			1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0.94	1.27	1.48	1.54	3.10	2.76	1.76	2.22	24	A1			2	6			25 ST

GAS GRIDDLE - MAXIMA 900

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output	Rated output	G3031PG	G20Methane	G25-G25.1	G27	G10	G120	G2350	G150.1	Primary air	Construction	600 series sin-	600-series	700-series	900	Tap	
	kW	kW	G10	G20	consump-	Methane	Methane	town gas	town gas	town gas	town gas	for combus-	type	gle Griddle	double Griddle	single Griddle	series single	Griddle	Valve
	kW	kW	G10	G20	tion	consump-	consump-	consump-	consump-	consump-	consump-	tion		n°	n°	n°	n°	n°	n°
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7.5	8	0.8	1.06	1.23	1.3	1.94	1.84	1.47	1.4	15-31	A1				1	10	21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1.6	2.12	2.46	2.6	3.88	3.68	2.94	2.8	15-31	A1				2	10	21S
G9FL4M/CR	10	7.5	8	0.8	1.06	1.23	1.3	1.94	1.84	1.47	1.4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	16	1.6	2.12	2.46	2.6	3.88	3.68	2.94	2.8	15-31	A1				2	10	EUROSIT



GAS GRIDDLE - S700

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output	Rated output	G20Methane	G25-G25.1	G27	G110	G120	G2350	G150.1	Primary air	Construction	600 series sin-	600 series	700 series	900	Top
	kW	kW	kg/h	consump- tion	Methane consumption	Methane consumption	town gas consumption	town gas consumption	town gas consumption	town gas consumption	m ³ /h	type	gle Griddle	double Griddle	single Griddle	series single Griddle	Valve
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9	25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9	25ST

GAS GRIDDLE - S900 / LX900 TOP

TECHNICAL DATA

MODEL	Rated output	Rated output	Rated output	G20Methane	G25-G25.1	G27	G110	G120	G2350	G150.1	Primary air	Construction	600 series sin-	600 series	700 series	900	Top	
	kW	kW	kg/h	consump- tion	Methane consumption	Methane consumption	town gas consumption	town gas consumption	town gas consumption	town gas consumption	m ³ /h	type	gle Griddle	double Griddle	single Griddle	series single Griddle	Valve	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	Z1S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FR8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	Z1S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EURO-SIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EURO-SIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	25ST



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Sturdy stainless steel structure with 4 feet that can be adjusted in height. External coating made in 18/10 chromium-nickel steel. The special steel plate has a smooth or ribbed surface equipped with side and back steel splashguards. It's also fitted with a stainless steel gravy collection tray. The plate is heated by tubular steel burners resistant to thermal or mechanical stresses. The pilot burner is equipped with fixed injectors. The temperature can be regulated by means of proper taps equipped with safety devices. Our griddles are available in the smooth or ribbed plate versions.

The G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD models are equipped with separate cooking areas with independent controls to regulate the temperature.

PREPARATION

Location

The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood. The appliance can be installed on its own or alongside other equipment. If the appliance is to be installed near inflammable walls, a minimum distance of 150 mm around the sides and back should be maintained. If this is impossible, take the proper measure to ensure that the installation is safe, such as fitting tiles or heat-reflecting material to the walls. Place the appliance on a table or on a board made of non-flammable material. Before connecting the appliance to the gas supply, check the data plate to make sure that the appliance is fitted for the type of available gas. If not, see the paragraph "Running appliances on other types of gas".

Law provisions, technical regulations and directives

Before installing, check that the following provisions are met:

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

ASSEMBLY

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

Installation procedure

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

Gas connection

The 3/8" G or 1/2" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached by using a standard adaptor. If a flexible hose is used, it must be stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

Exhaust system

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

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

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

INSTALLATION

Before installation

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

Start-up

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

If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph "Running the appliance on other



types of gas"). Carry out the start-up according to the User's Instructions.

Testing power rating

Use the nozzles for rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

- rated output, as given on the data plate;
- reduced.

These nozzles are shown in the table "BURNERS".

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

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.

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

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

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

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

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

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

Check the power according to the volumetric method

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

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

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

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

Checking the operation

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

Checking the pilot light

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

Checking primary air

The air volume flow is properly regulated when there is proper protection against the rising of the flame when the burner is cold or the flame returning when the burner is hot. The "TECHNICAL DATA" table provides the measurement of primary air for combustion.

Checking the functions

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

Notes for the installer

- Explain and demonstrate how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user's manual.
- Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

Running the appliance on other types of gas

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

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

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

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

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

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

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

Regulation of the low flame screw (Fig. 1 - 2)

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

- when using liquid gas, tighten the minimum adjustment screw all the way down
- when using methane:
 - 1 Locate the knob of the corresponding tap.
 - 2 Turn the burner on and put it at the minimum output position.
 - 3 Adjust the minimum flow rate with screw 20 (Fig. 1-2). Unscrew to increase the flow rate and tighten to decrease it.
 - 4 Once the flame is judged as suitable for a minimum



setting, check that it corresponds to the minimum flow indicated in the "TECHNICAL DATA" table. The check must be carried out according to the "volumetric method", described above, as follows

- 5 Read the gas counter and, at the same time, start the stopwatch.
- 6 After quite long time, for example 10 minutes, stop the stopwatch and read the gas counter again.
- 7 Calculate how much gas has passed in 10 minutes (the difference between the two readings), for example 1st reading - 2nd reading = 30 liters (0,03m³).
- 8 Now calculate the minimum power by applying the volumetric method formula (previous paragraph). Power (kw) = consumption (m³/h) for heating power of methane
- 9 If the power is less than the table value, loosen the low flame screw again and check again.
- 10 If the power is higher than the table value, tighten the low flame screw again and check again. (9.45 kw/h). P (kw) = 30 liters x 60/10 x 9.45 kw/h = 1.700 kw

MAINTENANCE

Attention!

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

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

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

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

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

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

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

LIST AND REPLACEMENT OF RECOMMENDED PARTS

USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE

MANUFACTURER. The parts must be replaced solely by authorized personnel!

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

Igniter plug (Fig. 5A - 5B)

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

Gas tap (Fig. 1-2-3)

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

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

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

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

WARNING

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

USER'S INSTRUCTIONS

START-UP

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

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

Before operating, CAREFULLY READ THE USE INSTRUCTIONS WITHIN THIS MANUAL; pay particular attention to the regulations relevant to the safety devices. Close all gas supply cocks after use and, above all, during maintenance and repair operations. Carefully follow the cooking instructions for at least the initial period up to when practice and experience will help you to personally choose a cooking time and temperature.

Initial cooking with the griddle Important!

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

IGNITION

Ignition of the pilot burner (Fig. 6)



Press the knob (4) and turn it left to its position. Keep the knob pressed in and simultaneously press the button of the piezoelectric ignition (6) up to when the pilot flame lights up. Make sure the pilot flame is on through the slot (10) on the control panel. Keep the knob pressed in for about 15-20 seconds; if the pilot flame turns off after





releasing the knob, repeat the ignition operation.

Main burner ignition and temperature regulation (Fig. 6)

To turn on the main burner, rotate the knob further to the left up to the desired temperature.

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



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

- For the thermostat valve, the minimum is at the 1 position and the maximum is at the 7.

TURNING OFF

Turning off during normal operation

If only the main burners need to be turned off; turn the

knob to the  position; in this position, only the pilot flame is turned on. To turn off the entire appliance, turn the knob to the  position; in this position, the pilot burner will also turn off.

Turning off in the event of a failure

In the event of a failure, cut off the gas supply to the appliance.

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

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

TAKING CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

Allow the appliance to cool down before cleaning.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer. All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft cloth; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance. Do not use brushes, steel wool or abrasive pads made with other metals or alloys that might leave traces of rust. For the same reason, avoid touching the appliance with anything made of iron. Pay attention to use steel wool pads or stainless steel brushes that do not cause rust but may cause damaging

scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper. As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotchbrite sponge). Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulphuric acid that might have been used to clean the floor. Never clean the appliance with jets of water. After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a cloth to dry it carefully.



INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



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

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

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

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

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

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

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE: _____ TOWN: _____

PROVINCE: _____ INSTALLATION DATE: _____

MODEL. _____**PART NUMBER:** _____**ATTENTION!**

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



Mode d'emploi

Dimensions	83
Données techniques	85
Instructions spécifiques	87



GRILLADE À GAZ - SÉRIE PLUS 600

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

GRILLADE À GAZ - SÉRIE MACROS 700

FR

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

GRILLADE À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

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



GRILLADE À GAZ - SÉRIE S700

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

GRILLADE À GAZ - SÉRIE S900

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

GRILLADE À GAZ - SÉRIE LX900 TOP

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



GRILLADE À GAZ - SÉRIE PLUS 600

DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nominale	Puissance Nominale	Consommation G20/G1 GPL	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25 - G25.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Consommation gaz de ville G2350	Consommation gaz de ville G150.1	Air primaire pour combustion	Catégorie	Boîtier LADE A GAZ série 600 individuelle	Boîtier GRILLADE A GAZ série 600 double	Boîtier GRILLADE A GAZ série 700	Boîtier GRILLADE A GAZ / série 900	Robinet / Vanne
	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°	n°	n°	n°	kW
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M - G6FL6M - G6FR6M - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			25 ST

GRILLADE À GAZ - SÉRIE MACROS 700

DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nominale	Puissance Nominale	Consommation G20/G1 GPL	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25 - G25.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Consommation gaz de ville G2350	Consommation gaz de ville G150.1	Air primaire pour combustion	Catégorie	Boîtier LADE A GAZ série 600 individuelle	Boîtier GRILLADE A GAZ série 600 double	Boîtier GRILLADE A GAZ série 700	Boîtier GRILLADE A GAZ / série 900	Robinet / Vanne
	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°	n°	n°	n°	kW
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1			1	5,4	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1			2	5,4	21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	0,47	0,63	0,74	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1			1	6	25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	0,94	1,27	1,48	1,54	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1			2	6	25 ST

GRILLADE À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900

DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nominale	Puissance Nominale	Consommation G20/G1 GPL	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25 - G25.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Consommation gaz de ville G2350	Consommation gaz de ville G150.1	Air primaire pour combustion	Catégorie	Boîtier LADE A GAZ série 600 individuelle	Boîtier GRILLADE A GAZ série 600 double	Boîtier GRILLADE A GAZ série 700	Boîtier GRILLADE A GAZ / série 900	Robinet / Vanne	
	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°	n°	n°	n°	kW	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21S
G9FL4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT



GRILLADE À GAZ - SÉRIE S700

DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nominale	Puissance Nominale	Consommation G30/31GPL	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G5 - G5.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Consommation gaz de ville G2350	Consommation gaz de ville G1501	Air primaire pour combustion	Catégorie	Boîtier GILL- LADE-GAZ Série 600 individuelle	n°	KW	Boîtier GILLADE À GAZ série 600 double	n°	KW	Boîtier GILLADE À GAZ série 700	n°	KW	Boîtier GILLADE À GAZ série 900	n°	KW	Robinet / Vanne
	KW	G10	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°		n°		n°		n°		n°			
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1				1	6,9								25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1				2	6,9								25ST

GRILLADE À GAZ - SÉRIE S900 / LX900 TOP

DONNÉES TECHNIQUES

MODEL	Puissance Nominale	Puissance Nominale	Consommation G30/31GPL	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G5 - G5.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Consommation gaz de ville G2350	Consommation gaz de ville G1501	Air primaire pour combustion	Catégorie	Boîtier GILL- LADE-GAZ Série 600 individuelle	n°	KW	Boîtier GILLADE À GAZ série 600 double	n°	KW	Boîtier GILLADE À GAZ série 700	n°	KW	Boîtier GILLADE À GAZ série 900	n°	KW	Robinet / Vanne
	KW	G10	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°		n°		n°		n°		n°			
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1										1	10	21S	
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FM8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1										2	10	21S	
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1										1	10	EUROSIT	
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1										2	10	EUROSIT	
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1										1	10	25ST	
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1										2	10	25ST	



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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 robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10. La plaque de cuisson en acier spécial est lisse ou nervurée et dotée de protections latérales et arrière en acier anti-éclaboussures. Elle dispose aussi d'une cuvette de récolte des jus en acier inoxydable. Le chauffage de la plaque est effectué par le biais de brûleurs en acier chromé tubulaires, résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique. Le brûleur pilote dispose de buses fixes. Le réglage de la température s'effectue en intervenant sur des robinets spécifiques comprenant des dispositifs de sûreté. Les Grillades à gaz sont disponibles dans la version à surface de cuisson lisse ou nervurée.

Les modèles G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD disposent de surfaces de cuisson séparées, avec des commandes indépendantes de réglage de la température.

DISPOSITION

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements. Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière si l'appareil se trouve à proximité de parois réalisées en matériau inflammable. S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuelles surchauffes, en recouvrant par exemple les surfaces d'installation avec des carreaux, ou en installant des protections antiradiations. Positionner les appareils sur une table ou sur un plan en matériau non inflammable. Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque technique de l'appareil que ce dernier est prédisposé et adapté au type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un autre type de gaz, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz".

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions

suivantes:

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

INSTALLATION

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

Procédures d'installation

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

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 prévu à cet effet.

Évacuation des produits de combustion

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

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

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service



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

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz"). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

Vérification de la puissance

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

La puissance peut être de deux types:

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

Les buses sont mentionnées dans le tableau "BRÛLEURS".

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

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

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

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

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

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

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

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

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

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

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

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

Contrôle du fonctionnement

Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau "BRÛLEURS". Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

Contrôle de la veilleuse d'allumage

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

Réglage de l'air primaire

Le flux du volume d'air est réglé correctement lorsqu'il y a une protection adéquate contre l'augmentation de la flamme à brûleur froid ou des retours de flamme à brûleur chaud. Pour la mesure d'air primaire pour la combustion, voir le tableau "DONNÉES TECHNIQUES".

Contrôle des fonctions

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

Recommandations pour l'opérateur

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

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

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

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

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

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



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

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

Réglage du ralenti (Fig.1 - 2)

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

- en cas de fonctionnement au gaz liquide, visser à fond la vis du ralenti ;
- en cas de fonctionnement au gaz méthane:
 - 1- Localiser la poignée du robinet correspondant.
 - 2- Allumer le brûleur et le mettre dans la position de ralenti.
 - 3- Régler le débit du ralenti en intervenant sur la vis 20 (Fig. 1-2), en dévissant la vis le débit augmente, en vissant la vis le débit diminue.
 - 4- Lorsque la flamme est adaptée à la fonction au ralenti, vérifier qu'elle correspond au débit au ralenti indiqué dans le tableau "DONNÉES TECHNIQUES", effectuer le contrôle selon la "méthode volumétrique" décrite ci-dessus :
 - 5- Lire le compteur à gaz et en même temps faire redémarrer le chronomètre.
 - 6- Après un délai suffisant, par exemple 10 minutes, stopper le chronomètre et lire de nouveau le compteur.
 - 7- Calculer la quantité de gaz qui est passée pendant 10 minutes (la différence entre les deux lectures), ex. 1ère lecture - 2ème lecture = 30 litres (0,03m³).
 - 8- Calculer maintenant la puissance au ralenti, en appliquant la formule de la méthode volumétrique (voir le paragraphe précédent). Puissance (kw) = consommation (m³/h) par pouvoir calorifique du méthane
 - 9- Si la puissance est inférieure à la valeur du tableau, dévisser encore la vis du ralenti et répéter le contrôle.
 - 10- Si la puissance est supérieure à la valeur du tableau, visser encore la vis du ralenti et répéter le contrôle. (9,45 kw/h). $P \text{ (kw)} = 30 \text{ litres} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kw/h} = 1,700 \text{ kw}$

MAINTENANCE

Attention !

Avant d'effectuer toute opération de maintenance ou de dépannage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation du gaz et couper le courant.

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

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité ;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:

- allumage;
- sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions".

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

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

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

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

LISTE ET REMPLACEMENT DES PIÈCES DÉTACHÉES CONSEILLÉES

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

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

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

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

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

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

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

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

Après avoir effectué le remplacement, remonter le tableau de bord et les autres pièces dans le bon ordre.

AVERTISSEMENT

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



INSTRUCTIONS D'EMPLOI

MISE EN SERVICE

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

Il est conseillé à l'utilisateur de vérifier que l'installation de l'appareil a été effectuée de façon adaptée.

Le fabricant n'est pas responsable de dommages dérivant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise maintenance et d'une utilisation non adaptée.

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

Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience permettent de choisir personnellement les temps et les températures.

Première cuisson sur la grillade **Important!**

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



ALLUMAGE



Allumage du brûleur pilote (Fig. 6)

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

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

Pour allumer le brûleur principal, tourner encore la poignée à gauche jusqu'à la température désirée.



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

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

- Pour la vanne thermostatique, le minimum est en position 1, le maximum en position 7.

EXTINCTION

Extinction pendant le fonctionnement normal

Pour n'éteindre que les brûleurs principaux, tourner la poignée de service en position  ; dans cette position, seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement toute l'installation, tourner la poignée en position  ; dans cette position, le brûleur pilote s'éteint aussi.

Extinction en cas de panne

En cas de panne, fermer l'alimentation du gaz à l'appareil.

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

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

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

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION!

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

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

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

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

les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses. Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite).

Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers.

Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

**INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELLS****Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014**

« Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ».

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposée sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

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

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

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

FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL : _____ VILLE: _____

PROVINCE: _____ DATE D'INSTALLATION : _____

MODÈLE _____

MATRICULE _____

AVERTISSEMENTS

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



Bedienungshandbuch

Abmessungen	93
Technische Daten	95
Installationsanleitung	97



GAS-BRATPLATTEN SERIE PLUS 600

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

GAS-BRATPLATTEN SERIE MACROS 700

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

DE

GAS-BRATPLATTEN SERIE MAXIMA 900

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



GAS-BRATPLATTEN SERIE S700

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

GAS-BRATPLATTEN SERIE S900

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

DE

GAS-BRATPLATTEN SERIE LX900 TOP

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

GAS-BRATPLATTEN - SERIE PLUS 600

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Primäreler-		Bauply	Brenner		Brenner		Brenner		Hahn / Ventill
	G10	G120	kg/h	GPL G0031	Methan G20	Methan G25-G25.1	Methan G27	Stadtgas G10	Stadtgas G120	Stadtgas G2.350	Stadtgas G150.1	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	600 einbeh.	n°	600 doppelt	n°	600 doppelt	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4										21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FM6B - G6FL6M - G6FR6M - G6FM6M	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8										21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4										25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8										25 ST

GAS-BRATPLATTEN - SERIE MACROS 700

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Primäreler-		Bauply	Brenner		Brenner		Brenner		Hahn / Ventill
	G10	G120	kg/h	GPL G0031	Methan G20	Methan G25-G25.1	Methan G27	Stadtgas G10	Stadtgas G120	Stadtgas G2.350	Stadtgas G150.1	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	600 einbeh.	n°	600 doppelt	n°	600 doppelt	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1												21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FR8M-2 - G7FM8M-2 - G7FL8M-2	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1												21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	0,47	0,63	0,74	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1												25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	0,94	1,27	1,48	1,54	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1												25 ST

GAS-BRATPLATTEN - SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Primäreler-		Bauply	Brenner		Brenner		Brenner		Hahn / Ventill
	G10	G120	kg/h	GPL G0031	Methan G20	Methan G25-G25.1	Methan G27	Stadtgas G10	Stadtgas G120	Stadtgas G2.350	Stadtgas G150.1	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	600 einbeh.	n°	600 doppelt	n°	600 doppelt	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1												1 10 21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1												2 10 21S
G9FL4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1												1 10 EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1												2 10 EUROSIT


GAS-BRATPLATTEN - SERIE S700
TECHNISCHE DATEN

MODELL	Mischleistung (Mischleistung)		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Primärenergie		Bauart		Brenner		Brenner		Hahn		
	G10	G10	GPL G80/31	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Stadtgas G120	Stadtgas G2.350	Stadtgas G120	Stadtgas G2.350	Stadtgas G120	Stadtgas G120	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1									1	6,9			25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1									2	6,9			25ST

GAS-BRATPLATTEN - SERIE S900 / LX900 TOP
TECHNISCHE DATEN

MODELL	Mischleistung (Mischleistung)		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Verbrauch		Primärenergie		Bauart		Brenner		Brenner		Hahn		
	G10	G10	GPL G80/31	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Methan G20	Stadtgas G120	Stadtgas G2.350	Stadtgas G120	Stadtgas G2.350	Stadtgas G120	Stadtgas G120	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1											1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FR8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1											2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1											1	10	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1											2	10	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1											1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1											2	10	25ST



INSTALLATIONSANLEITUNG

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 abgebildet.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 18/10. Platte aus Spezialstahl mit glatter oder gerillter Oberfläche, mit seitlichem und rückseitigem Spritzschutz aus Stahl. Flüssigkeitsauffangwanne aus rostfreiem Edelstahl. Die Platte wird mit Hilfe von Rohrbrennern aus Chromstahl erhitzt, die thermischen und mechanischen Belastungen gegenüber besonders beständig sind. Der Zündflammenbrenner ist mit fixen Düsen ausgestattet. Die Temperaturregelung erfolgt über spezielle Hähne mit Sicherheitseinrichtung. Unsere Bratplatten sind in zwei Ausführungen, mit glatter oder gerillter Platte, erhältlich. Die Modelle G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD sind mit separaten Bratflächen ausgestattet, mit der Möglichkeit einer unabhängigen Temperaturregelung.

VORBEREITUNG

Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube. Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden aus brennbarem Material positioniert werden soll, muss in jedem Falle sowohl für die Seitenwände als auch für die Rückwand ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden. Sollte es nicht möglich sein, die genannten Abstände einzuhalten, müssen geeignete Sicherheitsmaßnahmen gegen eine mögliche Überhitzung getroffen werden, z.B. durch Verkleidung der Anstellflächen mit Fliesen oder durch Installation von Strahlungsschutzvorrichtungen. Positionieren Sie die Geräte auf einem Tisch oder einer Oberfläche aus nicht brennbarem Material. Vor Herstellen des Anschlusses muss auf dem technischen Kennschild geprüft werden, ob das Gerät auf die verfügbare Gasart eingestellt bzw. für diese geeignet ist. Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart arbeiten, ziehen Sie bitte den Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten" zu Rate.

Gesetzesvorschriften, technische Normen und Richtlinien

Bei der Installation müssen folgende Vorschriften

berücksichtigt werden:

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

INSTALLATION

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

Vorgehensweise bei der Installation

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

Gasanschluss

Der Anschluss an den 3/8" G oder 1/2" G - Stutzen des Gerätes kann fix oder, bei Verwendung eines vorschriftsmäßigen Verbinders, abnehmbar ausgeführt werden. Sollen flexible Gasleitungen verwendet werden, müssen diese aus Edelstahl gefertigt sein und den Vorschriften entsprechen. Nach Beendigung des Anschlusses muss dieser mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays auf Dichtigkeit geprüft werden.

Rauchabzug

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

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



finden der Benutzer notwendigen Luftaustausch entsprechen.

BETRIEBSBEREITSTELLUNG

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

Inbetriebnahm

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

Überprüfung der Leistung

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

Es existieren zwei Arten von Leistungen:

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

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

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

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

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

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

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

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

Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

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

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

Es ist wichtig, dass die Leistungsmessung des Geräts im Trägheitszustand vorgenommen wird.

Die mit dem Wert des Nenndrucks berechneten Nenn- und reduzierten Brennerleistungen können der "BRENNER"-Tabelle entnommen werden. Der Gasheizwert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

Betriebsprüfung

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

Kontrolle der Zündflamme

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

Kontrolle der Primärluft

Der Fluss des Luftvolumens ist korrekt eingestellt, wenn ein geeigneter Schutz gegen das Aufflackern der Flamme bei kaltem Brenner und gegen Flammenrückschläge bei heißem Brenner gewährleistet ist. Der Wert der primären Verbrennungsluft kann der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" entnommen werden.

Funktionskontrolle

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dichtheit der Gasleitungen.
- Prüfen Sie die Brennerflamme und deren Kleinstellung.

Hinweise für den Installateur

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

Betrieb mit anderen Gasarten

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

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

Zum Auswechseln der Düse (30) ziehen Sie die Flüssigkeitsauffangwanne heraus, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Bedienblende und nehmen Sie die-



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

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

Die Pilotflamme verfügt über fixe Düsen und eine fixe Luftzufuhr. Der einzige erforderliche Arbeitsschritt besteht im Austausch der Düsen in Abhängigkeit von der verwendeten Gasart. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

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

Einstellen der Kleinstellung (Abb. 1 - 2)

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

- Bei Betrieb mit Flüssiggas drehen Sie die Einstellschraube der Kleinstellung bis zum Anschlag.
- Bei Betrieb mit Erdgas:
 - 1- Schalten Sie den Bedienknopf des zugehörigen Hahns aus.
 - 2- Zünden Sie den Brenner und stellen Sie ihn auf die kleinste Flamme ein.
 - 3- Regulieren Sie den Durchsatz der Kleinstellung mit Hilfe der Schraube 20 (Abb. 1-2). Durch Lösen wird der Durchsatz erhöht, durch Anziehen reduziert.
 - 4- Nach Erzielen der Flamme, die Sie als Kleinstellung für geeignet halten, prüfen Sie, ob diese mit dem Mindestdurchsatz der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" übereinstimmt. Für diese Kontrolle muss die weiter oben bereits beschriebene "volumetrische Methode" verwendet werden, d.h.:
 - 5- Lesen Sie den Gaszähler ab, und starten Sie gleichzeitig den Zeitmesser.
 - 6- Nach einer ausreichend langen Zeitspanne, z.B. 10 Minuten, stoppen Sie den Zeitmesser und lesen Sie den Gaszähler erneut ab.
 - 7- Berechnen Sie nun, wie viel Gas in diesen 10 Minuten durchgeflossen ist (Differenz zwischen den beiden Ablesewerten), z.B. erster Wert – zweiter Wert = 30 Liter (0,03m³).
 - 8- Nehmen Sie jetzt die Leistungsberechnung für die Kleinstellung vor, indem Sie die Formel der volumetrischen Methode verwenden (vorheriger Abschnitt). Leistung (kW) = Verbrauch (m³/h) geteilt durch den Heizwert des Erdgases.
 - 9- Sollte die Leistung unter dem in der Tabelle angegebenen Wert liegen, muss die Schraube der Kleinstellung etwas gelöst und die Kontrolle erneut durchgeführt

werden.

10- Sollte die Leistung über dem in der Tabelle angegebenen Wert liegen, muss die Schraube der Kleinstellung etwas angezogen und die Kontrolle wiederholt werden. (9,45 kW/h). $P \text{ (kW)} = 30 \text{ Liter} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$.

WARTUNG

Achtung!

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

Folgende Wartungsarbeiten sollten mindestens einmal jährlich vorgenommen werden:

- Funktionskontrolle aller Bedienelemente und Sicherheitseinrichtungen
- Funktionskontrolle der Brenner:
 - Zündverhalten;
 - Brennsicherheit;
- Überprüfung der verschiedenen Funktionen gemäß Abschnitt "Funktionskontrolle"

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

- a) Entfernen Sie die Bedienknöpfe und die Flüssigkeitsauffangwanne. Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Bedienblende und nehmen Sie diese ab.
- b) Trennen Sie die Gaszuleitung vom Düsenhalter, indem Sie die entsprechende Schraubverbindung (28) lösen;
- c) Nehmen Sie zuerst durch Lösen der Befestigungsschrauben das Frontblech des Verbrennungsraums ab. Lockern Sie anschließend die Befestigungsschrauben des Blechs auf der Vorderseite des Hauptbrenners.

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

- Stellen Sie sicher, dass die Gas-Abzugsleitung keinerlei Beschädigungen aufweist.

LISTE UND AUSTAUSCH DER EMPFOHLENE ERSATZTEILE

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

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

Zündkerze (Abb. 5A - 5B)



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

Gashahn (Abb. 1 - 2 - 3)

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

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

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

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

HINWEIS

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

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

INBETRIEBNAHME

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

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

Vor Inbetriebnahme des Gerätes LESEN SIE BITTE DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, und beachten Sie dabei insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Schließen Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhrhähne, vor allem aber bei Wartungs- und Reparaturarbeiten. Befolgen Sie zumindest am Anfang des Gebrauchs die Kochvorschriften, bis Sie dank zunehmender Übung und Erfahrung in der Lage sind, Zubereitungszeiten und Temperaturen selbst zu wählen.

Erster Einsatz der Platte

Wichtig!

Vor dem ersten Einsatz des Gerätes muss die Oberfläche der Bratplatte sorgfältig mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel gesäubert werden. Verwenden Sie hierzu einen weichen Lappen, und entfernen Sie das im Werk aufgetragene Korrosionsschutzmittel vollständig. Reiben Sie die Platte mit einem sauberen Tuch trocken.

EINSCHALTEN

Zündung des Zündflammenbrenners (Abb. 6)

Drücken Sie den Bedienknopf (4) und drehen Sie ihn nach links in Position. Halten Sie den Bedienknopf gedrückt

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

Zündung des Hauptbrenners und Temperaturregelung (Abb. 6)

Zum Einschalten des Hauptbrenners müssen Sie den Bedienknopf noch weiter nach links bis zur gewünschten Temperatur drehen.

Die Einstellmöglichkeiten des Temperaturreglers reichen von bis ; Nachfolgend die näherungsweise Temperaturreglerwerte der einzelnen Positionen:

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

- Für das Thermostatventil stimmen der Minimalwert mit Position 1 und der Maximalwert mit Position 7 überein.

AUSSCHALTEN

Ausschalten bei normalem Betrieb

Sollen nur die Hauptbrenner ausgeschaltet werden, muss der Bedienknopf in Position ; gedreht werden. In dieser Stellung bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um die gesamte Anlage auszuschalten muss der Bedienknopf in Position / ; gedreht werden. In dieser Stellung schaltet sich auch die Zündflamme aus.

Außerbetriebnahme im Störfall

Im Falle einer Störung unterbrechen Sie die Gaszufuhr des Gerätes.

Verhalten bei Störfällen und längerer Betriebsunterbrechung

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

PFLEGE DES GERÄTS

ACHTUNG!

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

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen



mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlspads und -Bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen,

aber die Oberflächen verkratzen können. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden. Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49

"Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".

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

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

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

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

**GARANTIEZERTIFIKAT**

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ ORT: _____

LANDKREIS: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____**TEILENUMMER** _____**WARNUNG**

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

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



Manual de instrucciones

Dimensiones	104
Datos técnicos	106
Instrucciones para la instalación	108



PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE PLUS 600

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

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE MACROS 700

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

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE MAXIMA 900

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



PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE S700

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

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE S900

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

ES

PLACA DE COCCIÓN DE GAS SERIE LX900 TOP

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



PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE PLUS 600

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Consumo gas ciudad G2.350	Consumo gas ciudad G150.1	Aleprimario para combustión	Tipo de fabricación		Quemador PLACA DE COCCION serie 600 individual	Quemador PLACA DE COCCION serie 600 doble	Quemador PLACA DE COCCION serie 700	Quemador PLACA DE COCCION serie 900	Llave / Valvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	n°	n°	n°	n°	kW
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				215
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	7	0,63	0,85	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8				215
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8				25 ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE MACROS 700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Consumo gas ciudad G2.350	Consumo gas ciudad G150.1	Aleprimario para combustión	Tipo de fabricación		Quemador PLACA DE COCCION serie 600 individual	Quemador PLACA DE COCCION serie 600 doble	Quemador PLACA DE COCCION serie 700	Quemador PLACA DE COCCION serie 900	Llave / Valvula	
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	n°	n°	n°	n°	n°	kW
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1				1	5,4		215
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1				2	5,4		215
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1				1	6		25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1				2	6		25 ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE MAXIMA 900

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Consumo gas ciudad G2.350	Consumo gas ciudad G150.1	Aleprimario para combustión	Tipo de fabricación		Quemador PLACA DE COCCION serie 600 individual	Quemador PLACA DE COCCION serie 600 doble	Quemador PLACA DE COCCION serie 700	Quemador PLACA DE COCCION serie 900	Llave / Valvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	n°	n°	n°	n°	n°	n°
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	215
G9FL8M-2 - G9FR8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	215
G9FL8M-2 - G9FL8M-2/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
G9FL4M/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE S700

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G20	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Consumo gas ciudad G2350	Consumo gas ciudad G150.1	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 individual	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 900	Liave / Válvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	n°	n°	n°	n°	kW
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9		25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FMB8-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9		25ST

PLACA DE COCCIÓN DE GAS - SERIE S900 / LX900 TOP

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Potencia Nominal	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G20	Consumo gas ciudad G110	Consumo gas ciudad G120	Consumo gas ciudad G2350	Consumo gas ciudad G150.1	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 individual	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 600 doble	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 700	Quemador PLACA DE COCCIÓN serie 900	Liave / Válvula	
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	n°	n°	n°	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1					1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FMB8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1					2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1					1	10	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FMB8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1					2	10	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1					1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FMB8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FMB8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1					2	10	25ST



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

¡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

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10. La placa de acero especial tiene una superficie lisa o rayada dotada de protecciones de acero laterales y trasera contra las salpicaduras. Además se ha previsto un cajón recoge grasas de acero inoxidable. La placa se calienta gracias a quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos térmicos o mecánicos. El quemador piloto está dotado de inyectoros fijos. La temperatura se regula gracias a llaves específicas dotadas de dispositivos de seguridad. Nuestros Fry-Top están disponibles en la versión dotada de placa lisa o rayada.

Los modelos G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD están dotados de zonas de cocción separadas con mandos de regulación de la temperatura independientes.

PREAJUSTE

Lugar de instalación

Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm para los paneles laterales y de 150 mm para el panel trasero cuando el aparato esté cerca de paredes de material inflamable. Cuando haya que tener en cuenta las distancias adopte las medidas de seguridad adecuadas contra posibles excesos térmicos, por ejemplo revistiendo las superficies de instalación con azulejos o instalando protecciones antirradiaciones. Coloque los aparatos sobre una mesa o un estante de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios

locales.

- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones CEI vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de suministro del Gas según las normas vigentes. En primer lugar consulte con el Ente local de suministro del Gas.

Procedimiento de instalación

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

Conexión gas

El empalme con el tubo de 3/8" G o 1/2" G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

Evacuación de humos

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

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

COLOCACIÓN

Operaciones previas a la colocación

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



Puesta en marcha

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

Comprobación de la potencia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Control de la potencia según el método volumétrico

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

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

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

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

Comprobación del funcionamiento

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

gas sea adecuado.

Control de la llama piloto

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

Control del aire primario

El flujo del caudal está regulado correctamente cuando hay una protección adecuada que evita que la llama aumente con el quemador caliente. En la tabla "DATOS TÉCNICOS" se indica la medición de aire primario para combustión.

Control funciones

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

Advertencias para el técnico instalador

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

Funcionamiento con otros tipos de gas

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

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

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

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

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

- Desmonte el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción.
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y



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

Regulación del mínimo (Fig. 1 - 2)

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

- Para el funcionamiento de gas líquido enrosque el tornillo de regulación del mínimo al máximo.
- Para el funcionamiento con gas metano:
 - 1- Localice la manecilla de la llave correspondiente.
 - 2- Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
 - 3- Regule el caudal del mínimo actuando en el tornillo 20 (Fig. 1 - 2) desenroscándolo si aumenta y enroscándolo si disminuye el caudal.
 - 4- Una vez que logre obtener la llama que considere apropiada para la función de mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla "DATOS TÉCNICOS"; la comprobación se realiza según el "método volumétrico" que se ha descrito anteriormente, es decir:
 - 5- Lea el contador del gas y simultáneamente vuelva a poner en marcha el cronómetro.
 - 6- Una vez que haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y lea de nuevo el contador.
 - 7- Calcule cuánto gas ha pasado en esos 10 minutos (diferencia entre las dos lecturas) ej. 1ª lectura - 2ª lectura = 30 litros (0,03 m³).
 - 8- Ahora calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico (párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m³/h) para poder calorífico del metano.
 - 9- Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desenrosque de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación.
 - 10- Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque de nuevo el tornillo del mínimo y repita la comprobación. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kW/h = 1.700 kW.

MANTENIMIENTO

¡Atención!

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

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

- Comprobación del funcionamiento de todos los dispositivos de regulación y seguridad.
- Control del funcionamiento de los quemadores:
 - Encendido;
 - Seguridad de la combustión;
- Control de las distintas funciones según el procedimiento que se describe en el párrafo "Control funciones".

Cuando sea necesario limpiar el quemador principal, haga

lo que se indica a continuación (Fig. 4A - 4B):

- a) Quite las manecillas de control, el cajón recoge grasas y el tablero de control una vez que haya desenroscado los tornillos de sujeción.
- b) Desconecte el conducto del gas de los portainyectores desenroscando el correspondiente tapón roscado (28).
- c) Quite la chapa delantera de la cámara de combustión actuando en los tornillos de sujeción y a continuación afloje los tornillos de sujeción de la chapa de la parte de delante del quemador principal.

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

- Controle que el tramo de evacuación del gas no tenga ningún tipo de defecto.

LISTA Y SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO ACONSEJADAS

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

¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!

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

Bujía de encendido (Fig. 5A - 5B)

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

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

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

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

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

Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que utilizarlo personal cualificado. Se recomienda que el



usuario compruebe que la instalación del aparato se haya hecho de la forma apropiada. El fabricante no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

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

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

Aténgase a las normas de cocción, al menos cuando lo utilice al principio, hasta que la práctica y la experiencia le permitan seleccionar personalmente los tiempos y las temperaturas.

Primer uso de la plancha

¡Importante!

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



ENCENDIDO



Encendido del quemador piloto (Fig. 6)

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

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

Para encender el quemador principal gire la manecilla a la izquierda hasta la temperatura que quiera.


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


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

- Para la válvula termostática el mínimo está en la posición 1 y el máximo en la posición 7.

APAGADO

Apagado durante el funcionamiento normal

Cuando tenga que apagar solamente los quemadores principales, gire la manecilla de servicio a la posición  ;

en esta posición sólo permanece encendida la llama piloto. Para desconectar por completo toda la instalación, gire la manecilla a la posición ; en esta posición también se apaga el quemador piloto.

Apagado en caso de avería

En caso de avería corte la alimentación del gas del aparato.

Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

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

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.

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

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

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

**INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES****Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49****"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".**

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

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

ES

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

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ LOCALIDAD: _____

PROVINCIA: _____ FECHA DE INSTALACIÓN: _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

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



Instructiehandleiding

Afmetingen	114
Technische gegevens	116
Instructies voor de installatie	118



KOOKPLAAT GAS SERIE PLUS 600

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

KOOKPLAAT GAS SERIE MACROS 700

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

KOOKPLAAT GAS SERIE MAXIMA 900

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



KOOKPLAAT GAS SERIE S700

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

KOOKPLAAT GAS SERIE S900

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

NL

KOOKPLAAT GAS SERIE LX900 TOP

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



KOOKPLAAT GAS - SERIE PLUS 600

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Nominiaal vermogen	Verbruik GPL G30/31	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25-G25.1	Verbruik Aardgas G27	Verbruik Stadsgas G10	Verbruik Stadsgas G110	Verbruik Stadsgas G120	Verbruik Stadsgas G2.350	Verbruik Stadsgas G150.1	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Brander Kookplaat-serie 600 entel	Brander Kookplaat-serie 600 dubbel	Brander Kookplaat-serie 700	Brander Kookplaat-serie 900	Kwantiteit / Afsluitleg
	kW	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		n°	n°	n°	n°	Afsluitleg
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				215
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8				215
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8				25 ST

KOOKPLAAT GAS - SERIE MACROS 700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Nominiaal vermogen	Verbruik GPL G30/31	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25-G25.1	Verbruik Aardgas G27	Verbruik Stadsgas G10	Verbruik Stadsgas G110	Verbruik Stadsgas G120	Verbruik Stadsgas G2.350	Verbruik Stadsgas G150.1	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Brander Kookplaat-serie 600 entel	Brander Kookplaat-serie 600 dubbel	Brander Kookplaat-serie 700	Brander Kookplaat-serie 900	Kwantiteit / Afsluitleg	
	kW	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		n°	n°	n°	n°	Afsluitleg	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,83	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1			1	5,4		215
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FM8B-2 - G7FR8M-2 - G7FM8M-2 - G7FL8M-2	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,66	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1			2	5,4		215
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	0,47	0,63	0,74	0,83	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1			1	6		25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	0,94	1,27	1,48	1,66	1,54	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1			2	6		25 ST

KOOKPLAAT GAS - SERIE MAXIMA 900

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Nominiaal vermogen	Verbruik GPL G30/31	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25-G25.1	Verbruik Aardgas G27	Verbruik Stadsgas G10	Verbruik Stadsgas G110	Verbruik Stadsgas G120	Verbruik Stadsgas G2.350	Verbruik Stadsgas G150.1	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Brander Kookplaat-serie 600 entel	Brander Kookplaat-serie 600 dubbel	Brander Kookplaat-serie 700	Brander Kookplaat-serie 900	Kwantiteit / Afsluitleg	
	kW	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		n°	n°	n°	n°	Afsluitleg	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	215
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FM8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	1,406	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	215
G9FL4M/CR	10	7,5	8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	1,406	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT

KOOKPLAAT GAS - SERIE S700

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25-G25.1	Verbruik Aardgas G25.3	Verbruik Aardgas G27	Verbruik Stadsgas G10	Verbruik Stadsgas G120	Verbruik Stadsgas G2.350	Verbruik Stadsgas G150.1	Primaire licht voor verbranding	Constructie type	Brander / Kookplaat serie 600 enkel	Brander / Kookplaat serie 600 dubbel	Brander / Kookplaat serie 700	Brander / Kookplaat serie 900	Kraantje / Afsluiper
	kW	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 ² /h		n°	n°	n°	n°	kW
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,83	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9	25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FMBB-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,66	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9	25ST

KOOKPLAAT GAS - SERIE S900 / LX900 TOP

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen	Nominaal vermogen	Verbruik Aardgas G20	Verbruik Aardgas G25-G25.1	Verbruik Aardgas G25.3	Verbruik Aardgas G27	Verbruik Stadsgas G10	Verbruik Stadsgas G120	Verbruik Stadsgas G2.350	Verbruik Stadsgas G150.1	Primaire licht voor verbranding	Constructie type	Brander / Kookplaat serie 600 enkel	Brander / Kookplaat serie 600 dubbel	Brander / Kookplaat serie 700	Brander / Kookplaat serie 900	Kraantje / Afsluiper	
	kW	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 ² /h		n°	n°	n°	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FMBM-2	20	15	1,6	2,12	2,46	1,406	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FMBM-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	1,406	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,203	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FMBM-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FMBB-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	1,406	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	25ST



INSTALLATIE 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 APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenbekleding in staal met nikkel-chroom 18/10. De speciale stalen kookplaat heeft een glad of een geribbeld oppervlak, voorzien van een stalen bescherming tegen spatten aan de zij- en achterkanten. Bovendien is voorzien in een roestvrijstalen opvangbak voor sauzen. De kookplaat wordt verwarmd door verchroomde stalen buisvormige branders, bestand tegen thermische of mechanische drukspanning. De waakvlam is voorzien van vaste sproeiers. De regulering van de temperatuur wordt mogelijk gemaakt door daarvoor bestemde kraantjes met veiligheidsmechanisme. Onze kookplaten zijn leverbaar met een gladde of met een geribbelde bovenkant.

De modellen G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD zijn voorzien van gescheiden kookzones, met onafhankelijke bediening van de temperatuurregulering.

VOORBEREIDING

Installatieplaats

Het wordt aangeraden het apparaat in een goed eventuele ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap. Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd of naast andere apparatuur. Er moet echter een afstand van 150 mm voor de zijkanten worden aangehouden en 150 mm voor de achterkant in het geval het apparaat zich vlak bij muren met ontvlambaar materiaal bevindt. Indien het niet mogelijk mocht zijn deze afstanden in acht te nemen, dienen geschikte veiligheidsmaatregelen te worden getroffen tegen eventuele te hoge temperaturen, bijvoorbeeld door de installatie-oppervlakken met tegels te bekleden of door een stralingsscherm aan te brengen. Plaats de apparaten op een tafel of op een niet brandbaar vlak. Voordat de aansluiting verricht wordt moet op het technische plaatje van het apparaat worden gecontroleerd of het voorbereid of geschikt is voor de beschikbare gassoort. Indien het apparaat op een andere gassoort werkt dient de paragraaf "Werking met andere gassoorten" geraadpleegd te worden.

Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

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

INSTALLATIE

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

Installatieprocedure

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

Gasaansluiting

De aansluiting op de opening van 3/8" G o 1/2" G van het apparaat, kan vast zijn of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken. Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrijstaal zijn en aan de voorschriften voldoen. Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

Verbrandingsgasafvoer

De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsgassen zoals in de installatievoorschriften wordt beschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS") als gasapparaten van het type "A": deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen. Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die dienen te zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde werkzaamheid, of die te direct naar buiten afvoeren.

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

GEBRUIK

Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het beschermende plakfolie te verwijderen. Maak het werkoppervlak en de



buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauwe sopje en een vochtige doek. Maak hierna alles droog met een schone doek.

Inbedrijfstelling

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

Het vermogen controleren

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

Het vermogen kan uit twee soorten bestaan:

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

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

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

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

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

Controle van de inlaatdruk (Fig.1 - 2 - 3)

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

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

Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode

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

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

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

De brandervermogens 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 energiebedrijf.

Controle van de werking

Controleer of het gebruikte type spuitmondten overeenkomt met die in de tabel "BRANDERS" beschreven staan. Controleer dat de gebruikte drukverlager een groter vermogen

heeft dan de som van de verbruiksvermogens van alle aangesloten apparaten. Controleer dat de aanvoerleiding van het gas geschikt is.

Controle van de waakvlam

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

Controle van de primaire lucht

De toevoer van het luchtvolume is correct afgesteld wanneer er een adequate bescherming tegen het opwakkeren van de vlam op een koude brander is en ook de terugkeer van de vlam bij een warme brander. In de tabel "TECHNISCH GEGEVENS" wordt de maat van de primaire lucht voor verbranding gegeven.

Controle van de functies

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

Waarschuwingen voor de monteur

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

Werking met andere gassoorten

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

De spuitmond van de hoofdbrander vervangen (Fig. 4A-4B)

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

De waakvlam afstellen (Fig. 5A - 5B)

De waakvlam werkt met spuitmondten en vaste lucht. De enige handeling die gevraagd wordt is de vervanging van



de spuitmonden afhankelijk van het type gas:

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

De lage stand afstellen (Fig. 1 - 2)

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

- bij werking op LPG dient men de schroef van de lage stand helemaal aan te draaien;
- bij werking op aardgas:
 - 1- Stel de draaiknop van het bijbehorende kraantje vast.
 - 2- Steek de brander aan en zet hem op de lage stand.
 - 3- Stel de lage stand via schroef 20 (fig. 1-2) af. Door hem los te draaien neemt het vermogen toe en door hem aan te draaien neemt het vermogen af.
 - 4- Als de vlam is verkregen die u geschikt acht voor de werking van de lage stand, controleert u of deze overeenkomt met het vermogen van de lage stand dat wordt aangeduid in de tabel "TECHNISCHE GEGEVENS" De controle wordt uitgevoerd volgens de "volumetrische methode" die al eerder beschreven is:
 - 5- Neem de gasmeter op en laat tegelijkertijd de chronometer lopen.
 - 6- Zet na een tijdje, bijvoorbeeld 10 minuten, de chronometer stop en neem opnieuw de gasmeter op.
 - 7- Bereken hoeveel gas is gebruikt in de 10 minuten (het verschil tussen de twee opnamemomenten) bijv. $a - \text{opname } 2^a = 30 \text{ liter } (0,03\text{m}^3)$.
 - 8- Bereken nu het minimum vermogen, door de formule van de volumetrische methode toe te passen (voorafgaande paragraaf). Vermogen (kw) = verbruik (m^3/h) door de warmtekracht van het aardgas
 - 9- Als het vermogen lager blijkt te zijn dan de waarde in de tabel draait u de schroef van de lage stand verder los en controleert u opnieuw.
 - 10- Als het vermogen hoger mocht zijn dan de waarde in de tabel draait u de schroef van de lage stand verder aan en controleert u opnieuw. ($9,45 \text{ kw/h}$). $P (\text{kw}) = 30 \text{ liter} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kw/h} = 1,700 \text{ kw}$

- ontsteking;
- 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 wanneer het nodig mocht zijn de hoofdbrander schoon te maken (Fig. 4A - 4B):

- a) verwijder de bedieningsknoppen, de opvangbak voor de sauzen en het paneel na de bevestigingsschroeven te hebben losgedraaid;
- b) koppel de gasleiding los van de spuitmondhouder door de daarvoor bestemde nippel los te draaien (28);
- c) verwijder de plaat aan de voorkant van de verbrandingskamer door eerst aan de bevestigingsschroeven te draaien en dan vervolgens aan de schroeven van de plaat aan de achterkant van de hoofdbrander

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

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

LIJST EN VERVANGING VAN DE AANBEVOLEN WISSELSTUKKEN

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

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

Bougie (Fig. 5A - 5B)

De bougie (37) verwijderd men vanaf de onderkant. Trek de ontstekingskabel eruit, draai de bevestigingsmoer los en breng de nieuwe bougie in.

Gaskaantje (Fig. 1-2-3)

Draai de schroefbeugels van de gaslangen en de thermokoppel los en vervolgens de bevestigingsschroeven van de toevoer tot de gasbuis, breng dan een nieuw kraantje aan.

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

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

WAARSCHUWING

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

ONDERHOUD

Let op!

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

Verricht de volgende onderhoudswerkzaamheden minstens een keer per jaar:

- controleer de werking van alle afstel- en veiligheidsinrichtingen;
- controleer de werking van de branders:



INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

INGEBRUIKSTELLING

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

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

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

Volg aandachtig de kookvoorschriften op, tenminste in de eerste gebruiksperiode, totdat de praktijk en de ervaring uitwijzen om zelf tijden en temperaturen te kiezen.

Het eerste gebruik van de kookplaat

Belangrijk!

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



INSCHAKELEN



Aansteken van de brander met waakvlam (Fig. 6)

Druk op de knop (4) en draai naar links. Houd de knop ingedrukt en tegelijkertijd drukt men herhaaldelijk op de piezo-elektrische ontsteking (6) totdat de waakvlam gaat branden, dit is te zien door de opening (10) in het bedieningspaneel. Houd de knop nog ongeveer 15-20 seconden ingedrukt; als de waakvlam mocht doven nadat men de knop heeft losgelaten, dient men de inschakelingsprocedure te herhalen.

Aansteken van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur (Fig. 6)

Om de hoofdbranders aan te steken draait men de knop verder naar links tot de gewenste temperatuur.

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

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

- Voor de afsluitklep van de thermostaat is de minimum stand 1 en de maximum stand 7.

UITSCHAKELEN

Uitschakelen gedurende het normale gebruik

Men hoeft alleen de hoofdbranders uit te schakelen, draai

de serviceknop op stand ; op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het gehele apparaat uit te schakelen draait men de knop op stand / ; op deze stand dooft ook de brander met waakvlam.

Uitschakelen in geval van storing

In geval van storing het apparaat van de gastoevoer loskoppelen.

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

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

ZORG VOOR HET APPARAAT

LET OP!

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

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten in een sopje van heet water en afwasmiddel en met een zachte doek worden schoongemaakt; voor hardnekkig vuil gebruik maken van spiritus, aceton of of een ander niet bijtend oplosmiddel, gebruik geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werkzaamheid en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. Gebruik geen borstels, of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en kunnen door het contact roest veroorzaken. Om deze reden moet ook het contact met ijzeren voorwerpen worden vermeden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels in roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak. Als het vuil hardnekkig is absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt aanbevolen om synthetische sponsjes (bijv. Scotchbrite) te gebruiken. Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat tijdens het reinigen niet te beschadigen dient men het niet met rechte waterstralen schoon te maken. Na het reinigen met schoon water naspoelen en met een schone doek droogmaken.

**INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN****Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".**

Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vòòr de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd of doorverkocht onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vòòr de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.

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	124
Dados técnicos	126
Instruções para a instalação	128



CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
G6FL3B	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada de bancada	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada com móvel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
G7FL4B	Chapa de cozedura chapa lisa de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Chapa de cozedura chapa estriada de bancada	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas de bancada	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
G9FL4M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
SG7FL4B/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound de bancada	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Chapa de cozedura chapa estriada compound de bancada	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Chapa de cozedura chapa 2/3 lisa 1/3 estriada compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Chapa de cozedura chapa estriada compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
SG9FL4M	Chapa de cozedura chapa lisa com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Chapa de cozedura chapa estriada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Chapa de cozedura chapa estriada cromada com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Chapa de cozedura chapa estriada compound com móvel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Chapa de cozedura chapa lisa 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa lisa cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Chapa de cozedura chapa estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa estriada cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Chapa de cozedura chapa estriada compound 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada cromada 2 zonas com móvel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas de bancada	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

PT

CHAPA DE COZEDURA A GÁS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
LXG9FL4/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Chapa de cozedura chapa estriada compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Chapa de cozedura chapa lisa compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Chapa de cozedura chapa estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Chapa de cozedura chapa mista lisa/estriada compound 2 zonas	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE PLUS 600

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal kW	Potência Nominal G10	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25-G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gás rede G10 m³/h	Consumo gás rede G2.350 m³/h	Consumo gás rede G150.1 m³/h	Armação para combustão m²/h	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700		Torreia / Valúlia
												n°	kW	n°	kW	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,74	8	A1	1	4			21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M - G6FL3M - G6FR3M - G6FL6M	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,49	16	A1	1	8			21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,74	8	A1	1	4			25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,49	16	A1	1	8			25 ST

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE MACROS 700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal kW	Potência Nominal G10	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25-G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gás rede G10 m³/h	Consumo gás rede G2.350 m³/h	Consumo gás rede G150.1 m³/h	Armação para combustão m²/h	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700		Torreia / Valúlia
												n°	kW	n°	kW	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,70	1,39	1,24	0,80	10,8	A1			1	5,4	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2 - G7FL8M-2 - G7FL8M-2	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,40	2,81	2,50	2,00	21,8	A1			2	5,4	21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	0,47	0,63	0,74	0,77	1,55	1,38	0,88	12	A1			1	6	25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	0,94	1,27	1,48	1,54	3,10	2,76	2,22	24	A1			2	6	25 ST

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE MAXIMA 900

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal kW	Potência Nominal G10	Consumo GPL G30/31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25-G25.1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gás rede G10 m³/h	Consumo gás rede G2.350 m³/h	Consumo gás rede G150.1 m³/h	Armação para combustão m²/h	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples		Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700		Torreia / Valúlia
												n°	kW	n°	kW	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	A1			1	10	21 S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	A1			2	10	21 S
G9FL4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	A1			1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	A1			2	10	EUROSIT

**CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S700****DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal	Potência Nominal	Consumo GPL	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Consumo gás rede G250	Consumo gás rede G50L1	Arquitamento para combustido	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA CHAPA DE COZEDURA serie 600 simples	Queimador CHAPA DE COZEDURA CHAPA DE COZEDURA serie 700	Queimador CHAPA DE COZEDURA CHAPA DE COZEDURA serie 800	Tomeria / Valvula
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	n°	n°	
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1		1	6,9	25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9	25ST

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S900 / LX900 TOP**DADOS TÉCNICOS**

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal	Potência Nominal	Consumo GPL	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Consumo gás rede G250	Consumo gás rede G50L1	Arquitamento para combustido	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA CHAPA DE COZEDURA serie 600 simples	Queimador CHAPA DE COZEDURA CHAPA DE COZEDURA serie 700	Queimador CHAPA DE COZEDURA CHAPA DE COZEDURA serie 800	Tomeria / Valvula	
	kW	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h		n°	n°	n°		
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	25ST



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

ATENÇÃO!

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

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento externo de aço em cromo-níquel 18/10. A chapa de aço especial tem uma superfície lisa ou estriada, dotada de protecções laterais e traseiras contra respingos de aço. Há também uma caixa para recolher molhos de aço inoxidável. O aquecimento da chapa é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. O queimador piloto é equipado com injectores fixos. A regulação da temperatura é possível mediante torneiras específicas equipadas com dispositivos de segurança. As nossas Chapas de Cozedura estão disponíveis em versão equipada com chapa lisa ou estriada.

Os modelos G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD apresentam zonas de cozedura separadas, com comandos de regulação da temperatura independentes.

PREDISPOSIÇÃO

Local de instalação

Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos. É preciso, de qualquer forma, manter uma distância mínima de 150 mm aos lados e 150 mm posteriormente se o aparelho for colocado próximo a paredes em material inflamável. Se não for possível respeitar estas distâncias, predispor medidas de segurança adequadas contra eventuais excessos térmicos, por exemplo revestindo as superfícies de instalação com cerâmica ou instalando protecções contra radiações. Colocar os aparelhos sobre uma mesa ou uma prateleira em material não inflamável. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na plaqueta técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases".

Disposições legais, regras técnicas e directrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723

- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições CEI em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

Procedimentos de instalação

Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

Conexão do gás

A conexão com a entrada de 3/8" G ou 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas.

Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela "DADOS TÉCNICOS") aparelhos a gás de tipo "A": Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos o dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior. Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela "DADOS TÉCNICOS", com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Operações preliminares à colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de protecção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes



externas com água morna e detergente e usando um pano húmido e, então, secar com um pano limpo.

Colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrário, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

Verificação da potência

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na plaqueta do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".

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

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento.

Se desejar efectuar um ulterior controlo da potência, é possível efectuar-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico".

De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig.1 - 2 - 3)

A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (22) hermeticamente.

IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

Controlo da potência conforme o método volumétrico

Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor E, calculado dessa forma

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

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma

das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

Controlo da chama piloto

Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário

O fluxo do volume de ar está correctamente regulado quando há uma protecção adequada contra o aumento da chama, com queimador frio, ou retornos desta, com queimador quente. Na tabela "DADOS TÉCNICOS" é fornecida a medida de ar primário para combustão.

Controlo das funções

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

Advertências para o instalador

- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gases

Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário o uso dos bicos adequados para o queimador, conforme a tabela QUEIMADORES. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gases, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são postos numa embalagem fornecida com o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação das funções do aparelho, como descrito no parágrafo "Controlo das funções". Depois de alterar a predisposição, indicar na placa de dados o novo tipo de gás.

Substituição dos bicos do queimador principal (Fig. 4A-4B)

Para trocar o bico (30), extrair a caixa para recolher molhos e afrouxar os parafusos de fixação do painel de comandos. Retirar o painel. Com uma chave adequada, desaparafusar o bico do seu suporte e substituir o bico por um novo (vide tabela "QUEIMADORES"). Se necessário, empurrar para trás a manga de regulação do ar, afrouxando o parafuso (39); dessa forma, a substituição é facilitada. Depois de montar o bico novo, restabelecer a distância do ar primário "A" (vide tabela "QUEIMADORES").

Regulação da chama piloto (Fig. 5A - 5B)

A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:



- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação.
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.º 14) e recuperar o bicone (n.º 15) e o bico piloto (n.º 16).
- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca de fixação do bicone (n.º 14) com o respectivo bicone (n.º 15).

Regulação do mínimo (Fig. 1 - 2)

Consultando a tabela "QUEIMADORES", regular o parafuso do mínimo (20) da seguinte forma:

- para o funcionamento com gás líquido, parafusar o parafuso de regulação do mínimo até o encosto;
- para o funcionamento com gás metano:
 - 1- Localizar o botão da torneira correspondente.
 - 2- Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
 - 3- Regular a capacidade do mínimo através do parafuso 20 (Fig. 1-2), desaparafusando aumentase e parafusando diminui-se a capacidade.
 - 4- Depois de alcançar a chama considerada adequada para a função de mínimo, verificar se ela corresponda à capacidade do mínimo indicada na tabela "DADOS TÉCNICOS"; a verificação deve ser feita conforme o "método volumétrico" já descrito acima, ou seja:
 - 5- Ler o contador do gás e simultaneamente accionar o cronómetro.
 - 6- Depois de um intervalo de tempo suficientemente longo, por exemplo, 10 minutos, parar o cronómetro e ler novamente o contador.
 - 7- Calcular quanto gás passou durante os 10 minutos (a diferença entre as duas leituras) por ex., leitura 1ª - leitura 2ª = 30 litros (0,03m³).
 - 8- Calcular então a potência ao mínimo, aplicando a fórmula do método volumétrico (parágrafo anterior). Potência (kw) = consumo (m³/h) por poder calorífico do metano
 - 9- Se a potência for inferior ao valor da tabela, desaparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
 - 10- Se a potência for superior ao valor da tabela, parafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

MANUTENÇÃO

Atenção!

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação, desconectar o aparelho da rede de gás.

Executar as seguintes operações de manutenção pelo menos uma vez todos os anos:

- verificação do funcionamento de todos os dispositivos de regulação e segurança;
- controlo do funcionamento dos queimadores:
 - accionamento;
 - segurança da combustão;
- controlo das diversas funções seguindo o procedimento

descrito no parágrafo "Controlo das funções".

Se for necessária a limpeza do queimador principal, agir da seguinte forma (Fig. 4A - 4B):

- a) retirar os botões de comando, a caixa para recolher os molhos e o painel depois de desaparafusar os parafusos de fixação;
- b) liberar o tubo do gás do encaixe dos bicos desaparafusando a junta de parafuso (28) específica;
- c) retirar a placa frontal da câmara de combustão mediante os parafusos de fixação, afrouxando, então, os parafusos de fixação da placa dianteira do queimador principal.

O queimador principal pode ser extraído para a limpeza. Limpar cuidadosamente as aberturas de saída do queimador com o auxílio de um instrumento ou de um palito com diâmetro adequado. Ao repor o queimador, prestar atenção para enfiá-lo correctamente, com o lado traseiro no encaixe da câmara de combustão.

- Certificar-se que o percurso de descarga do gás não apresenta defeito algum.

LISTA E SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO ACONSELHADAS

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!

Para substituir as seguintes peças, extrair em primeiro lugar os botões de comando, retirar a caixa para recolher molhos e retirar o painel de comandos (depois de afrouxar os parafusos de fixação).

Vela de ignição (Fig. 5A - 5B)

A vela (37) é extraída por baixo. Soltar o cabo de ignição, afrouxar a porca de fixação e inserir uma nova vela.

Torneira do gás (Fig. 1 - 2 - 3)

Afrouxar as juntas de parafuso dos tubos do gás e do termopar, afrouxar então os parafusos de fixação da alimentação na rampa de gás e inserir uma nova torneira.

Termopar (Fig. 1 - 2 - 3 e 5A - 5B)

Afrouxar as juntas de parafuso que fixam o termopar na estrutura (torneiras, válvulas) do gás e no queimador piloto; inserir a nova peça.

Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.

ADVERTÊNCIA

Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos.

INSTRUÇÕES DE USO

COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado.



Recomendamos que o utilizador verifique se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea. O fabricante não responde por danos provocados por uma má instalação, manutenção imperfeita, imperícia de uso.

Antes de colocar em função o aparelho, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE USO DESTE MANUAL, prestando atenção especial às normas relativas aos dispositivos de segurança. Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás ao terminar o uso, principalmente durante as operações de manutenção e reparação. Seguir atentamente as normas de cozedura, pelo menos durante o primeiro período de uso, até que, com a prática e a experiência, possa escolher pessoalmente os tempos e as temperaturas.

Primeira cozedura com a chapa



Importante!



Antes de usar o aparelho pela primeira vez, é preciso limpar cuidadosamente a superfície da chapa com água morna e detergente, usando um pano macio para eliminar qualquer resíduo de anticorrosivo aplicado na fábrica; enxugar com um pano limpo.

ACCIONAMENTO

Accionamento do queimador piloto (Fig. 6)

Carregar no botão (4) e girá-lo para a esquerda, até a posição. Mantê-lo pressionado e, simultaneamente, accionar diversas vezes o botão do acendedor piezoeléctrico (6) até que se acenda a chama piloto, visível através da abertura (10) localizada no painel. Manter o botão pressionado por cerca de outros 15-20 segundos; se a chama piloto apagar depois da liberação do botão, repetir a operação de accionamento. Accionamento do queimador principal e regulação da temperatura (Fig. 6) Para accionar o queimador principal, girar ulteriormente o botão para a esquerda, até a temperatura desejada.



O termostato é marcado com posições de  a ; os valores indicativos da temperatura para cada posição são os seguintes:

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

- Na válvula termostática, o mínimo é a posição 1 e o máximo, a posição 7.

DESACTIVAÇÃO

Desactivação durante o funcionamento normal

Se for preciso desactivar apenas os queimadores principais, girar o botão de serviço até a posição ; nesta posição, permanecerá acesa apenas a chama piloto. Para desactivar completamente toda a instalação, girar o botão até a posição ; nesta posição, o queimador

piloto também é apagado.

Desactivação em caso de falha

Em caso de falha, interromper a alimentação do gás para o aparelho.

Comportamento em caso de falha e de prolongada interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

CUIDADOS COM O APARELHO

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração. As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho. Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite). Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.



INFORMAÇÕES PARA UTILIZADORES DE EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS



Conforme o art. 24 do Decreto Legislativo de 14 de março de 2014, n. 49 "Atuação da Diretiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (RAEE)".

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos para o tratamento adequado e a reciclagem. A recolha seletiva deste equipamento profissional, no final da sua vida útil, é organizada e realizada:

- diretamente pelo utilizador, se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE históricos e o utilizador decidir eliminá-lo sem substituí-lo por um equipamento novo equivalente e com as mesmas funções;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento novo que substituiu o anterior se, ao eliminar o equipamento colocado no mercado em regime de RAEE históricos no final da sua vida útil, o utilizador adquire um produto equivalente e com as mesmas funções. Neste último caso, o utilizador poderá solicitar que o produtor retire este equipamento dentro de 15 dias consecutivos a partir da entrega no novo equipamento;
- pelo fabricante, ou seja, pelo sujeito que introduziu e comercializou pela primeira vez em países da UE ou revende em países da UE com marca própria o equipamento se o equipamento foi colocado no mercado em regime de RAEE novos.

A correta recolha seletiva para o encaminhamento sucessivo do equipamento para a reciclagem, o tratamento e a eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde e promove a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas nas normas vigentes.

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ MUNICÍPIO: _____

PROVÍNCIA: _____ DATA DE INSTALAÇÃO: _____

MODELO _____
NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

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

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



Εγχειρίδιο χρήσης

Διαστάσεις	134
Τεχνικά χαρακτηριστικά	136
Οδηγίες εγκατάστασης	138



ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ PLUS 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
G6FL3B	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή επιτραπέζια	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή με έπιπλο	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ MACROS 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
G7FL4B	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια επιτραπέζια	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ MAXIMA 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
G9FL4M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

**ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ SÉRIE S700**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
SG7FL4B/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound επιτραπέζια	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound επιτραπέζια	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ SÉRIE S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
SG9FL4M	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια χρωμίου με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound με έπιπλο	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή χρωμίου 2 ζώνες μαγειρέματος με έπιπλο	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound 2 ζώνες μαγειρέματος επιτραπέζια	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

EL

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑ SÉRIE LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (συνολικό Υ)	Τύπος
LXG9FL4/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με λεία επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με ραβδωτή επιφάνεια 2 ζώνες μαγειρέματος compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Πλάκα ψησίματος με μικτή επιφάνεια λεία/ραβδωτή 2 ζώνες μαγειρέματος compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

**ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ S700****ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Μονομερική/Πολυμερική συγκ.	Θερμότητα/Πολυμερική συν. G110	kW	kg/h	Κατανάλωση Μεθάνου G20	Κατανάλωση Μεθάνου G25-G25.1	Κατανάλωση Μεθάνου G27	Κατανάλωση Φιμακού Αερίου G110	Κατανάλωση Φιμακού Αερίου G120	Κατανάλωση Φιμακού-Αερίου Φιμακού-Αερίου G2350	Κατανάλωση G150.1	Πραγματική αεραία γραμμάδα	Τύπος κατασκευής	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Βάθος / Βαρίδια	
																				kW
ΜΟΝΤΕΛΟ																				
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9				25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FMBB-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9					25ST

ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕΙΡΑΣ S900 / LX900 TOP**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Μονομερική/Πολυμερική συγκ.	Θερμότητα/Πολυμερική συν. G110	kW	kg/h	Κατανάλωση Μεθάνου G20	Κατανάλωση Μεθάνου G25-G25.1	Κατανάλωση Μεθάνου G27	Κατανάλωση Φιμακού Αερίου G110	Κατανάλωση Φιμακού Αερίου G120	Κατανάλωση Φιμακού-Αερίου Φιμακού-Αερίου G2350	Κατανάλωση G150.1	Πραγματική αεραία γραμμάδα	Τύπος κατασκευής	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Καύση ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ σε 600mm	Βάθος / Βαρίδια	
																				kW
ΜΟΝΤΕΛΟ																				
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1								1 10 21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FMBM-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1								2 10 21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1								1 10 EUROSHIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FMBM-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1								2 10 EUROSHIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1								1 10 25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FMBM-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FMBB-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1								2 10 25ST



ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

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

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10. Η πλάκα ψησίματος από ειδικό χάλυβα παρουσιάζει μια επιφάνεια που μπορεί να είναι λεία ή ραβδωτή, και έχει πλευρικά και πίσω πάνελ από χάλυβα που προστατεύουν από πισσιλιόματα. Προβλέπεται επίσης ένα συρτάρι από ανοξείδωτο χάλυβα για την συλλογή των υγρών. Η θέρμανση της πλάκας ψησίματος γίνεται μέσω καυστήρων από επιχρωμιωμένο χάλυβα σωληνοειδούς σχήματος, με ανθεκτικότητα σε θερμικής ή μηχανικής προέλευσης καταπόνηση. Ο καυστήρας πιλότος παρέχει σταθερούς εγχυτήρες. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μέσω ειδικών βανών που παρέχουν και συστήματα ασφαλείας. Οι δικές μας εστίες ψησίματος Fry-Top υπάρχουν και στο μοντέλο με λεία πλάκα και στο μοντέλο με ραβδωτή πλάκα ψησίματος. Τα μοντέλα G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD παρέχουν ξεχωριστές περιοχές ψησίματος με ξεχωριστούς διακόπτες για την ρύθμιση της θερμοκρασίας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Χώρος εγκατάστασης

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές. Σε κάθε περίπτωση κρατήστε μία ελάχιστη απόσταση των 150 mm για τις πλαινές πλευρές και των 150 mm για την πίσω πλευρά σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται κοντά σε τοιχώματα από εύφλεκτο υλικό. Καθώς δεν γίνεται δυνατή η τήρηση των παραπάνω αποστάσεων, προβλέψτε κατάλληλα μέτρα ασφαλείας για ενδεχόμενες ακραίες θερμοκρασίες, για παράδειγμα επενδύοντας τις επιφάνειες εγκατάστασης με πλακάκια, ή τοποθετώντας προστασίες κατά της ακτινοβολίας. Τοποθετήστε τις συσκευές σε ένα τραπέζι ή σε μια επιφάνεια από μη εύφλεκτο υλικό. Πριν να κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για τον διαθέσιμο τύπο αερίου. Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με έναν διαφορετικό τύπο αερίου, συμβουλευτείτε την παράγραφο “Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου”.

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- τα πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- τις διατάξεις του οργανισμού παροχής αερίου
- τις ισχύουσες διατάξεις της ΔΗΕ
- 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 με το υγραέριο

Η σύνδεση στο στόμιο των 3/8" G ή 1/2" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπώσιμη 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 στεγανότητα της 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 “ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ”) ως συσκευές αερίου τύπου “Α”: Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, 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 “ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ”, ο οποίος απορροφητήρας διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.



ΟΞΗΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προκαταρκτικές ενέργειες

Πριν να εγκαταστήσετε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε την αυτοκόλλητη επικάλυψη προστασίας. Στη συνέχεια καθαρίστε με προσοχή την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί, στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Έναρξη λειτουργίας

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, είναι απαραίτητο να 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 περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλέπε παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου"). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που αναφέρεται επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια γίνεται αναφορά στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου θα πρέπει να είναι πάντα μεταξύ των πεδίων που αναφέρονται στον πίνακα καυστήρων.

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατόν να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη "ογκομετρική μέθοδο".

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 1 - 2 - 3)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχιστη ανάλυση 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (22) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (22).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονομέτρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου ανά μονάδα χρόνου. Αυτό το αποτέλεσμα θα συγκριθεί με την τιμή E υπολογιζόμενη ως εξής:

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

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με όσα αναφέρονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Η τιμή της θερμογόνου δύναμης του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας πιλότου

Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο και η εμφάνιση της να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγξτε εάν ο εγχυτήρας είναι κατάλληλος για τον τύπο αερίου.

Έλεγχος του πρωτεύοντος αέρα

Η ροή του όγκου αέρα είναι σωστά ρυθμισμένη όταν υπάρχει μια κατάλληλη προστασία κατά της αύξησης της φλόγας με κρύο καυστήρα ή κατά της επιστροφής με ζεστό καυστήρα. Στον πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ" αναφέρεται η τιμή του πρωτεύοντος αέρα για καύση.

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 εγκατάσταση

- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το εγχειρίδιο με τις οδηγίες χρήσης.
- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που ενδέχεται να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για να περάσετε σε έναν άλλον τύπο αερίου, για παράδειγμα από το μεθάνιο στο υγραέριο, απαιτείται η χρήση των κατάλληλων για τον καυστήρα ακροφυσίων σύμφωνα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Τα ακροφύσια των καυστήρων για τους διαφορετικούς τύπους αερίου, τα οποία διακρίνονται με τη σχετική διάμετρο σε εκατοστά του mm, βρίσκονται μέσα σε ένα φάκελο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Στο τέλος της μετατροπής ή προσαρμογής προχωρήστε στον έλεγχο των λειτουργιών της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο "Έλεγχος λειτουργιών". Αφού αλλάξατε την προεπιλογή, σημειώστε στην πινακίδα το νέο τύπο υγραερίου.

Αντικατάσταση του ακροφύσιου του κυρίου καυστήρα (Εικ. 4A - 4B)

Για την αντικατάσταση του ακροφυσίου (30), αφαιρέστε



το συρτάρι συλλογής υγρών και ξεβιδώστε τις βίδες στερέωσης του ταμπλό εντολών. Αφαιρέστε το ταμπλό. Με ένα κατάλληλο κλειδί, ξεβιδώστε το ακροφύσιο από την υποδοχή του και αντικαταστήστε το με ένα καινούριο (βλέπε πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ"). Εάν χρειαστεί, φέρτε προς τα πίσω το δακτύλιο για την ρύθμιση του αέρα λασκάροντας την βίδα (39): αυτό θα διευκολύνει την αντικατάσταση. Αφού συναρμολογήσετε το καινούριο ακροφύσιο, επαναφέρετε την απόσταση του πρωτεύοντος αέρα "Α" (βλέπε πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ").

Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (Εικ. 5A - 5B)

Η φλόγα πιλότος είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυναρμολογήστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης.
- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 15) και το ακροφύσιο πιλότο (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότο με το κατάλληλο: συμβουλευτείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".
- Μετά από την αντικατάσταση του ακροφυσίου πιλότου βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) με το αντίστοιχο δικωνικό (αρ. 15).

Ρύθμιση του ελάχιστου (Εικ. 1 - 2)

Με βάση τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" ρυθμίστε την βίδα του ελάχιστου (20) με το εξής τρόπο:

- για τη λειτουργία με LPG, βιδώστε τη βίδα (2) ρύθμισης του ελάχιστου μέχρι τέρμα,
- για την λειτουργία με αέριο μεθάνιο:
 - 1- Εντοπίστε το διακόπτη της αντίστοιχης βάνας
 - 2- Ανάψτε τον καυστήρα και θέστε τον στο ελάχιστο
 - 3- Ρυθμίστε την ικανότητα του ελάχιστου επεμβαίνοντας στη βίδα 20 (Εικ. 1-2), ξεβιδώνοντας αυξάνεται και βιδώνοντας μειώνεται η ικανότητα
 - 4- Όταν θα έχετε την φλόγα που νομίζετε κατάλληλη για την λειτουργία στο ελάχιστο, ελέγξτε ότι αυτή αντιστοιχεί στην ικανότητα του ελάχιστου που αναφέρετε στον πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ", ο έλεγχος γίνεται με την "ογκομετρική μέθοδο" που περιγράφεται παραπάνω, δηλαδή
 - 5- Σημειώνετε την ένδειξη του μετρητή του αερίου και συγχρόνως ξεκινάτε την χρονομέτρηση.
 - 6- Μετά από ένα αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, για παράδειγμα 10 λεπτών, σταματάτε το χρονόμετρο και σημειώνετε την νέα ένδειξη του μετρητή του αερίου
 - 7- Υπολογίστε πόσο αέριο έχει καταναλωθεί μέσα στο δεκάλεπτο (διαφορά των δύο ενδείξεων του μετρητή) π.χ.: 1η ένδειξη - 2η ένδειξη = 30 λίτρα (0,03m³)
 - 8- Υπολογίστε τώρα την ισχύ στο ελάχιστο εφαρμόζοντας τον τύπο της ογκομετρικής μεθόδου (προηγούμενη παράγραφος). Ισχύς (kW) = Κατανάλωση (m³/h) για την θερμότητα δύναμη του μεθανίου
 - 9- Εάν η ισχύς είναι μικρότερη από την τιμή του πίνακα, ξεβιδώστε λίγο ακόμα τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο
 - 10- Εάν η ισχύς είναι μεγαλύτερη από την τιμή του

πίνακα, βιδώστε λίγο πιο πολύ τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο. $9,45 \text{ kW/(h)}$. $P \text{ (kW)} = 30 \text{ λίτρα} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/(h)} = 1,700 \text{ kW}$

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή!

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης ή επισκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο αερίου.

Εκτελέστε τις παρακάτω επεμβάσεις συντήρησης τουλάχιστον μία φορά το χρόνο:

- έλεγχος της λειτουργίας όλων των διατάξεων ρύθμισης και ασφαλείας
- έλεγχος της λειτουργίας των καυστήρων
 - ανάφλεξη,
 - ασφάλεια της καύσης.
- έλεγχος των διαφόρων λειτουργιών ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο "Έλεγχος λειτουργιών".

Εάν χρειαστεί να καθαρίσετε τον κύριο καυστήρα, προχωρήστε με τον εξής τρόπο (Εικ. 4A - 5B):

- a) Αφαιρέστε τις λαβές εντολών, το συρτάρι για την συλλογή των υγρών και το ταμπλό αφού ξεβιδώσατε τις βίδες στερέωσης.
- β) Αποσυνδέστε τον αγωγό του αερίου από το φορέα ακροφυσίων ξεβιδώνοντας το ειδικό κοχλιωτό σύνδεσμο (28).
- γ) Αφαιρέστε το μπροστινό έλασμα του θαλάμου καύσης επεμβαίνοντας στις βίδες στερέωσης και στην συνέχεια ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης του ελάσματος από την μπροστινή μεριά του κύριου καυστήρα.

Ο κύριος καυστήρας μπορεί να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό. Καθαρίστε επιπλέον τα ανοίγματα εξόδου του καυστήρα με κάποιο εργαλείο ή βέργα την κατάλληλη διαμέτρο. Όταν ξανασυναρμολογήτε τον καυστήρα προσέξτε να το τοποθετήσετε σωστά με την πίσω πλευρά μέσα στην εσοχή του θαλάμου καύσης.

- Ελέγξτε ότι η διαδρομή εκκένωσης του αερίου είναι χωρίς κανενός τύπου ελάττωμα.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΩΝ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

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

Για την αντικατάσταση των παρακάτω εξαρτημάτων, πρώτα από όλα αφαιρέστε τις λαβές εντολών, το συρτάρι για την συλλογή των υγρών και το ταμπλό (αφού ξεβιδώσατε τις βίδες στερέωσης)

Μπουζί ανάφλεξης (Εικ. 5A - B)

Το μπουζί (37) αφαιρείται από την κάτω πλευρά. Αποσυνδέστε το καλώδιο ανάφλεξης, λασκάρτε το παξιμάδι στερέωσης και τοποθετήστε ένα καινούριο μπουζί.

Βάνα αερίου (Εικ. 1 - 2 - 3)

Λασκάρτε τους κοχλιωτούς συνδέσμους των



σωληνώσεων του αερίου και του θερμοστοιχείου, στην συνέχεια λασκάρτε τις βίδες στερέωσης της τροφοδοσίας στην ράμπα αερίου και τοποθετήστε μια καινούρια βάνα.

Θερμοστοιχείο (Εικ. 1 - 2 - 3 και 5A - 5B)

Λασκάρτε τους κοχλιωτούς συνδέσμους που στερεώνουν το θερμοστοιχείο στον εξοπλισμό (βάνες, βαλβίδες) του αερίου και στον καυστήρα πιλότο. Τοποθετήστε το καινούριο ανταλλακτικό.

Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων του συστήματος τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Σας συμβουλεύουμε να βεβαιώσετε ότι η συσκευή έχει σωστά και κατάλληλα εγκατασταθεί. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση.

Πριν την θέση σε λειτουργία, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς περί διατάξεων ασφαλείας. Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας αερίου στο τέλος της χρήσης και κυρίως κατά την συντήρηση και την επισκευή.

Ακολουθείστε προσεχτικά τις διαδικασίες ψησίματος, ειδικά στην πρώτη περίοδο της χρήσης και μέχρι που η πρακτική και η εμπειρία σας επιτρέπουν να επιλέξετε αυτόνομα χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος

Πρώτη χρήση της πλάκας ψησίματος

Σημαντικό!

Πριν από την πρώτη χρήση, είναι απαραίτητο να καθαρίσετε επιμελώς την επιφάνεια της πλάκας ψησίματος με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό, ούτω ώστε να αφαιρέσετε ενδεχόμενα ίχνη αντισκωριακού υλικού που εφαρμόζεται στο εργοστάσιο. Στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (Εικ. 6)

Πατήστε την λαβή (4) και περιστρέψτε την προς αριστερά. Κρατήστε τη λαβή πατημένη και συγχρόνως ενεργοποιήστε επανειλημμένα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη ανάφλεξης (6) μέχρι που ανάβει η φλόγα πιλότος, η οποία θα φανεί από το άνοιγμα (10) που βρίσκεται στο ταμπλό. Κρατήστε ακόμα για 15-20 δευτερόλεπτα την λαβή πατημένη. Εάν αφού ελευθερώσετε τη λαβή σβήνει η φλόγα πιλότος, επαναλαμβάνετε την ανάφλεξη.

Ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα και ρύθμιση της

θερμοκρασίας (Εικ. 6)

Για την ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα πρέπει να περιστρέψετε ακόμα μια λαβή προς αριστερά μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία.

Ο θερμοστάτης παρουσιάζει τις εξής θέσεις θερμοτήτας, από έως και ; Οι ενδεικτικές τιμές της θερμοκρασίας για την κάθε θέση είναι:

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

- Αναφορικά με την θερμοστατική βαλβίδα, το ελάχιστο βρίσκεται στην θέση 1 και το μέγιστο στην θέση 7.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο κατά την κανονική λειτουργία

Εάν πρέπει να σβήσετε μόνο τους κύριους καυστήρες,

γυρίστε την βοηθητική λαβή στην θέση : με την λαβή σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για την πλήρη αποσύνδεση της όλης εγκατάστασης, γυρίστε την λαβή στην θέση : με την λαβή σε αυτή τη θέση, σβήνεται και ο καυστήρας πιλότος.

Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης

Σε περίπτωση βλάβης κλείστε την τροφοδοσία του αερίου στην συσκευή.

Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης ή/και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας

Σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας της συσκευής ή σε περίπτωση βλάβης ή ανώμαλης λειτουργίας, κλείστε την βάνα σύνδεσης με το δίκτυο αερίου που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξειδωτό χάλυβα, χρησιμοποιώντας κάποιο από τα κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυσώσει.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της. Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. Μην χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρικό, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει



αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιήσετε βούρτσες, σύρματα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που ενδέχεται να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδηρο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές. Εάν η βρωμιά είναι επίμονη,

μην χρησιμοποιήσετε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite). Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλτε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)":

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω στην συσκευή ή στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά από τα άλλα απόβλητα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση.

Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευή.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβαίνει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δυνατότητα να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευθεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βοηθούν στην επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.

**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	145
Technické údaje	147
Instalační pokyny	149

**OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE PLUS 600**

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
G6FL3B	Opékačí deska hladká, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Opékačí deska drážkovaná, stolní provedení	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Opékačí deska hladká, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Opékačí deska drážkovaná, s podestavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Opékačí deska hladká, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Opékačí deska drážkovaná, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Opékačí deska kombinovaná hladká/drážkovaná, stolní provedení	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Opékačí deska hladká, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Opékačí deska drážkovaná, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Opékačí deska kombinovaná hladká/drážkovaná, s podestavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE MACROS 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
G7FL4B	Opékačí deska hladká, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Opékačí deska drážkovaná, stolní provedení	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Opékačí deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Opékačí deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Opékačí deska hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Opékačí deska drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Opékačí deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Opékačí deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Opékačí deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Opékačí deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

CS

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
G9FL4M	Opékačí deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Opékačí deska hladká compound, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Opékačí deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Opékačí deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Opékačí deska chromovaná hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Opékačí deska hladká compound, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Opékačí deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Opékačí deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
SG7FL4B/CPD	Opékačská deska hladká compound, stolní provedení	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Opékačská deska drážkovaná compound, stolní provedení	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Opékačská deska hladká compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Opékačská deska 2/3 hladká 1/3 drážkovaná compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Opékačská deska drážkovaná compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
SG9FL4M	Opékačská deska hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Opékačská deska chromovaná hladká, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Opékačská deska hladká compound, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Opékačská deska drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Opékačská deska chromovaná drážkovaná, s podestavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Opékačská deska drážkovaná compound	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Opékačská deska hladká, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Opékačská deska chromovaná hladká 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Opékačská deska hladká compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Opékačská deska drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Opékačská deska chromovaná drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Opékačská deska drážkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Opékačská deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Opékačská deska chromovaná, kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny, s podestavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Opékačská deska hladká compound, 2 zóny, stolní provedení	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

CS

OPÉKACÍ DESKA PLYNOVÁ SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (Š xH x V) Pracovní plocha	Typ (h celkem)
LXG9FL4/CPD	Opékačská deska hladká compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Opékačská deska drážkovaná compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Opékačská deska hladká compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Opékačská deska drážkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Opékačská deska kombinovaná hladká/drážkovaná, 2 zóny compound	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal	Consumo GPL	Consumo Metano	Consumo Metano	Consumo Metano	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G2350	Consumo gás rede G1501	Arquitado para combustido	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 900	Tomreira / Valvula
	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	tipo	n°	n°	n°	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,74	8	A1	1	4		21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,18	1,49	16	A1	1	8		21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,74	8	A1	1	4		25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,18	1,49	16	A1	1	8		25 ST

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE PLUS 600

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal	Consumo GPL	Consumo Metano	Consumo Metano	Consumo Metano	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G2350	Consumo gás rede G1501	Arquitado para combustido	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 900	Tomreira / Valvula
	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	tipo	n°	n°	n°	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,70	1,39	1,24	1,00	10,8	A1		1	5,4	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,40	2,81	2,50	2,00	21,8	A1		2	5,4	21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	0,47	0,63	0,74	0,77	1,55	1,38	1,11	12	A1		1	6	25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	0,94	1,27	1,48	1,54	3,10	2,76	2,22	24	A1		2	6	25 ST

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE MACROS 700

DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência Nominal	Potência Nominal	Consumo GPL	Consumo Metano	Consumo Metano	Consumo Metano	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G2350	Consumo gás rede G1501	Arquitado para combustido	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 900	Tomreira / Valvula	
	kW	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	tipo	n°	n°	n°		
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,4	15-31	A1			1	10	21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	15-31	A1			2	10	21S
G9FL4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,4	15-31	A1			1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	15-31	A1			2	10	EUROSIT

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE MAXIMA 900



CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S700

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MODELO	Πotência Nominal	Πotência Nominal	Πotência Nominal	Consumo GPL	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Consumo gás rede G2.350	Consumo gás rede G150.1	Arquitetura para combustão	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 800	Tomada / Valvula
	KW	KW	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		n°	n°	n°	n°	KW
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9	25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9	25ST	

CHAPA DE COZEDURA A GÁS - SÉRIE S900 / LX900 TOP

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MODELO	Πotência Nominal	Πotência Nominal	Πotência Nominal	Consumo GPL	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25-G25.1	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Consumo gás rede G2.350	Consumo gás rede G150.1	Arquitetura para combustão	Construção tipo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 simples	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 600 duplo	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 700	Queimador CHAPA DE COZEDURA série 800	Tomada / Valvula	
	KW	KW	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		n°	n°	n°	n°	KW	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FR8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	25ST



INSTALAČNÍ POKYNY

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.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento externo de aço em cromo-níquel 18/10. A chapa de aço especial tem uma superfície lisa ou estriada, dotada de protecções laterais e traseiras contra respingos de aço. Há também uma caixa para recolher molhos de aço inoxidável. O aquecimento da chapa é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. O queimador piloto é equipado com injectores fixos. A regulação da temperatura é possível mediante torneiras específicas equipadas com dispositivos de segurança. As nossas Chapas de Cozedura estão disponíveis em versão equipada com chapa lisa ou estriada.

Os modelos G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • LGX9FL8-2/CPD • LGX9FR8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD apresentam zonas de cozedura separadas, com comandos de regulação da temperatura independentes.

PREDISPOSIÇÃO

Local de instalação

Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos. É preciso, de qualquer forma, manter uma distância mínima de 150 mm aos lados e 150 mm posteriormente se o aparelho for colocado próximo a paredes em material inflamável. Se não for possível respeitar estas distâncias, predispor medidas de segurança adequadas contra eventuais excessos térmicos, por exemplo revestindo as superfícies de instalação com cerâmica ou instalando protecções contra radiações. Colocar os aparelhos sobre uma mesa ou uma prateleira em material não inflamável. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na plaqueta técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo “Funcionamento com outros tipos de gases”.

Disposições legais, regras técnicas e directrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições

contra incêndio locais;

- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições CEI em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

Procedimentos de instalação

Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

Conexão do gás

A conexão com a entrada de 3/8" G ou 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas.

Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela “DADOS TÉCNICOS”) aparelhos a gás de tipo “A”: Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior. Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela “DADOS TÉCNICOS”, com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Operações preliminares à colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de protecção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente e usando um pano



húmido e, então, secar com um pano limpo.

Colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrário, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

Verificação da potência

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na plaqueta do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".

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

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento.

Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível efectuar-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico".

De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig. 1 - 2 - 3)

A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (22) hermeticamente.

IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

Controlo da potência conforme o método volumétrico

Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor E, calculado dessa forma

$$E = \frac{V_{\text{ýkon hořáku}}}{V_{\text{ýhřevnost plynu}}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conec-

tados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

Controlo da chama piloto

Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário

O fluxo do volume de ar está correctamente regulado quando há uma protecção adequada contra o aumento da chama, com queimador frio, ou retornos desta, com queimador quente. Na tabela "DADOS TÉCNICOS" é fornecida a medida de ar primário para combustão.

Controlo das funções

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

Advertências para o instalador

- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gases

Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário o uso dos bicos adequados para o queimador, conforme a tabela QUEIMADORES. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gases, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são postos numa embalagem fornecida com o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação das funções do aparelho, como descrito no parágrafo "Controlo das funções". Depois de alterar a predisposição, indicar na placa de dados o novo tipo de gás.

Substituição dos bicos do queimador principal

(Fig. 4A - 4B)

Para trocar o bico (30), extrair a caixa para recolher molhos e afrouxar os parafusos de fixação do painel de comandos. Retirar o painel. Com uma chave adequada, desaparafusar o bico do seu suporte e substituir o bico por um novo (vide tabela "QUEIMADORES"). Se necessário, empurrar para trás a manga de regulação do ar, afrouxando o parafuso (39); dessa forma, a substituição é facilitada. Depois de montar o bico novo, restabelecer a distância do ar primário "A" (vide tabela "QUEIMADORES").

Regulação da chama piloto (Fig. 5A - 5B)

A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:

- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação.
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.º 14) e



recuperar o bicone (n.º 15) e o bico piloto (n.º 16).

- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca de fixação do bicone (n.º 14) com o respectivo bicone (n.º 15).

Regulação do mínimo (Fig. 1 - 2)

Consultando a tabela "QUEIMADORES", regular o parafuso do mínimo (20) da seguinte forma:

- para o funcionamento com gás líquido, parafusar o parafuso de regulação do mínimo até o encosto;
- para o funcionamento com gás metano:
 - 1- Localizar o botão da torneira correspondente.
 - 2- Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
 - 3- Regular a capacidade do mínimo através do parafuso 20 (Fig. 1-2), desaparafusando aumenta-se e parafusando diminui-se a capacidade.
 - 4- Depois de alcançar a chama considerada adequada para a função de mínimo, verificar se ela corresponde à capacidade do mínimo indicada na tabela "DADOS TÉCNICOS", a verificação deve ser feita conforme o "método volumétrico" já descrito acima, ou seja:
 - 5- Ler o contador do gás e simultaneamente accionar o cronómetro.
 - 6- Depois de um intervalo de tempo suficientemente longo, por exemplo, 10 minutos, parar o cronómetro e ler novamente o contador.
 - 7- Calcular quanto gás passou durante os 10 minutos (a diferença entre as duas leituras) por ex., leitura 1ª - leitura 2ª = 30 litros (0,03m³).
 - 8- Calcular então a potência ao mínimo, aplicando a fórmula do método volumétrico (parágrafo anterior). Potência (kw) = consumo (m³/h) por poder calorífico do metano
 - 9- Se a potência for inferior ao valor da tabela, desaparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
 - 10- Se a potência for superior ao valor da tabela, parafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

MANUTENÇÃO

Atenção!

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de reparação, desconectar o aparelho da rede de gás.

Executar as seguintes operações de manutenção pelo menos uma vez todos os anos:

- verificação do funcionamento de todos os dispositivos de regulação e segurança;
- controlo do funcionamento dos queimadores;
- accionamento;
- segurança da combustão;
- controlo das diversas funções seguindo o procedimento descrito no parágrafo "Controlo das funções".

Se for necessária a limpeza do queimador principal, agir da

seguinte forma (Fig. 4A - 4B):

- a) retirar os botões de comando, a caixa para recolher os molhos e o painel depois de desaparafusar os parafusos de fixação;
 - b) liberar o tubo do gás do encaixe dos bicos desaparafusando a junta de parafuso (28) específica;
 - c) retirar a placa frontal da câmara de combustão mediante os parafusos de fixação, afrouxando, então, os parafusos de fixação da placa dianteira do queimador principal. O queimador principal pode ser extraído para a limpeza. Limpar cuidadosamente as aberturas de saída do queimador com o auxílio de um instrumento ou de um palito com diâmetro adequado. Ao repor o queimador, prestar atenção para enfiá-lo correctamente, com o lado traseiro no encaixe da câmara de combustão.
- Certificar-se que o percurso de descarga do gás não apresenta defeito algum.

LISTA E SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO ACONSELHADAS

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!

Para substituir as seguintes peças, extrair em primeiro lugar os botões de comando, retirar a caixa para recolher molhos e retirar o painel de comandos (depois de afrouxar os parafusos de fixação).

Vela de ignição (Fig. 5A - 5B)

A vela (37) é extraída por baixo. Soltar o cabo de ignição, afrouxar a porca de fixação e inserir uma nova vela.

Torneira do gás (Fig. 1 - 2 - 3)

Afrouxar as juntas de parafuso dos tubos do gás e do termopar, afrouxar então os parafusos de fixação da alimentação na rampa de gás e inserir uma nova torneira.

Termopar (Fig. 1 - 2 - 3 e 54 - 5B)

Afrouxar as juntas de parafuso que fixam o termopar na estrutura (torneiras, válvulas) do gás e no queimador piloto; inserir a nova peça.

Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.

ADVERTÊNCIA

Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos.

INSTRUÇÕES DE USO

COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado.

Recomendamos que o utilizador verifique se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea. O fabricante não responde por danos provocados por uma má instalação, manutenção imperfeita, imperícia de uso.



Antes de colocar em função o aparelho, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE USO DESTE MANUAL, prestando atenção especial às normas relativas aos dispositivos de segurança. Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás ao terminar o uso, principalmente durante as operações de manutenção e reparação. Seguir atentamente as normas de cozedura, pelo menos durante o primeiro período de uso, até que, com a prática e a experiência, possa escolher pessoalmente os tempos e as temperaturas.

Primeira cozedura com a chapa

Importante!



Antes de usar o aparelho pela primeira vez, é preciso limpar cuidadosamente a superfície da chapa com água morna e detergente, usando um pano macio para eliminar qualquer resíduo de anticorrosivo aplicado na fábrica; enxugar com um pano limpo.



ACCIONAMENTO

Accionamento do queimador piloto (Fig. 6)

Carregar no botão (4) e girá-lo para a esquerda, até a posição. Mantê-lo pressionado e, simultaneamente, accionar diversas vezes o botão do acendedor piezoeléctrico (6) até que se acenda a chama piloto, visível através da abertura (10) localizada no painel. Manter o botão pressionado por cerca de outros 15-20 segundos; se a chama piloto apagar depois da libertação do botão, repetir a operação de accionamento. Accionamento do queimador principal e regulação da temperatura (Fig. 6)

Para accionar o queimador principal, girar ulteriormente o botão para a esquerda, até a temperatura desejada.



O termostato é marcado com posições de  a ; os valores indicativos da temperatura para cada posição são os seguintes:

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

- Na válvula termostática, o mínimo é a posição 1 e o máximo, a posição 7.

DESACTIVAÇÃO

Desactivação durante o funcionamento normal

Se for preciso desactivar apenas os queimadores principais, girar o botão de serviço até a posição ; nesta posição, permanecerá acesa apenas a chama piloto. Para desactivar completamente toda a instalação, girar o botão até a posição ; nesta posição, o queimador piloto também é apagado.

Desactivação em caso de falha

Em caso de falha, interromper a alimentação do gás para o aparelho.

Comportamento em caso de falha e de prolongada interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

CUIDADOS COM O APARELHO

ATENÇÃO!

Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração. As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho. Não usar escovas, lâ de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas. Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite). Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

**INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ**

**Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014
"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEEZ".**

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejné použití;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEEZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápaný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEEZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

Nezákoně odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSC: _____ 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 na použitie

Rozmery	155
Technické údaje	157
Pokyny pre inštaláciu	159

**OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA PLUS 600**

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovná plocha (h celkem)	Typ
G6FL3B	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Opekacia doska kombinovaná hladká/vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, s podstavbou	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA MACROS 700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovná plocha (h celkem)	Typ
G7FL4B	Opekacia doska hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Opekacia doska vrúbkovaná, stolné prevedenie	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

SK

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA MAXIMA 900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovná plocha (h celkem)	Typ
G9FL4M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Opekacia doska hladká compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Opekacia doska piastra hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S700

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
SG7FL4B/CPD	Opekacia doska hladká compound, stolné prevedenie	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Opekacia doska vrúbkovaná compound, stolné prevedenie	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Opekacia doska 2/3 hladká 1/3 vrúbkovaná compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Opekacia doska vrúbkovaná compound, 2 zóny, stolné prevedenie	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S900

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
SG9FL4M	Opekacia doska hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Opekacia doska chrómovaná hladká compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Opekacia doska vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Opekacia doska chrómovaná vrúbkovaná, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Opekacia doska vrúbkovaná compound, s podstavbou	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Opekacia doska hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Opekacia doska chrómovaná hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Opekacia doska vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Opekacia doska vrúbkovaná compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Opekacia doska chrómovaná hladká/vrúbkovaná, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny, s podstavbou	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

SK

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA LX900 TOP

Typ zariadenia	Popis	Rozmery: (Š x H x V) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
LXG9FL4/CPD	Opekacia doska hladká compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Opekacia doska vrúbkovaná compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Opekacia doska hladká compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Opekacia doska vrúbkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Opekacia doska hladká/vrúbkovaná compound, 2 zóny	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA PLUS 600

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon	Nominálny výkon	Spotreba LPG	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25-G25.1	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu plynu G10	Spotreba metánu plynu G10	Spotreba metánu plynu G150.1	Spotreba metánu plynu G2350	Spotreba metánu plynu G150.1	Primárny vzduch pri spaľovaní	Typ konštrukcie	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 600	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 600	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 700	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 900	Kohútik / Ventil
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	n°
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8				21 S
G6FL8B/CR - G6FL8M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4				25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8				25 ST

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA MACROS 700

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon	Nominálny výkon	Spotreba LPG	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25-G25.1	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu plynu G10	Spotreba metánu plynu G10	Spotreba metánu plynu G150.1	Spotreba metánu plynu G2350	Spotreba metánu plynu G150.1	Primárny vzduch pri spaľovaní	Typ konštrukcie	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 600	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 600	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 700	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 900	Kohútik / Ventil
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	n°
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1			1	5,4		21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1		2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1			1	6		25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	1,54	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1			2	6		25 ST

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA MAXIMA 900

TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Nominálny výkon	Nominálny výkon	Spotreba LPG	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25-G25.1	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu plynu G10	Spotreba metánu plynu G10	Spotreba metánu plynu G150.1	Spotreba metánu plynu G2350	Spotreba metánu plynu G150.1	Primárny vzduch pri spaľovaní	Typ konštrukcie	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 600	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 600	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 700	Horák OPEKACIA-DOSKA séria 900	Kohútik / Ventil	
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	n°	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1						1 10	21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1						2 10	21S
G9FL4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1						1 10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1						2 10	EUROSIT



SK

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S700

TEXNIKA XAPAKTHPIΣTIKA

MODEL	Nominálny výkon G10	Nominálny výkon G120	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25-G25.1	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu plyn G10	Spotreba metánu plyn G120	Spotreba metánu plyn G2.350	Spotreba metánu plyn G150.1	Primárny vzduch pre spalovanie	Typ konštrukcie	Horak/OPEKACIA - Horak/OPEKACIA / Horak/OPEKACIA - Horak/OPEKACIA		Kohútik / Ventil				
	kW	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	A1	n°	n°	n°	n°	kW	kW	
SG9FL4B/CPD - SG9FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9			25ST
SG9FL8B-2/CPD - SG9FR8B-2/CPD - SG9FM8B-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9			25ST

OPEKACIA DOSKA PLYNOVÁ SÉRIA S900 / LX900 TOP

TEXNIKA XAPAKTHPIΣTIKA

MODEL	Nominálny výkon G10	Nominálny výkon G120	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25-G25.1	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu plyn G10	Spotreba metánu plyn G120	Spotreba metánu plyn G2.350	Spotreba metánu plyn G150.1	Primárny vzduch pre spalovanie	Typ konštrukcie	Horak/OPEKACIA - Horak/OPEKACIA / Horak/OPEKACIA - Horak/OPEKACIA		Kohútik / Ventil				
	kW	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	A1	n°	n°	n°	n°	kW	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21S	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FM8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21S	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	25ST	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	25ST	25ST



POKYNY PRE INŠTALÁCIU

POZOR!

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

POPIS SPOTREBIČA

Pevná ocelová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele 18/10. Opekacia doska zo špeciálnej ocele má hladký alebo drážkovaný povrch a je vybavená bočnými a zadnými ochrannými krytmi, ktoré zabraňujú striekaniu oleja. Spotrebič je okrem toho vybavený zásuvkou na zber tuku, ktorá je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele. Platňa je zahrievaná prostredníctvom horákov vyrobených z chrómovanej ocele rúrkovitého tvaru, ktoré sú odolné voči tepelnej alebo mechanickej námahe. Zapaľovací horák je vybavený pevne zabudovanými injektormi. Teplotu si môžete nastaviť pomocou príslušných ventilov, ktoré sú vybavené bezpečnostnými prvkami. Naše opekacie dosky (Fry-Top) sú dodávané vo verzii s hladkým alebo drážkovaným povrchom.

Modely G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD sú vybavené oddelenými opekacími plochami s nezávislými regulátormi teploty.

PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA INŠTALÁCIU

Miesto inštalácie

Doporučujeme umiestniť zariadenie do dobre vetranej miestnosti najlepšie pod digestor. Zariadenie môžete nainštalovať ako samostatne stojaci spotrebič alebo ho môžete umiestniť vedľa iných spotrebičov. V každom prípade vždy zachovajte minimálnu vzdialenosť 150 mm od iných zariadení alebo prvkov pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu v prípade, že zariadenie umiestnite v blízkosti stien vyrobených z horľavého materiálu. Ak uvedené vzdialenosti nemôžete dodržať, zabezpečte vhodné bezpečnostné opatrenia proti pôsobeniu príliš vysokých teplôt tak, že napríklad obložíte inštaláčne povrchy dlaždicami alebo ich obalíte protiradiacnými krytmi. Spotrebič umiestnite na dosku alebo povrch z nehorľavého materiálu. Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či informácie o plyne uvedené na technickom štítku zariadenia súhlasia s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V prípade, že je zariadenie určené pre iný typ plynu, prečítajte si odstavec „Použitie s inými typmi plynu“.

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s inštaláciou zariadenia dodržujte nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- pokyny dodávateľa plynu;
- platné opatrenia Talianskej elektrotechnickej komisie;
- pokyny pozriarnikov.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musia vykonávať firmy, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s platnými právnymi predpismi. Najskôr si vyžiadajte posudok miestneho dodávateľa plynu.

Inštaláčny postup

Správne vyrovnanie zariadenia dosiahnete výškovo nastaviteľnými nožičkami.

Pripojenie plynu

Prírodná hadica plynu môže byť pripojená k vývodu 3/8" G alebo 1/2" G na spotrebiči buď napevno alebo s možnosťou odpojenia (v tomto prípade musíte použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom). Ak pre pripojenie použijete ohybné hadice z nehrdzavejúcej ocele, tieto musia zodpovedať platným právnym predpisom. Po dokončení pripojenia skontrolujte tesnosť hadíc tak, že použijete príslušný sprej na zisťovanie únikov plynu.

Odvod dymových plynov

Spotrebiče musia byť umiestnené v miestnostiach, ktoré sú prispôbené na odvod dymových plynov v súlade s inštaláčnymi predpismi a nariadeniami. Zariadenia predstavujú plynové zariadenia typu „A“ (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“): Tieto zariadenia nie sú určené pre pripojenie na potrubie pre odvod dymových plynov. Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných štruktúr, ktoré sú prepojené s funkčným komínom alebo vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia.

V prípade, že sa tu tieto uvedené systémy nenachádzajú, môžete použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zariadenie musí zaisťovať výmenu vzduchu potrebnú pre ochranu zdravia obsluhy zariadenia.



INŠTALÁCIA

Prípravné práce

Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Potom starostlivo vyčistite pracovnú plochu a vonkajšie časti zariadenia pomocou vlhkej handričky namočenej do teplej vody s čistiacim prostriedkom a následne ho utrite čistou suchou utierkou.

Uvedenie do prevádzky

Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa vlastnosti zariadenia (kategória a typ použitého plynu) zhodujú s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V opačnom prípade je nevyhnutné použiť iný typ plynu (viď odstavec „Použitie s inými typmi plynu“). Pri uvádzaní do prevádzky sa riadte podľa pokynov uvedených v návode na použitie.

Kontrola výkonu

Pre nominálny výkon použite trysky, ktoré sa nachádzajú na zariadení.

Môžu existovať dva typy výkonu:

- nominálny, uvedený na štítku zariadenia
- znížený.

Referenčné údaje trysiek sú uvedené v tabuľke „HORÁKY“.

Tlak prívodného plynu musí zodpovedať rozsahu údajov uvedenému v tabuľke horákov.

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny s inými hodnotami.

Ak si želáte vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, môžete ju vykonať pomocou plynomeru podľa tzv. „volumetrickej metódy“.

Vo všeobecnosti však stačí vykonať kontrolu správnej funkcie trysiek.

Kontrola prívodného tlaku (obr. 1 - 2 - 3)

Prívodný tlak musíte merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar). Vytiahnite skrutku (22) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku znovu hermeticky zaskrutkujte (22).

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pri kontrole tlaku musia byť všetky plynové zariadenia pripojené a funkčné.

Kontrola výkonu podľa volumetrickej metódy

Pomocou plynomeru a chronometru môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E:

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

Je dôležité, aby bolo meranie výkonu vykonané vo chvíli, keď je zariadenie v inertnom stave (ustálený stav).

Výkon horáku, nominálny a znížený, vypočítaný podľa nominálnej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke „HORÁKY“. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola prevádzky

Skontrolujte, či použité trysky zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke „HORÁKY“. Skontrolujte, či je kapaci-

ta použitého redukčného ventilu väčšia ako spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte, či bolo použité vhodné potrubie na prívod plynu.

Kontrola zapalovacieho horáka

Pre správnu reguláciu plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade skontrolujte, či ste použili správny injektor pre daný typ plynu.

Kontrola primárneho vzduchu

Prúd vzduchu je správne nastavený v prípade, že existuje vhodná ochrana proti zapáleniu príliš veľkého plameňa studeného horáka alebo jeho obnoveniu u teplého horáka. V tabuľke „TECHNICKÉ ÚDAJE“ je uvedený objem primárneho vzduchu.

Kontrola funkcií

- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáka aj v prípade, že je zapnutý na minimum

Upozornenia pre inštalatéra

- Vysvetlite a predvedte užívateľovi funkcie a obsluhu zariadenia podľa uvedených pokynov a dajte mu návod na použitie zariadenia.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie. Je preto nevyhnutné, aby užívateľ opätovne skontroloval jednotlivé funkcie zariadenia.

Použitie s inými typmi plynu

Ak chcete prejsť na iný typ plynu, napr. metán alebo kvalpalný plyn, musíte použiť trysky vhodné pre príslušný horák tak, ako je to uvedené v tabuľke HORÁKY. Trysky horákov pre iné typy plynu, na ktorých je uvedený príslušný priemer v stotínach milimetrov, nájdete vo vrecku, ktoré tvorí súčasť dodávky zariadenia. Po dokončení príslušných zmien skontrolujte funkcie zariadenia tak, ako je to opísané v odstavci „Kontrola funkcií“. Po zmene predispóziie uveďte na štítku nový typ plynu.

Výmena trysky hlavného horáku (obr. 4A - 4B)

Pre výmenu trysky (30) vytiahnite zásuvku na tuk a uvoľnite skrutky, pomocou ktorých je upevnený ovládací panel. Odstráňte ovládací panel. Pomocou vhodného kľúča odskrutkujte trysku a vymeňte ju za novú (viď tabuľku „HORÁKY“). V prípade potreby uvoľnite skrutku (39) a zatlačte regulačnú objímku vzduchu smerom dozadu; týmto spôsobom uľahčíte výmenu trysky. Po namontovaní novej trysky obnovte vzdialenosť primárneho vzduchu „A“ (viď tabuľku „HORÁKY“).

Nastavenie zapalovacieho horáka (obr. 5A - 5B)

Zapalovací horák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operácia je výmena trysiek podľa typu plynu, ktorý máte k dispozícii:

- Odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládaciu dosku.
- Odskrutkujte prítlačnú maticu (č. 14) a odoberte



dvojkužel (č. 15) a zapalovaciu trysku (č. 16).

- Vymeňte trysku pomocou vhodnej trysky podľa tabuľky „HORÁKY“.
- Po výmene zapalovacej trysky naskrutkujte prítlačnú maticu (č.14) na príslušný dvojkužel (č.15)

Nastavenie minima (obr. 1 - 2)

S odkazom na tabuľku „HORÁKY“ nastavte regulačnú skrutku minima (20) nasledujúcim spôsobom:

- v prípade použitia kvapalného plynu zaskrutkujte regulačnú skrutku na doraz;
- v prípade použitia metánu:
 - 1- Identifikujte ovládač príslušného kohútika.
 - 2- Zapnite horák a nastavte ho na minimum.
 - 3- Pomocou skrutky 20 (obr. 1-2) nastavte prívod plynu; otáčaním v smere hodinových ručičiek znížite a proti smeru hodinových ručičiek zvýšite množstvo privádzaného plynu.
 - 4- Akonáhle nastavíte plameň vhodný pre prevádzku pri minime, skontrolujte, či nastavené minimum zodpovedá hodnote stanovenej v tabuľke „TECHNICKÉ ÚDAJE“; kontrolu vykonajte podľa „volumetrickej metódy“, t.j.:
 - 5- Prečítajte si hodnotu na plynomeri a súčasne zapnite chronometer.
 - 6- Po dostatočne dlhej dobe (napr. 10 minút) zastavte chronometer a znovu si prečítajte hodnotu na plynomeri.
 - 7- Spočítajte objem plynu za uplynulých 10 minút (rozdiel medzi dvoma hodnotami plynomeru); príklad: 1. hodnota - 2. hodnota = 30 litrov (0,03m³).
 - 8- Vypočítajte výkon pri minime za použitia vzorca volumetrickej metódy (predchádzajúci odstavec). Výkon (kw) = spotreba (m³/h) pre výhrevnosť metánu
 - 9- Ak je výkon nižší ako hodnota uvedená v tabuľke, odskrutkujte o niečo viac regulačnú skrutku minima a zopakujte kontrolu.
 - 10- Ak je výkon vyšší ako hodnota uvedená v tabuľke, zaskrutkujte o niečo viac regulačnú skrutku minima a zopakujte kontrolu. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litrov x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

ÚDRŽBA

Pozor!

Pred vykonaním akéhokoľvek zásahu spojeného s údržbou alebo opravou odpojte zariadenie od prívodu plynu a elektrickej energie.

Aspoň raz do roka vykonajte nižšie uvedené zásahy spojené s údržbou:

- kontrola správnej funkcie všetkých regulačných a bezpečnostných zariadení;
- kontrola správnej funkcie horákov:
 - zapálenie;
 - bezpečné spaľovanie;
- kontrola jednotlivých funkcií podľa postupu uvedeného v odstavci „Kontrola funkcií“.

V prípade potreby vyčistiť horáky varnej dosky postupujte nasledujúcim spôsobom (obr. 4A - 4B):

- a) odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládacie gombíky, zásuvku na tuk a ovládaci panel;
- b) po odskrutkovaní príslušného skrutkového spoja (28) odpojte plynové potrubie od držiakov trysiek;
- c) uvoľnite upevňovacie skrutky a odoberte predný plech spaľovacej komory; potom uvoľnite upevňovacie skrutky plechu na prednej strane hlavného horáku.

Hlavný horák môžete vytiahnuť a vyčistiť. Starostlivo vyčistite výstupné otvory horákov pomocou nástroja alebo tyčky príslušného priemeru. Pri opätovnej montáži horáku dávajte pozor na to, aby ste ho správne nasadili, t.j. zadnú stranu musíte zasunúť do príslušnej drážky spaľovacej komory.

- Skontrolujte, či je celý odvod plynu bez akýchkoľvek závad.

ZOZNAM A VÝMENA ODPORÚČANÝCH NÁHRADNÝCH DIELOV

POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM. Výmenu náhradných dielov môžu vykonávať len autorizovaní pracovníci!

Pre výmenu nasledujúcich dielov najskôr odoberte ovládacie gombíky, potom vytiahnite zásuvku na tuk a odstráňte ovládaci panel (po uvoľnení príslušných upevňovacích skrutiek).

Zapalovacia sviečka (obr. 5A - 5B)

Sviečka (37) sa vyťahuje zospodu. Odpojte zapalovací kábel, uvoľnite upevňovaciu maticu a zasuňte novú sviečku.

Plynový kohútik (obr. 1-2-3)

Uvoľnite skrutkové spojky plynového potrubia a termočlánku, uvoľnite upevňovaciu spojku prívodu k plynovej rampe a nasadte nový kohútik.

Termočlánok (obr. 1-2-3 a 5A - 5B)

Uvoľnite skrutkové spojky, ktorými je termočlánok pripravený k výstroju (kohútiky, ventily) plynu a k zapalovaciemu horáku; zasuňte nový diel.

Po výmene príslušných dielov namontujte v správnom poradí ovládaci panel a príslušné diely.

UPOZORNENIE

Po výmene dielov pre prívod plynu vykonajte kontrolu tesnosti a funkcie rôznych prvkov.

NÁVOD NA OBSLUHU

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Spotrebič je určený na profesionálne použitie kvalifikovaným personálom. Užívateľovi doporučujeme skontrolovať, či došlo k správnej inštalácii spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nedokonaloú údržbou alebo neznalosťou pri používaní.

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si POZORNE



PREČÍTAJTE POKYNY PRE POUŽITIE UVEDENÉ V TEJTO BROŽŮRE. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným nariadeniam. Po dokončení používania, a predovšetkým počas operácií spojených s údržbou a opravou, vždy zatvorte kohútiky pre prívod plynu. Pozorne sledujte predpisy týkajúce sa varenia, aspoň počas prvých období používania, pokiaľ vám prax a skúsenosti nedovolia individuálne si zvoliť dobu a teplotu prípravy jedla.

Pred prvým použitím dosky

Dôležité upozornenie!

Pred použitím zariadenia niekoľkokrát starostlivo vyčistite povrch opekacej dosky pomocou vlažnej vody, čistiaceho prostriedku a jemnej handričky tak, aby ste odstránili všetky stopy prostriedku proti hrdzi, ktorý bol na spotrebič nanesený výrobcom. Potom spotrebič vysušte čistou handričkou.



ZAPÁLENIE



Zapálenie zapaľovacieho horáka (obr. 6)

Stlačte ovládací gombík (4) a otáčajte ním smerom doľava. Držte ovládací gombík stlačený a súčasne niekoľkokrát za sebou stlačte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača (6), pokiaľ sa nezapáli plameň zapaľovacieho horáka, ktorý je viditeľný cez otvor (10) na ovládacom paneli. Držte ovládací gombík stlačený ďalších 15-20 sekúnd; ak plameň po uvoľnení ovládacieho gombíka zhasne, uveďte postup zopakujte.

Zapálenie hlavného horáka a nastavenie teploty (obr. 6)

Pre zapnutie hlavného horáka otáčajte ovládacím gombíkom smerom doľava, pokiaľ nenastavíte zvolenú teplotu.



Termostat má polohy od  do ; nižšie sú uvedené orientačné hodnoty teploty pre jednotlivé polohy:

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

- Pre termostatický ventil minimum zodpovedá polohe 1 a maximum polohe 7.

VYPNUTIE

Vypnutie počas bežnej prevádzky

Ak chcete vypnúť len hlavné horáky, otočte pracovný ovládací gombík do polohy ; v tejto polohe zostane zapálený iba zapaľovací horák. Ak chcete vypnúť celé zariadenie, otočte ovládací gombík do polohy ; v tejto polohe sa vypne aj zapaľovací horák

Vypnutie v prípade poruchy

V prípade poruchy zatvorte prívod plynu do zariadenia.

Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia

zariadenia

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu alebo v prípade poruchy či závady zatvorte kohútik pre prívod plynu, ktorý je umiestnený na vonkajšej strane zariadenia. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetrte zariadenie dostupnými prípravkami proti korózii. V prípade poruchy upozornite servisné stredisko.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!

Pred čistením zariadenia vypnite a nechajte vychladnúť.

Ocelové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadla obsahujúce halogény; nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia. Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvrn na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi.

Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškríbať. Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirgľový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

**INFORMÁCIE PRE POUŽÍVATEĽOV PROFESIONÁLNYCH ZARIADENÍ****V zmysle čl. 24 Nariadenia vlády č. 49 zo 14. marca 2014 "Vykonávanie smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ)".**

Symbol preškrtnutého odpadového koša znázornený na zariadení alebo na jeho obale, znamená že výrobok sa na konci jeho životnosti musí zbierať oddelene od ostatných odpadov, aby sa umožnilo jeho vhodné spracovanie a recyklácia. Konkrétne triedený zber tohto profesionálneho zariadenia, na konci jeho životnosti, zabezpečuje:

- Priamo používateľ, v prípade že sa zariadenie uviedlo na trh pred zavedením novej smernice OEEZ a používateľ sa ho rozhodne vyhodiť bez toho aby ho nahradil novým, rovnocenným zariadením, určeným na to isté použitie.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva, nové zariadenie ktoré nahradilo to predchádzajúce, v prípade že, súčasne s rozhodnutím zbaviť sa zariadenia na konci jeho životnosti, ktoré bolo uvedené na trh pred zavedením novej smernice OEEZ, si používateľ zakúpi výrobok rovnakého typu, určený na to isté použitie. V poslednom uvedenom prípade môže používateľ žiadať od výrobcu odobratie tohto zariadenia, maximálne do 15. kalendárnych dní, nasledujúcich po dodaní uvedeného nového zariadenia.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajine EÚ, alebo v krajine EÚ pod svojou značkou predáva zariadenie, v prípade že sa toto zariadenie uviedlo na trh po zavedení novej smernice OEEZ.

Vhodný triedený zber za účelom následného zaslania vyradeného zariadenia na recykláciu, spracovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, umožňuje vyhnúť sa možným negatívnym vplyvom na prostredie a zdravie a podporuje opätovné využitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých sa zariadenie skladá.

Nezákonná likvidácia výrobku zo strany používateľa má za následok uloženie sankcií podľa platných zákonných predpisov.

SK

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____

MODEL _____

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO _____

UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade 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 útmutató

Méreték	165
Műszaki adatok	167
Útmutató a beszereléshez	169

**GÁZ-FŐZŐLAP PLUS 600-AS SZÉRIA**

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
G6FL3B	Főzőlap sima fehér lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Főzőlap sima fehér krómozott lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Főzőlap bordázott fehér lappal	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Főzőlap mobilis sima lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Főzőlap sima fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Főzőlap krómozott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Főzőlap bordázott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Főzőlap vegyes sima/ bordázott fehér lappal	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Főzőlap sima mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Főzőlap vegyes sima/ bordázott mobilis lappal	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

GÁZ-FŐZŐLAP MACROS 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
G7FL4B	Főzőlap sima fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Főzőlap sima krómozott fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Főzőlap bordázott fehér lappal	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Főzőlap sima mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Főzőlap 2 részes sima fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Főzőlap bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Főzőlap vegyes sima/bordázott 2 részes fehér lappal	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Főzőlap sima 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Főzőlap 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Főzőlap vegyes sima/ bordázott mobilis lappal	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

GÁZ-FŐZŐLAP MAXIMA 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
G9FL4M	Főzőlap sima mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Főzőlap sima krómozott mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Főzőlap sima compound mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Főzőlap bordázott mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Főzőlap sima 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Főzőlap sima krómozott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Főzőlap sima compound 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Főzőlap bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Főzőlap vegyes sima/bordázott 2 részes mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



GÁZ-FŐZŐLAP S700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
SG7FL4B/CPD	Főzőlap sima compound, fehér lappal	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Főzőlap sima compound, fehér lappal	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Főzőlap sima compound, 2 részes fehér lappal	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Főzőlap vegyes 2/3 sima 1/3 bordázott compound, 2 részes, fehér lappal	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Főzőlap bordázott compound, 2 részes, fehér lappal	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

GÁZ-FŐZŐLAP S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
SG9FL4M	Főzőlap sima, mobilis	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Főzőlap sima krómozott, mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Főzőlap sima compound, mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Főzőlap bordázott, mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Főzőlap bordázott krómozott, mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Főzőlap bordázott compound, mobilis lappal	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Főzőlap sima 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Főzőlap sima krómozott, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Főzőlap sima compound, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Főzőlap bordázott, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Főzőlap bordázott krómozott, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Főzőlap bordázott compound, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Főzőlap vegyes sima/bordázott, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Főzőlap vegyes sima/bordázott krómozott, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Főzőlap sima compound, 2 részes, mobilis lappal	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

GÁZ-FŐZŐLAP LX900 TOP-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret.: (L x P x H) munkalap (h összes)	Típus
LXG9FL4/CPD	Főzőlap sima compound, lappal	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Főzőlap bordázott compound, lappal	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Főzőlap sima compound, 2 részes lappal	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Főzőlap bordázott compound, 2 részes lappal	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Főzőlap vegyes sima/bordázott compound, 2 részes lappal	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



ÚTMUTATÓ A BESZERELÉSHEZ

FIGYELEM!

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

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A berendezés egy nagyon erős robusztus acélszerkezetből áll, négy darab függőleges irányban szabályozható lábakkal. Külső védőburkolata 18/10-es krómnikkel acélból készült. A speciális oldalsó illetve hátulsó védő laplemezburkolat két fajta, elülső, sima, valamint bordázott acéllemez kivitelben készült. Ehhez lett rendszeresítve egy úgy szintén rozsdamentes acélból készült folyadékelfogó edénytartály. A lap felűtése csőrendszerű krómzott acélból készült égővel történik, mely mind külső hőhatásnak, mind, pedig mechanikus behatásoknak kiválóan ellenáll. Az égő vezérlője fix injektorokkal van kiképezve. A hőmérséklet szabályozása az ehhez rendszeresített komplett biztonsági berendezés tartozékaként működő szabályzó szelep segítségével történik. Főzőlap termékeink sima, illetve bordázott kivitelben készültek.

Ezek az alábbi típusok: G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • LGX9FL8-2/CPD • LGX9FR8-2/CPD • LGX9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD Az itt felsorolt termékek külön fűzőterrel rendelkeznek, illetve független hőmérséklet-szabályzóvezérlővel lettek kiképezve.

BEÜZEMELÉS

Beszerelesének helye

A berendezést lehetőleg egy jól szellőzött helyiségben, elszívó-készülék kísérete mellett állítsuk fel. A berendezés mind magában, mind, pedig más egyéb berendezés készülék egymáshoz rendelése mellett alkalmazható. Ilyen esetekben mindenesetre ajánlatos egy oldalirányú minimum 150 mm, illetve hátulsó pozícióban egy ugyancsak 150 mm-nyi távolságot betartani, különösképpen olyan esetekben, ahol a berendezés gyűlékony anyagból készült fal közelében kerülne beépítésre. Amennyiben a fent említett távolság betartása nem realizálható, ott az esetleges veszélyforrást jelentő hőhatás kiiktatásához egyéb biztonsági intézkedési megoldások szükségletnek, vagy pedig a berendezés felállításának a helyét körül kell csempézni, illetve más egyéb hőhatás elleni védőberendezésről kell gondoskodni. Helyezzük a berendezést egy asztalra, vagy egy gyűlékonymentes anyagból készült lapfelületre. Még mielőtt bekötőnk a készüléket, ellenőrizzük le a műszaki adatlapot, meggyőződve arról, hogy a rendelkezésre álló gáztípus azonos az előírás

szerinti gáz típusával. Abban az esetben, ha a készülék egy eltérő típusú gázzal működne, e vonatkozásban informálódjunk a „működés más típusú gázokkal” című fejezetben.

Törvényrendeletek, műszaki előírások, illetve irányelvek

A készülék beszerelését az alábbi előírások betartása mellett kell elvégezni:

- UNI CIG 8723 normatíva
- épületek, illetve ezeknek helyiségeire vonatkozó tűzbiztonsági rendeletek;
- érvényben lévő baleset-megelőzésre vonatkozó rendeletek;
- gázszolgáltató hivatala által közreadott rendeletek;
- érvényben lévő CEI rendeletek;
- érvényben lévő VVF rendeletek.

BESZERELÉS

A berendezés beszerelését, beállítását illetve karbantartását, a mindenkor érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek, illetve előírások függvényében, az erre felhatalmazott helyi gázszolgáltató vállalat végezheti el.

Beszerelesési procedúra

A készülék helyes pozícióját szintelését a függőleges irányú szabályozható lábakkal végezhetjük el.

Gáz bekötése

A készülék 3/8" G o 1/2" G –as csatlakozócsonkba történő beiktatását egy normaszabvány szerinti csatlakozódugó segítségével, illetve fix bekötés révén oldhatjuk meg. Amennyiben flexibilis vezetőt alkalmaznánk, ezeknek a vonatkozó normatívák függvényében szerinti rozsdamentes acélból kell, hogy legyenek. A becsatlakoztatást követően, egy hozzáadott speciális spray segítségével ellenőrizzük, a tömítés megfelelőségét.

Füstelvezetés

A készülékek helyiségekben történő elhelyezését csakis a mindenkor érvényben lévő, égéstermékek elvezetéséről szóló, beszerelési normatívák függvényében szabad megejteni. A berendezéseket úgy kell tekinteni, (lásd a "MŰSZAKI ADATOKAT") mint "A" kategóriájú gázkészülékek; melyek nincsenek külön kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló csatlakozókkal. Ezen készülékek produkálta égéstermékeket erre megfelelő égéstermék elszívó vagy ehhez hasonló berendezések beiktatásával kell realizálni, ami, vagy egy hatéko-



ny és biztonságos kémény, illetve direkt úton, szabadterbe történő elvezetés révén oldható meg.

Ennek hiányában, megengedett egy közvetlen külső térbe kicsatlakozó, léghézag nélküli berendezés közbeiktatása, mely előírás szerinti, értékhatáron belüli teljesítménnyel bír, lásd a „MŰSZAKI ADATOK” című fejezetben, biztosítva ezáltal a helyiségben ténykedő dolgozók szükséges friss levegőigényét.

Beüzemelési előkészületek

Beüzemelés megelőző műveletek

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, ehhez ajánlatos eltávolítani a védőburkolatokat.

Ezt követően egy langyos mosóporos vízbe mártogatott, kicsavart nedves törölruga segítségével tisztítsuk meg alaposan a munkafelületeket, majd töröljük szárazra ezt egy száraz puha ronggyal.

Beüzemelés

Még mielőtt üzembe helyeznénk a berendezést, ellenőrizzük le, hogy a készülék műszaki jellege (kategória és alkalmazott gáztípus) kompatibilis-e a helyi, gáztermékcsaládok műszaki karakterisztikái sajátosságaival. Ellenkező esetben, rendeljük el a készülék helyi gáztermékcsaládjára történő adaptálását, vagy pedig az igényelt gázcsoportra való átalakítást. (lásd a “más típusú gázokkal történő működés”) című fejezetben. A beüzemelésnél tartunk tiszteltben, a használati utasításban leírt tudnivalókat.

Teljesítmény ellenőrzése

Alkalmazzunk a készülékek névleges teljesítményéhez szükséges fűvókákat (dűzniket)

A teljesítménynek két típusa van:

- névleges teljesítmény, amely a készülék adattábláján van feltüntetve.
- csökkentett teljesítmény

A fentiekben említett fűvókákra vonatkozókat lásd az „ÉGŐK” című fejezet táblázatában.

A gáz tápnyomásnak az égők táblázatában megjelölt határértékeken belül kell lennie.

A fentiekben közölt értékhatáron kívül eső nyomás esetén a készülék nem működöképes.

Amennyiben további teljesítményre vonatkozó vizsgálatot szeretnénk lefolytatni, akkor ezt egy teljesítményszámlálóval, az úgynevezett „volumetrikus módszer” segítségével tudjuk végrehajtani.

A szabályok értelmében, végül is ehhez elég ellenőrizni a fűvókák helyes működését.

Belépő nyomás ellenőrzése (1 - 2 - 3 ábrák)

A belépő nyomást manométer segítségével kell mérni. (megállapított min. 0,1 mbar). Vegyük le a nyomáscsatkozó csavarját (22) majd illesztjük fel rá a manométert: végezzük el a mérést, majd csavarjuk vissza hermetikusan a csavart (22).

FONTOS: a nyomásmérést elvégezhetjük minden más egyéb, rácsatlakoztatott, működő gázkészülékkel.

Volumetrikus módszer alapján mért teljesítmény

Egy gázszámláló, illetve egy kronométer segítségével megmérhetjük egy bizonyos időegységen belüli fogyasztást. Ezt az értéket össze kell vetni a szintén így kiszámított E értékekkel.

$$E = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{Gáz kalóriaértéke}}$$

Fontos, hogy a teljesítménymérést akkor végezzük el, amikor a készülék nyugalmi állapotban van.

Az égő teljesítménye névleges és csökkentett, névleges nyomásértékkel számított, lásd az “ÉGŐK” című fejezet táblázatában lévőket. A gáz kalóriaértéket meg lehet kérni a helyi gázszolgáltató vállalatától.

Működés ellenőrzése

Ellenőrizzük le, hogy a fűvókák típusa megegyezik-e az „ÉGŐK” című fejezet táblázatában lévőekkel. Ellenőrizzük le, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő teljesítményértéke meghaladja-e a rácsatlakoztatott összes készülék fogyasztási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük le, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetése.

Órláng ellenőrzése

A helyes beszabályozás érdekében, biztosítani kell, hogy a láng tökéletesen körbeölelje a hő-elemet; ha ez nem így lenne, akkor ellenőrizzük le, hogy az injektor megfelelő-e a gáz típusához.

Belépő levegő ellenőrzése

A belépő levegő helyes mennyisége jól szabályozható, ha a hideg égő mellett létrejövő túl nagy láng ellen megfelelő védeltséget tudunk biztosítani, illetve visszalépés a meleg égőhöz. A “MŰSZAKI ADATOK” táblázatban meg van adva az égéshez szükséges belépő levegő mennyisége.

Működési ellenőrzés

- Kapcsoljuk be a készüléket
- Ellenőrizzük le, hogy a gázcsövek tömítettsége megfelelő-e;
- Ellenőrizzük le minimumon is a gáz lángját

Észrevételezések a beszerelő részére

- A használati utasítás alapján magyarázzuk el a felhasználónak a berendezés használatát, illetve működését, majd adjuk át neki a kézikönyvet.
- Informáljuk arról is a berendezés kezelőjét, hogy bármilyen átépítési munkát, illetve építéstechnikai módosítás esetén, mely káros behatással lehet a helyes égéshez szükséges belépő levegőellátására, ez esetben ismét ellenőrizni kell a készülék helyes működését.

Más típusú gázokkal történő működés

Más típusú gázokkal történő működtetés esetén, pl. metángázzal átválta folyékony halmazállapotú gázra, ehhez az „ÉGŐK” táblázatban feltüntetett, illetve erre kijelölt fűvókákat kell alkalmazni. A különböző típusú gázokhoz rendszeresített égőfűvókák egy a készülékhez adott tasakban található, melyeknek átmérője centiméterben, illetve milliméterben van megadva. Az átalakítás, illetve adaptálás végén, a „működési ellenőrzések”



című fejezetben leírt instrukciók alapján ellenőrizzük le a berendezés helyes működését. Miután megváltoztatta a tápot, tüntesse fel a gyártási táblán az új gáztípust.

A főgőz fűvókájának cseréje (4A - 4B ábrák)

A (30) fűvóka cseréjénél, húzzuk ki helyéről a folyadékgyűjtő edényt, majd csavarjuk ki a műszerfal rögzítő csavarjait. Vegyük le a műszerfalat. Egy hozzávaló kulcs segítségével csavarjuk ki foglalatából a fűvókát, majd csereként helyezzük be ide az új fűvókát. (lásd az "ÉGŐK" táblázatban lévőket). Amennyiben szükség lenne erre, lazítsuk ki a (39) csavarokat, majd toljuk el hátsó pozícióba a levegőszabályzó karmantyúját; ez megkönnyíti a cseré műveletét. Miután elvégeztük a fűvókacserét, állítsuk vissza az „A”-ra a belépő levegő távolságot. (lásd az "ÉGŐK" táblázatban).

Pilótaláng (órláng) beszabályozása (5A - 5B ábrák)

A pilótaláng fűvókája, illetve levegője fix. Egyetlen műveletet igényel, amikor nála a fűvókacserét a mindenkori gáztípusának megfelelően kell megejteni, az alábbiak szerint:

- Csavarjuk ki a rögzítő csavarokat, majd vegyük le a műszerfalat
- Csavarjuk le a bekötőcső anyát (nr° 14) majd vegyük ki a bekötőcsövet, (nr. 15), illetve az órláng fűvókát. (nr° 16).
- Cseréljük ki az órláng fűvókát, az „ÉGŐK” táblázatban megjelölt fűvókával.
- Végezzük el az órláng fűvókájának cseréjét, majd rögzítsük vissza a bekötőcső anyacsavarját, (nr° 14) a bekötőcsővel együtt. (nr° 15).

Minimumra történő beszabályozás (1 - 2 ábrák)

Az "ÉGŐK" táblázatban leírtak alapján, végezzük el a minimumra történő beszabályozást az erre rendszeresített állító csavarok segítségével (20), az alábbiak szerint:

- folyékonygáz működés esetén, csavarjuk el ütközésig a minimum-szabályzó csavarját;
- metángázzal történő működés esetén:

- 1- Keressük meg a megfelelő zárselepp szabályzó csavarját.
- 2- Kapcsoljuk be az égőt, majd állítsuk minimumra.
- 3- A (20) állítócsavar segítségével állítsuk be a minimális teljesítményt (1-2 ábra), melyet ha kicsavarunk, emeljük, illetve ha rácsavarunk, csökkentjük vele a teljesítményt.

4- Miután sikerült beszabályoznunk a minimális funkcióhoz szükséges lángot, ellenőrizzük le, hogy ez megfelel-e a „MŰSZAKI ADATOK” című fejezet táblázatában, minimális teljesítményre vonatkozókkal. Ezt a típusú ellenőrzést a már fentiekben is megjelölt „volumetrikus módszer” függvénye szerint kell végrehajtani, az alábbiak szerint:

- 5- Olvassuk le gázszámlálón lévő értékeket, majd ugyanakkor indítsuk el újra a kronométert.
- 6- Egy megfelelő időintervallumot követően, pl. 10 perc után, állítsuk meg a kronométert, majd olvassuk le ismét a számlálón lévő értékeket.
- 7- Számoljuk ki a 10 perc alatt áthaladó gáz mennyiségét, (ami a két leolvasás közötti értékkülönbség) pl. 1^a leolvasás - 2^a leolvasás = 30 liter (0,03m³).
- 8- Számoljuk ki a minimális teljesítmény értéket, alkal-

máztván ennél a volumetrikus módszer alapján való számítást, (lásd az előző fejezetet). Teljesítmény (kW) = fogyasztás (m³/h) a metángáz kalória értékével.

9- Amennyiben a teljesítmény a táblázatban megjelölt érték alá esne, akkor ez esetben, ki kell csavarozni a minimum-szabályzócsavart, majd végezzük el újra az ellenőrző műveletet.

10-Amennyiben a teljesítmény a táblázatban megjelölt értéket meghaladná, akkor ez esetben csavarjuk rá a minimum-szabályzócsavart, majd végezzük el újra az ellenőrző műveletet. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW

KARBANTARTÁS

Figyelem!

Még mielőtt bármilyen típusú karbantartó, vagy javítási műveletbe kezdenénk, a készülékről csatlakoztassuk le a gázadagolást.

Évente legalább egy alkalommal végezzük el a szükséges karbantartói munkálatokat:

- ellenőrizzük le minden egyes szabályzó, illetve biztonsági berendezés működését;
- ellenőrizzük le az égő:
 - bekapcsolását;
 - égésbiztonságot;
- a „működési ellenőrzések” fejezetben leírtak alapján végezzük el a különböző funkciókat.

Amennyiben a főgőz tisztítást igényelne, ezt az alábbiak szerint kell végrehajtani (4A - 4B ábrák):

- a) a rögzítő csavarok kivételét követően, vegyük le a vezérlő szabályzókart, a folyadékedényt, valamint a műszerfalat;
- b) a (28) csatlakozócsavar kilazításával iktassuk ki a fűvókákra érkező gázadagolást;
- c) a rögzítő csavarok eltávolítását követően, vegyük le az égéster homlokzati védőlemezt, miközben lazítsuk ki a főgőz elülső oldalán lévő lemezburkolat rögzítő csavarjait.

Vegyük ki a főgőzt, majd végezzük el rajta a szükséges tisztítási műveletet. Egy erre megfelelő eszköz, illetve átmérőben alkalmas pálcika segítségével tisztítsuk meg alaposan az égő nyitott kimeneti részét. Az égő visszahelyezésénél ügyeljünk rá, hogy ennek helyes oldalrészével illesszük be az égéster vajatába.

- Ügyeljünk rá, hogy a leürített gáz áthaladása minden hibalehetőségtől mentes legyen.

AJÁNLOTT CSERELKATRÉSZEK LISTÁJA ÉS CSERÉJE

ALKATRÉSZEK CSERÉJÉNÉL KIMONDOTTAN A GYÁRTÓTÓL SZÁRMAZÓ EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJUK. Az alkatrészek cseréjét csakis egy erre felhatalmazott személy végezheti

A következőkben felsorolt alkatrészek cseréjét megelőzően mindenekelőtt emeljük ki a vezérlőkart, húzzuk ki a folyadékelfogó edényt, illetve vegyük le a vezérlő



műszerfalat.(azt követően, hogy kilazítottuk a rögzítő csavarokat)

Gyújtógyertya (5A - 5B ábrák)

A gyújtógyertyát alulról lehet kivenni (37). Vegyük le a gyújtókábelt, oldjuk ki a rögzítő csavaranyát, majd helyezzük be az új gyertyát.

Gázszelep (1 - 2 - 3 ábrák)

Lazítsuk ki a gázcső, illetve a hő-elem csatlakozócsavarját, aztán oldjuk ki a gázrampa adagoló rögzítő csavarjait is, majd helyezzük be az új szelepet.

Hő-elem (1 - 2 - 3 és 5A - 5B ábrák)

Lazítsuk ki a csatlakozócsavarokat melyek a hő-elemet a gáz-, illetve vezérlő égő armatúrájához rögzítik, (zárszelep, szelep); helyezzük be az új alkatrészt.

A cserét követően, a megfelelő sorrend mellett helyezzük vissza a műszerfalat, és az ehhez tartozó részeket.

MEGJEGYZÉS

Miután elvégeztük a gázadagoló szerkezet alkatrészei cseréjét, ellenőrizzük le az egyes elemek helyes működését, illetve az összeillesztett részek közötti előírás-szerinti tömítettségét.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

BEÜZEMELÉS

Mivelhogy a készülék foglalkozásbeli használatra lett rendszerezítve, ezt egy erre betanított kezelőnek szabad csak használni.

A használojának azt tanácsoljuk, hogy még mielőtt üzembe helyezné a készüléket, ellenőrizze le előtte ennek szabályszerű telepítését.

A gyártó elhárít magáról minden olyan anyagi vonzatú felelősség átvállalását, mely a rossz telepítés, hiánytalan karbantartás, illetve a készülék szakszerűtlen használatára vezethető vissza.

Még mielőtt üzembe helyeznénk a készüléket, OVASSUK EL FIGYELMESEN A JELEN BROSÚRÁBAN LÉVŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, különös súlyt fektetve ennél a biztonsági normatívákra, illetve biztonsági berendezésekre vonatkozólag.

Ügyeljünk rá, hogy a készülék használata után zárjuk el mind a gázcsapokat, de legfőbbképp karbantartási, illetve javítási műveletek végzése közben.

Maradéktalanul tartsuk be a főzésre vonatkozó előírásokat, főleg a készülék használatának első periódusában, mindaddig, amíg a gyakorlat és tapasztalat lehetővé nem teszi számunkra, hogy az időt és a hőmérsékletet mi magunk válasszuk ki.

Lapon történő első főzés

Fontos!

A készülék legelső használatát megelőzősen, először egy langyos mosóporos vízbe mártott rongy, illetve majd azt követően egy száraz puha törülruha segítségével, alaposan le kell tisztítani a főzőlap felületét, eltávolítva ezzel a

korábbiakban, még a műhelyben alkalmazott rozsdamentességet, garantáló állományréteget. Bekapcsolás

Az égővezérlő bekapcsolása (6 ábra)

Nyomjuk le a szabályzógombot (4) majd fordítsuk el bal oldali pozícióba. Tartsuk benyomva, ugyanakkor nyomjuk le többször is az elektronikus szikrát leadó gyújtáskapcsoló gombját (6) tegyük ezt mindaddig, amíg ki nem gyullad az őrláng, melyről a műszerfalón lévő kémlelő nyíláson keresztül győződhetünk meg. Tartsuk benyomva a bekapcsoló gombot még legalább kb. 15-20 másodpercen keresztül, ha közben kialudna az őrláng, miután elengedtük a bekapcsoló gombot, akkor ez esetben ismételjük meg a begyújtási művelet.

A főző bekapcsolása és hőmérséklet beszabályozása (6 ábra)

A főző bekapcsolásához csavarjuk el balra az állítógombot az igényelt hőmérséklet szerinti pozícióba.

A termosztát - ; pozícióba állítva; lásd a lentiekben felsorolt pozíciókban feltüntetett hőmérséklet értékeket:

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

- Termo-statisz szelep esetében a minimum 1-es pozícióban, míg a maximum 7-es pozícióban található.

KIKAPCSOLÁS

Normál működés közbeni kikapcsolás

Ha csak magában a főzőöket szeretnénk kikapcsolni, akkor

ez esetben csavarjuk el az állítógombot ; pozícióba; ha a készülék ebben a pozícióban marad, akkor csak a pilótláng marad égve. Ha viszont az egész készüléket ki akarjuk iktatni, akkor az állítógombot / ; pozícióba kell eltekerni; ebben a pozícióban kialszik az égő őrlángja is.

Meghibásodás esetén történő kikapcsolás

Meghibásodás esetén zárjuk el azonnal a készülék gázadagolását.

Hogyan cselekedjünk meghibásodás, illetve hosszabb ideig tartó működés megszakítás eseteiben

Amennyiben a készülék hosszabb ideig kiiktatásra kerülne, vagy meghibásodás, illetve szabálytalan működés miatt huzamosabb ideig állna, akkor ez esetben el kell zárni a külső gázhálózat főkapcsolóját. Miután elvégeztünk minden szükséges tisztítási műveletet, a szárazra törölt inox felületeket le kell ápolni egy a normál kereskedelemben is kapható, szokványos rozsdásodást megelőző védőszerrel. Meghibásodás esetén azonnal értesítsük a Szerviz Szolgálatot.

A KÉSZÜLÉK ÁPOLÁSA

FIGYELEM!

A tisztítás előtt kapcsoljuk ki a készüléket, és hagyjuk lehűlni.

A készülék napi alapos tisztítása garantálja a tökéletes működést, illetve a hosszú élettartamot.

Az acél felületeket egy puha törölrüha segítségével forró melegvízben feloldott mosogatószerrel kell megtisztítani; az erősebb szennyeződést etilalkohol, aceton, vagy más egyéb halogén oldószer segítségével távolíthatjuk el; a tisztításhoz soha ne alkalmazzunk mosószert, vagy más egyéb korróziót, kiváltó szereket, mint pl. savak, kloridok, sósav, vagy kénsav. A savak használata veszélybe sodorhatják a helyes működést, illetve a készülék biztonságát. Soha ne alkalmazzunk a tisztításhoz kefét, fémgypajút, vagy más fémmel vagy ötvözzel bevont csiszolókorongot, mivelhogy ezek rozsdafoltokat idézhet-

nek elő, ami további rozsdásodást von maga után.

Ugyanebből a megfontolásból kerüljük a vasból készült tárgyakkal való kontaktust.

Óvakodjunk a fémgypajútól, illetve drótkefétől, mivelhogy ezeknek használata nem csak, hogy rozsdásodást idézhetnek elő a felületen, de akár káros kimenetelű karcolódást is okozhatnak. Ha a szennyeződés nagyon csökönyös, ennek tisztításához semmi esetre se használjunk üvegszálal, vagy smirglipapírt; alkalomadtán használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite márkát). Úgyszintén ne használjunk például az ezüst tisztításához alkalmazott szereket, óvakodjunk a klórsavas gőzök, vagy például a padló felmosásához használt kénsav tartalmú szerektől. Vízugárnak se nagyon tegyük ki a gépet, mert hogy ez is károsíthatja a készüléket. A készülék tisztítását követően tiszta vízzel alaposan öblítsük le a berendezést, majd egy puha törölrühával töröljük szárazra.

INFORMÁCIÓK PROFESSZIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklusa végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék szelektív gyűjtését az életciklusa végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtezését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészülekről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú új készülékkel, amellyel az előzőt lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépését megelőzően piacra került készüléket annak életciklusa végén leselejtezi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazokra a funkciókra alkalmas termék vásárlását végzi el. Ez utóbbi esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkájú készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő szelektív gyűjtés, amelyet a kiselejtezett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.



HU

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____
NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____**FIGYELMEZTETÉS**

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



Brugsvejledning

Størrelse	176
Tekniske data	178
Monteringsanvisning	180



GASSTEGEPLADE SERIE PLUS 600

Apparatype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
G6FL3B	Stegeplade med glat plade til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Stegeplade med glat plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Stegeplade med blandet glat/rillet plade til bord	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Stegeplade med blandet glat/rillet plade med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

GASSTEGEPLADE SERIE MACROS 700

Apparatype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
G7FL4B	Stegeplade med glat plade til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Stegeplade med glat plade forkromet til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Stegeplade med rillet plade til bord	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner til bord	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

DA

GASSTEGEPLADE SERIE MAXIMA 900

Apparatype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
G9FL4M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Stegeplade med glat compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Stegeplade med glat plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Stegeplade med rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



GASSTEGEPLADE SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
SG7FL4B/CPD	Stegeplade med glat compound plade til bord	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Stegeplade med rillet compound plade til bord	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Stegeplade med blandet glat/rillet compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Stegeplade med rillet compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

GASSTEGEPLADE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
SG9FL4M	Stegeplade med glat plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Stegeplade med glat plade forkromet med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Stegeplade med glat compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Stegeplade med rillet plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Stegeplade med rillet plade forkromet med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Stegeplade med rillet compound plade med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Stegeplade med glat plade, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Stegeplade med glat plade forkromet, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Stegeplade med rillet plade, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Stegeplade med rillet plade forkromet, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Stegeplade med rillet compound plade, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Stegeplade med blandet glat/rillet plade, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Stegeplade med blandet glat/rillet plade forkromet, 2 zoner med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade, 2 zoner til bord	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

GASSTEGEPLADE SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (L x D x H) Arbejdshøjde (total h)	Type
LXG9FL4/CPD	Stegeplade med glat compound plade	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Stegeplade med rillet compound plade	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Stegeplade med rillet compound plade 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Stegeplade med blandet glat/rillet compound plade 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



DA

GASSTEGEPLADE - SERIE PLUS 600

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominal ydelse G10	Nominal ydelse G10	LPG forbrug G30/31 G120	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25 - G25.1	Metanforbrug G27	Forbrug af bygas G10	Forbrug af bygas G120	Forbrug af bygas G2.350	Forbrug af bygas G150.1	Primær luft til forbrænding	Konstruktionsstype	Blus STEGEPLADE 600-serie dobbelt	Blus STEGEPLADE 700-serie	Blus STEGEPLADE 900-serie	Hane ventil
	kW	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		n°	n°	n°	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4		21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8		21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4		25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8		25 ST

GASSTEGEPLADE - SERIE MACROS 700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominal ydelse G10	Nominal ydelse G10	LPG forbrug G30/31 G120	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25 - G25.1	Metanforbrug G27	Forbrug af bygas G10	Forbrug af bygas G120	Forbrug af bygas G2.350	Forbrug af bygas G150.1	Primær luft til forbrænding	Konstruktionsstype	Blus STEGEPLADE 600-serie dobbelt	Blus STEGEPLADE 700-serie	Blus STEGEPLADE 900-serie	Hane ventil
	kW	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		n°	n°	n°	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1		1	5,4	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1		2	5,4	21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	0,47	0,63	0,74	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1		1	6	25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	0,94	1,27	1,48	1,54	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1		2	6	25 ST

GASSTEGEPLADE - SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominal ydelse G10	Nominal ydelse G10	LPG forbrug G30/31 G120	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25 - G25.1	Metanforbrug G27	Forbrug af bygas G10	Forbrug af bygas G120	Forbrug af bygas G2.350	Forbrug af bygas G150.1	Primær luft til forbrænding	Konstruktionsstype	Blus STEGEPLADE 600-serie dobbelt	Blus STEGEPLADE 700-serie	Blus STEGEPLADE 900-serie	Hane ventil
	kW	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		n°	n°	n°	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1		1	10	21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1		2	10	21S
G9FL4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1		1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1		2	10	EUROSIT

**GASSTEGEPLADE - SERIE S700****TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominal ydelse	Nominal ydelse	LPG forbrug	Meranfor-	Meranfor-	Meranfor-	Metanfor-	Metanfor-	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Blus STEGE-PLADE 600 serie	Blus STEGEPLADE serie 700	Blus STEGEPLADE serie 900	Hane / ventil
	kW	kW	kg/h	brug G20	brug G25,1	brug G27	m ³ /h	m ³ /h	bygas G110	bygas G120	bygas GZ-350	bygas G150,1	m ³ /h	n ^o	n ^o	n ^o	n ^o	
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,28	1,01	1,28	13,8	A1		1	6,9		25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,56	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9		25ST

GASSTEGEPLADE - SERIE S900/LX900 TOP**TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominal ydelse	Nominal ydelse	LPG forbrug	Meranfor-	Meranfor-	Meranfor-	Metanfor-	Metanfor-	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Forbrug af	Blus STEGE-PLADE 600 serie	Blus STEGEPLADE serie 700	Blus STEGEPLADE serie 900	Hane / ventil
	kW	kW	kg/h	brug G20	brug G25,1	brug G27	m ³ /h	m ³ /h	bygas G110	bygas G120	bygas GZ-350	bygas G150,1	m ³ /h	n ^o	n ^o	n ^o	n ^o	n ^o
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,4	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FM8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,4	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	EURODIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	EURODIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,4	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	25 ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,8	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	25 ST



MONTERINGSANVISNING

BEMÆRK!

Figurerne, 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

Robust stålstruktur med 4 støttefodder der kan indstilles i højden. Yderbeklædningen er i kromnikkel 18/10 stål. Overfladen på pladen i specialstål er enten glat eller rillet og udstyret med stålbeskyttelser i siderne og bagved for at beskytte mod stænk. Der leveres derudover en saftopsamlingskuffe i rustfrit stål. Pladen opvarmes af blus i forkromeret stål med rørform, som er modstandsdygtige mod mekaniske og termiske påvirkninger. Vågeblusset er udstyret med faste indsprøjtningenheder. Temperaturindstillingen foretages ved hjælp af hanerne, som er udstyrede med sikkerhedsanordninger. Vores stegeplader kan fås i versioner med glat eller rillet plade.

Modellerne G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD er udstyrede med separate stegeområder, med af hinanden uafhængig temperaturregulering.

FORBEREDELSE

Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en minimumsafstand på 150 mm i siderne og 150 mm bagved, hvis apparatet installeres i nærheden af vægge i brandbart materiale. Hvis det ikke er muligt at overholde disse afstande, skal der tages passende forholdsregler mod eventuel overdreven varme f.eks. ved at beklæde overfladerne, hvor apparatet installeres med klinker, eller ved at installere anordninger til beskyttelse mod strålevarme. Stil apparaterne på et bord eller en plade i ikke brændbart materiale. Før apparatet tilsluttes, skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type gas, som er til rådighed. Hvis apparatet fungerer med en anden slags gas, skal man konsultere afsnittet "Drift med andre gastyper".

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- Standarden UNI CIG 8723
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.

- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra gasforsyningselskabet.
- De gældende CEI foreskrifter.
- Foreskrifter fra VVF.

INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningselskab i overensstemmelse med de gældende standarder. Først skal man anmode om det lokale gasforsyningselskabs vurdering.

Installationsprocedure

For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefodderne, som kan indstilles i højden..

Gastilslutning

Tilslutningen til munden på 3/8" G eller 1/2" G på apparatet kan være fast eller aftagelig ved at anvende en godkendt adaptor. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afløsning af udsivninger.

Udluftning af røg

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne. Apparaturerne betragtes (se tabellen "TEKNISKE DATA") som gasapparater af type "A": de skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen. Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet, eller de skal lede direkte udenfor.

I mangel herpå er det tilladt at en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabellen "TEKNISKE DATA"; forøget med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.

TAGEN I BRUG

Indledende indgreb ved ibrugtagningen

Før apparatet tages i brug, skal man fjerne den selvkøbende beskyttelsesbeklædning. Efterfølgende skal arbejdsoverfladen og de ydre dele rengøres grundigt med lunke vand og rengøringsmiddel med en fugtig klud, hvorefter



der tørres efter med en ren klud.

Opstart

Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet. I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gastyper"). Ved ibrugtagning skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

Kontrol af ydelsen

Anvend dyserne klargjort på apparaterne til den nominelle ydelse. Ydelsen kan være af to slags:

- Nominel, anført på apparatets typeskilt.
- Reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".

Gasforsyningstrykket skal altid ligge indenfor de områder, som er angivet i tabellen "blus".

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere.

Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".

Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig. 1 - 2 - 3)

Indgangstrykket måles med en trykmåler (minimumsopløsning 0,1 mbar). Tag skruen (22) ud af trykstikket og tilslut trykmåleren: udfør målingen og skru skruen (22) hermetisk til igen.

VIGTIGT: Kontrollen af trykkes skal udføres med alt gasdstyret tilsluttet og i funktion.

Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode

Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på denne måde

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet ikke er i brug.

Blussets ydelse, nominel eller reduceret, beregnet ud fra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS". Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningsselskab.

Kontrol af funktionen

Kontrollér om den anvendte type dyser svarer til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet, som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér at gasforsyningstrøret er passende.

Kontrol af vågeflammen

For at flammen er indstillet korrekt skal den omslutte ter-

moelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.

Kontrol af den primære lufttilførsel

Gennemstrømningen af luftmængden er korrekt indstillet, når der er en tilstrækkelig beskyttelse mod at flammen blusser op, når blusset er koldt eller begynder at brænde igen, når blusset er varmt. I tabellen "TEKNISKE DATA" er målet for den primære lufttilførsel til forbrændingen angivet.

Kontrol af funktionerne

- Tænd for apparatet.
- Kontrollér at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

Advarsler til installatøren

- Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne og aflever brugsanvisningen.
- Oplys operatøren om at ethvert omstrukturingsarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

Funktion med andre gastyper

For at skifte til en anden type gas, f.eks. fra metangas til flydende gas, skal man anvende passende dyser til blusset, som anført i tabellen BLUS. Blussets dyser til de forskellige typer gas, som har påskrevet den relative diameter i hundrededele af mm, ligger i en pose, der leveres sammen med apparatet. Når omdannelsen eller tilpasningen er fuldstændt, udføres kontrollen af apparatets funktioner som beskrevet i afsnittet "Kontrol af funktionerne". Når indstillingen er ændret, skal den nye gastype anføres på typeskiltet.

Udskiftning af dysen på hovedblusset (Fig. 4A - 4B)

For at skifte dysen (30) skal skuffen til saftopsamling tages ud, og skrueerne som fastgør betjeningspanelet skal løsnes. Tag betjeningspanelet af. Med en passende nøgle skrues dysen ud ad dyseholderen og udskiftes med en ny (se tabellen "BLUS"). Hvis det er nødvendigt skubbes reguleringsbøsningen til luften bagud ved at løsne skruen (39). På denne måde er det nemmere at udføre udskiftningen. Efter at have monteret den nye dyse, genoprettes den primære lufttilførsels afstand "A" (se tabellen "BLUS").

Regulering af vågeflammen (Fig. 5A - 5B)

Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres, er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastype, ved at gøre følgende:

- Skru møtrikken der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) af og genbrug dobbeltkeglen (nr. 15) og vågedysen (nr. 16).
- Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen "BLUS".
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen, (nr. 14) på sammen med den tilhørende dobbeltkegle (nr. 15).

Indstilling af minimumsflammen (Fig. 1 - 2)

Med henvisning til tabellen "BLUS" indstilles mini-



mumsskruen (20) på følgende måde:

- Ved drift med flydende gas, skal skruen til indstilling af minimumsflammen skrues til, indtil den rør ved panelet.
- Ved drift med metangas:
 - 1- Lokalisér knappen på den tilhørende hane.
 - 2- Tænd for blusset og sæt det på minimum.
 - 3- Regulér minimumskapaciteten ved at skrue på skruen 20 (Fig. 1-2), ved at løse den øges kapaciteten, og ved at stramme den formindskes kapaciteten.
 - 4- Når man har opnået den flamme, som man anser for passende som minimumsflamme, skal man kontrollere, at den stemmer overens med den minimumskapacitet, som er angivet i tabellen "TEKNISKE DATA". Kontrollen skal udføres ifølge den "volumetriske metode" allerede beskrevet tidligere, altså:
 - 5- Foretag en aflæsning af gastælleren og start samtidig stopuret.
 - 6- Efter et tilstrækkeligt tidsrum, f.eks. 10 minutter, stoppes stopuret og tælleren aflæses igen.
 - 7- Beregn gassen som er løbet igennem i de 10 minutter (forskellen mellem de to aflæsninger) f.eks. 1. aflæsning - 2. aflæsning = 30 liter (0,03m³).
 - 8- Beregn nu minimumsydelsen ved at anvende formelen for den volumetriske metode (se foregående afsnit). Ydelse (kw) = forbrug (m³/h) for metanens kalometriske brændværdi
 - 9- Hvis ydelsen skulle være mindre end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen løsnes yderligere og kontrollen gentages.
 - 10- Hvis ydelsen skulle være større end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen strammes yderligere og kontrollen gentages. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

VEDLIGEHOLDELSE

Vær opmærksom!

Før ethvert vedligeholdelses- eller reparationsindgreb skal apparatet frakobles gasforsyningen.

De følgende vedligeholdelsesindgreb skal udføres mindst en gang om året:

- Kontrol af at alle regulerings- og sikkerhedsanordninger fungerer.
- Kontrol af blussenes funktion:
 - tænding;
 - forbrændingssikkerhed;
- Kontrol af de forskellige funktioner ifølge proceduren beskrevet i afsnittet "Kontrol af funktionerne".

Hvis det skulle være nødvendigt at rengøre hovedblusset, skal det gøres på følgende måde (Fig. 4A - 4B):

- a) Tag betjeningsknapperne, saftopsamlingskuffen og panelet af, efter at have skruet fastgøringsskrueene ud.
- b) Løsn gasledningen fra dyseholderen ved at skrue den tilhørende skruesamling af (28).
- c) Tag metalpladen foran brændkammeret af ved at indvirke på fastgøringsskrueene. Løsn herefter skrueene som fastgør pladen på forsiden af hovedblusset.

Hovedblusset kan nu tages ud og rengøres. Rengør grundigt blussets udgangsåbninger med et redskab eller en lille pind med en passende diameter. Genmonter blusset og vær opmærksom på at sætte det korrekt med bagsiden i hakket på brændkammeret.

- Kontrollér at ruten til udledning af gassen ikke har defekter af nogen art.

LISTE OVER OG UDSKIFTNING AF ANBEFALEDE RESERVEDELE

ANVEND UDELUKKENDE ORIGINALER RESERVEDELE LEVERET AF PRODUCENTEN. Udsiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!

For at udskifte de følgende dele skal man først tage betjeningsknapperne af, tage saftopsamlingskuffen ud og tage betjeningspanelet af (efter at have løst net alle fastgøringsskrueene).

Tændrør (Fig. 5A - 5B)

Tændrøret (37) tages ud nedefra. Frakobl tændingsledningen, løsn fastgøringsmøtrikken og indsæt et nyt tændrør.

Gashane (Fig. 1 - 2 - 3)

Løsn gasrørene og termoelementets skruesamlingerne, løsn herefter skrueene der fastgør forsyningen til gasrørene og indsæt en ny hane.

Termoelement (Fig. 1 - 2 - 3 og 5A - 5B)

Løsn skruesamlingerne som fastgør termoelementet til gassens armaturet (haner, ventiler) og til vågeflammen. Indsæt den nye del.

Når udsiftningen er fuldstændt, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

ADVARSEL

Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt samt kontrollere de forskellige elementers funktion.

BRUGSINSTRUKTIONER

IBRUGTAGNING

Apparatet er beregnet til professionel brug og må udelukkende anvendes af kvalificeret personale.

Det anbefales, at brugeren kontrollerer, at apparatet er monteret korrekt. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse. Før apparatet tages i funktion, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på normerne vedrørende sikkerhedsanordningerne. Luk altid gastilførselshænderne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer. Følg nøje tilbedelses- og reparationer. Følg nøje tilbedelses- og reparationer. Følg nøje tilbedelses- og reparationer. Følg nøje tilbedelses- og reparationer. Følg nøje tilbedelses- og reparationer.

Første stegning på pladen





Vigtigt!



Før apparatet anvendes første gang skal man rengøre pladens overflade grundigt med lunkent vand, rengøringsmiddel og en blød klud for at fjerne enhver rest af rustbeskyttelse påført i værkstedet. Tør efter med en ren klud.

TÆNDING

Tænding af vågeblusset (Fig. 6)

Tryk på knappen (4) og drej den mod venstre i position. Hold knappen trykket ned og tryk samtidig flere gange på knappen til den piezoelektriske (gnist) tænder (6) indtil vågeflammen tændes, og kan ses gennem åbningen, (10) der sidder på panelet. Hold knappen trykket ned i endnu cirka 15-20 sekunder. Hvis vågeflammen skulle slukke sig efter at knappen er sluppet, skal man gentage tændingen. Tænding af hovedblusset og temperaturregulering (Fig. 6) For at tænde hovedblusset skal knappen drejes længere mod venstre indtil den ønskede temperatur.

Termostaten er markeret i positionen fra  indtil ; De indikative temperaturværdier for hver placering er de følgende:



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

- For den termostatiske ventil er minimum i position 1, mens maksimum er i position 7.

SLUKNING

Slukning ved normal funktion

Hvis man kun vil slukke hovedblussene, skal man dreje

betjeningsknappen til positionen ; I denne position forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke for hele anlægget, skal man dreje knappen til position ; I denne position slukkes også vågeflammen.

Slukning i tilfælde af fejl

I tilfælde af fejl skal man lukke for gastilførslen til apparatet.

Adfærd i tilfælde af fejl og længere driftsafbrydelser

Hvis apparatet skal forblive inaktivt i en længere periode eller i tilfælde af fejl eller uregelmæssig drift, skal man lukke hanen, der forbinder til gasforsyningen, som sidder udenpå apparatet. Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning. I tilfælde af fejl skal assistanceservicen informeres.

TAGEN VARE PÅ APPARATET

BEMÆRK!

Før rengøringen skal man slukke apparatet, og vente på at det afkøles.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid. Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende ethylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkohol-baseret opløsningsmiddel. Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden. Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jernobjekter. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål der, selvom de ikke forurener overfladerne, kan medføre skadelige ridser. Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite). Man skal heller ikke anvende stoffer til rengøring af sølv, og man skal passe på klor- og svovlsyredampene, der f.eks. opstår ved gulvvask. Sprøjt ikke vand direkte på apparatet for ikke at beskadige det. Efter rengøring skal apparatet skylles med rigeligt rent vand og tørres grundigt efter med en klud.

**INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER****I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".**

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særskilte indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugeren såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugeren beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatte det tidligere, såfremt brugeren, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugeren bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortløbende dage fra leveringen af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

MODEL _____**SERIENUMMER** _____**ADVARSEL**

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



Instruksjonsmanual

Dimensjoner	186
Tekniske data	188
Installasjonsinstruksjoner	190



KOKEPLATE MED GASS SERIE PLUS 600

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G6FL3B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Kokeplate blandet glatt/rillet plate med møbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

KOKEPLATE MED GASS SERIE MACROS 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G7FL4B	Kokeplate glatt benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Kokeplate rillet benkeplate	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Kokeplate glatt benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Kokeplate glatt krom benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Kokeplate rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Kokeplate blandet glatt/rillet benkeplate 2 områder	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

KOKEPLATE MED GASS SERIE MAXIMA 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
G9FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Kokeplate glatt plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Kokeplate glatt compound plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Kokeplate rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

**KOKEPLATE MED GASS SERIE S700**

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
SG7FL4B/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Kokeplate rillet compound benkeplate	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Kokeplate blandet glatt/rillet compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Kokeplate rillet compound benkeplate 2 områder	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

KOKEPLATE MED GASS SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
SG9FL4M	Kokeplate glatt plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Kokeplate glatt krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Kokeplate glatt plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Kokeplate rillet plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Kokeplate rillet krom plate med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Kokeplate rillet plate compound med møbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Kokeplate glatt plate, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Kokeplate glatt krom plate, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Kokeplate glatt compound benkeplate, 2 områder	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Kokeplate rillet plate, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Kokeplate rillet plate krom, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Kokeplate rillet compound benkeplate, 2 områder	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Kokeplate blandet glatt/rillet plate, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Kokeplate blandet glatt/rillet krom plate, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Kokeplate blandet glatt/rillet compound benkeplate, 2 områder med møbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

KOKEPLATE MED GASS SERIE LX900 TOP

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (B x D x H) Arbeidsbenk (total h)	Type
LXG9FL4/CPD	Kokeplate glatt plate compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Kokeplate rillet plate compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Kokeplate glatt compound plate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Kokeplate rillet compound plate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Kokeplate blandet glatt/rillet compound plate 2 områder	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



KOKEPLATE MED GASS - SERIE PLUS 600

TEKNISKE EGENSKAPER

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt	Nominell effekt	Forbruk av LPG	Forbruk av Metangass G20	Forbruk av Metangass G25-G25.1	Forbruk av Metangass G27	Forbruk av husb-odningss G10	Forbruk av husb-odningss G12	Forbruk av husb-odningss G230	Forbruk av husb-odningss G50.1	Primærluft for fotorenning	Konstruksjon type	Brenner kokeplate serie 600 enkel	Brenner kokeplate serie 600 dobbel	Brenner kokeplate serie 700	Brenner kokeplate serie 900	Kon / Ventil
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	n°	n°
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			25 ST

KOKEPLATE MED GASS - SERIE MACROS 700

TEKNISKE EGENSKAPER

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt	Nominell effekt	Forbruk av LPG	Forbruk av Metangass G20	Forbruk av Metangass G25-G25.1	Forbruk av Metangass G27	Forbruk av husb-odningss G10	Forbruk av husb-odningss G12	Forbruk av husb-odningss G230	Forbruk av husb-odningss G50.1	Primærluft for fotorenning	Konstruksjon type	Brenner kokeplate serie 600 enkel	Brenner kokeplate serie 600 dobbel	Brenner kokeplate serie 700	Brenner kokeplate serie 900	Kon / Ventil
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	n°	n°
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1			1	5,4	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1			2	5,4	21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0,47	0,63	0,74	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1			1	6	25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0,94	1,27	1,48	1,54	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1			2	6	25 ST

KOKEPLATE MED GASS - SERIE MAXIMA 900

TEKNISKE EGENSKAPER

MODELL	Nominell effekt	Nominell effekt	Nominell effekt	Forbruk av LPG	Forbruk av Metangass G20	Forbruk av Metangass G25-G25.1	Forbruk av Metangass G27	Forbruk av husb-odningss G10	Forbruk av husb-odningss G12	Forbruk av husb-odningss G230	Forbruk av husb-odningss G50.1	Primærluft for fotorenning	Konstruksjon type	Brenner kokeplate serie 600 enkel	Brenner kokeplate serie 600 dobbel	Brenner kokeplate serie 700	Brenner kokeplate serie 900	Kon / Ventil	
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	n°	n°	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21S
G9FL4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT



INSTALLASJONSINSTRUKSJONER

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

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig beklledning i krom-nikkel-stål 18/10. Platen i spesialstål har en glatt eller rillet overflate, den er utstyrt med sidevern og bakre vern mot sprut i stål. Det finnes dessuten en skuff for oppsamling av stekefett i rustfritt stål. Oppvarmingen av platen skjer ved hjelp av brennere i rørformet krom stål, motstandsdyktige overfor termiske og mekaniske belastninger. Pilotbrenneren er utstyrt med faste injektorer. Justeringen av temperaturen er mulig takket være egnede kraner komplette med sikkerhestanordninger. Våre kokeplater finnes i versjonen utstyrt med glatt eller rillet plate.

Modellene G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD er utstyrt med separate stekeplater, med uavhengige styringer for justering av temperaturen.

KLARGJØRING

Installasjonssted

Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater. En minimum avstand på 150 mm fra sidene må i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden i tilfelle apparatet skulle befinne seg nær vegger i brennbar materiale. Hvis det ikke skulle være mulig å overholde disse avstandene, må du sørge for passende sikkerhetstiltak mot eventuell for stor varme, ved for eksempel å bekle installasjonsoverflatene med fliser, eller ved å montere antistrålevern. Sett apparatene på et bord eller på en hylle laget av ikke brennbar materiale. Før tilkoblingen utføres, må du kontrollere på apparatets merkeskilt om det er klargjort og om det passer til den typen gass som er tilgjengelig. I tilfelle apparatet virker med en annen type gass, les avsnittet "Drift med andre typer gass".

Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Før montering, overhold følgende forskrifter:

- standarder UNI CIG 8723
- lokale byggelovverk og forskrifter for brannvern;
- gjeldende standarder for arbeidsvern;
- forskriftene til Gassverket;

- gjeldende forskrifter fra CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano – Italiensk Elektroteknisk Komité);
- Brannvesenets forskrifter.

INSTALLERING

Montering, installasjon og vedlikehold skal utføres av firmaer som er godkjente av det lokale Gassverket i samsvar med gjeldende lover. Be først av alt om det lokale Gassverkets mening.

Fremgangsmåter for installering

For en korrekt vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

Tilkobling til gassforsyningen

Tilkoblingen til munningen på 3/8" G eller 1/2" G som forutsett av apparatet kan være fast eller av avtagbar type ved å bruke et lovmessig koblingsstykke. Ved bruk av bøyelige slanger må de være i rustfritt stål og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

Røykutslipp

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen "TEKNISKE DATA") som gassapparater av typen "A": De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatens utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs. Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen "TEKNISKE DATA", pluss nødvendig utskifting av luft slik at brukeren jobber i et behagelig klima.

PASSERING

Forberedende inngrep før plassering

Før plasseringen anbefales det å ta bort den pålimte vernebekledningen. Rengjør deretter nøye arbeidsoverflaten og de ytre delene med lunkent vann og rengjøringsmiddel ved bruk av en fuktig klut, og tørk deretter med en ren klut.

Igangsetting

Før igangsetting tilrådes det å kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes på installasjonsstedet.



det. I motsatt tilfelle sørg for å gå over til påkrevd gassfamilie eller tilpass apparatet til krevd gruppe gass (se avsnittet "Drift med andre typer gass"). For igangsetting følg bruksanvisningene.

Kontroll av effekten

Bruk dysene for nominell effekt som finnes på apparatene. Effekten kan være av to typer:

- nominell, gjengitt på apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysse dysene omtales i tabellen "BRENNERE".

Trykket i gasstilførselen må ligge innenfor de områdene som er vist i tabellen brennere.

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig å bruke apparatene.

Ønskes det en ytterligere kontroll av effekten, er det mulig å utføre den ved hjelp av en teller ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".

Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dysenes korrekte funksjon.

Kontroll av tilførselstrykket (Fig. 1 - 2 - 3)

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av en trykkmåler (minimal oppløsning på 0,1 mbar). Fjern skruen (22) fra trykkstøpsleet og koble til manometeret: Etter at trykket er målt, skru skruen hermetisk til igjen (22).

VIKTIG: Kontrollen av trykket må utføres med alt gassstyret tilkoblet og fungerende.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

$$E = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevne}}$$

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt.

Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnås ved å se i tabellen "BRENNERE". Gassens varmeevne kan fås ved henvendelse til det lokale gassforsyningsverket.

Kontroll av hvordan maskinen fungerer

Kontrollere om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsett i tabellen "BRENNERE". Kontrollere at trykkreduktoren som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontrollere at gassens ledningsrør passer.

Kontroll av pilotflammen

For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontroller om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

Kontrollere av primærluften

Flyten av luftvolumet er riktig regulert når det finnes et passende vern mot at flammen bruser opp når brenne-

ren er kald eller at flammene slår tilbake når brenneren er varm. I tabellen "TEKNISKE DATA" gis målene for primærluft for forbrenning

Kontroll av funksjoner

- Sett apparatet i drift.
- Kontrollere at gassrørene er tette;
- Kontrollere brennerens flamme, også ved et minimum.

Advarsler for installatøren

- Forklar og vis brukerne drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlatt vedkommende bruksanvisningen.
- Opplyse brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

Drift med andre typer gass

For å gå over til en annen type gass, for eksempel fra metangass til flytende gass, kreves det bruk av egnede dyser for brenneren slik som foreskrevet i henhold til tabellen BRENNERE. Dysene til brennerne for de forskjellige typene gass, merket med den respektive diameteren i hundredels millimeter, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet. Etter endt omvandling eller tilpassing utfør en kontroll av funksjonene som beskrevet i avsnittet "Kontroll av funksjonene". Når man endrer innstillingen, skal man angi den nye typen gass på skiltet.

Utskifting av hovedgassbrennerens injektor (Fig. 4A - 4B)

For å skifte ut dysen (30), trekk ut skuffen for oppsamling av stekefett og løse festeskruen til styrepanelet. Ta bort panelet. Med en egnet nøkkel, skru løs dysen fra dysholderen og skift ut dysen med en ny en (se tabell "BRENNERE"). Om nødvendig, skyv muffen for luftjustering bakover ved å løse på skruen (39); På denne måten forenkles utskiftingen. Etter å ha montert den nye dysen, gjenoppsett avstanden for primærluften "A" (se tabellen "BRENNERE").

Regulering av pilotflammen (Fig. 5A - 5B)

Pilotflammen er med dysen og fast luft. Det eneste inngrepet som er påkrevd er å skifte ut dysene alt etter typen gass som benyttes. Dette gjøres ved å gå frem på følgende måte:

- Demontere panelet ved å løse festeskruene.
- Skru løs mutteren som holder tvekjeglen på plass (nr. 14) og ta ut tvekjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Skift ut pilotdysen med den passende funnet ved hjelp av tabellen "BRENNERE".
- Etter utført utskiftingen av pilotdysen skrur mutteren som trykker på tvekjeglen på plass igjen (nr. 14) med den respektive tvekjeglen (nr. 15).

Justering av minimum (Fig. 1 - 2)

Med utgangspunkt i tabellen "BRENNERE" justere minimumsskruen (20) som følger:

- For bruk med flytende gass, må reguleringskruen for minimum være skrudd i anslag;
- For drift med metangass
1- Finnknotten til den tilsvarende kranen.



- 2 - Skru på brenneren og sett blussert på minimum.
- 3 - Justere strømningshastigheten for minimum ved hjelp av skruen 20 (Fig. 1-2), ved å løse den økes strømningshastigheten og ved å stramme den minskes strømningshastigheten.
- 4 - Når flammen som anses som passelig for minimum styrke er nådd, kontrollere at den tilsvarer strømningshastigheten for minimum styrke som angitt i tabellen "TEKNISKE DATA". Kontrollen skal utføres i henhold til den "volumetriske metoden" allerede beskrevet ovenfor, det vil si:
- 5 - Foreta en avlesning av gassmåleren og sett samtidig kronometeret i gang.
- 6 - Etter en passende lang tid, for eksempel 10 minutter, stans stoppeklokken og foreta en ny avlesning av måleren.
- 7 - Beregn hvor mye gass som har passert i løpet av de 10 minuttene (forskjellen mellom de to avlesningene) f. eks. måling 1^a - måling 2^a = 30 liter (0,03m³).
- 8 - Beregn nå effekten ved minimum, ved bruk av formelen for den volumetriske metoden (forrige avsnitt). Effekt (kw) = forbruk (m³/h) for metangassens varmeevne
- 9 - Skulle effekten være mindre enn verdien som angis i tabellen, løsne skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen.
- 10 - Skulle effekten være større enn verdien som angis i tabellen, fest skruen for minimum fortsatt og gjenta kontrollen. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

VEDLIKEHOLD

Advarsel!

Før ethvert vedlikeholds- eller reparasjonsingrep utføres, må apparatet frakobles gassstilførselen.

Utfør følgende vedlikeholdsingrep minst én gang i året:

- Kontroll av at alle justerings- og sikkerhetsanordningene fungerer,
- Kontroll av at blussene fungerer,
 - tenning;
 - sikkerhet for brenningen;
- Kontroll av de forskjellige funksjonene i henhold til fremgangsmåten beskrevet i avsnittet "Kontroll av funksjoner"

Skulle det være nødvendig å rengjøre hovedbrenneren, gå frem på følgende måte (Fig. 4A - 4B):

- a) ta bort styreknottene, skuffen for oppsamling av stekefett og instrumentpanelet etter at festeskruene dets er løsnet;
- b) løsne gassstilførselen fra dyseholderen ved å skru løs det respektive skruelokkingsstykket (28);
- c) ta bort frontplaten fra forbrenningskammeret ved å bruke festeskruene, løsne deretter festeskruene til platen foran til hovedbrenneren.

Hovedbrenneren kan trekkes ut for å rengjøres. Rengjøre brennerens utgangsåpninger nøye ved hjelp av et verktøy eller en pirk med passende diameter. Idet brenneren monteres på nytt pass på at den settes korrekt inn med

den bakre delen inn i hektet til forbrenningskammeret.

- Kontrollere at gassens tømmingsvei ikke har skader eller feil.

LISTE OVER ANBEFALTE RESERVEDELER OG UTSKIFTINGER AV DISSE

BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Delene skal skiftes ut av godkjent personale! For å skifte ut følgende deler trekk først ut styreknottene, trekk ut skuffen for oppsamling av stekefett og fjern styrepanelet (etter å ha løsnet festeskruene).

Tennplugg (Fig. 5A - 5B)

Tennpluggen (37) trekkes ut nedenaifra. Koble fra tenningskabelen, løsne festemutteren og sett inn en ny tennplugg.

Gasskrans (Fig. 1 - 2 - 3)

Løsne skruelokkingsstykkene til gassrørene og termoelementet, løsne deretter festeskruene til gassrampens innførsel og sett inn en ny kran.

Termoelement (Fig. 1 - 2 - 3 og 5A - 5B)

Løsne skruelokkingsstykkene som fester termoelementet til gassarmaturen (kraner, ventiler) og til pilotbrenneren, sett deretter inn den nye delen.

Etter at utskiftingen er klar, monter panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

ADVARSEL

Etter at gassstilførselens deler er skiftet ut, er det nødvendig å utføre en kontroll av tetningene samt funksjonene til de forskjellige elementene.

BRUKSANVISNING

IDRIFTSETTING

Apparatet er til profesjonell bruk og skal kun brukes av kvalifisert personale.

Vi anbefaler brukeren å kontrollere at apparatet installeres på egnet måte. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukyndig bruk.

Før apparatet settes i funksjon må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder. Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner. Følg reglene for frityrkoking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og -temperaturer.

Første gangs bruk av kokeplaten

Viktig!

Før apparatet tas i bruk for første gang må overflaten rengjøres nøye med lukknet vann og rengjøringsmiddel. Bruk en myk klut for å fjerne alle rester av rustmiddel som er påført på fabrikk, tørk deretter med en ren klut.







TENNING

Tenning av pilotgassbrenneren (Fig. 6)

Trykk på knotten (4) og vri den mot venstre, i posisjon. Hold knotten inne og bruk samtidig knappen til den piezoelektriske tenningen (6) til pilotflammen tennes, som er synlig gjennom åpningen (10) som befinner seg på instrumentpanelet. Hold knotten inne i cirka 15-20 sekunder til. Hvis pilotflammen slukker seg når knotten slippes, gjenta tenningsoperasjonen. Tenning av hovedgassbrenneren og justering av temperaturen (Fig. 6).

For å slå på hovedbrenneren, vri knotten ytterligere mot venstre, frem til ønsket temperatur.



Termostaten kjennetegnes av posisjoner fra  til ; verdiene som gir for temperaturen for hver posisjon er som følger:

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

- For termostatventilen er minimum lik posisjon 1 og maksimum i posisjon 7.

AVSLÅING

Avslåing under normal drift

Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, vri bruksknotten i posisjon ; i denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble ut hele anlegget fullstendig, dreii knotten i posisjon ; i denne stillingen slås også pilotflammen av.

Avslåing i tilfelle fei

I dette tilfellet steng av gasstilførselen til apparatet.

Hvordan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stil- lestans av bruk

I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnett som befinner seg på utsiden av apparatet. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust. I tilfelle feil, ta kontakt med teknisk assistanse.

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å

fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet. Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråle mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

**INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR****I henhold til art. 24 i Lovdekretet av 14. mars 2014, nr. 49
"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".**

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatte det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatte det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
- av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONS DATO: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

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	196
Tekniska data	198
Installationsanvisningar	200



GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE PLUS 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G6FL3B	Slät kokplatta för spishäll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Slät krombelagd kokplatta för spishäll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Räfflad kokplatta för spishäll	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Slät kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Slät krombelagd kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Räfflad kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Både slät/räfflad kokplatta för spishäll	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Både slät/räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MACROS 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G7FL4B	Slät kokplatta för spishäll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Slät krombelagd kokplatta för spishäll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Räfflad kokplatta för spishäll	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Slät kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
G9FL4M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Slätpolerad kokplatta inbyggd i köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
SG7FL4B/CPD	Slät inbyggd kokplatta med för spishäll	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Räfflad inbyggd kokplatta med för spishäll	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Både slät/räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner för spishäll	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
SG9FL4M	Slät kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Slät krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Slät inbyggd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Räfflad kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Räfflad krombelagd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Räfflad inbyggd kokplatta med köksmöbel	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Slät kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Slät krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Slät inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Räfflad krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Både slät/räfflad kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Både slät/räfflad krombelagd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Både slät/räfflad inbyggd kokplatta med 2 zoner med köksmöbel	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (L x D x H) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
LXG9FL4/CPD	Slät kokplatta compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Räfflad kokplatta compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Slät kokplatta compound med 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Räfflad kokplatta compound med 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Både slät/räfflad kokplatta compound med 2 zoner	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE PLUS 600

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Nominell effekt		Förbrukning av gasol		Förbrukning av metan		Förbrukning av stadsgas		Förbrukning av stadsgas		Förbrukning av stadsgas		Primärluft för förbränning		Typ av konstruktion		Bränae för KOKPLATTA serie 600-enkel		Bränae för KOKPLATTA serie 600-dubbel		Bränae för KOKPLATTA serie 700		Bränae för KOKPLATTA serie 900		Kän / ventill		
	KW	kW	G10	G11	G20	G30	G27	G25-G25.1	G20	G10	G20	G20	G20	G20	G20	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	KW	KW
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4													21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	7	6,3	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8												21 S	
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	4	0,31	0,42	0,49	0,52	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4												25 ST	
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	7	6,3	0,63	0,85	0,98	1,04	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8												25 ST	

SV

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MACROS 700

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Nominell effekt		Förbrukning av gasol		Förbrukning av metan		Förbrukning av stadsgas		Förbrukning av stadsgas		Förbrukning av stadsgas		Primärluft för förbränning		Typ av konstruktion		Bränae för KOKPLATTA serie 600-enkel		Bränae för KOKPLATTA serie 600-dubbel		Bränae för KOKPLATTA serie 700		Bränae för KOKPLATTA serie 900		Kän / ventill	
	KW	kW	G10	G11	G20	G30	G27	G25-G25.1	G20	G10	G20	G20	G20	G20	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	KW
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	5,4	4,2	0,57	0,66	0,70	0,70	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1										1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	10,9	8,5	1,15	1,34	1,40	1,40	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1									2	5,4			21 S	
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	4,7	0,63	0,74	0,77	0,77	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1									1	6			25 ST	
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	9,4	1,27	1,48	1,54	1,54	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1									2	6			25 ST	

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE MAXIMA 900

TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt		Nominell effekt		Förbrukning av gasol		Förbrukning av metan		Förbrukning av stadsgas		Förbrukning av stadsgas		Förbrukning av stadsgas		Primärluft för förbränning		Typ av konstruktion		Bränae för KOKPLATTA serie 600-enkel		Bränae för KOKPLATTA serie 600-dubbel		Bränae för KOKPLATTA serie 700		Bränae för KOKPLATTA serie 900		Kän / ventill	
	KW	kW	G10	G11	G20	G30	G27	G25-G25.1	G20	G10	G20	G20	G20	G20	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	KW
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	8	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1										1	10	21S		
G9FL8M-2 - G9FR8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1										2	10	21S		
G9FL8M-2 - G9FL8M-2/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1										1	10	EUROSIT		
G9FL4M/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1										2	10	EUROSIT		



GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S700

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominell effekt	Nominell effekt	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Primärluft	Typ av	Bränne for	Bränne for	Bränne for	Kran	
	kW	kW	ar gasol	ar metan	ar metan	ar stadsagas	ar stadsagas	ar stadsagas	ar stadsagas	m ³ /h	konstruksjon	KOKPLATTA serie 600enkel	KOKPLATTA serie 600dubbel	KOKPLATTA serie 700	KOKPLATTA serie 900	ventill
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1	6,9	25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FMB8-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2	6,9	25ST

GASDRIVEN KOKPLATTA SERIE S900/LX900 TOP

TEKNISKE DATA

MODEL	Nominell effekt	Nominell effekt	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Forbrukning	Primärluft	Typ av	Bränne for	Bränne for	Bränne for	Kran		
	kW	kW	ar gasol	ar metan	ar metan	ar stadsagas	ar stadsagas	ar stadsagas	ar stadsagas	m ³ /h	konstruksjon	KOKPLATTA serie 600enkel	KOKPLATTA serie 600dubbel	KOKPLATTA serie 700	KOKPLATTA serie 900	ventill	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FMB8M-2	20	15	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EURODIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FMB8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EURODIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FMB8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FMB8-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	25ST



INSTALLATIONSANVISNINGAR

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

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Ytterhölje i kromnickelstål 18/10. Plattan av specialstål har en slät eller räfflad yta som är försedd med stålskydd på sidorna och baktill mot stänk. Dessutom är den försedd med spillåda i rostfritt stål. Plattan värms upp med röförmade brännare i kromstål, som är resistent mot termiska eller mekaniska belastningar. Pilotbrännaren är försedd med fasta injektorer. Det går att reglera temperaturen med de tillhörande kranarna som är försedda med säkerhetsanordningar. Våra kokplattor finns tillgängliga i versioner försedda med slät eller räfflad platta.

Modellerna G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD är försedda med separata kokzoner, samt med vred för justering av temperaturen.

FÖRBEREDELSE

Installationsplats

Vi rekommenderar att ni placerar apparaten i ett väl ventilerat utrymme, helst under en fläkthuv. Det går att montera apparaten för sig själv eller placera den bredvid andra köksapparater. Ni måste hur som helst se till att det finns ett fritt minimitrymme på 150 mm längs med sidorna och 150 mm längs med baksidan om apparaten står i närheten av väggar av lättantändligt material. Om det inte går att respektera dessa avstånd ska ni tillhandahålla lämpliga skyddsåtgärder mot eventuella värmeöverbelastningar, till exempel genom att klä monteringsytorna med kakelplattor eller montera strålsäkra skydd. Placera apparaterna på ett bord eller på ett plan av icke brännbart material. Kontrollera på apparatens tekniska märkskylt om den är lämplig för den typ av gas som finns tillgänglig, innan ni ansluter apparaten till gasnätet. Om apparaten fungerar med en annan typ av gas, var god konsultera avsnittet "Funktion med andra typer av gas".

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Observera följande förordningar inför monteringen:

- normerna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter
- gällande föreskrifter för skyddsåtgärder byggande åtgärder
- gasverkets förordningar

- gällande CEI-förordningar
- VVF-förordningar.

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag som godkänts av det lokala gasverket i enlighet med gällande lagstiftning. Fråga först det lokala gasverket om råd.

Installationssätt

För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera höjden på fötterna.

Gasanslutning

Anslutningen till gasintagets munstycke på 95 mm G eller 127 mm G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använderi ni slangar, ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämma med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

Rökgaskanal

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA") gasdrivna apparater av typ "A": De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal.

Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläkthövar eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.

Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftsug som kopplats utifrån, med en tillräcklig kapacitet, se tabellen "TEKNISKA DATA", som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska må bra.

DRIFTSÄTTNING

Förberedande manövrar för driftsättning

Före driftsättningen ska det åtsittande skyddshöljet tas av. Rengör därefter arbetsytan och de yttre delarna noga med ljummet vatten och lösningsmedel samt en fuktig trasa. Torka därefter med en ren torkduk.

Driftsättning

Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att appa-



ratens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen. I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet "Funktion med andra typer av gas"). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

Effektkontroll

Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts för apparaterna.

Effekten kan vara av två olika sorter:

- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstycken i tabellen "BRÄNNARE".

Gasförsörjningstrycket ska ligga inom de intervall som anges i tabellen för brännare.

Utänför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna.

Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".

Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

Kontroll av ingångstryck (Fig. 1 - 2 - 3)

Ingångstrycket ska mätas med en manometer (miniresolution 0,1 mbar). Ta av skruven (22) från anslutningspunkten och koppla till manometern: när mätningen utförts ska skruven (22) dras åt hermetiskt.

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

Kontrollera effekten enligt den volymetriska metoden

Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde kommer sedan att konfronteras med värdet E beräknat enligt följande:

$$E = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att effektmätningen görs när apparaten är i viloläge.

Brännarens effekter, nominell och reducerad, som beräknats enligt värdet för det nominella trycket, uppnår man genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE". Gasens värmevärde går att efterfråga hos det lokala gasverket.

Funktionskontroll

Kontrollera att den typ av munstycken som används överensstämmer med de som angetts i tabellen "BRÄNNARE". Kontrollera att den reducerventil som används har en högre kapacitet än summan av all den anslutna utrustningens förbrukningseffekt. Kontrollera att den gasslang som används är lämplig.

Kontroll av pilotlågan

Justeringen är korrekt utförd när lågan omger termoelementet och lågan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kon-

trollera att är injektorn lämplig för den typ av gas som används.

Kontroll av primärluft

Justeringen av luftvolymflödet är korrekt utförd när det finns ett lämpligt skydd mot att lågan höjs med kall brännare eller går tillbaka med varm brännare. I tabellen "TEKNISKA DATA" ges primärluftens mått för förbränning.

Kontroll av funktioner

- Sätt igång apparaten.
- Kontrollera att gasslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarens låga, även minimilågan.

Varningar för installatören

- Förklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.
- Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada lufttillflödet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

Funktion med andra gassorter

För att gå över till att använda en annan typ av gas, till exempel från metangas till flytande gas, måste munstycket som är anpassade till brännaren användas i enlighet med tabellen "BRÄNNARE". Brännarmunstyckena för olika typer av gas, som markerats med relativ diameter i mm, finns i en påse som levereras tillsammans med apparaten. När munstyckena bytts ut eller anpassats ska ni utföra en kontroll av apparatens funktioner enligt beskrivningen i avsnittet "Kontroll av funktioner". När inställningen har ändrats ska den nya typen av gas indikeras på märkskylten

Byte av huvudbrännarens munstycke (Fig. 4A - 4B)

För att byta munstycket (30), ska du dra ut spillådan och lossa fästskruvarna på kontrollpanelen. Ta av panelen. Skruva av munstycket från sin hållare med hjälp av en skruvnyckel och byt ut munstycket mot ett nytt (se tabellen "BRÄNNARE"). Vid behov ska du trycka luftjusteringsmuffen bakåt och lossa skruven (39), på så sätt underlättas bytet. När det nya munstycket har monterats ska primärluftens avstånd "A" återställas (se tabellen "BRÄNNARE").

Justering av pilotlågan (Fig. 5A - 5B)

Pilotlågan brinner ur munstycken och med fast luftflöde. Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt:

- Montera av panelen genom att lossa fästskruvarna.
- Lossa muttern (nr. 14) samt ta ut bobinen (nr. 15) och pilotmunstycket (nr. 16).
- Byt ut pilotmunstycket mot ett annat lämpligt genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE".
- När pilotmunstycket bytts ut ska muttern (nr. 14) skruvas fast med tillhörande bobin (nr. 15).

Justering av minimilåga (Fig. 1 - 2)

Se tabellen "BRÄNNARE" och justera minimilågans skruv (20) enligt,

- för funktion med flytande gas ska justeringskruven



- dras åt minimalt per anslag.
- för funktion med metangas:
 - 1- Urskilj motsvarande krans vridhandtag.
 - 2- Tänd brännaren och för den till sitt minimiläge.
 - 3- Reglera minimieffekten genom att vrida på skruven 20 (Fig. 1-2), effekten ökas om man lossar på skruven och den minskar om man drar åt skruven.
 - 4- När ni fått en lämplig låga för minimifunktion, var god kontrollera att denna motsvarar minimieffekten som anges i tabellen "TEKNISKA DATA". Kontrollen ska göras enligt den volymetriska metoden som angetts ovan, nämligen:
 - 5- Läs av gasmätaren och starta samtidigt kronometern igen.
 - 6- Efter en tillräckligt lång tid, till exempel 10 minuter, ska du stoppa kronometern och läsa av gasmätaren igen.
 - 7- Beräkna hur mycket gas som gått åt under de 10 minuterna (skillnaden mellan de två avläsningarna) t.ex. avläsning 1 - avläsning 2 = 30 liter (0,03 m³).
 - 8- Beräkna nu minimieffekten genom att tillämpa den volymetriska metodens formel (föregående avsnitt). Effekt (kw) = förbrukning (m³/h) för metanets värmevärde
 - 9- Om effekten skulle visa sig vara lägre än värdet i tabellen, ska du lossa minimilägets skruv igen och upprepa kontrollen.
 - 10- Om effekten skulle visa sig vara högre än värdet i tabellen, ska du dra åt minimilägets skruv igen och upprepa kontrollen. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

UNDERHÅLL

Varning!

Koppla från apparaten från gasnätet innan något underhålls- eller reparationsarbete utförs.

Utför följande underhållsmanövrar minst en gång per år:

- kontrollera att alla justerings- och säkerhetsanordningarna fungerar
- kontrollera brännarnas funktion:
 - tändning
 - brännsäkerhet
- kontrollera de olika funktionerna i enlighet med det tillvägagångssätt som beskrivs i avsnittet "Kontroll av funktioner".

Om huvudbrännaren behöver rengöras, gå tillväga enligt följande (Fig. 4A - 4B):

- a) ta av vreden, spillådan och panelen efter att fästskruvarna har lossats.
- b) koppla från gasledningen från munstyckenas hållare genom att skriva av tillhörande koppling (28);
- c) ta av förbränningsrummets frontplåt genom att vrida på fästskruven och lossa därefter på plåtskivans fästskruv som sitter på huvudbrännarens framsida.

Huvudbrännaren kan dras ut och rengöras. Rengör brännarens öppningar noga med hjälp av ett verktyg eller en lämpligt stor pinne. När brännaren monteras tillbaka ska du vara försiktig så att du för in den rätt med baksidan i

förbränningsrummets fäls.

- Kontrollera att gasutloppet fungerar utan några defekter.

LISTA ÖVER OCH UTBYTE AV REKOMMENDERADE RESERVDELAR

ANVÄND ENDAST ORIGINALRESERVDELAR SOM LEVERERATS AV TILLVERKAREN. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!

För att byta ut följande delar ska du först dra ut kontrollvredena, ta av spillådan och kontrollpanelen (efter att fästskruvarna lossats).

Tändstift (Fig. 5A - 5B)

Tändstiftet (37) ska dras ut underifrån. Dra ut tändkabeln, lossa fästmuttern och sätt i ett nytt stift.

Gaskran (Fig. 1-2-3)

Lossa kopplingarna på gaslangarna och termoelementet, lossa därefter gasförsörjningens fästskruvar på gasrampen och sätt i en ny kran.

Termoelement (Fig. 1-2-3 och 5A - 5B)

Lossa kopplingarna som håller fast termoelementet i gashöjlet (kranar, ventiler) och pilotbrännaren. Sätt därefter i ett nytt termoelement.

När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

VARNING

När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.

BRUKSANNVISNING

DRIFTSÄTTNING

Apparaten är avsedd för yrkesmässigt bruk och ska användas av kvalificerad personal.

Viråder användaren att verifiera att apparaten installerats på ett lämpligt sätt. Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av dålig installation, otillräckligt underhåll eller oansvarlig användning. Innan apparaten sätts i drift SKA NI LÄSA ANVÄNDARINSTRUKTIONERNA NOGA I DENNA BROSCHYR, och speciellt uppmärksamma föreskrifterna avseende säkerhetsanordningarna. Stäng alltid gaskranarna efter användning och framförallt vid reparations- och underhållsmanövrar. Följ föreskrifterna för tillagning noga, åtminstone i början, eller tills ni till följd av vana och erfarenhet klarar av att välja tillagningstider och temperaturer på egen hand.

Första användning av plattan

Viktigt!

Innan apparaten används för första gången ska kokplattans yta rengöras noga med ljummet vatten och rengöringsmedel, samt en mjuk torkduk för att ta bort alla rester av rostskyddsmedel som strukits på i fabriken. Torka därefter med en ren torkduk.







TÄNDNING

Tändning av pilotbrännaren (Fig. 6)

Tryck på vredet (4) och vrid det åt vänster. Håll vredet nertryckt och tryck samtidigt flera gånger på den piezoelektriska tryckknappen (6) ända tills pilotlågan tänds och syns genom öppningen (10) i panelen. Håll vredet nertryckt i cirka 15-20 sekunder. Om pilotlågan skulle slockna när du släppte upp vredet, ska du upprepa tändningsmanövern. Tändning av huvudbrännaren och justering av temperaturen (Fig. 6)

För att tända huvudbrännaren vrid du vredet ytterligare åt vänster tills du når önskad temperatur.




Termostaten är indelad i lägen från  till ; Temperaturens indikativa värden för varje position är följande::

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

- För termostatventilen är minimiläget 1 och maximiläget 7.

SLÄCKNING

Släckning under normal funktion

Ni behöver endast släcka huvudbrännarna genom att vrida vredet till läge ; I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet till läge /; för att stänga av hela anläggningen. I detta läge släcks även pilotbrännaren.

Släckning vid fel

'Vid fel ska hela apparatens gasaggregat stängas av.

Åtgärd vid fel eller längre funktionsavbrott

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod, om den gått sönder eller fungerar oregelbundet ska gasaggregatets kran som sitter på apparatens utsida stängas av. När all rengöring utförts ska ytorna i inoxstål, som torkats ordentligt torra, bstrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer. Vid fel ska assistentjänst meddelas.

SKÖTSEL AV APPARATEN

WARNING!

Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring. En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet. Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa.

Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistent smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.

Använd inte borstar, stålull eller slipskivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar.

Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att användning stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

**INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING****I enlighet med artikel 24 i lagdekret nr 4'9 av den 14 mars 2014
"Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".**

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortscaffas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens införts.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortscaffande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

Oberättigat bortscaffande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.

GARANTICERTIFIKAT

FORETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LAN: _____ INSTALLATIONSdatum: _____

MODELL _____

ARTIKELNUMMER _____

VARNING

Tillverkaren patar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren förbehåller sig också rätten att göra de förändringar av produkten som anses lampliga 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 för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhall eller felaktig hantering.



Instrukcja użytkownika

Wymiary	206
Dane techniczne	208
Instrukcja instalacji	210



PLĘTA KUCHENNA GAZOWA SERIA PLUS 600

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyna pracy (h razem)	Typ
G6FL3B	Płyta kuchenna - płyta gładka stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Płyta kuchenna - płyta rowkowana stołowa	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Płyta kuchenna - płyta gładka stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Płyta kuchenna - płyta rowkowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana stołowa	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana z meblem	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

PLĘTA KUCHENNA GAZOWA SERIA MACROS 700

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyna pracy (h razem)	Typ
G7FL4B	Płyta kuchenna - płyta gładka stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Płyta kuchenna - płyta rowkowana stołowa	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy stołowe	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

PLĘTA KUCHENNA GAZOWA SERIA MAXIMA 900

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyna pracy (h razem)	Typ
G9FL4M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Płyta kuchenna - płyta gładka 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA S700

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyna pracy (h razem)	Typ
SG7FL4B/CPD	Stegeplade med glat compound plade til bord	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Stegeplade med rillet compound plade til bord	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Stegeplade med glat compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Stegeplade med blandet glat/rillet compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Stegeplade med rillet compound plade 2 zoner til bord	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA S900

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyna pracy (h razem)	Typ
SG9FL4M	Płyta kuchenna - płyta gładka z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Płyta kuchenna - płyta rowkowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Płyta kuchenna - płyta rowkowana chromowana z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Płyta kuchenna - płyta rowkowana compound z meblem	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Płyta kuchenna - płyta gładka, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta gładka chromowana, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Płyta kuchenna - płyta rowkowana, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta rowkowana chromowana, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta rowkowana compound, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana chromowana, 2 strefy z meblem	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana compound, 2 strefy stołowe	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA SERIA LX900 TOP

Typ aparatu	Opis	Wym.: (L x P x H) Płaszczyna pracy (h razem)	Typ
LXG9FL4/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Płyta kuchenna - płyta rowkowana compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta gładka compound 2 strefy	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta rowkowana compound 2 strefy	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Płyta kuchenna - płyta mieszana gładka/rowkowana compound 2 strefy	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIA S700

DANE TECHNICZNE

MODEL	moc nominalna	moc nominalna	moc nominalna	zyskie cPŁ	zyskie gazu ziemnego G20	zyskie gazu ziemnego G25 - G2S1	zyskie gazu ziemnego G27	zyskie gazu mieszanego G10	zyskie gazu mieszanego G120	zyskie gazu mieszanego G2350	zyskie gazu mieszanego G1501	zasadnicza pojemność spalania	konstrukcja i typ	palnik PWTY KUCHENNE serie 600	palnik PWTY KUCHENNE serie 700	palnik PWTY KUCHENNA serie 900	kuchnia / zawór
	kW	kW	kg/h	GJ/031	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	n°	n°	kW
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1		1	6,9	25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9	25ST	

PŁYTA KUCHENNA GAZOWA - SERIA S900/LX900 TOP

DANE TECHNICZNE

MODEL	moc nominalna	moc nominalna	moc nominalna	zyskie cPŁ	zyskie gazu ziemnego G20	zyskie gazu ziemnego G25 - G2S1	zyskie gazu ziemnego G27	zyskie gazu mieszanego G10	zyskie gazu mieszanego G120	zyskie gazu mieszanego G2350	zyskie gazu mieszanego G1501	zasadnicza pojemność spalania	konstrukcja i typ	palnik PWTY KUCHENNE serie 600	palnik PWTY KUCHENNA serie 700	palnik PWTY KUCHENNA serie 900	kuchnia / zawór	
	kW	kW	kg/h	GJ/031	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	n°	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	EURODIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	EURODIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LG9FL4/CPD - LG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - SG9FM8M-2/CPD - LG9FL8-2/CPD - LG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	25ST



INSTRUKCJE ODNOŚNIE INSTALACJI

UWAGA!

Rysunki cytowane w rozdziałach „INFORMACJE OGÓLNE”, „INSTRUKCJE MODELI GAZOWYCH” oraz „INSTRUKCJE MODELI ELEKTRYCZNYCH” są umieszczone na początkowych stronach niniejszej instrukcji użytkownika.

OPIS URZĄDZENIA

Solidna konstrukcja stalowa z 4 nogami o regulowanej wysokości. Obudowa zewnętrzna ze stali chromoniklowej 18/10. Płyta specjalna posiada powierzchnię gładką lub rowkowaną, wyposażoną w stalowe przeciwrozpryskowe osłony boczne i tylne. Przewidziano także szufladę ze stali nierdzewnej do zbierania płynów. Podgrzewanie płyty odbywa się przy pomocy palników ze stali chromowej w kształcie rurki odporne na wstrząsy termiczne i mechaniczne. Palnik pilotujący wyposażony jest w stałe injektory. Regulacja temperatury możliwa jest dzięki odpowiednim pokrętkom wyposażonym w urządzenia zabezpieczające. Nasze płyty kuchenne dostępne są w wersji wyposażonej w płytę gładką lub rowkowaną.

Modele G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD wyposażone są w oddzielne strefy gotowania sterowane przez niezależne regulacje temperatury.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalacji

Zaleca się ustawienie urządzenia w pomieszczeniu z dobrą wentylacją, jeśli to możliwe pod okapem wyciągu. Możliwe jest osobne zamontowanie urządzenia lub też można je ustawić obok innych urządzeń kuchennych. W każdym z przypadków należy zachować minimalną odległość 150 mm od ścianek bocznych oraz 150 mm od ściany tylnej w przypadku, jeśli urządzenie zamontowane zostanie w pobliżu ścian z materiałów palnych. Jeśli nie będzie możliwości zachowania wskazanych odległości przedsięwzięć odpowiednie kroki bezpieczeństwa na wypadek występowania wysokich temperatur, na przykład pokrywając ściany instalacji ceglami lub instalując osłony odpromiennikowe. Ustawić urządzenia na stole, lub na podwyższeniu wykonanym z materiału niepalnego. Przed dokonaniem podłączenia należy sprawdzić na tabliczce znamionowej urządzenia czy jest ono przystosowane i odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu. W przypadku, jeśli urządzenie przystosowane byłoby do innego rodzaju gazu zapoznać się z paragrafem „Działanie z innymi rodzajami gazu”.

Regulacje prawne, zasady techniczne i dyrektywy

Przystępując do montażu należy przestrzegać

następujących zaleceń:

- normy UNI CIG 8723
- regulacje budowlane i miejscowe zalecenia przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- zalecenia przedsiębiorstwa dostarczającego gaz
- obowiązujące zalecenia CEI
- zalecenia VVF.

INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja powinny być dokonywane przez firmy posiadające upoważnienie miejscowego dostawcy gazu zgodnie z obowiązującymi normami. W pierwszym rzędzie należy się zwrócić o opinię do miejscowego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz,

Procedury instalacyjne

W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługiwać się regulacją wysokości nóżek.

Podłączenie gazu

Podłączenie do króćca przyłącza 3/8" G lub 1/2" G przewidzianego dla urządzenia może być stałe lub ruchome z zastosowaniem złącza zgodnego z normą. Jeśli zastosowane zostały przewody elastyczne powinny być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą. Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność przy pomocy odpowiedniego sprayu do wykrywania przecieków.

Odprowadzenie spalin

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalatorskich. Urządzenia uważane są (patrz tabela „DANE TECHNICZNE” za urządzenia gazowe typu „A”. Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego dla produktów spalania. Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub urządzeń podobnych, podłączonych z kominem o pewnej sprawności lub bezpośrednio na zewnątrz

W razie ich braku dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza połączonego bezpośrednio na zewnątrz o wydajności nie mniejszej niż wymagana przez tabelę „DANE TECHNICZNE” powiększonej o wymianę powietrza niezbędną dla dobrego samopoczucia operatorów.

WYKONANIE PRAC

Czynności przygotowawcze do wykonania prac



Przed wykonaniem prac montażowych należy usunąć ochronną powłokę samoprzylepną. Następnie należy oczyścić dokładnie powierzchnię roboczą oraz części zewnętrzne ciepłą wodą z detergentem przy pomocy wilgotnej szmatki a następnie czystą szmatką.

Uruchomianie

Przed uruchomieniem dobrze jest sprawdzić czy charakterystyki urządzenia (kategoria i rodzaj stosowanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu dostępnemu na miejscu. Jeśli nie, dokonać przejścia na wymaganą rodzinę gazu lub dokonać adaptacji do wymaganej grupy gazu (patrz paragraf „Działanie z innymi rodzajami gazu”). Podczas uruchamiania przestrzegać zalecenia instrukcji użytkownika.

Sprawdzenie mocy

Zastosować dysze dla mocy nominalnej umieszczone na urządzeniu.

Moc może być poniższego rodzaju:

- nominalna, podana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana

Do tych dysz odnoszą się dane zawarte w tabeli „PALNIKI”

Ciśnienie zasilania gazu musi być w zakresie wskazanym zawsze w tabeli palników.

Poza wyżej wymienionymi zakresami ciśnienia nie ma możliwości uruchomienia urządzeń.

Jeśli zamierza się dokonać dodatkowej kontroli mocy, możliwe jest wykonanie jej przy użyciu licznika, stosując tak zwaną metodę „objętościową”.

Zazwyczaj jednak wystarczająca jest kontrola prawidłowości działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejściowego (rys. 1 - 2 - 3)

Ciśnienie wejściowe mierzyć należy przy pomocy manometru o dokładności min. 0,1 mbar). Wyjąć śrubę (22) z przyłącza ciśnieniowego i podłączyć do manometru. Po dokonaniu pomiaru dokręcić szczelnie śrubę (22).

WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia powinno być wykonywane przy podłączonych i działających wszystkich urządzeniach gazowych.

Kontrola mocy według metody objętościowej

Przy pomocy licznika gazu oraz manometru możliwe jest dokonanie pomiaru zużycia gazu w jednostce czasu. Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Moc cieplna gazu}}$$

Jest rzeczą ważną, aby dokonać pomiaru, kiedy urządzenie znajduje się w stanie inercji.

Moc palnika, nominalna i zredukowana, obliczone dla wartości ciśnienia nominalnego uzyskuje się z tabeli „PALNIKI”. Wartość mocy cieplnej gazu może być uzyskana od lokalnego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz.

Sprawdzenie działania

Sprawdzić typ zastosowanych dysz, czy odpowiada on

typowi przewidzianemu w tabeli „PALNIKI” Sprawdzić, czy zastosowany reduktor ciśnienia posiada wydajność wyższą niż suma przepływów zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Skontrolować czy przewody doprowadzające gaz są odpowiednio.

Kontrola płomienia pilotującego

W celu poprawnej regulacji płomień powinien otaczać termoparę i powinien dobrze wyglądać, w przeciwnym przypadku sprawdzić należy, czy zastosowany iniektor odpowiada typowi podłączonego gazu.

Kontrola powietrza zasadniczego

Przepływ całego powietrza jest w pełni regulowany, kiedy istnieje odpowiednie zabezpieczenie przeciwko zwiększeniu się powietrza przy zimnym palniku lub cofnięciu przy palniku gorącym. W tabeli „DANE TECHNICZNE” podano wielkości zasadniczego powietrza do spalania

Kontrola funkcji

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Skontrolować płomień palnika także na minimum.

Ostrzeżenia dla instalatora

- Wyjaśnić i zademonstrować użytkownikowi działanie i użytkowanie urządzenia zgodnie zaleceniami i przekazać mu broszurę instrukcji.
- Poinformować operatora, że wszelkie prace związane z przebudową lub modyfikacjami budowlanymi, które mogą wpłynąć na zasilanie w powietrze do spalania wywołują konieczność przystąpienia do ponownego sprawdzenia działania urządzenia.

Działanie z innymi rodzajami gazu

W celu przejścia na inny rodzaj gazu, na przykład z gazu ziemnego na płynny butan, wymagane jest zastosowanie odpowiednich dysz w palniku, zgodnie z tabelą „PALNIKI”. Dysze palników dla różnych rodzajów gazu posiadają oznakowanie średnicy w mm, znajdujące się na kopercie dostarczonej wraz z całym urządzeniem. Po zakończeniu przebudowy lub adaptacji dokonać sprawdzenia działania urządzenia w sposób opisany w paragrafie „Kontrola działania”. Po zmianie ustawień należy umieścić na tabliczce znamionowej nowy typ gazu.

Wymiana dyszy palnika głównego (Rys. 4A - 4B)

W celu wymiany dyszy (30) wyjąć szufladę na płyny i poluzować śruby mocujące płytę z pokrętłami sterującymi. Zdjąć płytę. Przy pomocy odpowiedniego klucza odkręcić dyszę z obudowy i wymienić dyszę na nową (patrz tabela „PALNIKI”). Jeśli to konieczne wysunąć do tyłu pokrętło regulacji dopływu powietrza poluzowując śrubę (39), dzięki temu ułatwia się wymianę. Po zamontowaniu nowej dyszy przywrócić odległość zasadniczego powietrza (patrz tabela „PALNIKI”).

Regulacja płomienia pilotującego (Rys. 5A - 5B)

Płomień pilotujący posiada dysze stałego powietrza. Jedyna wymagana czynność to wymiana dysz zaleźnie od rodzaju gazu, dokonywana następująco:



- Zdemontować płytę czołową odkręcając śruby mocujące.
- Odkręcić nakrętkę dociskającą dwustożek (nr 14) i wyjąć dwustożek (nr 15) oraz dyszę pilotującą (nr 16).
- Wymienić dyszę pilotującą wraz z odpowiednią dyszą posługując się przy tym wskazaniem tabeli „PALNIKI”.
- Po dokonaniu wymiany dyszy pilotującej dokręcić nakrętkę dociskającą stożek (nr 14) przy pomocy odpowiedniego dwustożka (nr 15).

Regulacja płomienia minimalnego (Rys. 1 - 2)

Postępując się tabelą „PALNIKI” wyregulować śrubę minimalnego płomienia (20) w następujący sposób:

- do pracy z gazem płynnym dokręcić śrubę regulacyjną minimum do końca;
- do pracy z gazem ziemnym:
 - 1- Określić pokrętko odpowiadające danemu kurkowi.
 - 2- Zapalić palnik i ustawić go w położeniu minimum.
 - 3- Wyregulować przepływ minimalny posługując się śrubą 20 (Rys. 1 - 2), wykręcając zwiększa się przepływ a dokręcając zmniejsza się.
 - 4- Po uzyskaniu płomienia uważanego za najlepszy dla funkcji minimum sprawdzić, czy odpowiada ona przepływowi wskazanemu w tabeli „DANE TECHNICZNE”, sprawdzenie powinno się odbyć przy pomocy metody objętościowej, opisanej już powyżej, to znaczy:
 - 5- Dokonać odczytu stanu licznika gazu i jednocześnie uruchomić stoper.
 - 6- Po wystarczająco długim czasie, na przykład 10 minut, zatrzymać stoper i ponownie odczytać stan licznika.
 - 7- Sprawdzić ile gazu przepłynęło w ciągu 10 minut (różnica pomiędzy dwoma odczytami), np. odczyt 1^Δ - odczyt 2^Δ = 30 litrów (0,03m³); m
 - 8- Dokonać teraz obliczenia mocy minimalnej stosując wzór dla metody objętościowej (poprzedni paragraf). Moc (kw) = zużycie (m³/h) dla mocy cieplnej gazu ziemnego
 - 9- Jeśli moc okaże się niższa od wartości podanej w tabeli, odkręcić dodatkowo śrubę przepływu minimalnego i dokonać powtórnego sprawdzenia.
 - 10- Jeśli moc okaże się wyższa od wartości podanej w tabeli, dokręcić dodatkowo śrubę przepływu minimalnego i dokonać powtórnego sprawdzenia. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litrów x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

- kontrola poszczególnych funkcji przy pomocy procedury opisanej w paragrafie „kontrola działania”.

Jeśli okazałoby się koniecznym czyszczenia palnika głównego, postępować jak następuje Fig. 4A - 4B):

- a) wyjąć pokrętkę sterującą płomieniem, szufladę na sosy oraz płytę po uprzednim odkręceniu śrub mocujących;
- b) odłączyć doprowadzenie gazu od uchwytych dysz odkręcając odpowiednie złącze śrubowe (28);
- c) wyjąć blachę czołową z komory spalania przy pomocy śrub mocujących poluzowując śruby mocujące blachy od strony przedniej palnika głównego.

Palnik główny można teraz wyjąć do czyszczenia Oczyszczyć dokładnie otwory wylotowe palnika przy pomocy narzędzia lub pręcika o odpowiedniej średnicy. Podczas montowania palnika zwracać uwagę, aby prawidłowo włożyć go tylną częścią w zatrzask komory spalania.

- Skontrolować, czy przewód spalinowy gazu nie jest w jakikolwiek sposób uszkodzony.

WYKAZ I ZMIANA ZALECANYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH

STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE DOSTARCZANE PRZEZ PRODUCENTA Wymiana części powinna być dokonywana przez upoważniony personel!

W celu dokonania wymiany następujących części najpierw należy wyjąć wszystkie pokrętki sterowania, wysunąć szufladę na płyny i wyjąć płytę sterowania (po odkręceniu śrub mocujących).

Świece zapalająca (Rys. 5A - 5B)

Świecek wymiata się od dołu. Odłączyć przewód zapłonowy, poluzować nakrętkę mocującą i założyć nową świecę.

Kurek gazowy (Rys. 1 - 2 - 3)

Poluzować złącza śrubowe przewodów gazowych oraz termopary, poluzować następnie śruby mocujące zasilanie podejścia gazowego i założyć nowy kurek.

Termopara (Rys. 1 - 2 - 3 i 5A - 5B)

Poluzować złącza śrubowe, które mocują termoparę do armatury (kurki, zawory) gazowej oraz do palnika pilotującego; założyć nowy element.

Po zakończeniu wymiany zamontować ponownie we właściwej kolejności płytę główną oraz pozostałe części.

KONSERWACJA

Uwaga!

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności konserwacyjnej lub naprawy odłączyć urządzenie od sieci gazowej.

Wymienione poniżej czynności konserwacyjne wykonywać przynajmniej raz do roku:

- sprawdzenie działania wszystkich urządzeń regulacyjnych i zabezpieczeń;
- kontrola działania palników;
 - zapalanie;
 - bezpieczeństwo spalania;

OSTRZEŻENIE

Po dokonaniu wymiany części zasilających gazu koniecznym jest dokonanie sprawdzenia szczelności oraz działania poszczególnych elementów.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZYSTĄPIENIE DO UŻYTKOWANIA

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i powinno być używane przez wykwalifikowany personel. Przypominamy użytkownikowi o sprawdzeniu czy insta-



lacja urządzenia została wykonana w prawidłowy sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji, niewłaściwym użyciem.

Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące. Należy **DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE**, ze szczególnym zwróceniem uwagi na przepisy dotyczące urządzeń zabezpieczających. Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki podawania gazu, zwłaszcza podczas czynności konserwacyjnych i naprawy. Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią na swobodne dostosowanie czasu i temperatury.

Pierwsze pieczenie na płycie

Ważne!

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy oczyścić dokładnie powierzchnię płyty ciepłą wodą i detergentem używając do tego celu miękkiej szmatki w celu usunięcia wszelkich śladów środka antykorozyjnego nałożonego w fabryce, osuszyć czystą szmatką.

ZAPALANIE

Zapalanie palnika pilotującego (Rys. 6)

Wdusić pokrętkę 4) i obrócić w położenie po lewej stronie. Przytrzymać wduszone pokrętkę i jednocześnie uruchomić przycisk zapalarki piezoelektrycznej (6) di chwili pojawienia się płomienia pilotującego widocznego w otworze (10) umieszczonym w płycie czołowej. Przytrzymać wduszone pokrętkę jeszcze przez około 15 – 20 sekund; jeśli płomień pilotujący zgaśnie po zwolnieniu pokrętki, powtórzyc czynność zapalania.

Zapalanie palnika głównego i regulacja temperatury (Rys. 6) W celu zapalenia palnika głównego obrócić dalej pokrętkę w lewą stronę, aż do uzyskania wymaganej temperatury.


Termostat oznaczony jest położeniami od 1 do 7; wartości orientacyjne temperatury dla każdego z oznaczeń są następujące:


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

- Dla zaworu termostatycznego minimum jest w położeniu 8 1, maksimum w położeniu 7.

WYŁĄCZANIE

Wyłączenie podczas normalnej pracy

Jeśli zachodzi potrzeba wyłączenia samych palników głównych obrócić pokrętkę w położenie ; w tym położeniu pozostaje zapalony tylko płomień pilotujący. W celu całkowitego odłączenia urządzenia obrócić pokrętkę

w położenie ; w tym położeniu wyłączony zostaje także palnik pilotujący.

Wyłączenie w przypadku uszkodzenia

W przypadku uszkodzenia zamknąć dopływ gazu do urządzenia.

Zachowanie w przypadku uszkodzenia oraz dłuższej przerwy w użytkowaniu

W przypadku gdy urządzenie miałoby pozostawać bezczynne przed dłuższy okres lub w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia zamknąć kurek łączący z siecią gazową umieszczony na zewnątrz urządzenia. Po dokonaniu wszystkich czynności i o czyszczeniu powierzchni ze stali nierdzewnej, należy zabezpieczyć je produktami dostępnymi normalnie handlu przystosowanymi do ochrony przed zjawiskami korozji. W przypadku uszkodzenia wezwać pomoc techniczną.

UTRZYMANIE URZĄDZENIA

UWAGA!

Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Dokładność codziennego czyszczenia urządzenia zapewnia jego doskonale działanie przez długi czas. Powierzchnie stalowe czyścić należy przy pomocy płynu do naczyń rozcieńczonego w gorącej wodzie przy pomocy mokrej szmatki; do zabrudzeń bardzo opornych stosować alkohol etylowy, aceton lub inny rozpuszczalnik niechlorowy; nigdy nie stosować detergentów w formie proszku ściernego lub substancji korodujących jak kwas solny / azotowy lub siarkowy. Użycie kwasów może zakłócić działanie i bezpieczeństwo urządzenia. Nie stosować szczotek, myjek ani tarcz ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, które mogłyby doprowadzić do pojawienia się plam rdzy na skutek wzajemnego oddziaływania. Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza. Uwaga na myjki lub szczotki ze stali nierdzewnej, które mimo, że nie porażają powierzchni mogą na niej spowodować szkodliwe zarysowania. Jeśli zabrudzenie jest bardzo widoczne kategorycznie zabrania się stosować papier ścierny lub polerski, zamiennie, proponujemy użycie gąbki syntetycznej (np. gąbki Scotchbrite). Wyklucza się także użycie substancjo do czyszczenia srebra; należy także zwrócić uwagę na pary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład od substancji użytych do mycia podłogi. Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie, by go nie uszkodzić. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie splukać czystą wodą i osuszyć dokładnie przy pomocy szmatki.



INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU



W świetle art. 24 Dekretu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)”.

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowana i zarządzana:

- Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecydował się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które zastępuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwi uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, oraz ułatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____
NUMER SERYJNY: _____

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. 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	216
Date tehnice	218
Instrucțiuni de instalare	220



PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE PLUS 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
G6FL3B	Placă de gătit placa plata de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Placă de gătit placa lucida cromata de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Placă de gătit placa zimțată de banca	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Placă de gătit placa lucida de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Placă de gătit placa lucida cromata de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Placă de gătit placa zimțată de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată de banca	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată cu mobil	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE MACROS 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
G7FL4B	Placă de gătit placa lucida de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Placă de gătit placa lucida cromata de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Placă de gătit placa zimțată de banca	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone de banca	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE MAXIMA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
G9FL4M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Placă de gătit placa lucida compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Placă de gătit placa lucida 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Placă de gătit placa lucida compound 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Placă de gătit placa zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
SG7FL4B/CPD	Placă de gătit placa lucida compound de banca	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Placă de gătit placa zimțată compound de banca	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Placă de gătit placa lucida compound, 2 zone de banca	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată compound, 2 zone de banca	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Placă de gătit placa zimțată compound, 2 zone de banca	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
SG9FL4M	Placă de gătit placa lucida cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Placă de gătit placa lucida cromata cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Placă de gătit placa lucida compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Placă de gătit placa zimțată cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Placă de gătit placa zimțată cromata cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Placă de gătit placa zimțată compound cu mobil	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Placă de gătit placa lucida, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Placă de gătit placa lucida cromata, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Placă de gătit placa lucida compound, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Placă de gătit placa zimțată, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Placă de gătit placa zimțată cromata, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Placă de gătit placa zimțată compound, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată cromata 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată compound, 2 zone cu mobil	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ SERIE LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (L x P x H) Plan de lucru (h total)	Tip
LXG9FL4/CPD	Placă de gătit placa lucida compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Placă de gătit placa zimțată compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Placă de gătit placa lucida compound, 2 zone	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Placă de gătit placa zimțată compound, 2 zone	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Placă de gătit placa mixta lucida/zimțată compound, 2 zone	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE PLUS 600

DATE TEHNICE

MODEL	Puteere Nominale	Puteere Nominale	Consum GPL	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum gaz orăz G10	Consum gaz orăz G120	Consum gaz orăz G2.350	Consum gaz orăz G150.1	Aer primar pentru ars	Construcție tip	Arzător Placă de gătire serie 600 dublu	Arzător Placă de gătire serie 700	Arzător Placă de gătire serie 900	Robinet Valva	
	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	n°	n°	kW	
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	0,31	0,42	0,49	1,03	0,92	0,59	0,74	8	A1	1	4			25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6,5	0,63	0,85	0,98	1,68	1,61	1,18	1,49	16	A1	1	8			25 ST

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE MACROS 700

DATE TEHNICE

MODEL	Puteere Nominale	Puteere Nominale	Consum GPL	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum gaz orăz G10	Consum gaz orăz G120	Consum gaz orăz G2.350	Consum gaz orăz G150.1	Aer primar pentru ars	Construcție tip	Arzător Placă de gătire serie 600 dublu	Arzător Placă de gătire serie 700	Arzător Placă de gătire serie 900	Robinet Valva	
	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	n°	n°	kW	
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5,4	5,4	0,42	0,57	0,66	1,39	1,24	0,80	1,00	10,8	A1			1	5,4	21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1			2	5,4	21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	0,47	0,63	0,74	1,55	1,38	0,88	1,11	12	A1			1	6	25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	0,94	1,27	1,48	3,10	2,76	1,76	2,22	24	A1			2	6	25 ST

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE MAXIMA 900

DATE TEHNICE

MODEL	Puteere Nominale	Puteere Nominale	Consum GPL	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum gaz orăz G10	Consum gaz orăz G120	Consum gaz orăz G2.350	Consum gaz orăz G150.1	Aer primar pentru ars	Construcție tip	Arzător Placă de gătire serie 600 dublu	Arzător Placă de gătire serie 700	Arzător Placă de gătire serie 900	Robinet Valva	
	kW	kW	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h		n°	n°	n°	kW	
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	21S
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	21S
G9FL4M/CR	10	7,5	0,8	1,06	1,23	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	EUROSIT
G9FL8M-2/CR	20	15	1,6	2,12	2,46	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	EUROSIT

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE S700

DATE TEHNICE

MODEL	Putee Nominale	Putee Nominale GT10	Putee Nominale GT12	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum Metan G25.1	Consum gaz coajă G110	Consum gaz coajă G120	Consum gaz coajă G2.330	Consum gaz coajă G150.1	Aer primar pentru ars	Construcție tip	Arzător Placă de călit serie 600 singur	Arzător Placă de gătit serie 700	Arzător Placă de gătit serie 900	Robinet / Valva	
	kW	kW	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		n° kW	n° kW	n° kW		
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1		1	6,9		25ST
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FM8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1		2	6,9		25ST

PLACĂ DE GĂTIT LA GAZ - SERIE S900/LX900 TOP

DATE TEHNICE

MODEL	Putee Nominale	Putee Nominale GT10	Putee Nominale GT12	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Consum Metan G25.1	Consum gaz coajă G110	Consum gaz coajă G120	Consum gaz coajă G2.330	Consum gaz coajă G150.1	Aer primar pentru ars	Construcție tip	Arzător Placă de călit serie 600 singur	Arzător Placă de gătit serie 700	Arzător Placă de gătit serie 900	Robinet / Valva	
	kW	kW	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		n° kW	n° kW	n° kW		
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FM8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	EURODIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FM8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	EURODIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1			1	10	25ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FM8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1			2	10	25ST



INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

ATENȚIE!

Imaginile citate în capitolele **“AVERTIZĂRI GENERALE”**, **“INSTRUCȚIUNI MODELE CU GAZ”** și **“INSTRUCȚIUNI MODELE ELECTRICE”** sunt situate în paginile inițiale ale prezentului manual.

DESCRIEREA APARATULUI

Robusta structură în oțel, cu 4 piciorușe reglabile în înălțime. Acoperire externă în oțel cu crom- nichel 18/10. Placa în oțel special are o suprafață lucidă sau zimțată, dotată de protecții laterale și posterioare contra oțelului. E prevăzut un sertar care adună sucurile în oțel neoxidabil. Încălzirea plăcii se face prin arzătorii în oțel cromat de forma tubulară, rezistenți la solicitări de origine termică sau mecanică. Arzătorul pilot e prevăzut de injectori ficși. Reglarea temperaturii e posibilă prin robinetii anume cu dispozitivi de siguranță. Placa de gătit e disponibilă în versiunea dotată de placă lucidă sau zimțată.

Modele G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD sunt dotate de zone de gătit separate, cu comenzi reglabile de la temperaturi independente.

PREDISPOZIȚIE

Loc de instalare

E bine să puneți aparatul într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. E posibil să montați aparatul singur sau aproape de alte aparate. În orice caz mențineți o distanță minimă de 150 mm pentru părțile laterale și 150 mm pentru cea posterioară în cazul în care aparatul se află aproape de pereții cu material inflamabil. Dacă nu e posibil să respectați distanțele acestea, predispuși măsuri de siguranță potrivite contra eventualelor excese termice, ca de exemplu acoperind suprafețele de instalare cu gresie sau instalând protecții contra radiațiilor. Puneți aparatele pe o masă sau pe o etajeră cu material neinflamabil. Înainte de a efectua legătura, trebuie să verificați pe placa tehnică a aparatului dacă acesta e predispus pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționase cu un tip de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționase cu un tip de gaz divers, consultați paragraful “Funcționare cu alte tipuri de gaz”.

Dispoziții de lege, reguli tehnice și directive

În previziunea montajului observați dispozițiile următoare:

- norme UNI CIG 8723;
- regulamente edilitie și dispoziții contra incendiului local;
- norme contra accidentelor în vigoare;
- dispoziții ale Institutului de erogare a Gazului;
- dispoziții CEI în vigoare;

- dispoziții ale VVF.

INSTALARE

Montarea, instalarea și întreținerea trebuie să fie realizate de firme autorizate de un Institut local pentru erogarea Gazului în conformitate cu normele în vigoare. În primul rând cere părerea Institutului local pentru erogarea Gazului.

Proceduri de instalare

Pentru corecta fixare a aparatului, acționați pe piciorușele reglabile în înălțime.

Legarea gazului

Legarea la gura de 3/8" G sau 1/2" G prevăzută pe aparat poate fi fixată sau dezlegată utilizând un conector la normă. Folosind un conductor flexibil, acestea trebuie să fie din oțel neoxidabil și conform normelor. Completată legătură, verificați corectitudinea cu un spraz anume care relevă ieșirea gazului.

Descărcarea fumurilor

Aparatele trebuie să fie puse în locuri potrivite pentru descărcarea produselor de la combustie pentru ceea ce e scris de normele de instalare. Aparaturile sunt considerate (vezi tabelul “DATE TEHNICE”) ca aparate cu gaz de tip“A”: Neprevăzute pentru a fi legate la o conductă de evacuare a produselor de combustie.

Aceste aparate trebuie să descarce produse de la combustie în anume hote, sau dispozitive asemănătoare, legate la un horn eficient sau diorect în exterior.

În lipsă acestuia e permisă folosirea unui aspirator de aer legat direct la exterior, cu capacitatea nu mai mică decât e cerut, vezi tabelul “DATE TEHNICE”, crescut cu schimbul de aer necesari pentru bunăstarea operatorilor.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Operațiuni preliminare pentru punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune e bine să eliminați acoperirea adeziv de protecție. Ca urmare, curățați bine suprafața de lucru și părțile externe cu apă caldă și detergent folosind o cârpă umedă, apoi uscați cu o cârpă curată.

Punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune e bine să verificați caracteristicile aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) care corespund cu familia și grupul de gaz disponibile pe loc. În caz contrar, prevedere la pasaj de la familia de gaz ceru-



tă sau la potrivirea grupului de gaz cerut (vezi paragraful "Funcționarea cu alte tipuri de gaz"). Pentru punerea în funcțiune respectați instrucțiunile de folosire.

Verificare capacitatea

Folosire suflătorul pentru capacitatea nominală predispus pe aparate.

- nominală, scrisă pe placa aparatului
- redusă.

La acești suflători e făcută referire în tabelul "ARZĂTORI".

Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în intervalele indicate în tabelul arzătoarelor.

În afara acestor margini de presiune nu e posibil să faceți să funcționeze aparatele.

Dacă se dorește un control ulterior al capacității, e posibil să-l efectuați printr-un contator urmând așa-numita " metodă volumetrică".

Ca regulă, oricum, e suficientă o verificare a funcționării corectă a suflătorilor.

Controlul presiunii la intrare (Fig. 1-2-3)

Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbar). Eliminați șuruburile (22) de la priza de presiune și conectați manometrul: efectuată măsura, reînșurubați ermetic șuruburile (22).

IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toată aparatul conectată la gaz și în funcțiune.

Controlarea capacității în baza metodei volumetric

Cu ajutorul unui contator de gaz și un cronometru, e posibil să măsurați consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi comparată cu valoarea E astfel calculată

$$E = \frac{\text{Capacitatea arzător}}{\text{Putere Calorifică a gazului}}$$

E important ca măsurile capacității să fie efectuate când aparatul e în stare de inerție.

Capacitățile arzătorului, nominală și redusă, calculate la valoarea presiunii nominale se obține consultând tabelul "ARZĂTORI". Valoarea capacității calorifice a gazului, poate fi cerută instituției locale erogatoare de gaz.

Verificarea funcționării

Verificare dacă tipul suflătorilor folosiți corespunde cu cele prevăzute în tabelul "ARZĂTORI". Verificare că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioară la duma capacităților de consum a tuturor instrumentelor legate. Controlează că tuburile de transport de gaz sunt potrivite.

Control flacăra pilot

Pentru reglarea corectă a flăcării trebuie să înconjuri termocuplul și trebuie să ai o imagine perfectă; în caz contrar verificare dacă injectorul este cel corect pentru tipul de gaz.

Control aer primar

Fluxul volumului de aer e corect reglat când există o protecție potrivită contra aprinderii flăcării la arzător rece sau revină la arzător cald. În tabelul "DATE TEHNICE" e scrisă

măsura de aer primar pentru combustie.

Controlare funcții

- Punere în funcțiune aparatul.
- Verificare susținerea tuburilor de gaz;
- Controlare flacăra arzătorului, chiar și la minim.

Avertizări pentru instalator

- Explicare și demonstrare utilizatorului funcționarea și folosirea mașinii în baza instrucțiunilor și conștinții libretului de instrucțiuni.
- Informare operatorul că orice operă de restructurare sau modificare edițiile care ar putea dăuna alimentarea de aer pentru combustie e necesar să procedați cu o verificare a funcționării aparatului.

Funcționarea cu alte tipuri de gaz

Pentru a trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz metan la gaz metan la gaz lichid, e necesară folosirea suflătorilor potriviți pentru arzător în baza tabelului ARZĂTORI. Suflătorii arzătorilor pentru diferite tipuri de gaz, semnate cu relativ diametru în sutimi de mm, se află într-o pungă furnizată împreună cu aparatul. La finalul transformării faceți o verificare a funcțiilor aparatului cum e descris paragraful "Control funcțiuni". Odată cu schimbarea configurației inițiale, va fi necesară indicarea noului tip de gaz pe plăcuța de identificare.

Înlocuire suflătorul arzătorului principal (Fig. 4A - 4B)

Pentru a schimba suflătorul (30), extrageți din sertarul adună sucuri și slăbiți șuruburile de fixare pe borul comenzilor. Eliminați bordul. Cu o cheie anume, deșurubați suflătorul de la sportula suolato și înlocuiți-l cu unul nou (vezi tabel "ARZĂTORI"). Dacă e necesar, împingeți înapoi mânerul de reglare a așerului slăbînșuruburile (39); în acșt fel se facilitează înlocuirea. După ce ați montat noua parte, reporniți la distanță aerul primar "A" (vezi tabel "ARZĂTORI").

Reglare flacăra pilot (Fig. 5A - 5B)

Flacăra pilot este cu suflători și aer fix. Unica operațiune cerută e înlocuirea suflătorilor în baza tipului de gaz acționând în modul următor:

- Demontare cruscotul deșurubând șuruburile de fixare.
- Deșurubare zarul apășă butonul (nr. 14) și recuperează butonul (nr. 15) și suflătorul pilot (nr. 16).
- Înlocuire suflătorul pilot cu acela corect consultând tabelul "ARZĂTORI".
- Realizată înlocuirea suflătorului pilot reînșurubați zarul apășă buton (nr. 14) cu relativul buton (nr. 15).

Reglare minimul (Fig. 1 - 2)

Făcând referire la tabelul "ARZĂTORI" reglare șuruburile la minim (20) cum urmează:

- pentru funcționarea cu gaz lichid, înșurubare șuruburile de reglare la minim;
- pentru funcționarea cu gaz metan:
 - 1- Individuare manopola robinetului corespondent.
 - 2- Aprindeți arzătorul și duceți-l în poziția de minim.
 - 3- Reglare capacitatea minimului acționând pe șuruburi 20 (Fig. 1 - 2), deșurubând scade capacitatea.
 - 4- Ajunsă flacăra care se consideră potrivită pentru funcționarea minimului, verificați că aceasta co-



respunde la capacitatea minimă indicată în tabelul "DATE TEHNICE", verificare făcută în baza "metodei volumetrică" deja descrisă mai sus, adică:

- 5- Citiți contorul de gaz și în mod contemporan porniți cronometrul.
- 6- După un timp suficient de lung, exemplu 10 minute, opriți cronometrul și faceți o nouă citire a contorului.
- 7- Calculare cât gaz a tre cut în 10 minute (diferența între două citiri) ex. lectura 1^a - lectura 2^a = 30 litri (0,03m³).
- 8- Faceți acum calculul puterii minimului, aplicând formula metodei volumetrică (paragraf precedent). Capacitate (kw) = consum (m³/h) putere calorifică a metanului
- 9- Dacă capacitatea rezultă inferioară valorii tabelului, deșurubați șuruburile minimului și repetați controlul.
- 10-Dacă capacitatea rezultă superioară valorii tabelului, înșurubați șuruburile minimului și repetați controlul. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

ÎNTREȚINERE

Atenție!

Înainte de a efectua orice operă de întreținere sau de reparație, dezlegați aparatul de la rețeaua de gaz.

Faceți următoarele operații uni de întreținere cel puțin o dată pe an:

- verificați funcționarea tuturor dispozitivelor de reglare și de siguranță;
- controlare funcționarea arzătorilor:
 - aprindere;
 - siguranța combustiei;
- controlarea diferitelor funcțiuni urmând procedura descrisă în paragraful "Controlare funcțiilor".

Dacă e necesară curățenia arzătorului, procedați în modul următor (Fig. 4A - 4B):

- a) eliminați manopolele de comandă, sertarul adună sucuri și cruscotul după ce ați deșurubat șuruburile de fixare;
- b) dezlegați conducta de gaz de la suportul suflătorii deșurubând racordul potrivit pentru șuruburi (28);
- c) eliminați lamiera frontală de la camera de combustie acționând pe șuruburile de fixare de la lamier pe latul anterior al arzătorului principal.

Arzătorul principal poate fi extras pentru a fi curățat. Curățarea bine deschiderea arzătorului cu ajutorul unui instrument sau cu un bețișor de diametru egal. În remontarea arzătorului faceți atenție la introducerea corectă a lății posterioare în locul camerei de combustie.

- Controlare faptul că paucurul de descărcare a gazului este fără defecte de niciun gen.

LISTA PIESELOR DE SCHIMB RECOMANDATE ȘI ÎNLOCUIREA ACESTORA

FOLOSIRE EXCLUSIV PIESELE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CĂTRE CONSTRUCTOR. Înlocuirea pie-

selor este realizată de către personal autorizat!

Pentru înlocuirea următoarelor piese extrageți mai întâi manopolele de comandă, răsușiți sertarul adună sucuri și eliminați cruscotul comenzilor (după ce ați slăbit șuruburile de fixare).

Bujia de aprindere (Fig. 5A - 5B)

Bujia (37) se extrage de jos. Desprindeți firul de aprindere, slăbiți zarul de fixare și introduceți o nouă bujie.

Robinet gaz (Fig. 1-2-3)

Slăbiți racordurile cu șuruburi de la tuburile de gaz și de la termocuplu, slăbiți apoi șuruburile de fixare ale alimentării la rampa de gaz și introduceți un nou robinet.

Termocuplu (Fig. 1-2-3 e 5A - 5B)

Slăbiți racordurile cu șuruburi care fixează termocuplul armaturii (robinet, valve) a gazului și arzătorului pilot; introduceți o nouă bucată.

Completată înlocuirea, remontați în ordine corectă cruscotul și părțile relative.

AVERTIZARE

După ce ați realizat înlocuirea părților de alimentare a gazului e necesari să faceți o verificare a susținerii și a funcțiilor diverselor elemente.

ISTRUCȚIUNI PENTRU FOLOSIRE

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Aparatul e destinat la folosirea profesională și trebuie să fie utilizat de personal calificat.

E recomandat utilizatorului să verifice că instalarea aparatului e realizată în mod corect. Constructorul nu răspunde de daunele care rezultă din instalarea rea, întreținerea necorectă, folosire necorectă.

Înainte de a pune în funcțiune Aparatul CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE PENTRU FOLOSIREA CONȚINUTULUI DIN ACEASTĂ BROȘURĂ, cu mare atenție la normele relative la dispozitivele de siguranță. Închideți mereu robinetele de alimentare de gaz cu scopul de a le utiliza mai ales în timpul operațiilor de întreținere și reparare.

Urmați cu atenție normele de fierbere, cel puțin în prima perioadă de folosire, până când practica și experiența nu vă permit să alegeți personal timpurile și temperaturile

Înainte de gătit la placă

Important!

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată trebuie să curățați bine suprafața plăcii cu apă caldă și detergent, folosind o cârpă moale pentru eliminarea oricărei urme de contra rugină aplicată în birou; uscați cu o cârpă curată.

APRINDERE

Aprinderea arzătorului pilot (Fig. 6)

Apasă manopola (4) și rotește înșpre stânga în poziție. Țineți manopola apăsată și contemporan acționați în mod repetat butonul aprinzătorului electric (6) până când nu se



aprinde flacăra pilot, vizibil prin deschidere (10) situata pe cruscot. Mențineți apăsată manopola pentru încă circa 15-20 secunde; dacă flacăra pilot se stinge după ce ați eliberat manopola, repetați operațiunea de aprindere.

Aprinderea arzătorului principal și reglarea temperaturii (Fig. 6)

Pentru aprinderea arzătorului principal rotați uleterior manopola înspre stânga până la temperatura dorită.



Termostatul e semnat în poziții de la 1 până la 7; valori indicative ale temperaturii pentru fiecare poziție sunt următoarele:

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

- Pentru valva termostatică minimul e în poziție 1 maxim în poziție 7.

OPRIREA

Oprirea în timpul funcționării normale

Trebuie să opriți doar arzătorii principali, rotind manopola de serviciu în poziție ; în această poziție rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru a dezinseri complet toată instalația, rotiți manopola în poziție /○; în această poziție se oprește și arzătorul pilot.

Oprire în caz de probleme

În caz de probleme opriți alimentarea de gaz a aparatului.

Comportament în caz de probleme și de întrerupere prelungită de funcționare

În cazul în care aparatul trebuie să rămână inactiv pentru un timp prelungit sau în caz de problemă sau de funcționare neregulară, închide robinetul de legătură la rețeaua de gaz situat în exteriorul aparatului. După ce ați realizat toate operațiunile de curățare, suprafețele în oțel inox, bine uscate, trebuie să fie protejate cu produse care găsesc în mod normal în comerț, capabile de a fi protejate de fenomene de coroziune. În caz de probleme, anunțați serviciul de asistență.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!

Înainte de curățenie opriți și lăsați să se răcească aparatul. Curățenia cu atenție zilnică a aparatului garantează perfectă funcționare și durată lungă. Suprafețele în oțel sunt curățate cu lichid pentru farfurii diluat cu apă foarte caldă cu o cârpă moale; pentru murdăria mai groasă folosiți alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive ca acid clorhidric/muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.

Nu folosiți perii, palete sau discuri abrazive realizate cu alte

metale care ar putea provoca pete de rugină pentru contaminare. Pentru același motiv evitați contactul cu obiecte de fier. Atenție la palaete sau la perii în oțel neoxidabil care nu contaminează suprafețele și nu pot cauza zgărieturi periculoase. Dacă murdăria e accentuată, nu folosiți raspir; recomandăm folosirea bureților sintetici (ex. burete Scotchbrite). Dexclus și folosirea substanțelor pentru curățat argintul și faceți atenție la aburii acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea podelelor. Nu îndreptați jeturile de apă pe aparate pentru a nu le dăuna. După curățenie, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.

Pionstroris. Maellarei inatum hocapere cont. Seriptiam ocus nondiu quidem, Patiam me clego horidem orte comnihi linatquem. Ad cons sendess ulvit; etius, quiu et quonfecum mante consunum nonfecus, consigi libulicae mor quam haciem. Ad sula pra vivis consuli caedem, Patia? Ratum diemerio, Catebent, unt? Hebem egermilium tenatus, ditAla



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE



În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".

Simbolul tomberonului barat aplicat pe aparatură sau pe ambalajul acesteia indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimine fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat aceluiași funcții;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat aceluiași funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- de către producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

Colectarea separată a aparatului în vederea reciclării, tratamentului sau a eliminării în deplin respect față de mediul înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, 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	226
Технические данные	228
Специальные инструкции	230



ГАЗОВЫХ FRYTOP PLUS 600

Тип устройства	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)	Тип
G6FL3B	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная хромированная	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с тумбой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Жарочная поверхность Fry-top гладкая хромированная с тумбой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с тумбой	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная с 2 зонами	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Жарочная поверхность Fry top гладкая настольная с 2 зонами хромированная	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная с 2 зонами	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая настольная с 2 зонами	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Жарочная поверхность Fry top гладкая с 2 зонами хромированная с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

ГАЗОВЫХ FRYTOP MACROS 700

Тип устройства	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)	Тип
G7FL4B	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная хромированная	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с тумбой	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Жарочная поверхность Fry-top гладкая хромированная с тумбой	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с тумбой	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Жарочная поверхность Fry-top гладкая настольная с 2 зонами	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Жарочная поверхность Fry top гладкая настольная с 2 зонами хромированная	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Жарочная поверхность Fry-top рифленая настольная с 2 зонами	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая настольная с 2 зонами	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Жарочная поверхность Fry-top гладкая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Жарочная поверхность Fry top гладкая с 2 зонами хромированная с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Жарочная поверхность Fry-top рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Жарочная поверхность Fry-top смешанная гладкая/рифленая с 2 зонами нагрева с тумбой	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

ГАЗОВЫХ FRYTOP MAXIMA 900

Тип устройства	Описание	Размеры: (LxPxH) План работы (h общий)	Тип
G9FL4M	Газовая гладкая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Газовая гладкая жарочная поверхность fry top хромированная на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	газовая рифленая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	газовая гладкая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	газовая гладкая жарочная поверхность fry top хромированная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	газовая рифленая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	жарочная поверхность fry top газовая смешанная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



ГАЗОВЫХ FRYTOP S700

Тип устройства	Описание	Размеры: (l×r×h) План работы (h общий)	Тип
SG7FL4B/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	газовая плита fry top (compound) с гладкой/рифленой поверхностью	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

ГАЗОВЫХ FRYTOP S900

Тип устройства	Описание	Размеры: (l×r×h) План работы (h общий)	Тип
SG9FL4M	газовая гладкая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	газовая гладкая жарочная поверхность fry top хромированная на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	газовая рифленая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	газовая рифленая жарочная поверхность fry top хромированная на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	газовая гладкая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	газовая гладкая жарочная поверхность fry top хромированная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	газовая рифленая жарочная поверхность fry top на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	газовая рифленая жарочная поверхность fry top хромированная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound) на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	жарочная поверхность fry top газовая смешанная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	жарочная поверхность fry top хромированная газовая смешанная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	жарочная поверхность fry top (compound) газовая смешанная на открытом шкафу	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

ГАЗОВЫХ FRYTOP LX900 TOP

Тип устройства	Описание	Размеры: (l×r×h) План работы (h общий)	Тип
LXG9FL4/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	газовая гладкая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	газовая рифленая жарочная поверхность fry top (compound)	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	газовая плита fry top (compound) с гладкой/рифленой поверхностью	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1



ИНСТРУКЦИЙ ПО УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ!

Изображения указанные в данном разделе и разделах «ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ», «ИНСТРУКЦИИ К ГАЗОВЫМ МОДЕЛЯМ» и «ИНСТРУКЦИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ МОДЕЛЯМ» находятся на начальных страницах настоящего руководства.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножах, регулируемых по высоте. Внешнее покрытие из никель-хромированной стали 18/10. Плита жарочной поверхности из специальной стали имеет ровную или рифленую поверхность, оснащена боковыми и задними защитами от брызг на сталь. Кроме этого есть ящик для сбора жидкости из нержавеющей стали. Разогрев плиты происходит за счет стальных хромированных горелок трубчатой формы, устойчивых к тепловым и механическим нагрузкам. Горелка запальника оснащена стационарными форсунками

Регулировку температуры возможно выполнить с помощью соответствующих кранов оснащенных предохранителями. Наши жарочные поверхности есть в наличии в исполнении с ровной или рифленой плитой.

Модели G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD оснащены отдельными варочными зонами с командами регулировки независимых температур

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Место установки

Рекомендуем установить прибор в хорошо проветриваемое помещении, желательно под вытяжкой. Можно устанавливать аппарат отдельно или расположить его возле другого оборудования. Но в любом случае необходимо соблюдать минимальное расстояние 150 мм для боковых сторон и 150 мм задней стороны если аппарат будет находится возле стен из легко воспламеняющегося материала. Установить аппарат на столе или на полке из невоспламеняющегося материала. Перед подключением необходимо проверить на технической табличке устройства, если оно подходит для существующего типа газа. Если аппарат работает на другом типе газа смотри параграф см. параграф "Работа с другими типами газа".

Правовые нормы, технические правила и директивы

Перед установкой ознакомится со следующими

правилами:

- нормы UNI CIG 8723
- местные строительные нормы и правила пожарной безопасности
- действующие правила техники безопасности
- положения организации поставщика газа;
- действующие нормы и правила Итальянского Комитета по Электронике (CEI)
- положения Пожарной охраны;

УСТАНОВКА

Сборка, установка и техобслуживание прибора должны выполняться уполномоченной поставщиком газа Организацией в соответствии с действующими нормами. В первую очередь необходимо запросить заключение местного поставщика газа.

Процедуры по установке

Небольшие неровности можно откорректировать с помощью регулировки ножек.

Подключение газа

Подключение к патрубку 3/8"G или 1/2" G, установленному на аппарате как жестко закрепленному так и съемному выполняется используя стандартный разъем. Используя гибкие шланги они должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным требованиям.

По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью соответствующего спрея для определения утечки.

Вывод дыма

Оборудование должно устанавливаться в помещениях пригодных для вывода продуктов сгорания согласно правилам по установке.

Оборудование считается (смотри таблицу "ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ") газовым оборудованием типа "A":

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 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, увеличенной на количество воздуха необходимого для операторов.

УСТАНОВКА

Предварительные операции перед установкой

Перед установкой необходимо снять защитную пленку. Затем аккуратно очистить рабочую поверхность и внешние части теплой водой и моющим средством с помощью влажной ветоши и затем вытереть их на сухо

Пуск в работу

Перед запуском необходимо проверить характеристики аппаратуры (категория и тип используемого газа), чтобы они соответствовали типологии и группе газов, подающихся в данном месте.

В противном случае нужно перейти на необходимую типологию газа или привести оборудование в соответствие к типологии требуемого газа (см. параграф "Работа с другими типами газа").

По запуску аппарата соблюдать инструкции по эксплуатации.

Проверка мощности

Используйте сопла для номинальной мощности, установленной на аппарате.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- уменьшенная

Данные сопла приведены в таблице "ГОРЕЛКИ".

Давление подачи газа должно находиться в диапазонах, указанных в таблице горелок.

Вне этих границ давления аппараты не смогут функционировать.

Если предполагается дополнительный контроль мощности, его можно выполнить с помощью счетчика следуя так называемому «волюметрическому методу». Обычно, достаточно проверить правильность работы сопел.

Проверка давления на входе (Рис. 1-2-3)

Давление на входе измеряется манометром (разрешение мин. 0,1 мбар). Снять винт (22) с приемника давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (22).

ВАЖНО: Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединена и работает.

Контроль мощности по волюметрическому методу

С помощью газового счетчика и хронометра можно, замерить потребление газа на единицу времени "E".

Это значение сравнивается со значением E, рассчитанное следующим образом

$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Тепловая мощность с газа}}$$

Очень важно чтобы измерение мощности выполнялось на аппарате в инертном состоянии.

Значение мощности горелки, номинальной и уменьшенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу "ГОРЕЛКИ". Значение тепловой мощности газа может быть 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 запальника

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару и иметь правильную форму; в противном случае проверить подходит ли форсунка для существующего типа газа.

Проверка первичного воздуха

Поток воздуха правильно отрегулирован когда существует соответствующая защита против поднятия пламени на холодной горелке или возвращение назад пламени на горячей горелке. В таблице "ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ" указан объем первичного воздуха для сгорания.

Проверка функций

- Включить аппарат;
- Проверить герметичность газовых труб;
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме.

Рекомендации по установке

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями.

- Проинформировать оператора, что любая работа по реконструкции или модификации помещения, которая может повредить подачу воздуха для сгорания делает необходимым выполнение новой проверки работы аппарата.

Функционирование на других типах газа

Для перехода на газ другого типа, например с газ-метана на сжиженный газ необходимо использовать сопла подходящие для горелки в соответствии с таблицей ГОРЕЛКИ.

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 выполнить проверку функционирования аппарата, описанную в параграфе "Проверка функций"

После того как вы сделали замену указать на табличке новый тип газа.

Замена сопла главной горелки (Рис. 4А - 4В).

Для замены сопла (30), изъять лоток для сбора жидкостей и ослабить крепежные винты панели



управления. Снять панель управления. С помощью соответствующего ключа, открутить сопло и заменить его на новое (смотри таблицу "ГОРЕЛКИ") Если необходимо потянуть назад трубку регулировки воздуха ослабив винт (39); так легче выполнить замену. После того как новое сопло установлено, восстановить расстояние первичного воздуха "А" (смотри таблицу "ГОРЕЛКИ").

Регулировка запальника (Рис. 5А - 5В)

Запальник имеет сопло и постоянную подачу воздуха. Единственная запрашиваемая операция это замена сопел согласно типа газа выполняя следующие операции :

- Снять панель управления отвинтить крепежные винты.
- Отвинтить гайку сальника обжимной конусообразной детали (№14) и снять обжимную деталь (№15) и сопло запальника (№16).
- Заменить сопло запальника на соответствующее согласно таблице "ГОРЕЛКИ".
- После окончания замены сопла запальника затянуть гайку сальника обжимной конусообразной детали (№14) с соответствующей обжимной деталью (№15).

Регулировка минимального пламени (Рис. 1 - 2)

Согласно таблице "ГОРЕЛКИ" отрегулируйте винт минимального пламени (20) как описано ниже:

- для работы на жидком газе, затянуть до упора регулировочный винт минимального пламени;
- для работы на метане:
 - 1 определить ручку соответствующего крана.
 - 2 Включить горелку и установить ее на минимальном пламени.
 - 3 Отрегулировать расход минимального пламени с помощью винта 20 (Рис. 1-2) ослабив винт увеличивается расход и затянув - уменьшается
 - 4 После достижения подходящего пламени для функционирования на минимальной мощности, проверить чтобы оно соответствовало расходу при минимальном пламени, указанному в таблице "ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, проверка выполняется с помощью волюметрического метода описанного выше, то есть:
 - 5 Взять значения с газового счетчика и одновременно запустить хронометр.
 - 6 После продолжительного времени, например 10 минут, остановить хронометр и выполнить новую считку счетчика.
 - 7 Рассчитать сколько газа прошло за 10 минут (разницу между двумя снятиями данных) напр. снятие данных 1 - снятие данных2 = 30 литров (0,03 м³).
 - 8 И сейчас рассчитать мощность на минимальном пламени, применяя формулу волюметрического метода (предыдущий раздел). Мощность (кВт) = расход (м³/ч) на теплотворную способность метана
 - 9 Если мощность оказывается ниже значения указанного в таблице выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль.

- 10 Если мощность оказывается выше значения указанного в таблице закрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить контроль. (9,45 кВт/ч). Р (кВт) = 30 литров x 60/10 x 9,45 кВт/ч = 1,700 кВт

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание!

Перед тем как приступить к выполнению каких-либо работ по техобслуживанию или ремонту, необходимо отключить аппарат от газовой сети.

Выполнять следующие операции по техобслуживанию не меньше одного раза в год:

- проверка функционирования всех регулировочных и предохранительных приборов;
- проверка функционирования горелок:
 - включение;
 - безопасность горения;
 - контроль разных функций следуя процедуре описанной в разделе "Проверка функций".

Если необходимо выполнить чистку основных горелок, выполнить следующие операции (Рис. 4А - 4В):

- a) снять ручку управления, ящик сбора жидкости и панель управления после того как были выкручены фиксирующие винты;
- b) отсоединить газовые трубки от держателя сопла отвинтив соответствующий ввертный штуцер (28);
- c) снять фронтальную пластину камеры сгорания отвинтив фиксирующие винты, ослабив фиксирующие винты пластины с передней стороны главной горелки.

Главная горелка может быть изъята и помыта. Аккуратно почистить выходные отверстия горелки с помощью инструмента или палочки соответствующего размера. При монтаже обратно на свое место горелки, уделить внимание чтобы она была вставлена задней стороной в защелку камеры сгорания.

- Проверить чтобы путь выброса газа не имел дефектов.

СПИСОК И ЗАМЕНА РЕКОМЕНДУЕМЫХ ЗАПЧАСТЕЙ

Использовать исключительно оригинальные запасные части, поставляемые изготовителем. Замену деталей должен выполнять уполномоченный персонал!

Чтобы заменить следующие части, в первую очередь, изъять ручки управления, вытащить ящик для сбора жидкости и снять панель управления (после того как были ослаблены крепежные винты).

Свечка зажигания (Рис. 5А - 5В).

Свечка (37) снимается снизу. Отсоединить кабель зажигания, ослабить крепежную гайку и вставить



новую свечку.

Газовый кран (Рис. 1 -2 -3)

Ослабить штуцера газовых трубок и термопар, ослабить потом винты крепления питания к газовой рампе и вставить новый кран.

Термопара (Рис. 1-2-3 и 5А - 5В)

Ослабить штуцера которые фиксируют термопару к запорной арматуре (краны, клапаны) газа и к горелки запальника; вставить новую часть.

После замены установить в правильном порядке панель управления и соответствующие части.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После того как была выполнена замена частей подачи газа необходимо выполнить проверку герметичности и функций разных элементов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПУСК

Аппарат предназначен для профессионального использования и должен эксплуатироваться квалифицированным персоналом.

Рекомендуем пользователю проверить чтобы установка аппарата была выполнена правильно. Производитель не несет ответственность за ущерб нанесенный вследствие неправильной установки, техобслуживания, эксплуатации.

Перед тем как запустить аппарат в работу ПРОЧИТАТЬ ВНИМАТЕЛЬНО ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШУРЕ, и особенно обратить внимание на нормы касающиеся безопасности. Всегда закрывать краны подачи газа в конце работы прежде всего во время операций по техническому обслуживанию и ремонту. Соблюдать нормы варки хотя бы вначале эксплуатации аппарата до получения необходимых навыков и практики, которые позволяют вам самостоятельно выбирать время и температуру.

Первая готовка на гриле

Важно!

Перед первым использованием устройства тщательно почистите поверхность плиты теплой водой с моющим средством, используя мягкую ветошь для удаления средства против ржавчины, нанесенного на заводе изготовителем; вытереть на сухо чистой ветошью.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Включение горелки запальника (Рис. 6)

Нажать на ручку (4) и повернуть ее влево. Держать ручку нажатой и одновременно несколько раз нажать на кнопку пьезоэлектрической зажигалки (6) пока не зажжется пламя запальника, которое видно в смотровое отверстие (10), что находится на панели управления. Удерживать ручку еще некоторое время

около 15-20 секунд; если запальник погаснет после того как вы отпустили ручку, повторить операцию включения.

Включение главной горелки и регулировка температуры (Рис. 6).

Для того чтобы зажечь главную горелку необходимо повернуть еще раз ручку влево до желаемой температуры.

Термостат обозначен положениями от и до ; значения, указывающие температуры для каждого положения следующие:

Положение	градусы °С
	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
	290

- Для термостатического клапана минимальное значение в положении 1 и максимальное в положении 7

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Выключение во время нормального функционирования

Так как необходимо выключить только главные горелки, поверните ручку в положение ; в этом положении остается включенным запальник. Для полного отключения всего оборудования, поверните ручку в положение / ; в этом положении выключится также и запальник.

Выключение в случае поломок

В случае поломок отключить подачу газа на аппарат

Действия в случае поломок и длинного простоя

Если вы не будете использовать аппарат на протяжении длительного периода, или в случае поломки и сбоях в работе необходимо закрыть кран подачи газа, находящийся внутри аппарата.

После того как вы почистили аппарат, поверхности из нержавеющей стали должны быть сухими, и покрыть их обычными защитными средствами, служащими для защиты от коррозии. В случае поломок обратиться к службе технической помощи.

УХОД ЗА АППАРАТОМ

ВНИМАНИЕ!

Перед тем как приступить к очистке необходимо выключить и оставить остыть прибор.

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы. Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды.

Для этого необходимо развести ее в горячей воде



и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другие негалогенированные растворители, не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота. Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора. Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины. По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами. Осторожно с нержавеющими стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность. Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку 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 пользователям профессионального оборудования



В соответствии со статьями 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, раздельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

- a) непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- b) производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- c) производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продает в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий раздельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.

**ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО**

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ИНДЕКС: _____ НАСЕЛЕННЫЙ ПУНКТ: _____

ПРОВИНЦИЯ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, содержащиеся в данной брошюре, которые возникли вследствие ошибок при переписывании или печати, а также оставляет за собой право вносить любые изменения в изделие, которые она сочтет полезными или необходимыми, без ущерба для основных характеристик. Производитель не несет никакой ответственности, если правила, указанные в данном руководстве, не соблюдаются. Производитель не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, вызванный неправильной установкой, повреждениями, плохим обслуживанием, неумением в обращении.



Kullanım Kılavuzu

Ebatlar	237
Teknik veriler	239
Özel bilgiler	241



FRY TOP GAZLI - PLUS 600 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G6FL3B	Frytop gazli düz plaka	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3B/CR	Frytop gazli oluklar plaka	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR3B	Frytop gazli oluklar plaka	mm 300 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL3M	Frytop gazli düz plaka kabine ile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL3M/CR	Frytop gazli düz plaka krom kabine ile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR3M	Frytop gazli oluklar plaka kabine ile	mm 300 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6B	Frytop gazli düz plaka	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6B/CR	Frytop gazli düz plaka krom	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FR6B	Frytop gazli oluklar plaka	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FM6B	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka	mm 600 x 600 x 290 (410)	A1
G6FL6M	Frytop gazli düz plaka kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FL6M/CR	Frytop gazli düz plaka krom kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FR6M	Frytop gazli oluklar plaka kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1
G6FM6M	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile	mm 600 x 600 x 900 (1020)	A1

FRY TOP GAZLI - MACROS 700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G7FL4B	Frytop gazli düz plaka	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4B/CR	Frytop gazli düz plaka krom	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR4B	Frytop gazli oluklar plaka	mm 400 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL4M	Frytop gazli düz plaka kabine ile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL4M/CR	Frytop gazli düz plaka krom kabine ile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR4M	Frytop gazli oluklar plaka kabine ile	mm 400 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8B-2	Frytop gazli düz plaka - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8B-2/CR	Frytop gazli düz plaka krom - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FR8B-2	Frytop gazli oluklar plaka - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FM8B-2	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 290 (430)	A1
G7FL8M-2	Frytop gazli düz plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FL8M-2/CR	Frytop gazli düz plaka krom kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FR8M-2	Frytop gazli oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1
G7FM8M-2	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 700 x 900 (1040)	A1

FRY TOP GAZLI - MAXIMA 900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
G9FL4M	Frytop gazli düz plaka kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CR	Frytop gazli düz plaka krom	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL4M/CPD	Frytop gazli düz plaka compound kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR4M	Frytop gazli oluklar plaka kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2	Frytop gazli düz plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CR	Frytop gazli düz plaka krom kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FL8M-2/CPD	Frytop gazli düz plaka compound kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FR8M-2	Frytop gazli oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
G9FM8M-2	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1



FRY TOP GAZLI - S700 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
SG7FL4B/CPD	Frytop gazli düz plaka compound	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR4B/CPD	Frytop gazli oluklar plaka compound	mm 400 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FL8B-2/CPD	Frytop gazli düz plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FM8B-2/CPD	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1
SG7FR8B-2/CPD	Frytop gazli oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 730 x 250 (455)	A1

FRY TOP GAZLI - S900 SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
SG9FL4M	Frytop gazli düz plaka - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CR	Frytop gazli düz plaka krom - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL4M/CPD	Frytop gazli düz plaka compound - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M	Frytop gazli oluklar plaka - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CR	Frytop gazli oluklar plaka krom - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR4M/CPD	Frytop gazli oluklar plaka compound - kabine ile	mm 400 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2	Frytop gazli düz plaka - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CR	Frytop gazli düz plaka krom - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FL8M-2/CPD	Frytop gazli düz plaka compound - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2	Frytop gazli oluklar plaka - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CR	Frytop gazli oluklar plaka krom - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FR8M-2/CPD	Frytop gazli oluklar plaka compound - 2 alanlar - kabine ile	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CR	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka krom - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1
SG9FM8M-2/CPD	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka compound kabine ile - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 900 (1065)	A1

FRY TOP GAZLI - LX900 TOP SERİSİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)	Tip
LXG9FL4/CPD	Frytop gazli düz plaka compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR4/CPD	Frytop gazli oluklar plaka compound	mm 400 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FL8-2/CPD	Frytop gazli düz plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FM8-2/CPD	Frytop gazli oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1
LXG9FR8-2/CPD	Frytop gazli karışık - 1/2 düz - 1/2 oluklar plaka compound - 2 alanlar	mm 800 x 900 x 290 (430)	A1

FRY TOP GAZLI - PLUS 600 SERİSİ

TEKNIK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç		Nominal güç G120 tüketimi	Doğalgaz tüketimi G20	Doğalgaz tüketimi G25-G25.1	Doğalgaz tüketimi G27	Şehir Gazı tüketimi G110	Şehir Gazı tüketimi G120	Şehir Gazı tüketimi G2.350	Şehir Gazı tüketimi G150.1	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Tek brülör 600 SERİSİ		Çift brülör 600 SERİSİ		Brülör 700 SERİSİ	Brülör 900 SERİSİ	Emisyonlar sınıfı / sınıfı
	kW	kW											n°	kW	n°	kW			
G6FL3B - G6FR3B - G6FL3M - G6FR3M	4	4	4	0.31	0.42	0.49	1.03	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4					21 S
G6FL6B - G6FR6B - G6FL6M - G6FR6M	8	6.5	7	0.63	0.85	0.98	1.68	1.61	1.18	1.49	16	A1	1	8					21 S
G6FL3B/CR - G6FL3M/CR	4	4	4	0.31	0.42	0.49	1.03	0.92	0.59	0.74	8	A1	1	4					25 ST
G6FL6B/CR - G6FL6M/CR	8	6.5	7	0.63	0.85	0.98	1.68	1.61	1.18	1.49	16	A1	1	8					25 ST

FRY TOP GAZLI - MACROS 700 SERİSİ

TEKNIK ÖZELLİKLER

MODEL	Güç		G110 tüketimi	G120 tüketimi	G27 tüketimi	G10 tüketimi	G120 tüketimi	G2.350 tüketimi	G150.1 tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Güç 600 ODFH		Güç 600 DBOYHOY		Güç 700	Güç 900	Emisyonlar sınıfı / sınıfı	
	kW	kW										n°	kW	n°	kW				n°
G7FL4B - G7FR4B - G7FL4M - G7FR4M	5.4	5.4	5.4	0.42	0.57	0.66	1.39	1.24	0.80	1.00	10,8	A1			1	5,4			21 S
G7FL8B-2 - G7FR8B-2 - G7FL8M-2 - G7FR8M-2	10,9	10,9	10,9	0,85	1,15	1,34	2,81	2,50	1,60	2,00	21,8	A1			2	5,4			21 S
G7FL4B/CR - G7FL4M/CR	6	6	6	0.47	0.63	0.74	1.55	1.38	0.88	1.11	12	A1			1	6			25 ST
G7FL8B-2/CR - G7FL8M-2/CR	12	12	12	0.94	1.27	1.48	3.10	2.76	1.76	2.22	24	A1			2	6			25 ST

FRY TOP GAZLI - MAXIMA 900 SERİSİ

TEKNIK ÖZELLİKLER

MODEL	Güç		G110 tüketimi	G120 tüketimi	G27 tüketimi	G10 tüketimi	G120 tüketimi	G2.350 tüketimi	G150.1 tüketimi	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Güç 600 ODFH		Güç 600 DBOYHOY		Güç 700	Güç 900	Emisyonlar sınıfı / sınıfı
	kW	kW										n°	kW	n°	kW			
G9FL4M - G9FR4M - G9FL4M/CPD	10	7.5	8	0.8	1.06	1.23	1.94	1.84	1.47	1.4	15-31	A1			1	10	21S	
G9FL8M-2 - G9FR8M-2 - G9FL8M-2/CPD	20	15	16	1.6	2.12	2.46	3.88	3.68	2.94	2.8	15-31	A1			2	10	21S	
G9FL4M/CR	10	7.5	8	0.8	1.06	1.23	1.94	1.84	1.47	1.4	15-31	A1			1	10	EUROST	
G9FL8M-2/CR	20	15	16	1.6	2.12	2.46	3.88	3.68	2.94	2.8	15-31	A1			2	10	EUROST	



FRY TOP GAZLI - S700 SERİSİ

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç kW	Nominal güç G10	Nominal güç G120	gpl G30/31 tüketimi	Döğalgaz tüketimi G20	Döğalgaz tüketimi G25 - G25.1	Döğalgaz tüketimi G27	Şehir Gazı tüketimi G110	Şehir Gazı tüketimi G120	Şehir Gazı tüketimi G2.350	Şehir Gazı tüketimi G150.1	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Tek brülör 600 SERİSİ	Cift brülör 600 SERİSİ	Brülör 700 SERİSİ	Brülör 900 SERİSİ	İtematik vava / gaz mülkölü
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	kW
SG7FL4B/CPD - SG7FR4B/CPD	6,9	6,9	6,9	0,54	0,73	0,85	0,89	1,78	1,58	1,01	1,28	13,8	A1			1		255T
SG7FL8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD - SG7FR8B-2/CPD	13,8	13,8	13,8	1,08	1,46	1,70	1,78	3,56	3,16	2,02	2,56	27,6	A1			2		255T

FRY TOP GAZLI - S900/LX900 TOP SERİSİ

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Nominal güç kW	Nominal güç G10	Nominal güç G120	gpl G30/31 tüketimi	Döğalgaz tüketimi G20	Döğalgaz tüketimi G25 - G25.1	Döğalgaz tüketimi G27	Şehir Gazı tüketimi G110	Şehir Gazı tüketimi G120	Şehir Gazı tüketimi G2.350	Şehir Gazı tüketimi G150.1	Yanma için primer hava	İnşaat tipi	Tek brülör 600 SERİSİ	Cift brülör 600 SERİSİ	Brülör 700 SERİSİ	Brülör 900 SERİSİ	İtematik vava / gaz mülkölü	
	kW	kW	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	n°	n°	n°	n°	kW	
SG9FL4M - SG9FR4M	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	21S
SG9FL8M-2 - SG9FR8M-2 - SG9FR8M-2	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	21S
SG9FL4M/CR - SG9FR4M/CR	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	EUROSIT
SG9FL8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR - SG9FR8M-2/CR	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	EUROSIT
SG9FL4M/CPD - SG9FR4M/CPD - LXG9FL4/CPD - LXG9FR4/CPD	10	7,5	8	0,8	1,06	1,23	1,3	1,94	1,84	1,47	1,4	15-31	A1				1	10	25 ST
SG9FL8M-2/CPD - SG9FR8M-2/CPD - LXG9FL8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD - LXG9FR8-2/CPD	20	15	16	1,6	2,12	2,46	2,6	3,88	3,68	2,94	2,8	15-31	A1				2	10	25 ST



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

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı. 18/10 krom nikel çelik kaplama. Özel çelik plaka, sıçramalara karşı yanal ve arka çelik korumalar ile donatılmış düz veya çizgili bir yüzeye sahiptir. Ayrıca paslanmaz çelikten bir sos biriktirme çekmecesine öngörülmüştür. Plakanın ısınması tüp şeklindeki, termik veya mekanik nitelikli tahriklerle dayanıklı krom kaplı brülörler aracılığıyla gerçekleşir. Pilot brülör sabit enjektörler ile donatılmıştır.

Isı ayarı güvenlik düzenleri ile donatılmış özel vanalar aracılığıyla sağlanır. Fry-Top ürünleri düz veya çizgili plaka ile donatılmış modellerde mevcuttur.

G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FM8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FM8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD modelleri, bağımsız ısı ayar kumandalarına sahip ayrı pişirme bölmeleri ile donatılmıştır.

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 halkarda, 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. Cihazları alev almaz malzemeden bir masa veya düzlem üzerine 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 kullanılarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun olmalıdır. Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığını belirlemek amacıyla özel bir spreyle kullanılarak 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 (‘TEKNİK VERİLER’ 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, ‘TEKNİK VERİLER’ tablosuna bakınız.

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 kurulaınız

Çalıştırma

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunulan yerde mevcut gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadığını kontrol etmek gerekir. Aksi takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kılınız (‘Diğer gaz tipleri ile çalışma’ paragrafına bakınız). Çalıştırma için kullanım bilgilerine uyunuz.



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 yöntem' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.

Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

Giriş basıncının kontrolü (Resim 1 - 2 - 3)

Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar). Basıncı prizinden vidayı (22) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (22) 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, 'E' zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür. Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Güç ölçümünün cihaz atıl durumda iken gerçekleştirilmesi önemlidir.

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.

Pilot alev kontrolü

Doğru bir ayar için, alev termokupu sarmalı ve mükemmel bir görüntüye sahip olmalıdır; aksi taktirde, enjektörün gaz tipi için doğru olup olmadığını kontrol ediniz.

Primer hava kontrolü

Hava hacim akışı, soğuk brülör ile alevin yükselmesine veya sıcak brülör ile geri dönmeye karşı uygun bir koruma mevcut ise, doğru şekilde ayarlanır. 'TEKNİK VERİLER' tablosunda yanma için primer hava ölçümü 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 için 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. Ön hazırlık tamamlandıktan sonra, yeni gaz tipini plaka üzerinde belirtiniz.

Ana brülör memesinin değiştirilmesi (Res. 4A - 4B)

Memeyi (30) değiştirmek için, sos biriktirme çekmeceğini çıkarınız ve kumanda panelinin sabitleme vidalarını gevşetiniz. Paneli çıkarınız. Uygun bir anahtar ile, meme taşıyıcıdan memeyi sökünüz ve memeyi bir yenisyle değiştiriniz ('BRÜLÖRLER' tablosuna bakınız). Gerekmesi halinde, vidayı (39) gevşeterek hava ayar manşonunu geti itiniz, bu şekilde değişiklik işlemi kolaylaştırılır. Yeni memeyi taktıktan sonra, primer hava mesafesini 'A' düzenleyiniz ('BRÜLÖRLER' tablosuna bakınız).

Pilot alev ayarı (Resim 5A - 5B)

Pilot alev memeli ve sabit havalıdır. Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektir:

- Sabitleme vidalarını gevşeterek kapağı sökünüz.
- İkilili koniye bastırma somunu sökünüz (n. 14) ve ikilili koniyi (n. 15) ve pilot memeyi (n. 16) çıkarınız.
- "BRÜLÖRLER" tablosuna danışarak pilot memeyi uygun olanla değiştiriniz.
- Pilot memeyi değiştirdikten sonra ikilili koniye bastırma somunu (n. 14) ilişkin ikilili koni (n. 15) ile vidalayınız.

Minimum ayarı (Res. 1-2)

'BRÜLÖRLER' tablosunu referans alarak, minimum vidasını (20) aşağıda belirtildiği gibi ayarlayınız:

- likit gazla çalışma için, minimum ayar vidasını yerine oturuncaya kadar sıkıştırınız;
- doğalgazla çalışma için:
 - 1- İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.
 - 2- Brülörü ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz.
 - 3- 20 vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız (Resim 2-3), gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.
 - 4- Minimum çalışma için uygun kabul edilen alev ulaşıldığında, bunun, 'TEKNİK VERİLER' tablosunda belirtilen minimum kapasiteye uygun olup



olmadığını kontrol ediniz, kontrol, yukarıda belirtilen 'volumetrik yöntem'e göre yapılır, yani:

- 5- Gaz sayacını okuyunuz ve aynı anda kronometreyi başlatınız.
- 6- Yeterli süre sonunda, örneğin 10 dakika sonra, kronometreyi durdurunuz ve sayacın yeni değerini okuyunuz.
- 7- 10 dakikada ne kadar gaz geçtiğini hesaplayınız (iki okuma arasındaki fark) örneğin: 1. okuma - 2. okuma = 30 litre (0,03m³).
- 8- Volumetrik yöntem formülünü uygulayarak, miniumdaki güç hesabını yapınız (önceki paragraf). Güç (kw) = dogalgaz ısıl gücü için tüketim (m³/h)
- 9- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.
- 10- Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız ve kontrolü tekrarlayınız. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litre x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw

BAKIM

Dikkat!

Her türlü bakım veya onarım işlemini gerçekleştirmeden önce, cihazın gaz şebekesi ile bağlantısını kesiniz.

En az senede bir defa aşağıdaki bakım işlemlerini gerçekleştiriniz:

- tüm ayar ve güvenlik düzenlerinin çalışma kontrolü;
- brülörlerin çalışma kontrolü:
 - ateşleme;
 - yanma emniyeti;
- " İşlevlerin kontrolü " paragrafında belirtilen prosedürün izlenerek muhtelif işlevlerin kontrolü.

Ana brülörün temizlenmesinin gerekmesi halinde, aşağıdaki şekilde işlem görünüz (Res. 4A - 4B):

- a) sabitleme vidalarını gevşettikten sonra, kumanda düğmelerini, sos biriktirme çekmecisini ve kumanda panelini çıkarınız;
- b) ilişkin vidalı rakoru (28) gevşeterek, gaz borusunu meme taşıyıcıdan çıkarınız;
- c) sabitleme vidaları üzerinde işlem görerek ve sonra ana brülörün ön tarafındaki plakanın sabitleme vidalarını gevşeterek, yanma odasının ön plakasını çıkarınız.

Ana brülör temizlenmek için çıkarılabilir. Uygun çapa sahip bir araç veya çubuk yardımı ile, brülörün çıkış ağızlarını dikkatlice temizleyiniz. Brülörü yeniden monte ederken, arka tarafını yanma odasının yuvasına doğru şekilde geçirmeye dikkat ediniz.

- Gaz tahliye yolunda herhangi bir kusur bulunmadığını kontrol ediniz.

TAVSİYE EDİLEN YEDEK PARÇALARIN LİSTESİ VE DEĞİŞTİRİLMESİ

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, sos biriktirme çekmecisini çekip çıkarınız ve kumanda panelini çıkarınız (sabitleme vidalarını gevşettikten sonra).

Ateşleme bujisi (Resim 5A - 5B)

Buji (37) alttan çekip çıkarılır. Ateşleme kablosunu çıkarınız, sabitleme somununu gevşetiniz ve yeni bir buji yerleştiriniz.

Gaz musluğu (Res. 1-2-3)

Gaz borularının ve termokupun vidalı rakorlarını gevşetiniz, gaz rampa beslemesi sabitleme vidalarını gevşetiniz ve yeni bir musluk yerleştiriniz.

Termokup (Res. 1-2-3 ve 5A - 5B)

Termokupu gaz donanımına (musluklar, vanalar) ve pilot brülöre sabitleyen vidalı rakorları gevşetiniz; yeni parçayı yerleştiriniz.

Değiştirme işlemi tamamlandıktan sonra, paneli ve ilişkin parçaları doğru sırayla monte ediniz.

UYARI

Gaz besleme parçalarını değiştirdikten sonra, muhtelif unsurların sızdırmazlığını ve işlevlerini kontrol etmek gerekir.

KULLANIM BİLGİLERİ

ÇALIŞTIRMA

Cihaz profesyonel kullanıma yöneliktir ve kalifiye personel tarafından kullanılmalıdır.

Kullanıcının cihaz kurulumunun uygun şekilde yapıldığını kontrol etmesi tavsiye edilir. İmalatçı yanlış kurulum, hatalı bakım ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

Cihazı çalıştırmadan önce, emniyet düzenlerine ilişkin kurallara özellikle dikkat göstererek, İŞBU KİTAPÇIKTA MEVCUT KULLANIM BİLGİLERİNİ DİKKATLİCE OKUYUNUZ. Özellikle bakım ve onarım işlemleri esnasında, her kullanım sonrasında gaz besleme musluklarını dama kapatınız. Pratik ve deneyim pişirme süre ve ısılarını bizzat seçmenize imkan tanıyıcaya kadar, en azından ilk kullanım dönemi boyunca pişirme kurallarına dikkatle uyunuz

Plakada ilk pişirme

Önemli!

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, atölyede uygulanan tüm pas önleyici izlerini gidermek için yumuşak bir bez kullanarak, ılık su ve deterjan ile plaka yüzeyini dikkatlice temizleyiniz; temiz bir bez ile kurulayınız

ÇALIŞTIRMA

Pilot brülörün çalıştırılması (Res. 6)



Düğmeye (4) basınız ve pozisyonda olacak şekilde sola çeviriniz. Düğmeyi basılı tutunuz ve aynı anda, panel üzerinde yerleşik delikten (10) bakarak, pilot alev yanana kadar, piezoelektrik çakmak tuşuna tekrarlı bir şekilde basınız. Düğmeyi yaklaşık 15-20 saniye daha basılı tutunuz; düğmeyi bıraktıktan sonra pilot alevin sönməsi durumun-





da ateşleme işlemini tekrarlayınız.

Ana brülörün ateşlenmesi ve ısı ayarı (Res. 6)

Ana brülörü çalıştırmak için istenilen ısıya kadar düğmeyi sola doğru biraz daha çeviriniz.




Termostat  ile  arasındaki pozisyonlarda olabilir; herbir pozisyon için yaklaşık ısı değerleri aşağıda belirtilmiştir:

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

- Termostatik vana için minimum 1 pozisyonunda, maksimum ise 7 pozisyonundadır.

KAPATMA

Normal çalışma esnasında kapatma

Sadece ana brülörlerin kapatılmasının gerekmesi halinde, çalışma düğmesini pozisyonuna çeviriniz  ; bu pozisyonda sadece pilot alev açık kalır. Tüm tesisi tamamen devreden çıkarmak için, düğmeyi  /  pozisyonuna çeviriniz ; bu pozisyonda pilot brülör de kapanır.

Arıza durumunda kapatma

Arıza durumunda cihazın gaz beslemesini kapatınız

Arıza ve çalışmanın uzun süreli kesintisi durumunda yapılması gerekenler

Cihazın uzun bir süre atıl kalmasının gerekmesi durumunda veya arıza ya da düzensiz çalışma durumunda, cihazın dışındaki gaz şebekesine bağlantı musluğunu kapatınız. Tüm temizlik işlemlerini gerçekleştirdikten sonra, iyice kurulanmış paslanmış çelik yüzeyler korozyon olaylarına karşı, normalde piyasada bulunan ürünler ile korunmalıdır. Arıza durumunda teknik servisi haberdar ediniz.

CİHAZIN TEMİZLİĞİ

DİKKAT!

Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

Cihazın günlük titiz temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder. Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojeniz başka solvent kullanınız; aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muryatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayınız. Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir. Fırça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımlar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız. Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz. Yüzeyleri kirlenmesizin, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz

**PROFESYONEL CİHAZ KULLANICILARI İÇİN BİLGİLER****14 Mart 2014 tarihli ve 49 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 24. maddesi uyarı ve gereğince:
"Atık elektrikli ve elektronik cihazlar için 2012/19/EU Direktifi'nin (WEEE) uygulanması".**

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde, uygun bir işleme ve geri dönüşüm imkanı tanımak amacıyla, diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Özellikle, ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması aşağıda belirtildiği gibi organize edilir ve işletilir.

- cihazın 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olması ve kullanıcının bu cihazı eşdeğer ve aynı işlevleri yerine getirecek yeni bir cihaz ile değiştirmeksizin imha etmeye karar vermesi durumunda, direkt olarak kullanıcı tarafından;
- 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olan cihazın ömrü sona erdiğinde, kullanıcının cihazı imha etmeye karar vermesinin yanısıra, aynı zamanda bu cihazla eşdeğer ve aynı işlevleri görecektir bir ürün satın alması durumunda, önceki cihazın yerini alan yeni cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından. Bu son durumda, kullanıcı, üreticiden, yeni cihazın teslim edilmesini takip eden 15 gün içerisinde ve bu süreyi aşmayacak şekilde, ömrü sona eren cihazı teslim almasını talep edebilir;
- cihazın piyasaya 31 Aralık 2010 tarihinden sonra sunulmuş olması durumunda, cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından.

Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılması toplaması çevre ve sağlık üzerindeki olası negatif etkileri önlemeye ve cihazın üretilmiş olduğu malzemelerin yeniden kullanılmasına ve/veya geri kazanılmasına katkıda bulunur.

Ürünün kullanıcı tarafından yasalara aykırı şekilde imha edilmesi, yürürlükte olan kanun yönetmelikleri ile öngörülen cezaların uygulanmasını gerektirir.

BERTO'S S.P.A., tüketicilere, atık elektrikli ve elektronik cihazların doğru işlenmesini ve geri kazanılmasını ve çevreyi korumaya yönelik politikaların teşvik edilmesini garanti eden bir Kollektif Sistem olan ReMedia Konsorsiyumuna katılmayı seçmiştir.

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 muafittir 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 muafittir. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafittir.



معلومات الى مستعملي أجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوربية 2012/19 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE)"

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العبوة التي تغلفه، يشير الى أنه عندما تنتهي الاستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرحه بطريقة مختلفة عن النفايات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والاستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية توجيه الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الاستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي النفايات، الى المكان المناسب لتجميع الأجهزة

التاريخي ويريد التخلص منه دون تبديله بجهاز (RAEE) أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جديد مماثل معد للغرض ذاته

ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل التاريخي، وإذا قرر (RAEE) مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مماثل للقديم ومعد للغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الاستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الاستفادة منه خلال 15 يوماً من تسليم الجهاز الجديد؛

ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف أدخل وتاجر في بلدان الإتحاد الأوربي أو يبيع في بلدان الإتحاد الأوربي بعلامته التجارية الجهاز، في حالة كون الجديد؛ (RAEE) الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الاستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساهم بتجنب النتائج السلبية على البيئة والصحة ويمنح امكانية الاستفادة مجدداً من المواد التي تتكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.

شهادة ضمان

اسم الشركة:

الشارع:

الرقم البريدي: المدينة:

المقاطعة: تاريخ التركيب:

الموديل:

رقم الجهاز:

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا 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 من التركيب الخاطي أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.



اضغط على القبضة (4) ولقها باتجاه اليسار إلى وضعيتها. استمر بالضغط على القبضة وبنفس الوقت اضغط باستمرار على زرّ الكهرباء الإجماعية (6) وإلى غاية أن يشعل اللهب الدليلي، الذي يمكن مشاهدته عبر الفتحة (10) المتواجدة على لوحة التحكم. استمر بالضغط على القبضة لمدة 20-15 ثانية. إذا انطفأ اللهب بعد إرخاء القبضة، يجب إعادة عملية الإشعال. إشعال الحارق الرئيسي وضبط درجة الحرارة (شكّل 6) لإشعال الحارق الرئيسي استمر بلفّ القبضة بعكس اتجاه عقارب الساعة وإلى غاية درجة الحرارة المطلوبة.

تتفاوت وضعيات الترموستات من الوضعية ٥ إلى الوضعية ٨. القيم التقريبية لدرجة الحرارة في كل وضعية، هي التالية:

٥	160
2	170
3	185
4	200
5	215
6	235
7	260
٨	290

- بخصوص الصمام الترموستاتي، يتواجد الحد الأدنى في الوضعية 1 والحد الأقصى في الوضعية 7.

ءافطال

الإطفاء أثناء العمل الاعتيادي

في حالة إطفاء قفط الحوارق الرئيسية، يكفي لفّ القبضة إلى وضعية * في هذه الوضعية يبقى مشعل قفط اللهب الدليلي. لفصل الجهاز بشكل كامل، لفّ القبضة إلى وضعية ٠. في هذه الوضعية يطفأ حتى الحارق الدليلي.

الإطفاء في حالة العطب

في حالة العطب أوف إمداد الجهاز بالغاز.

ما العمل في حالة العطب أو توقّف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت. في حالة إيقاف الجهاز عن العمل لفترة طويلة من الوقت أو في حالة العطب أو العمل بطريقة شاذة، اعلق حفيظة الغاز المتواجدة خارج الجهاز. بعد إجراء جميع أعمال التنظيف، يجب حماية السطوح المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ والجافة بمنتجات خاصة متوفرة في السوق وقادرة على الوقاية من ظواهر التآكل. في حالة العطب، اتصل بقسم الرعاية الفنية.

زاهج ل ابي ان ع ل ا

تنبيه!

قبل القيام بعملية التنظيف، أطفا الجهاز واتركه إلى حين أن يبرد. يضمن تنظيف الجهاز يوميا عمله بشكل سليم وديمومه مع الوقت. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء الساخن ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. في حالة وجود أسواخ مستعصية استعمل الكحول الإيثيلي أو الأيسون أو المذيبات غير المهلجنة لا تستعمل منظفات حاكة أو عناصر متلفّة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض الموربياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته. لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولفس 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 تحدث خدوش ضارة. إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قفط إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتش برايت). لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفتحة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسل الأرضيات. لا توجه الماء مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء. التنظيف، ثم جفّف من

ب) افضل أنبوب الغاز عن حامل الصمامات من خلال فك الوصلة المولوية (28)؛
ج) أبعد الصفيحة الأمامية لفرقة الاحتراق، من خلال فكّ براغي التثبيت، ومن بعدها إرخاء براغي تثبيت الصفيحة من الجهة الأمامية للحارق الرئيسي.

يمكن من بعدها سحب الحارق الرئيسي من أجل تنظيفه. نظّف بحرص مخارج الحارق من خلال الاستعانة بأداة أو عصا بقطر مناسب. عند إعادة تركيب الحارق، يجب مراعاة إدخاله بالشكل الصحيح، وبحيث يدخل الجانب الخلفي في غرفة الاحتراق.
- تحقق من أن مجرى تصريف الغاز خالي من أي نوع من العيوب.

ادب حصني يتل ا راي غ ل ا عطق ق م ا ق

استعمل فقط قطع غير أصلية تؤزّد من قبل الشركة المصنعة. يتم استبدال القطع عن طريق أشخاص مؤهلين لهذا الغرض!

لاستبدال القطع التالية، اسحب قبل كل شيء قبضات التحكم، ومن بعدها درج تجميع السوائل ولوحة التحكم (بعد إرخاء براغي التثبيت).

شمعة الإشعال (شكل 5B - 5A)

يتم سحب الشمعة (37) من الأسفل. افضل كبل الإشعال، ثم أرخي صمولة التثبيت وأدخل شمعة جديدة.

حفيظة الغاز (شكل 2-1-3)

أرخي الوصلات المولوية للأنبوب الغاز والمزوجة الحرارية، ثم أرخي براغي تثبيت الإمداد إلى أنبوب الغاز، ومن بعدها أدخل الحفيظة الجديدة.

المزوجة الحرارية (شكل 2-1-3 و 5B - 5A)

أرخي الوصلات المولوية التي تثبتت المزوجة الحرارية على صندوق الحفيظ والصمامات والغاز وعلى الحارق الدليلي، ومن بعدها أدخل القطعة الجديدة.

عند الانتهاء من عملية الاستبدال، أعد تركيب لوحة التحكم والأجزاء المتعلقة بها حسب الترتيب الصحيح.

تحذير

عند الانتهاء من استبدال الأجزاء التي تمد الغاز، يجب التحقق من مناعة ووظائف العناصر المختلفة.

زاهج ل ا بي غ ش ت

ين هم ل ا م ع س ل ا ب ص ا خ زاهج ل ا ذه

، وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض. يجب أن يتحقق المستخدم من أن الجهاز تم تركيبه بالشكل الصحيح. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

قبل تشغيل الجهاز اقرأ بحرص تعليمات الاستعمال المتواجدة داخل هذا الكتيب، مع الاهتمام الخاص بالنظم المتعلقة بأجهزة الأمان. أعلق دائما حفيظ الغاز بعد الانتهاء من الاستعمال، وبشكل خاص أثناء عمليات الصيانة والإصلاح. اتبع بحرص نظم الطهي وبشكل خاص أثناء المرحلة الأولى من الاستعمال، إلى غاية أن تسمح لك الخبرة من اختيار شخصيا أوقات ودرجات حرارة الطهي.

أول عملية طهي على الصفيحة

هام!

قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يبدب تنظيف سطوح الصفيحة بخليطة وبواسطة الماء الفاتر ومنظف، من خلال استخدام قطعة قماش ناعمة لإبعاد بقايا المادة المقاومة للصدأ التي تطبق في المصنع. جفّف بواسطة قطعة قماش نظيفة.

ل ا ع ش ل ا

إشعال الحارق الدليلي (شكل 6)



لوحه التحكم. أبعاد لوحه التحكم. من خلال استعمال مفتاح براغي مناسب، فكّ الصمّام عن حامل الصمّام، ثم استبدل الصمّام بصمّام جديد (راجع جدول "الحوارِق"). عند الضرورة، فكّ قارنّة تعديل الهواء من خلال إرخاء البرغي (39). بهذه الطريقة تسهّل من عملية الاستبدال. بعد الانتهاء من تركيب الصمّام الجديد، استعد مسافة الهواء الدليلي A (راجع جدول "الحوارِق").

ضبط اللهب الدليلي (شكل 5B - 5A)

يصدر اللهب الدليلي بواسطة الصمامات والهواء الثابت. العملية الوحيدة المطلوبة هي استبدال الصمامات حسب نوع الغاز ومن خلال اتباع الطريقة التالية:

- فكّ اللوحة من خلال فكّ براغي التثبيت.
- فكّ صمولة ضغط القارنّة التي تكون على شكل مخروط ثنائي (رقم 14) واستعد المخروط الثنائي (رقم 15) والصمّام الدليلي (رقم 16).
- استبدل الصمّام الدليلي بصمّام مناسب من خلال الرجوع إلى جدول "الحوارِق".
- بعد الانتهاء من استبدال الصمّام الدليلي، شدّ صمولة ضغط القارنّة التي تكون على شكل مخروط ثنائي (رقم 14) والمخروط الثنائي الخاص بها (رقم 15).

ضبط الحد الأدنى من التدفق (شكل 1 - 2)

من خلال الاستعانة بجدول "الحوارِق"، عدل برغي الحد الأدنى (20) حسب ما يلي:

- من أجل العمل بالغاز المسال، لفّ برغي التعديل إلى الحد الأدنى وإلى غاية التوقف.
- من أجل العمل بغاز الميثان:
 1. حدّد القبضة المطابقة للحنفية.
 2. أشعل الحارق، ثم ضع القبضة على الحد الأدنى
 3. عدّل معدل تدفق الحد الأدنى بواسطة البرغي 20 (شكل 1-2)، مع مراعاة أن معدل التدفق يزداد في حالة الفك وينقص في حالة الشدّ.
 4. عند التوصل إلى شعلة الحد الأدنى المطلوبة، تحقق من أن الشعلة نفسها مطابقة لمعدل التدفق الحد الأدنى المبيّنة في جدول الحوارِق. يتمّ التحقق بواسطة "الطريقة الحجمية" المبيّنة أعلاه، أي:
 5. اقرأ عداد الغاز وبنفس الوقت شغلّ جهاز التوقيت.
 6. بعد فترة كافية من الوقت تعادل على سبيل المثال 10 دقائق، أوقف جهاز التوقيت، ثم أقرأ العداد من جديد.
 7. احسب كمية الغاز التي مرت خلال الـ 10 دقائق (الفرق بين القراءة الأولى والثانية) على سبيل المثال أول قراءة - ثاني قراءة = 30 لتر (0,03 م³).
 8. احسب الأن قيمة الحد الأدنى للتدرّة، من خلال تطبيق الطريقة الحجمية (الفقرة السالفة). التدرّة (كيلواط) = الاستهلاك (م³/ساعة) ضرب القيمة الحرارية للميثان.
 9. إذا كانت القدرة نقل عن القيمة المبيّنة في الجدول، فكّ برغي الحد الأدنى، ثم أعد الفحص.
 10. إذا كانت القدرة تزيد عن القيمة المبيّنة في الجدول، شدّ برغي الحد الأدنى من جديد، ثم أعد الفحص. (9,45 كيلواط). التدرّة (كيلواط) = 30 لتر × 10/60 × 9,45 كيلواط/ساعة = 1,700 كيلواط.

قن اصيل

تنبيه!

قبل القيام بأي عمل صيانة أو تصليح، افصل الجهاز عن شبكة الغاز أو اقطع التيار الكهربائي الرئيسي.

أجري عمليات الصيانة التالية مرّة على الأقل في السنة:

- تحقق من عمل جميع أجهزة الضبط والأمان؛
- تحقق من عمل الحوارِق؛
- اشعل
- سلامة الاحتراق
- التحق من الوظائف الأخرى، من خلال اتباع الإجراءات المبيّنة في فقرة "التحقق من الوظائف".

إذا دعت الحاجة إلى تنظيف الحارق الرئيسي، اتبع الإجراءات التالية (شكل 4B - 4A):

أعد قبضات التحكم ودرج تجميع السوائل ولوحة التحكم بعد أن تقوم بفكّ براغي التثبيت؛

إذا أردت عمل 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 2-3-1)

يُقاس ضغط الدخل بواسطة مانيومتر (الحد الأدنى 0,1 ميلي بار). أبعاد البرغي (22) عند ضغطه، ثم أوصل المانومتر: أجري عملية القياس، ثم شدّ البرغي بمحلكم.

هام: يجب التحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدّات الغاز موصولة وتعمل.

التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية

من خلال الاستعانة بعداد غاز وجهاز توقيت، يمكن قياس استهلاك الغاز خلال وحدة زمنية معينة.

وهذه القيمة يتمّ مقارنتها مع القيمة E التي يتمّ 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. يتّضح الحصول على قدرات الحارق الاسمية والمخفضة المحسوبة حسب قيمة الضغط الاسمي من خلال الاطلاع على جدول "الحوارِق". يمكن معرفة القيمة الحرارية للغاز عن طريق المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

التحقق من العمل

تحقق من أن نوع الصمّامات المستخدمة هو مطابق للنوع المبيّن في جدول "الحوارِق". تحقق من أن معدل تدفق مخفض الضغط المستخدم يزيد عن مجموع معدّلات ضغط الاستهلاك لجميع المعدّات الموصولة. تحقق من أن أنابيب مدّ الغاز هي من النوع المناسب.

التحقق من اللهب الدليلي

من أجل ضبط اللهب بالشكل الصحيح، يجب أن يكون اللهب نفسه محيط بالمزوجة الحرارية وله صورة واضحة. على العكس من ذلك، تحقق فيما إذا كان المحقّن يتناسب مع نوع الغاز.

التحقق من الهواء الأولي

يعتبر الهواء الأولي مضبوط بالشكل الصحيح، في حالة ضمان الأمان ضد انفصال اللهب عندما يكون الحارق بارد أو رجوع اللهب عندما يكون الحارق ساخن. تجد في جدول "المعلومات الفنية" قيمة الهواء اللازم للاحتراق.

التحقق من الوظائف

- شغلّ الجهاز
- تحقق من مناعة أنابيب الغاز
- تحقق 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 يحدّد في الإمداد بالهواء اللازم للاحتراق، يؤدي بعد ذاته إلى ضرورة التحقق من جديد من وظائف الجهاز.

العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز

للانتقال إلى نوع آخر من الغاز، وعلى سبيل المثال من غاز الميثان إلى الغاز المسال، يجب استعمال صمّامات مناسبة للحارق وحسب ما هو مبيّن في جدول "الحوارِق". تُورد جميع الصمّامات اللازمة لكافة أنواع الغاز داخل كيس مع الجهاز، ويكون عليها قفطها بالملنات من المليمتر. عند الانتهاء من عملية التحویل والتلاؤم، تحقق من وظائف الجهاز كما هو مبيّن في فقرة "التحقق من الوظائف". عند الانتهاء من عملية الإعداد، بين على البطاقة نوع الغاز الجديد.

استبدال صمامات الحوارِق (شكل 4B - 4A)

لتغيير الصمّام (30)، اسحب درج تجميع السوائل، ثم أرخي براغي تثبيت

تعليمات التركيب



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.

زادجلا تافصاوم

تركيبية صلبة مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ، مع 4 أقدام ارتفاع قابل للتعديل. طلاء خارجي بالفولاذ المطعم بالكروم-النيكل 18/10. صفائح من الفولاذ الخاص مع سطح أملس أو مصلع، وهي مزودة بأدوات من الفولاذ للحماية الجانبية والخلفية من رذاذ السوائل. زيادة على ذلك، تحتوي الأجهزة على درج من الفولاذ الغير القابل للصدأ لتجميع السوائل. تتم عملية تسخين الصفائح الفولاذية بواسطة حواري مصنوعة من الفولاذ المطلي بالكروم، تكون على شكل أنبوب. وهي مقاومة للتأثيرات الحرارية والميكانيكية. الحارق الدليلي مزود بمحاقن ثابتة. يمكن تعديل درجة الحرارة بواسطة حفيقات مزودة بأجهزة أمان. تتوفر أجهزة FRY-TOP سواء مع صفحة ملساء أو مع صفحة مصلعة. تتوفر الموديلات التالية:

G7FL8B-2 • G7FL8B-2/CR • G7FR8B-2 • G7FM8B-2 • G7FL8M-2 • G7FL8M-2/CR • G7FR8M-2 • G7FM8M-2 • G9FL8M-2 • G9FL8M-2/CR • G9FL8M-2/CPD • G9FR8M-2 • G9FR8M-2/CPD • G9FL8M-2 • SG9FL8M-2 • SG9FL8M-2/CR • SG9FL8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • SG9FR8M-2/CPD • LXG9FL8-2/CPD • LXG9FR8-2/CPD • LXG9FM8-2/CPD • SG7FL8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD • SG7FM8B-2/CPD • SG7FR8B-2/CPD

جميع هذه الموديلات مزودة بمناطق طهي منفصلة مع أدوات لضبط درجة الحرارة بشكل مستقل.

دادعإلأ

مكان التركيب

ينصح بتركيب الجهاز داخل غرفة مزودة بفتحات تهوية، وتحت شفاط إذا أمكن. يمكن تركيب هذا الجهاز لوحده أو إلى جانب أجهزة أخرى. في جميع الأحوال يجب ترك مسافة 150 ملم كحد أدنى على الجوانب و150 ملم من الخلف، في حالة تركيب الجهاز بالقرب من جدران مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال. ضبع الأجهزة على طابوقة وعلى سطح مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال. قبل إجراء عملية التوصيل، يجب التحقق على البطاقة الفنية للجهاز من أن هذا الأخير معد مسبقاً ومناسب لنوع الغاز المتوفر. إذا كان الجهاز يعمل بنوع غاز مختلف، يجب مراجعة فقرة "العمل بواسطة أنواع أخرى من الغاز".

الأحكام القانونية واللوائح الفنية والتوجيهات

أثناء أصال تركيب بشكل خاص، يجب احترام النظم التالية:

- أنظمة UNI 8223
- أنظمة البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق
- النظم الساندة للوقاية من الحوادث
- تعليمات الهيئة المسؤولة عن توزيع الغاز
- تعليمات مجموعة الدول الأوروبية الساندة
- أنظمة الإطفاء الساندة.

بي كترتلا

يجب أن تتم عملية التركيب من قبل شركات مصرّح لها من قبل المؤسسة المسؤولة عن توزيع الغاز، بموجب النظم الساندة. قبل كل شيء، أطلب وجهة نظر المؤسسة المسؤولة عن توزيع الغاز.

إجراءات التركيب

لتركيب الجهاز بشكل مستو، يجب المناورة على الأقدام التي لها ارتفاع قابل للتعديل.

توصيل الغاز

التوصيل مع وصلة الأنابيب قياس 3/8" أو 1/2" G المتواجدة على الجهاز، يمكن أن يكون ثابت أو قابل للانفصال من خلال استخدام موصل مطابق للنظم الساندة. في حالة استعمال أنابيب مرنة يجب أن تكون هذا الأخيرة من الفولاذ الغير قابل للصدأ ومطابقة للنظم الساندة. 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: وهي 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.

لي غش شتلا

عمليات تمهيدية قبل تشغيل الجهاز

قبل البدء بتركيب الجهاز، أبعاد الغلاف اللاصق عن الجهاز. بعد ذلك، نظف بحرص سطوح العمل والأجزاء الخارجية بالماء الفاتر ومنظف من خلال استعمال قطعة قماش رطبة، ثم جفف بواسطة قطعة قماش نظيفة.

تشغيل الجهاز

قبل البدء بتشغيل الجهاز، يجب 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"). عند تشغيل الجهاز، اتبع تعليمات الاستعمال.

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 "الحواري".

يجب أن يكون ضغط الغاز ضمن المجالات المذكورة في جدول الحواري. لا يمكن تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يأتي ضمن هذه المجالات المحددة.



الشوايات بالغاز S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SG7FL4B/CPD	شواية مع صفيحة لمساء مركبة وموبيليا	250x730x400 (455) ملم	A1
SG7FR4B/CPD	شواية مع صفيحة مضلعة مركبة	250x730x400 (455) ملم	A1
SG7FL8B-2/CPD	شواية مع صفيحة لمساء مركبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	250x730x800 (455) ملم	A1
SG7FR8B-2/CPD	شواية مع صفيحة مضلعة مركبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	250x730x800 (455) ملم	A1
SG7FM8B-2/CPD	شواية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة مركبة لها 2 منطقة	250x730x800 (455) ملم	A1

الشوايات بالغاز S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
SG9FL4M	شواية مع صفيحة لمساء مطلية وموبيليا	900x900x400 (960) ملم	A1
SG9FL4M/CR	شواية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم وموبيليا	900x900x400 (960) ملم	A1
SG9FL4M/CPD	شواية مع صفيحة لمساء مركبة وموبيليا	900x900x400 (960) ملم	A1
SG9FR4M	شواية مع صفيحة مضلعة مطلية وموبيليا	900x900x400 (960) ملم	A1
SG9FR4M/CR	شواية مع صفيحة مضلعة مطلية بالكروم وموبيليا	900x900x400 (960) ملم	A1
SG9FR4M/CPD	شواية مع صفيحة مضلعة مركبة وموبيليا	900x900x400 (960) ملم	A1
SG9FL8M-2	شواية مع صفيحة لمساء مطلية م لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FL8M-2/CR	شواية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FL8M-2/CPD	شواية مع صفيحة لمساء مركبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FR8M-2	شواية مع صفيحة مضلعة مطلية لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FR8M-2/CR	شواية مع صفيحة مضلعة مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FR8M-2/CPD	شواية مع صفيحة مضلعة مركبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FM8M-2	شواية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة مطلية م لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FM8M-2/CR	شواية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1
SG9FM8M-2/CPD	شواية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة مركبة لها 2 منطقة وموبيليا	900x900x800 (960) ملم	A1

الشوايات بالغاز LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
LXG9FL4/CPD	شواية مع صفيحة لمساء مركبة وموبيليا	290x900x400 (350) ملم	A1
LXG9FR4/CPD	شواية مع صفيحة مضلعة مركبة	290x900x400 (350) ملم	A1
LXG9FL8-2/CPD	شواية مع صفيحة لمساء مركبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	290x900x800 (350) ملم	A1
LXG9FR8-2/CPD	شواية مع صفيحة مضلعة مركبة مطلية بالكروم لها 2 منطقة	290x900x800 (350) ملم	A1
LXG9FM8-2/CPD	شواية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة مركبة لها 2 منطقة	290x900x800 (350) ملم	A1

الشوآيات بالغاز PLUS 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G6FL3B	شوآية مع صفيحة لمساء تركب على سطح العمل	300x600x290 (410) ملم	A1
G6FL3B/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم تركب على سطح العمل	300x600x290 (410) ملم	A1
G6FR3B	شوآية مع صفيحة مضلعة تركب على سطح العمل	300x600x290 (410) ملم	A1
G6FL3M	شوآية مع صفيحة لمساء وموبيليا	300x600x1020 (1020) ملم	A1
G6FL3M/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم وموبيليا	300x600x1020 (1020) ملم	A1
G6FR3M	شوآية مع صفيحة مضلعة وموبيليا	300x600x1020 (1020) ملم	A1
G6FL6B	شوآية مع صفيحة لمساء لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	600x600x290 (410) ملم	A1
G6FL6B/CR	شوآية مع صفيحة لمساء لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	600x600x290 (410) ملم	A1
G6FR6B	شوآية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	600x600x290 (410) ملم	A1
G6FM6B	شوآية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	600x600x290 (410) ملم	A1
G6FL6M	شوآية مع صفيحة لمساء لها 2 منطقة وموبيليا	600x600x1020 (1020) ملم	A1
G6FL6M/CR	شوآية مع صفيحة لمساء لها 2 منطقة وموبيليا	600x600x1020 (1020) ملم	A1
G6FR6M	شوآية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	600x600x1020 (1020) ملم	A1
G6FM6M	شوآية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	600x600x1020 (1020) ملم	A1

الشوآيات بالغاز MACROS 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G7FL4B	شوآية مع صفيحة لمساء تركب على سطح العمل	400x700x290 (430) ملم	A1
G7FL4B/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم تركب على سطح العمل	400x700x290 (430) ملم	A1
G7FR4B	شوآية مع صفيحة مضلعة تركب على سطح العمل	400x700x290 (430) ملم	A1
G7FL4M	شوآية مع صفيحة لمساء وموبيليا	400x700x1040 (1040) ملم	A1
G7FL4M/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم تركب على سطح العمل	400x700x1040 (1040) ملم	A1
G7FR4M	شوآية مع صفيحة مضلعة وموبيليا	400x700x1040 (1040) ملم	A1
G7FL8B-2	شوآية مع صفيحة لمساء لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	800x700x290 (430) ملم	A1
G7FL8B-2/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	800x700x290 (430) ملم	A1
G7FR8B-2	شوآية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	800x700x290 (430) ملم	A1
G7FM8B-2	شوآية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة لها 2 منطقة تركب على سطح العمل	800x700x290 (430) ملم	A1
G7FL8M-2	شوآية مع صفيحة لمساء لها 2 منطقة وموبيليا	800x700x1040 (1040) ملم	A1
G7FL8M-2/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	800x700x1040 (1040) ملم	A1
G7FR8M-2	شوآية مع صفيحة مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	800x700x1040 (1040) ملم	A1
G7FM8M-2	شوآية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	800x700x1040 (1040) ملم	A1

الشوآيات بالغاز MAXIMA 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي)	النوع
G9FL4M	شوآية مع صفيحة لمساء وموبيليا	400x900x960 (960) ملم	A1
G9FL4M/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم وموبيليا	400x900x960 (960) ملم	A1
G9FL4M/CPD	شوآية مع صفيحة لمساء مركبة وموبيليا	400x900x960 (960) ملم	A1
G9FR4M	شوآية مع صفيحة مضلعة وموبيليا	400x900x960 (960) ملم	A1
G9FL8M-2	شوآية مع صفيحة لمساء لها 2 منطقة وموبيليا	800x900x960 (960) ملم	A1
G9FL8M-2/CR	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم وموبيليا	800x900x960 (960) ملم	A1
G9FL8M-2/CPD	شوآية مع صفيحة لمساء مطلية بالكروم لها 2 منطقة وموبيليا	800x900x960 (960) ملم	A1
G9FR8M-2	شوآية مع صفيحة لمساء/مضلعة لها 2 منطقة وموبيليا	800x900x960 (960) ملم	A1
G9FM8M-2	شوآية مع صفيحة مختلطة لمساء/مضلعة وموبيليا	800x900x960 (960) ملم	A1



كتيب التعليمات

253	القياسات
251	المعلومات الفنية
249	تعليمات محدّدة

